

Nosy Be: cosa vedere, dove dormire e cosa mangiare 100% vegetale nell'isola dei profumi in Madagascar

Posted on 21 Gennaio 2021 by PaulVeg-Viaggi&AssaggiFelici

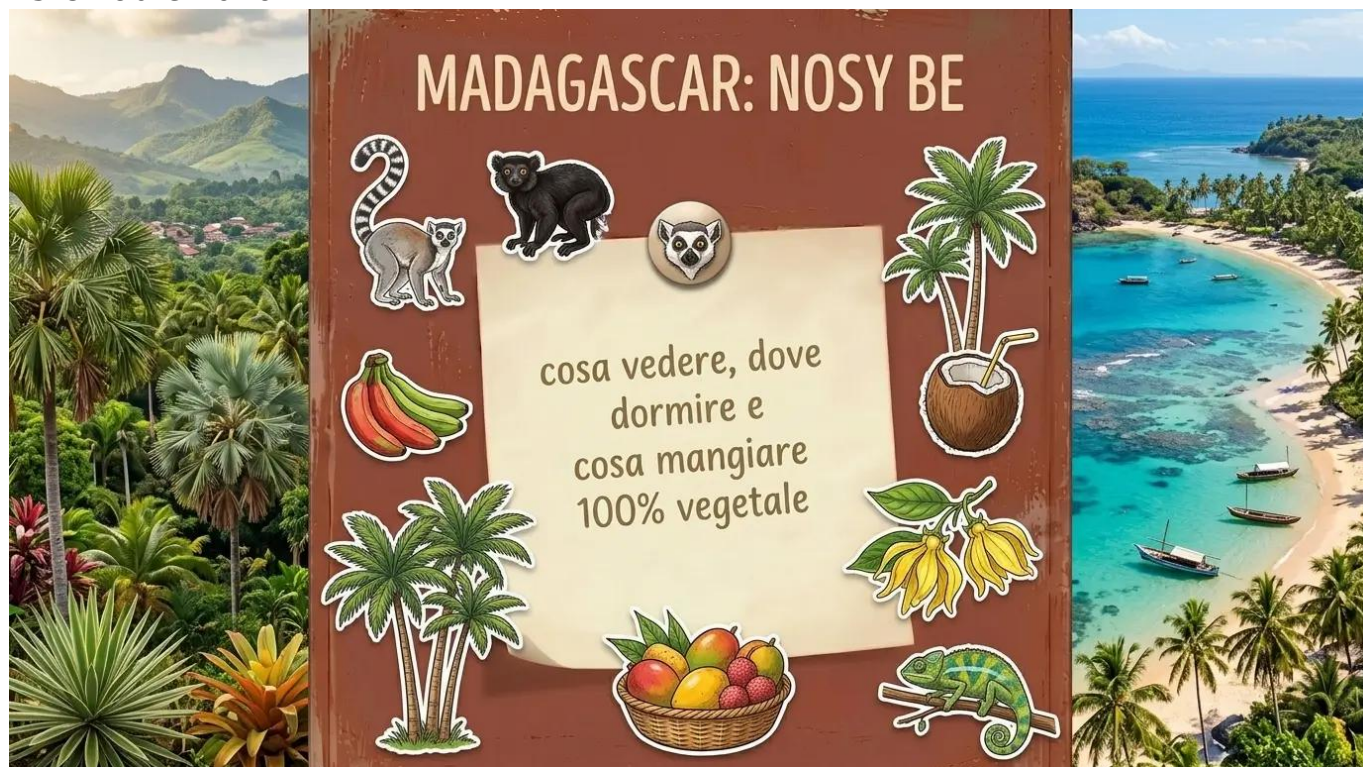


✂ **Un viaggio nel tempo:** Sapevi che la cucina medievale era ricca di spezie, sapori agrodolci e accostamenti incredibili? Ho racchiuso i segreti, le storie più affascinanti e le ricette storiche dimenticate all'interno del mio esclusivo ricettario dedicato a quest'epoca straordinaria, rivisitato interamente in **versione vegana**.

Se vuoi stupire i tuoi ospiti a cena o sei semplicemente curioso di scoprire cosa si mangiava davvero nei banchetti dei castelli, ti consiglio di dare un'occhiata. [Clicca qui per scoprire il mio Ebook Medievale](#) e lasciati ispirare dalla storia!

▣ **Ultimo aggiornamento:**

25 Ottobre 2026



Il Madagascar non è un luogo per turisti, ma per viaggiatori. Nosy Be è un'isola paradisiaca del Madagascar, un tratto di terra dai mille colori e profumi che è un sogno scoprire almeno una volta nella vita.

▣ **DISCLAIMER AFFILIAZIONI**

In questo sito trovi i miei consigli d'acquisto. In qualità di **Associato Amazon**, guadagno una piccola commissione dagli acquisti idonei fatti tramite i miei link, senza alcun costo extra per te!

(In qualità di Affiliato Amazon io ricevo un guadagno dagli acquisti idonei)

