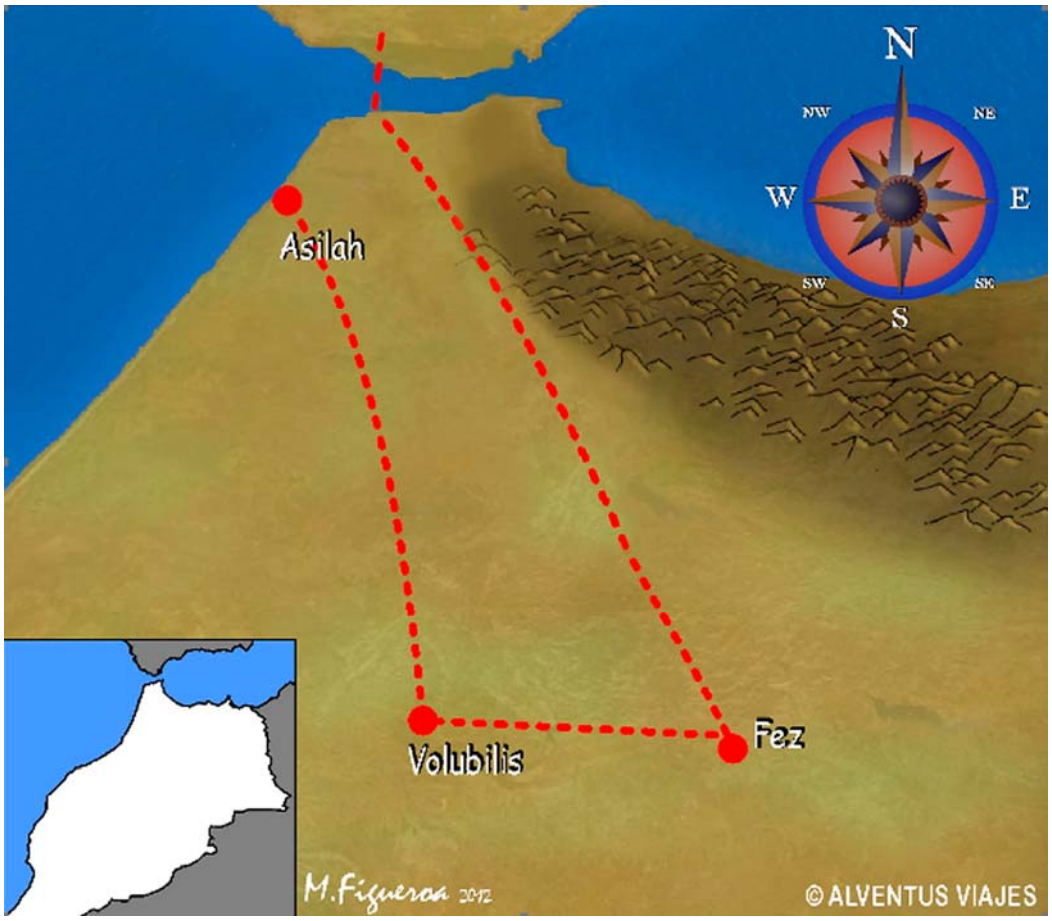
MARRUECOS: FEZ Y EL NORTE



Otoño 2019 / 4 días

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 otoño. Pasamos la frontera y 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 Africa. Ya de vuelta haremos escala en **Volúbilis** y la última noche recalaremos en la agradable ciudad de **Asilah.**

ITINERARIO

Fecha: del 6 al 9 de Diciembre.

IMPORTANTE: las personas que se incorporen al viaje en MADRID tendrán la salida el **DIA 5 DE DICIEMBRE** a las 20.30 hrs. Lugar: NH Sur Atocha-Pº Infanta Isabel 9 (acera junto a la fachada principal del Ministerio de Agricultura) Viaje en dirección a Córdoba...

DIA 6: CORDOBA - SEVILLA – JEREZ - ALGECIRAS – CEUTA - FEZ

Recogida de viajeros en **Córdoba a las 02,00** de la madrugada, lugar: Hotel Eurostars Palace (antes hotel Meliá) (parada de autobús de la Cruz Roja),Pº de la Victoria s/n, continuación hacia **Sevilla,** recogida de viajeros a las **03,45 hrs**. de la madrugada. Lugar: Estación de Ferrocarril de Santa Justa. Ruta en dirección a **Jerez**. Recogida de viajeros en **Jerez** a las **05,15 hrs**. Lugar: AVDA. ALVARO DOMECQ, frente al HOTEL JEREZ & SPA. Continuación hacia Algeciras. Embarque a las 07.50 hrs y travesía del estrecho hacia el puerto de Ceuta. Una vez en Marruecos, ponemos rumbo hacia Fez donde llegaremos a primera hora de la tarde tras una parada para el almuerzo . Alojamiento y resto del día para empezar a conocer la ciudad. Cena especial de bienvenida con comida típica marroquí.

DIA 7: 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...

DIA 8: 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 marinero y del sabor andalusí de un pueblo con historia. Junto a las últimas compras podremos aprovechar para degustar un buen "pescaíto" frito.

DIA 9 : ASILAH – JEREZ – SEVILLA – CORDOBA - MADRID.

Tras desayunar, dejamos Asilah para trasladarnos al puerto de Ceuta, embarque a las 13.00 hrs. hacia Algeciras. Continuación de viaje hacia JEREZ, donde llegaremos sobre las 17.00 h, a SEVILLA sobre las 18.30 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: **269** 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): 65 euros

Grupo mínimo: **25** personas. Grupo máximo: **45** personas.
Suplemento grupo 25 / 35 personas: **59** Euros.

