

GRUPPO APAS STEZZANO

organizza

I VIAGGI DI
job
TOUR OPERATOR

Magico Uzbekistan... alla scoperta della terra di Tamerlano dal 13 al 20 Settembre 2024



Un paese e un mito alimentato da nomi evocativi, Samarcanda, Bukhara, Khiva, Alessandro Magno, Gengis Khan, Tamerlano. Da qualche anno l'Uzbekistan, cuore e crocevia della Via della seta tra la Cina e l'Occidente, passando per l'Asia Minore, via sulla quale viaggiavano merci preziose, grandi idee e religioni, è meta prediletta di viaggiatori curiosi che ne apprezzano l'atmosfera, la monumentalità, l'esotismo e quelle stesse merci preziose oggi oggetto di shopping insolito e sofisticato. Ex Repubblica Sovietica, indipendente dal 1991, è un interessante paese multinazionale dove vivono pacificamente più di 100 etnie con proprie tradizioni e lingue: in maggioranza uzbeki di origine turca d'Asia Centrale, ma anche tagiki di discendenza persiana, russi, coreani, kazaki, caracalpachi che vivono nella zona del mare di Aral, tartari di stirpe mongola e altre minoranze. Un paese davvero affascinante e singolare, fuori dai circuiti turistici tradizionali. Il tour che vi presentiamo nella sezione seguente è all'insegna di una valida qualità alberghiera con ottime guide locali parlanti italiano che vi seguiranno per tutta la durata del viaggio.

1° GIORNO: Milano / Urgench

Ritrovo dei partecipanti a Stezzano nel luogo convenuto e trasferimento per l'aeroporto di Milano Malpensa T1, all'arrivo incontro con l'assistente e disbrigo delle formalità d'imbarco. Partenza con volo con destinazione Urgench. Cena e pernottamento a bordo.

2° GIORNO: Urgench / Khiva (30 km)

Arrivo a Urgench incontro la guida locale. Trasferimento in pullman riservato in hotel a Khiva. Prima colazione in hotel. Intera giornata dedicata alla visita della leggendaria Khiva "dentro le mura": la Ichan Kala sito di valore universale protetto dall'Unesco che include la cittadella e antica fortezza Kunya Ark, la moschea Juma dalle molte colonne lignee, il minareto di Islam Hodja, la moschea Bagbanli, il caravanserraglio, il mausoleo Seyid Allauddin, il palazzo Tash Khauli, la madrasa Alla Kuli Khan, il mausoleo di Pakhlavan-Makhmud, l'imponente minareto Kalta. Pranzo in ristorante e nel pomeriggio proseguimento delle visite. Cena e pernottamento in hotel.

3° GIORNO: Khiva / Urgench / Bukhara (30 km)

Prima colazione in hotel. In mattinata trasferimento in aeroporto a Urgench e partenza con volo interno per Bukhara. All'arrivo trasferimento in città e pranzo in ristorante. Nel pomeriggio visita del complesso di Lyab-i Khauz e delle sue madrase del XVI-XVII sec.: Kukeldash, Nodir-Divan-Beghi con il vicino khanaqa che ospitava i pellegrini e della moschea Magoki-i Attari, unica per i suoi ornamenti che riprendono concetti zoroastriani e buddisti. Cena con spettacolo nella suggestiva cornice della madrasa Nodir Divan Beghi. Pernottamento in hotel.

4° GIORNO: Bukhara

Prima colazione in hotel. In mattinata visita casa/museo Fayzulla Khodjaev della fine del 1800, appartenuta ad un ricco mercante. Si prosegue con il complesso di Poy-i Kalyan con i suoi mirabili monumenti che datano dal XII al XVI sec.: la madrasa Mir-i Arab, il minareto di Kalyan intatto da 880 anni quando con i suoi 47 metri era il più alto di tutta l'Asia Centrale. Visita di Chor Minor, la curiosa madrasa dei 4 minareti, del mausoleo dei Samanidi, capolavoro dell'architettura del X sec. e della cittadella, un tempo residenza del khan di Bukhara. Pranzo in ristorante. Nel pomeriggio tempo a disposizione per lo shopping, immane la visita dei 3 bazar coperti e facilmente individuabili per le caratteristiche cupole: il tok-i-Zargaron - dei gioiellieri, il Tok-i Tilpak Furushon - dei cappellai, il Tok-i Sarrafon - dove si cambiava il danaro. Al termine si andrà appena fuori città (a 4 km) per visitare la curiosa residenza dell'ultimo emiro di Bukhara, il Mokhi-Khosa Palace divertente esempio di stile kitsch. Cena in ristorante e pernottamento in hotel.