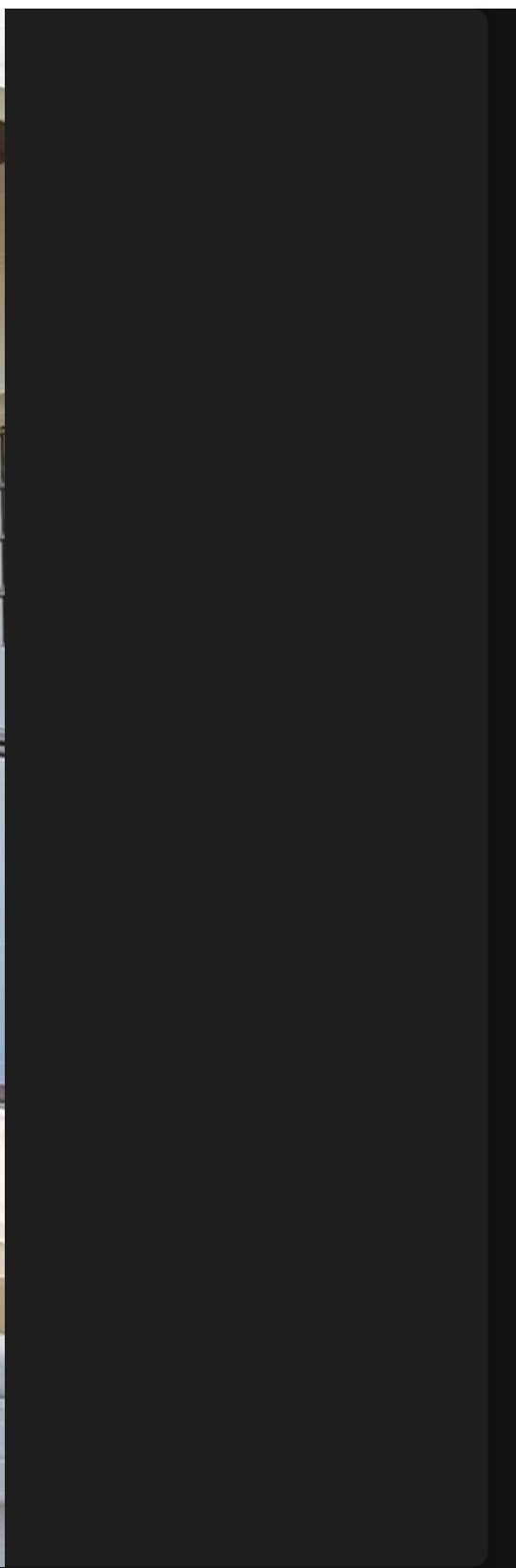
VIAGGI & ASSAGGI FELICI

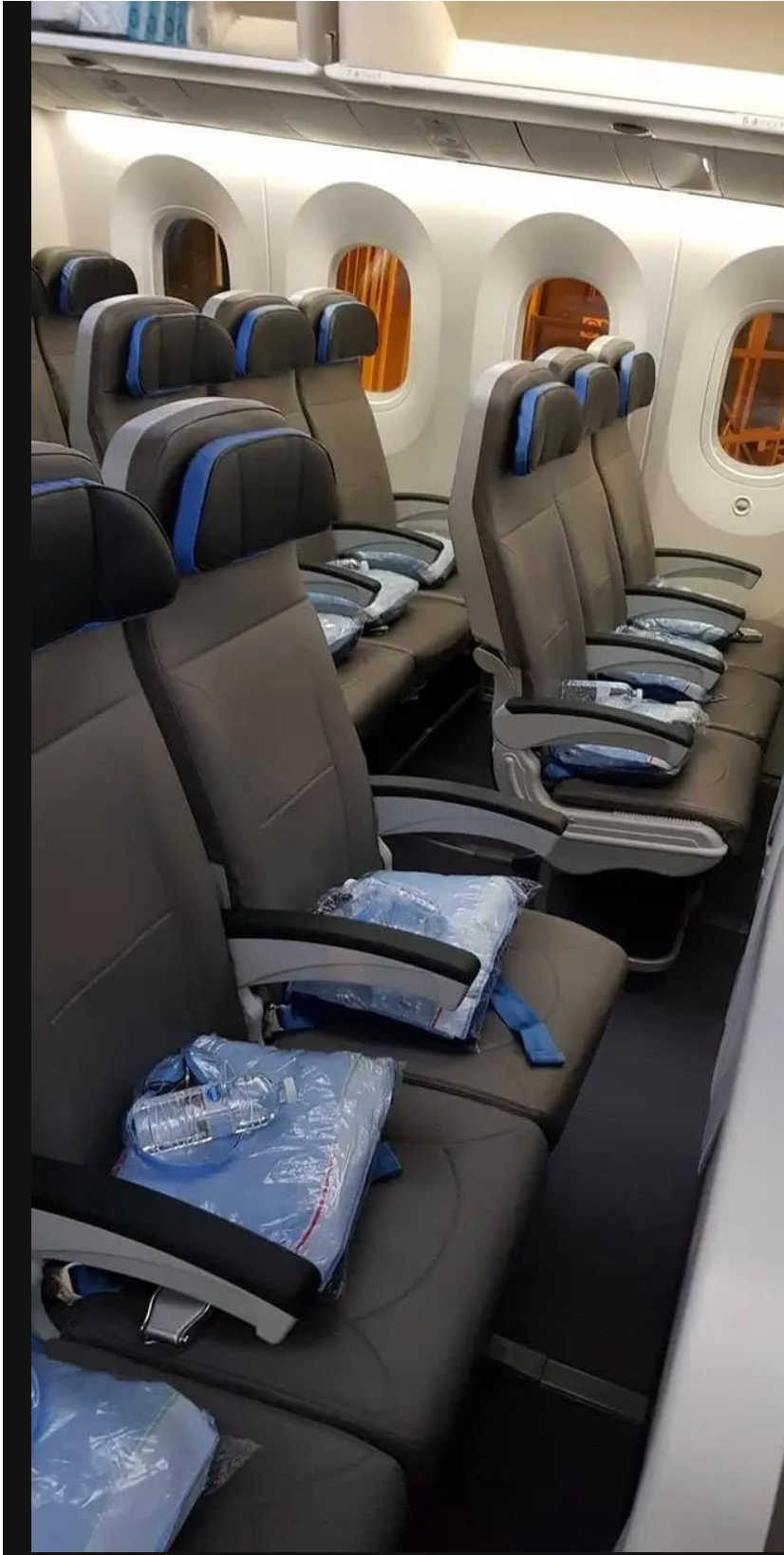
Sagome di Baobab e lemuri simpatici sono il simbolo indiscusso del **Madagascar**, stato insulare a largo della costa orientale dell'Africa. Il Madagascar rappresenta la **quarta isola al mondo per dimensioni**.

E' l'ospitalità degli abitanti uno degli aspetti che sorprende di più i turisti che scelgono il Madagascar per le proprie vacanze. L'"Isola Rossa", per il suo suolo abbondante di laterite, infatti, è frequentata per lo più da chi ama fare escursioni, visitare parchi, approfondire usi e costumi locali. Se ami viaggiare in fuoristrada lasciando dietro di te soltanto la polvere, fare **escursioni**, **immersioni**, **snorkeling** e godere di **panorami mozzafiato**, il Madagascar è il posto giusto per te.

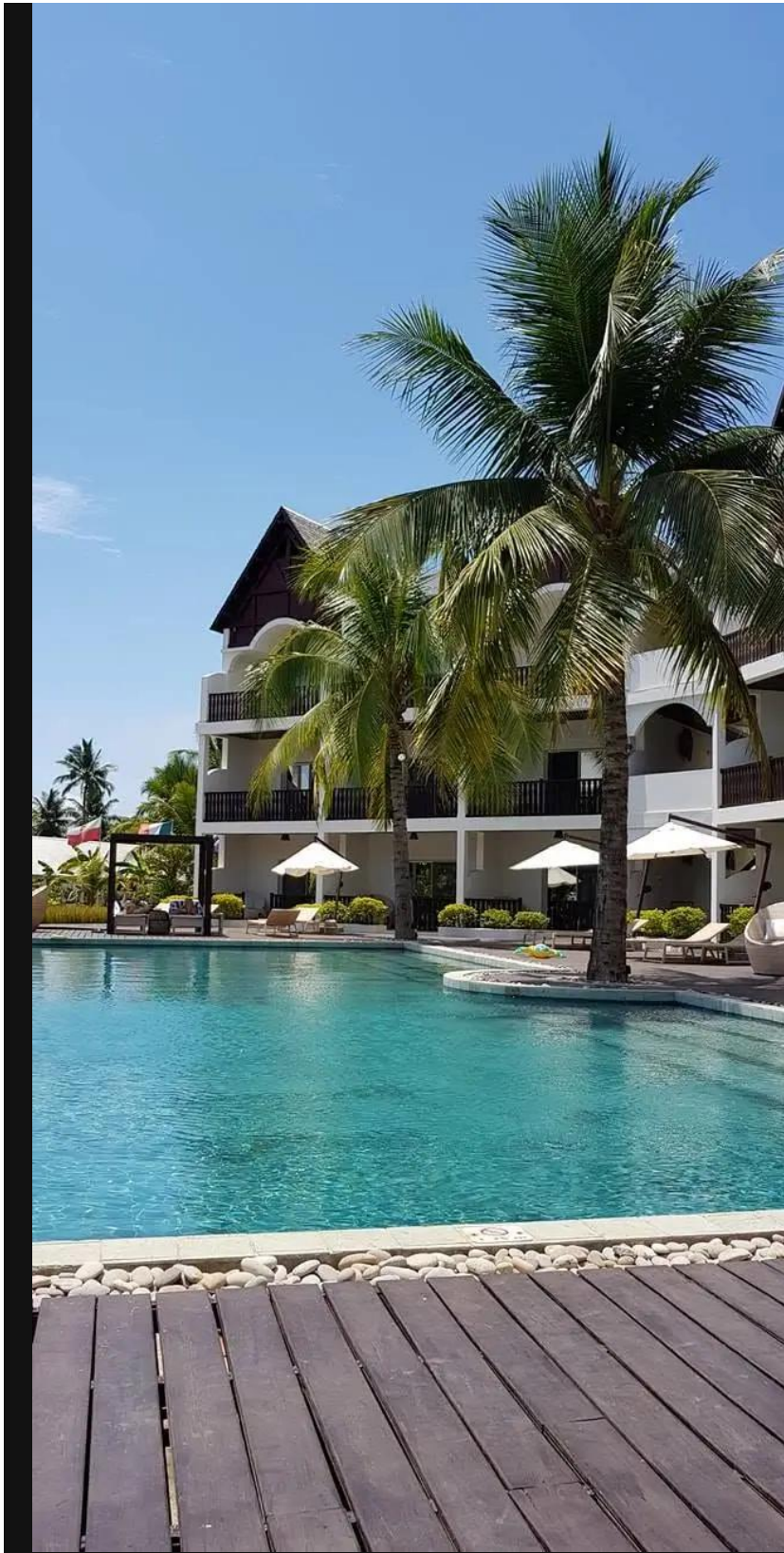
Nosy Be & Madagascar: I Miei Scatti di Viaggio

Un viaggio visivo tra spiagge da sogno, foreste lussureggianti, lemuri curiosi e tramonti indimenticabili. Clicca su qualsiasi foto per ingrandirla.

