

# MARAVILLOSA INDONESIA

EDICION ENERO 2019

wonderful  
indonesia



Las  
Aldeas  
Turísticas

INACRAFT

2019

La provincia de Riau

INDONESIA: EL PARAÍSO GASTRONÓMICO

## INTRODUCCIÓN



Niniek Kun Naryatie

Embajadora

El año 2018 está casi terminado y 2019 está a la vuelta de la esquina. Nos complace que la Embajada y la misión diplomática de la **República de Indonesia** hayan podido acercar a Indonesia a través de la **Feria Internacional de Turismo 2018** y diversas actividades culturales realizadas durante todo el año. Creemos que nuestros esfuerzos para promover e introducir Indonesia han dado una nueva perspectiva sobre nuestro país. Sin embargo, para aquellos que todavía están ansiosos por explorar más aventuras en Indonesia, estamos aquí para ayudarlos a sumergirse en nuestra diversa cultura. En la nueva edición de **Maravillosa Indonesia** descubrirá la riqueza y las opciones sin fronteras de las cocinas indonesias. Literalmente, puede comer por días en Indonesia y, sin embargo, aún siempre hay algo nuevo por explorar.

En esta edición, le traemos la cocina más popular de Indonesia, en la que algunas de ellas han sido premiadas en la lista de alimentos más deliciosos del mundo por **CNN Travel 2018**. Pasando de la cocina, lo llevaremos a otro tipo de turismo en Bali que nunca antes ha visto, que es las "**Aldeas Turísticas**" de Bali o "**Desa Wisata**". En esta edición, le prometemos que estará convencido de por qué es diferente, y por qué vale la pena visitarla. A continuación, lo llevaremos a la isla de Sumatra, a un camino menos transitado, la Provincia de

Riau. Como una joya escondida de la gigante isla de Sumatra, Riau lo sorprenderá con un montón de nuevas aventuras que seguramente no querrá perderse, tales como visitar los restos del antiguo **Imperio Melayu** en el **Templo de Muara Takus** y el **Palacio de Siak Sri Indrapura**.

Para aquellos que deseen pasar sus vacaciones a principios de año, les ofrecemos nuestra lista de "**qué hacer en Indonesia**". Esta cuenta con amplias opciones sobre dónde y cuándo pasar sus vacaciones hasta mediados del año 2019. Mientras esté en Indonesia, nos gustaría invitar a inversionistas, empresarios e importadores de Argentina, Uruguay y Paraguay a explorar la **feria anual de artesanía internacional de Yakarta (INACRAFT 2019)**. INACRAFT es la mayor exposición más completa de artesanía indonesia. INACRAFT 2019, que se celebrará en abril de 2019, siempre se anticipa y se convierte en el orgullo de los amantes del arte indonesio.

Esperamos que esta revista sirva como una ventana de información sobre el potencial del **turismo**, la **economía** y los **asuntos actuales de Indonesia**. Me complace invitar a viajeros, empresarios y a todos los argentinos, uruguayos y paraguayos a experimentar la belleza y las oportunidades de vivir en el archipiélago más grande del mundo, Indonesia.

### Embajada de la República de Indonesia en Buenos Aires

La Embajada de la República de Indonesia en Buenos Aires fue inaugurada oficialmente en 1957 tras el establecimiento de las relaciones diplomáticas entre Indonesia y Argentina en 1956.

Años después, Indonesia también comenzó las relaciones diplomáticas con la República Oriental del Uruguay en 1963 y con la República del Paraguay 1981, estableciéndose que la Embajada sea concurrente con los tres países con sede en Buenos Aires, Argentina.

Las representaciones de Indonesia en Uruguay y Paraguay son asistidas por los consulados honorarios.

### Consulado Honorario en la República del Paraguay

#### Cónsul Honorario:

Sr. **Ricardo Sánchez Abdo**

**Dirección:** Gonzalo Bulnes 790 entre Gral. Genes y Lilio Barrio Villa Morra  
CP: 1813 Asunción - Paraguay  
**Tel:** 595-21-600-628 / 609-628  
**Fax:** 595-21-554-447

#### Email:

consuladodeindonesia@aceros.com.py

### Consulado Honorario en la República Oriental del Uruguay

#### Cónsul Honorario:

Sr. **Nicolás Potrie Bo**

**Dirección:** Ruta Nacional N°101 Km. 24500 – Canelones – Uruguay CP 91001

**Tel:** (598) 26 838 815/26 838 626

#### Email:

consuladodeindonesiauy@gmail.com

### Embajada de la República de Indonesia en Buenos Aires, Argentina

**Dirección:** Mariscal Ramón Castilla 2901, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

**Tel:** +54 11 48072211, 4807 2956, 4807 3324

**Fax:** +54 11 4802 4448

#### Email:

emindo@indonesianembassy.org.ar

#### Página Web:

<http://kemlu.go.id/buenosaires/id>

**Twitter:** @KBRI Buenos Aires

**Facebook:** KBRI Buenos Aires

#### Equipo Editorial:

Antonius Prawira Yudianto

Rudi Henryadi

Santiago Gastón Vivas Urrejola

Sudiharto

Sari Rahanti





# INDONESIA, PARAÍSO GASTRONÓMICO

La **gastronomía indonesia** se caracteriza por tener un perfil único y por cubrir un amplio espectro. No hay otro país en el mundo con semejante esplendor culinario. Desde Sabang hasta Merauke, desde

Talaud hasta la isla de Rote, la gastronomía indonesia es innumerable. Considerando su amplia variedad, sería inadecuado reclamar cualquier plato como puramente indonesio.



La verdadera cocina indonesia está marcada por las **cocinas de Aceh, Melayu, Palembang, Java** y docenas de otras "**cocinas de origen**". Así como Indonesia cuenta con una amplia variedad de dialectos locales, las cocinas originarias también aportan lo suyo con sus diversos derivados. Por ejemplo, se sabe que la cocina Pariaman tiene diferentes personajes de la cocina

Kotogadang, y nada en común con la cocina Kapau, a pesar de que todos pertenecen al género de la cocina Minang. El visionario **Empu Tantular**, un poeta sabio del Imperio Majapahit del siglo XIV, escribió la frase sagrada que luego se convirtió en el lema nacional indonesio: **Bhinneka Tunggal Ika. ¡Unidad en la diversidad!** Mientras que Bhinneka Tung-

gal Ika se originó a partir del principio fundamental de gotong-royong (trabajando juntos hacia un objetivo común), la gastronomía indonesia proviene de la tradición de comer en común. Un plato para todos. En el pasado, los holandeses descubrieron este principio y crearon la tradición rijsttafel. Ahora lo acercamos al inicio de la tradición: **Tumpeng Nusantara**. Con arroz en

forma de cono en el medio, Rendang Padang al lado de Ayam Goreng Lengkuas de Bandung, Urap

Sayuran de Yogyakarta y Sate Lilit de Bali. Tumpeng Nusantara es una prueba de que los elementos gastro-

nómicos de Indonesia pueden reunirse maravillosamente en un estado de armonía.

## TUMPENG NUSANTARA

En las mitologías javanesas, los **tumpengs** están siempre presentes en todos los **ritos**, desde el nacimiento hasta la muerte, que incluye cumpleaños, embarazo, ceremonia ritual para liberar a las personas de la mala suerte (ruwatan), gratitud por las abundantes cosechas, oraciones de protección, seguridad y bendiciones. Estamos acostumbrados a tales tumpengs, por ejemplo: **tumpeng robyong, tumpeng pungkur, etc.**

Aparentemente, el tumpeng también existe en la cultura dayaknese, donde se lo conoce como penginan simpan. Las **guarniciones**, también conocidas como **ubarampe**, deben ajustarse al propósito del tumpeng. Por ejemplo, al rogar por la bendición, el tumpeng debe ir acompañado de siete platos diferentes, de acuerdo con la palabra javanesa pitulungan que significa abogar por la misericordia de Dios. Su forma de cono, idéntica a la forma

de una montaña en la sombra de los títeres, simboliza el universo con Dios en la punta del cono. Esto, aunque algunos lo interpretan como una simbolización de la topografía montañosa de la naturaleza de Indonesia. Como ofrenda ritual o elemento complementario de una ceremonia desde el período del animismo, se cree que el tumpeng existe desde hace más de cinco siglos.

