



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali
e Ambiente

Corso di laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia

LA DIASPORA ARMENA E LE SUE
ESPRESSIONI IN CAMPO GASTRONOMICO

Una prospettiva storico-identitaria

Relatore

Prof. Francesco Veronese

Laureando

Marco Sutto

Matricola n. 1065751

ANNO ACCADEMICO 2023/2024

Indice

Introduzione	1
Capitolo 1 La diaspora: un’analisi storica alle radici della cultura culinaria armena	5
1.1 <i>Il concetto di diaspora</i>	5
1.2 <i>Il contesto storico fino alla diaspora: origini ed influenze</i>	8
1.3 <i>Il contesto storico post diaspora: l’identità sovietica e l’alimentazione</i>	13
Capitolo 2 Il ruolo del cibo nella società, simboli e significati	17
2.1 <i>L’acqua e la sua simbologia</i>	17
2.2 <i>Il lavash: patrimonio culturale immateriale</i>	20
2.3 <i>Il cibo delle celebrazioni: khorovats</i>	22
2.5 <i>L’evoluzione dell’industria vinicola armena</i>	24
2.6 <i>La tradizione casearia</i>	27
2.7 <i>Gata, il dolce delle famiglie armene</i>	30
Capitolo 3 La diaspora: l’identità culinaria e le sue evoluzioni	35
3.1 <i>I ristoranti armeni nel mondo: adattamenti ed ibridazioni</i>	35
3.2 <i>Preservare l’identità culinaria in diaspora: il ruolo di Internet</i>	39
3.3 <i>Il ritorno dalla diaspora: progetti alimentari per il futuro dell’Armenia</i>	42
Conclusioni	47
Bibliografia	51
Sitografia	53

Introduzione

Questa tesi si propone di esplorare il ruolo del cibo nella società armena attraverso un'analisi delle sue radici storiche e della sua evoluzione. Nel dare un contesto a questo patrimonio culturale ricco e complesso, la gastronomia armena riveste un'importanza fondamentale non solo come espressione culinaria, ma anche come vettore d'identità, storia e memoria collettiva.

Tuttavia, la ricerca di fonti adeguate riguardanti il campo alimentare si presenta come una sfida significativa. Questa difficoltà è il risultato di molteplici fattori, tra cui gli eventi traumatici legati al genocidio armeno del 1915 e le mutevoli dinamiche storiche che hanno plasmato l'esperienza della diaspora.

Il genocidio ha avuto conseguenze non solo sul piano umano, ma anche sul piano culturale, una di esse è stata la distruzione e la dispersione delle comunità armene.

Molte persone furono costrette a scappare repentinamente dalle proprie case e dalle proprie terre per sfuggire alla persecuzione e alla violenza delle autorità ottomane. Questa dispersione ha comportato la perdita di testimonianze storiche, documenti, opere d'arte e altri materiali che avrebbero potuto fornire informazioni sulla storia, sulla cultura e sulla cucina di questo popolo.

Diverse biblioteche ed archivi furono saccheggiate, distrutti o dispersi durante il genocidio e nei decenni successivi, rendendo difficile la conservazione e il recupero di fonti primarie.

La risultante di questi eventi portò le comunità armene a stabilirsi in tutto il mondo, ciascuna con esperienze uniche di adattamento e integrazione nei paesi di insediamento. Questa diversità geografica e culturale rende difficile delineare in modo esaustivo ed univoco l'identità alimentare.

Fenomeni d'ibridazione ed adattamento culinario ai nuovi contesti sociali hanno condotto alla creazione di nuove abitudini alimentari, radicate nelle tradizioni che i sopravvissuti al genocidio sono riusciti a tramandare nel tempo.

Inoltre la difficoltà nella ricerca è amplificata non solo dalla scarsità di risorse in lingue diverse dall'armeno, ma anche dalla complessità intrinseca dell'alfabeto e della lingua armena stessa.

L'alfabeto armeno è sostanzialmente diverso da quello latino non solo nella conformazione delle lettere ma anche nella fonetica, il che complica significativamente il processo di traduzione e traslitterazione.

La traslitterazione dall'armeno all'alfabeto latino presenta infatti notevoli difficoltà, poiché i fonemi sono spesso resi in modi diversi, a seconda del paese in cui gli armeni della diaspora si sono stabiliti. Questa variazione nei sistemi di traslitterazione può portare a incongruenze e ambiguità nei testi tradotti, rendendo arduo per i ricercatori accedere a informazioni chiare e coerenti. A complicare ulteriormente la situazione contribuisce l'uso di prestiti linguistici dal russo e dal turco, frequentemente integrati nel vocabolario, anche in contesti culinari.

Tale mescolanza linguistica, anche se arricchisce il tessuto culturale, può confondere la comprensione delle ricette e delle tradizioni alimentari, dato che alcune preparazioni possono essere denominate in modi diversi nonostante siano sostanzialmente identiche.

Proprio per questo, nel tentativo di cercare elementi comuni da cui partire per delineare un percorso alimentare, nel primo capitolo verrà definita una possibile interpretazione del concetto di diaspora e le influenze culturali esterne predominanti, che nel corso dei secoli hanno plasmato l'identità culinaria di questo popolo caucasico rendendolo adattabile ai cambiamenti.

Questa analisi iniziale serve a stabilire un quadro di riferimento per comprendere come e perché determinati elementi di altre cucine siano stati integrati nei piatti armeni, e come questi ultimi abbiano a loro volta influenzato le culture con cui gli armeni sono entrati in contatto.

Si considera quindi la diaspora non solo come un fenomeno di dispersione geografica, ma anche come un processo d'interazione e scambio culturale con altre comunità etniche.