5° GIORNO: Bukhara/Shakhrisabz/Samarcanda (350 km)

Prima colazione in hotel. Partenza alla volta di Shakhrisabz, una città con più di duemila anni di storia che fu la città natale di Tamerlano. Visita delle grandiose rovine del palazzo di Tamerlano, del complesso Dorus Saodat, destinato alla sepoltura delle famiglie regnanti, e della moschea di Kok Gumbaz con la sua cupola blu. Pranzo in ristorante. Proseguimento per Samarcanda. Arrivo in serata, cena e pernottamento in hotel.

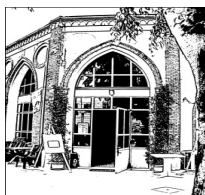
6° GIORNO: Samarcanda

Prima colazione in hotel. Nella mattinata visita di Samarcanda con la piazza Registan, circondata dalle madrase di Ulugbek, Sherdor e Tilla Kori, visita al mausoleo di Gur-Emir, che ospita la tomba di Tamerlano. Pranzo in ristorante. Nel pomeriggio si visiterà l'osservatorio astronomico di Ulugbek che conserva una parte dell'astrolabio del XV sec. e i preziosi affreschi del VII sec. conservati nel museo della fondazione della città di Afrosiab, primo nucleo della futura Samarcanda. Visita del centro "Meros" dove si fabbrica artigianalmente la carta utilizzando la corteccia dell'albero di gelso. Cena in una locale casa tagica dove si potrà anche assistere alla preparazione del piatto tradizionale, il plov. Pernottamento in hotel.

7° GIORNO: Samarcanda / Tashkent (330 km)

Prima colazione in hotel. Nella mattinata visita alla magnifica necropoli Shakh-i Zinda, vero tesoro architettonico che racchiude moschee e mausolei e, rappresenta un importante luogo di pellegrinaggio. Proseguimento con la visita alla fabbrica di tappeti Khudjum dove vengono tessuti a mano pregevoli manufatti in seta e lana. E per finire sosta alla moschea Bibi-Khanum, dedicata alla moglie preferita di Tamerlano e all'animato mercato di Samarcanda. Pranzo in hotel e partenza in treno per Tashkent. Arrivo in hotel a Tashkent, sistemazione nelle camere riservate. Cena e pernottamento in hotel.

Organizzazione tecnica: I viaggi di Job srl - Via Melchiorre Gioia 72, 20125 Milano - Tel: +39 02.29412138 - P.Iva e C.F. 09251320967 - REA MI - 20078708 - licenza n° 135139 del 16/08/2011 MI - assicurazione RC Unipol Sai n° 1/39232/319/125499036/5. Partecipando a questo viaggio si accettano tutte le norme e condizioni generali di pacchetto turistico e di assicurazione medica come riportato sul nostro catalogo in corso e/o sul nostro sito internet www.jobviaggi.it



GRUPPO APAS STEZZANO

organizza

I VIAGGI DI
job
TOUR OPERATOR

8° GIORNO: Tashkent / Milano

Prima colazione in hotel. In mattinata visita della città che prevede la piazza dell'indipendenza, la piazza del Teatro dell'Opera, il complesso di Khast Imam con le madrasa di Barak Khan e il museo in cui è conservato il Corano più antico. Visita al museo di arti applicate ospitato nell'elegante residenza di un diplomatico del periodo zarista e ad alcune stazioni della metropolitana. Pranzo in ristorante. Tempo a disposizione fino al trasferimento in aeroporto. Disbrigo delle formalità di imbarco e partenza con volo di linea per Milano. All'arrivo trasferimento con pullman privato per Stezzano.

N.B.: Tutte le visite sono garantite ma potrebbero subire variazioni rispetto all'ordine sopra indicato.