INCLUYE:

· Viaje en autobús desde Madrid, Córdoba, Sevilla o Jerez durante todo el recorrido mencionado.
· Barcos para atravesar el Estrecho.
· Alojamiento y desayuno en hoteles turista habitación doble con baño/ducha.
. Cena especial de bienvenida.
· 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:

La reserva deberá ser realizada en nuestras oficinas, personalmente o por teléfono. Las reservas realizadas por Correo Electrónico (Email) tendrán que ser confirmadas posteriormente en nuestra oficina. Una vez realizada y confirmada la reserva, se entregará como anticipo la cantidad de **90** Euros. El resto deberá hacerse al menos diez días antes de la salida. El pago podrá realizarse en efectivo, transferencia o tarjeta de crédito.

Si se opta por transferencia, los datos son:

Titular: *Viajes Alventus S.L.*
Entidad: LA CAIXA
Cuenta corriente: ES65 2100 8436 492200712883

En caso de transferencia es imprescindible remitir por correo-electrónico un justificante del pago indicando claramente el nombre de la persona, viaje y fecha del mismo.

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
OENFERMOS.....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 seguros opcionales a disposición de los clientes con coberturas más amplias:

Por un importe desde **27** euros, entre otras coberturas, cubre los gastos de cancelación del viaje por causas de fuerza mayor.
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.
El otoño es una 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 Moussafir Fes” o similar, de 3***. http://www.ibis.com/es/hotel-2033-ibis-fes/index.shtml

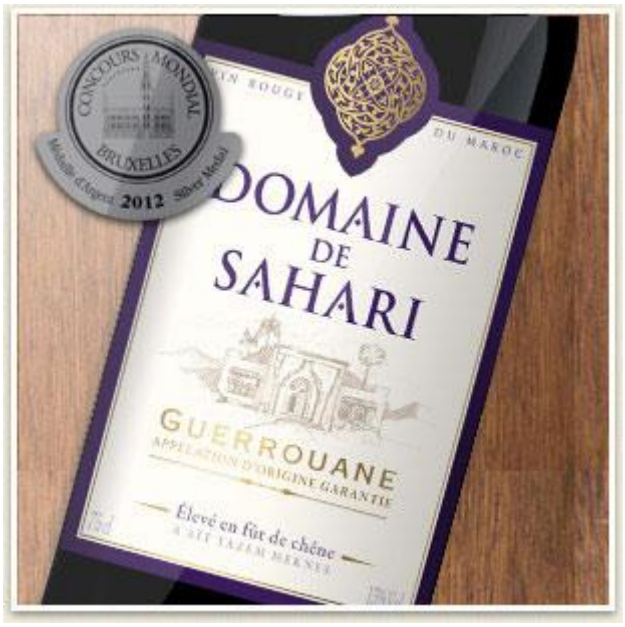
COMIDAS.

En el apartado “incluye” se especifican los servicios incluidos y no incluidos. Se puede cenar en restaurante 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 tadicional “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 ½ 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.

Nota: El folleto al que se refiere la presente ficha técnica es un programa de viajes de Naturaleza y de aventura. 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.

EN RUTA…NUESTROS GUIAS Y PROGRAMADORES. Nuestros viajes y rutas llevan el sello especial de nuestro equipo de producción. Una cuidada elección de los itinerarios, de las excursiones y de los lugares a recorrer. La comprobación en directo de los servicios…, la búsqueda del detalle y de lugares recónditos y curiosos…, siempre realizados con la ilusión de profesionales apasionados por el viaje. Este es el afán que nos mueve y nuestro aval de calidad y garantía. En las fotos (izquierda) Mila Tejada. A la derecha, Pepe Almoguera. Especialistas en Marruecos. Del Equipo de Guías y Programadores de Alventus /Años Luz.

CONDICIONES GENERALES

Sobre anulaciones, pagos, responsabilidades y otros aspectos legales, ver nuestro **BOLETIN DE VIAJES 2019.** 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.

CONSULTA NUESTRO MURO DE FACEBOOK Y PARTICIPA...

Aquí puedes encontrar experiencias de otros viajeros, ver nuestros álbumes de fotos y, además, participar con tus aportaciones... te esperamos

INFORMACIÓN Y RESERVA:

ALVENTUS viajes

www.alventus.com
alventus@alventus.com
Teléfono 954 210 062

añosluz EN EL MUNDO

www.aluz.com
reservas@aluz.com
Teléfono 901 250 260
(precio llamada local)

NUESTRO GRUPO

añosluz EN EL MUNDO · ALVENTUS viajes · ALVENTUS BIKE · PUZZLE VIAJES viajes con niños · DrumbuN viajes en familia · Travelmusic viajes diferentes + músicos del mundo · VIAJES FOTOGRÁFICOS

¡Alventus&AñosLuz por el mundo!

Concurso Foto Viajera

Os animamos también a participar en el concurso Foto Viajera. En esta ocasión valoramos el atractivo de la imagen como fotografía de viaje.

Primer Premio: Luis Díaz Cordón

Segundo Premio: María López Doblas

Tercer Premio: Daniel Boyano Sotillo

Consulta nuestras páginas web (www.alventus.com/concursos o www.aluz.com/concursos) para más información.