Nel secondo capitolo, l'analisi si concentra sulla dimensione simbolica dei piatti e degli ingredienti caratteristici della tradizione armena, che incarnano significati profondamente radicati non solo nell'identità culturale, ma anche nel contesto sociale, sia in patria che nella diaspora. Questi simboli culinari funzionano come strumenti di comunicazione e coesione, attraverso i quali gli armeni esprimono la propria storia collettiva.

La cucina, in questo contesto assume anche un ruolo politico durante le manifestazioni pubbliche. In tali occasioni piatti tradizionali vengono preparati e condivisi non solo per nutrire, ma anche come affermazione politica sull'esistenza e resistenza dell'identità armena.

Nel terzo capitolo tratteremo l'evoluzione culinaria in diaspora, la presenza di ristoranti etnici nelle diverse nazioni nel mondo e la loro abilità nell'ibridare o adattare la cucina armena con altre cucine che storicamente hanno avuto influenze sulla regione caucasica.

Le interazioni storiche infatti, hanno avuto un impatto significativo sulla capacità del popolo di incorporare nel proprio repertorio culinario i prodotti tipici di altre nazioni. Questo fenomeno si manifesta chiaramente nella varietà e diversità dei menù, che spesso includono elementi tratti da diverse cucine nazionali.

Tuttavia, la capacità d'includere tradizioni culinarie esterne mostra dei limiti quando si tratta di paesi con cui l'Armenia ha avuto tensioni diplomatiche, evidenziando come la cucina possa anche fungere da barometro delle relazioni geopolitiche.

Attraverso l'analisi di come i piatti abbiano assimilato influenze esogene, questa ricerca illustra quanto profondamente la cucina possa essere considerata una porta d'accesso alla comprensione culturale di un popolo.

Analizzando le convergenze e divergenze in questo contesto gastronomico, è possibile tracciare un quadro delle dinamiche sociali e delle interazioni culturali che hanno plasmato l'Armenia contemporanea e la sua diaspora.

Approfondiremo inoltre anche il tema della globalizzazione e dell'utilizzo di Internet come mezzo per preservare la propria identità. L'avvento della digitalizzazione ha rivoluzionato il modo in cui le comunità in diaspora mantengono e celebrano le proprie tradizioni culturali. Per gli armeni, la cui storia è segnata da tentativi esterni di soppressione culturale e da difficoltà nella conservazione delle tradizioni, Internet ha offerto nuove strade per la salvaguardia e la diffusione dell'eredità culinaria, ma anche la possibilità di adattarla e reinterpretarla in modi che rispondono alle dinamiche del mondo moderno.

In ultima analisi tratteremo il legame profondo tra gli armeni in diaspora e la loro patria, evidenziando come la connessione con le proprie origini etniche incoraggi investimenti significativi in vari settori, incluso quello culinario, contribuendo così a sostenere l'economia

dello stato armeno. Questi investimenti assumono un ruolo vitale nel rafforzamento della resilienza economica di un paese che, nonostante le tensioni persistenti con i vicini Azerbaigian e Turchia, cerca di mantenere la propria stabilità.

Il sostegno economico proveniente dalla diaspora rappresenta anche un tentativo di preservare, rinnovare e trasmettere l'eredità culturale armena attraverso la gastronomia, che a sua volta rafforza il senso di identità nazionale e di appartenenza . L'impegno delle comunità in diaspora in questi progetti culinari non solo stimola lo sviluppo locale ma promuove anche l'Armenia come destinazione culinaria sul palcoscenico internazionale, contribuendo alla costruzione di un'immagine nazionale positiva.

Capitolo 1

La diaspora: un'analisi storica alle radici della cultura culinaria armena

1.1 Il concetto di diaspora

La storia del popolo armeno è intrinsecamente legata alla sua diaspora. Questo evento rappresenta un punto di partenza cruciale per comprendere le sue vicissitudini storiche, culturali e identitarie anche in ambito alimentare.

Prendendo come riferimento il concetto di diaspora secondo il sociologo Robin Cohen¹, essa si riferisce alla dispersione di una popolazione etnica o nazionale oltre i confini del proprio Stato di origine. Cohen definisce la diaspora come una comunità dispersa spazialmente ma culturalmente unita, che mantiene un legame emotivo, culturale e talvolta politico con la propria terra d'origine. Questa dispersione può essere causata da fattori come conflitti, migrazioni forzate, persecuzioni o opportunità economiche. Esse non sono solo il risultato di movimenti passati, ma sono anche fenomeni contemporanei influenzati da globalizzazione, migrazioni internazionali e dinamiche geopolitiche. Inoltre, le diaspore possono influenzare sia le società di origine che quelle ospitanti attraverso la trasmissione di cultura, valori, conoscenze e risorse.

Storicamente il popolo armeno fu soggetto a dispersione oltre i confini nazionali a causa di eventi traumatici come il genocidio da parte del governo ottomano, la cui data simbolo è il 24 aprile 1915². Tuttavia, le persecuzioni dell'Impero Ottomano hanno radici che affondano in tempi antecedenti e in dinamiche più complesse. Se prendiamo infatti in analisi le migrazioni

¹ Cohen, *Global diasporas: An introduction*, p. 9

² Ferrari, *Storia degli Armeni*, p. 163

verso gli Stati Uniti³, le quali hanno portato su suolo americano da 0,5 a 2 milioni di armeni⁴, si può notare come non siano solo gli eventi del 1915 ad aver determinato lo spostamento di intere comunità. Le migrazioni su suolo americano sono avvenute anche a conseguenza del massacro di Hamidian⁵ da parte turca nel 1890 e in epoca post diaspora a partire dal 1980 a causa del conflitto per il controllo del *Nagorno-Karabakh*⁶ con l'Azerbaigian.

La situazione di precarietà e di ostilità che la popolazione armena ha dovuto affrontare nell'ultimo secolo nelle relazioni con la popolazione turca e azera, nonostante condivide con esse parte della propria cultura e identità anche in ambito culinario, è tra i principali motivi che hanno spinto milioni di persone ad abbandonare la propria patria.

