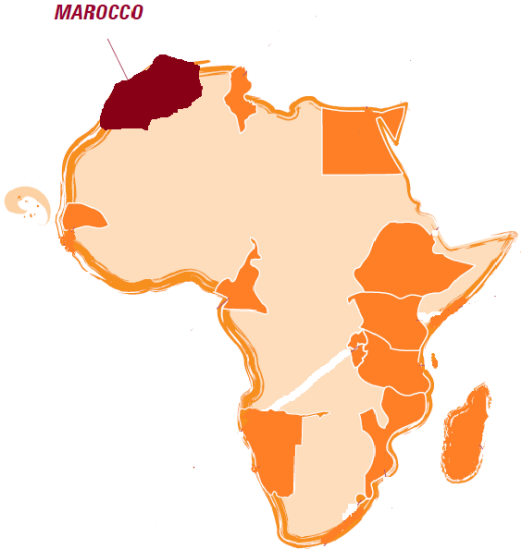
MAROCCO Deserto
La Valle della Draa e le Dune degli Ebrei



Da 28 dicembre al 06 gennaio, per un minimo di anche 2 sole persone.

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.

è un viaggio di TURISMO RESPONSABILE

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.

La Draa è il fiume più importante del sud del Marocco. Scende dalle vette alpine dell'Alto Atlas nei pressi di Ouarzazate, dove dal 1975 viene imprigionata in una diga che ne riduce drasticamente la portata lungo i successivi 200km, prima di raggiungere le prime propaggini del deserto; infine attraversa sotterranea la selvaggia regione ad est dell'Anti Atlas per poi riemergere e gettarsi nell'oceano nei pressi di TanTan.
Un viaggio alla scoperta dei maestosi paesaggi del Marocco del Sud, fra contadini e pastori berberi, in cui l'acqua diventa il filo conduttore, che modella e caratterizza le diverse regioni: nelle montagne dell'Alto Atlas, le cui nevi alimentano la coltivazione di meli e noci, e sugli aridi altipiani dell'Anti Atlas, punteggiati da mandorli e argan, e dai crocus viola dello zafferano; nelle verdi palmeraie, dove i coltivatori di datteri lottano per conservare antichi sistemi di irrigazione adattandoli alla nuove sfide della siccità; nel deserto, dove i pastori nomadi, allevatori di dromedari e capre, affrontano la desertificazione, trovando nel turismo un compromesso per addolcire la durezza spietata del loro ambiente.

Il viaggio parte da Marrakech, la *città rossa*: i colori e i suoni della *medina* e del *souk* e la magia di piazza Djemaa el Fna. Ci si sposta in direzione sud-ovest, aggirando l'Alto Atlas per raggiungere Taroudannt, la *piccola Marrakech*, con le sue concerie della pelle e gli artisti argentieri. Da qui un percorso molto poco conosciuto porta ad Agdz, a sud di Ouarzazate, con sosta a Taliouine, centro della produzione del migliore zafferano del Marocco. Ad Agdz passeggiata nella *palmeraie* lungo il fiume Draa, che scorre pigro fra canneti, palme da dattero, *kasbah* e villaggi isolati. Distese di sabbia si alternano a zone pietrose nella regione dell'Erg Lihodi: tramonto tra le dune e notte in tenda berbera. Sulla via del ritorno i pendii lunari del Jebel Saghro ci porteranno a Ouarzazate con la sua *kasbah*. Poi si riattraversa l'Alto Atlas, questa volta per il passo del Tichka a più di 2000mt, ammirando la grandiosa *kasbah* dei Glaoui a Telouet e quindi il piccolo villaggio montano di Imouzzer e la sua Cooperativa Tessile Femminile.

PROGRAMMA DI VIAGGIO:
1° GIORNO – sabato 28 dicembre
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 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, musici, cantastorie e giocolieri, dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. Proveremo anche il saporitissimo tè speziato (zenzero, pepe, chiodi di garofano, cannella), preparato in grossi bollitori di rame. Pernottamento in *riad*, la tipica casa marocchina con patio centrale, riadattata a hotel.

