



MARRUECOS: TREKKING ASCENSION AL DJEBEL KELTI

PRIMAVERA 2020

Una cadena amplia de montañas que corre paralela al Mediterráneo. Esta vez, volvemos al Rif, si bien vamos a “explorar” una nueva zona, una zona aún remota que le dará a nuestro viaje un toque de aventura y ambiente expedicionario. Se trata de realizar un trekking con ascensión incluida a una de las máximas cotas del Rif, el **Djebel Kelti**, una montaña de casi dos mil metros de altura que se levanta desafiante sobre el Mediterráneo, entre Tetuán y Xauen. Es una zona apartada, hay pocas carreteras y tan sólo los senderos y algunas pistas recorren el macizo. Nuestro recorrido a pie se adentrará en las montañas, pasando por aldeas rifeñas, alojándonos en una de ellas, una “Casa-Albergue” situada en la aldea de Tamalut. Desde aquí al día siguiente emprenderemos la ascensión. La ruta sigue en parte el trazado de antiguos caminos realizados durante la colonización española. Pasaremos por zonas donde crecen tejos milenarios, zonas umbrías en donde crecen acebos, robles, cedros y pinsapos en donde brincan los macacos de Berbería, para después, por roquedos alcanzar la cima, desde donde tendremos una soberbia panorámica, con el Mediterráneo a nuestros pies y al otro lado la cordillera Penibética. Toda una aventura.



FECHA: del 9 al 12 de Abril

ITINERARIO

IMPORTANTE: las personas que se incorporen al viaje en MADRID tendrán la salida el DIA 8 DE ABRIL 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...

DÍA 9 DE ABRIL: CORDOBA- SEVILLA – JEREZ - ALGECIRAS – TREK A TAMALUT

Recogida de viajeros en **Córdoba a las 02,00 hrs.** de la madrugada, lugar: Hotel Eurostars Palace (antes hotel Melia)(junto 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 y travesía del Estrecho hacia el puerto de Ceuta, desde donde nos encaminaremos hacia las montañas. La carretera serpentea y a cada kilómetro descubrimos verdes paisajes que en esta época se llenan de flores, pequeñas poblaciones y caseríos diseminados por este mundo de montañas junto campos de labor, olivares, encinares, pinares....

Partiremos de las inmediaciones de Souk el Arbaa des Beni Hassan.

La ruta a pie se adentra en la montaña, pasamos por campos cultivados, pequeños bosques, caseríos... Ascendemos un collado que nos da acceso a la vertiente opuesta y en bajada continuamos hacia la aldea de Tamalut. Llegada y alojamiento. Un té verde y unas pastas de bienvenida nos sabrán a gloria. Tiempo para descanso y aseo hasta la hora de la cena.

Características del recorrido: unas seis horas de marcha (700 mts. de desnivel en subida y 350 en bajada).



Día 10 DE ABRIL: TAMALUT – CIMA DEL DJEBEL KELTI - TAMALUT

Tras el desayuno emprenderemos la ascensión. La primera parte del recorrido vamos en busca de un collado siguiendo un sendero empedrado y realizado por españoles en los años veinte del siglo pasado. Encontraremos algunos

ejemplares de Tejos de gran tamaño. Tras el collado, la ruta asciende rauda adentrándonos por bosques de robles y posteriormente de cedros y abetos pinsapos para salir a zonas de rocas despejadas desde donde ya veremos la cima del Kelti en la lejanía. Aquí, entre los roquedos veremos brincar a los macacos de Berbería, que juegan o toman el sol en lo alto de las rocas. Desde la cumbre el espectáculo lo tenemos garantizado. Panorámica de primer orden, divisaremos muchas cimas y valles del Rif y en frente, muy cerca, el Mediterráneo y para cerrar el horizonte la larga cadena de la cordillera Penibética al otro lado del mar. Tras la ascensión disfrutaremos un buen rato de la cima, en donde podremos tomar nuestro picnic. La bajada la hacemos saboreando el recorrido hasta alcanzar de nuevo las casas de Tamalut. Un buen té nos da de nuevo la bienvenida a nuestro alojamiento.

La cima del Kelti alcanza los 1.928 metros.

Características del recorrido: desnivel acumulado desde el poblado: 1.063 metros de subida y de bajada.

Tiempo de la excursión: sobre 8/9 horas con descansos incluidos.

Regreso a nuestro alojamiento. Cena.





Día 11 DE ABRIL: TAMALUT – SOUK EL ARBAA - TETUAN

Tras el desayuno dejamos nuestra aldea. A estas alturas tendremos un sentimiento de nostalgia del lugar; el bonito valle, la amabilidad de sus gentes, los niños juguetones, el canto de los gallos en la mañana, los cantos con los darbukas en la noche... Con este buen recuerdo comenzamos nuestra bajada. La bajada la vamos a realizar siguiendo otro sendero y en travesía, haciendo de esta forma el recorrido completo del macizo. Pasamos por muchas aldeas rifeñas y bajamos con la vista puesta en el azul del Mediterráneo. Al final, emprendemos un gran descenso hacia el valle de Oued Laou, donde nos espera nuestro transporte. Desde aquí, traslado en bus por la carretera de la costa hacia Tetuán, recorrido muy bello con el mar a nuestro lado. Alojamiento en hotel. Cena en el restaurante El Reducto, bonito local situado en un Riad (casa palaciega) de la medina de Tetuán.



