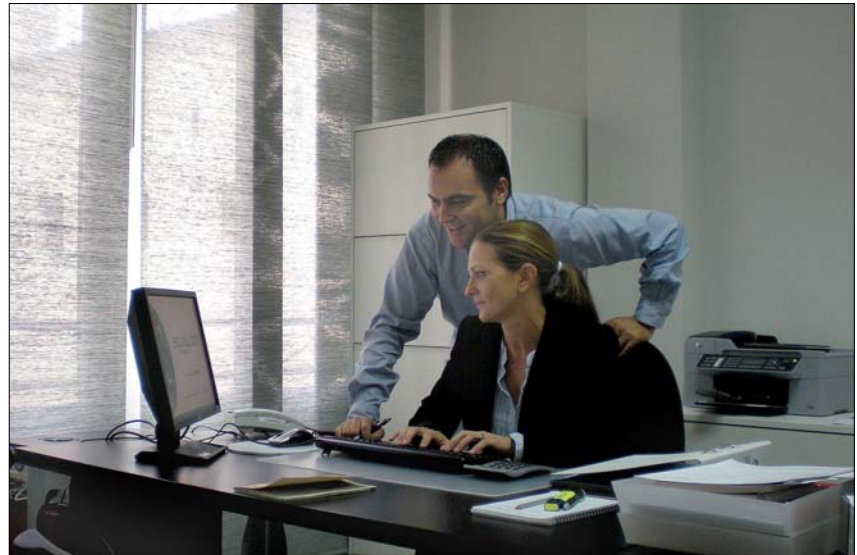


## DESTINACIÓ: CUBA

### EL SO CUBÀ

*"El son es lo más sublime para el alma divertir, se debiera de morir quien por bueno no lo estime".*  
Ignacio Piñero.

Esta frase reflectix l'humor, la ironia i la idiosincràsia del cubà orgullós i defensor de la seua música i de la seua cultura. El so és un gènere musical i de ball, fruit del mestissatge afro-cubà i espanyol. Per ser de tradició oral, no se sap amb exactitud quan va nàixer el so cubà. La majoria coincideix que va ser a finals del segle XX, en dues zones rurals de la serralada oriental, i en especial a Santiago de Cuba, per a després arribar fins a L'Havana a principis del segle i va començar o popularitzar-se cap a 1920... fins als nostres dies. Vos invitem a disfrutar de Cuba i del seu so en primera persona en el nostre viatge previst per al 2 d'abril...



## esplai viatges COMPLIX EL SEU PRIMER ANY

El passat mes de novembre vam complir el nostre primer any de camí i des d'ací, volem agrair-vos l'acollida que ens heu donat i la confiança dipositada en nosaltres. Més de 2.500 passatgers han realitzat el seu viatge o excursió amb la nostra agència durant l'any 2009.

Per a este nou any, ens hem plantejat dos objectius. El primer d'ells és millorar la comunicació entre Esplai i els seus viatgers,

per qual cosa, cada dos mesos realitzarem esta publicació digital, que enviarem per email, i per a la qual vos demanem la vostra col·laboració (articles, fotos, receptes...etc).

El nostre segon objectiu és el d'innovar i oferir noves propostes de viatges... una vegada més, esperem les vostres aportacions i suggeriments.

**El viatge continua....**

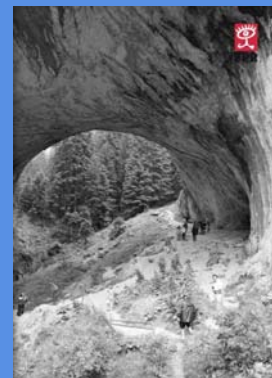
## LLANÇAMENT DE LA NOVA MARCA

**esplai.com**  
hotels

A principis de març, estarà disponible en la web un enllaç per a realitzar còmodament reserves d'hotel amb confirmació immediata sota la marca **esplai.com hotels**. Fruit de l'acord comercial amb diverses companyies hoteleres, més de

2.000 hotels estaran disponibles amb reserva en línia i pagament directe en cada establiment al finalitzar l'estada, per la qual cosa els viatgers podran gestionar directament les seues reserves i no serà necessari contactar amb nosaltres.