L'ampio raggio di dispersione territoriale di questo popolo copre 4 continenti con 53 paesi ospitanti⁷. Paesi del Medio Oriente come il Libano hanno avuto flussi migratori dai 250.000 ai 300.000 armeni⁸, con Beirut rinominata "capitale della diaspora"⁹, mentre in Europa la Francia con una migrazione tra i 350.000 e i 450.000 armeni¹⁰, si attesta tra le nazioni con maggiore concentrazione etnica.

Il Sud America con Argentina, Brasile e le comunità stanziatesi nelle regioni indiane in Asia e in Australia per l'Oceania, danno la dimensione globale che il fenomeno migratorio ha assunto per il popolo armeno.

L'annessione all'Unione Sovietica nel 1920 e la conseguente influenza russa nel Caucaso nei successivi 70 anni è un ulteriore processo di cambiamento sociale che ha portato conseguenze culturali anche nelle comunità migrate all'estero. Questa presenza infatti ha portato nel tempo un graduale adattamento dei modelli sociali armeni ai modelli sovietici.

L'appartenenza all'URSS ha inoltre favorito una massiccia diaspora verso la Russia, i cui

³ Bolsajian, *The Armenian diaspora: Migration and its influence on identity and politics*, p. 30

⁴ Ambasciata armena negli Stati Uniti d'America, "About community", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <http://usa.mfa.am/en/community-overview/>

⁵ Mayersen, *Armenian Resistance to the Hamidian Massacres*", p. 10

⁶ territorio riconosciuto dal popolo armeno con il nome "Artsakh".

⁷ Samuelian, *Diaspora-Homeland Issue Paper*, p. 6.

⁸ Ambasciata armena in Libano, "About community", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://lebanon.mfa.am/en/community-overview/>

⁹ Panossian, *The Armenians: From kings and priests to merchants and commissars*, p. 292

¹⁰ Mouradian, *Les Arméniens en France: Du chaos à la reconnaissance*, p. 10

territori registrano oggi la presenza di oltre 1 milione di armeni¹¹.

Complessivamente si stima che le conseguenze della diaspora abbiano portato circa 8-10 milioni di armeni oltre i confini nazionali, mentre la popolazione rimasta all'interno della nazione è oggi di circa 3 milioni di persone¹².

Le comunità all'estero mantengono un forte senso di appartenenza alla loro terra d'origine, infatti la trasmissione delle tradizioni culturali, linguistiche e religiose, si sono mantenute nel tempo grazie al lavoro d'insegnamento svolto dai familiari all'interno dei nuclei familiari nei confronti delle nuove generazioni e alle interazioni e relazioni sociali molto forti all'interno delle comunità etniche, con l'istituzione di centri studi e associazioni dedicate prettamente ad armeni in diaspora¹³.

Questa migrazione di massa infatti ha avuto un impatto significativo sia sulle società di origine che su quelle ospitanti. La capacità di fondare nuove aziende all'estero e la creazione di associazioni in grado di promuovere l'identità armena, dimostrano quanto questo popolo abbia la capacità d'inserirsi nei nuovi contesti sociali, mantenendo vivo il sentimento nazionale.

Esempi come l'Armenian General Benevolent Union¹⁴ (AGBU), una delle più antiche organizzazioni umanitarie e culturali armene, fondata nel 1906 in Egitto, con oggi sedi in quasi tutti i continenti¹⁵, sono la dimostrazione di come l'attivismo armeno si impegni a preservare e promuovere l'identità del suo popolo in tutto il mondo attraverso una vasta gamma di attività culturali, educative ed umanitarie. Associazioni come AGBU infatti, mantengono un legame molto stretto con l'Armenia, sostenendola a livello internazionale e contribuendo allo sviluppo e al progresso del paese anche attraverso la sponsorizzazione di eventi culinari, che hanno anche valore politico¹⁶.

¹¹ Ambasciata armena in Russia, "*About community*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://russia.mfa.am/en/community-overview/>

¹² Statistical Committee Republic of Armenia, "*The main results of RA census 2022*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://www.armstat.am/en/?nid=82&id=2623>

¹³ Armenian Studies Department and Centers in the World, "*Armenian studies departments and centers in the world*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://aspirantum.com/blog/armenian-studies-centers>

¹⁴ Armenian General Benevolent Union, "*Armenian General Benevolent Union Homepage*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://agbu.org>

¹⁵ Armenian General Benevolent Union, "*Global presence*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://agbu.org/directory>

¹⁶ Armenian General Benevolent Union, "*Bake Sale - Food Fair event*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://agbu.org/bake-sale-food-fair-2023>

L'identità culinaria è uno dei tratti distintivi che aiuta il popolo armeno a restare unito. Piatti tipici come il *khovrats*, l'utilizzo del *lavash*, la tradizione del brandy, non solo offrono nutrimento fisico, ma anche un legame emotivo con la terra d'origine e una connessione con le proprie tradizioni.

Attraverso la cucina, la diaspora armena mantiene viva la propria identità culturale e rafforza il senso di comunità e appartenenza. La condivisione di pasti e la preparazione di cibi tradizionali diventano occasioni per preservare e trasmettere le tradizioni alle generazioni future, contribuendo così a mantenere viva la propria cultura anche al di fuori dei confini nazionali. In questo modo, la tradizione culinaria diventa un importante strumento di coesione e resistenza culturale all'interno di contesti nazionali con identità culturali diverse.

1.2 Il contesto storico fino alla diaspora: origini ed influenze

Le radici storiche che hanno modellato e alimentato la costruzione culturale e identitaria nei periodi precedenti alla diaspora, sono le fondamenta da cui partire per analizzare e comprendere appieno la complessità della cucina armena. Nell'individuare l'origine dell'uso di alcuni ingredienti, oppure l'utilizzo di determinati mezzi tecnologici in ambito culinario, è necessario considerare i molteplici sistemi culturali che nel corso dei secoli hanno interagito ed esercitato un'influenza nella formazione dell'identità di questo popolo.