Día 12 DE ABRIL: TETUAN – CEUTA - ALGECIRAS – REGRESO A ORIGEN.

Tras el desayuno partimos hacia el puerto de Ceuta hacia Algeciras, continuación a Jerez donde llegaremos sobre las 16,00 hrs., a Sevilla sobre las 17,30 hrs., a Córdoba sobre las 19,00 hrs. y a Madrid sobre las 00,30 hrs. Fin del viaje

(Nota: los horarios dependerán de las condiciones del tráfico y paso del Estrecho)



FICHA TÉCNICA

Precio: 359 Euros por persona.

Grupo mínimo: 12 paxs.

Grupo máximo: 26 paxs.

Suplemento grupo 12 / 18 paxs: 59 Euros.

Suplemento salida de Madrid: 56 Euros

Suplemento salida de Córdoba: 29 Euros

Suplemento hab. Individual (sólo posible en el hotel): 24 Euros

INCLUYE:

- Viaje en autobús desde Madrid/Córdoba/Sevilla/Jerez según opción elegida.
- Barcos para atravesar el Estrecho.
- Alojamiento y desayuno en hotel turista habitación doble con baño/ducha en Tetuán.
- Cena especial en restaurante tradicional de la medina de Tetuán.
- Alojamiento en casa Albergue rifeña. Desayunos y cenas.

- Porteo del equipo personal en vehículo 4x4
- Pan y fruta para picnics
- Guía acompañante de Alventus&AñosLuz

NO INCLUYE:

- Comidas no mencionadas

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 por nuestra oficina. Una vez realizada y confirmada la reserva, se entregará como anticipo la cantidad de 110 Euros. El resto deberá hacerse al menos quince 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 49 2200712883

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 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 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.

SOBRE EL TRASLADO

Para el traslado de España a Marruecos y regreso este grupo puede compartir transporte con otros grupos de Alventus&AñosLuz en la zona.

CLIMA Y EQUIPO A LLEVAR.

Estamos al comienzo de la primavera y encontraremos un clima muy similar al que en esta época tenemos en las sierras andaluzas. Tiempo variable, temperaturas agradables a medio día y frías en la noche. Posibilidad de lluvias aunque con suerte podremos disfrutar de la mejor época para conocer estas montañas: días claros y nítidos con cielos azules ideales para las fotos. Posibilidad también de que encontremos algo de nieve o neveros en las zonas altas de la montaña. El equipo básico a llevar es: ropa cómoda para caminar, botas de trekking o similar, bastones telescópicos, bote de agua, forro polar, chubasquero/anorak/parka. Gorro/a. Crema de protección solar. Saco de

dormir ligero. Bolsa de aseo, toalla... Mochila de tamaño medio en donde llevaremos los útiles del día, cámara de fotos.... (El equipaje, con la excepción de la mochila del día, será transportado por un vehículo 4x4 que enlazará por pistas haciendo un largo rodeo, hasta el pueblo. Por ello y dado que tenemos un espacio limitado rogamos no carguéis con excesivo equipaje. Recomendamos llevar bolsa de viaje para el transporte del equipaje personal en el 4x4. Por favor, a ser posible no llevar maletas.

MEDICINA/SALUD.

Recomendamos llevar un pequeño botiquín elemental con medicación básica: analgésicos... y las medicinas del tratamiento que en su caso alguien pudiera seguir.

ALOJAMIENTO.

En Tetuán nos alojamos en el hotel Yacouta o similar, categoría 3* o similar. www.hotelyacouta.com

El Albergue del Rif. El senderismo y trekking en el Rif es un fenómeno reciente. Hasta hace pocos años apenas los pueblos estaban comunicados sólo por caminos y en muchos pueblos no había luz eléctrica. Esto hace de la cordillera un lugar muy atractivo y natural pero a su vez es una zona que carece de infraestructuras turísticas de montaña. Algunos lugareños, con la ayuda de fondos de Cooperación están habilitando casas para albergue y acogimiento de senderistas y trekkers. La casa de nuestro amigo Mohamed de Tamalut es un ejemplo de ello. La casa tiene un amplio salón comedor, terraza, duchas y baños. Dispone también de habitaciones colectivas con divanes al estilo marroquí equipados con colchonetas y sobre las que dormiremos. Es necesario saco de dormir. Es un alojamiento modesto pero muy digno y limpio. No pidas grandes lujos, los lugareños nunca los han tenido. Si no te gusta compartir habitación con tres, cuatro, cinco o más personas o no quieres esperar para darte una ducha, entonces éste no es tu viaje. Si por el contrario quieres gozar de un lugar remoto, natural, de la convivencia con tus compañeros y con las gentes del lugar, entonces disfrutarás como en pocos lugares.