**JA ESTÀ DISPONIBLE  
EL CATÀLEG D'HIVERN**



## EL VIATGE DE... María Llorca



## CAP D'ANY EN EGIPT

El viatge d'aquest Nadal es pot resumir en un cumul d'impressions, vivències i records que dubte que qualsevol de nosaltres pugui oblidar mai. Ha sigut un viatge complet i dens en quant a visites i excursions des de Luxor, passant per la Vall dels Reixos fins al Caire, així i tot relaxant. Mai podrem oblidar-nos dels quatre dies que estiguérem navegant pel Nil, passant per Asuan fins a la visita a Abu-Simbel, on tinguerem l'oportunitat de contemplar l'espectacle nocturn de llums i sons, únic en el món. Visitarem els principals temples, mesquites i sinagogues, on perceberem la fascinació d'una cultura tan intensa i a la vegada tan diferent a la nostra. Ens va impactar sobre tot la diferència abismal entre la tranquil·litat i l'assossec que exis-

teix entre la zona Nubia i el caòtic Caire, on no es respecta cap norma de circulació, els passos de zebra o els semàfors (autobusos inclosos), sense deixar de tindre el seu encant. Altra de les coses que ens va impactar va ser la visita que realitzàrem en el Museu Arqueològic del Caire on veguerem la magnificència de la Màscara de Tutankamon, i sentirem l'experiència de romandre junt a ella i el seu grandiosos tresor.

Pero tot això no haguera sigut possible sense la presència del nostre particular "faraó" "El Gabri", el nostre guia egipci, que ens va saber transmetre els seus coneixements i la seua cultura d'una mena sensacional, i junt a Pau Marqués ens van fer passar unes vivències inolvidables.

## LA RECEPTE DE... Ximo Corts

### L'ARRÒS AL FORN DE LA COSTERA

Primer, es prepara el caldo. Es fiquen dos litres d'aigua en un pebrot. Trossegem tinda de porc per a sis persones (tres-cents grams de careta, una mà, una cua i una orella) i la coem tres quarts d'hora, junt amb cent grams de cigrons, posats la vespra a remulla. S'hi han d'afegir mig quilo de costelles trossegades i dos naps. Mentrestant, fem sis pilotes amb ous, magre, cansalada magra, clau d'espècia, canella, julivert i pa ratllat. Tot seguit, sofregim en una paella, amb una tasseta d'oli, sis-cents grams d'arròs, un tomàquet triturat, un cap d'all i un pessic de pebre roig. Posem el sofregit i

els ingredients cuits, amb les pilotes i sis botifarres de ceba, en una cassola de fang. S'hi afegeix litre i quart de caldo calent, sal i safrà. Finalment, col·loquem tres tomàquets madurs mitjans i una creïlla, seccionats en rodanxes, i clavem la cassola al forn a una temperatura de 190 graus. Passats cinquanta minuts, ja la podem traure.



# Vens?

## EL VI DE... Ximo Corts

### MADURESA, UN VI VALENCIÀ EXCEPCIONAL



En 2003, Robert Parker donà una nota de 93 punts a aquest vi, nau insígnia de Celler del Roure, empresa de Moixent. L'anyada de 2005 tenia aquesta composició: 30% de syrah, 20% de cabernet, 10% de monastrell, 10% de merlot, 10% de petit verdot i 20% de mandó, varietat local quasi extingida. Per a elaborar el Maduresa, Celler del Roure treballa artesanalment. Al camp, els ceps són amoixats a diari, a fi de garantir la màxima insolació de les fulles i la ventilació dels grans. La verema es fa manualment, en caixes de 15 Kg. El desrapat, la selecció dels grans i l'extracció als tancs també són manuals. Els trarbals se solen fer en lluna minvant. Finalment, el criança roman 12 mesos en barriques de roure francès. Com a resultat, una simfonia d'aromes de fruites i de sotabosc: pruna, maduixa i gerd amb flaire de violeta. En boca, tons de canella i roure torrat, sensació de mantega, gust de regalíssia i fons torrefacte.

Col·laboracions, articles, fotos, receptes...etc. enviar a [reserves@esplaiiviatges.com](mailto:reserves@esplaiiviatges.com)