



## SENDEROS DEL ALTO ATLAS

### « Trekking ascensión al Toubkal »

Verano 2017 / 8 días



“Idrarem Darem”, las “montañas de las montañas” como las conocen los **bereberes** forman una de las cordilleras más hermosas de la Tierra. Espina dorsal del norte de Africa, la cordillera del Atlas se extiende desde casi las playas atlánticas cerca de Añadir y por todo el norte de Africa hasta las tierras del norte de Túnez, si bien es en Marruecos en donde se concentran las mayores alturas y donde la cadena se nos muestra en todo su esplendor y contrastes. Desde los extensos bosques de cedros del **Medio Atlas** a las siempre verdes planicies del Atlas Central, de los lagos esmeraldas de **Imilchil** a los perdidos valles del **Mgoun**. De las montañas volcánicas del Anti Atlas a las alturas del **Toubkal**. Y es aquí, en el macizo

del Toubkal, donde vamos a realizar una espectacular travesía con la posibilidad añadida de ascender el “techo” del Atlas, el Djebel Toubkal, de 4.165 m. Un **Trek**, una travesía fantástica en el macizo más alpino de toda la cordillera. Desde los valles con cultivos en terrazas, las **pequeñas aldeas bereberes** a la sombra de los nogales a los pastizales de altura donde la fresca brisa de las montañas posibilita el pastoreo de trashumancia para adentrarnos en los territorio de la alta montaña, los valles glaciares, los collados de extensas panorámicas, las crestas, los ríos y obeliscos de roca. A través del **Tizi Ouanons**, uno de los clásicos pasos de la cordillera alcanzaremos el escondido lago de **Ifni** terminando nuestra travesía a pie en el oasis de montaña de **Amsouart**, al sur del macizo. Una preciosa ruta de pista y carretera nos devolverá a la ciudad “roja” de **Marrakech**, una de las ciudades más exóticas y cosmopolitas de toda Africa.

## ITINERARIO

### DÍA 1: MADRID O BARCELONA – MARRAKECH. TRASLADO A IMLIL.

Salida en vuelo con destino a Marrakech. Llegada y traslado a Imlil. Una corta distancia nos separa de la pequeña población al pie de las montañas. Alojamiento y paseo al frescor de los nogales, tomaremos y té y disfrutaremos del lugar hasta la hora de la cena. Los pequeños pueblos que se asientan en el valle tienen una bonita impronta, con características casas y construcciones, casas de adobe y techumbres planas, el frescor de los huertos, los árboles frutales, las olorosas higueras, los grandes nogales, las pequeñas tiendas de artesanía, los humeantes aromas que salen de los cafetines, olor a especias, a barbacoas, a té verde..., todo nos indicará que ya estamos en el Atlas.



