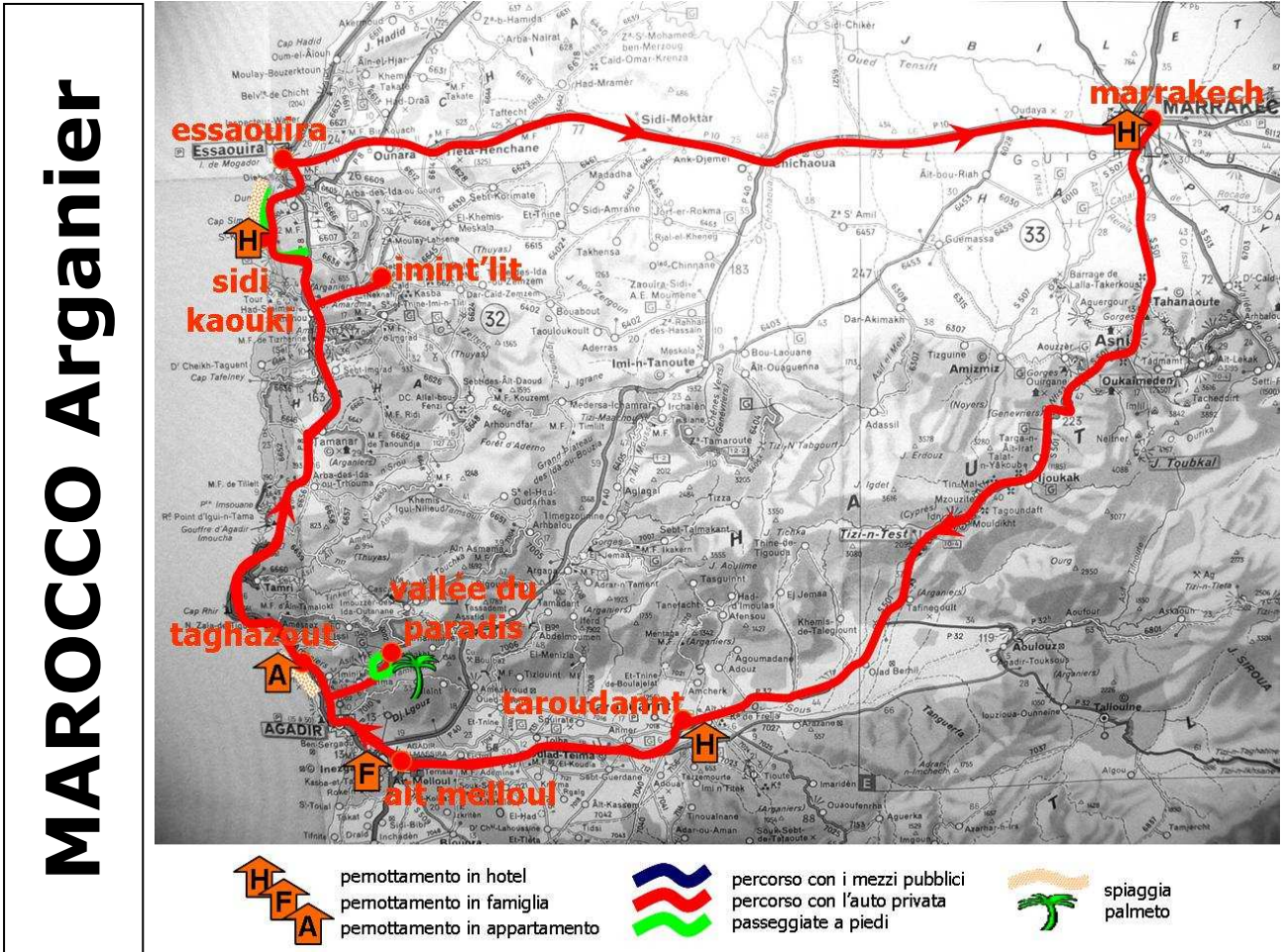


MAROCCO Arganier



MAPPA DELL'ITINERARIO



Perché viaggiare responsabile?

Un viaggio di turismo responsabile si basa su principi di equità economica, tolleranza, rispetto, conoscenza e incontro.

Porta a visitare le bellezze naturali, storiche e artistiche del paese visitato, dando però un "valore aggiunto" al viaggio: l'incontro con le popolazioni locali è visto come momento centrale dell'esperienza turistica, rendendo il viaggio un'imperdibile occasione di conoscenza di un altro popolo, delle sue tradizioni, dei suoi usi e costumi, in un'ottica di scambio culturale.

Un viaggio responsabile mira a sostenere le economie locali dei paesi di destinazione utilizzando, per quanto possibile, servizi locali e lasciando dunque la maggior parte dei proventi turistici alle popolazioni locali.

Le comunità visitate sono protagoniste nella gestione del viaggio o di una parte di esso, nonché dirette beneficiarie dei risultati economici che ne derivano.