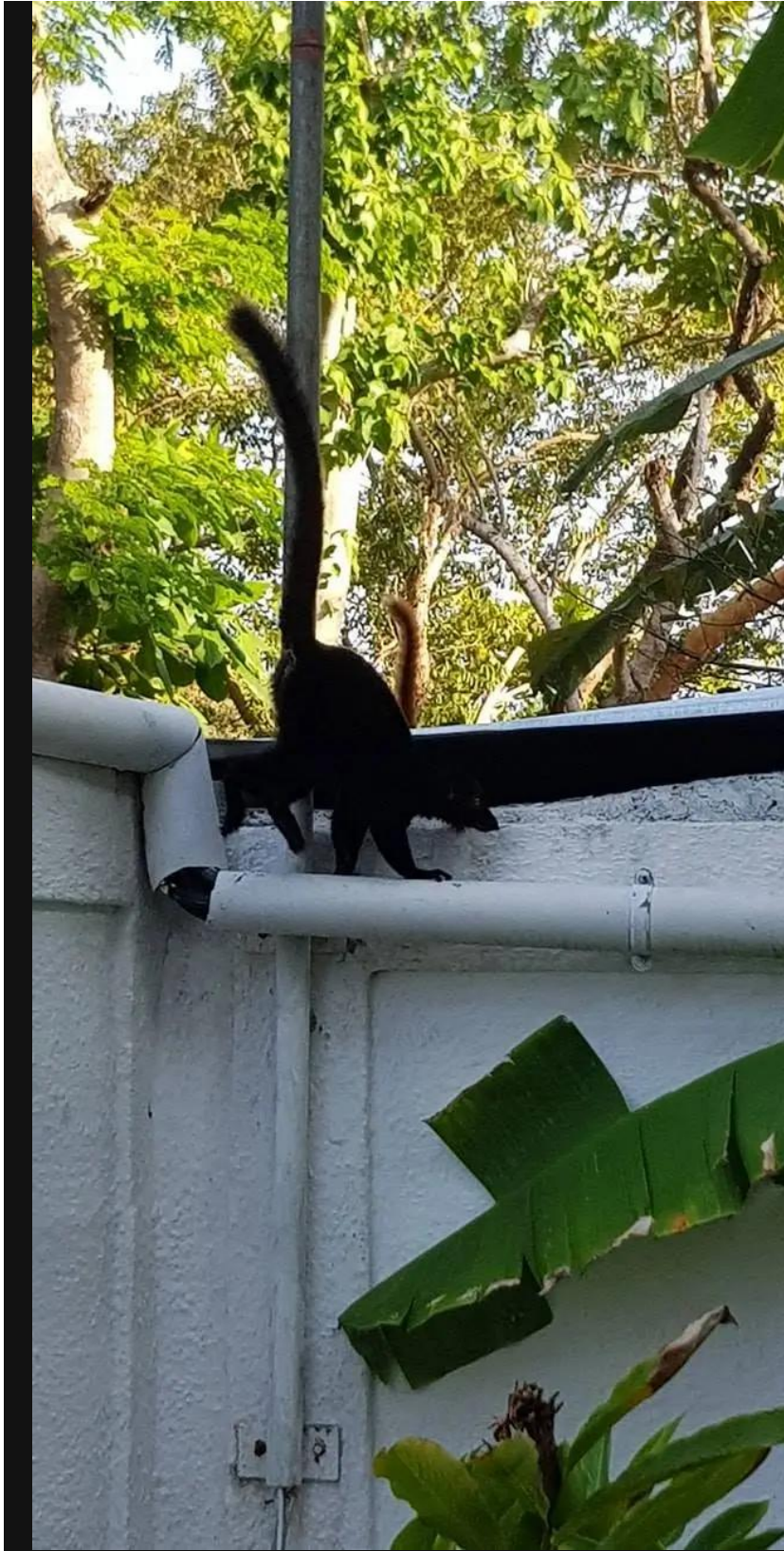












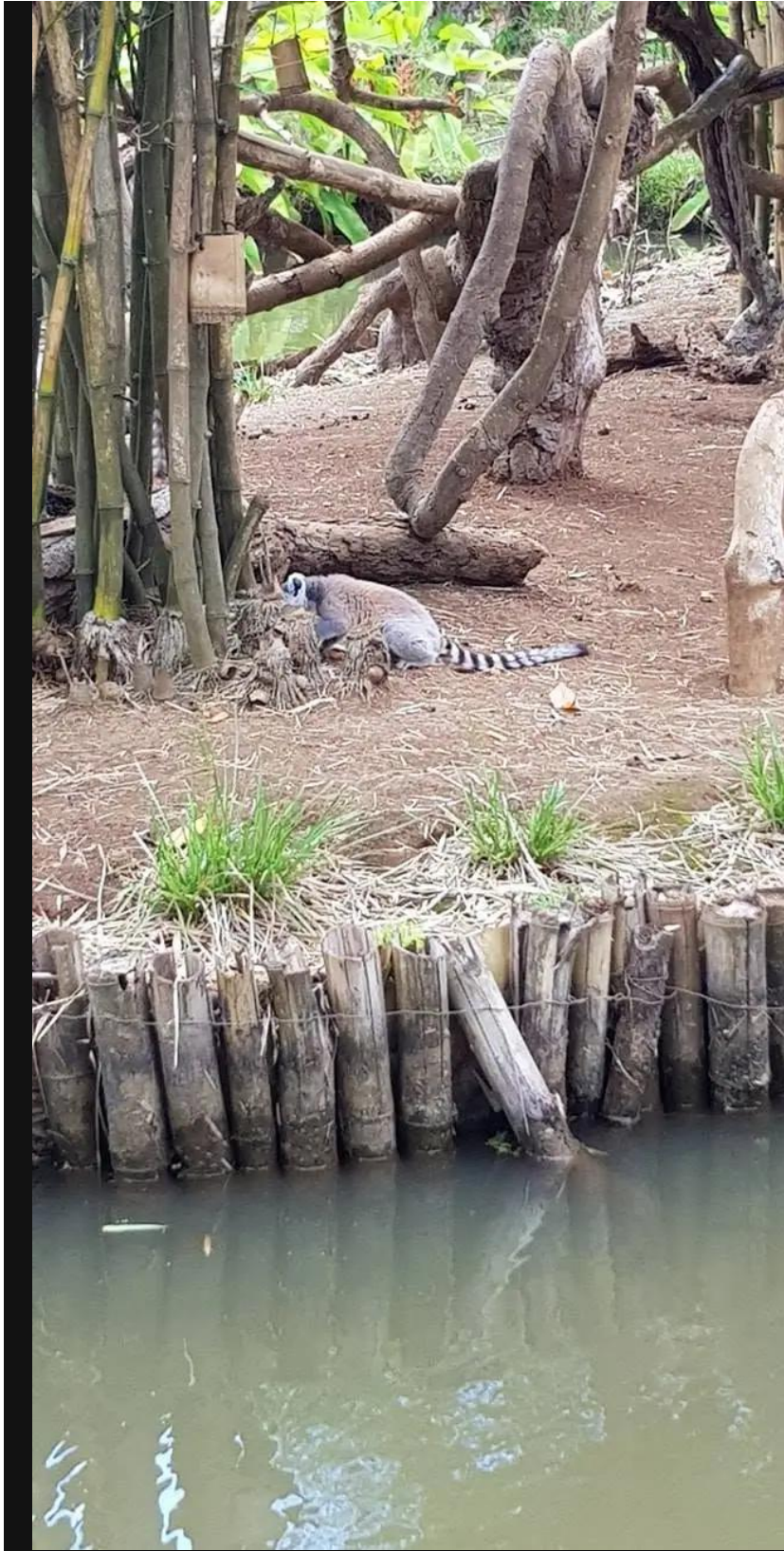








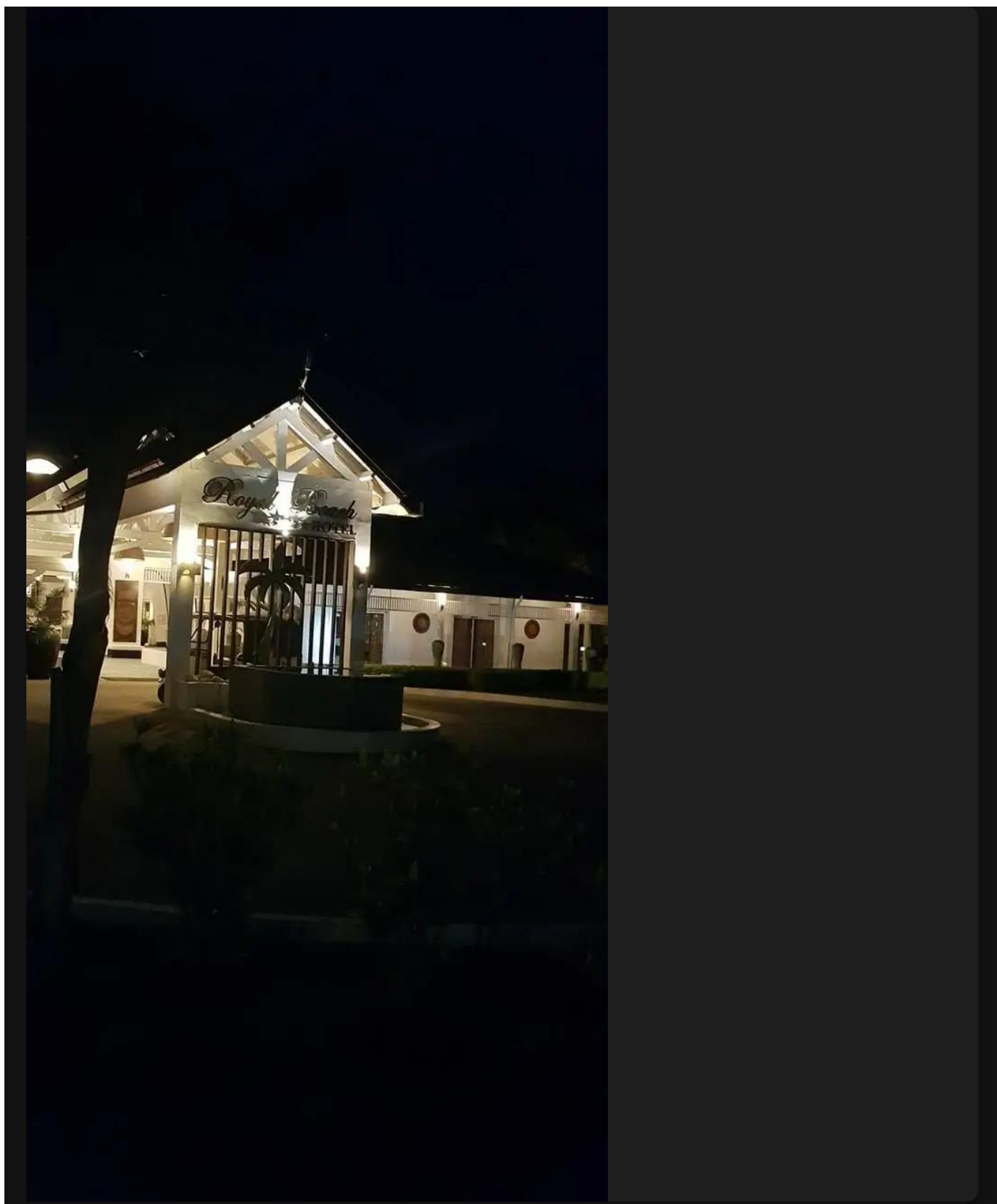






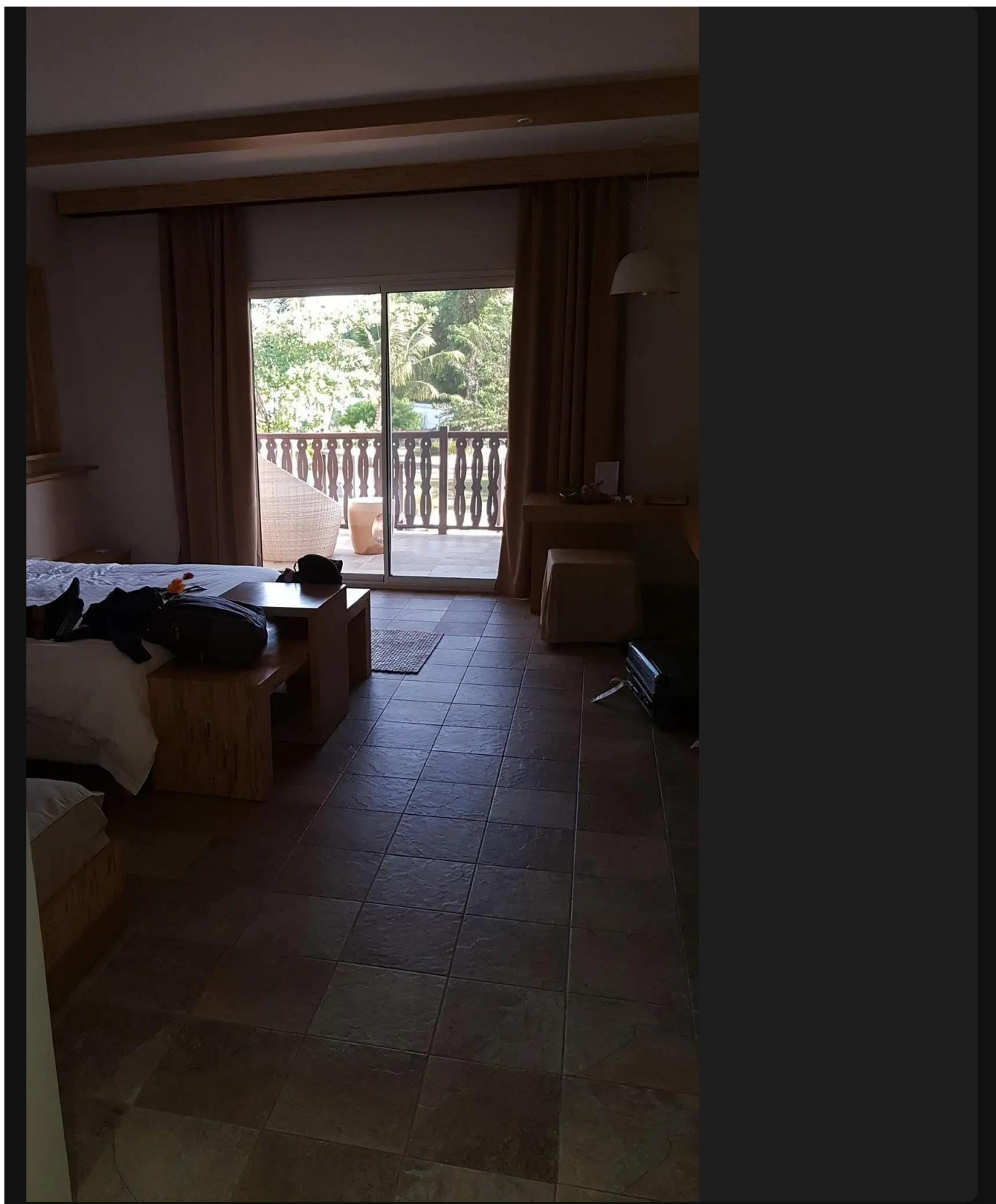












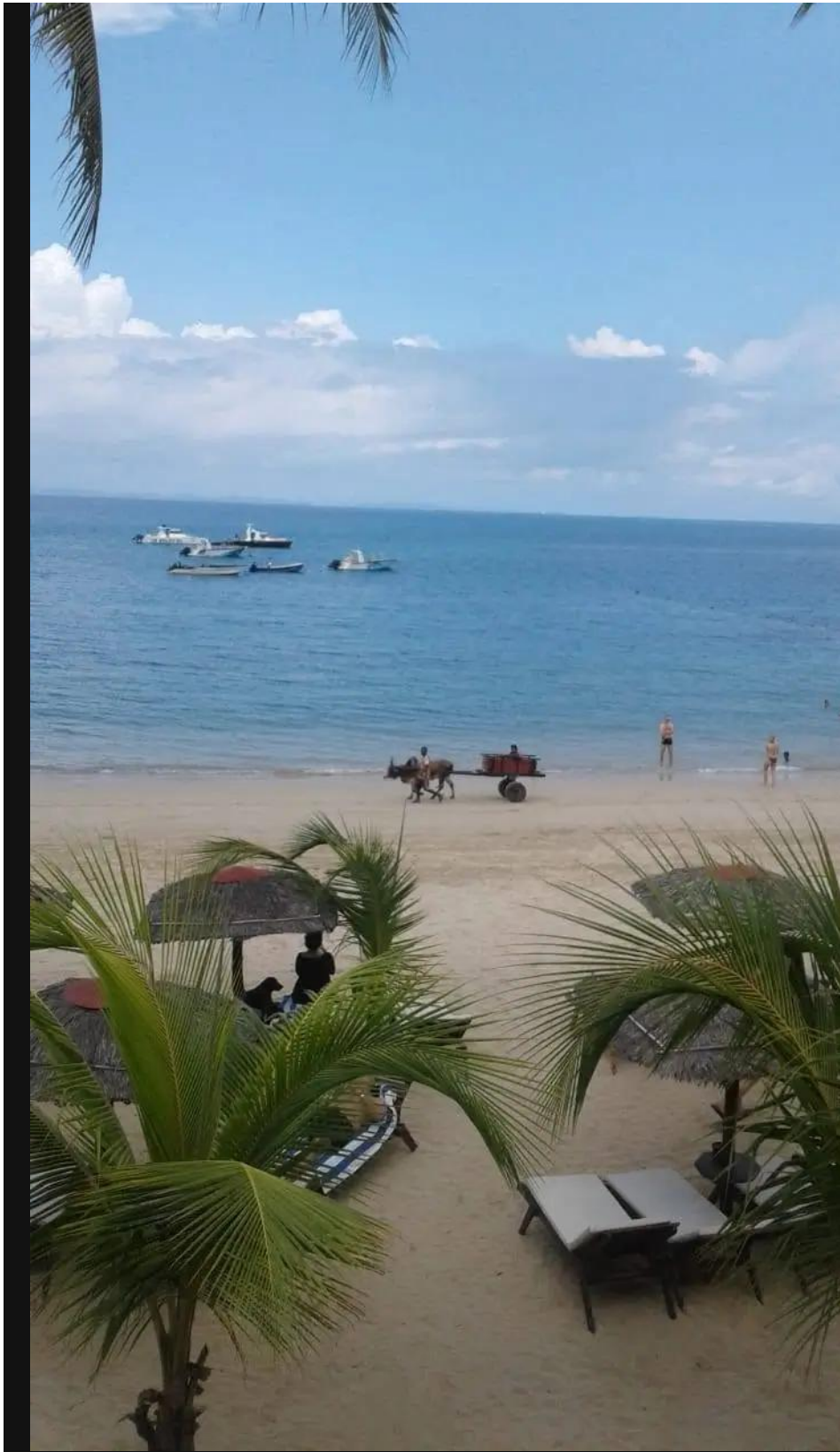














Nosy Be è un'isola al largo della costa nord-occidentale del Madagascar. A sud-est, le foreste della Riserva di Lokobe ospitano camaleonti, gechi e rane. La capitale, Hell-Ville, è caratterizzata da edifici in stile coloniale francese e da un mercato coperto. Nelle vicinanze si trova il Parco di Lemuria Land che accoglie lemuri del Madagascar, rettili e uccelli, oltre a una distilleria del XIX secolo ancora in funzione per l'estrazione degli oli essenziali dalla pianta nativa dell'ylang-ylang.

GUIDA AI VIAGGI & ESCURSIONI

Le Incredibili Escursioni a Nosy Be

Di seguito, ti propongo le escursioni che non ci siamo fatti sfuggire durante il viaggio a Nosy Be.

Il Madagascar non è solo mare... anzi è molto ma molto di più.

Il fascino di questa terra non è solo il mare... Le escursioni vi faranno scoprire un mondo magico nascosto tra le fitte e rigogliose foreste che caratterizzano questa isola.

Con le sue incredibili varietà di piante e animali, i suoi straordinari parchi naturali e le sue incontaminate culture tribali, il Madagascar non smetterà mai di stupirvi!

□ Il nostro consiglio speciale

Nosy Be offre angoli di paradiso in lungo e in largo in tutto l'entroterra... appunto per questo vi consigliamo di optare per un pacchetto di almeno 3 escursioni Mare & Terra!



□ TOUR DELLE TRE ISOLE