### DÍA 2: COMIENZO DEL TREK.

#### Imlil – Ruta de los Dos Collados – Imlil

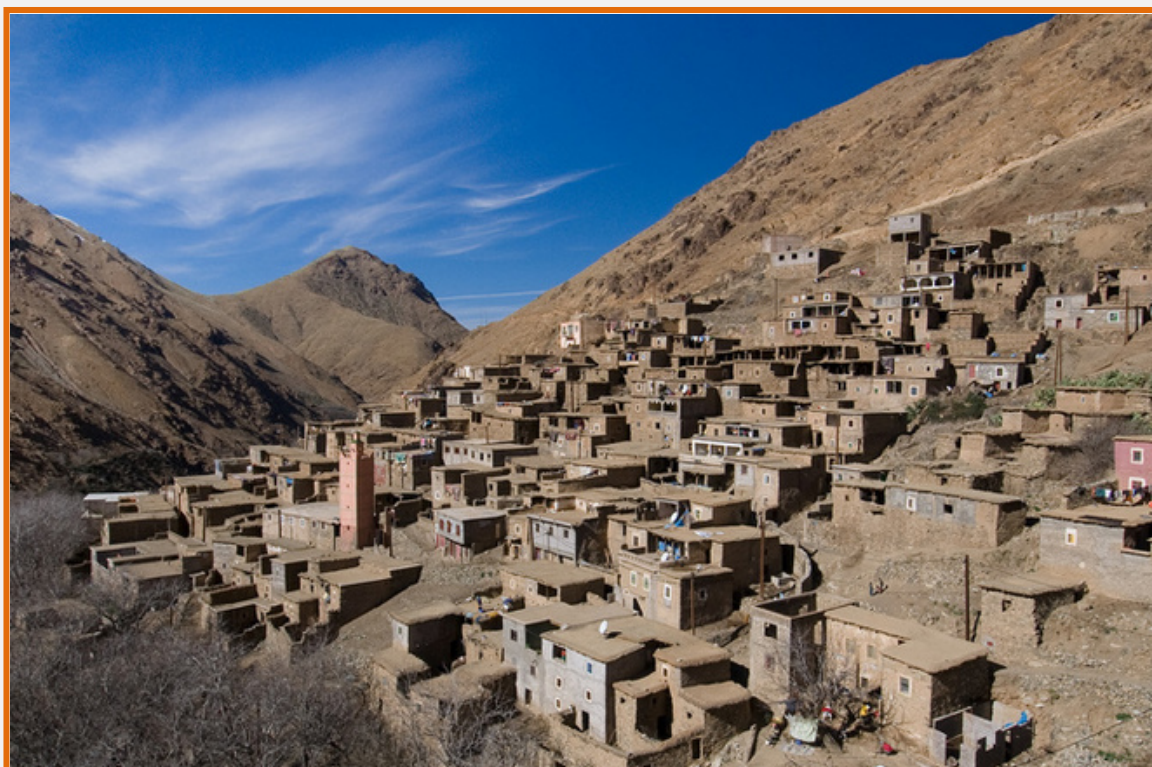
Hoy nos toca una jornada de entrenamiento y aclimatación. Desde Imlil vamos a realizar la llamada ruta de los Dos Collados. Un recorrido muy hermoso que asciende collados de amplias panorámicas y que nos situarán perfectamente en



el macizo. Además, la ruta pasa por pueblos muy bonitos de tradicional arquitectura bereber.

Desnivel: sobre 800 metros en subida e igual en bajada

Horarios: sobre 5 / 6 horas con descansos incluidos.



### **DÍA 3: IMLIL - REFUGIO TOUBKAL (3.106 M)**

Desayunamos al fresco de la mañana. Encuentro con el equipo de muleros, cocinero. Se carga el equipaje en las mulas y comenzamos nuestro periplo. Iniciamos nuestro recorrido por bonitos senderos atravesando cultivos en terrazas y frutales junto con preciosos y grandes nogales, árboles muy característicos del Alto Atlas. Vamos subiendo ligeramente dejando atrás el valle y nos adentramos el alto Arund, cruzamos pequeñas aldeas bereberes y tras unas tres horas de marcha alcanzamos el morabito de Sidi Chamarouch. Tumba de un santo del Islam y lugar de peregrinación. Aquí el río Around baja con fuerza y en algún chiringuito cercano nos podremos refrescar. Seguimos nuestro recorrido ahora haciendo unas lazadas y superando un fuerte desnivel para encarar el alto valle de Around. Comenzamos a ver de cerca los grandes colosos: Toubkal, Ouanokrin, Afella, Timesguida..., el aire fresco de la montaña nos aliviará en nuestra subida y las fuentes cercanas nos animarán..., tomaremos el picnic en algún bonito lugar y continuaremos para ver como poco a poco la pendiente se suaviza hasta avistar los prados y valle donde se asientan los dos refugios. Acampamos en unos prados cercanos a estos refugios. Tiempo para el descanso, refrescarse, tomar un buen té a la menta y prepararnos para la cena. Después, un impresionante cielo estrellado será un buen motivo para la tertulia antes de ir a dormir.

Desnivel: aprox. 1.500 metros

Tiempo: sobre 6 / 7 horas descansos incluidos

#### DÍA 4: ASCENSIÓN AL TOUBKAL (4.165 M)

Nos levantamos poco antes del amanecer, desayunamos y nos disponemos para ascender el “Techo” del norte de Africa. Técnicamente, la ascensión es fácil, no comporta pasos delicados y casi siempre se desarrolla por un buen sendero. De todas formas no podemos olvidar que estamos ante una montaña de altura y que nos costará nuestro esfuerzo conseguir la cima. Tras el desayuno comenzamos nuestra marcha. Al poco de salir comenzamos a superar unas fuertes pendientes que nos van a llevar a la alta comba glaciaria, las primeras luces incendian de luz la montaña y los colores rojos resaltan en las rocas del Atlas, arriba el cielo azul contrasta con los tonos rojizos de la tierra... poco a poco e hidratándonos bien vamos superando metros. Alcanzamos el collado entre el Toubkal y el Toubkal oeste. Desde aquí, estamos ya muy altos, comenzamos a divisar un grandioso panorama, muchas cimas están ya bajo nuestros pies.



