



Con impresionantes puestas de Sol de Marrakech

Situada al Sur de Marruecos, con el fondo de las montañas del Atlas, en la antesala del desierto del Sahara, la ciudad roja de Marrakech despierta la admiración de cualquier visitante y viajero. Ya sea su llegada por vía aérea o terrestre, el choque con esta fascinante y misteriosa ciudad milenaria, le provocará un asombro tan impresionante que irá aumentando por las numerosas sensaciones que irá viviendo continuamente.

Las impresionantes puestas de Sol de Marrakech, con un cielo color rojizo que “desciende” sobre sus murallas y tejados de sus casas de color canela, dándole el aspecto de una “ciudad

encantada”, de las mil y una noches.

Sus miles de palmeras datileras que rodean y cubren la ciudad, adornan sus paseos, avenidas y espacios verdes.

La Palmera es el símbolo de la ciudad, seguido de la rosa que abunda en los innumerables jardines, parques públicos

Y casas señoriales. Aquí se encuentra el palmeral más extenso de Marruecos, alrededor de 180.000 palmeras en un área de 13,000 hectáreas.



Marrakech, antigua ciudad imperial, de donde procede el nombre actual del país. Su historia se remonta a épocas precedentes. Durante la civilización romana y bajo la dominación del emperador Augusto, se convirtió en colonia romana, e incluso el propio emperador se ocupó de educar a Juba en Roma, hijo del rey bereber de Marrakech, al que casó con una hija de Marco Antonio y Cleopatra.

Los pobladores eran “bereber”, cuyo origen es desconocido, pero cuya lengua semítica procede del Caucazo.

En el siglo XI los almorávides que reinaban en Marrakech llegaron hasta Algeciras y derrotaron a las tropas castellanas que le hicieron frente. Establecidos en el sur de la península ibérica, uno de los Sultanes de entonces, Ali Ben Yusuf, se llevó desde Al-Andalus a los mejores pensadores y artistas de la época, hasta Marrakech, para embellecer la ciudad y elevar su cultura.

Marrakech hoy, es la primera ciudad turística del país y la segunda en población tras Casablanca. Es la que más turistas recibe durante todo el año.

Este pasado histórico perdura hoy en sus monumentos, sus palacios, mezquitas, jardines y murallas enclavadas en el casco antiguo, llamado Medina, y que son Patrimonio de la Humanidad. La plaza Jemáa El Fna, es el centro de atracción de toda la ciudad, una enorme explanada junto a la majestuosa torre de la mezquita Kontoubia (de planta similar a la Giralda de Sevilla), el minarete es un faro de 70 metros de altura desde donde se divisa toda la ciudad y sirve de orientación, está rematado con cuatro bolas de “oro puro” y sostenida por los planetas, según la leyenda, en realidad no son de oro sino de cobre con una pintura dorada.

Desde este minarete el almuecín (sacerdote musulmán) llama a la oración tres veces al día, la primera al amanecer, medio día y tarde. La plaza es un continuo fluir de gentes en todas direcciones atraídas por los espectáculos que aquí se ofrecen: aguadores con sus trajes típicos multicolores y sombreros ostentosos, que le ofrecerán agua en su antiguo vaso de hojalata, al estilo tradicional y le pedirán una moneda por dejarse fotografiar.

Aquí todo tiene un precio, encantadores de serpientes, narradores de cuentos, payasos, juegos de cartas, músicos, bailarines, escritores públicos delante de sus paraguas negros y tenderetes de comida de todo tipo. Se ofrecen zumos recién exprimidos de las dulces naranjas de la huerta de Marrakech (un gran vaso les costará el equivalente a 80 céntimos), té verde, pinchitos morunos, caracoles, etc. Cientos de turistas contemplan este bullicio desde el amanecer hasta la madrugada, en esta Plaza se vive una autentica fiesta diaria.



Junto a la plaza el Zoco es un lugar de visita ineludible. En cualquier ciudad árabe el “zoco” es el mercado y aquí en Marrakech es uno de los más coloridos y exótico si cabe. Los comerciantes mantienen sus puestos al igual que en épocas pasadas, los productos están expuestos a la clientela en organizado desorden, especies, frutas, ropa, joyería, alfombras, pescado fresco, los pollos se exhiben vivos y le cortan el pescuezo en el mostrador delante del cliente y de las personas que en ese momento pasan, siendo testigos en directo de la matanza y desplume posterior. Cientos de personas circulan por todas direcciones por estrechas callejuelas que tiene este zoco. Y se divide en varias actividades, hay un zoco del cobre, otro de la lana (Laghzal), donde se tiñe la lana que se utilizan para las alfombras.

Marrakech es una ciudad de contrastes, por un lado la plaza Jemáa el Fna, el Zoco y la Medina y por otra la zona moderna, el barrio de Guéliz, de diseño arquitectónico actual, con amplias calles, palmeras, aceras anchas y edificios modernos, pintados con el color rojizo que ofrece toda la ciudad; y cualquier edificio de nueva construcción debe respetar este color de los edificios milenarios.