IL VIAGGIO:

"Il Marocco è un susseguirsi di porte che si spalancano a mano a mano che si avanza. E non si può avanzare se non visitandolo assiduamente, e conservando in sé il desiderio dello stupore, la curiosità di conoscere e di assimilare."

Con queste parole del più grande scrittore marocchino (Tahar Ben Jelloun), inizia il viaggio alla scoperta degli splendori e dei misteri di questo paese.

I contrasti di luci, colori e paesaggi si fondono con storia ed origini che si perdono nelle epoche preistoriche: Fenici, Cartaginesi, Berberi, Bizantini, Vandali, fino agli Arabi sono vissuti in questa terra in grado di offrire allo sguardo curioso dei visitatori una sorprendente molteplicità di ambienti e paesaggi. Diviso in due dalle montagne, lo sguardo spazia da spiagge candide, boschi secolari dell'entroterra, catene montuose a tratti alpine ed a tratti lunari, fino ad arrivare alle propaggini del deserto del Sahara con oasi di palme e accampamenti berberi.

Il paesaggio dell'*arganier*, la regione costiera che va da Essaouira fino a dopo il corso del Souss, è punteggiato dalle fronde dell'*argania spinosa*, un albero della famiglia delle sapotacee, che cresce solo in una zona del Marocco ed in una del Messico; dai suoi frutti, con un lavoro paziente di battitura, le donne di questa regione ottengono l'olio di argan, dalle proprietà benefiche ed utilizzato sia in cucina che in cosmetica.

Prima tappa del viaggio, Marrakech, la *città rossa*: i colori e i suoni della *medina* e del *souk* e la magia di piazza Djemaa el Fna. Attraverseremo l'Alto Atlante per la spettacolare strada del Tizin'Test, un susseguirsi di scorci mozzafiato tra paesi che si confondono con il rosso della roccia ed antiche moschee. Visiteremo Taroudannt con le sue concerie della pelle ed il laboratorio di un artista argentiere, e trascorremo una notte in famiglia nei pressi di Agadir. Sosteremo poi a Taghazout, un piccolo villaggio di pescatori poco a nord di Agadir, e nella vicina Vallée du Paradis potremo passeggiare lungo il torrente nella *palmerie*.

Da qui, sempre lungo la costa atlantica, raggiungeremo Sidi Kaouki, villaggio di surfisti, e conosceremo la comunità di berberi che vive nella regione; faremo una passeggiata lungo la spiaggia dell'oceano tra dune e cascatelle e visiteremo una cooperativa femminile di produzione dell'olio d'argan. Infine visiteremo Essaouira, città del vento e della musica *gnawa*, con il suo porto antico, il mercato del pesce e le botteghe di *tuia* (un legno pregiato), e rientreremo a Marrakech.

PROGRAMMA DI VIAGGIO:

1° GIORNO

Partenza dall'Italia ed arrivo a Marrakech. La *città rossa* vi accoglierà con la magia degli artisti di strada di piazza Djemaa el Fna, i colori sgargianti ed il vociare dei mercati, e la ricchezza dei suoi monumenti. Incontrerete l'accompagnatore nazionale e comincerete a prendere confidenza con la *medina* (città vecchia) ed il suo *souk* (mercato). Ceneremo alle bancarelle della piazza Djemaa el Fna, caleidoscopico palcoscenico per artisti, musicisti, cantastorie e giocolieri, dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. Proveremo anche il saporitissimo tè speziato (zenzero, pepe, chiodi di garofano, cannella), preparato in grossi alambicchi di rame. Pernottamento in *riad*, la tipica casa marocchina con patio centrale, riadattata a hotel.

2° GIORNO

Giornata dedicata alla città di Marrakech in compagnia della guida Hassan: alla mattina visiterete la scuola coranica "Medersa Ali ben Youssef", uno dei migliori esempi di architettura ed arte islamica, i giardini della *Koutobia*, il cui minareto è simbolo della città, le Tombe Saadiane, il ricco e ben conservato palazzo Bahia. Nel pomeriggio vi addentererete anche nei *souk* degli artigiani (tintori, mobiliari, argentieri, ferro battuto, lampade in ferro, pelle e vetro, tappeti, tessuti, stucchi e gessi e *tadelakt*): nelle piccole botteghe-laboratori potrete osservare l'abilità e la passione con cui si perpetuano gli antichi mestieri tradizionali e cedere alla tentazione di intavolare discussioni animatissime con i venditori. Per cena potrete assaggiare la *tanjia*, il piatto tipico di Marrakech, a casa dell'accompagnatore: consiste in carne di manzo o montone o pesce, condita con abbondanti spezie e cotta in un'anfora di terracotta sulle ceneri del fuoco che alimenta l'*hammam*. Pernottamento in *riad*.