## RENDANG

No fue una sorpresa que durante muchos años, **rendang** ganara "**La comida más deliciosa del mundo**". Esta delicadeza de Minang es tan apreciada en toda Indonesia, que se pueden encontrar tantas variantes en cada hogar y warung (pequeños establecimientos de comida). La versión javanesa de rendang en realidad se llama kalio en el oeste de Sumatra, pero con un sabor más dulce. La cocina del oeste de Java también tiene su propia interpretación del rendang. Dada su definición como curry de carne de res caramelizada, el primer paso para crear el plato es preparar el curry de carne de res, estofado a fuego lento en leche de coco (este proceso se denomina randang en el dialecto de Minang) hasta que se reduce y se

carameliza. Solo cuando el plato está completamente caramelizado se llama rendang. A la mitad del cocido se le conoce como kalio. Es kalio que los malayos reclaman como su rendang. No existe ningún registro histórico preciso sobre los orígenes de rendang. Sin embargo, las pruebas existentes muestran que el plato ha existido durante **más de 300 años**. En el pasado, los peregrinos haj de Minangkabau llevaban rendang como provisión para su largo viaje en barco a La Meca. Rendang dura mucho tiempo ya que es perfectamente caramelizado. A lo largo del tiempo, ahora hay más de **16 variedades de rendang**, entre otras: rendang de res, rendang de pulmón, rendang de pollo, rendang pensi, rendang pensi, rendang de huevo, rendang lokan, rendang



runtiah, rendang batokok, rendang tumbuak, rendang daun kayu, rendang cubadak, rendang jariang, rendang sapuluik hitam y muchos otros. Incluso la carne rendang viene en varios tipos. Kapau rendang utiliza papas pequeñas junto con la carne. Las papas se pueden reemplazar con frijoles rojos, frijoles amarillos o yuca frita.

## NASI GORENG

**Nasi goreng** es un verdadero ingenio indonesio de la cocina al utilizar arroz sobrante y lo que no está en la comida de ayer, para cocinar con una variedad de ingredientes básicos. Existe la posibilidad de que el arroz frito indonesio, junto con el arroz frito japonés (yakimesi) pueda rastrear **sus raíces en el patrimonio culinario chino**.

El tipo más común y simple de nasi goreng es **Nasi Goreng Jawa**, popularmente conocido como Nasi Goreng Kampung. Los ingredientes básicos

del plato son chile, chalotes y pasta de camarones, que se muelen y se saltean con una pequeña bobina de cocción. Una cantidad generosa de kecap manis (salsa de soja dulce) generalmente se agrega a la cocción. Luego el arroz se mezcla con rodajas de repollo y restos de carne o pollo. Es común agregar huevo frito o rodajas de tortilla. A algunos les gusta agregar huevo al arroz mientras lo cocinan. En Sumatra Occidental, Nasi Goreng Rendang se hace utilizando los ingredientes del rendang, haciéndolo

sabroso y aromático. En South Sulawesi, la salsa de tomate reemplaza la necesidad de kecap manis, lo que da como resultado un arroz frito de color rojo. En Java Occidental, una variante de arroz frito llamada Nasi Goreng Piritan usa el estómago de pescado frito. Las presentaciones populares en hoteles o restaurantes incluyen el uso de pollo al horno o pollo frito, galletas de camarón y huevo frito. Esto es lo que a menudo se conoce como **Nasi Goreng indonesio**.



## SATE / BROCHETA

Indonesia es una tierra con **muchas variantes de Sate (brochetas)**. El Sate es una forma fácil de preparar muchos tipos diferentes de carne. Cada región de Indonesia tiene su propia forma favorita de preparar el plato.

Por el nombre y la forma, en general se cree que historia del Sate podría haberse **originado de China**. En mandarín, sate significa tres piezas de carne. En la continental, el Sate es muy popular en Xinjiang, una región predominada por los musulmanes. Esta teoría encaja con los hechos históricos que muestran que las introducciones tempranas del

Islam en Indonesia fueron hechas por ulemas en la expedición del almirante explorador chino, Cheng Ho.

Algunos de los platos de brocheta de pollo más populares en Indonesia son los originarios de **Madura y Ponorogo**. Casi todas las variantes de pollo se sirven con salsa a base de maní, que a veces se mezcla con kecap manis (salsa de soja dulce). El Sate de Ponorogo tiene el potencial de ser servido en ambientes de alta cocina, debido a sus cortes más grandes y, por lo tanto, una apariencia más presentable en los pinchos. La salsa de maní es más suave con un toque de dulzura que

no es tan fuerte como para superar su sabor original. Gracias al espíritu empresarial de la gente de Madura, el Estado Madura es más conocido en toda Indonesia. Muchos se ganan la vida vendiendo el Sate. El tamaño de la carne se ajusta a la clase social de sus consumidores. Los Sate que tienen cortes de pollo muy pequeños se conoce como sate lalat, refiriéndose literalmente al tamaño de una mosca. Para realzar el aroma del Sate, a los vendedores de Madura les gusta verter la **grasa de pollo** (hecha de piel de pollo) sobre el Sate al final del proceso de asado. Otro plato del Sate de otra provincia es el **Sate de Maranggi**. Conocido coloquialmente como maranggi, este ícono culinario de Java Occidental es el favorito de los locales. Hay dos regiones en la provincia que dicen ser el lugar de nacimiento de Maranggi: Cianjur y Purwakarta. En Cianjur, el maranggi está hecho estrictamente de carne de res. En Purwakarta, es más común que los lugareños usen cordero, aunque la carne de res sigue siendo igualmente popular. Las horas de marinado en kecap manis (salsa de soja dulce) y coriandro hace que la carne este tierna y sabrosa. El coriandro es bien absorbido por la carne, lo que hace que

tenga un sabor similar al del dendeng (carne desecada al coriandro en rodajas finas).

Maranggi se parece a Sate Sapi Manis de Java Oriental, Sate Matang de Aceh, o incluso a Sate Kajang de Malasia. Todos están hechos de carne de res marinada en dulce condimento rico en coriandro.

**Bali** tiene su propia forma de preparar el Sate. **Sate Lilit** es un plato tradicional balinés, que en algunos lugares también se puede encontrar en Lombok debido a la influencia balinesa en algunas partes de la isla, en la época del Reino de Karangasem. Sate Lilit se puede hacer utilizando una variedad de fuentes de proteínas: pollo, carne de res, cerdo y pescado. La carne está bien picada, mezclada con especias y colocado en un pincho, ya sea hecha con palitos de hojas de coco, palos de bambú o, para darle un aspecto más moderno, también se puede usar el tallo del limongras. Debido a que el Sate ya tiene un sabor tan rico, ya no hay necesidad de acompañarlos con otros condimentos. Para equilibrar su sequedad, Sate Lilit se sirve generalmente con una sopa de pescado llamada be pasih mekuah. El pescado que más se usa es el atún.



## KOLAK PISANG

Además de la comida principal, la cocina de Indonesia también es popular por sus **muchos tipos de postres**. Kolak es uno de ellos. **Kolak pisang-ubi** es una comida dulce muy apreciada en toda Indonesia. Durante el mes sagrado islámico, el Ramadán, de alguna manera se convierte en un plato dulce imprescindible para los musulmanes. Kolak pisang-ubi, se hace con rodajas

de plátanos y batatas en una mezcla de leche de coco y azúcar de palma. También puede usar rodajas de mandioca, yuca fermentada o calabaza. Las versiones más populares de kolak pisang-ubi usan plátanos Saba o Pisang Tanduk (un plátano tipo cuerno) Este plato dulce se puede servir **frío o caliente**, como una comida ligera o como un postre.

Cuando se combina con otros tipos de gachas dulces, como el arroz glutinoso negro, las bolas de harina de arroz glutinoso, la harina de arroz dulce o las perlas de sagú, se convierte en otro postre llamado bubur kampiun, un plato dulce popular al estilo de Minangkabau, perfecto para una comida rápida.



