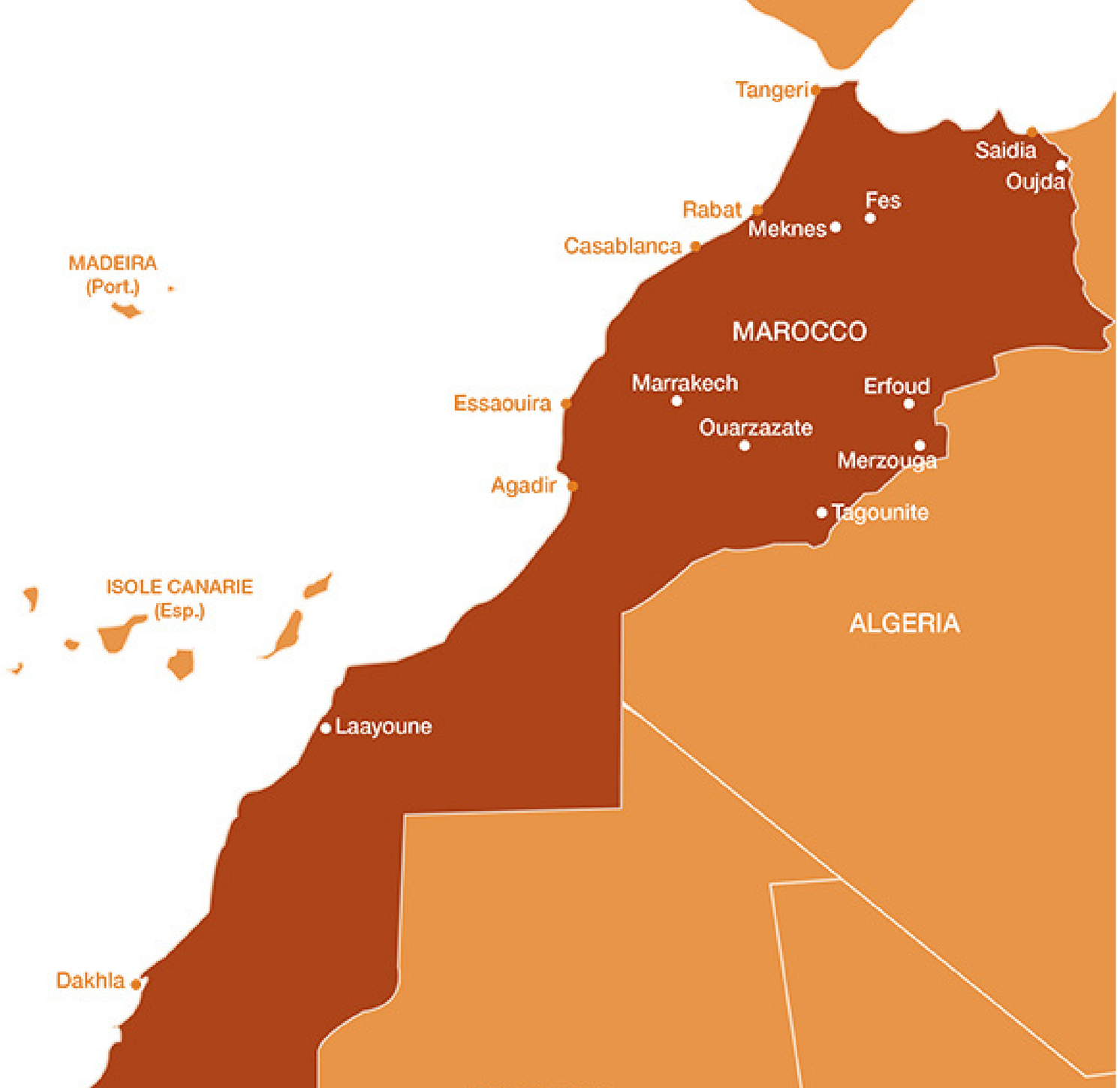


Marocco

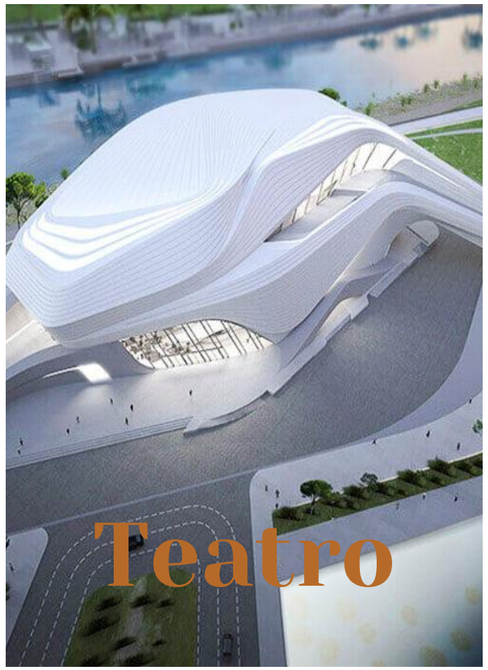
Il Marocco è un Paese del Nordafrica che confina con l'Oceano Atlantico e il Mar Mediterraneo ed è caratterizzato da influenze culturali berbere, arabe ed europee.