3° GIORNO

Dopo colazione attraverseremo l'Alto Atlas per la spettacolare strada del Tizin'Test, un passo a 2100mt di altitudine: lambiremo il Parco Nazionale del Jebel Toubkal, che con i suoi 4167mt rappresenta il punto più alto del Marocco e del Nord Africa, e lentamente saliremo lungo il versante nord dell'Alto atlante; attraversando boschi di ginepro, lecci e, lungo il corso del fiume, gli onnipresenti oleandri. Faremo una sosta per visitare la bellissima moschea di Tinmel, del dodicesimo secolo: una volta centro religioso di grande importanza, e in seguito abbandonata, è ora possibile entrarvi anche per i non musulmani, non essendo adibita al culto.

Ci fermeremo per pranzo in un piccolo caffè lungo la strada e incontreremo i primi venditori di pietre e fossili (più o meno autentici), che caratterizzeranno tutto il percorso fino a Taroudannt. Una volta giunti al Tizin'Test, scenderemo per una strada a tornanti da cui si gode uno splendido panorama verso la fertile valle di Agadir. Incontreremo i primi aberi di argan ed infine raggiungeremo Taroudannt, la *piccola Marrakech*, con le sue possenti mura. Ci sistememo per la cena ed il pernottamento in *maison d'hotes*.

NB: in caso di spostamenti interni con mezzi pubblici, per raggiungere Marrakech si percorrerà la strada di Agadir - Chichaoua.

4° GIORNO

Dedicheremo la mattinata alla città di Taroudannt: visiteremo le conerie della pelle ed il negozio-laboratorio di Lahcen, uno dei migliori artisti argentieri marocchini, che ci mostrerà le principali tecniche di lavorazione di questo metallo: come riconoscere un oggetto in argento da uno falso, la filigrana, lo smalto, gli intarsi legno-argento, etc. Raggiungeremo per pranzo Ait Melloul, dove ci accoglieranno Abderrahim, la nostra guida per la regione di Agadir, e la sua famiglia. Nel pomeriggio passeremo per le serre sperimentali ed i campi coltivati della Facoltà di Agronomia e Veterinaria, dove abita la famiglia di Abderrahim: bananeti, agrumeti, fichi d'india, fiori e piante ornamentali. Nel tardo pomeriggio raggiungeremo finalmente la costa atlantica a Tifnit, un piccolo villaggio di pescatori, per il primo tuffo in mare (se la stagione lo permette) o semplicemente per gustare il tramonto dalla spiaggia. Rientreremo infine ad Ait Melloul per la cena ed il pernottamento in *famiglia*.

5° GIORNO

Dopo l'abbondante colazione *chez Abderrahim* faremo la spesa e ci recheremo alla Vallée du Paradis, un canyon attraversato da un torrente ed immerso in un lussureggiante palmeto. Sarà possibile camminare lungo il letto del torrente, bagnarsi nelle pozze d'acqua, riposarci al fresco delle palme. Pranziamo a picnic. Nel pomeriggio torneremo sulla costa e raggiungeremo Taghazout, villaggio di pescatori poco a nord di Agadir e mecca degli appassionati di surf. Cena di pesce in paese e pernottamento in *appartamento*.

6° GIORNO

Saluteremo Abderrahim e partiremo in direzione nord lungo la costa: lunghe spiagge di sabbia si susseguono a scogliere e dune, fino a che la strada non punta verso l'interno, attraversando un dolce paesaggio punteggiato di alberi d'argan. In uno dei tanti villaggi che la strada attraversa, Smimou, incontreremo Hussine, la nostra guida per la regione di Essaouira: con lui proseguiremo in direzione del villaggio di Imin'Tlit. Visiteremo la Cooperativa Femminile "Tamounte" di olio d'argan, dove assisteremo al processo tradizionale per la preparazione di questo prezioso olio, e chi lo desidera potrà provare ad affiancare le donne nel loro lavoro di rottura delle noci; assaggeremo anche la cucina del luogo con un *tajine* che le donne della cooperativa prepareranno per noi. Rientreremo quindi a Smimou e prenderemo una piccola strada costiera fino a Sidi Kaouki, villaggio di surfisti, e qui ci sistememo nella graziosa *maison d'hotes* di Moustapha per la cena ed il pernottamento in *maison d'hotes*.

7° GIORNO

Giornata dedicata all'esplorazione della regione di Sidi Kaouki: in compagnia di Hussine, l'accompagnatore locale, raggiungeremo in auto la spiaggia di Sidi Mbarak e faremo una passeggiata fino alle cascatelle ed al *marabut* (tomba del santo locale), dove ci fermeremo per un picnic. Rientreremo a Sidi Kaouki e faremo una breve passeggiata lungo la spiaggia, tra le casupole dei pescatori, i cumuli di alghe a seccare e le grotte scavate lungo la scogliera. Nel tardo pomeriggio, ci addentreremo a piedi nella foresta di ginepri e cipressi, fino a raggiungere il villaggio di Hussine, per la cena in famiglia. Infine, rientreremo a Sidi Kaouki per il pernottamento in *maison d'hotes*.