2° GIORNO – domenica 29 dicembre
Giornata dedicata alla città di Marrakech in compagnia di una guida ufficiale marocchina in lingua italiana: alla mattina visiterete i giardini della Koutobia, il cui minareto è simbolo della città, le Tombe Saadiane, il ricco e ben conservato palazzo Bahia e la *medersa* Ali Ben Youssef, un'antica scuola coranica, splendido esempio di architettura ed arte islamica, recentemente ristrutturata. Nel pomeriggio vi addentrerete anche nei *souk* degli artigiani (tintori, mobilieri, 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, condita con abbondanti spezie e cotta in un'anfora di terracotta sulle ceneri del fuoco che alimenta l'*hammam*. Pernottamento in *riad*.

3° GIORNO - lunedì 30 dicembre
Dopo colazione prenderemo l'autostrada Marrakech-Agadir, che costeggia le ultime propaggini occidentali dell'Alto Atlas, ed incontreremo i primi alberi di argan. Ci fermeremo per pranzo nel villaggio di Oulad Brahim, in un bel *gite rural* (casa di campagna) e nel pomeriggio raggiungeremo Taroudannt, la *piccola Marrakech*, con le sue possenti mura. Entreremo nella *medina* per visitare il negozio-laboratorio di uno dei migliori artisti argentieri marocchini, che ci mostrerà le principali tecniche di lavorazione di questo metallo: la filigrana, il cesello, lo stampo, lo smalto e l'intarsio legno-argento. Visiteremo poi le concerie della pelle, per rientrare infine ad Oulad Brahim, per la cena ed il pernottamento in *maison d'hotes.*

4° GIORNO – martedì 31 dicembre
Dopo colazione, torneremo verso Taroudannt e prenderemo quindi la strada in direzione della valle della Draa; ci fermeremo a Taliouine, centro della produzione del migliore zafferano del Marocco, dove incontreremo la guida ufficiale degli spazi naturali ed esperto appassionato di agricoltura biologica e permacultura. Saremo ospiti per il pranzo in famiglia e visiteremo il suo bel giardino - maestosi ulivi, piante da frutto, piante ornamentali ed erbe aromatiche -, prima di recarci a visitare uno spettacolare *agadir* (granaio, in lingua berbera) troglodita, scavato nella roccia di una falesia. Abbandonati gli alberi d'argan, proseguiremo per una bella strada molto poco conosciuta, attraversando tra gli altri Tazenakht, centro del tappeto berbero. In serata giungeremo ad Agdz, nella valle della Draa, per la cena in famiglia ed il pernottamento in *maison d'hotes*.

5° GIORNO – mercoledì 01 gennaio
Dopo colazione, in compagnia della guida locale faremo una passeggiata nella *palmeraie* prospicente le pendici ovest del Jebel Kissen, una montagna che alla sommità reca una serie di "bicchierini" di roccia che le valgono il nome (*kissen* in arabo marocchino significa infatti *bicchieri*). Attraverseremo il fiume Draa ed il nostro accompagnatore, ci spiegherà tutti i meccanismi che regolano il funzionamento di una *palmeraie*: gli strati di colture (palme da dattero, alberi da frutta, ortaggi, cereali ed erba medica), le differenti qualità di datteri, il sistema di fecondazione delle palme, i meccanismi di irrigazione con pozzi e allagamenti di tratti di canali. Pranzeremo a picnic all'ombra delle palme e quindi raggiungeremo il piccolo villaggio di Tamnougalte, dove visiteremo la *kasbah*, che ospita un museo di oggetti di uso quotidiano tradizionali di questa regione. Rientrati ad Agdz, avremo tempo di rilassarci con un *hammam*, prima della cena e del pernottamento in *maison d'hotes*.

