



viajessingles.es



MARRUECOS: NAVIDAD EN XAUEN

EL EXOTISMO DEL RIF, ZOCOS, KASBAHS Y MERCADO



Una escapada cortita para pasar una Nochebuena diferente. Aprovechando para disfrutar de Xauen y del Rif, montañas que con la llegada del invierno cobran un especial encanto. De paso conoceremos Tetuán, la gran ciudad del norte junto con Tánger. Su medina es una de las más interesantes de Marruecos.

La cordillera del **Rif** se alza majestuosa en el norte de Marruecos. Lejos de las grandes urbes de Marruecos y de los ejes turísticos, el Rif ha sido hasta fechas recientes un mundo aparte. Se trata de una cadena de montañas que corre paralela al Mediterráneo, desde el mítico Djebel Musa –una de las “columnas de Hércules”- situada en el extremo occidental y justo encima de Ceuta hasta los montes de Beni Snassen, cerca de la frontera con Argelia. Las características geológicas y ambientales la hacen muy parecida a su cordillera vecina, nuestra Penibética, y a la que muy probablemente estuviera unida en tiempos remotos. El Rif alcanza alturas superiores a los 2.500 mts. en su parte central y tiene numerosos picos por encima de los mil quinientos metros. Son montañas de roca caliza, bravías, con altivas cimas y valles y guarda en su interior extensos bosques de pinsapo “marroccana”, cedros, encinas, alcornoques, centenarios algarrobos y olivos. Parte de este extraordinario mundo natural ha sido recientemente declarado con la figura de **Parque Nacional**, el llamado P.N. de **Talassental**. Pero el Rif es sobre todo una de las zonas más desconocidas de Marruecos. En sus laderas se asientan pueblos de extraordinaria arquitectura como **Xauen** – el más conocido- junto con numerosas aldeas y “douars” –agrupaciones de casas- dispersas por todo el macizo, caseríos y poblaciones que guardan costumbres ancestrales en medio de un paisaje exótico y único a escasos kilómetros de nuestra tierra. Durante esta corta escapada os proponemos una introducción al senderismo por el Rif. Hemos programado dos hermosas excursiones que nos van a dar una idea del fabuloso mundo de montañas que encierra esta cordillera y junto a estas actividades la estancia en Xauen nos supone encontrarnos o volver a encontrarnos –según el caso- con una de las poblaciones más interesantes de todo Marruecos. También, a la ida haremos una escala en Tetuán, la capital del norte, para visitar una de las medinas más interesantes del País.

FECHA: del 22 al 25 de Diciembre.

ITINERARIO



DIA 22 DE DICIEMBRE: ALGECIRAS – TETUAN - XAUEN

Cita con los viajeros/as en el Puerto de Algeciras a las 07,00 hrs. Embarque y travesía del Estrecho hacia el puerto de Tánger Med. Paso de frontera. Nos vamos hacia **Tetuán**. Junto con Tánger es la gran ciudad del norte de Marruecos. Se asienta bajo unas colinas que denotan ya la presencia de las montañas del Rif. La ciudad ha crecido mucho en los últimos años pero en su interior encierra una de las medinas más interesantes de todo Marruecos. A la llegada haremos una visita guiada de esta colosal medina que nos recuerda bastante al zoco de Fez. Las murallas encierran un intrincado laberinto de calles y tiendas..., barrios de artesanos, mercados, escuelas coránicas, mezquitas, pequeñas plazas, calles retorcidas y palacios... Después del almuerzo nos vamos hacia Xauen. Llegada y alojamiento en hotel. Después, daremos una vueltecilla y tendremos una “cena de bienvenida” en una casa Riad de la medina con especialidades de la cocina marroquí.



**DÍA 23: XAUEN: JORNADA DE
SENDERISMO. EL PARQUE NACIONAL
DE TALASSENTAL.**

Desayunamos y nos vamos a realizar una excursión por las montañas de la zona. Vamos a realizar un recorrido en travesía llegando hasta la pequeña aldea de Akchour. El recorrido atraviesa zonas de media montaña y nos ofrece interesantes panorámicas sobre el valle de **Oued Laou**. Iremos descubriendo a nuestro paso pequeñas aldeas escondidas donde la vida está detenida en el tiempo. Disfrutaremos de la hospitalidad de los rifeños y veremos de cerca el quehacer cotidiano de estas gentes, sus pequeños huertos, los tradicionales hornos donde elabora el exquisito pan para el consumo de la familia, frutales, algarrobos y encinas centenarias están plantadas entre los huertos y cerca de las casas. Históricamente, las comunidades rifeñas han vivido aisladas, con un profundo apego a su tierra y a sus costumbres y aún hoy a muchas de estas aldeas o Douares aún no llegan carreteras. Las mujeres, en la mayoría de los casos aún visten con sus ropas tradicionales, la falda con rayas de colores o "futa" y se tocan con un vistoso sombrero de paja y adornos en lana. Pasaremos por pequeñas poblaciones como Imismad y El Kelaa. Esta población de asienta en las laderas de la montaña y sobre unos excelentes prados, un lugar idílico. Iremos parando y descansando y tras tomar nuestro "picnic" en algún bonito lugar continuaremos ruta. Después de El Kelaa, el sendero se adentra en un bosque precioso y muy valioso desde el punto de vista ecológico descubriendo a nuestro paso excelentes ejemplares del Araar o "Ciprés de Cartagena". Se trata de un precioso bosque con ejemplares endémicos de uno de los árboles más preciados del mundo mediterráneo. Algunos ejemplares presentan un precioso porte y se trata de ejemplares centenarios que comparte el piso vegetal con pinos, algarrobos, encinas y otras especies mediterráneas. Al final, la ruta nos bajará hacia el escondido y precioso valle de Akchour desde