Prima tappa sarà Nosy Komba “l’isola dei lemuri”, ricca di vegetazione e piante quali ananas, banane e palme del viaggiatore, simbolo del Madagascar. Visiteremo un piccolo parco di lemuri, in cui si trovano camaleonti, tartarughe endemiche e il famoso boa constrictor. Attraverseremo il villaggio di pescatori di Ampagorina, incontreremo numerosi negozi di artigianato locale dove poter acquistare oggetti in legno, rafia, ferro battuto e batik osservando usi e costumi di questo pacifico popolo.

Seconda tappa Nosy Tanikely “la piccola isola” che dal 2010 è parco nazionale marino dove già a pochi metri di profondità si possono ammirare stelle marine, tartarughe e pesci colorati. Ottima occasione per effettuare lo snorkeling, godere del suo fondale marino oppure rilassarsi semplicemente nelle sue calde acque o all’ombra delle palme.

Ultima tappa Nosy Sakatia dal mare verde smeraldo. Qui sosterneremo sulla spiaggia dorata di Ampasindava dove all’ombra di palme consumeremo un pranzo sontuoso in stile malgascio con carne, pesce, riso al cocco, verdure, dolce e frutta fresca. Al termine tempo libero per un bagno, una passeggiata ed un po’ di relax prima di rientrare nel tardo pomeriggio in villaggio.



□ TOUR IN QUAD

Divertente e unica nel suo genere è consigliata agli amanti dell'avventura. Il percorso si svolge attraverso stradine di campagna e villaggi di coltivatori di riso, in alcuni punti semplice in altri più difficoltoso.