Tan sólo nos quedará ya seguir la cómoda arista que nos lleva a la gran cima del norte de Africa. Su vértice característico nos señala que estamos en lo más alto. Abrazos y alegría compartida, un trago de té, de agua, unos frutos secos..., el volcán Siroua y las tierras predesérticas nos cierran la vista hacia el sur mientras que hacia el norte vemos otras cumbres del macizo: el Tazarhart, el Dedo del Tadat... Estaremos un buen rato saboreando la cima y ya tan sólo nos resta bajar y bajar a placer por las mismas pendientes. Estaremos de vuelta en el campamento sobre el medio día, almuerzo y resto de la tarde para descansar, tomar el sol en las terrazas o acercarnos a los refugios a ver el ambientillo montañoso, tomar un refresco o un té. Cena.

Desnivel: 1.059 m. aprox de subida y de bajada

Horarios: sobre 7 horas ida y vuelta con descansos incluidos.



### **DÍA 5: REFUGIO DEL TOUBKAL – TIZI OUANOMS – LAGO DE IFNI (2.295 M)**

Desayuno. Esta es una etapa larga, pero muy bonita y ofrece vistas espectaculares desde el collado Tizi n'Ouanoumss (3.664 m). A partir del refugio Toubkal vamos a ascender el valle del Assif n'Isougouane n'Ouagounss hasta prácticamente su final, donde giraremos al este para encarar los 600 m de desnivel del paso. La senda sube en zigzag para facilitar la marcha de las mulas. En los días claros y desde lo alto del collado puede verse el lago Ifni 1.300 m más abajo. Acamparemos en la orilla norte de este lago natural, donde disfrutaremos de una gran oportunidad de refrescarnos en el corazón de este macizo árido y agreste. Un lugareño vende durante el verano refrescos y bebidas calientes en una cabaña cercana. Tente-en-pié durante el camino y comida al llegar al lago. Cena y noche en tiendas de campaña. De nuevo en estas soledades del Alto Atlas un cielo increíblemente estrellado estará sobre nuestras cabezas.

Desnivel: 600 metros en subida y 1.300 m aprox. en bajada

Duración de la etapa: 5 ó 6 horas con los descansos incluidos.

### **DÍA 6: LAGO IFNI – AMSOUZART (1.740 M) – TRASLADO A MARRAKECH.**

Desayuno. Nuestra última etapa a pie va a ser corta y sencilla, lo que nos permitirá disfrutar de la sensación de aislamiento de estos altos pastos de montaña, según avanzamos hacia áreas cultivadas a menor altura y vallamos encontrando las primeras pequeñas poblaciones bereberes. Saliendo a primeras horas de la mañana, llegaremos a Amsouzart antes del medio día. Nos despedimos de nuestro equipo de muleros, cocinero... de los que a estas alturas ya seremos buenos amigos de viaje...

Desnivel: 550 m aprox. en bajada

Duración de la etapa: sobre 3 horas



Aquí nos recoge un minibús para emprender nuestro viaje a Marrakech. Llegada a la “ciudad roja”, alojamiento en un buen hotel con piscina y resto de la tarde para un buen baño y comenzar a descubrir una de las ciudades más cosmopolita y hermosas de Africa. Durante más de dos siglos esta ciudad bereber en la encrucijada entre el Sáhara, el Atlas y el Anti Atlas, fue el centro de un gran imperio. Zocos, medina, palmerales, palacios, jardines, mezquitas... forman uno de los conjuntos más fascinante que un viajero pueda encontrar.