Le lingue ufficiali del Paese sono l'arabo e il berbero e Il francese è la terza lingua del paese

RABAT

fortezza reale berbera è circondata da formali giardini francesi

famosa per i monumenti storici, i tappeti di lusso e i ricami: la Medina di Rabat è pittoresca e caratterizzata dai classici vicoli stretti e acciottolati, gallerie d'arte e numerosi negozi ma in più regala una splendida vista sull'oceano Atlantico.

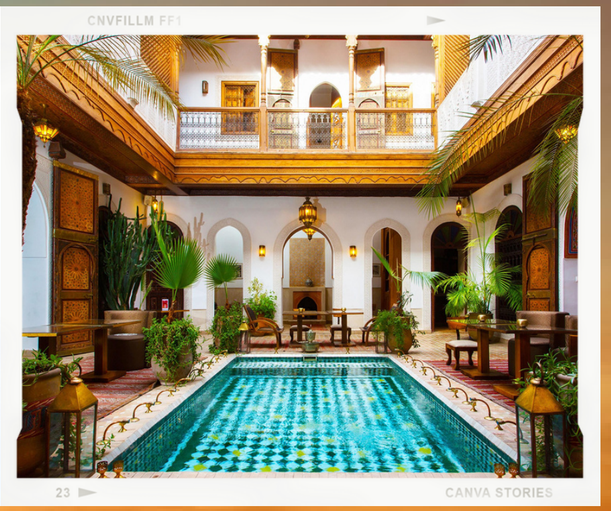


Teatro

MARRAKECH

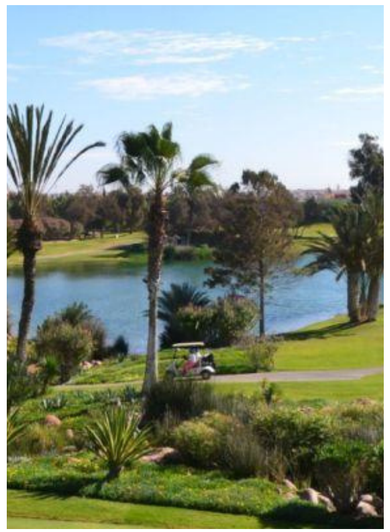
Majorelle.

Riad



le sue stradine labirintiche molto affollate sono un susseguirsi di souk (mercati), che vendono stoffe, ceramiche e gioielli.

AGADIR



Agadir, sulla costa meridionale atlantica del Marocco .Questa città turistica è rinomata per i campi da golf, l'ampia spiaggia a mezzaluna e il lungomare costellato di caffè, bar e ristoranti . A Agadir si trova anche la “ paradise Valle”

CHEFCHAOUEN

Definita la "perla blu" per via della tipica colorazione azzurra delle sue case

CASABLANCA

è la più grande città del Marocco

costituisce il principale centro economico, industriale e finanziario del Marocco e ospita il secondo più grande porto del Nordafrica dopo Tangeri Med,

Il più affascinante è un trekking a piedi che vi porta a ripercorrere a passo lento le rotte millenarie dei beduini. Se pensate di non farcela potete prenotare un tour in cammello !

La Gastronomia

Tagin

Si tratta di una pietanza di carne o pesce e verdure in umido, tipica della cucina maghrebina

Cous cous

costituito da granelli di semola di frumento (del diametro di un millimetro prima della cottura, poi via via sempre più grandi) cotti al vapore.

Harira

L’harira è una zuppa della cucina araba, in particolare marocchina, ricca e sostanziosa a base di carne e legumi, aromatizzata con numerose spezie.

Shabakia

biscotti al miele e sesamo tipici del Marocco.

La produzione di Argan

Bastila

si tratta di uno scrigno prezioso di strati di pasta sottilissima che dentro di se racchiude un ripieno di pesce morbido e profumato. Di questa pietanza ve ne sono differenti versioni, la pastilla di pollo, la pastilla di piccione e la pastilla ai frutti di mare, che tra l'altro è la più apprezzata.