## DAWET AYU

**Dawet o cendol** es una bebida postre tradicional de excelencia en Indonesia. También es popular en otros países del sudeste asiático, como Malasia, Myanmar, Vietnam y Tailandia, cada uno con diferentes nombres. En **Myanmar**, se llama **mont let saung**; en Vietnam es conocido como banh lot; mientras que en Tailandia lo llaman mucho chong. En Malasia, el cendol se espolvorea con frijoles rojos y con durian como cobertura. Según Wikipedia, la creencia popular en Indonesia dice que el nombre cendol proviene de la palabra jendol, que significa "bulge". Dawet o cendol está hecho de harina de arroz o harina de hunkue (almidón de frijol mungo). Dawet que está hecho de harina de

arroz generalmente es de color verde, por el uso de hojas suji (Dracaena angustifolia); mientras que el Dawet hecho de harina de hunkue se deja en su color original de blanco, o algunas veces se agrega con colorante para alimentos rosado.

**Dawet** se consume con leche de coco endulzada con azúcar de palma. Para agregar fragante a los fideos de gelatina, es común agregar pequeñas rodajas de jaca en la leche de coco. El postre se puede servir frío o caliente. La variante más popular de dawet se origina en **Banjarnegara**, Java Central, que hasta ahora se ha abierto camino en las principales ciudades de Indonesia a través de los proveedores nacidos en Banjarnegara.



BIENVENIDO A  
RIAU!

La provincia de **Riau** se encuentra en la **costa central oriental de Sumatra a lo largo del Estrecho de Malaca**. Esta provincia, incluidas sus costas, presenta un gran grupo de islas pequeñas (cuyas islas principales son **Batam y Bintan**) ubicadas al este de la isla de Sumatra y al sur de Singapur. La capital de la provincia de Riau, siendo su ciudad más grande, es **Pekanbaru**. La provincia comparte fronteras terrestres con Sumatra de Norte al

noroeste, con Sumatra Occidental al oeste y con Jambi al sur. El paisaje y la naturaleza de la Provincia de Riau son distintos de Sumatra del Norte y Sumatra Occidental. En lugar de montañas y volcanes, Riau presenta **ríos y estrechos pasajes oceánicos**. Las ciudades comerciales se ubicaron a lo largo de la importante ruta de navegación del Estrecho de Malaca, a través de la cual Riau afirma la cultura de su país vecino.



Se cree que **"Riau"**, nombre de esta provincia, proviene de la palabra portuguesa **"río"**. En 1514, hubo una expedición militar portuguesa que rastreó el río Siak para encontrar la ubicación de un reino, que creían que existía en el área, y también para perseguir a los seguidores del sultán Mahmud Shah que huyeron después de la caída del Sultanato de Malaca. Hay otra versión que indica que "Riau" proviene de la palabra **"riahi"** que

significa **agua de mar** y que deriva supuestamente de la figura de **Sinbad al-Bahar** en el libro de las mil y una noches. La tercera versión menciona que esta palabra proviene de la expresión de la gente local, **"rioh"**, que significa **gente vertiginosamente trabajadora**. Adentrándonos en la provincia, ésta se asemeja más a Sumatra en su conjunto: escasa población, jungla densa, ruinas de templos budistas, áreas sobrevivientes de

pueblos nómades (incluidos los Sakai, Kubu y Jambisai) y especies en peligro de extinción, como el rinoceronte y el tigre de Sumatra. La provincia de Riau es el hogar del bosque pantanoso y montañoso más grande de **"Bukit Tiga Puluh"**; del templo budista más antiguo de Indonesia, el templo **Muara Kagus**; y el Sultanato malayo más grande de Sumatra, el Sultanato Siak. Estos tres íconos han sido el centro del turismo de la provincia.

## PARQUE NACIONAL BUKIT TIGA PULUH

El **Parque Nacional Bukit Tiga Puluh (TNBT)** tiene un área de 144.223 hectáreas, forado principalmente por bosque tropical de tierras bajas, con una transición entre bosque de pantano y bosque de montaña con ecosistemas únicos y diferentes en comparación con otros parques nacionales en Indonesia. **Bukit Tiga Puluh** es un tramo montañoso separado de

la cordillera de **Bukit Barisan**, limitando con la provincia de Jambi. Esta zona es una cuenca para formar pequeños ríos y en los alrededores está aguas arriba de los grandes ríos. En el Parque Nacional se pueden encontrar varios tipos de **fauna**, que incluyen: Tigre de Sumatra, Oso Malayo, Tapir, Siamang, Ciervo-ratón pequeño, Jabalí, Bucerótidos,

Kiwi y otros animales. Mientras que el tipo de **flora** poco común, que se sospecha endémica en el área, es la **Rimau Fungi** (*Rafflesia haseltii*). Además del hábitat de varios tipos de flora y fauna pocos comunes y protegidas, el parque también es un lugar en donde vivir para algunas **comunidades indígenas** como la Talang Mamak, Anak Rimba y Melayu Tua.



## TEMPLO MUARA TAKUS

El Complejo de templos Muara Takus, es el único templo histórico budista en Riau y es una prueba de la existencia del budismo en esta región hace varios siglos. Sin embargo, los arqueólogos no han podido determinar exactamente cuándo se fundó este templo, algunos dicen que en el siglo XI, mientras que otros dicen que en el siglo IV. El

templo Muara Takus se encuentra en el pueblo de Muara Takus, distrito XIII Koto Kampar, distrito de Kampar, con una distancia de aproximadamente 135 km desde la ciudad de Pekanbaru. La distancia entre este complejo de templos con el centro del pueblo de Muara Takus es de aproximadamente 2,5 km y no tan lejos de las orillas del Río

Kampar Kanan.

Este complejo de templos está rodeado por un muro de 74 x 74 metros. Fuera de la zona también hay un muro terrestre de 1,5 x 1,5 kilómetros que rodea al complejo hasta el borde de Sungai Kampar Kanan. Dentro del mismo hay templos antiguos como el Candi Bungsu, Mahligai Stupa y el Palangka. Los

materiales de construcción de los templos consisten en piedra arenisca, piedras de río y ladrillos. Según fuentes locales, estos ladrillos para construir el templo se cargaban de mano en mano, y que eran producidos en el pueblo de Pongkai, un pueblo ubicado río abajo al complejo

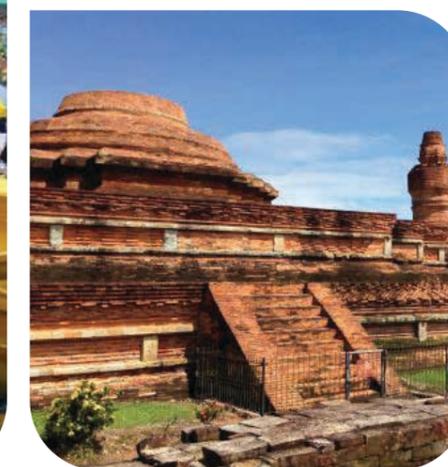
del templo. La antigua excavación para la obtención de los ladrillos se la considera como un lugar muy respetado por la población. Esta historia da la imagen de que la construcción de estos templos se realizaban mediante la cooperación mutua de la sociedad.



## PALACIO SIAK SRI INDRAPURA



El **Sultanato de Siak** es el sultanato musulmán malayo más grande de Riau que alcanzó su apogeo en el siglo XVI hasta el siglo XX. En la genealogía, el **Sultán del Reino de Siak Sri Indrapura** comenzó en el año 1725 con 12 sultanes. Ahora, como evidencia histórica de la grandeza del reino musulmán malayo, podemos ver la herencia real en la forma del Palacio Real de Siak, construido por el Sultán Assyaidis Syarif Hasyim Abdul Jalil Syaifuddin en 1889, con un completo equipamiento real. Actualmente, el Palacio Real de Siak Sri Indrapura se utiliza para **almacenar objetos de la colección real**, tales como: el asiento del trono dorado del reino, el duplicado de la corona, las cajas fuertes, el paraguas real, la lanza real y el cometa como elemento poco común y que según la historia solo hay dos de éstos en el mundo.