La caída de la tarde supone todo un espectáculo, las gentes se echan a la calle para disfrutar del frescor, la Plaza de la Djemma el Fna se llena de colorido y los sensuales colores del atardecer reflejan armonía en el paisaje urbano. Hoy, para disfrutar de la antigua medina, tenemos previsto realizar una cena en los jardines del Riad Mimoun, antigua casa palacio convertida en restaurante y situada en el corazón de la antigua medina, en la zona Riads Zitoun





## DÍAS 7: MARRAKECH.

Tras desayunar disponemos de todo el día para disfrutar de la ciudad. Podemos empezar por callejear por la medina, disfrutar de los barrios de artesanos, tintoreros, plateros, tapiceros, visitar el Palacio del Bahia, el Mellah, las antiguas callejuelas de Riad Zitoune, tomarnos un zumo de naranjas en Djemaa el Fnaa..., visitar algún Riad (casa palacio convertida en pequeño hotel y restaurante). Recomendamos ir a tomar un aperitivo al Palais Donais precioso Riad situado en Dar el Basha (Bab Doukkala). También en los últimos años han proliferado bonitos cafés “lounge” donde la decoración orientalista se une a los gustos occidentales y donde podemos escuchar música “chill out” mientras tomamos un té, una cerveza o unos aperitivos como es el caso del “Kosy Bar” o el “Grand Café de la Poste”. A las horas centrales del día podemos disfrutar de un baño en la piscina del hotel y después pasear en calesa, descubrir los jardines de la Menara... envolvernos en la magia de una ciudad de leyenda...



## DÍA 8: MARRAKECH – MADRID /BARCELONA.

Tras desayunar y a la hora convenida traslado al aeropuerto.

### Fin del itinerario

## FICHA TÉCNICA

**FECHAS:** Del 08 al 15 de Agosto.  
Del 16 al 23 de Agosto.  
Del 01 al 8 de Septiembre.  
Del 04 al 11 de Octubre.

### SALIDAS:

Consultar en nuestras oficinas, lugar y hora de presentación.  
Salidas desde Madrid, Barcelona. Otros puntos, consultar.

**NOTA IMPORTANTE:** Se deberá reconfirmar el horario de SALIDA y PRESENTACIÓN con al menos 72 horas de antelación directamente en nuestras oficinas, bien personalmente o por teléfono.

**PRECIO: 929 Euros por persona. PRECIO R. A.: 898 Euros por persona.**

**GRUPO MINIMO: 6 personas. GRUPO MÁXIMO: 19 personas**

**Suplementos:**

Por ocupación de 10 a 14 personas: 59 Euros.

Por ocupación de 6 a 9 personas: 89 Euros.

Tasas aéreas estimadas: 162€ (sujeto a variación en el momento de la emisión de los billetes aéreos)

Suplemento individual (Hotel en Marrakech) : 70 Euros.

**INCLUYE:**

- Vuelo Madrid/ Barcelona – Marrakech – Madrid /Barcelona.
- Traslados aeropuerto/hotel/aeropuerto.
- Traslados desde Marrakech al comienzo del trek.
- Alojamiento y desayuno en hoteles en habitaciones dobles con baño o ducha en Marrakech.
- Alojamiento, desayuno y cena en hotelito de montaña en Imlil.
- Alojamiento en tiendas de campaña para dos personas y material de acampada durante el trekking.
- Material colectivo de acampada: tienda jaima comedor, equipo de iluminación, etc.
- Pensión completa durante el trekking.
- Equipo de Organización: cocinero, arrieros y servicio de porteo de equipos por mulas.
- Cena especial en Riad Dar Mimoun.
- Seguro de viaje.
- Guía acompañante.

**NO INCLUYE:**

- Ninguna otra comida que no esté mencionada en el apartado anterior.
- Tasas de aeropuerto.

**CONDICIONES RESERVA ANTICIPADA:**

**La reserva y el pago de la inscripción/anticipo** se realizarán al menos **40 días** antes de la fecha de salida (excepto el pago del resto que se realizará como máximo 20 días antes de la salida y las tasas aéreas que se abonarán a la emisión de los billetes).

**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 **310 Euros**. El resto deberá hacerse al menos quince días antes de la salida. El pago podrá realizarse en



efectivo, giro postal, transferencia o tarjeta de crédito. En el caso de giro postal, remitirlo a la dirección de la Agencia, expresando claramente los datos personales y viaje y fecha seleccionados.

Si desea pagar el viaje mediante transferencia, los datos son:

Titular: Viajes Alventus S.L.

Entidad: La Caixa

Cuenta corriente: ES46 2100 5741 4202 0015 3963

Es importante que como concepto se exprese el viaje y fecha en la que viaja, anotando claramente su nombre y apellidos.