Da un punto di vista geografico, la posizione strategica dell'Armenia tra il continente asiatico ed europeo è un crocevia fondamentale per rotte commerciali e culturali. Questa collocazione ha tuttavia esposto il paese a periodi di intensi conflitti e cambiamenti territoriali sin dalle sue origini¹⁷, rendendola permeabile alle influenze degli imperi euroasiatici e delle varie potenze regionali che hanno segnato la storia di questa terra. Comprendere le numerose interazioni che questo popolo ha sviluppato nei secoli può offrire anche una chiave di lettura sulla flessibilità dimostrata da questa comunità nel processo d'integrazione successivo alla diaspora in altri contesti nazionali mondiali. La formazione dell'identità armena nel tempo è stata fortemente influenzata dall'interazione con queste diverse popolazioni, contribuendo alla sua ricchezza e adattabilità in contesti globali.

¹⁷ Galletti, *L'Armenia e gli armeni. Polis lacerata e patria spirituale: la sfida di una sopravvivenza.*, pp. 527-529.

Le prime testimonianze scritte sul popolo armeno, trovano spazio nei racconti di Erodoto (VII, 73), il quale li definisce come “coloni” della popolazione frigia¹⁸ nell’attuale regione caucasica.

Sebbene non vi sia una diretta continuità tra gli urartiani e gli armeni moderni, molti studiosi considerano proprio il regno di Urartu, originatosi nel IX secolo a.C come uno dei precursori delle comunità armene. Le aree geografiche in cui prosperavano nell’attuale regione dell’Anatolia Orientale nelle vicinanze del lago di Van¹⁹, coincidono in gran parte con quelle abitate dagli armeni nel corso della storia.

La presenza di interazioni in ambito culinario con la cultura greca, vengono descritte nell’Anabasi di Senofonte²⁰, il quale descrive una bevanda di “vino di orzo” come una produzione tipica di questa popolazione caucasica²¹.

Le influenze elleniche e successivamente romane sono ancora oggi visibili nella provincia di Kotayk, dove la presenza del tempio in stile Ionico di Garni²² testimonia come la cultura ellenica e romana siano penetrate profondamente nella società armena del I sec. d.C.

L’inclusione successiva della regione nell’Impero Bizantino e l’adozione del Cristianesimo nel 301 d.C.²³ consolidarono legami culturali e religiosi, creando un terreno comune con Bisanzio. Da questa unione culturale, la Chiesa Armena Ortodossa emerse come forza unificante e custode dell’identità, con i monasteri divenuti centri di cultura e apprendimento. Questi centri di culto diffusero la fede e contribuirono a rafforzare la connessione tra pratiche alimentari e festività religiose²⁴. Tuttavia, risulta riduttivo considerare solo le influenze provenienti dal vicino Occidente. Infatti una presenza costante nella storia armena, sono le contaminazioni culturali provenienti dal mondo orientale e dai paesi confinanti di cultura islamica.

La presenza dell’Impero Persiano, fonte di frizioni belliche con l’Impero Romano,

¹⁸ Ferrari, *Storia degli Armeni*, p. 17

¹⁹ Chahin, *The Kingdom of Armenia: New Edition*, p. 27

²⁰ Senofonte, *Anabasi, Libro 4*, 2014

²¹ Tripodi, *Lessico dell’alimentazione in Senofonte: l’Anabasi tra realtà e rappresentazione*, p. 140

²² Boghosian, *Beyond romanization: design and practice at the ionic building at Garni (Armenia)*, p. 19

²³ Vatican Press, “A brief history of the Church in Armenia”, data ultimo, accesso: 1 giugno 2024, <https://press.vatican.va/content/salastampa/en/bollettino/pubblico/2016/06/23/160623b.html>

²⁴ Petrosian, *Armenian food: fact, fiction & folklore*, p. 71

testimoniate dal trattato di Rhandeia nel 63 d.C. e dalla pace di Nisibi nel 298 d.C. è una testimonianza delle influenze che si protrarranno nel tempo fino al XVIII secolo d.C. con l'Impero Persiano Safavide.

Le invasioni arabe nel VII secolo²⁵ portarono nuovi cambiamenti nella gestione amministrativa dell'area caucasica, dando nuovi impulsi nell'architettura, arte e commercio.

Ciò coincise anche con momenti di forti ribellioni alternate a gestioni più pacifiche e collaborative. La fase di forte controllo e dominazione araba da parte del Califfato Omayyade²⁶ prima ed il Califfato Abbaside in seguito, durò circa due secoli fino al progressivo declino dell'autorità araba nella regione, che portò alla formazione di entità statali locali autonome come il Regno Bagratide d'Armenia alla fine del IX secolo d. C.

Dopo l'annessione russa della Georgia nel XIX secolo d.C., i rapporti tra Impero Russo e popolo armeno divennero più stretti anche grazie al legame condiviso con la religione cristiana. La possibilità infatti di creare una zona cuscinetto di cultura cristiana tra due aree di cultura musulmana, fu per l'Impero Russo un'operazione auspicabile²⁷, dati i rapporti spesso conflittuali con l'impero islamico ottomano e persiano. Questa fase infatti permise il riavvicinamento dell'Armenia alla cultura europea dopo secoli di invasioni e controllo del territorio da parte araba e poi mongola.

Il governo russo promosse l'introduzione di un regolamento per la riorganizzazione degli istituti scolastici riconoscendo l'importanza della Chiesa Apostolica Armena²⁸, promuovendo inoltre la creazione di istituti come il Lazarev a Mosca per formare la futura *intelligencija*²⁹ della regione caucasica.

Nel periodo che portò alla prima guerra mondiale il popolo armeno si ritrovò, come spesso accadde nella sua storia, tra due Imperi in conflitto, infatti parte della popolazione fu sotto il controllo dell'impero zarista e parte sotto l'impero turco³⁰.