Una forma de recorrer el centro de la ciudad es subir a una de las típicas calesas tiradas por caballos (muy similares a las de Sevilla) y durante el recorrido podrá cruzarse con todo tipo de vehículos, desde modernos camiones y turismos a otros tirados por caballos, burros y mulos, son carros de humildes agricultores que transportan los variados productos de la rica huerta a los mercados y de artesanos que llevan sus productos al zoco. Circulan también motocicletas y bicicletas que se entrecruzan con otros vehículos como los autobuses municipales (aquí en Marrakech todos son de fabricación española de la empresa ALSA) y junto a ellos los peatones que utilizan cualquier lugar para cruzar las calles antes que los pasos de peatones debidamente señalizados. La circulación en Marrakech es agobiante, típica de una gran ciudad que desde el amanecer está en movimiento hasta altas horas de la noche. Por doquier hay innumerables restaurantes y cafés desde los más lujosos para turistas, con música típica y bailarinas de la danza del vientre, hasta otros más asequibles e internacionales como el McDonal's, que ya tiene un segundo establecimiento en el barrio de Guéliz. Los precios oscilan desde unos pocos euros de un plato combinado para personas trabajadoras a mas caros en las cafeterías y restaurantes con música y baile a más de 20€.



En Marrakech han proliferado un tipo de hotel llamado "Riad" que utilizan edificios históricos que en, el pasado fueron palacetes y casas señoriales, muchos en la Medina y otros más

modernos en el Palmeral, algunos tiene pocas habitaciones pero están rehabilitados para ofrecer un servicio de lujo como un hotel de cinco estrellas. Recomendamos el Riad, “Dar Liqama”, situado en las afueras y rodeado de palmeras y árboles frutales con esplendidos jardines y cuidado césped. El conjunto lo forman tres edificios de construcción reciente aunque al estilo tradicional, de dos plantas con patio central y terrazas en todas las habitaciones. Cada edificio tiene jardín y propia piscina con jacuzzi, el edificio central ofrece el “Hamman”, autentico baño turco, situado en el sótano (estos hamman existen en todas las poblaciones de Marruecos, por pequeña que sea y son muy populares y frecuentados por todas las personas de ambos sexos, que una vez por semana, limpian sus cuerpos de células muertas, frotándose con ásperas esponjas y rociándose con agua muy caliente e incluso se puede pedir que le den un masaje reconfortante. Los hamman son independientes para hombres y mujeres.

En Marruecos esta obligado a degustar su variada gastronomía: la cocina marroquí se puede considerar de gran riqueza y diversidad, es una mezcla de gastronomía bereber, morisca, oriente medio, mediterránea y africana.

La cocina es sencilla y popular, su rasgo principal es la combinación de dulce y salado. Su elaboración es exclusiva de las mujeres, en las cocinas de los hogares los hombres permanecen fuera. Los platos principales son el “couscus”, de renombre mundial, elaborado con sémola de trigo, y acompañados de varias verduras y carne de cordero y pollo

La Pástela, muy popular en Marrakech, es un hojaldre, relleno de carne de pollo o paloma, cebolla, perejil y almendras, el Menjuí a base de cordero, el Djej Mcharmel

A base de pollo, limón y olivas, y uno de los recipientes de cerámica llamado “Tajin”, que da nombre al estofado de carne que se prepara en esta vasija.

El “couscus” es el plato familiar que se prepara todos los viernes en las casas marroquíes, día de la oración, es el equivalente al domingo español, que prepara la tradicional paella. El couscus es un alimento básico de bajo coste, se elabora en varias ollas superpuestas, llamada “alcuzcuceros”



La carne más popular es el cordero y las aves de corral, también las palomas guisadas con cebollas, guisantes, pasas y almendras. El cordero cocido o en barbacoa es muy popular. La carne picada o Khelea.

Un plato típico de Marraquech es el “tanzhiyya”, a base de carne y uno de los pocos que lo preparan los hombres.

El pescado y el marisco son abundantes en las zonas costeras

Las especias tienen mucha importancia, solo hay que verla en los zocos como están expuestas con todo su colorido y se usa en todos los platos, la canela, el comino, cúrcuma, jengibre, pimienta negra, pimentón, sésamo, coriandro, azafrán y la hierbabuena, aquí llamada menta, el cilantro y el perejil.

En el mes de Ramadan se prepara una sopa de cocido con muchos ingredientes, llamada "Harira", con el que se rompe el ayuno, acompañado de dátiles.

La repostería marroquí es muy famosa y de cuidada elaboración, sus ingredientes la harina, canela, mantequilla, dátiles y miel son los más utilizados ingredientes.

Sfenj, es muy clásico en los puestos callejeros, cubiertos de miel y azúcar. Maskina es una especie de torta, que se sirve cortada en porciones, los pasteles comunes, la pástela

Choriza, a base de almendras, muy común para acompañar el té. Los sefta y fekkas, son sabrosas galletitas.

Souvenirs: Si se quiere comprar prendas de cuero, aquí los precios son muy económicos, cazadoras, bolsos, zapatos...

La cerámica en platos muy elaborados con vivos colores, los tejidos como las famosas alfombras, tapices, chilabas.

Objetos realizados en plata y cobre, teteras, bandejas, los vasos para el té, cajas de madera, etc.

Información básica:

OFICINA NACIONAL MARROQUI DE TURISMO EN ESPAÑA

C/ Ventura Rodríguez, 24

28008- Madrid

Teléfono: 0034 915 412 995

Página Web: [WWW. Visitmorocco.com](http://WWW.Visitmorocco.com)

Javier Franco, periodista de Visión y Fepet.