

MAROCCO Deserto

La Valle della Draa e le Dune degli Ebrei



Da ottobre ad aprile, 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.

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. Passando l'Alto Atlas per la spettacolare strada del Tizin'Test si arriva a 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, *kashba* e villaggi isolati. Distese di sabbia si alternano a zone pietrose nella regione dell'Erg Laoudi: tramonto tra le dune e notte in tenda berbera. Sulla via del ritorno i dolci pendii lunari del Jebel Saghro ci porteranno a Ouarzazate con le sue *kashba*. Poi si riattraversa l'Alto Atlas, questa volta per il passo del Tichka a più di 2000mt, visitando la bellissima *kashba* dei Glaoui a Telouet e quindi il piccolo villaggio montano di Imouzzet ed i suoi progetti di sviluppo.

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 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 visiteremo **i giardini della Koutobia**, il cui minareto è simbolo della città, le Tombe Saadiane, il ricco e ben conservato **palazzo Bahia ed il palazzo Badi**, in rovina, ma che lascia intuire la grandiosità passata ed attualmente ospita la principale colonia di cicogne di Marrakech. Nel pomeriggio ci addentreremo 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 potremo 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 potremo 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

Dopo colazione attraverseremo l'**Alto Atlas** per la spettacolare strada del Tizin'Test, un passo a 2100 mt di altitudine: sul versante nord attraverseremo boschi di ginepro, lecci e, lungo il corso del fiume, gli onnipresenti oleandri. Lambiremo il **Parco Nazionale del Jebel Toubkal**, che con i suoi 4167 mt rappresenta il punto più alto del Marocco e del Nord Africa, e incontreremo i primi venditori di pietre e fossili (più o meno autentici), che caratterizzeranno tutte le zone di montagna attraversate dal viaggio. Ci fermeremo lungo la strada per il pranzo in un ristorante locale e 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. Una volta giunti al Tizin'Test, discenderemo per una strada a tornanti da cui si gode uno splendido panorama verso la fertile valle di Agadir, ed incontreremo i primi alberi di argan. Raggiungeremo **Taroudannt**, la *piccola Marrakech*, con le sue possenti mura, ed entreremo nella *medina* per visitare il negozio-laboratorio di Lahcen, 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, l'intarsio legno-argento e come riconoscere un oggetto in vero argento da uno falso. Ci sistememo infine per la cena ed il pernottamento in *chambre d'hotels*.

4° GIORNO

Dopo colazione, visiteremo le conerie della pelle 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 Said, da cui saremo ospiti per il pranzo in famiglia. 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, dove Abdellah, la nostra guida locale, ci accoglierà per la cena ed il pernottamento in *maison d'hotels*.

5° GIORNO

Dopo colazione, in compagnia di Abdellah faremo una passeggiata nella *palmeraie* prospiciente 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** e 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. Pranziamo a pic nic all'ombra delle palme e quindi raggiungeremo il villaggio piccolo villaggio di Tamnegoulte, dove visiteremo la *kashba*, 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'hotels*.

6° GIORNO

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 *kashba* distrutte e altre tutt'oggi abitate. Lungo la strada ci fermeremo a **Tamgroute** per visitare, con la guida locale Mohamed, la *kashba* 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. Pranziamo in famiglia ospiti di Mohamed. 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 il nostro accompagnatore per il deserto e ci trasferiremo, dopo una breve pista, al bivacco **all'Erg Laoudi** (letteralmente *Dune degli Ebrei*). Cena al bivacco e pernottamento in *tenda berbera*.

7° GIORNO

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 un bellissimo *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 i nostri ospiti e ripercorreremo la valle della Draa fino a tornare a **Zagora**. Ci sistemeremo per la cena ed il pernottamento in *maison d'hotels*.

8° GIORNO

Partiremo per Agdz e da qui per **Ouarzazate**, attraversando i dolci paesaggi lunari del Jebel Saghro. A Ouarzazate visiteremo la *kashba* di **Taourirt**, in ottimo stato di conservazione. Proseguiremo quindi verso il Tizin'Tichka, un passo a più di 2100 mt, ed una deviazione ci porterà a **Telouet**, a visitare la *kashba* che fu sede del governo dei Glaoui, i regnanti del sud del Marocco: in compagnia di Mohamed attraverseremo il villaggio berbero e quello ebreo (ormai quasi disabitato), e visiteremo le sale interne della porzione di *kashba* ancora accessibile, 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. In serata raggiungeremo il villaggio di Imouzzet vicino al passo, dove saremo ospiti per la cena a casa di Mohamed Kachtoun nostro nuovo accompagnatore; ci sistemeremo per il pernottamento a *La Maison de la Culture*, un centro per l'accoglienza ai viaggiatori costruito dall'Associazione Wifaq per lo sviluppo rurale di cui Mohamed è presidente.