6° GIORNO – giovedì 02 gennaio
Costeggiando il corso del fiume Draa e la *palmeraie* che lo circonda proseguiremo verso sud, ammirando maestosi panorami dove si alternano montagne dalle forme curiose, il verde intenso delle palme, antiche *kasbah* distrutte e altre tutt'oggi abitate. Lungo la strada ci fermeremo a Tamgroute per visitare, con la guida locale, la *kasbah* sotterranea, la piccola ma ricca biblioteca coranica ed i laboratori di ceramica verde: a Tamgroute ci sono infatti i forni dove vengono cotte le tipiche tegole verdi che ornano i tetti di tutti gli edifici religiosi del Marocco. Pranzeremo in famiglia. Riprendendo la strada verso sud, incroceremo il Jebel Bani, una catena montuosa trasversale al corso della Draa, da cui godremo una splendida vista sulla valle della Draa, e abbandoneremo la *palmeraie*. Infine, arriveremo al villaggio di Tagounite, dove incontreremo la nostra guida per il deserto e ci trasferiremo, dopo una breve pista, al bivacco all'Erg Lihodi (letteralmente *duna dell'ebreo*). Cena al bivacco e pernottamento in *bivacco*.

7° GIORNO – venerdì 03 gennaio
Giornata dedicata al deserto: dopo l'alba vista sulle dune di fronte al bivacco, passeggeremo alternando distese sassose e zone di sabbia e dune. Raggiungeremo una bellissima tamerice che offrirà riparo dal sole per il pranzo a picnic. Rientreremo al bivacco, e, dopo aver gustato la magia del tramonto tra le dune, saluteremo la nostra guida e ripercorreremo la valle della Draa fino a tornare a Zagora. Ci sistemeremo per la cena ed il pernottamento in *maison d'hotes*.

8° GIORNO – sabato 04 gennaio
Partiremo per Agdz e da qui per Ouarzazate, attraversando i paesaggi lunari del Jebel Saghro. A Ouarzazate visiteremo la *kasbah* di Taourirt, prima del terremoto in ottimo stato di conservazione. Proseguiremo quindi verso il Tizin'Tichka, un passo a più di 2100mt, salendo lungo la bellissima valle dell'Ounila, fino a Telouet, villaggio caratterizzato dall'imponente *kasbah* che fu sede del governo dei Glaoui, i regnanti del sud del Marocco: in compagnia della guida locale attraverseremo il villaggio berbero e quello ebreo (ormai quasi disabitato), fino alla *kasbah*, pesantemente danneggiata dall'ultimo terremoto, e visitabile al momento solo dall'esterno. Dovremo quindi limitarci ad immaginare le famose sale interne, con gli splendidi saloni in marmo di Carrara, decorati con stucchi e mosaici, e con i soffitti in legno di cedro del Medio Atlas dipinto! Avremo anche la possibilità di conoscere le diverse tipologie di tappeti berberi del Sud del Marocco in un negozio del luogo. Per cena gusteremo un tajine speciale al ristorante, per poi pernottare in *maison d'hotes.*

