

CAMPO TENDATO BERBERO “BENDAG” – MERZOUGA – MAROCCO

Il campo tendato Bendag è collocato direttamente all'interno del grande Erg “El Chebbi” a circa 100 metri dalla pista carrozzabile. Dalle auto i trasferimenti al campo saranno quindi effettuati a piedi.

Immerso direttamente tra le alte dune di sabbia è composto da diverse tende chiuse disposto a quadrato, ognuna con 4 letti attrezzati. Semplicemente ma caratteristicamente arredate, con tappeti a terra e luci a fotovoltaico.

Location estremamente tipica, lontano da rumori e luci, civiltà e stress, dove riscoprire il piacere assoluto del restare con se stessi e condividere questa esperienza con chi nutre e coltiva le stesse passioni. Vivere una settimana a stretto contatto con la semplice ed incontaminata natura selvaggia del deserto sotto un tetto di stelle unico. Chiacchierare e confrontarsi davanti ad uno schioppettante falò.

Dispone poi di una “tenda cucina” ed una dedicata alla sala da pranzo e spazio comune. Separate le tende dei servizi igienici e docce con acqua calda e fredda.

Dispone di allacciamento elettrico 220 volt dalle ore 08,00 alle ore 22,00. Non dispone di copertura wi-fi.

I pasti saranno serviti, il menù estremamente vario comprende piatti tipici della cucina marocchina, adatto anche ai vegetariani. Il menù varierà tra quanto sotto elencato. La prima colazione sarà a buffet.

PRIMI

- 1 – insalata marocchina fresca
- 2 – insalata crudités
- 3- zuppa/minestra

SECONDI

- 1 – tagine di pollo al limone (umido)
- 2 – tagine di bue (umido)
- 3 - tagine di montone (umido)
- 4 - kalia di bue (polpette)
- 5 - kalia di tacchino (polpette)
- 6 - kalia di montone (polpette)
- 7 - spiedini di bue
- 9 – spiedini di tacchino
- 10 - pollo alla griglia
- 11 - couscous di pollo
- 12 - couscous di montone
- 13 - couscous di bue
- 14 - pizza berbera
- 15 – tagine di verdure
- 16 – couscous con verdure

Nota: Il “tagine” è una terracotta a forma conica messa sul fuoco direttamente

DESSERT

Frutta di stagione

PRIMA COLAZIONE

1 – caffè

2 – latte

3 – succo d' arancia

4 – the alla menta

5 – pane

6 – crepes marocchine

7 – formaggio

8 – olio d' oliva

9 – marmellata

10 – uova