Nella prima guerra mondiale, la popolazione venne coinvolta nelle vicende dell'Impero

²⁵ Jinbashian, *The administration of Armenia during the Arab domination*, pp. 24-47

²⁶ *Ibidem*, pp. 48-76

²⁷ Imranli-Lowe Kamala, *Reconstruction of the 'Armenian homeland' notion*", pp. 132-156

²⁸ Ferrari, *La cultura russa e il Caucaso. Il caso armeno*, pp. 137-156

²⁹ *Ibidem*, pp. 137-156

³⁰ Walker, *Between Turkey and Russia: Armenia's predicament*", pp. 140-144

Ottomano, conducendolo ad una dei capitoli più tragici della sua storia. L'inizio formale del genocidio è associato al 24 aprile 1915, quando oltre 200 intellettuali, leader politici e religiosi armeni furono arrestati a Costantinopoli.

Questa operazione, volta a decapitare la comunità armena della sua *élite* intellettuale, segnò l'inizio delle violenze su larga scala contro la popolazione armena. Già nel novembre 1914, con l'ingresso della Turchia nella guerra, le autorità mobilitarono gli armeni per i lavori forzati, disarmando i soldati armeni e segregandoli in unità separate³¹.

Dopo gli arresti del 1915, le autorità ottomane avviarono una serie di deportazioni di massa dalle province orientali verso i deserti della Siria e della Mesopotamia. I deportati furono costretti a camminare per centinaia di chilometri sotto un caldo torrido, senza cibo né acqua adeguati, esposti a violenze e condizioni climatiche estreme.

Molti morirono di fame e di stenti lungo il percorso. Le carovane di deportati furono anche attaccate da bande armate di miliziani, le cosiddette "*chete*" e dalla "*Special Organization*", una forza paramilitare creata appositamente per attuare il genocidio.

Parallelamente, massacri di massa furono condotti nelle città e nei villaggi in cui vivevano gli armeni. Nella regione di Van, i militari ottomani e le milizie locali attuarono operazioni che portarono all'uccisione di decine di migliaia di persone. In altre regioni, come Cilicia, Diyarbakir e Bitlis, le autorità locali collaborarono con i vertici del governo centrale per eliminare la popolazione. Le autorità ottomane giustificarono il genocidio appellandosi a una presunta minaccia nazionale rappresentata dagli armeni, che secondo le autorità, collaboravano con i nemici esterni dell'Impero Ottomano, in particolare la Russia.

Nel 1916, con gran parte della popolazione armena già decimata o deportata, il genocidio continuò con l'intento di eliminare i sopravvissuti e consolidare il controllo sulle loro proprietà. Nel deserto siriano e nelle città di Aleppo e Deir ez-Zor, dove si erano formati campi di concentramento per i deportati, migliaia morirono a causa delle condizioni inumane e delle esecuzioni sommarie. Il resto delle comunità armene fu ulteriormente distrutto da una combinazione di lavori forzati, carestie e altre misure repressive.

Nonostante il genocidio fosse stato condotto principalmente durante la Prima Guerra Mondiale, la politica di eliminazione proseguì anche negli anni successivi, durante il periodo

³¹ Genocide Museum, "*Chronology*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <http://www.genocide-museum.am/eng/chronology.php>

di transizione dall'Impero Ottomano alla Repubblica Turca.

Le autorità *kemaliste* consolidarono la pulizia etnica, impedendo ai sopravvissuti di tornare alle loro terre. Il Trattato di Losanna del 1923 riconobbe la nuova Repubblica di Turchia, ma ignorò le richieste degli armeni, consolidando il loro esilio³².

Il genocidio ebbe profonde conseguenze sulla società e sulla diaspora. Molte famiglie furono distrutte, intere comunità deportate e una parte sostanziale del patrimonio culturale andò perduto.

Il desiderio d'identità armeno continua ad essere molto forte ancora oggi proprio in conseguenza dei traumi del recente passato, in cui il mancato riconoscimento da parte dello stato turco del genocidio e dei crimini di guerra³³, mantiene viva la fiamma nazionalista sia in patria che in diaspora.

Considerando quindi la moltitudine d'influenze culturali con cui il popolo armeno è entrato in contatto, la descrizione dei piatti tipici nel capitolo 2 e delle ibridazioni ed adattamenti culinari dei ristoranti che verrà introdotta al paragrafo 3.1, metterà in luce quanto la cultura armena anche in campo culinario sia il risultato delle continue interazioni con le culture descritte in questo paragrafo.

Analizzare quali influssi culinari si siano originati in Armenia e quali invece siano il risultato d'importazione identitaria da altri popoli, non è sempre di facile definizione storica. Ciò che però risulta evidente è il rapporto di mutua influenza che il popolo armeno ha avuto con le culture con cui ha avuto interazioni nei secoli.

L'utilizzo consolidato nella cucina armena moderna di formaggi come *lori* e *chanackh*³⁴, la produzione di burro, la fermentazione del latte per produrre il tipico yogurt armeno *matsun*³⁵, l'uso di olio di oliva, olive, e la vinificazione dell'uva, sono il risultato delle interazioni con popolazioni dalla forte identità culturale come greci e romani. Dalla cucina araba e persiana, l'uso di spezie e aromi come zafferano, cumino, coriandolo, sono parte integrante delle ricette tradizionali armene, inoltre la condivisione di tecniche di cottura per la panificazione su forni sotterranei chiamati *tonir*, ha contribuito alla nascita di prodotti tipici come il *lavash*, da cui

³² Tulun, *Peace Treaty Of Lausanne And The End To Armenian Aspirations*, pp. 1-6

³³ Alayarian, *Consequences of denial: The Armenian genocide*, p. 4-5

³⁴ Petrosian, *Armenian food: fact, fiction & folklore*, p. 45

³⁵ *Ibidem*, p. 49

oggi, a seconda dei paesi in cui viene prodotto, acquista nomi differenti come *katryma*, *yupka* o *yufka*, sviluppando anche caratteristiche organolettiche differenti per le variazioni nazionali nella ricetta³⁶.