Attaverserete paesaggi pittoreschi, toccherete con mano la natura incontaminata e rigogliosa del Madagascar, con le sue piante di forme e colori unici, come caffè, mango, ananas, ylang ylang, la palma del viaggiatore, papaya e così via. Quest'avventura d'altri tempi vi lascerà emozioni indimenticabili, che si concluderà sulle sponde dei Laghi Sacri ed alle pendici del famoso Mont Passot... i più fortunati vedranno i coccodrilli!



□ NOSY IRANJA

Iranja è situata a circa 30 miglia a sud-ovest di Nosy Be ed è composta da due isole: Nosy Iranja Be (la grande) e Nosy Iranja Kely (la piccola) unite da una lingua di sabbia bianca, lunga quasi 2 km, che appare e scompare in base alla marea.

È una riserva naturale dove nidificano le tartarughe marine e i granchi del cocco. La vegetazione è stupefacente, ricca di palme, fiori e alberi tropicali, il tutto circondato da spiagge bianchissime. Il mare la fa da padrone con colori unici che ricordano i migliori posti caraibici con sfumature che vanno dall'azzurro al blu cobalto.

Avrete la possibilità di passeggiare fino al faro da dove potrete scattare splendide fotografie, interagire con il popolo di pescatori, rilassarvi lungo le spiagge e immergervi nelle sue calde e tranquille acque. Per gli amanti del sole e del mare è un'escursione imperdibile, essendo rinomato come uno dei luoghi più incantevoli del mondo!



□ TOUR IN JEEP O TOUR PRIVATO IN JEEP

Escursione creata su misura per poter ammirare l'isola in forma privata con comodi mezzi climatizzati. La prima tappa del nostro viaggio attraverso la cultura malgascia ci porterà a visitare il grande albero sacro della cultura animista, luogo di preghiera e magia.