## ISLA JEMUR (PULAU JEMUR)

Riau también tiene hermosas **playas de arenas doradas** que aún quedan por ser descubiertas. Este destino se lo puede encontrar en la **isla Jemur** ubicada en el estrecho de Malaca, a unos 64,3 km de la capital de la regencia de Rokan Hilir, Bagansiapiapi, y a unos 72,4 km de Malasia. En realidad, **Pulau Jemur** se llamada así por varias islas pequeñas, ellas son: **Pulau Tekong Emas, Pulau Tekong Simbang, Pulau Labuhan Bilik** y algunas otras islas pequeñas más.

Pulau Jemur tiene una hermosa **vista panorámica** y una buena

vista natural al mar. La isla tiene una forma circular única que se cree que puede calmar el mar. Cuando llega el verano, las olas del océano en el estrecho de Malaca son muy grandes debido al viento del noroeste, y generalmente los pescadores locales hacen refugio en la parte central de la isla de Jemur, porque es relativamente tranquilo. Durante la segunda Guerra mundial, los japoneses construyeron una defensa en esta isla. Hay muchos lugares que se pueden encontrar allí, como **cuevas japonesas**, torre de iluminación y otros.

Pulau Jemur que tiene **playas naturales de arena dorada**, estaba deshabitada y se usaba solo como lugar de parada para los pescadores que iban al mar. Actualmente, **no hay alojamiento ni transporte regular en la isla**. Sin embargo, se puede alquilar una **lancha** en Bagansiapiapi, que durará en llegar a la isla en aproximadamente 1,5 o 2 horas, o desde Panipahan, que durará en llegar a la isla en aproximadamente 1 hora. Esto último, vale la pena hacerlo como aventura.



# ALDEAS TURÍSTICAS

## Un nuevo tipo de turismo en Bali



En 2017, **Bali** ha sido votado como el **mejor destino turístico en la categoría de Traveler's Choice 2017** otorgado por **TripAdvisor**. Bali es seguida por Londres, París, Roma y Nueva York, así ocupando el quinto lugar. Otros destinos en el sudeste de Asia, entre los diez primeros, son **Siem Reap** en Cam-

boya en el octavo lugar, y **Phuket** en Tailandia, ocupando el décimo lugar. Con los premios otorgados a Bali desde años anteriores, otros lugares distintos a los ya conocidos en la isla han puesto sus esperanzas en el turismo. Varias **aldeas** ubicadas lejos del sur de Bali tienen una iniciativa para utilizar sus potencia-

les para atraer turistas. Estas aldeas actualmente han sido apoyadas por el gobierno para proporcionar un nuevo tipo de turismo, al que se lo denomina **Aldea turística o Desa Wisata**. Una de las regiones que se sabe que tiene este tipo de turismo es Tabanan, con la Aldea Pingge, y Bangli con la Aldea Penglipuran.

## ALDEA PINGE

La aldea está ubicada en el **interior de Tabanan**, a 600 metros de altura en las montañas de Bedugul, a unos 40 km al norte de Denpasar y a 18 km del

centro de la ciudad de Tabanan. Su ubicación es privilegiada por las espléndidas **vistas a las montañas** y un entorno rural sereno. Un **camino**

**de 1 kilómetro** que va de Norte a Sur divide la aldea a unas **160 instalaciones de grupos familiares** en cada lado de la calle. Éstas se presentan de

manera tradicional orientadas hacia los 4 puntos cardinales. La mayoría de los aldeanos son **agricultores de arroz, hortalizas y flores**. El medio ambiente es estrictamente rural, con todos sus magníficos y saludables beneficios de vacacionar, en un entorno limpio y de libre contaminación. Esta aldea tiene una singularidad que lo diferencia de las otras aldeas de

Bali, y es que al ingresar al complejo podemos notar que la composición de las **casas**, que dan hacia la calle, es **simétrica**. La calle se encuentra justo en el centro de la aldea, lo que la divide en **partes iguales**. Todas las casas se encuentran alejadas del borde de la calle, por lo que ese espacio se deja para que crezca el césped y decorar el área. Ubicada en la zona

rural de la isla, **Pinge** tiene mucho que ofrecer en relación a paisaje natural, ambiente y vida de la aldea.

#### **Contacto:**

**Pinge Village, Tabanan, Pinge, Tua, Marga, Tabanan Regency, Bali 82191 Baturiti Bali.**



## ALDEA PENGLIPURAN

Ubicada a **625 metros sobre el nivel del mar**, a unos 6 kilómetros de la ciudad de Bangli y a un kilómetro de la aldea de Kubu, **Penglipuran es una de las aldeas más tranquilas, limpias y serenas** de todo el país, y una de las tres más limpias del mundo. Siendo intocable por la modernización (¡ni siquiera puede estacionar sus vehícu-

los adentro!), la atmósfera de la aldea, los **inmaculados jardines** que los rodean, su majestuosa y mítica cultura, su alta hospitalidad y cortejo de los locales, hacen de esta aldea una experiencia excepcionalmente auténtica para que usted la visite. Según la mitología y antiguos testimonios, el nombre Penglipuran

proviene de '**Pengeling Pura**', que significa recordar a los ancestros. Se indica que la aldea fue creada únicamente para respetar a sus ancestros en **Kintamani**, razón por la cual Penglipuran es una de las aldeas de Bali cuya gente hace ofrendas regularmente y celebra rituales para respetar a espíritus mitológicos. Hay

otras interpretaciones de la palabra Penglipuran, algunos dicen que proviene de la palabra '**Pelipur Lara**', que significa **consuelo**, y otros dicen que proviene de '**Pangleng**' y '**Pura**', que significa **cuatro templos en los cuatro puntos cardinales**.

La distribución de la Aldea en sí misma está adaptada del concepto de los **Tres Mandalas** del hinduismo balinés: **Parhyangan** (área sagrada), **Pawongan** (área de asentamiento) y **Palemahan** (cementerio, área de cultivo, etc.).

En el área de **Parhyangan** existen arquitecturas balinesas tradicionales con materiales como piedras, madera, palmeras y bambú que están bien conservados.

Dentro del área de **Pawongan**, hay puertas de patio, cocinas tradicionales, casas de huéspedes tradicionales

y áreas tradicionales de oración. La vista de esta aldea es diferente a cualquier otra aldea balinesa porque, en su esfuerzo, Penglipuran mantiene su autenticidad como una forma de respeto a los dioses y los ancestros.

En el área de **Palemahan**, hay un cementerio que consta de tres sitios, estos sitios describen cómo murió el fallecido y a qué edad. A diferencia del habitual ritual funerario balinés (Ngaben), en lugar de la cremación, los cuerpos de los lugareños de Penglipuran son enterrados en esta área.

Solo un poco fuera de la aldea Penglipuran, dentro del área de Parhyangan, verá un hermoso **bosque sagrado de bambú** de 45 hectáreas para caminar y disfrutar de su vista. En el centro, encontrará cuatro modestos,

pero hermosos templos donde la gente reza y presenta sus respetos. Además, todos los residentes vecinos viven en armonía y son notablemente amigables, ellos le ofrecerán su mejor hospitalidad, incluso lo podrían invitar a visitar su hogar, razón más para que aquellos que están intrigados por la cultura local visiten esta tranquila aldea.

#### **Contacto:**

**Lingkungan Penglipuran, Kelurahan Kubu, Kecamatan Bangli, kabupaten Bangli, Provincia de Bali.**  
Teléfono: **082144557667 / 081236811060 (I Nengah Moneng)**



## CÓMO LLEGAR :



Administrativamente, la Aldea Penglipuran está ubicada en Kubu, Distrito de Banglit, Bali. Está a 5 kilómetros del centro de la ciudad de Bangli y se tarda aproximadamente una hora en automóvil para llegar desde Denpasar. Cuando llegue a la ciudad de Bangli, tiene que encontrar la calle Jl. Nusantara y seguir hasta encontrar un cruce, luego hay que girar a la izquierda y continuar de acuerdo según la indicación de los letreros que lo llevará a la Aldea Penglipuran, ésta estará a unos 300 metros de ese camino. La interacción a través de las experiencias de las familias anfitrionas de Penglipuran es tan auténtica como visitar la aldea. Las tarifas en las instalaciones de las familias anfitrionas comienzan desde 375.000 Rupias (aprox. U\$S25) la habitación / noche, incluido el desayuno y excluyendo el transporte.



