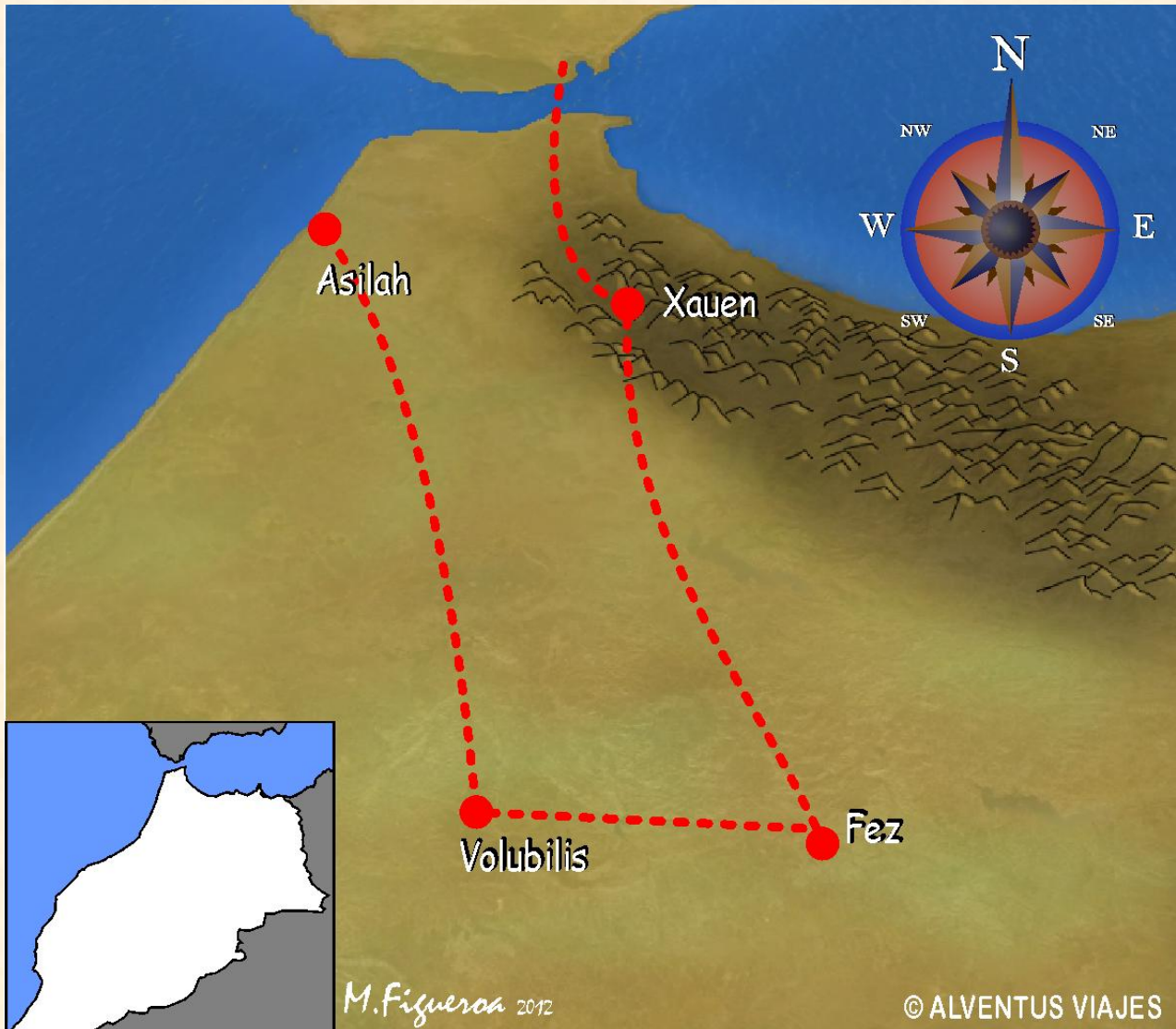


MARRUECOS: FEZ Y EL NORTE

Especial Gruppit, exclusivo Singles



Una propuesta para disfrutar de una escapada al norte de Marruecos. Un viaje cortito pero que nos ofrecerá una agradable impronta de los paisajes y pueblos del norte del vecino país. Es la época ideal para conocer esta zona de Marruecos, la cordillera del **Rif**, la región de la **Djebala** y el valle donde se asienta **Fez** son una explosión de colores y olores que muestran todo su esplendor en primavera. Nuestro itinerario nos va a llevar a atravesar las montañas del Rif, donde

conoceremos **Xauen**, uno de los pueblos más bonitos de Marruecos. Seguiremos en dirección a la fértil llanura donde se asienta **Fez**, donde podremos disfrutar de una de las ciudades históricas y más atrayentes del norte de África. Ya de vuelta haremos escala en **Volúbilis** y la última noche recalaremos en la agradable ciudad de **Asilah**.

ITINERARIO

Fecha: del 17 al 20 de Abril

IMPORTANTE: las personas que se incorporen al viaje en **MADRID** tendrán la salida el **DÍA 16 de Abril** a las **20.00 hrs.** Lugar: **NH Sur Atocha-P^o Infanta Isabel 9** (acera junto a la fachada principal del Ministerio de Agricultura) Viaje en dirección a Córdoba...

DIA 17 DE ABRIL: CORDOBA - SEVILLA – JEREZ - ALGECIRAS – XAUEN - FEZ