Successivamente raggiungeremo la città di Hell-Ville, dove camminando accompagnati dalle nostre guide, scoprirete aspetti unici ed endemici del popolo malgascio: visiteremo il grande mercato e vedremo la popolazione nelle loro gesta quotidiane. Sosta per lo shopping!

Proseguiamo con la visita di Lemuria Land considerato il più grande e completo parco privato di Nosy Be: conosceremo varie tipologie di lemuri ed animali provenienti dalla grande terra oltre che piante esotiche ed uniche nel loro genere. Grazie alla visita della grande distilleria custodita al suo interno capirete l'antico metodo di distillazione dell'ylang ylang con il quale producono il famoso olio essenziale. Rientro in villaggio per il pranzo.

Nel pomeriggio sosta nella famosa spiaggia di Andilana per un bagno ed un po' di relax al sole. Ultima tappa del nostro viaggio il Mont Passot, punto più alto dell'isola, dove poter ammirare un paesaggio mozzafiato e vivere un tramonto indimenticabile.



□ RISERVA NATURALE DI LOKOBE

Lokobe è l'unica riserva presente sull'isola, protetta e conservata che vi darà l'opportunità di vivere una giornata immersi nella sua lussureggiante natura. Il solo viaggio verso la riserva naturale sarà entusiasmante in quanto, oltre ad un tragitto in vettura, ci si imbarcherà su una delle caratteristiche piroghe a motore e si arriverà direttamente sulla spiaggia della foresta.

Qui si potrà godere della intricata foresta primaria equatoriale, caratterizzata dalla totale assenza di animali velenosi che racchiude in sé un gran numero di specie endemiche, vegetali ed animali, dell'isola. Durante la camminata, di circa 1 ora, si incontrano colonie di lemuri, imperturbabili camaleonti che sfidano magistralmente la percezione visiva (tra cui primeggia il camaleonte più piccolo del mondo, lungo solo pochi centimetri), meravigliosi serpenti come i boa constrictor, svariati anfibi multicolori ed altri piccoli abitanti della foresta.

Anche la flora non è da meno: incontrerete alberi secolari, palme del viaggiatore, piante di ananas, cacao, il famoso baobab e tanto ancora. Dopo la sosta in spiaggia, si pranza in tavoli ombreggiati, con pietanze a base di pesce, carne e riso al cocco, verdure e frutta esotica dal gusto incomparabile.



Viaggi & Assaggi Felici

DOVE SOGGIORNARE A NOSY BE

Royal Beach Hotel & Spa (Eden Viaggi)

Capirete da questo articolo quanto il Madagascar ci sia rimasto nel cuore, ed un ringraziamento speciale va sicuramente al Direttore dell'hotel, alla meravigliosa guida delle escursioni che vi ho presentato ed ai ragazzi dell'animazione che sono stati semplicemente fantastici.

Per tutto questo, una nota di merito d'eccellenza va al resort che ci ha ospitato in questa meravigliosa vacanza: **il Royal Beach Hotel & Spa di Eden Viaggi.**

□ Un gioiello di pace e bellezza

Insignito del premio *Travellers' Choice* e del Certificato di Eccellenza TripAdvisor, l'Eden Village Royal Beach si posiziona dolcemente nella famosa baia di Madirokely, vicino al tradizionale villaggio malgascio di Ambatoloaka. Siamo a Nosy Be, un'isola incontaminata dove il tempo scorre piacevolmente "mora mora" (letteralmente "piano piano"), tra immersione nel turchese del mare e relax nella natura incontaminata.



□ Design Creolo-Malgascio e Comfort

La struttura è caratterizzata da una perfetta armonia tra estetica creola e malgascia: tetti in legno e decorazioni etniche custodiscono camere luminose, ampie e moderne, arredate con raffinato gusto e attenzione al massimo comfort.

A disposizione degli ospiti si trovano un attrezzato centro benessere & Spa, piscina scenografica, campi da beach volley e tennis, palestra, area bimbi e Wi-Fi, affiancati da un esperto e discreto staff di animazione. Non mancano poi i simpatici lemuri che giocano sugli alberi e ogni tanto fanno capolino per stupire tutti con i loro grandi occhioni!



□ La Ristorazione: Un'Incredibile Esperienza Vegana & Tradizionale

Uno dei punti di forza che ci ha maggiormente conquistati durante il soggiorno è stata la qualità e la varietà dell'offerta gastronomica. Il buffet principale è un trionfo di colori, profumi e freschezza, capace di soddisfare con grande attenzione ogni esigenza alimentare.

Per chi segue un'alimentazione **100% vegetale e vegana**, la cucina del Royal Beach offre tantissime opzioni gustose e genuine:

- **Frutta Esotica a Km 0:** Mango dolcissimo, papaya, ananas, banane locali e frutto della passione serviti freschissimi ad ogni pasto.
- **Verdure e Insalate Ricche:** Un'ampia selezione di verdure crude croccanti, ortaggi grigliati e stufati insaporiti con le celebri spezie locali.
- **Riso al Cocco & Legumi:** Il tipico riso malgascio cotto nel latte di cocco accostato a deliziosi piatti a base di fagioli e lenticchie speziate.
- **Massima Disponibilità dello Chef:** Lo chef e la brigata di cucina sono stati estremamente attenti nel segnalare le preparazioni vegetali e pronti ad accomodare ogni richiesta personalizzata con il sorriso!



Viaggi & Assaggi Felici

☀ 1 - Quando andare a Nosy Be

Il periodo migliore per visitare Nosy Be e il Madagascar va da maggio a ottobre, durante la stagione secca.

In questi mesi le giornate sono calde, luminose e poco piovose, con temperature perfette sia per godersi il mare turchese sia per avventurarsi nelle escursioni nell'entroterra e nelle riserve naturali.

Gli appassionati di fauna marina troveranno tra agosto e ottobre il momento ideale per avvistare le megattere in transito nelle acque dell'isola.

▣ 2 - Come muoversi a Nosy Be

Sull'isola ci si sposta principalmente via mare per le escursioni verso le isolette vicine e via terra con Quad, Jeep 4x4 o pulmini climatizzati per l'entroterra.

Per le tappe tra i vari atolli si utilizzano le caratteristiche piroghe a motore o motoscafi veloci, mentre per vivere al meglio la filosofia locale del "*mora mora*" (piano piano) il modo migliore è affidarsi a guide locali esperte.

▣ 3 - Dove soggiornare ed esplorare a Nosy Be

Nosy Be offre angoli di paradiso sparsi in tutto l'entroterra e lungo la costa sud-occidentale. Scegliere la posizione giusta permette di combinare relax da sogno e avventura.

La zona di **Madirokely e Ambatoloaka** rappresenta il cuore pulsante dell'isola: perfetta per chi cerca un resort di livello affacciato direttamente su spiagge dorate, senza rinunciare alla vicinanza ai tradizionali villaggi malgasci.

L'isola di **Nosy Komba**, nota come l'isola dei lemuri, è ideale per un'esperienza a contatto con la natura lussureggiante e l'artigianato locale tra boschi di vaniglia e ylang-ylang.

La riserva marina di **Nosy Tanikely** e la spettacolare lingua di sabbia di **Nosy Iranja** sono tappe imperdibili per chi sogna snorkeling tra tartarughe e barriere coralline incontaminate.

Infine, l'entroterra custodisce la **Riserva Naturale di Lokobe**, regno della foresta equatoriale primaria, e il panoramico **Mont Passot**, punto più alto dell'isola da cui ammirare tramonti indimenticabili sui laghi sacri.

□ Nosy Be Green: I Sapori Autentici della Cucina Malgascia e Vegetale

Mangiare vegano e vegetale a Nosy Be è un'esperienza sorprendente e ricca di gusto. La cucina malgascia si basa su ingredienti freschissimi di prima qualità: frutta tropicale appena raccolta, spezie profumate come vaniglia e pepe rosa, e preparazioni tradizionali a base di riso e latte di cocco.