8° GIORNO

Partiremo per Essaouira, città del vento e della musica *gnawa*, una musica rituale, di origini sub-sahariane, portata dagli schiavi che si fermavano qui prima di essere imbarcati e venduti sui mercati americano ed europeo; ovunque sentiremo questa musica provenire dai negozi di cd e da quelli di strumenti musicali, e vale la pena fermarsi ad ascoltare qualche musicista. La

città è anche famosa per il *Festival Internazionale di Musica Gnawa e Musica del Mondo*, che si svolge ogni anno a giugno. Una volta patria degli *hippies*, oggi è abitata da molti europei, ed è ricca di mercati di prodotti artigianali realizzati in *tuia* e legno d'argan; visiteremo il porto pescherecci, l'Ensemble Artisanal (dove ai negozi di legno e argento si affiancano i rispettivi laboratori per apprendisti), e passeremo per le strette viuzze con i classici colori della costa atlantica: bianco, giallo, azzurro. Acquisiremo il pesce al mercato coperto, per farlo cucinare in un piccolo ristorante nel retro del mercato stesso. Nel pomeriggio partiremo per rientrare a Marrakech, dove giungeremo in serata. Cena alle bancarelle di piazza Djemaa el Fna e pernottamento in *riad*.

9° GIORNO

Ci trasferiremo all'aeroporto per il rientro in Italia.

PRINCIPALI DISTANZE:

Marrakech - Taroudannt <i>via Tizin'Test</i>	223 km
Taroudannt - Ait Melloul	94 km
Ait Melloul - Vallée du Paradis	55 km
Vallée du Paradis - Taghazout	35 km
Taghazout - Imint'lit	125 km
Imint'lit - Sidi Kaouki	40km
Sidi Kaouki - Essaouira	30 km
Essaouira - Marrakech	174 km
TOTALE	776 km
<i>media</i>	<i>86 km / giorno</i>

Il programma di viaggio può subire variazioni sia per quanto riguarda gli incontri che l'itinerario. Tali modificazioni possono essere determinate dalla momentanea indisponibilità delle comunità ospitanti o da variazioni delle condizioni sociali ed ambientali che si determinano nel momento in cui si effettua il viaggio.

PROGETTI SOSTENUTI

Una percentuale del costo dei servizi in Marocco viene accantonata come *quota progetti*, un aiuto concreto per la realizzazione di progetti ad opera di associazioni locali o comunque operanti sul territorio. Il sostegno avviene, oltre che con la *quota progetto*, anche con altri metodi, a seconda della tipologia. Durante questo viaggio vengono sostenuti, attraverso la *quota progetto*, due a scelta tra i seguenti:

Yalla - gli accompagnatori locali aderiscono al progetto di creazione di una rete di guide di turismo responsabile in Marocco; il sostegno avviene attraverso l'attività (remunerata) degli accompagnatori ed attraverso uno scambio costruttivo tra accompagnatori e viaggiatori; ente promotore: *Djemme - Slow Travel*

Ait Maghreb - prevede l'ospitalità dei viaggiatori in famiglie marocchine per alcuni pasti e pernottamenti: le famiglie ne traggono un immediato aiuto economico ed i viaggiatori avranno modo di gustare lo stile di vita e la calda ospitalità delle comunità rurali del paese; ente promotore: *Djemme - Slow Travel*

Cooperativa Tamounte - ben avviata cooperativa agricola femminile per la lavorazione del frutto dell'argan, dal quale si preparano prodotti alimentari e cosmetici; il sostegno può avvenire attraverso la visita alla cooperativa, il pagamento del pranzo preparato dalle donne della cooperativa stessa, la quota progetto; ente promotore: *ENDA Maghreb*.

MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL VIAGGIO

Accompagnatore italiano e vari accompagnatori locali; l'accompagnatore italiano è un accompagnatore non professionista che funge da coordinatore e mediatore linguistico-culturale.

Si viaggia in auto privata senza autista: è necessario che alcuni viaggiatori mettano a disposizione la propria patente di guida.

In alternativa, è possibile viaggiare in minibus con autista o con mezzi pubblici: la variazione di costo verrà calcolata su richiesta.

Pernottamenti in riad / pensioni / maison d'hotes / auberge, in appartamento e presso famiglie marocchine; in generale il bagno e la doccia sono in comune tra più camere ed i pernottamenti sono previsti in camera doppia. Durante i pernottamenti in famiglia solitamente si dorme su comodi divani, qualche volta su materassini.

Pasti in ristoranti, appartamenti, famiglie, cooperative, a picnic. Si richiede collaborazione per la preparazione dei pasti durante i picnic.

Eventuali richieste particolari vanno segnalate in anticipo (vegetariani, intolleranze alimentari, etc).

E' richiesto buono spirito di adattamento e reale motivazione a conoscere lo stile di vita marocchino.

COSTO DEL VIAGGIO a persona

Calcolato su 10 persone: 745 € + volo aereo

Calcolato su 8 persone: 780 € + volo aereo

Calcolato su 6 persone: 810 € + volo aereo

Calcolato su 4 persone: 845 € + volo aereo

Calcolato su 2 persone: 1040 € + volo aereo

Costo volo aereo a partire da € 150 (tasse incluse)

ATTENZIONE: il volo aereo per questa destinazione può essere fatto anche con voli "low cost".