Recogida de viajeros en **Córdoba** a las **01,30** de la madrugada, lugar: AC Hotel Córdoba Palacio (antes hotel Meliá) (parada de autobús), P^o de la Victoria s/n, continuación hacia **Sevilla**, recogida de viajeros a las **03,30 hrs.** de la madrugada. Lugar: Estación de Ferrocarril de Santa Justa. Ruta en dirección a **Jerez**. Recogida de viajeros en **Jerez** a las **05,00 hrs.** Lugar: AVDA. ALVARO DOMECQ, frente al HOTEL JEREZ. Continuación hacia Algeciras. Embarque y travesía del Estrecho hacia el puerto de Ceuta. Una vez pasada la frontera, empezamos la ruta que se adentra en las hermosas montañas del **Rif**, la carretera serpentea entre montañas y a cada kilómetro descubrimos verdes paisajes y campos que se llenan de flores en esta época. Antes del medio día llegaremos a **Xauen**. Esta hermosa e histórica población se asienta en las laderas de dos altos picos del Rif. Muchas de las casas están pintadas con colores azulados y le dan un encanto especial, en la ciudad vieja o medina se apiñan unas con otras formando un auténtico laberinto. Es, sin duda, una de las ciudades más atrayentes de Marruecos. Ciudad santa (lo atestiguan numerosas mezquitas, oratorios y tumbas de santos). Xauen es también una ciudad de artesanos: telares, cerámica, cuero, madera... y un sitio muy agradable para pasear y disfrutar de sus terrazas y cafetines. Disfrutaremos de varias horas para dar un paseo por su zoco y medina y tras el almuerzo partiremos hacia **Fez**. Llegada a Fez al final de la tarde. Alojamiento y resto del día para empezar a conocer la ciudad. Cena en el hotel.

DIA 18 DE ABRIL: FEZ.