□ **Un consiglio d'autore per chi visita il Madagascar:** affidati alla cucina locale e ai prodotti a km 0! Il tipico *Vary amin'anana* (riso con foglie verdi e spezie) o il riso al cocco accompagnato da legumi stufati, banane platano fritte e frutti esotici come mango e papaya sono opzioni naturalmente plant-based, gustose e ricche di energia.

□ Royal Beach Resort Buffet

□ Baia di Madirokely / Ambatoloaka, Nosy Be

Il ristorante del resort offre un buffet vario e attento ad ogni esigenza alimentare. Propone un'ampia selezione di verdure grigliate, insalate fresche, riso al cocco, curry di legumi e una ricchissima offerta di frutta tropicale di stagione. La brigata di cucina e lo chef sono sempre disponibili a preparare opzioni 100% vegetali dedicate su richiesta.

□ Pranzi Malgasci sulle Spiagge delle Isole

□ Nosy Sakatia • Nosy Iranja • Riserva di Lokobe

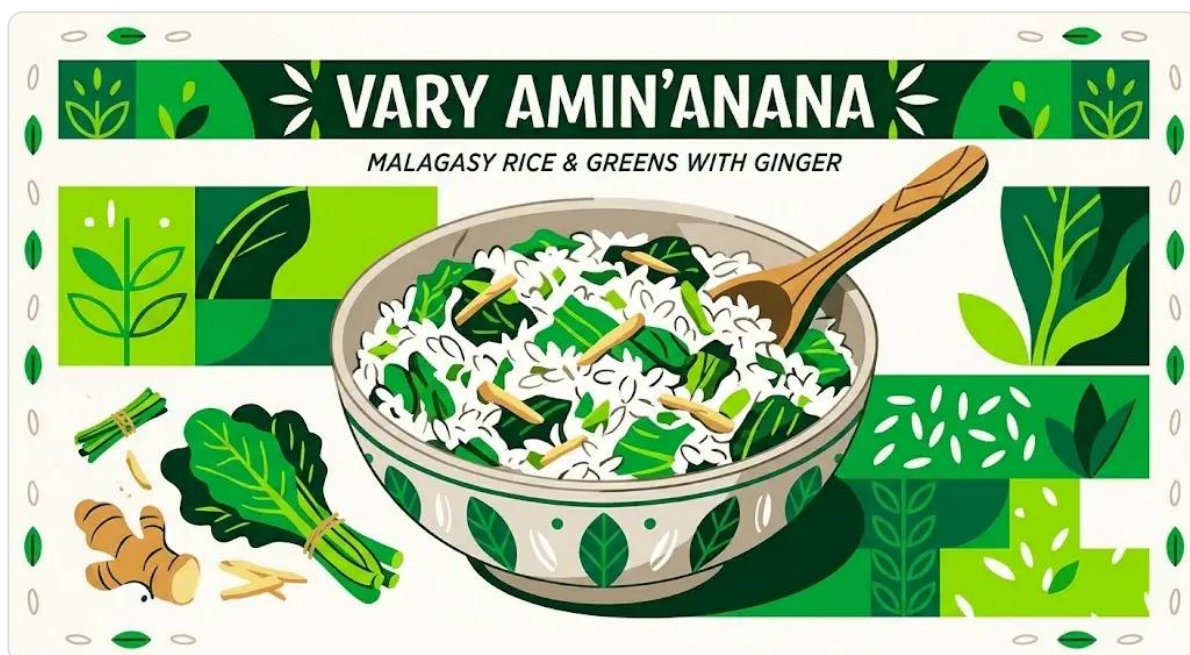
Durante le escursioni giornaliere organizzate, i pranzi serviti all'ombra delle palme offrono deliziosi piatti della tradizione locali: fragrante riso al cocco, abbondanti insalate di verdure di stagione, manioca stufata, banane grigliate e la dolcissima frutta fresca locale servita direttamente sulla spiaggia.

Se vuoi scoprire i piccoli bistrot, i bar sulla spiaggia e i locali con opzioni vegetariane e vegane segnalate dai viaggiatori di tutto il mondo a Nosy Be, scarica l'applicazione amica **HappyCow** prima di partire!

 **Scopri le opzioni di Nosy Be su HappyCow**

Tradizione Malgascia: Piatti Autentici & Plant-Based

La cucina del Madagascar e dell'isola di Nosy Be offre una sorprendente ricchezza di ricette contadine semplici, genuine e naturalmente ricche di gusto. Basate principalmente sull'abbinamento perfetto tra riso, spezie profumate, cocco e legumi locali, molte specialità malgasce nascono già 100% vegetali!



□ Vary Amin'anana

Un piatto tradizionale e confortante a base di riso cotto con un'abbondante varietà di fogliame verde locale (anana), zenzero fresco e spezie. Una preparazione semplice e salutare, colonna portante della cucina quotidiana malgascia e 100% vegetale.



▣ Vary Amin'ny Voanio e Tsaramaso

Il profumatissimo riso cotto nel latte di cocco fresco, servito tradizionalmente con uno stufato denso di fagioli rossi o bianchi insaporiti con pomodoro, aglio e spezie dell'isola. Un piatto unico nutriente, ricchissimo di gusto e naturalmente vegano.



▣ Mofo Akondro

Deliziose frittelle di banana tradizionali malgascie. Banane locali dolcissime avvolte in una pastella leggera a base di farina di riso e zucchero, fritte e servite calde come street food tipico nei mercati e sulle spiagge dell'isola.

□ Trucchi ed Eccellenze: Portare i Sapori di Nosy Be in Italia

Rivivere a casa la magia dei sapori di Nosy Be e del Madagascar in chiave 100% vegetale è un viaggio straordinario. Con i giusti ingredienti e le spezie profumate dell'isola, puoi ricreare tre piatti iconici della tradizione malgascia direttamente nella tua cucina!

1. Il Riso al Cocco Malgascio con Curry di Legumi (Vary Amin'ny Voanio)

Il piatto simbolo dell'accoglienza a Nosy Be. La cremosità del latte di cocco sposa perfettamente il riso profumato, arricchito da spezie calde e legumi saporiti.



□ **Ingredienti Chiave:** 300g di riso basmati o jasmine, 400ml di latte di cocco intero, 200g di fagioli rossi o ceci cotti, cipolla, zenzero fresco grattugiato, curry in polvere, curcuma e olio di cocco.

1. Trita la cipolla e falla soffriggere dolcemente in un cucchiaino di olio di cocco con abbondante zenzero fresco grattugiato.
2. Aggiungi le spezie (curry e curcuma) lasciandole tostare per pochi secondi per liberare tutti i profumi.
3. Unisci i legumi prescelti e un mestolo d'acqua, facendo insaporire per circa 10 minuti.
4. Cuoci il riso parzialmente nel latte di cocco diluito con acqua finché non risulta morbido e cremoso, quindi servilo accompagnato dai legumi speziati.

2. Le Frittelle Dolci di Banane di Nosy Be (Mofo Akondro)

Il dolce da passeggio più amato nei mercati di Hell-Ville e sulle spiagge tropicali. Dorate, croccanti fuori e morbidissime dentro, si preparano in un attimo senza uova né latticini.



□ **Ingredienti Chiave:** 3 banane mature, 150g di farina di riso (o farina 0), 2 cucchiaini di zucchero di canna, un pizzico di cannella o vaniglia del Madagascar, acqua q.b. e olio per friggere.

1. Sbuccia le banane e schiacciale grossolanamente con una forchetta in una ciotola capiente.
2. Aggiungi la farina, lo zucchero, la cannella o i semini di vaniglia e poca acqua alla volta fino ad ottenere una pastella densa e corposa.
3. Scalda abbondante olio di arachidi in una padella profonda. Prendi piccole porzioni di impasto con un cucchiaino e immergile nell'olio caldo.
4. Friggi finché non sono ben dorate su entrambi i lati, scolale su carta assorbente e gustale calde.

3. Lo Stufato Verde Speziato Malgascio (Ravitoto Vegan con Seitan o Tofu)

Il ravitoto è uno dei piatti nazionali del Madagascar, tradizionalmente preparato con foglie di manioca pestate. Possiamo reinterpretare la stessa identica filosofia di sapore usando verdure a foglia verde scuro e tofu o seitan affumicato.