donde tendremos excelentes panorámicas del macizo del **Kelti** y de la depresión de Oued Laou. Un té a la menta nos repondrá y desde Akchour regresamos a Xauen. Alojamiento. Horario de la excursión: entre 6 y 7 con los descansos incluidos. Al final de la tarde nos vamos a Xauen, alojamiento en hotel y resto de la tarde para disfrutar de esta interesante población.

DÍA 24 DE DICIEMBRE: XAUEN.

Desayunamos tranquilamente y a media mañana podemos aprovechar para dar un paseo por la plaza y la antigua medina, callejear y descubrir los mil y un rincones y secretos que tiene esta villa. 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. También podremos alargar el paseo hasta “Ras el Maa”, la zona donde está el río y los antiguos molinos de trigo e incluso subir hasta el “morabito” situado en una colina y desde donde tenemos buenas vistas del pueblo.

Ya por la noche tendremos una cena “especial” de Nochebuena en una casa Riad de la medina.

DÍA 25 DE DICIEMBRE: XAOUEN – TANGER MED – ALGECIRAS

Tras el desayuno aún tenemos tiempo para un último paseo por la medina, aprovechar para compras... Antes del mediodía nos vamos hacía el puerto de Tánger med, parando antes a almorzar. Embarque a las 16,00 hrs. Llegada a Algeciras sobre las 18,30 hrs. FIN DEL VIAJE.

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

FICHA TÉCNICA

Precio: 295 Euros.

Suplemento alojamiento habitación individual (opcional y según disponibilidad): 45 euros

Grupo mínimo: 12 paxs. **Grupo máximo:** 29 paxs.

Suplemento grupo 12 / 20 paxs: 49 Euros.

INCLUYE:

- Viaje en autobús desde el puerto de Tánger durante todo el recorrido mencionado.
- Barcos para atravesar el Estrecho.
- Alojamiento y desayuno en hotel turista habitación doble con baño/ducha.
- Cena de bienvenida en restaurante Palacio Riad con especialidades de Marruecos.
- Cena fiesta especial de Nochebuena.
- Guía acompañante.
- Furgonetas/taxis para el regreso de Akchour (Parque Nacional).
- Seguro de viaje.

NO INCLUYE:

- Comidas no mencionadas

CONDICIONES DE CANCELACIÓN:

- 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.

FORMA DE RESERVA:

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.

Alojamiento.

En Xauen nos alojamos en el agradable hotel PARADOR o similar, en hab. Dobles con baño o ducha. Hotel situado estratégicamente justo al lado de la Plaza Hutta el Jaman, en plena medina de Xauen. Establecimiento con sabor construido durante el Protectorado español y remodelado y adaptado hace poco tiempo.

Comidas.

Están incluidos los desayunos y la cena de bienvenida que realizaremos en un agradable restaurante situado en una Casa Riad (Palacete) de la medina de Xauen. También incluimos una cena especial de NOCHEBUENA. Para el resto de las comidas se puede cenar en restaurantes

populares a precios módicos y también en otros restaurantes con comidas tradicionales y para occidentales. Xauen dispone de una variada gama de establecimientos, pequeños bares, cafés y restaurantes situados en los alrededores de la plaza. También cuenta con agradables restaurantes situados en preciosas casas de la medina que junto a la buena gastronomía se conjuga un ambiente cálido y relajante. 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.

Para la comida Picnic que realicemos durante la excursión recomendamos llevar desde casa algunas vituallas: fiambres, conservas..., en Xauen podremos comprar a diario el exquisito pan y frutos secos, dátiles, fruta...

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.



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”.

Clima y equipo a llevar:

Estamos en invierno 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. El equipo básico a llevar es: ropa cómoda, botas de trekking o similar, forro polar, chubasquero/anorak/parka. Gorro/a. Crema de protección solar. Pequeña mochila para llevar las cosas del día. El resto del equipo a llevar será el normal para un viaje de estas características: bolsa de aseo, ropa cómoda...

Medicinas/salud:

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

Bibliografía:

Marruecos. Guía Visual. Editorial Acento.

Marruecos. Guía del Trotamundos. Salvat.

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