*En caso de transferencia o giro postal es preceptivo el envío por mail del justificante.*

### 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.....               | 600 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.....                                                                              | 6.000 Euros |

### Opcional:

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

Por un importe desde **25** 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

Es necesario llevar Pasaporte en vigor (que no caduque antes de seis meses a la visita).

TASAS: Las tasas aéreas no están incluidas en el precio final del viaje y su cuantía aproximada se ofrece como un suplemento en el apartado SUPLEMENTOS de la presente Ficha Técnica.

Las **tasas aéreas** hacen referencia al precio del combustible, costes de seguridad, impuestos aeroportuarios, gubernamentales, etc. Estas tasas **NO SERÁN EXACTAS HASTA LA EMISIÓN DE LOS BILLETES AÉREOS, POCOS DÍAS ANTES DE LA SALIDA DEL VIAJE**. Es la compañía aérea quien estipula y modifica este importe. Por esta razón, y antes de recoger la documentación del viaje, os comunicaremos el importe final de las tasas exactas, ya que la cantidad indicada en el apartado SUPLEMENTOS es estimada y sujeta a variación, porque el carburante, tasas, o impuestos por las compañías aéreas, nunca se puede prever.

Las **tasas locales** (si las hay) se pagan directamente al tomar algún vuelo durante el viaje (vuelos internos por lo general y a la salida de los países). Su importe lo fijan las autoridades aeroportuarias locales y estas tasas pueden sufrir variaciones por las decisiones de la administración de cada país en concreto.

### DINERO

Dirham, un Euro equivale a once Dirhams aproximadamente. Se puede cambiar en la Estación Marítima de Algeciras, a la llegada y en bancos durante el transcurso del viaje.

### CLIMA

Esperamos clima seco en líneas generales si bien en las montañas a veces suelen producirse algunos chubascos y tormentas en horas de la tarde. En las montañas y durante el trek disfrutaremos de muy buenas temperaturas, frescas en la mañana y en la tarde y agradables durante el día. En las horas centrales de la jornada el sol puede picar pero el calor se ve muy atemperado por las brisas frescas de la montaña. En Marrakech puede hacer calor a medio día refrescando en la mañana y en la noche.

### MEDICINAS / SALUD

Ninguna recomendación en especial. Marruecos es un país seguro desde el punto de vista sanitario. Tan sólo habrá que extremar la precaución y no tomar ensaladas en puestos callejeros que no ofrezcan confianza. Tomar siempre fruta que se pueda pelar y agua embotellada. Durante el trek habrá que hidratarse convenientemente.

Recomendamos que cada persona lleve su propio botiquín personal en el que entre otros medicamentos no debe faltar: crema hidratante, algún colirio o líquido refrescante para los ojos, analgésicos, antidiarreicos, antiinflamatorios... y las medicinas del tratamiento que en su caso alguien pudiera seguir.

### **VACUNAS**

No es obligatoria ninguna vacuna. Pero es muy recomendable estar vacunados contra el tétanos.

### **AGUA POTABLE**

Durante el trek la expedición se suministra en fuentes y pozos de agua potable.

### **EQUIPAJE Y ROPA**

Disponemos de un espacio bastante limitado para el transporte de todo el equipo durante la Expedición. Así, recomendamos no cargar con excesiva ropa o útiles innecesarios. El equipo necesario a llevar sin perjuicio de la ropa de viaje en general es el siguiente (todo el equipo excepto lo necesario para el día será porteado por el equipo de mulas):

- Una bolsa de viaje, petate o mochila identificada.
- Saco de dormir de buena calidad. (las noches pueden ser frías en la montaña, sobre 8/10 grados)
- Ropa cómoda para caminar: pantalones ligeros y cortos, camisas y camisetas...
- Calcetines (varios pares)
- Forro polar, Chaqueta de Gore tex o similar o en su defecto chubasquero, guantes de lana o similar.
- Botas de montaña de suela flexible del tipo trekking
- Zapatillas de descanso.
- Sandalias de goma (para la ducha, baños...)
- Bastones regulables.
- Mochila pequeña cómoda y anatómica para portear los útiles del día.
- Máquina de fotos.
- Linterna o frontal
- Crema de protección solar. Factor mínimo: 15.
- Gorra o sombrero.
- Bolsa de aseo personal.
- Toallas, ropa interior.
- Bote o cantimplora para agua
- Gafas de sol.
- Ropa cómoda en general para el resto del viaje
- Bañador y toalla de baño para la piscina, ríos...