□ **Ingredienti Chiave:** 500g di bietole o spinaci freschi tritati finemente, 200g di tofu

affumicato o seitan a cubetti, aglio, cipolla, latte di cocco e pepe nero macinato fresco.

1. Trita finissimo il verde delle bietole o degli spinaci, simulando la consistenza tradizionale delle foglie pestate.
2. Rosola aglio e cipolla tritati in padella, unendo i cubetti di tofu o seitan affumicato per farli dorare bene.
3. Aggiungi le verdure verdi tritate e un bicchiere di latte di cocco, coprendo con il coperchio.
4. Fai sobbollire a fuoco lento per circa 30 minuti finché le verdure saranno morbidissime e avranno assorbito tutto il cremoso profumo del cocco.

📖 Il Dizionario Malgascio per il Viaggiatore Vegano

Imparare qualche parola in malgascio è il modo più bello per entrare in empatia con la splendida popolazione locale e viaggiare sicuri, specialmente quando si esplorano i mercati tradizionali e i villaggi fuori dai resort. Ecco i termini salvavita da salvare sul telefono.

📖 **Tsy mihinana hena aho** → Non mangio carne (vegetariano/vegano).

📖 **Tsy misy ronono / dibera** → Senza latte / senza burro.

📖 **Rano voanio** → Acqua di cocco fresca.

☐ **Vary amin'anana** → Riso con verdure ed erbe (spesso naturalmente vegetale).

☐ **Mofo akondro** → Frittelle dolci di banana (street food tipico).

☐ **Misy atody ve ato?** → C'è uovo dentro questo piatto?

☐ **Misy hena na trondro ve ato?** → Questo piatto contiene carne o pesce?

☐ **Voankazo vaovao** → Frutta fresca di stagione (mango, papaya, ananas).

☐ **Misaotra tsara** → Grazie mille!

☐ **Salama! / Veloma!** → Ciao! / Arrivederci!

☐ Pronuncia queste parole con un sorriso e scopri l'incredibile accoglienza e la cucina autentica di Nosy Be in assoluta serenità!

☐ Consigli Pratici per il Tuo Viaggio a Nosy Be

Organizzare una vacanza in Madagascar è un'esperienza straordinaria e indimenticabile. Con qualche piccolo accorgimento strategico e buonsenso locale, il tuo soggiorno a Nosy Be sarà fluido, sicuro e all'insegna del puro relax!

☀ Il Periodo Ideale e il Clima

Il momento migliore per visitare Nosy Be va da maggio a ottobre (stagione secca): le temperature sono calde e ventilate, perfette per le escursioni in barca e il mare. Ricorda di mettere in valigia abiti leggeri in cotone o lino, un cappello e crema solare ad alta protezione.

📁 Moneta Locale e Contanti

La moneta ufficiale è l'Ariary Malgascio (MGA). Nei resort principali e nei ristoranti turistici si accettano carte di credito, ma è fondamentale avere sempre con sé contanti in piccoli tagli per i mercati locali, le mance e i piccoli acquisti di artigianato.

📁 Salute, Acqua e Repellenti

Bevi sempre e solo acqua sigillata in bottiglia o purificata (evita il ghiaccio nelle bibite). Porta con te un buon repellente per zanzariere tropicali e consulta il tuo medico per le vaccinazioni o la profilassi consigliate prima di partire per il Madagascar.

📁 Il Ritmo “Mora Mora”

A Nosy Be il tempo scorre secondo il motto locale “*mora mora*”, che significa letteralmente “piano piano”. Abbandona la frenesia occidentale: qui la pazienza e il sorriso aprono ogni porta e rendono l'esperienza di viaggio molto più autentica.

📁 Spostamenti tra Mare e Terra

Per raggiungere le isole vicine (come Nosy Iranja o Tanikely) ci si affida a motoscafi veloci o piroghe a motore autorizzate. Per l'entroterra, affidati sempre a guide locali esperte e organizzatori ufficiali per tour in Jeep o in Quad in totale sicurezza.

📌 Rispetto delle Tradizioni e del Fady

La cultura malgascia è ricca di tradizioni e divieti sacri chiamati *fady* (come il rispetto per gli alberi sacri o i laghi). Chiedi sempre il permesso prima di fotografare le persone nei villaggi e rispetta sempre la straordinaria natura incontaminata dell'isola.

📌 Spirito di adattamento, rispetto per la natura e tanta curiosità: il tuo viaggio a Nosy Be sarà un capolavoro! 📌

📌 📌 PREPARATI AL VIAGGIO: GLI ESSENZIALI PER NOSY BE SU AMAZON

Se stai preparando i bagagli per la tua splendida avventura in Madagascar, ci sono alcuni accessori indispensabili che non possono mancare nel tuo zaino per vivere il viaggio in totale comfort e sicurezza:

📌 Repellente Antizanzare Tropicale Forte Origine Vegetale

Un vero e proprio must-have per le serate tropicali a Nosy Be e durante le escursioni nella riserva di Lokobe.

📌 [Vedi su Amazon](#)

📦 Adattatore Universale da Viaggio

Per ricaricare comodamente smartphone, fotocamere e powerbank in hotel tra un'escursione e l'altra.

[📦 Vedi su Amazon](#)

📦 Zaino Impermeabile Stagna

Fondamentale per proteggere dispositivi elettronici e documenti durante le uscite in barca e le gite sulle piroghe.

[📦 Vedi su Amazon](#)

📦 Kit Snorkeling da Viaggio Compatto

Per goderti al massimo i fondali marini cristallini di Nosy Tanikely e le meraviglie della barriera corallina.

[📦 Vedi su Amazon](#)



Il viaggio continua tra canali incantati e sapori d'Europa!

Se ti è piaciuto questo articolo, ti piacerà sicuramente riscoprire anche l'articolo su "Una passeggiata tra le Fiandre: Bruxelles, Bruges, Gand, attività, pietanze vegane e tradizioni": una straordinaria guida on the road alla scoperta di città medievali da favola,

cioccolato artigianale d'eccellenza, waffle profumati e tantissime tappe plant-based da non perdere!

👉 **Fai clic sul pulsante o sulla foto qui sotto per riscoprire subito tutti i segreti del viaggio!** 👈

👉 **Riscopri la Guida sulle Fiandre Vegane**



Borghi medievali, tradizioni nordiche e tutta la meraviglia del viaggiare 100% vegetale! 👈



Hai domande o hai bisogno di una mano?

Sono qui per aiutarti! Contatta il tuo **amichevole consulente di viaggio personale**. Organizzo la tua prossima partenza su misura presso l'agenzia **Bluvacanze di Milano (Via Padova)**. Scegli come preferisci scrivermi:

📩 Chiedimi pure informazioni per i tuoi itinerari e consigli mirati su dove mangiare Vegan! 📩

📩 **Scrivimi su WhatsApp** ✉ **Inviami una Mail**

Preventivi personalizzati, vacanze senza pensieri e tutta l'assistenza che meriti! 📩

Vota questo contenuto

Scopri di più da Viaggi&AssaggiFelici

Abbonati per ricevere gli ultimi articoli inviati alla tua e-mail.

Digita la tua e-mail...

Iscriviti

📩 **Consigliato da Viaggi&AssaggiFelici: Fai la tua spesa bio qui!**

Acquistando i tuoi prodotti preferiti su Macrolibrarsi da questo box, sosterrai direttamente il mio blog! A te

non costa un centesimo in più, ma per me è un aiuto immenso per continuare a darti ricette e video sempre gratuiti. Grazie di cuore ☺☺



Vuoi aprire un blog di successo come questo?

Se hai un sogno nel cassetto ma **non sai da dove iniziare**, lascia che ti aiuti a realizzarlo. Metto la mia esperienza al tuo servizio: costruisco il tuo sito web da zero e scrivo contenuti professionali capaci di emozionare e catturare i lettori.

Collaboriamo insieme per dare vita alle tue idee!

Scopri come posso aiutarti →