# Un vistazo

**21ª Feria Internacional de Artesanía de Yakarta (INACRAFT 2019)**  
Del 24 al 28 de abril de 2019 en el Centro de Convenciones de Yakarta.

Durante dos décadas, **INACRAFT** ha mostrado una seriedad significativa en la mejora del espíritu emprendedor de los **jóvenes artistas, productores** y también de las **PYMEs de Indonesia** a través de las fascinantes artesanías de **Nusantara**. Este logro fue realizado gracias a la confianza brindada por los amantes de la artesanía en todo el país, quienes siempre fueron partícipes y nos brindaron su apoyo para garantizar que esta exposición se realice con éxito. En los últimos años, **INACRAFT** ha intentado mejorar y desarrollarse para aumentar la calidad de la exposición, no solo en términos de

concepto y apariencia, sino también en estrategias de promoción, programas de actividades, ambiente y productos indonesios que se mostrarán. Nuestro enfoque de orientación es continuar promoviendo nuestros **mejores productos locales** que son variados, innovadores y funcionales, sin dejar el lado educativo y prestando atención a las tendencias que están creciendo en la vida de las personas en Indonesia y que tienen un gran potencial para competir en el mercado internacional. Nuestra gran esperanza, a través de los cambios que se están llevando a cabo juntos, es tener un

impacto positivo en la próxima exposición de **INACRAFT** al presentarse sus características, de modo que sea atractivo para aumentar las visitas de compradores extranjeros y nacionales. En esta ocasión, presentamos con gratitud la **21ª Feria Internacional de Artesanía de Yakarta (INACRAFT 2019)** del 24 al 28 de abril de 2019 en el **Centro de Convenciones de Yakarta**. Asegúrese de participar en nuestra más grande y exclusiva exposición de artesanías, **INACRAFT 2019**, la cual siempre se anticipa y se convierte en el orgullo de los amantes del arte indonesio!

## YAKARTA Y SUS AGRADABLES DIVERSIDADES MULTICULTURALES

El **Monumento Nacional Emblemático**, como símbolo de la ciudad capital, se incorporó en la comunidad para la ciudad de Yakarta. Las ciudades con diversas culturas étnicas, que se han asimilado a otros grupos sociales, hacen que Yakarta sea visitada por muchas personas de diversas regiones. La rápida vida socioeconómica se ha convertido en una

atracción para las personas que ahorran dinero y hacen negocios. No hay duda que Yakarta es el centro de negocios y hace de barómetro para otras regiones de Indonesia. La combinación de aculturación multiétnica y cultural ha influido más o menos en las tradiciones originales de los habitantes de Yakarta. Una variedad casi olvida-

da de arte y cultura original nos animó a preservarla e intentar desarrollarla.

Con el tema "**Jakarta Enjoyable Multicultural Diversities**", **INACRAFT** regresa para presentar la diversidad y la belleza de DKI Jakarta como un ícono, ocupando todo un salón entero en el **Centro de Convenciones de Yakarta del 24 al 28 de abril de 2019**.

**NOMBRE:** La 21ª Feria Internacional de artesanías de Yakarta (INACRAFT 2019)

**FECHA:** Del 24 al 28 de abril de 2019

**HORARIO DE APERTURA:** 10.00 am. – 10.00 pm

**LUGAR:** Jakarta Convention Center

**CON EL APOYO DE:**

- Consejo Nacional de Artesanías
- Asociación de Promoción y Desarrollo de Artesanías de la ASEAN (AHPADA)
- Asociación de Empresas Expositoras de Indonesia (IECA)

**PRODUCTOS:** Batik, tejidos, moda y bordado, calzado, carteras y artículos de viajes, joyas y accesorios, artículos para el hogar, artículos de regalo, juguetes y juegos, artículos decorativos y otros.

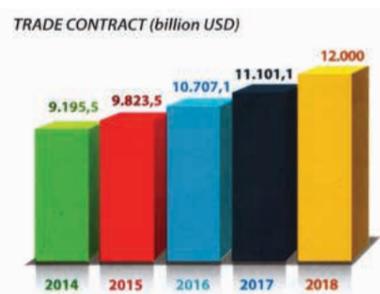
**EXPOSITORES:** Productores y artesanos, exportador / importador / agentes de compras, coleccionistas, asociaciones de productores de artesanía, agencias de gestión de artesanías, Ministerios relacionados, Administración Provincial, Administración Municipal, Administración de Distritos, Oficinas provinciales de Ministerios, Consejos de artesanía nacional y provincial, bancos, así como otras compañías de apoyo.



## ¿POR QUÉ DEBERÍA VISITARLA?

- Gran oportunidad para mantenerse actualizado con las **últimas tendencias del mercado** y obtener la obra maestra local.
- Gran cantidad de **productos de alta calidad** de más de **1.500 productores y artesanos**.
- Brinda oportunidades para buscar **productos diferentes** y explorar nuevas áreas de negocios.
- Más allá de la plataforma de productos es importante para el **intercambio de conocimientos**.

## CRECIMIENTO DE LA INACRAFT EN LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS.



BUYER: Compradores

TRADE CONTRACT (billion USD): Acuerdos Comerciales (miles de millones U\$S)

RETAIL SALES (thousand IDR): Ventas Minoristas (miles de Rupias)

## FACILIDADES Y SERVICIOS



\*Soekarno Hatta International Airport

- **Free Shuttle Bus (Hotel – Venue – Hotel):** Traslado gratuito (Hotel – Predio – Hotel)
- **Transfer Services (Airport\* – Hotel/Venue – Airport\*):** Servicios de traslados (Aeropuerto\* - Hotel/Predio – Aeropuerto\*)
- **Visa On Arrival Handling, Immigration & Customs & Clearance at Airport\*:** Tramitación de Visa en arribo, Inmigración y Despacho aduanero en el aeropuerto\*
- **Official Travel Agent with Special Rate:** Agente de viaje oficial con precios preferenciales
- **Business Lounge (with free internet Access & Business matching):** Sala VIP (con acceso a internet gratuito y encuentros de negocios)
- **Translators:** Traductores (inglés – japonés – mandarín – francés – árabe)
- **Official Forwarder for Cargo Handling Return Home:** Transportista oficial de cargo para enviar a su destino
- **Free Trade Fair Directory:** Directorio de la feria comercial gratuito
- **Free Entrance for 5 Days:** Entrada gratuita por 5 días
- **Join Insights Program Seminar & Workshop:** Seminarios y Talleres (por orden de llegada)
- **Eco Crafts Tours (Craft Village Visit – by group request):** Eco Crafts Tours (Visita a pueblos de artesanos – previa solicitud de grupos)

\*Soekarno Hatta International Airport: Aeropuerto Internacional Soekarno Hatta

# ¿Qué hacer en Indonesia?

**FESTIVAL IN FEST | Gedung Sapt Pesona, Jakarta – Enero 2019.**

El "Festival Indonesia Festival" o conocido como "Fest in Fest" es una reunión regular, a principios de enero, de organizadores de festivales. El foro comparte experiencias y crea la colaboración entre los trabajadores del arte y los organizadores de festivales, y se utiliza para organizar el calendario de eventos para todo el año. El festival se llevará a cabo durante 3 días en el mes de enero de 2019 en el edificio Sapt Pesona del Ministerio de Turismo de Indonesia. También en el Festival habrá exposiciones, espectáculos, seminarios, documentales, gastronomía y carnavales en el día sin automóviles.



**FESTIVAL DE BAU NYALE | Lombok, Nusa Tenggara del Este – Febrero 2019.**

La encantadora isla de Lombok celebrará la antigua tradición de Bau Nyale, que es un tipo de festival folclórico anual único del Pueblo Sasak, en el que multitudes de personas se dirigen al mar para atrapar gusanos marinos (Nyale). Según la leyenda local, Nyale es buena fortuna. En el lenguaje de Lombok, Bau es traducido como "atrapar", mientras que Nyale es el nombre dado a los gusanos marinos que aparecen una vez al año en algunas de las playas más hermosas de Lombok. El festival se ha convertido en algo más que una mera tradición cultural, actualmente también se combina con otras atracciones emocionantes como los desfiles culturales, las actividades de limpieza de playas, las competiciones de surf y voleibol de playa, el concurso de belleza Princesa Mandalika, el bazar culinario y muchos más.



