



ENTREVISTA A MAKRAM MUSTAFA AL QUEISI MINISTRO DE TURISMO Y ANTIGÜEDADES DE **JORDANIA**



1 **Jordania estuvo en Fitur a principios de año. ¿Qué novedades trajo?**

Jordania estuvo en Fitur para responder a la demanda del mercado, donde hemos hecho grandes esfuerzos de marketing en 2022.

En esta edición presentamos varias novedades. En primer lugar, la intención de emparejamiento entre el Camino de Santiago y nuestra ruta peregrina en Jordania, que culmina en el bautismo. Esta ruta la realizó Egeria, una exploradora española del siglo III.

Por otro lado, estamos reforzando la conectividad aérea, con los nuevos vuelos de Vueling desde Barcelona a Amman y confirmando la colaboración para continuar con los vuelos directos de Ryanair desde Madrid.

Por último, hemos anunciado las operaciones con vuelos chárter desde varias ciudades de la península Ibérica junto a Ávoris a lo largo de este 2023.

2 **¿Cuáles son las características que hace de Jordania un destino tan especial?**

Lo fundamental, su gente. Los proveedores locales son quienes hacen de nuestro destino un lugar deseable y para repetir, por su espíritu hospitalario y generoso.

Por supuesto, también la diversidad de nuestro país en su riqueza arqueológica de todas las épocas históricas e incluso geológicas. De hecho, hay una gran diversidad natural teniendo en cuenta la relativamente pequeña extensión de Jordania.

Para el mercado español concretamente representa un destino estacional, ya que tiene temperaturas muy similares a las de la España.

3 **España es uno de los principales mercados emisores para Jordania. ¿Cuál ha sido la evolución en los últimos meses y que se espera en los próximos?**

España siempre ha estado en los top 6 mercados emisores para Jordania, pero en los últimos tres años, antes de la pandemia, se posicionó en el 5º puesto, y este año 2023 encabeza la recuperación de toda Europa en comparación con 2019, con un 91% de los viajeros que viajaron aquel año (39.000 españoles). En Europa España está por detrás de Italia, Alemania, Francia y Reino Unido.

Viendo la recuperación económica de España y el interés en nuestro país vemos que mantendrá esta recuperación. Es más, gracias a las nuevas conexiones aéreas, puede que España se sitúe por delante de Reino Unido como mercado emisor para Jordania.



LA UNESCO RECONOCE EL PLATO NACIONAL JORDANO AL-MANSAF

Jordania, "Reino del Tiempo", está de celebración, ya que su plato nacional, Al-Mansaf, ha sido reconocido por la UNESCO e incluido en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Al-Mansaf es un plato típico jordano de arroz, cordero y jameed (yogur deshidratado), que ocupa un lugar central en los eventos socioculturales de Jordania, siendo un símbolo importante y conocido que evoca el sentido de identidad y cohesión social. Se asocia con el estilo de vida agropastoral en el que la carne y los lácteos son fáciles de conseguir, ya que son un componente intangible de las comunidades de todos los orígenes y tribus en Jordania, ya sean nómadas, rurales o urbanitas.

Este plato es un acontecimiento social, ya que se disfruta desde el principio, no solo cuando se degusta, sino desde cuando se prepara y cocina. Las cocineras jordanas preparan este plato nacional a la vez que hablan, cuentan historias y cantan. Posteriormente las capas de pan, arroz y carne se colocan en una bandeja y se adornan con almendras fritas y disecadas. Incluso en el norte de Jordania también se colocan alrededor del plato bolas de bulgur fritas rellenas de carne picada. Los familiares del anfitrión son quienes llevan los platos al comedor y los invitados se sientan alrededor, teniendo en cuenta que cada plato lo degustan

de cinco a siete personas. Tradicionalmente, el plato se consume con la mano derecha mientras la izquierda se coloca detrás de la espalda, pero hoy en día algunas personas utilizan platos y cucharas.

Es un plato que se transmite de generación en generación debido a que las mujeres suelen enseñar a sus hijas y nietas las recetas y las prácticas relacionadas de este plato, como ordeñar cabras u ovejas. Pero también los institutos culinarios y las universidades contribuyen a la enseñanza de la preparación del plato.

Hani Hayajneh, profesor de arqueología y antropología de la Universidad de Yarmouk y experto en el campo del patrimonio inmaterial, en una entrevista con The Jordan Times, comentó que "Al-Mansaf y sus prácticas relacionadas son una expresión comunitaria y un medio principal de interacción social dentro de las comunidades y grupos sociales, ya que los individuos de todos los orígenes participan igual para cumplir con los requisitos de hospitalidad."





Área protegida
de **WADI RUM**



Sitio de Patrimonio
Mundial

*vive el
camino*

JORDAN

visitjordan.com