9° GIORNO

Giornata dedicata alla visita del villaggio di **Imouzzet**, alle passeggiate nella natura tra noci secolari, meli e peschi, all'incontro con la gente e all'approfondimento dei numerosi progetti locali dell'Associazione Wifaq: irrigazione e costruzione di un piccolo bacino di raccolta dell'acqua per le estati secche, distribuzione dell'acqua in tutte le case, sistemazione della scuola primaria e materna, programmi educativi in collaborazione con scuole di pedagogia, organizzazione di campi di lavoro estivi per ragazzi italiani, costruzione di un ponte sul ruscello che attraversa il paese, raccolta e incenerimento della spazzatura, corsi di alfabetizzazione delle donne e costruzione della *Maison des Femmes*. Pranziamo in famiglia a casa di Mohamed, e nel pomeriggio saluteremo i nostri ospiti e partiremo per **Marrakech**. Qui giunti, ci recheremo a cena in un ristorante che si affaccia sulla piazza Djemaa el Fna. Pernottamento in *riad*.

10° GIORNO

Ci trasferiremo all'aeroporto per il rientro in Italia.

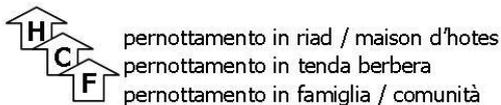
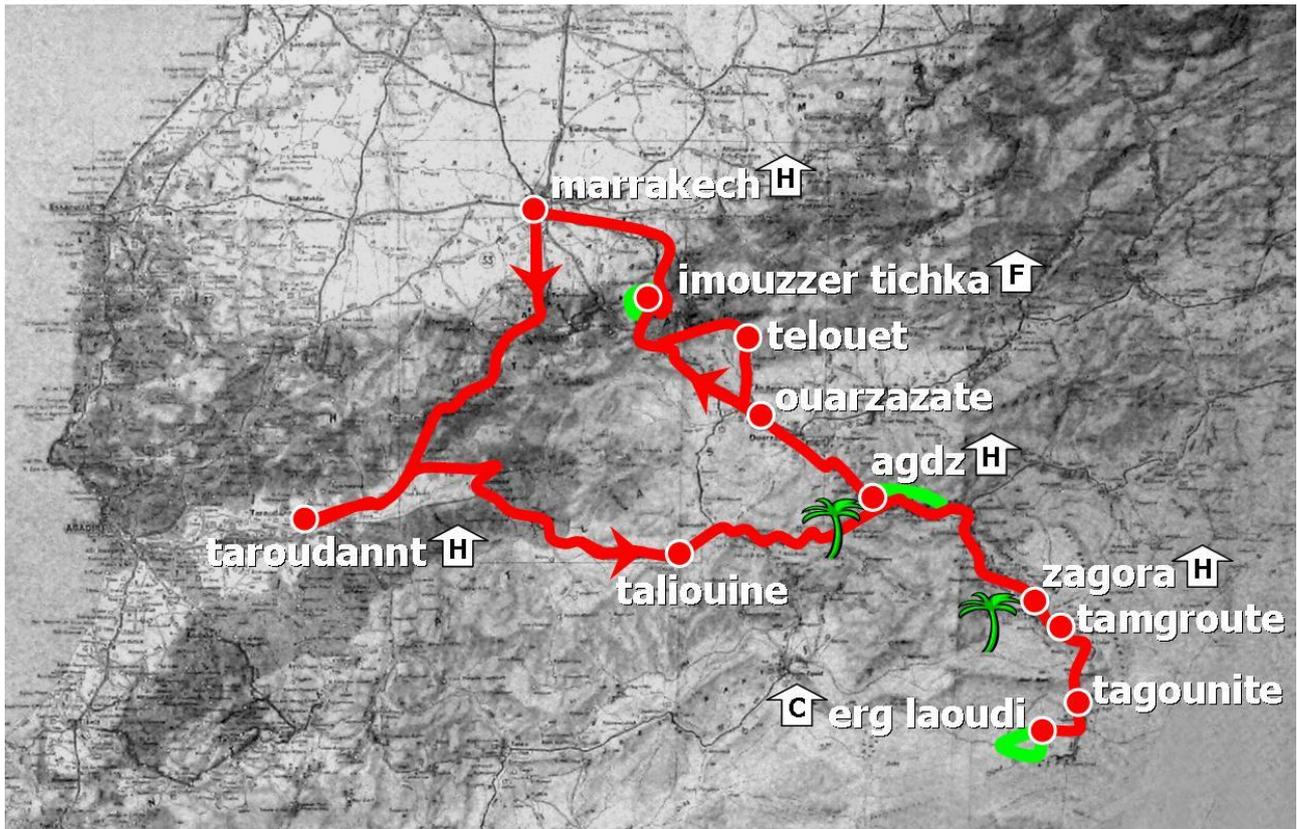
Attenzione, in caso di neve sui passi di montagna può essere necessaria una deviazione per la strada Agadir - Chichaoua.