HOTEL PREVISTI o similari (gli hotel previsti nel tour possono essere sostituiti con hotel di pari categoria)

(*) Khiva	Hotel Islom Khoja	3 stelle
Bukhara	Hotel Konstantin Plaza	4 stelle
Samarcanda	Hotel Shakhristan	4 stelle
Tashkent	Hotel International	5 stelle

(*) La sistemazione in camera a Khiva, la mattina presto del giorno d'arrivo, non è garantita. Eventuale supplemento early check-in a partire dalle ore 8am: € 30,00 per persona, sempre in richiesta, soggetto alla disponibilità alberghiera e confermabile non prima di 30 giorni ante-partenza.

Quota per persona in camera doppia (min. 30 partecipanti) € **2040,00**
Supplemento camera singola (massimo 2) € 250,00

LE QUOTE COMPRENDONO: trasferimento da Stezzano per l'aeroporto di partenza e viceversa; biglietto aereo in classe economica con voli di linea UZBEKISTAN AIRWAYS da Milano Malpensa a Urgench e ritorno da Tashkent; biglietto aereo in classe economica con voli di linea da Urgench a Bukhara; tasse aeroportuali; franchigia bagaglio (1 in stiva da 23 kg + 1 a mano da 10 kg); trasporti interni con pullman ad uso non esclusivo come da programma; sistemazione in camere doppie con servizi privati; facchinaggio in hotel; pasti come da programma (menù turistici incluso 0,33 acqua minerale e thè); biglietto ferroviario in seconda classe con treno ad alta velocità da Samaracanda a Tashkent; guida locale parlante italiano durante le escursioni per tutto il programma; visite ed ingressi come da programma; assistenza all'imbarco in Italia; mance per autista e guida (pari ad € 50,00 per persona); assicurazione medico/bagaglio/annullamento che prevede **(ANNULLAMENTO ENTRO 4 GIORNI DALL'EVENTO E FINO A 4 GIORNI ANTE PARTENZA:** rimborso delle penali in caso di annullamento del viaggio per motivi medici certificabili; escluse epidemie, pandemie, patologie preesistenti e croniche. Il rimborso massimo è di € 5.000,00 per persona. Scoperto del 20%. **ASSISTENZA ALLA PERSONA:** 22 Prestazioni fornite attraverso la Struttura Organizzativa in funzione 24h - **ASSICURAZIONE BAGAGLIO E ACQUISTI DI PRIMA NECESSITÀ:** smarrimento, danneggiamento, furto, mancata riconsegna fino ad € 1.000,00; acquisti di prima necessità fino ad € 310,00. **SPESE MEDICHE:** rimborso delle spese mediche fino ad € 5000,00 con esclusione patologie preesistenti e croniche. Franchigia di € 100,00)

LE QUOTE NON COMPRENDONO: eventuali tasse di ingresso richieste in frontiera; bevande extra; extra personali in genere e tutto quanto non espressamente indicato nei programmi; tassa per riprese video o per scattare foto ei siti laddove richiesto; eventuali adeguamenti tasse aeroportuali & carburante volo internazionale e domestico (da comunicare entro 20 giorni prima della partenza); assicurazione annullamento facoltativa AXA ASSISTANCE da stipulare contestualmente al momento della prenotazione che copre fino al giorno stesso della partenza € 65,00 per persona

IN CASO DI ANNULLAMENTO VERRANNO APPLICATE LE SEGUENTI PENALI:

- 20% della quota di partecipazione fino a 30 giorni di calendario prima della partenza
- 30% della quota di partecipazione da 29 a 15 giorni di calendario prima della partenza
- 50% della quota di partecipazione da 14 a 7 giorni di calendario prima della partenza
- 80% della quota di partecipazione da 6 a 3 giorni di calendario prima della partenza
- 100% della quota di partecipazione dopo tali termini

La penale sopra indicata verrà rimborsata dall'assicurazione come indicato nel paragrafo "le quote comprendono"



PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI ENTRO IL 15 APRILE 2024 SALVO ESAURIMENTO POSTI

RIVOLGERSI PRESSO LA SEGRETERIA A.P.A.S

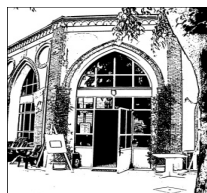
MODALITA' DI PAGAMENTO: 1° ACCONTO IN CONTANTI/ASSEGNO PARI AD € 100,00 PER PERSONA PRESSO LA SEGRETERIA A.P.A.S