Tras desayunar, nos vamos a la medina de Fez donde haremos una visita guiada de los principales monumentos. Después, tendremos todo el día libre para conocer Fez. Son tres ciudades en una: Fez la nueva (la ciudad moderna), construida en tiempos del protectorado, de amplias avenidas y bulevares, pese a lo que algunas guías de viaje comentan tiene para nosotros cierto encanto sobre todo en los lugares donde aún quedan interesantes edificios de estilo colonial y en el siempre agradable paseo cuando llega la tarde por bulevares como el de Hassan II. Fez el Djedid, edificada en el siglo XIII por los meriníes. Y, Fez la vieja, llamada **Fez El Bali**, construida bajo Idriss I en el año 809. La más antigua de las ciudades medievales del mundo musulmán. Constituye la medina más hermosa de todas las que conocemos en Marruecos. Esta medina ha sido declarada **“Patrimonio de la Humanidad”** por la UNESCO. Escuelas coránicas o *madrasas*, minaretes, mezquitas, palacios, barrios populares y artesanales, murallas, torres, tumbas meriníes, olores a especias o a madera de cedros... toda una sucesión de sensaciones para nuestros sentidos. Después de la visita guiada nuestro Guía dará amplia información para seguir visitando la zona. Lo mejor, dado en el entramado de calles del lugar, es sin duda realizar la visita en pequeños grupos, disfrutar del paseo sin prisas, conociendo por supuesto los principales monumentos pero sin olvidar recrearnos ante las pequeñas tiendas, los artesanos, el

devenir cotidiano de sus gentes, los pequeños cafetines y teterías, los sabrosos restaurantes populares..., ver la caída de la tarde desde la colina de las tumbas meriníes...

Ya por la tarde noche se puede pasear por la zona del bulevar Mohamed V, donde encontraremos un agradable ambiente y bonitos edificios, restaurantes, cafés y bares...Cena en el hotel.

DIA 19 DE ABRIL: FEZ – VOLUBILIS – ASILAH.

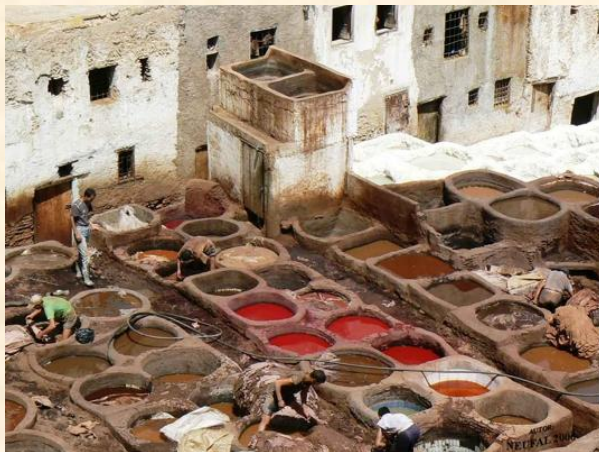
Tras desayunar nos encaminaremos hacia las fértiles llanuras y pie de monte donde se asienta la antigua ciudad romana de **Volúbilis**. Volúbilis es una de las visitas culturales e históricas más interesantes de las que se pueden hacer en Marruecos. La ciudad fue una de las capitales de Juba II, rey de Mauritania en los primeros años de nuestra era. Más tarde, el célebre y cruel Calígula residió aquí en varias ocasiones. En los siglos II y III, la ciudad fue dotada de magníficos monumentos. Llegó a ser una ciudad importante en el mundo romano y situada en un estratégico lugar de comunicaciones en el norte de Africa. Con la llegada del Islam y la fundación de la ciudad de Fez comenzó a abandonarse. En la actualidad, las ruinas romanas de Volúbilis son una de las más importantes del norte de Africa. Visitaremos con un Guía el recinto monumental y tendremos tiempo suficiente para disfrutar de un encuentro con la historia. Poco después de la visita continuaremos nuestra ruta a través del montañoso país de la Djebala, parando a comer en algún lugar, y continuar hacia el norte para llegar por la tarde a Asilah. Alojamiento en hotel en Asilah. Aún tendremos tiempo para disfrutar de este encantador pueblecito a orillas del Atlántico. Su medina antigua está amurallada y pasear por sus calles es disfrutar del ambiente mariner y del sabor andalusí de un pueblo con historia. Junto a las últimas compras podremos aprovechar para degustar un buen “pescaíto” frito. Cena en un restaurante típico.