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.

PRINCIPALI DISTANZE

Marrakech - Taroudannt <i>via Tizin'Test</i>	223 km
Taroudannt - Agdz	297 km
Agdz - Erg Laoudi	191 km
Erg Laoudi - Zagora	96 km
Zagora - Imouzzet Tichka	268 km
Imouzzet Tichka - Marrakech	100 km
TOTALE	1175 km
media	118 km / giorno

MAPPA DELL'ITINERARIO



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*, 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.

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.

Associazione Wifak - Imouzzertichka - Imouzzertichka 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 (stage di pedagogia per studenti europei, finanziamento dell'insegnante della scuola materna), agricolo (sistema di irrigazione, costruzione di un bacino di riserva dell'acqua per le estati secche, distribuzione di acqua potabile nelle case), costruzione di un ponte sopra il torrente che attraversa il paese, cooperativa tessile femminile, progetti ambientali (raccolta e smaltimento dei rifiuti); il sostegno può avvenire attraverso la visita alla regione ed alla quota progetto.

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, in chambre d'hotes, presso comunità marocchine ed in tenda berbera. In riad ed in maison d'hotes le camere sono doppie con bagno privato; in chambre d'hotes il bagno e la doccia sono in comune tra più camere e le camere sono doppie o triple. Durante i pernottamenti in comunità si dorme in camere da 4/5 posti, su letti materassini e bagni e docce sono in comune; in tenda berbera nel deserto si dorme su stuoie e materassini e per la toilette ... *á la belle étoile!*

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).

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:	885 € + volo aereo
Calcolato su 8 persone:	920 € + volo aereo
Calcolato su 6 persone:	935 € + volo aereo
Calcolato su 4 persone:	965 € + volo aereo
Calcolato su 2 persone:	1.215 € + 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, e risultano così ripartiti:

10 persone	→ da versare in agenzia: 495 €	da portare in loco: 390 €
8 persone	→ da versare in agenzia: 520 €	da portare in loco: 400 €
6 persone	→ da versare in agenzia: 515 €	da portare in loco: 420 €
4 persone	→ da versare in agenzia: 520 €	da portare in loco: 445 €
2 persone	→ da versare in agenzia: 650 €	da portare in loco: 565 €

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 (con un massimale di 5000 €)

La quota di partecipazione da portare in loco comprende:

- tutti i pernottamenti, i pasti e le bevande (escluse bevande alcoliche)
- carburante
- accompagnatori (rimborso spese)
- guide locali (compenso e rimborso spese)

- entrate ai siti della città di Marrakech, alla moschea di Tinmel, alle *kashba* della Valle della Draa 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
- assicurazione contro annullamento del viaggio (facoltativa: 60 €)
- 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 non esporsi mai al sole durante il giorno.

Lungo la strada del Tizin'Test ed 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 M'hamid 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 borsone non rigido (trolley sconsigliato per questo viaggio, poiché scomodo da trasportare nelle medine, riad e in città), uno zainetto piccolo, magliette, maglie medio peso, maglie/pile pesanti, una giacca a vento anti pioggia, 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.

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. 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 (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. 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).

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. 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 ricoprirsi 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 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* (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 gustare 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'Universidad 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.

Semlable à l'arganier (<http://www.diogene.ch/IMG/pdf/semlable-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**).

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