IL 2° ACCONTO PARI AD € 500,00 PER PERSONA DA VERSARE ENTRO IL 20/05 ed IL SALDO DA VERSARE ENTRO IL 30/07

DOVRANNO ESSERE EFFETTUATI TRAMITE BONIFICO BANCARIO SULLE SEGUENTI COORDINATE:

IBAN IT79F0869211205027000273356 - CAUSALE: 2°ACCONTO/SALDO TOUR UZBEKISTAN GRP A.P.A.S

Al momento della prenotazione verrà richiesta la fotocopia della carta d'identità e codice fiscale di tutti i partecipanti



GRUPPO APAS STEZZANO

organizza



INFORMAZIONI UTILI

DOCUMENTI E VISTO D'INGRESSO

Passaporto con validità di minimo 3 mesi alla data di ingresso nel Paese; nessun visto è richiesto persoggiorni fino a 30 giorni ed 1 ingresso nel Paese.

N.B. - Data la variabilità della normativa in materia precisiamo che tutte le informazioni relative ai documenti di espatrio sono da considerarsi suscettibili di modifiche. Per ulteriori specifiche indicazionisarà necessaria una verifica a cura del diretto interessato con le autorità competenti. Invitiamo pertanto a consultare il sito viaggiasesicuri.it prima dell'acquisto del viaggio e prima della partenza.

CLIMA

Occupato per la gran parte dal deserto, ha un clima di tipo continentale, caratterizzato da forti escursioni termiche diurne e stagionali e da scarse precipitazioni. L'inverno è quindi rigido, tranne nella regione sud-occidentale, dove le temperature si mantengono abbastanza miti. L'estate è invece estremamente calda, in particolare in alta quota, e secca in tutto il territorio.

LINGUA

La lingua ufficiale è l'uzbeco, ma a seconda delle regioni e dei popoli si parla anche tagiko, kazako, russo. L'inglese non è molto diffuso, solo il personale degli alberghi o qualche negoziante sono in grado di esprimersi in modo semplice.

FUSO ORARIO

+4 rispetto all'Italia; +3 quando in Italia è in vigore l'ora legale.

VALUTA

E' il Sum e non è convertibile. 1€ = 12.800 Sum. All'ingresso nel Paese è obbligatorio compilare un formulario nel quale si dichiara anche la valuta di cui si è in possesso e che deve essere restituito al momento di lasciare il Paese. Si cambia alla reception degli hotel. Si raccomanda di conservare le ricevute per il cambio di valuta, da esibire, a richiesta delle autorità doganali, quando si esce dal Paese. In base ad una direttiva del governo tutti i pagamenti dovrebbero essere effettuati in Sum, ma Euro e Dollari Americani vengono accettati spesso da negozianti o alberghi. Le carte di credito hanno poca diffusione.

CORRENTE

Viene erogata a 220 volt. Le prese sono in genere come quelle italiane non sono necessari adattatori.

RISTORAZIONE

La cucina uzbeka rispecchia la millenaria storia di quest'area e la sua naturale vocazione mercantile: in essa coesistono e si fondono i più svariati sapori. È possibile gustare piatti propri della tradizione russa e slava (le zuppe, le carni e i pesci di lago e di fiume), abbinati ad altri, tipicamente arabi (i dolci e le spezie). La cucina non è comunque il punto di forza di questo bellissimo Paese. Un pasto tipo è costituito da una varietà di verdure crude quasi sempre condite con aneto che variano, a seconda delle stagioni, dalle rape rosse ai cavoli, dalle zucchine ai pomodori alle carote, più una zuppa, più un secondo piatto nella norma di carne. L'offerta è sempre legata alla stagionalità della produzione a vantaggio della qualità della frutta sempre molto saporita. I piatti tipici sono il *plov*, vero piatto della festa, uno stufato di riso, carne (di manzo o ovina) e carote, gli *shashlyk* spiedini di carni miste simili al kebab, il *samsa*, torta di pasta ripiena di carne e cipolle o zucca, patate, cavolo, funghi o noci cotta nel tandyr, forno tradizionale di argilla, i *lagman*, tagliolini di pasta con sottili fette di carne frita e verdure. Molto buoni yogurt e frutta secca di ogni tipo.