Ciò implica però una grande variabilità nel prezzo del volo stesso che, in alta stagione, può raggiungere anche costi ben più elevati!

I costi sopra elencati includono una quota di partecipazione da versare in agenzia ed una quota da portare direttamente in loco e consegnare all'accompagnatore, e risultano così ripartiti:

10 persone → da portare in loco: **355 €** da versare in agenzia: **390 €**

8 persone → da portare in loco: **360 €** da versare in agenzia: **420 €**

6 persone → da portare in loco: **390 €** da versare in agenzia: **420 €**

4 persone → da portare in loco: **405 €** da versare in agenzia: **440 €**

2 persone → da portare in loco: **540 €** da versare in agenzia: **500 €**

La quota di partecipazione da versare in agenzia comprende:

- percentuale spettante all'operatore che cura la logistica del viaggio
- accompagnatori (compenso)
- organizzazione tecnica
- assicurazione medica
- spese di segreteria

La quota da portare in loco comprende:

- tutti i pernottamenti
- pasti e bevande (escluse bevande alcoliche)
- noleggio del/dei veicoli senza autista (inclusi assicurazione con franchigia del 5% del valore dell'auto, km illimitato e carburante)
- accompagnatori (rimborso spese)
- guide locali (compenso e rimborso spese)
- entrate ai siti della città di Marrakech
- percentuale a sostegno dei progetti visitati

La quota non comprende:

- volo aereo internazionale
- assicurazione contro annullamento del viaggio: € 60 (facoltativa)
- mance
- spese personali
- tutto quanto non espressamente indicato ne 'La quota comprende'

Nota: La cifra stabilita prevede un certo tipo di vitto e alloggio e nel caso si desiderino delle sistemazioni diverse, il maggior valore sarà a carico del cliente.

NOTIZIE UTILI

BIMBI: In generale l'itinerario è adatto anche a viaggiatori con **bimbi sopra i 6 anni**, purché animati da molta curiosità e disponibili alla pazienza negli spostamenti. Sconsigliato invece in caso di utilizzo di mezzi pubblici.

CLIMA: La stagione migliore per compiere questo viaggio è da **ottobre a maggio**, soprattutto per evitare la permanenza a Marrakech e a Taroudannt durante i mesi estivi; in ogni caso, con un po' di spirito di adattamento e qualche precauzione, è possibile effettuare il viaggio in **qualsunque periodo dell'anno**.

Nei mesi estivi Marrakech sono Taroudannt molto calde (temperature oltre i 50°C) ma il clima è molto secco quindi il caldo è sopportabile a patto di evitare l'esposizione al sole. In inverno al contrario sono molto fredde: utile la visita all'*hammam*!

Nella zona di Agadir il clima è mite d'inverno e piuttosto caldo d'estate, ma sempre ventilato (è zona da surfisti). I torrenti della Vallée du Paradis, possono essere quasi secchi nei mesi di luglio, agosto e settembre; il clima è temperato, ma con forti escursioni tra giorno e notte.

Ad Essaouira il clima è tiepido d'inverno e "fresco" (in confronto ad altre zone del paese) d'estate; alcune volte Essaouira è caratterizzata da fortissimi venti freddi (che durano da uno a qualche giorno).

CHE COSA PORTARE: Zaino, zainetto piccolo, magliette, maglie medio peso, una maglia/pile pesanti, una giacca anti pioggia, scarpe comode per camminare, sandali, costume da bagno, occhiali e creme da sole, copricapo, sacco a pelo o sacco lenzuolo, un asciugamano, una torcia a batteria.

Si raccomanda di consultare la "MiniGuida del Turista Responsabile - edizione Marocco" per info dettagliate sull'abbigliamento consigliato, soprattutto per le donne, al fine di non risultare irrispettosi nei confronti della cultura locale.

DOCUMENTI: Per entrare in Marocco è necessario il passaporto valido per 6 mesi dalla data di ingresso nel Paese.

Il visto di ingresso turistico, valido 3 mesi, si ottiene gratuitamente in aeroporto all'arrivo in Marocco.

VALUTA: L'unità monetaria del Marocco è il dirham (DH, o MAD), suddiviso in 100 centesimi. Prima della partenza è consigliabile controllare il cambio

(<http://it.finance.yahoo.com/valuta/convert?amt=1&from=EUR&to=MAD&submit=Converti>).

Per cambiare contante o per avere anticipi con la carta di credito è necessario rivolgersi alle banche o agli uffici di cambio autorizzati. Conservate la ricevuta per eventuali controlli.

In tutto il Paese si possono trovare sportelli automatici dove prelevare contante con la propria carta di credito, purché abilitata ai prelievi dall'estero. Le carte di credito sono accettate solo nei grandi alberghi, ristoranti di lusso, negozi e in qualche boutique nel souk di alcune grandi città. Si ricorda che è illegale cambiare il denaro per strada.