**FESTIVAL DE KOMODO | Labuan Bajo, Nusa Tenggara del Este – Marzo 2019.**

¿Está listo para una emocionante aventura? Entonces, prepare su esnórquel, equipo de buceo y calzado de trekking para el Festival de Komodo. Este festival le presentará la mejor oportunidad de explorar el magnífico Parque Nacional de Komodo y todas sus atracciones destacadas. Este evento estará centrado en la ciudad portuaria de Labuan Bajo en la provincia de Nusa Tenggara del Este. El festival se destacará con varias actividades emocionantes, a saber: desfile de Komodo, concurso de Fotografías, competición de Voleibol de Playa y Remo, concurso de belleza de Komodo, exposición de artesanías, presentación de arte y música, y mucho más. Además, también habrá un Carnaval cultural y la Aventura Natural de Komodo. Como punto principal del festival e ícono de la vida silvestre de Indonesia, no querrá perderse la oportunidad de vivir la experiencia de estar cerca con el "Rey de los lagartos", el dragón de Komodo.



**CAP GO MEH | Singkawang, Kalimantan Occidental – Marzo 2019.**

Cap Go Meh es el año nuevo chino o Imlek. El festival significa "la decimoquinta noche", porque se celebra 15 días después del Imlek, cuando la luna llena está en su punto más brillante. Los descendientes de China en todo el mundo, incluidos los de descendencia China-Indonesia, celebran este día con festivales asombrosos. Entre ellos hay espectáculos de Barongsai (danza del león), desfile de linternas y festival culinario. En Singkawang, las celebraciones ofrecen tours de vacaciones, en donde los mismos incluyen snorkeling y ciclismo por la ciudad.



**FESTIVAL LEGU GAM | Keraton, Tenate, Norte de Maluku – Abril 2019.**

El Festival Legu Gam, cuya realización coincide con el cumpleaños del Príncipe de Ternate, tiene como objetivo promover la riqueza natural, la cultura del norte de Maluku y la de otros 3 reinos en Ternate, a saber: Kesultanan Tidore, Kesultanan Jailolo y Kesultanan Bacan. La danza única se llama danza legu. ¿Por qué es única? Es debido a que la misma se puede realizar solo después de que el Sultán termine con 3 ceremonias importantes, ellas son "Doru Gam", donde el Sultán visita un lugar determinado; "Kololi Kie", es una procesión del Sultán en donde navega en bote alrededor de la Montaña Gamalama; y "Fere Kie" que es un ritual cuando Sultán escala la Montaña Gamalama.



**FHALO SULTRA | Kendari, Sudeste de Sulawesi – Abril 2019.**

En conmemoración del 54 aniversario del sudeste de Sulawesi, habrá un festival llamado Halo Sultra y se realizará en la ciudad capital del sudeste de Sulawesi, Kendari. Inicialmente, este evento anual se llamaba Kemilau Sulawesi Tenggara o el brillo del sudeste de Sulawesi. Sin embargo, desde 2009, el nombre fue cambiado a Halo Sultra. La palabra "Halo" está tomada de "Haluoleo", que es el nombre de un renombrado rey de Konawe que una vez gobernó la provincia en el siglo XVII. "Sultra" es la abreviatura de Sulawesi Tenggara o Sudeste de Sulawesi. El evento contará con una exposición de todas las ciudades y regiones de la provincia, festival culinario, concurso internacional de fotografía, foro de negocios Halo Sultra (con agentes de viajes de toda la provincia), festival de arte y cultura y una feria especial de "tenun" (tradicional tejidos fabricados a mano).



**ART JOG | D.I.Y Jogjakarta – Mayo 2019.**

ART JOG es una experiencia de arte que proporciona un punto de encuentro de nuevas ideas y pensamientos. Allí, uno puede encontrar varias presentaciones de artes interdisciplinarias. Cualquier persona con formación en artes visuales, música, danza y artes escénicas hasta la industria creativa tendrá la oportunidad de conocerse unos a otros. ART JOG se compromete a superar los límites que restringen la práctica y la interpretación en la práctica artística y, al mismo tiempo, desarrolla y mantiene la red existente entre artistas, mercado, inversores y el público. ARTJOG es un espacio para compartir, compartiendo conocimiento y experiencia estética y también los últimos desarrollos en arte.



**BALLET RAMAYANA EN PRAMBANAN | Teatro Trimurti, Av. Raya Yogyakarta, Solo KM 16. Prambanan, YOGYAKARTA – Enero 2019 Martes, jueves y sábados.**

El Ballet Ramayana en Prambanan es una interpretación sensacional en el Teatro al aire libre del Templo de Prambanan que se realiza en verano. Basado en un poema épico hindú, la interpretación es realizada en base a

**CEREMONIA YADNYA KASADA | Monte Bromo, Java Oriental – Junio 2019.**

El Monte Bromo, ícono imponente de Java Oriental, se destacará con una atracción cultural fascinante cuando los indígenas Tenggerese que viven en las laderas de esta montaña, realicen la ceremonia ritual de Yadnya Kasada. Esta ceremonia se realiza para honrar a Sang Hyang Widhi, Dios Todopoderoso, y se basa en la antigua leyenda de Roro Anteng y Joko Seger. En el día de Yadnya Kasada, los devotos que han viajado por la montaña, rezarán juntos en la cima de la misma y luego arrojarán sus ofrendas al cráter del volcán. El sacrificio incluye verduras, frutas, ganados, flores y dinero, y se ofrece en agradecimiento por la abundancia de productos agrícolas y ganado que se les ha dado. A veces, los lugareños bajan al cráter a pesar de los peligros evidentes, para recuperar los bienes sacrificados, ya que se cree que les traerá buena suerte.



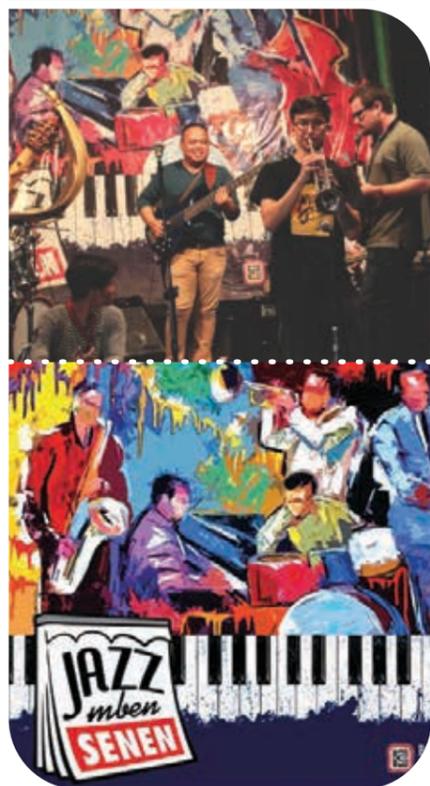
**FESTIVAL CULTURAL ASMAT | Papúa – Junio 2019.**

Las expresiones culturales de la famosa tribu Asmat de Papúa, serán lo más destacado de la isla más oriental de Indonesia en el Festival Cultural de Asmat. La característica principal del festival es el arte de tallado en madera de Asmat. Se sabe que los Asmat tienen la capacidad y la naturaleza artística de tallar madera directamente en fascinantes obras de arte sin dibujar ningún boceto primero. Además de exposiciones y subastas de tallado en madera, el festival también presentará a cientos de artesanos y artistas que mostrarán sus grandiosas habilidades en tejido, navegación y diversos bailes y actuaciones musicales tradicionales. Al cierre del festival, las obras de arte de Asmat se expondrán para su subasta.



**JAZZ MBEN SENEN** | *Bentara Budaya Yogyakarta, Av. Suroto 2, Kota Baru – Febrero 2019 Todos los lunes.*

El Jazz Mben Senen, o Jazz de los lunes, que se realiza rutinariamente los lunes por la noche, es un espectáculo de jazz en vivo creado por la comunidad de Jazz de Yogyakarta. En 2016, el evento representó a 40 músicos talentosos, haciendo del Jazz el pináculo de espectáculos de arte contemporáneo y exposiciones de Yogyakarta. En Indonesia, el Jazz se considera a menudo como algo prestigioso y es disfrutado principalmente por la clase media y alta. Sin embargo, este evento, llevado a cabo en Bentara Budaya en Yogyakarta, socializa la música de jazz como música para todos, ofreciendo la oportunidad a la comunidad de disfrutar de esta música celestial. Si bien el evento es gratuito, se dispone de una caja por si desea realizar alguna donación.