1.3 Il contesto storico post diaspora: l'identità sovietica e l'alimentazione

Nella fase successiva al genocidio, dopo la dissoluzione dell'Impero Ottomano nel 1918, l'Armenia riuscì a dichiarare una propria indipendenza³⁷. Tuttavia, le ostilità con il popolo turco continuarono e le pressioni da parte dell'esercito bolscevico portarono ad una successiva invasione dei territori armeni.

Inizialmente l'Armenia entrò a far parte della Repubblica Socialista Federativa Sovietica Transcaucasica, la quale poi si unì definitivamente all'Unione Sovietica nel 1922.

Il ritorno all'indipendenza con la nascita della seconda Repubblica sarà possibile solo il 21 settembre 1991 grazie ad un referendum popolare che ne sancì l'indipendenza dall'Unione Sovietica³⁸.

Questo lungo periodo di dominio da parte russa coincise con una marcata sovietizzazione del paese, che avvicinò l'Armenia ai valori e stili di vita affini alle dottrine comuniste sovietiche.

La facilità con cui era possibile ottenere il passaporto russo e gli aiuti provenienti da Mosca per rimpatriare parte delle persone di etnia armena disperse in diaspora³⁹, permisero di creare un terreno fertile per la perdita, o quantomeno modifica del patrimonio culturale e di parte dell'identità del paese grazie all'integrazione all'interno del modello sociale russo.

³⁶ UNESCO, “*Flatbread making and sharing culture, Lavash, Katryma, Jupka, Yufka*”, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://ich.unesco.org/en/RL/flatbread-making-and-sharing-culture-lavash-katryma-jupka-yufka-01181>

³⁷ Hovannisian, *The republic of Armenia: the first year, 1918-1919. Vol. 1*, pp. 33-38

³⁸ The Government of the Republic of Armenia, “*General informations*”, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://www.gov.am/en/official/>

³⁹ Makaryan, *Country report: Armenia*, p. 4

Gli impatti furono significativi anche in ambito agricolo, l'URSS infatti implementò politiche di collettivizzazione dell'agricoltura⁴⁰ che comportarono la creazione di collettivi agricoli, ridistribuendo la proprietà privata e influenzando le pratiche tradizionali.

Durante questo periodo l'Unione Sovietica cercò di centralizzare il controllo dell'industria alimentare, inclusa la produzione e la distribuzione di cibo. Questa filosofia d'azione condusse anche alla standardizzazione delle ricette etniche di ogni repubblica sovietica con la creazione di veri e propri manuali di cucina sovietica⁴¹. Lo scopo in questo caso non fu di eliminare le tradizioni culinarie, bensì di creare un sistema in cui ogni cittadino potesse sentirsi parte di una struttura identitaria univoca. Ciò incluse l'adozione in Armenia di alcuni piatti etnici come il *borsch*, una zuppa originaria dell'Europa Orientale, molto famosa in Unione Sovietica, il cui elemento caratterizzante è la barbabietola. Questo piatto divenne talmente diffuso all'interno dell'unione, che a seconda delle aree sovietiche, si diffusero continue varianti, di cui anche il territorio armeno ne ha una propria versione.

Un altro esempio d'influenza russa sull'alimentazione in questa regione caucasica può essere quello del *matnakash*, un pane armeno che sotto il regime sovietico fu fortemente incentivato a discapito del *lavash*, in quanto venne considerato un prodotto alimentare più in linea con l'idea di pane moderno⁴². La presenza di carne suina sulle tavole armene è anch'essa un'eredità sovietica, infatti la vicinanza per secoli alla cultura musulmana modellò le preferenze armene verso capi di bestiame alternativi come ovini e bovini, rendendo questa tipologia di carne secondaria⁴³.

Prima di diventare parte della federazione russa, l'Armenia ha sempre mantenuto una tradizione millenaria di produzione vitivinicola legata al vino da tavola. All'interno dell'URSS, dovette invece modificare tale produzione concentrandosi sulla distillazione del brandy.

Le direttive provenienti da Mosca infatti designarono altri territori, come la Georgia e la Moldavia, come zone di produzione maggiormente vocate al vino⁴⁴.

Perseguendo inoltre il principio di standardizzazione per diminuire i costi e rendere i prodotti

⁴⁰ Lerman, Zvi, *Agricultural output and productivity in the former Soviet Republics*, pp. 999-1018

⁴¹ Masterovoy, *Eating Soviet: Food and Culture in the USSR, 1917-1991*, p. 147-155

⁴² Petrosian, *Armenian food: fact, fiction & folklore*, p. 35

⁴³ *Ibidem*, p. 72

⁴⁴ Casalini, *Wine economics and policy*, p. 33

vinicoli accessibili in tutta l'URSS, il livello di qualità nella produzione venne abbassato per favorire la produzione e distribuzione di massa su tutti i territori d'influenza russa⁴⁵.

Il riverbero di tali influenze in campo vitivinicolo sono visibili anche ai giorni nostri, la produzione del brandy armeno ha ancora una forte rilevanza produttiva con le esportazioni in crescita⁴⁶.

L'azienda Ararat⁴⁷ risulta oggi essere il leader nel settore in Armenia, la sua tradizione nella distillazione del brandy è diventata un simbolo al punto che, nella capitale Yerevan è presente un vero e proprio museo⁴⁸ dedicato ai metodi e alle tecnologie utilizzate nel tempo per produrre questo liquore.