DIA 20 DE ABRIL: ASILAH – JEREZ – SEVILLA – CORDOBA - MADRID.

Pronto en la mañana, y tras desayunar, dejamos Asilah para trasladarnos al puerto de Ceuta con destino a Algeciras. Continuación de viaje hacia JEREZ, donde llegaremos sobre las 17.30 h, a SEVILLA sobre las 19.00 h, a Córdoba sobre las 20,00 h y a MADRID sobre las 01.00 hrs. Fin del programa.

(El horario de llegada dependerá de las condiciones del tráfico y el paso del Estrecho)





FICHA TÉCNICA

Precio: **325** Euros.

Suplemento ida y vuelta desde Madrid: **56** Euros

Suplemento salida de Córdoba (ida y vuelta): **29** Euros por persona.

Suplemento alojamiento habitación individual (opcional y según disponibilidad): 50 euros

Grupo mínimo: **20** paxs. Grupo máximo: **49** paxs.

Suplemento grupo 20/24 paxs: **85** Euros

Suplemento grupo 25 / 35 paxs: **59** Euros.

INCLUYE:

- Viaje en autobús desde Madrid, Córdoba, Sevilla o Jerez durante todo el recorrido mencionado.
- Barcos para atravesar el Estrecho.
- Alojamiento, desayuno y cena en hoteles turista habitación doble con baño/ducha.
- Visita guiada de Fez
- Guía acompañante de ALVENTUS/AÑOSLUZ.
- Entrada al recinto monumental de Volúbilis y visita guiada.
- Seguro de viaje.

NO INCLUYE:

- Comidas
- Visitas a museos, monumentos... (excepto a Volúbilis)

FORMA DE RESERVA Y DE PAGO:

VIAJES ALVENTUS
Persona de contacto: Federica
C/ Alonso el Sabio, 8
41004 Sevilla
Tel: 95-4210062
Fax: 95-4210097
fcogo@alventus.com

COBERTURAS DEL SEGURO DE VIAJE:

EQUIPAJES: Pérdidas materiales.....	151 Euros
ASISTENCIA: GASTOS MEDICOS, QUIRURGICOS Y HOSPITALIZACION: Por gastos incurridos en España, derivados de una enfermedad o accidente ocurridos en España.....	602 Euros
Por gastos incurridos en el extranjero, derivados de una enfermedad o accidente ocurridos en el extranjero.....	6.000 Euros
PRORROGA DE ESTANCIA EN HOTEL con 61 Euros/día, hasta un límite de.....	610 Euros
DESPLAZAMIENTO DE ACOMPAÑANTE POR HOSPITALIZACION.....	Ilimitado
ESTANCIA DEL ACOMPAÑANTE DESPLAZADO con 61 Euros/día, hasta un límite de.....	610 Euros
REPATRIACION O TRANSPORTE SANITARIO DE HERIDOS O ENFERMOS.....	Ilimitado
REPATRIACION O TRANSPORTE DE FALLECIDOS.....	Ilimitado
BILLETE DE REGRESO DEL ASEGURADO POR FALLECIMIENTO DE UN FAMILIAR DIRECTO.....	Ilimitado
RESPONSABILIDAD CIVIL PRIVADA.....	6.011 Euros

Opcional:

Disponemos de 2 seguros opcionales a disposición de los clientes con coberturas más amplias:

1.- Por un importe de 38 euros. Entre otros riesgos cubre los gastos de cancelación de viaje, por causas de fuerza mayor, hasta un límite de 1.200 euros. Esta cobertura de cancelación es efectiva siempre y cuando se contrate la póliza en el momento de efectuar la reserva;

2.- Por un importe de 61 euros. Entre otros riesgos cubre los gastos de cancelación de viaje, por causas de fuerza mayor, hasta un límite de 3.000 euros. Esta cobertura de cancelación es efectiva siempre y cuando se contrate la póliza en el momento de efectuar la reserva;

Solicite en nuestras oficinas el desglose de las coberturas de cada uno de ellos.