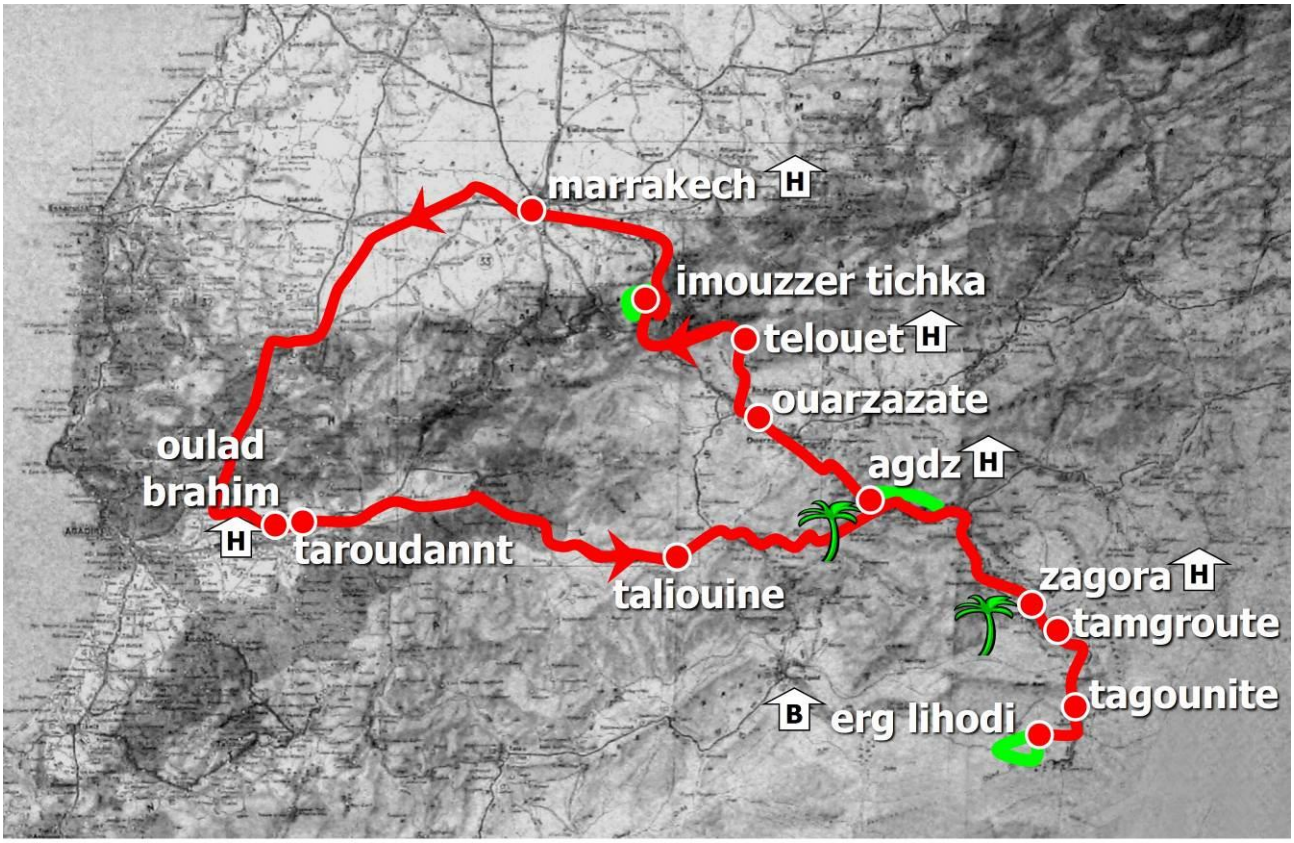
9° GIORNO – domenica 05 gennaio
Dopo colazione, riprenderemo la strada che sale verso il Tizin'Tichka, e poco dopo il passo devieremo su una breve sterrata che ci porterà ad Imouzzer, villaggio di 500 abitanti immerso in una stretta valle di meli, noci, peschi, circondata da plateau e picchi scoscesi. Qui incontreremo la guida locale che ci accompagnerà per una passeggiata nel paesino, e ci racconterà dei numerosi progetti portati avanti dall'Associazione Locale di cui è stato presidente per moltissimi anni: irrigazione e costruzione di due piccoli bacini di raccolta dell'acqua per far fronte ad estati particolarmente secche, programmi educativi in collaborazione con scuole di pedagogia belghe, organizzazione di campi di lavoro estivi, costruzione di un ponte in cemento sul torrente che separa in due il villaggio, progetti ambientali (raccolta e smaltimento dei rifiuti), alfabetizzazione delle donne. Approfondiremo la conoscenza della Cooperativa Tessile costituita dalle donne del villaggio: alla sede, la *Maison des Femmes,* per pranzo potrete gustare la cucina berbera tradizionale della zona. Nel pomeriggio saluteremo i nostri ospiti e partiremo per Marrakech. Qui giunti, ci recheremo nel popolare quartiere di Sidi Youssef Ben Ali, per incontrare la presidentessa dell'*Association El Amane* che si impegna a fianco delle donne in difficoltà con programmi di supporto psicologico, legale e formativo; infine, al Caffè Letterario, uno dei progetti avviati dall'associazione, ceneremo con un *tajine* che le donne avranno preparato per noi. Pernottamento in *riad*.

10° GIORNO – lunedì 06 gennaio
Vi trasferirete all'aeroporto per il rientro in Italia.

Attenzione, in caso di neve o comunque di maltempo sul passo del Tichka anche il ritorno potrebbe essere necessariamente fatto con l'autostrada Agadir-Marrakech.