FUSO ORARIO: Il fuso orario del Marocco è quello di Greenwich; l'ora legale è stata introdotta nel 2008. Normalmente quindi il Marocco è indietro di un'ora rispetto all'Italia, mentre quando in Europa c'è l'ora legale e in Marocco l'ora solare, la differenza è di due ore.

ELETTRICITA': La corrente elettrica è erogata a 220V e le prese sono a due fori. Non aspettatevi di trovare una presa di corrente in tutte le pensioni o case private.

TELEFONI & INTERNET: Esistono ovunque *teleboutique*, con telefoni a moneta. In alternativa si può acquistare una scheda telefonica per il cellulare, del costo di 50 DH (meno di 5 €). Telefonare e anche ricevere telefonate sul proprio cellulare italiano è estremamente costoso.

Come le *teleboutique*, anche i *cyber cafe* abbondano nel paese, e potrete collegarvi ad un costo variabile tra 8 e 15 DH all'ora (in generale ci sono buone connessioni ma in alcune regioni remote la connessione è molto lenta ed instabile).

LA SALUTE DURANTE IL VIAGGIO: Non ci sono *vaccinazioni* obbligatorie per entrare nel paese; il rischio malaria è piuttosto remoto e non giustifica una profilassi, ma è buona regola consultare il proprio medico per un consiglio.

In questo paese in estate sono frequenti i disturbi gastro-intestinali dovuti al cibo ed al caldo. E' consigliabile quindi seguire qualche *precauzione igienica* come bere acqua in bottiglie chiuse ed evitare di mangiare verdura cruda, frutti di mare e frutta non sbucciata, quindi sono anche da evitare le spremute d'arancia spesso allungate con l'acqua o con ghiaccio e in generale tutto ciò che può essere stato lavato con acqua e non cotto. Inoltre, bisognerebbe ridurre il consumo di bevande molto fredde soprattutto d'estate, e lunghe permanenze in ambienti con l'aria condizionata. Al contrario, in inverno sono più comuni i disturbi da raffreddamento, dovuti soprattutto all'ampio sbalzo di temperatura, durante il giorno, tra il sole e l'interno delle abitazioni; il consiglio è di non scoprirsi mai molto, e di ricoprirsene sempre prima di entrare in un luogo chiuso.

E' sempre bene avere con sé una piccola *farmacia da viaggio*, che includa i medicinali che il viaggiatore è abituato ad assumere, oltre a disinfettanti intestinali, lozioni anti-insetti, creme solari ad alta protezione, cerotti, antisettici. Nelle farmacie sono in vendita tutti i principali medicinali, ma va segnalato che i prezzi sono mediamente piuttosto alti in quanto nella maggior parte dei casi si tratta di prodotti importati.

LINGUE/ETNIE: Le principali etnie del Marocco sono arabi, amazigh (berberi) e saharawi. Gli *arabi* sono sistemati principalmente nelle città (Casablanca, Rabat, Fes, Meknes, Marrakech) mentre gli *amazigh* popolano i quartieri poveri delle città e le campagne. Gli amazigh parlano tre idiomi differenti a seconda della zona di provenienza: il *tamazight* viene parlato nel nord e nel deserto (Medio Atlas, Alto Atlas, Merzouga, la valle della Draa), il *tarifit* nel Rif, ed il *tachlakhit* nella regione del Souss (Agadir, Anti Atlas). I *saharawi* vivono nel Sahara Occidentale, territorio preteso dal Marocco ma autoproclamatosi indipendente, a sud di Guelmim – Tan Tan e nei campi profughi in Algeria.

Le lingue ufficiali del Marocco sono arabo e francese; l'*arabo* parlato si differenzia molto dall'arabo classico e ciascuna città ha un proprio dialetto, con parole diverse e pronuncia diversa. Il *francese*, lingua dei colonizzatori, è insegnato nelle scuole a cominciare dalla prima classe. In alcune zone è più conosciuto lo *spagnolo* che il francese: nel nord (soprattutto Rif e Tanger), data la vicinanza con la Spagna continentale, e nel sud, in tutto il Sahara Occidentale, visto che questa regione è stata colonizzata dagli spagnoli. L'*inglese*, almeno le parole di base, è conosciuto da tutti i ragazzi che lavorano nei mercati, per motivi turistici, ma sono piuttosto rari i marocchini che riescono a condurre una conversazione in questa lingua. Nella zona di Agadir, sempre per motivi turistici, è diffuso il *tedesco*. Nella zona di Beni Mellal, tra Marrakech e Fez, è abbastanza frequente trovare persone che parlino *italiano*: l'Italia è molto popolare presso gli emigranti locali.

LA CUCINA: La cucina marocchina è molto varia e notevole per i suoi sapori e aromi, anche se i piatti di gran lunga più diffusi e consumati sono il *tajine* ed il *couscous*. Tutte le portate sono molto speziata ma non eccessivamente piccanti (tranne qualche eccezione).

