



Lasciando Essaouira per raggiungere Plage Blanche avremo diverse possibilità: la prima prevede di prendere la strada per Marrakech fino a trovare la località di Chichaoua (dopo circa 63 chilometri) e da lì proseguire in autostrada fino ad Agadir, da dove poi si proseguirà alla volta di Tiznit. Dopo la visita si procederà fino a Sidi Ifni da dove, tutti i veicoli che non sono 4x4 dovranno indirizzarsi verso Guelmim, prima di raggiungere Fort Bou-Jerif e Plage Blanche.

Questo percorso comporta una percorrenza di circa 600 chilometri ma consente di mantenere, almeno nel tratto autostradale, una velocità media decisamente più elevata. Il secondo itinerario invece segue, almeno nella seconda parte, la linea costiera: esso è più breve (circa 500 chilometri) ma, a causa dell'orografia piuttosto mossa della zona, i tempi di percorrenza si dilatano non poco. Davanti a queste due diverse possibilità noi abbiamo preferito percorrere proprio quest'ultima, che offre impareggiabili panorami e che consente anche numerose soste fronte-mare!

La media finale di questo percorso è stata, nel nostro caso, di circa 60 Km. orari: ma ne è davvero valsa la pena!

Campeggio Atlantica - Agadir

Per informazioni consultare il sito www.atlanticaparc.com.

Campeggio Municipale - Tiznit

Il campeggio si trova in Bab Ait Jerrar.

Città di Tiznit per ulteriori informazioni consultare il sito www.tiznit.org.

Campeggio Solymar di Sidi Ifni per informazioni consultare il sito www.camping-solymar-ifni.com.

Città di Sidi Ifni per ulteriori informazioni consultare il sito www.ifniville.com.

Il Campeggio Fort Bou-Jerif è aperto tutto l'anno, recapito telefonico 00212-672130017.

E-mail : contact@boujerif.com.



È ormai giunto il momento di salutare Essaouira e riprendere la strada: la nostra prossima tappa sarà **Tiznit**.

Dopo aver percorso solo una dozzina di chilometri inizia un'ampia zona di coltivazione dell'**argan**: si tratta di un albero che ricorda un po' gli olivastri e che produce una sorta di ghianda che nasconde un seme oleoso.

Pressandolo si ottiene qualche goccia di questo prezioso olio, oggi particolarmente apprezzato in una serie di diverse applicazioni: quello ad uso alimentare presenta un sottile sapore di nocciola e viene

utilizzato da chef assai famosi per condire le insalate, mentre quello ad uso cosmetico viene impiegato nella produzione di saponi, bagni rinfrescanti e prodotti per la cura della persona in genere.

Sempre quello ad uso alimentare viene utilizzato anche come base per realizzare, unito a miele e ad altri ingredienti, diverse preparazioni. Il sapore è un po' particolare e potrebbe anche risultare non troppo gradito: per tale motivo è sempre consigliato un assaggio preventivo, così da poter decidere a ragion veduta... Facciamo presente come le quotazioni di quello puro al 100% siano in costante rialzo: l'intera lavorazione è, per i prodotti di pregio, assolutamente manuale.

Per dare un'idea noi abbiamo trovato una quotazione che per il prodotto di maggior pregio arriva anche a 40 Euro a litro!



Ed è proprio in questa zona di produzione che incontreremo diverse cooperative (spesso solo affidate a donne berbere) dove potremo eventualmente decidere qualche acquisto: noi ci siamo fermati presso la "**Cooperative Agricole Feminine Tilila**", in località **Sidi Kaouki**, che troverete sulla sinistra della strada, alle

Coordinate GPS:

- N.31°24'37", W.9°42'54"
- N.31°24.619', W.9°42.907'
- N.31.41031°, W.9.71511°.



Una volta entrati potrete osservare il processo produttivo e avrete anche modo di assistere alle fasi di preparazione dei semi e di estrazione dell'olio: in una giornata di lavoro due donne riescono ad estrarre manualmente circa 12 litri di olio!

Naturalmente avrete anche modo di fare la degustazione: e lì poi deciderete se e cosa acquistare...