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

MAPPA DELL'ITINERARIO



PRINCIPALI DISTANZE

Marrakech - Oulad Brahim - Taroudannt - Oulad Brahim	292 km
Oulad Brahim - Taroudannt – Taliouine - Agdz	298 km
Agdz - Erg Lihodi	191 km
Erg Lihodi - Zagora	100 km
Zagora – Ouarzazate - Telouet	235 km
Telouet - Imouzzer Tichka - Marrakech	134 km
TOTALE	**1.250 km**
media	***125 km / giorno***

PROGETTI SOLIDALI SUPPORTATI

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. Durante questo viaggio vengono sostenuti, attraverso la *quota progetto*, i seguenti:

Cooperativa Femminile Nassij - Imouzzer-Tichka - Chiacchiericcio, risate, bimbi che corrono dappertutto.. e gomitoli colorati, forbici, strumenti per cardare la lana, telai affollati da ragazze abilissime e allegre, un vassoio con la teiera sempre pronta: questa è l'atmosfera alla Cooperativa Femminile Tessile di Imouzzer Tichka. Le donne di questo piccolo villaggio berbero sull'Alto Atlas hanno partecipato a tre anni di corsi di alfabetizzazione, organizzati dalla locale Associazione Wifaq per lo Sviluppo Rurale; questo ha accresciuto la loro l'autostima, per cui hanno poi richiesto un proprio spazio esclusivo, dove avviare attività generatrici di reddito. L'Associazione si è fatta carico di cercare i finanziamenti, e 26 donne si sono associate in cooperativa. Nonostante il nome si riferisca

soltanto a prodotti tessili (nassij in arabo significa tessuti), oltre ai tappeti e capi per bambini in lana e cotone, tra i loro obiettivi futuri c'è la produzione di marmellate, composte e succhi di frutta, miele e dolci.
E a chi venderanno tutto ciò? Ai viaggiatori, sia quelli che si fermeranno al villaggio e avranno modo di gustare il famoso couscous d'orzo della cuoca Kabira, sia quelli che, di passaggio lungo i tornanti del passo del Tichka, faranno una sosta al loro - futuro - gazebo. Il sostegno può avvenire attraverso il pagamento del pranzo alla Cooperativa e della quota progetto; presidente: *Aisha Raji*.

Associazione EL AMANE – L'associazione ha come obiettivo la difesa delle donne contro tutte le forme di violenza e la ricerca dell'uguaglianza di genere. L'associazione, dalla data della sua creazione nel 2003 a Sidi Youssef Ben Ali, un quartiere popolare molto vulnerabile e povero di Marrakech, ha portato avanti numerose attività: servizio di ascolto e assistenza giuridica per le donne vittime di violenza, corsi di alfabetizzazione e di formazione professionale per le donne ed i giovani del quartiere, campagne di sensibilizzazione sul problema della violenza e dei diritti della donna, sensibilizzazione sanitaria per la salute della donna e formazioni sul lavoro associativo. L'associazione ha inoltre avviato un programma di attività generatrici di reddito con l'intento di finanziare progetti di micro-imprenditoria femminile (in campo agricolo, ma anche confezionamento di couscous, artigianato / bijotteria, pane tradizionale, henné, etc). Infine, l'associazione si occupa di lobbying sui diritti della donna e più in generale sui diritti umani in Marocco. Il sostegno può avvenire attraverso la visita all'associazione, il pagamento di un pasto preparato dalle donne dell'associazione stessa, la partecipazione a seminari di cucina, la quota progetto; presidente: *Halima Oulami*.
NOTA: nell'ottobre 2021 Halima è stata insignita del primo premio ex aequo (con Fammyy Mikindo dal Congo) al concorso Raffaele Masto per l'attivismo civico in Africa, promosso da Amici di Raffa, Fondazione Amani e Rivista Africa (per approfondimenti su Halima e la sua candidatura al premio Raffaele Masto, si consiglia il blog https://womenrights.altervista.org/halima-oulami-attivista-dei-diritti-delle-donne-in-marocco/).

