



Espectáculo folclórico albanés en Tirana

País: Albania

Ciudad: Tirana

Precio agencia: Espectáculo sin cena: Adultos desde \$65 USD

Espectáculo con cena: Adultos desde \$100 USD, Niños desde \$50 *precio varía según la fecha de viaje *

Detalle: En este espectáculo de música y baile folclórico en Tirana te vestirás con la indumentaria tradicional de Albania y te unirás a la danza. Además, podrás disfrutar de una cena típica. ¡Una velada inolvidable!

Duración: 1h 15m – 2h 15m.

INCLUYE:

- ✓ Acompañante en inglés.
- ✓ Espectáculo tradicional albanés.
- ✓ Alquiler de vestuario tradicional albanés.
- ✓ Cena (según modalidad).

NO INCLUYE:

- ✗ Nada que no esté especificado.

ITINERARIO:

A la hora indicada nos encontraremos en Albanian Night, donde nos sumergiremos en el alma de Albania con un espectáculo de música y baile folclórico de lo más auténtico. La velada comenzará en el vestíbulo y la sala tradicional, un espacio donde cada pieza ha sido creada por artesanos locales.

Conoceremos a Leka, el jefe del pueblo, que nos recibirá y nos invitará a seguirle escaleras abajo hasta la sala de indumentaria típica. Allí, Leka nos contará la historia sobre la boda de su hijo, lo que ha dado origen a esta danza tradicional albanesa. Mientras sus palabras te transportan, el canto melódico de un artista y el acompañamiento de una guitarra llenarán el aire de nostalgia.

Guiados por los artistas, nos dirigiremos a la sala dónde seleccionarás los trajes, cada uno representando una región distinta de Albania. Una vez ataviados, cruzarás el Umbral de Oda e Ziarrit, la sala donde tendrá lugar el espectáculo. Antes de tomar asiento, podrás pasar por el bar para pedir alguna bebida por tu cuenta.

La magia comenzará cuando los primeros acordes inunden la sala y los bailarines aparezcan ejecutando danzas que han trascendido generaciones. Verás a los hombres golpeando el suelo con fuerza, en representación del espíritu indomable de los albaneses. Mientras, las mujeres girarán con elegancia y delicadeza, ondeando sus faldas bordadas. ¡Es una bella puesta en escena llena de significado!



¿Lo mejor de todo? En algunos momentos del espectáculo, tendrás la oportunidad de unirse a los artistas, dejándote llevar por la pasión del baile albanés. Finalmente, tras una hora y 15 minutos, la experiencia concluirá, pero podrás seguir explorando la sala artesana y la sala de vestuarios.

Cena

Podrás completar aún más tu experiencia reservando la modalidad que incluye cena. En este caso, al concluir el espectáculo, devolverás los trajes y te dirigirás a la sala Oda e Besës, donde se encuentra el comedor. Allí, te servirán un menú de siete platos, cada uno originario de una región diferente de Albania y Kosovo, junto con una bebida con o sin alcohol y una botella de agua.

Menú

- Petulla te fshita (panqueques albaneses): procedentes de las tradiciones culinarias de la región de Korçe, estas tortitas se cuecen en barro y se sirven con queso blanco de oveja, ajo hervido y mantequilla fresca.
- Qofte me Perime (croquetas vegetarianas): croquetas de calabacín, huevo, queso blanco de oveja, tomate, rebozado, cebolla e hinojo con yogur colado aromatizado con menta.
- Dollma (hojas de parra rellenas): también llamadas japrakë, son hojas de parra o espinacas de temporada rellenas de arroz, carne picada, cebolletas tiernas, hinojo y menta, aliñadas con aceite de oliva virgen extra.
- Jufka Dibre me Zog Fshati (pasta artesanal con pollo de Dibra): pollo con hueso y con pasta artesanal elaborada según la tradición de la comarca de Dibra, mantequilla fresca y zumo de limón, horneado durante 20-30 minutos.
- Qofte Vigi me sSalcë Nardeni (croquetas de ternera con salsa de ciruelas): mini croquetas artesanales elaboradas con carne de vacuno, cebolla, orégano, pasta de tomate, salsa de ciruelas y aceite de oliva virgen extra, infusionadas con ajo y albahaca fresca.
- Speca me Qumesht "te Cartun" (pimientos con leche cultivada): un plato especial de Kosovo. Estos pimientos se preparan en leche cultivada, queso de oveja curado y sal gruesa.
- Sultiash (arroz con leche): arroz con leche dulce preparado con leche entera, pasas, frutos secos y canela.



NOTAS ADICIONALES:

Cuando reservar: Puedes reservar hasta 30 horas antes si quedan plazas.

Accesibilidad: La mayoría de las zonas son accesibles.

Mascotas: No permitidas.

Horarios tentativos: 19:00 horas.

Punto de encuentro: Kavaja St.

Idioma: Inglés.

Solicita tus cotizaciones presionando el icono de whatsapp