### **NO ES NECESARIO LLEVAR**



Platos, vaso, cubiertos, colchoneta aislante (estos materiales son aportados por la Organización)

### ALOJAMIENTO

En Imlil nos alojamos en un agradable hotelito de montaña en habitaciones dobles con baño/ducha. Imlil es una pequeña aldea situada a los pies del Toubkal, la montaña más alta del norte de Africa. Tradicionalmente ha sido lugar de origen de los más afamados recorridos de montaña y tiene un agradable ambientillo con cafés y terrazas. Imlil se divide en varias villas escalonadas en las laderas de la montaña sobre un fértil valle donde encontraremos cultivos en terrazas, árboles frutales, nogales centenarios, acequias y flores...

En Marrakech nos alojamos en el Hotel Imilchil, o similar. Buen hotel situado en una zona tranquila, en el conocido barrio de Hivernage, rodeado de palmeras y jardines, a unos veinte minutos caminando de Djemaa el Fnaa. Amplias habitaciones con baño/ducha, aire acondicionado, terraza con jardín, bar, piscina... Lo conocemos bien pues es utilizado por nuestra Agencia en muchas de nuestras actividades. Durante el trekking dormiremos en campamentos. La organización procura instalar los campamentos en lugares agradables y junto a fuentes o arroyos. Disfrutar de unas horas de relax después de la jornada en un ambiente relajante es uno de los placeres del recorrido. En cualquier caso se trata de campamentos con un confort básico. Se duerme en tiendas de campaña para uso doble, disponemos de sillitas y mesas e iluminación colectiva así como una tienda cocina y pequeña jaima comedor. Para el aseo se podrá utilizar agua de arroyo o de fuente.

### ALIMENTACIÓN

Durante el desarrollo del trekking está incluida la pensión completa. Un equipo de cocina se encargará de preparar todo lo relacionado con la alimentación.



## DESAYUNO

Se tendrá un desayuno fuerte y variado antes de comenzar el recorrido.

## ALMUERZO / PICNIC

Se hará entrega de bolsa de vituallas y productos energéticos para comer durante la ruta. En alguna ocasión, el cocinero nos esperará en algún lugar interesante y de seguro que nos sorprenderá con alguna sorpresa y comida fresca (ensaladas, frutas).

## CENA



Terminada la etapa del día y tras el aseo, una cena fuerte nos repondrá del esfuerzo. Las cenas serán variadas, ensaladas, cuscus, tajine de carne, verduras, arroz... Las comidas aún siendo y procurando utilizar recetas de Marruecos apenas se utilizarán especias fuertes con el fin de adaptarlas a los gustos del viajero/a occidental.

Después, un buen té y una animada tertulia pondrán fin a una bonita jornada bajo un cielo increíblemente estrellado.

Se incluyen también dos cenas que tendremos durante la estancia en Imlil.

Igualmente incluimos una de las cenas de la estancia en Marrakech. Esta cena la haremos en un bonito restaurante situado en un palacio Riad de la medina de Marrakech.

El resto de las comidas no incluidas coinciden con la estancia en Marrakech. Así, se puede cenar en restaurantes locales a buen precio y conocer de camino la gastronomía de la zona. (Una comida en un restaurante marroquí de tipo medio puede salir

por unos ocho/diez euros. Se puede comer más barato en los chiringuitos y también más caro en restaurantes de lujo, bonitos restaurantes situados en palacetes y en casas tradicionales de las medinas. Se recomienda degustar las distintas especialidades de Marruecos: *cuscus*, *tajine de carne*, *pollo o verduras*, *la kefta* (carne picada en forma de hamburguesa a la brasa), *la pastella* (patel de carne de pollo) y cómo no: los pinchos y el té.

## 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”.

### NUESTRO GUÍA

El/ La Guía acompañante tiene como labor organizar las rutas, fijar los horarios, velar por la buena marcha del programa, integrar a todos en la zona, informar y orientar sobre los aspectos más interesantes de los lugares que visitamos, así como decidir cualquier cambio de ruta con causa suficiente y atendiendo siempre a la seguridad del grupo. No actúa como guía local en las visitas a ciudades o monumentos.