SOSTENIBILITÀ DEL VIAGGIO

Premesso che il Marocco sta avvicinandosi solo in questi ultimi anni al concetto di sostenibilità ambientale, con impatti sul turismo così come su altre attività del paese, molta strada deve ancora essere fatta, soprattutto nel campo dell'educazione civica, del trattamento dei rifiuti, del rispetto dell'ambiente naturale e della fauna, e della gestione dell'acqua, sempre più scarsa. D'altronde, grandi passi avanti si vedono soprattutto nella produzione dell'energia elettrica: sfruttando infatti l'abbondante insolazione e la presenza, soprattutto in certe regioni, di forti venti, sta per essere ultimata la realizzazione di una avveniristica centrale solare, Noor (che in arabo vuol dire *luce*), nei pressi di Ouarzazate, ed il Marocco è il secondo paese africano per produzione di energia eolica (dopo il Sud Africa), con i parchi eolici di Tangeri, Sidi Kaouki, Tarfaya, Midelt tra gli altri. Anche in agricoltura, settore che occupa il 40% della popolazione attiva e genera il 14% del PIL, molto lentamente si sta assistendo alla nascita di una nuova sensibilità, sia da parte dei produttori sia da quella dei consumatori: esempi virtuosi di orti e frutteti rigorosamente biologici sono portati avanti da lungimiranti giovani laureati o emigrati di ritorno dall'Europa, ma anche da contadini che riscoprono e utilizzano antiche tecniche agricole, tramandate da padri e nonni, dove semplicemente non c'è posto per concimi o antiparassitari chimici.
Per quanto riguarda la sostenibilità sociale, da una parte esistono realtà virtuose - associative, cooperative e anche governative - che si battono affinché diritti umani, diritti delle donne in particolare, libertà di stampa e di espressione, inclusione dei migranti, lotta al pregiudizio, equità economica siano tra le priorità del governo, ma non va dimenticato che alcuni di questi traguardi sono ben lontani dall'essere raggiunti: ad esempio è ancora in vigore (comminata ma non più eseguita dal 1993) la pena di morte, succede ancora che giornalisti o manifestanti siano condannati al carcere per aver scritto o fomentato le folle su argomenti scomodi, e succede ancora che in alcuni tribunali trionfi il pregiudizio (o un millantato dettame del Corano) piuttosto che la legge.
Durante questo viaggio, oltre ai progetti solidali descritti nel precedente paragrafo, avremo modo di conoscere le seguenti realtà virtuose:

Taliouine – Orto e giardino di Said: chiacchiereremo con Said Wahbi, appassionato di agricoltura biologica e di permacultura, ed il progetto che sta portando avanti a dispetto delle condizioni esterne (soprattutto la carenza cronica d'acqua ed il prezzo poco concorrenziale del biologico sul mercato alimentare) con estrema determinazione e con risultati… molto gustosi!

Taliouine – Cooperativa Agricola: percorrendo le colline che da Taliouine accompagnano verso Tazenakht ed Agdz, abitualmente si notano grandi estensioni di terreno, tutte rigorosamente suddivise in piccoli appezzamenti, apparentemente non coltivate… ma se si ha la fortuna di passare di qui intorno ad ottobre e fino all'inizio di novembre, quei campi incolti si trasformano in meravigliosi giardini lilla: è il fiore dello zafferano, i cui pistilli sono abbondantemente utilizzati sia in cucina sia nella medicina tradizionale; la stragrande maggioranza degli agricoltori, in questa regione, coltiva zafferano, attratti anche dall'alto prezzo di vendita (e comunque di gran lunga più basso di quello che si trova in Europa). Alla *Cooperativa Agricola Taliouine*, affiliata a *Slow Food* (che ha incluso lo zafferano di Taliouine nella lista dei quattro presidi in Marocco, oltre all'olio d'argan, al cumino e all'hennè), impareremo le proprietà di questa spezia, soprannominata l'*oro rosso*, e come utilizzarla partendo dai pistilli.

Imouzzer Tichka – Associazione Wifaq: Imouzzer è un piccolo villaggio nell'Alto Atlas a 1800 metri di altitudine; l'associazione locale ha realizzato, grazie anche alla collaborazione con associazioni belghe ed italiane, molti progetti in campo educativo, imprenditoriale ed agricolo (stage di pedagogia per studenti europei, cooperativa tessile femminile, irrigazione).

MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL VIAGGIO

Il viaggio è svolto con accompagnatore in lingua italiana non professionista, che funge da coordinatore e mediatore linguistico-culturale, e con varie guide locali.