Il *pane* è parte essenziale di ogni pasto: non utilizzando in genere posate, viene usato per raccogliere il cibo dal piatto di portata. Il *tajine*, un piatto di carne (montone, manzo, agnello, capra, pollo) o pesce, e verdure, trae il suo nome da quello della pentola di terracotta nel quale viene preparato. Il *tajine* è un piatto comune in tutti i ristoranti e le famiglie marocchine, e prevede una preparazione non molto elaborata ma lunga (più di due ore di cottura): questo è il motivo per cui in generale è sconsigliabile consumarlo al ristorante, dove viene precotto per poter essere servito in tavola in tempi brevi.

Il *couscous*, piatto del venerdì, è una farina di semolino di color crema cotto al vapore sopra un brodo molto aromatico fatto di carne e verdure e servito con carne e salsa creata dal brodo stesso.

Le olive conservate in succo di limone e sale sono un ingrediente essenziale in molti piatti marocchini. Tutti i tipi di olive vengono usati per diverse ricette, si trovano di diverse dimensioni, colori e vengono utilizzate in varie occasioni, soprattutto per il loro sapore ma anche per la presentazione del piatto.

La *bastilla* viene servita in occasioni speciali (tipicamente matrimoni), e consiste in una combinazione stravagante di carne speziata (spesso di piccione, ma anche di pollo o manzo),

uova cremose aromatizzate al limone e mandorle: cotta al forno o frita, all'interno di fogli sovrapposti di pasta, viene condita con zucchero a velo e cannella prima di essere servita. Come per il *tajine*, non è consigliabile consumarla al ristorante.

L'agnello cotto sui carboni ardenti, conosciuto come *mechoui*, è il protagonista della festività Aid al Kebir (*grande festa*, o anche *festa del montone*) che ha luogo all'inizio del primo mese del calendario islamico (*ashora*). La carne alla griglia (in forma di spiedini) è comunque forse il piatto più diffuso, che si può trovare in ogni momento dell'anno ed in ogni ristorante o bar di paese: manzo, agnello, capra, pollo, kefta (carne trita), ma anche fegato e interiora.

Caratteristica di Marrakech è poi la *tanjia*, un piatto di sola carne (manzo o montone) o pesce, preparata in una specie di anfora di terracotta messa nel forno a legna degli hammam per più di quattro ore.

Infine esistono due tipi di zuppe: la *harira* (dalla preparazione molto elaborata, a base di legumi, carne, pomodoro e ovviamente spezie), molto piccante, e la *bissara* (fave e lenticchie), ottima per le colazioni invernali. Alla rottura del digiuno durante il *ramadan* (verso le ore 18) si mangia tradizionalmente la *harira* accompagnata dai *datteri*.

La *pasticceria* marocchina è molto ricca, e gli ingredienti principali sono mandorle, miele, semi (sesamo, pistacchi). Si consuma da sola o insieme al caratteristico tè *alla menta* (tè verde a foglia larga aromatizzato con foglioline di menta fresca e molto zuccherato), il vero simbolo culinario del Marocco.

DA LEGGERE: Vi consigliamo qualche lettura e qualche link per pregustare le atmosfere che ritroverete durante il vostro viaggio:

Karawan – dal deserto al web di Fatema Mernissi – trad. Elisabetta Bartuli – 2004 - Giunti Editore

Fatema Mernissi, originaria di Fez, è docente di sociologia all'Università di Rabat, studiosa del Corano, scrittrice e instancabile tessitrice di relazioni politiche e culturali fra i paesi del Mediterraneo, ma anche fra paesi islamici e mondo anglosassone. E' tra i fondatori della Caravane Civique, un'iniziativa che vede professionisti (medici, scrittori, avvocati, ...) marocchini ed europei impegnati per le popolazioni rurali del paese. Il suo stile ironico ed il suo sguardo disincantato inducono il "nuovo turista globale" a porsi delle domande quali "Che cos'è per noi un paese come il Marocco, e chi sono i suoi abitanti? Come sottrarci agli stereotipi, come fugare la paura e conoscerlo più in profondità?"

La casa del califfo di Tahir Shah - trad. Marina Visentin - 2006 - Ponte alle Grazie Milano
Tahir Shah, uno scrittore anglo-afghano che da Londra, dove vive "in un appartamento dalle miserabili dimensioni", decide di trasferirsi a Casablanca, in Marocco, con la moglie ed i due figli, e si stabilisce alla Casa del Califfo; la ristrutturazione del palazzo gli permetterà di conoscere da vicino usi abitudini e superstizioni tutt'ora vivi anche nella moderna Casablanca.

Figlie del deserto - Parlano le donne del popolo sahwawi di Ana Tortajada - trad. Ana San Sebastian - 2002 - Sperling & Kupfer Editori

Le donne sahwawi nei campi profughi in Algeria si raccontano, ed a raccogliere la testimonianza c'è una giornalista spagnola.

L'Islam spiegato ai nostri figli di Tahar Ben Jelloun e Anna Maria Lorusso – 2001 – Bompiani – Milano.

Una grande lezione sulla tolleranza attraverso la conversazione con una bambina.