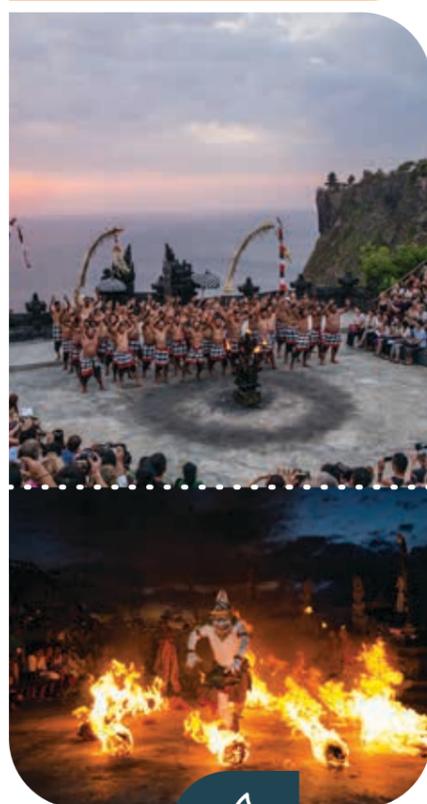
**FOLCLORES DE TAMAN MINI INDONESIA INDAH** | *Yakarta – Marzo Domingos y feriados nacionales*

Taman Mini Indonesia Indah es un parque cultural temático que cuenta con muchas de las maravillosas obras de teatros de Indonesia. Los domingos, el parque temático presenta diferentes shows folclóricos tradicionales que a menudo abarcan las raíces morales del pueblo indonesio, trayendo muchos de los épicos indonesios a la vida. No sólo que la entrada a Taman Mini Indonesia Indah es muy accesible, sino también que el predio ofrece muchas delicadezas que definen a Taman mini Indonesia Indah como una colección de arte creativa de Indonesia. Si eres el indicado a disfrutar de nuestra hermosa tradición y actuaciones teatrales, siempre será bienvenido a este parque.



**DANZA KECAK DE ULUWATU** | *Uluwatu, Bali – Abril Todos los días*

Aparte de sus hermosas playas, Bali es también conocida por su abundancia de culturas exóticas; uno de ellos es Tari Kecak o la danza Kecak. Esta danza, se realiza en un vasto anfiteatro, y cuenta la historia de Ramayana. Generalmente Interpretada por bailarines varones, la Danza Kecak es intensa e inolvidable. El templo Uluwatu está ubicado en una colina frente al océano Índico, donde se presenta la historia del Ramayana a través de una danza deslumbrante. Si desea ver uno de estos espectáculos, es mejor reservar las entradas al menos tres días antes ya que es extremadamente popular.



FAM TRIP 2018 // 18 DE OCTUBRE DEL 2018 – 02 DE NOVIEMBRE DEL 2018  
**AMAZING INDONESIA**



**Como turista y lector se preguntará por qué "AMAZING INDONESIA".**

Es la definición más completa que se puede dar de este destino turístico en Asia, el que tiene más de **17.000 mil islas maravillosas**, en las que se descubren culturas, costumbres y personas únicas, cada una con sus peculiaridades.

Le contaremos en el artículo sobre un increíble viaje de Familiarización a este hermoso país, que se encuentra a tan solo 3 escalas de vuelos internacionales. Es el país de la eterna sonrisa y donde **el turista se siente como en casa**. El simple hecho de pasear por las calles y poder entrar a mercados o apreciar los desfiles que se realizan en cada

comienzo de un nuevo año escolar, denota inmediatamente la hospitalidad y sus costumbres, que los marca claramente.

Por otro lado, se quedará impresionado como se conservan las tradiciones culturales en relación a la vestimenta con la tela batik, eventos, arte con enfoque local y sumamente atractivo con un colorido muy especial, la alimentación en base a SAMBAL y el respeto por religión desde la infancia, transmitido por sus padres y familiares.

¿Por dónde empezar? **Es un país de distancias muy largas**, y probablemente decida viajar con una excursión en una van, por lo que al chofer lo encontrará un tanto kamikaze, no dude en interrumpirle

y pedirle amablemente que ponga música de típica del país, que es muy divertida y animada. Pedirle también para sacar fotos en las interesantes calles de **BAN-YUWANGI**. Allí va a poder apreciar una infinidad de motos con productos típicos de Indonesia que transitan de lado a lado en el camino, teniendo la oportunidad de tomar las mejores fotos en movimiento. Prepárese para el calor y la humedad, es una **ciudad selvática y tropical**, pero puede tener un excelente descanso en los maravillosos hoteles en medio de la selva y arrozales. Considerar que el clima puede ser un poco cansador, pero no deje de vivir la experiencia de subir una de las noches en la



madrugada al mágico e inigualable **volcán IJEN**, una de las mejores actividades de trekking que ofrece este lugar. Es una experiencia única donde podrá apreciar las llamas azules que se ven al descender el volcán, siendo una de las dos en el mundo. También podrá observar los mineros trabajando para extraer el azufre. No olvide llevar linterna y máscara, serán imprescindibles para poder llegar a ver el amanecer en la cima.

Si tiene la oportunidad de visitar esta ciudad en octubre, podrá participar de una de las más importantes

festividades **"GANDRUNG FESTIVAL"**, donde bailan 1300 bailarines, pudiendo apreciar los coloridos trajes típicos que se usan año a año. Si desea conocer un lugar de geografía muy particular cerca de esta selvática ciudad, le recomendamos que destine dos días de su itinerario para recorrer **"G - LAND"**, donde podrá hospedarse en **"JOYOS CAMP"**. Este lugar es conocido como el paraíso para los surfistas, donde los verá surfear olas entre 6 y 8 metros de altura en horas muy particulares del día.

Pero para quienes no surfean,

pueden disfrutar de caminatas por las **playas de arena blanca** y granulada, descubrir barcos históricos que han quedado atrapados en medio de corales, ver monos en medio de las playas y podrá disfrutar de atardeceres que parecen pinturas reflejando una mezcla de colores rosa, anaranjado y rojo, mientras lee un libro, o comparte con sus compañeros de viaje.

Continuando con los destinos turísticos, le recomendamos que, para llegar a **Bali**, tome el ferry donde podrá ver la increíble vista que ofrece el trayecto de una hora. Se apreciarán **aguas cristalinas**, rodeadas de playas con naturaleza inimaginable. Se dará cuenta que poco a poco irá viendo mayor cantidad de turistas he irá dejando atrás los colores verdes intensos de la selva, y se encontrará con las ofrendas tan coloridas y diversas que dejan las mujeres en los templos alrededor de Bali día a día, según las creencias del lugar.



Tendrá la oportunidad de poder elegir distintas clases de alojamiento, de acuerdo a sus preferencias. Un resort completo con playas de muchos colores y clases de cocina o lugares más apartados para disfrutar de una hermosa luna de miel.

Uno de los lugares más sorprendentes son las terrazas de arroz en UBUD, **"Tegalalang"** donde podrá sentir una adrenalina increíble al hamacarse en un columpio a una altura increíble y ver desde allí todo el paisaje de las terrazas, como también caminar entre los verdes pastizales y sentirse en paz mientras escucha el viento pasar entre ellos. Otro de los lugares que vale la pena visitar es **BALI PULINA**, una de las plantaciones de café más caras del mundo, donde tendrá la oportunidad de conocer al responsable de la existencia del café **"KOPI LUWAK"** ¿Te preguntará quien será?, te sorprenderás, ya que el café se produce gracias a un animal denominado como la civeta, cuyo excremento contiene el grano de café el que luego se procesa,



pudiendo en total producir muy poca cantidad del mismo al año por eso es un café tan exclusivo.