Trasporti interni con mezzi privati senza autista: è necessario che alcuni viaggiatori mettano a disposizione la propria patente di guida.

In alternativa, è possibile percorrere l'intero itinerario con autista: l'incremento di costo vi verrà comunicato su richiesta.

Pernottamenti in riad / maison d'hotes ed in bivacco. In riad ed in maison d'hotes le camere sono doppie e triple con bagno privato; in bivacco nel deserto si dorme in tenda su brandine e materassini e per la toilette … *á la belle étoile*!

Pasti in ristorantini, 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).

È richiesto ottimo spirito di adattamento e reale motivazione a conoscere lo stile di vita marocchino.

PREZZO DEL VIAGGIO a persona, in camera doppia
La partenza è garantita anche per un minimo di 2 sole persone ed i prezzi diminuiranno via via all'aumentare del numero di viaggiatori.

Calcolato su 10 persone:	**€1000 + volo aereo**
Calcolato su 8 persone:	**€1060 + volo aereo**
Calcolato su 6 persone:	**€1100 + volo aereo**
Calcolato su 4 persone:	**€1180 + volo aereo**
Calcolato su 2 persone:	**€1630 + volo aereo**

Costo volo aereo a partire da 100 € (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 (circa 50% del prezzo del viaggio), a copertura delle voci di spesa sotto riportate

La quota da versare in agenzia comprende:
- percentuale spettante all'operatore locale che cura la logistica del viaggio
- accompagnatore (compenso)
- noleggio del/dei veicoli senza autista, inclusi assicurazione con franchigia del 5% del valore dell'auto e km illimitato
- organizzazione tecnica
- assicurazione medica e contro annullamento del viaggio

La quota di partecipazione da portare in loco comprende:
- tutti i pernottamenti
- i pasti e le bevande (escluse bevande alcoliche)
- carburante
- taxi a Marrakech
- accompagnatori (rimborso spese)
- guide locali (compenso e rimborso spese)
- entrate ai siti della *medina* di Marrakech, all'agadir troglodita di Taliouine, alle *kasbah* di Tamnougalte e Taourirt ed alla biblioteca coranica di Tamgroute
- percentuale a sostegno dei progetti visitati

La quota non comprende:
- volo aereo internazionale
- eventuale escursione in dromedario nel deserto
- mance
- spese personali
- tutto quanto non espressamente indicato alle voci precedenti

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, piuttosto faticoso per i lunghi spostamenti in auto, può essere adatto anche a viaggiatori con **bimbi sopra i 6 anni**, purché animati da molta curiosità e disposti a camminare durante le passeggiate nella *palmeraie* (ma si può richiedere un mulo) e nel deserto (in questo caso si può richiedere un dromedario).

CLIMA: Il viaggio è realizzabile preferibilmente **tra ottobre ed aprile**.
Il clima del Marocco è perfettamente sintetizzato nella definizione del governatore francese Lyautey: "un paese freddo con il sole caldo!". La latitudine africana, infatti, è più che compensata sia dall'orografia del paese, in maggior parte montuoso, sia dal clima prevalentemente secco, se non desertico. Questo implica che ci sia una fortissima differenza tra le temperature al sole ed all'ombra, tra quelle invernali (**inverni freddi ma brevi** che durano da metà dicembre a metà febbraio) e quelle estive, tra quelle diurne e notturne e tra quelle in caso di bel tempo e di brutto tempo. A questo si deve aggiungere che **non esiste generalmente un sistema di riscaldamento delle case**, né nelle *medine*, né fuori città: solo nei posti turistici si trovano dei climatizzatori nelle singole stanze o più semplicemente delle stufe a gas o dei camini nelle sale da pranzo.
Nei mesi primaverili ed autunnali Marrakech e Taroudannt sono temperate (piuttosto calde di giorno e fresche la notte), mentre in inverno sono molto fredde: utile la visita all'*hammam*. D'estate sono caldissime (temperature oltre i 40°C) ma molto secche; quindi, il caldo è sopportabile a patto di esporsi il meno possibile al sole durante il giorno.
Lungo la strada del Tizin'Tichka in inverno è possibile incontrare la neve; in caso il passo sia chiuso, sarà necessaria una deviazione; comunque, le temperature sono molto rigide (anche sotto lo zero). Nei mesi primaverili ed autunnali le temperature sono normalmente più godibili, con giornate calde e notti molto fresche, fredde solo in caso di maltempo. In estate sono piacevolissime, con notti sempre piuttosto fresche.
Nella zona tra Zagora e l'Erg Lihodi e sul Jebel Saghro c'è una forte escursione termica tra giorno e notte; in inverno, di notte fa molto freddo (temperature vicino allo zero, soprattutto nel deserto) mentre di giorno, al sole, si sta bene. D'estate il deserto è quasi impraticabile per le alte temperature diurne, situazione che può aggravarsi nel caso, non infrequente, di tempeste di sabbia.
Nella valle della Draa il caldo diurno ed il freddo notturno sono attenuati dalla folta vegetazione delle *palmeraie*.