Creatura di sabbia di Tahar Ben Jelloun - 1992 - Einaudi - Torino

Un racconto che è uno sguardo acuto sui tabù e le contraddizioni del mondo arabo.

L'albergo dei poveri di Tahar Ben Jelloun - 2006 - Einaudi - Torino

In un ospizio abbandonato di Napoli, uno scrittore marocchino ascolta una vecchia raccontargli storie d'amore e di dolore. Ascoltandola finisce per conoscere mille storie di Napoli e dei suoi abitanti e per raccontare la propria: anch'egli è alla ricerca della donna che ama, sebbene non l'abbia mai vista... ma questa donna esiste davvero o è una creazione fantastica? E le storie della vecchia sono accadute sul serio?

La rosa del deserto - Verso il mistero del Tassili di Pep Subiros - 2002 - EDT

"Questo libro è la cronaca di un viaggio in Marocco e in Algeria nel corso della primavera del 1992. Sono un animale da asfalto, però sono voluto venire in questi luoghi - e abbandonarmi a essi, viaggiando su autobus scassati, taxi cigolanti e sovraccarichi, e occasionalmente camion di ex contrabbandieri - per effettuare una modesta ricerca personale nel tentativo di smentire il facile discredito di cui è fatto oggetto il mondo musulmano, adducendo il pretesto

dell'integralismo. ...". Nato a Figueras nel 1947, Pep Subiros è stato docente alla facoltà di Filosofia dell'Università Autonoma di Barcellona. Membro del Collegio de Filosofia, è stato cofondatore dell'Institut de Humanitats di Barcellona.

Sahara sconosciuto di Laszlo E. Almasy, trad. Andrea Bianchi - ed. originale 1939, prima ed. italiana 2004 - Nutrimenti

... questo libro del 1939, qui tradotto per la prima volta in italiano, resta il più amato e il più citato dagli appassionati del Gran Mare di Sabbia. Al fascino delle prime, pionieristiche esplorazioni del Sahara, si aggiunge quello dell'autore, enigmatica figura ... L'unico modo di conoscerlo è dunque quello di immergersi con lui nell'avventuroso clima di una spedizione nel deserto degli anni Trenta.

Quaderni dal Marocco, storie e leggende portate dal vento di Francesca Giacchè - 2003 - CDA VIVALDA Editori

Dalla folla che si muove sullo sfondo si staccano via via alcuni personaggi per raccontare una storia vissuta in prima persona o per rievocare antiche leggende ...

In Marocco. Harem, moschee e cerimonie di Edith Wharton - 2002 - Editori Riuniti - Roma
Un viaggio attraverso il Marocco, compiuto dall'autrice nel 1917, con uno sguardo attento ai popoli e alla evoluzione di costumi e tradizioni.

Tel Quel (<http://www.telquel-online.com/>)

Come rivista offre ogni due settimane un'informazione disincantata sul Marocco, in lingua francese; online è possibile consultare articoli arretrati ed approfondimenti.

Semblable à l'arganier (<http://www.diogene.ch/IMG/pdf/semblable-a-l-arganier2.pdf>) &

Ultime poème (http://www.diogene.ch/IMG/pdf/ultime_poeme.pdf)

poemi di Farid Mohamed Zalhoud - 2007 - pubblicati in pdf da Diogene.ch (<http://www.diogene.ch/>); Farid Mohamed Zalhoud è nato ad Aday, Tafraout, Marocco. E' insegnante di francese e poeta, pittore, scultore e militante amazigh (berbero) - solo in lingua francese scaricabile gratuitamente dal sito web.

Per le **condizioni contrattuali** consultate il sito internet o richiedetele in agenzia. Le stesse condizioni sono depositate presso la Provincia di Verona all'ufficio del turismo.

NOTA BENE: Si raccomanda di accertarsi di essere in possesso di tutti i **documenti necessari** all'effettuazione del viaggio (passaporto in corso di validità minima richiesta nei paesi visitati, eventuali visti e **vaccinazioni obbligatorie**).

Verificare inoltre di essere in regola con eventuali vaccinazioni obbligatorie, in particolare ponete attenzione all'obbligo di vaccinazione contro la **febbre gialla** che viene richiesta a seconda del paese di provenienza (nel caso di permanenza in più stati).

Le **date** sono indicative e si riferiscono ai viaggi di gruppo.

Per un minimo di 2 persone è possibile organizzare il viaggio anche in altri periodi (secondo la disponibilità dei referenti in loco).

DATE PARTENZE DI GRUPPO:

20 marzo - 28 marzo
20 marzo - 07 aprile VIAGGIO SPECIALE
21 aprile - 29 aprile
26 maggio - 03 giugno
20 giugno - 25 giugno
(speciale Festival Gnawa 6 giorni)
11 agosto - 19 agosto
25 agosto - 02 settembre
15 settembre - 23 settembre

Organizzazione tecnica:



Via Vasco de Gama 12a - VERONA

Tel: 045 8342630

E-mail: viaggiresponsabili@planetviaggi.it

Skype: planet.viaggi.responsabili

www.planetviaggi.it