Dopo il collasso dell'Unione Sovietica, il referendum del 21 settembre 1991 sancì la piena sovranità dello stato armeno. Questa nuova fase storica fu vissuta alla ricerca di stabilità e sviluppo, sebbene le guerre per il Nagorno-Karabakh con l'Azerbaijan e i difficili rapporti diplomatici con la Turchia abbiano continuato a minare la stabilità del paese. Nonostante la crisi economica russa degli anni 90, il legame tra Mosca e Yerevan ha mantenuto una certa solidità⁴⁹. Questo periodo di transizione ha visto l'Armenia cercare di definire la propria identità nazionale e di ricostruire la propria economia, anche se le influenze di un passato sovietico hanno continuato a lasciare un'impronta significativa sia nella società armena nel Caucaso che nelle varie comunità disperse in diaspora.

⁴⁵ Petrosian, *Armenian food: fact, fiction & folklore*, p. 157

⁴⁶ Welton, *Comparative analysis of agriculture in the South Caucasus*, p. 114

⁴⁷ Armenian Brandy Ararat, "Armenian Brandy Ararat Homepage", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://en.araratbrandy.com/factory/>

⁴⁸ Armenian Brandy Ararat, "Armenian Brandy Ararat Museum", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://en.araratbrandy.com/museum/>

⁴⁹ Rozanov, Anatoliy, *Collective Security Treaty Organisation*, p. 4

Capitolo 2

Il ruolo del cibo nella società, simboli e significati

2.1 L'Acqua e la sua simbologia

La multinazionale statunitense “The Walt Disney Company” il 1 marzo 2024 ha prodotto per la prima volta nella sua storia un episodio animato dal titolo “*Vardavar!*” per la serie “Mickey Mouse Fun House” in cui viene rappresentata la cultura armena, attraverso la collaborazione con la sceneggiatrice statunitense Kathleen Sarnelli Kapukchyan.

Nell’episodio (che ha avuto un eco all’interno delle comunità in diaspora⁵⁰), tra i protagonisti ritroviamo “*Little Star*” una rappresentazione della divinità armena dell’acqua *Astghik*, che in abiti tradizionali armeni, introduce Minnie ad una festa nazionale simbolo del popolo armeno: il *Vardavar*.

Esattamente 14 settimane dopo la Pasqua, sia in Armenia che in diverse comunità in diaspora ha luogo una delle festività estive più apprezzate, nota come *Vardavar* o *Vartavar*. Questa celebrazione, popolare sia tra i giovani che tra gli adulti, si distingue per essere una festa dell’acqua, durante la quale le persone si bagnano reciprocamente gettandosi secchi d’acqua nei principali luoghi di ritrovo. Il simbolismo legato a questo elemento ha radici molto profonde, le cui origini risalgono ai primi secoli di sviluppo della civiltà armena.

Sebbene oggi il *Vardavar* sia una festa cristiana, in onore della Trasfigurazione di Gesù Cristo, le sue radici affondano nell’antichità pagana. Originariamente dedicata alla dea *Astghik* o *Astrid*⁵¹, divinità dell’acqua, della bellezza, dell’amore e della fertilità, la festa prese il nome da “*vard*”, termine armeno per “rosa”, in riferimento all’acqua di rose che la dea avrebbe versato per diffondere l’amore nel territorio armeno.

⁵⁰ Armenian General Benevolent Union, “AGBU welcomes the writer behind the “*Vardavar!*” episode on Disney’s Mickey Mouse Funhouse - Kathleen Sarnelli Kapukchyan”, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://agbuwesternregion.org/2024/04/11/vardavar-disney-press-release/>

⁵¹ Ohanyan, *Water as a Symbol of Spiritual Rebirth in the Armenian Apostolic Orthodox Holy Church*, p. 23

Questa pratica, sebbene possa sembrare un'innocente manifestazione di giocosità, simboleggia purificazione con chiari riferimenti alla tradizione cristiana del battesimo. Il rito unisce le persone in un'esperienza condivisa di gioia e comunità, in un contesto culturale che valorizza la solidarietà e la generosità reciproca.

Festeggiare l'acqua ha una parte così preminente nell'identità armena che le celebrazioni valicano i confini nazionali e si riflettono nelle comunità diasporiche come quella californiana⁵² o moscovita⁵³.

Il simbolismo legato all'acqua non si limita al solo periodo del *Vardavar*, ma è radicato profondamente nella cultura e nella mitologia armena.

Se prendiamo in esame il poema epico nazionale *Sasuntsi Davit*, nato dai moti di ribellione armeni nei confronti delle invasioni arabe del VII secolo d. C., troviamo riferimenti collegati all'acqua nella figura di *Tsovinar*, una divinità dell'acqua, dei mari e della pioggia.

Proprio attraverso il contatto con l'acqua di un lago sacro, la dea poté concepire *Sanasar* e *Baghdasar*⁵⁴, tra i protagonisti del poema. Nel proseguo dell'opera i due eroi armeni s'imbattono in una fonte d'acqua che chiamano *aznanztordy* per le sue capacità di rendere invincibile chiunque vi si abbeverì⁵⁵. Inoltre esattamente nell'area in cui trovano la fonte, decidono di porre le fondamenta della futura civiltà che ospiterà successivamente i progenitori del popolo armeno, considerando quell'acqua come un mezzo divino per crescere una popolazione di guerrieri⁵⁶.

Un ulteriore esempio tangibile di questo legame è rappresentato anche dalle 2750 fontanelle di acqua potabile che adornano Yerevan, istituite in onore del 2750° anniversario della città nel 1968.