COMIDAS.

Los desayunos y las cenas las prepara la familia de la casa en base a la gastronomía de la montaña. Desayunos variados con café, huevos, té, exquisita mantequilla y aceite de oliva virgen del Rif, pan de horno de leña, aceitunas, mermelada, miel... En las cenas nos sorprenderá la exquisita "Harira" (sopa), el tajine de carne, cuscus, pollo...etc.

Para las comidas Picnic que realicemos durante las excursiones recomendamos llevar desde casa algunas vituallas: fiambres, conservas..., La Organización proveerá de pan y fruta en los días 2º y 3º. **Para el día primero hay que llevar preparado el picnic de ese día y botella de agua llena.**

La *cena de despedida* la tendremos en el interior de un bonito palacete de la medina donde degustaremos algunas especialidades marroquíes.





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 arábiga**, 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.

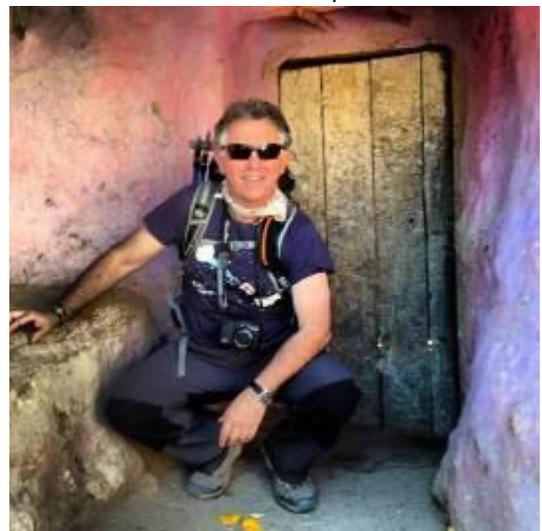
Para preparar una versión sencilla de ras el hanout, hay que mezclar $\frac{1}{2}$ cucharadita de clavo molido y otra de pimienta de cayena, 2 cucharaditas de pimienta de Jamaica, 2 de comino, 2 de jengibre, 2 de cúrcuma, 2 de pimienta negra, 2 de cardamomo, 3 cucharaditas de cilantro molido, 3 de canela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

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) Fouad Amesmoud. A la derecha, Faustino Rodríguez Quintanilla. Especialistas en Marruecos. Del Equipo de Guías y Programadores de Alventus /Años Luz. Fotografías realizadas en diferentes recorridos por el Rif.



Bibliografía:

Marruecos. Guía Visual. Editorial Acento.
Marruecos. Guía del Trotamundos. Salvat.

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

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

TURISMO RESPONSABLE

En ALVENTUS&AÑOSLUZ apostamos por la organización de los viajes de forma responsable y sostenible.

Colaboramos con los agentes locales, guías y proveedores con servicios de calidad y respetuosos. En la medida de lo posible se procura la contratación de alojamientos sostenibles y siempre respetando las normas ambientales.

Se procura la información y sensibilización a los viajeros sobre la protección de los espacios naturales que visitamos intentando minimizar nuestro paso por esos espacios. Igualmente se encomienda a los/as viajero/as respetar las culturas y tradiciones locales y ser muy respetuosos a la hora de la realización de fotografías de personas, pidiéndoles permiso en su caso.

Aconsejamos que en todos nuestros viajes por Europa y zonas de gran calidad saludable que los viajeros NO COMPREN AGUA EMBOTELLADA EN RECIPIENTES DE PLÁSTICO y si utilicen sus propias botellas rellenándolas en los hoteles, bares o restaurantes o en muchas de las fuentes de agua potable que se encuentran en las rutas.

En los viajes por lugares exóticos como Asia o Sudamérica y trekkings recomendamos igualmente el uso de agua potable de los establecimientos tratándolas en su caso con pastillas potabilizadoras.

Recomendamos igualmente ser sensibles en la utilización de los recursos en las zonas naturales que visitamos.

ALVENTUS&AÑOSLUZ colaboran de forma regular con organismos de protección de la naturaleza.

Muchas gracias





NUESTRO GRUPO

añosluz
EN EL MUNDO

ALVENTUS
viajes

ALVENTUS
BIKE

PUZZLE VIAJES
viajes con niños

DrumbuN
viajes en familia

Travelmusic
viajes de música • música del mundo

VIAJES
FOTOGRAFICOS

INFORMACIÓN Y RESERVA:



www.alventus.com

alventus@alventus.com

Teléfono 954 210 062



www.aluz.com

reservas@aluz.com

Teléfono 901 250 260
(precio llamada local)

¡Alventus&AñosLuz por el mundo!