RECOMENDAMOS A TODOS CONTRATAR UNO DE ESTOS SEGUROS POR LA AMPLITUD DE SUS COBERTURAS.

NOTAS SOBRE EL VIAJE

DOCUMENTACIÓN.

Pasaporte en vigor.

MONEDA.

La moneda marroquí es el Dirham. Diez DH equivalen al cambio a un Euro, aprox. Se puede cambiar moneda en la misma estación marítima de Algeciras.

CLIMA.

La primavera es la época ideal para conocer Marruecos. Temperaturas agradables durante el día y frescas por la noche.

EQUIPAJE.

Ropa cómoda en general. Jersey y prendas de abrigo. Chubasquero, bolsa de aseo personal, pequeña mochila para llevar las cosas durante el día: documentación, cámara de fotos...

ALOJAMIENTO.

En Asilah nos alojamos en un agradable hotel categoría 3***. Hotel Al -khaima o similar. En Fez nos alojamos en el hotel "Ibis" o similar, de 3***.

COMIDAS.

En el apartado "incluye" se especifican los servicios incluidos y no incluidos. Se puede comer en restaurantes locales a buen precio. (Una comida en un restaurante marroquí de tipo medio puede salir por unos ochos euros. Se puede comer más barato en los chiringuitos y también más caro en restaurantes de lujo).

El norte de Marruecos tiene una buena gastronomía: cuscus (sémola de trigo con verduras, carne, caldo...) , tajine (estofados de verduras y carnes), harira (sopa de legumbres), pastella (pastel de carne de ave), Kefta (se hace a la brasa y es parecida a una hamburguesa)... sin olvidar la exquisita repostería, dulces elaborados con recetas artesanas y milenarias donde se combinan los sabores del mediterráneo con las especias orientales.

VINOS Y CERVEZAS.

Marruecos es un país islámico aunque muy tolerante. No obstante las bebidas alcohólicas sólo se sirven en restaurantes y bares autorizados. En los últimos años se incrementado notablemente la oferta e incluso Marruecos se ha convertido en un país productor de vinos y cervezas. En los viñedos del interior (Fez, Meknes) y en la costa atlántica se producen cada vez mejores vinos de la mano generalmente de empresarios franceses. Vinos como el Medaillon, el Cap Blanc, el Siroua son excelentes. Las cervezas son también muy buenas y entre ellas encontramos la "Casablanca", la "Special Flag" y la tradicional "Stork".



ESPECIAS EN MARRUECOS, UN VIAJE AL MUNDO DE LOS SENTIDOS...

Los árabes han estado relacionados con el comercio de especias durante siglos antes de que sus ejércitos se dispersaran desde Arabia para dar a conocer las enseñanzas del profeta, cuando llegaron a Marruecos, al final del siglo VII, llevaron consigo las especias, que desde entonces han formado parte de la cocina marroquí. En las tiendas de especias de los zocos, las especias molidas, de tonos rojizos, amarillentos y distintas tonalidades de marrón, se amontonan en cestos, cubos o cuencos, las especias enteras, incluido la **canela**, la **nuez moscada**, las cápsulas

de **cardamomo**, el **anís estrellado**, la **goma arábica**, las **guindillas secas** y los fragantes **capullos de rosas**, contrastan con los elegantes montones de las especias molidas. Los aromas se mezclan y anticipan la próxima comida, las ocho especias más importantes de la cocina marroquí son la **canela**, el **comino**, el **azafrán**, el **pimentón**, la **cúrcuma**, la **pimienta negra**, la **felfa soudaniya**, similar a la pimienta de cayena y el **jengibre**. También hay clavos, pimienta de Jamaica, semillas de cilantro, fenogreco, y semillas de anís y alcaravea, aunque los aromas resultan muy tentadores, los cocineros marroquíes sólo adquieren pequeñas cantidades para asegurarse su frescor. Las especias se sirven en papelinas, que se conservan en recipientes de cerámica, cada tienda de especias dispone de su propio **ras el hanout**, que se puede traducir como la elección del tendero o lo mejor de la tienda, esta mezcla puede contener 10 especias como mínimo o incluso llegar a las 26 especias molidas, dependiendo del humor del tendero.