**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 la foto, Faustino Rodríguez Quintanilla junto al Guía bereber Assu y su familia en la aldea de Tagoudit. Apasionado de las montañas de Marruecos y experto en rutas por todo el país, diseñador de este recorrido. Del equipo de Guías y programadores de Alventus&AñosLuz.



### BIBLIOGRAFIA

Marruecos. Guía visual. Ed. Acento

Marruecos en vivo, Ed. Anaya

Lecturas recomendadas:

*El Cielo Protector*, Paul Bowles

*Las Luces de Marrakech*, Elías Canetti

### MAPAS

Marruecos 1:800.000 Mundi Mapa. Geo center / Marruecos 1:1000000 Plaza y Janés

### CINE



Marruecos y sus paisajes han sido objeto de numerosos rodajes con más o menos acierto. Entre las películas recomendables estarían:

“El hombre que sabía demasiado” de Alfred Hitchcock, todo un clásico rodado en Marrakech

“El cielo protector” de Bernardo Bertolucci, excelentes paisajes del sur de Marruecos, basada en la novela homónima de Bowles.

“Kundun”. Película sobre temática budista. Gran parte está rodada en el Alto Atlas (sugiriendo que son paisajes del Himalaya).

“Babel”. Excelente película gran parte de ella rodada en los paisajes del Anti Atlas.

### EN NUESTRA WEB

[www.alventus.com](http://www.alventus.com) puedes ver fotos y videos de nuestras actividades en Marruecos y en otros viajes, También puedes consultar nuestro BLOG y nuestro álbum en Facebook.

### 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 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.*

### **CONDICIONES GENERALES**

Sobre anulaciones, pagos, responsabilidades y otros aspectos legales, ver páginas 70 y 71 de nuestro **FOLLETO DE GRUPOS 2017**. 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 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.

## INFORMACIÓN Y RESERVA:



[www.alventus.com](http://www.alventus.com)

[alventus@alventus.com](mailto:alventus@alventus.com)

Teléfono 954 210 062



[www.aluz.com](http://www.aluz.com)

[reservas@aluz.com](mailto:reservas@aluz.com)

Teléfono 901 250 260  
(precio llamada local)

### *Alventus y Añosluz colaboran*

**Bona N'Goni** tiene como finalidad construir un centro educativo y social en Togo, en una finca que se encuentra muy cerca de Sokodé, la segunda ciudad más importante del país y lindando con el Parque Nacional Fazao-Malfakassa.

Se trata de un proyecto a largo plazo. El centro nace con espíritu de ser lugar de encuentro, ya que además de ser un centro formativo para los habitantes de la zona, en un futuro se pretende que pueda acoger a voluntarios y estudiantes nacionales e internacionales para ampliar su formación en diversos ámbitos de la sostenibilidad y turismo rural comunitario. También se proyecta que en un futuro se puedan construir instalaciones donde puedan alojarse algunos turistas.

Todas las actuaciones se realizarán bajo los principios de la permacultura, es decir, el cuidado de la tierra, el cuidado de las personas y el reparto equitativo de los recursos. También integra energías renovables y la implementación de ciclos de materiales en el sentido de un uso sostenible de los recursos a nivel ecológico, económico y social.

Todas las actividades planteadas en el proyecto tienen como finalidad el desarrollo económico y social de las comunidades cercanas mediante la conservación y respeto de la naturaleza.



Bona N'Goni



## NUESTRO GRUPO



Travelmusic  
viajes diferentes + música del mundo





# ¡Alventus&AñosLuz por el mundo!



## Concurso ¡Ponte nuestra camiseta!

Como cada año, organizamos un concurso donde premiamos la originalidad a la hora de lucir nuestra camiseta... ¡Os dejamos las fotografías ganadoras del pasado año y esperamos vuestra participación en esta temporada! ¡SUERTE!



① Ladakh, tierra de sorpresas  
Renata Carpaska



② Derritiendo el hielo, paseos por los Alpes  
María Jesús Becerra



③ Salvataggio girls  
Ángeles Montero Vegas

# 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.



(1) Tarde de paseo / Fernando Bernabé Cortés



(2) Resguardados bajo el puente / José Luis Morales Martín



(3) Eiger, Mönch y Jungfrau / Fátima González García

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