En los alrededores se encuentra una de las fábricas más deliciosas de **chocolate** del mundo **"POD"**, no puede dejar de visitarla sobre todo si quiere traer chocolates de regalo. Los gustos son variados y realmente cuesta decidirse, pero no se preocupe, en las paredes encontrará cada una de clases de chocolate y sus componentes. Podrá no solo pedir consejos, sino que verá unas tazas al lado de cada uno de los chocolates para que pueda probarlos y decidir.

Si cree que ya es tiempo de cambiar de paisaje y quiere ir a lugares donde pocos turistas llegan, es momento entonces de comprar un ticket aéreo con destino a **"FLORES ISLAND"**. El paisaje que comenzará a ver desde el avión le llamará la atención, se acordará de este artículo cuando esté a unos minutos de aterrizar, sobre todo por los increíbles contrastes entre las **islas áridas y el azul del océano** que rodea este lugar. Cuando aterrice lo llevarán a conocer un lugar único y

con una vista maravillosa donde las parejas suelen declarar su amor a la hora del atardecer.

Además, se preserva de un modo muy especial la naturaleza y cada actividad o lugar tiene un por qué y un para qué en su cultura. Para poder averiguarlos acérquese a sus sonrientes guías pertenecientes a esta isla, que ellos le explicarán de modo muy amable la razón histórica, mitológica y religiosa de lo que usted esté interesado en conocer. Es muy interesante escuchar como todos están al tanto de cada pequeño detalle de donde viven, es muy gratificante como esas pequeñas cosas guían su vida y las toman como propias.

Al día siguiente probablemente tengas programado un día de **navegación** con tu grupo partiendo en la mañana temprano hacia el puerto para poder ver el amanecer mientras partes a **"PADAR ISLAND"**. Es una experiencia inolvidable el poder ver un amanecer tan glorioso como este. Donde un sol radiante poco a poco va iluminando las áridas islas de color arena, y verás como las montañas

van tomando sus colores entre naranjas y marrones.

En medio de la tranquilidad donde todo parece que se fuera despertando y mientras se aprecian las movidas olas provocadas por el silencio motor del barco es cuando el sueño se acaba, el rumbo cambia y comienza la aventura.

Es en este momento donde se desciende del barco con un poco de agua y se comienza la subida a lo más alto de esta hermosa isla. Su forma es muy particular y según la época la verá de distintas formas y colores. Una caminata sencilla entre varios escalones demorando unos cuarenta minutos en total, el paisaje realmente vale la pena. Desde allí podrás ver innumerables bahías con sus aguas bien azules y a lo lejos podrá ver una de las playas rosadas que hay en este país. Al finalizar el día lo llevarán a conocer la maravillosa playa donde podrá entender de donde proviene este

color tan especial de la arena.

El día es largo y la segunda parada será en la **isla de KOMODO**. Una isla como de la prehistoria, es como si se entrara en una máquina del tiempo y se volvieran casi un millón de años atrás para poder conocer a los **dragones de Komodo**. El primer paso será una charla previa para explicarle la función del Ranger, se debe aclarar que no es una camioneta sino dos expertos guías que caminarán con usted y con su grupo. Se requiere de atención y tranquilidad porque tendrá una larga caminata expectante de tomarse una foto posando con estos animales. La isla ofrece una variedad de **4 senderos** para conocer estos prehistóricos animales, usted podrá tomar cualquiera de los mismos junto con los guías.

Le recomendamos conocer una de las aldeas más tradicionales de esta isla, donde las personas del lugar



exponen sus costumbres. Es maravilloso ver cómo a través de las danzas reflejan tan nítidamente y vívidamente sus tradiciones y costumbres, sobre todo cuando una de las danzas de titula como **"CACHI DANCE"**, La danza de la alegría.

Y hablando de alegría es una excelente forma de cerrar un viaje tan increíble que merece ser vivido. No le queremos dar más detalles para que usted se anime a vivir **experiencias tan únicas e indescribibles** como podrá tener en este país que todo lo tiene. Pero lo que sí resume todo es la alegría y la buena voluntad de quien recibe al turista del otro lado del mundo, una cultura de calidez y hospitalidad total.



## ASPECTOS CONSULARES VISA DE INDONESIA

Informamos que ciudadanos de **169 países** no requieren visa para ingresar a la República de Indonesia por el término de **hasta 30 días** y con los siguientes propósitos: placer o turismo; visita familiar, social, arte y cultural; visita gubernamental; participación en seminarios o exposiciones; o en tránsito en Indonesia. (Ver lista de 169 países en la página web de la Embajada de Indonesia). Este tipo de facilidad de **visa gratuita no es prorrogable** y no se podrán convertir a otro tipo de permiso de permanencia. Si Usted desea permanecer por más tiempo de lo mencionado anteriormente, requerirá visado de entrada y lo puede obtener de la siguiente manera:

**1. En arribo:** este visado es para una estadía de hasta **30 días** y es prorrogable ante las oficinas de la Dirección General de Migraciones. El tiempo de prórroga quedará a criterio de dicha Autoridad.

**2. Solicitud en la Embajada de Indonesia en Buenos Aires:**

**a) Visado simple (única entrada):** este visado es para una estadía de hasta 60 días. En caso que requiera, puede solicitar la prórroga ante las oficinas de la Dirección General de Migraciones más cercana donde usted se aloje en Indonesia. El tiempo de prórroga quedará a criterio de dicha Autoridad.

**b) Visado múltiple (múltiples entradas):** este visado es para una estadía de hasta 60 días por cada visita durante 1 año y no es prorrogable.

*La estadía máxima que puede otorgar la Embajada es de sesenta (60) días.*

Todas las solicitudes de trámite consular requerirán de **5 días hábiles** para su proceso (sin excepción). Los aranceles se abonan únicamente en **dólares estadounidenses (US\$)**. Las solicitudes de visa de ingreso al país pueden ser efectuadas por un tercero, no haciendo falta la comparecencia del propio interesado. Para ello, la documentación presentada tendrá que cumplir los requisitos y estar **firmada** por el solicitante, caso contrario no se aceptarán las solicitudes.

La **visa en arribo** es aplicable para nacionalidades de **68 países** (ver la lista de países en la página web de la Embajada de Indonesia) y para determinados puntos de ingresos en Indonesia.

- Aranceles:**
- Visado en arribo: US\$35.-
  - Visado simple: US\$50.-
  - Visado múltiple: US\$110.-



**Horario de atención:** Lunes a viernes de 10:30 a 12:30, recepción de solicitudes.  
Lunes a viernes de 14:30 a 16:30, entrega de solicitudes.

🌐 Mariscal Ramón Castilla 2901 – CP. 1425 – CABA

☎ **Tel:** (+54 11) 4807-2211/3324 @ **Email:** consular@indonesianembassy.org.ar

## REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE VISA

1. **Pasaporte válido** por al menos 6 (seis) meses desde el ingreso al territorio de Indonesia y tener al menos 3 (tres) hojas en blanco.
2. **Completar el Formulario** de solicitud (descargar formulario al fin de esta página) o solicitarlo en la recepción de la Embajada.
3. **Foto 4 x 4** (frente, fondo blanco)
4. **Fotocopia de pasaje** o fotocopia del print de reserva.
5. Los ciudadanos de nacionalidad Argentina, Uruguay y Paraguay, no necesitarán presentar **fotocopia del DNI** para la obtención del correspondiente visado.
6. Los demás extranjeros residentes en Argentina, Uruguay y Paraguay, deberán presentar **fotocopia de la documentación** que acredite su residencia permanente en los países antes mencionados. En el caso de los extranjeros que residen en Argentina, fotocopia del DNI.

## VACUNAS :

Se recomienda poseer el **Certificado de Fiebre Amarilla (Yellow Fever)**, para aquellas personas que previamente viajen a **África**, como así también a otros lugares con riesgo de contagio. Así mismo, por regulación de algunas Aerolíneas con destino a la República de Indonesia, se exige este **Certificado**, es por ello que tenga a bien solicitar información a la Aerolínea con la que hará su viaje.



**EMBAJADA DE LA REPÚBLICA DE INDONESIA**  
MARISCAL RAMÓN CASTILLA 2901 - C.A.B.A

(+5411) 4807.2211/2956/3324 - emindo@indonesianembassy.org.ar - <https://kemlu.go.id/buenosaires>