La mezcla puede llevar pimienta, pimienta de cayena, clavos, canela, fenogreco, y pimienta de malagueta, también puede incluir raíz de lirio, belladona, capullos de rosas y otros ingredientes quizás no disponibles en otros lugares a excepción de Marruecos, dependiendo, evidentemente del tendero.

Para preparar una versión sencilla de ras el hanout, hay que mezclar $\frac{1}{2}$ cucharadita de clavo molido y otra de pimienta de cayena, 2 cucharaditas de pimienta de Jamaica, 2 de comino, 2 de jengibre, 2 de cúrcuma, 2 de pimienta negra, 2 de cardamomo, 3 cucharaditas de cilantro molido, 3 de canela molida, y 2 de nuez moscada recién rallada.

Mezclar bien y conservar en un frasco limpio y seco, cierre y conserve en lugar fresco y oscuro y empléelo tal y como se indica en cada receta, cuando se desea incluir el sabor de pétalos de rosa, en las recetas se utiliza agua de rosas, que sustituye a los tradicionales capullos de rosa secos de algunas mezclas de ras el hanout.



TAGINE, EL PLATO DE MARRUECOS.

Este plato combina carne (cordero, pollo o ternera), con verduras (zanahoria, cebolla, patatas, nabos, calabacín...) aderezadas con un cóctel de especias y hierbas aromáticas (cilantro, perejil, pimienta, comino, azafrán, ras el hanout...). El auténtico Tajine se realiza a fuego lento sobre brasas de carbón en una peculiar cazuela de barro con el mismo nombre. El tradicional plato con tapa cónica llamado Tagine, un robusto recipiente que sirve para cocinar en cualquier parte. Proviene de las tribus nómadas berebers y de los Tuaregs del Sahara. Los alimentos se cocinan en el interior del recipiente en una mezcla de aromas y vapor que producen en la comida un

magnífico efecto. Algunos puestos de carretera de Marruecos ofrecen los mejores Tajines pues en muchas ocasiones se cocinan lentamente durante horas a la espera de los viajeros..., es cuestión de levantar la tapa y ver, con el permiso del camarero... En zonas de la costa se elaboran también exquisitos Tajines de pescado.

BIBLIOGRAFÍA.

Marruecos. Guía Visual. Editorial Acento.

Marruecos. Guía del Trotamundos. Salvat.

Mapas: Marruecos 1:800.000 Mundi Mapa. Geo Center.

CONDICIONES DE CANCELACION:

- Los gastos de gestión (mínimo 35€) más los gastos de anulación, si los hubiera.
- Una penalización consistente en el 5% del total del viaje si el desistimiento se produce con más de diez días y menos de quince de antelación a la fecha de comienzo del viaje; el 15% entre los días 3 y 10 y el 25% dentro de las cuarenta y ocho horas anteriores a la salida.

CONDICIONES GENERALES

Sobre anulaciones, pagos, responsabilidades y otros aspectos legales, ver nuestro **BOLETIN DE VIAJES 2013**. Las cláusulas especiales del viaje vienen recogidas en el bono/contrato de viaje que debe tener todos los/las clientes al inicio del viaje.

Nota: El boletín al que se refiere la presente ficha técnica es un programa de viajes de cultura y naturaleza. Las personas que se inscriben en estos programas conocen las especiales características de su operativa y desarrollo, y por lo tanto son conscientes de la posibilidad, razonada, de posible modificación en el itinerario, servicios de alojamiento, transportes y duración motivados por causas ajenas a la organización y a la agencia de viajes.