CHE COSA PORTARE: Zaino o borsa non rigida (trolley fortemente sconsigliato per questo viaggio, poiché scomodo da trasportare nelle *medine*, nei riad e fuori città), uno zainetto piccolo, magliette, maglie medio peso, maglie/pile pesanti, una giacca a vento antipioggia, scarpe comode per camminare, sandali, occhiali e creme da sole, copricapo, cappello e guanti di lana nei mesi invernali, sacco a pelo pesante (più leggero in ottobre ed aprile), un asciugamano, una torcia a batterie. Se necessario un asciugacapelli elettrico.
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 l'intera durata del soggiorno nel Paese. Il visto di ingresso turistico, valido 3 mesi, si ottiene gratuitamente in aeroporto all'arrivo in Marocco. Ai turisti viene anche talvolta richiesto il biglietto del volo di ritorno.

VALUTA: L'unità monetaria del Marocco è il dirham (DH, o MAD). Prima della partenza è consigliabile controllare il cambio. Per cambiare contante o per avere anticipi con la carta di credito è necessario rivolgersi alle banche o agli uffici di cambio autorizzati. In tutto il Paese si possono trovare sportelli automatici dove prelevare contante con la propria carta di credito, purché abilitata ai prelievi dall'estero. Conservate la ricevuta per eventuali controlli. Si ricorda che è illegale cambiare il denaro per strada.

Le carte di credito sono accettate solo nei grandi alberghi, ristoranti di lusso, negozi e in qualche boutique nel souk di alcune grandi città.

FUSO ORARIO: Il fuso orario del Marocco è quello di Greenwich (1 ora in meno rispetto all'Italia); l'ora legale è stata introdotta nel 2008, fino al 2017 in vigore nello stesso periodo dell'Europa. Dal 2018, l'ora legale è diventata l'ora ufficiale in vigore tutto l'anno nel paese: quindi, quando in Europa c'è l'ora solare il Marocco ha la stessa ora dell'Italia, mentre quando vige l'ora legale c'è una differenza di un'ora.

ELETTRICITA': La corrente elettrica è erogata a 220V e le prese sono a due fori.

TELEFONI & INTERNET: La soluzione migliore per restare connessi a costi contenuti è l'acquisto di una SIM dati e voce: al costo di massimo 100 DH (meno di 10 €) si ottengono 30 DH di traffico telefonico e 5 Gb di connessione. Le compagnie mobili attualmente sono la più diffusa Jawal (di Maroc Telecom), Orange (buona soprattutto per il deserto), Inwi.
Esistono ovunque *teleboutique*, con telefoni a moneta o a scheda; telefonare e anche ricevere telefonate sul proprio cellulare italiano è estremamente costoso.
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).
Nelle città in generale tutti i riad e gli hotel sono dotati di wifi a disposizione degli ospiti, mentre nelle zone rurali, soprattutto nel sud, anche se presente spesso la connessione non è costante e comunque non consente una buona navigazione.

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. È 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 ricoprirsi sempre prima di entrare in un luogo chiuso.
È 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 berbero; 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 speziate 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 fritta, 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*, 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.

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**).

Organizzazione tecnica:

Via Vasco de Gama 12a - VERONA
Tel: 045 8342630 - 045 8948363
E-mail: viaggiresponsabili@planetviaggi.it
Skype: planet.viaggi.responsabili
www.planetviaggi.it