⁵² Western Diocese of the Armenian Church, "*Vardavar: an extension of our identity in diaspora*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://www.wdacna.com/news/1264/Vardavar:-An-Extension-of-Our-Identity-in-the-Diaspora>

⁵³ Alamy Ltd, "*Moscow, Russia - 11 July 2021: celebration of Vardavar Armenian water festival near armenian cathedral at Trifonovskaya Street in Moscow city*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://www.alamy.com/moscow-russia-11-july-2021-celebration-of-var-davar-armenian-water-festival-near-armenian-cathedral-at-trifonovskaya-street-in-moscow-city-it-is-t-image438510025.html>

⁵⁴ Shalian, *David of Sassoun, Sasuntsi Davit', Armenian Folk Epic*, pp. 5-7

⁵⁵ *Ibidem*, p. 11

⁵⁶ *Ibidem*, p. 11

Queste fontanelle, chiamate *pulpulak*, forniscono acqua fresca e pulita ai passanti, ergendosi a simbolo della relazione speciale tra gli armeni e l'acqua.

Sempre nella capitale Yerevan, a *Khorenatsi Street* è presente una scultura intitolata "*A boy selling water*⁵⁷" dello scultore Hovhannes Bejanyan che commemora i giovani venditori d'acqua che un tempo percorrevano le strade offrendo ristoro e cantando canzoni popolari.

Nella tradizione è inoltre presente una festa equivalente a San Valentino in cui *San Sargis* viene rappresentato come il protettore dell'amore e della giovinezza. In questa celebrazione le madri armene preparano per le proprie figlie un biscotto molto salato chiamato *aghi-blit*⁵⁸, il quale viene offerto prima di coricarsi a letto astenendosi dal bere acqua.

La leggenda indica infatti che durante il sonno, la ragazza sognerà il futuro marito, il quale porterà una coppa colma d'acqua per spegnere la sete della ragazza. Questo sogno verrà salutato come di buon auspicio per il futuro matrimonio della ragazza.

Infine nel paese montano di Jermuk, nella provincia di Vayots Dzor è possibile imbattersi in una statua di un cervo posta in cima ad una montagna. La leggenda che accompagna la storia di questo animale descrive la vicenda di un cacciatore che colpisce con una freccia il cervo, il quale ferito tenta la fuga. L'inseguimento si conclude con l'animale che si immerge completamente nel lago di questa regione montuosa e ne esce completamente guarito da ogni ferita sotto lo sguardo attonito dell'uomo⁵⁹. Questa visione dell'acqua come elemento curativo ha portato alla creazione in quest'area di un'azienda di acqua minerale chiamata *Jermuk*, che in Armenia è una vera e propria istituzione. Infatti il nome "*Jermuk*" per gli armeni è diventato nello slang comune un vero e proprio sostituto del termine "acqua frizzante" ed il marchio è presente in tutti i supermercati armeni e nei vari market online nelle nazioni in diaspora.

⁵⁷ Sito ufficiale della città di Yerevan, "*Monuments of Yerevan*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://www.yerevan.am/en/monument/?page=5>

⁵⁸ The Armenian Kitchen, "*Aghablit for St. Sarkis Day*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://thearmeniankitchen.com/st-sarkis-day-armenian-version-of/>

⁵⁹ GoToArmenia, "*Jermuk*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://go2armenia.com/en/places/jermuk/>

2.2 *Lavash*, Patrimonio Culturale Immateriale

Il momento del pasto nella cultura armena va ben oltre il semplice atto di nutrirsi, rappresentando piuttosto un'occasione di condivisione, convivialità e celebrazione dell'identità culturale.

Al centro di questa esperienza culinaria si trova il *lavash*, un pane sottile tradizionale che assume un ruolo multifunzionale e simbolico. Il tema della preparazione del *lavash*, è sempre stato d'ispirazione per la produzione di quadri simbolo dell'identità armena. Nella rappresentazione del pittore statunitense di origine armena Manuel Tolegian dal titolo “*Armenian Ladies Baking Lavash*”⁶⁰, quest'opera, raffigurante delle donne atte a preparare e cucinare il *lavash*, è entrata a far parte dell'esposizione alla bicentenaria collezione della Casa Bianca selezionata dal Presidente americano Gerald Ford⁶¹.

La sua funzione di alimento non è solo da accompagnamento ai piatti principali, ma si adatta anche a molteplici utilizzi. Può essere infatti impiegato come tovagliolo, offrendo una soluzione pratica per pulire le dita o assorbire salse e condimenti. In alcune occasioni, può persino fungere da cucchiaino improvvisato, consentendo di gustare salse con semplicità. La sua consistenza flessibile permette inoltre di utilizzarlo come piatto sostitutivo, su cui porre porzioni di cibo o creare involtini con ripieni assortiti.

È comune infatti utilizzare il *lavash* per arrotolare il cibo, creando così piccoli involtini o *sandwich*, i quali hanno permesso nel tempo a questo prodotto alimentare di diventare una soluzione per lo *street-food* a livello globale.

L'abilità richiesta per la preparazione artigianale richiede una combinazione di esperienza, coordinazione e competenze specializzate. Il processo inizia con la creazione di un impasto semplice, composto principalmente da farina di grano tenero e acqua con l'aggiunta di un lievito madre tradizionale denominato *ttkhamor*⁶².

⁶⁰ Petrosian, *Armenian food: fact, fiction & folklore*, p. 26

⁶¹ *Ibidem*, p. 26

⁶² *Ibidem*, p. 27

La pasta viene quindi lavorata e suddivisa in piccole porzioni arrotondate. Successivamente, le donne si riuniscono per stendere e tirare il pane su un cuscino ovale chiamato *batat* o *rabata*⁶³ appositamente progettato, utilizzando movimenti ritmici e coordinati.

Il cuscino con il *lavash* steso viene quindi rapidamente sbattuto contro il muro di un forno sotterraneo conico chiamato *tonir*, dove il pane viene cotto a temperature elevate per un breve periodo di tempo, fino a quando non assume una consistenza sottile e croccante. Questo processo richiede non solo manualità, ma anche una profonda comprensione delle proprietà dell'impasto e delle tecniche di cottura tradizionali.

Nella fase di produzione la componente femminile riveste un ruolo cruciale, poiché le donne sono storicamente responsabili della sua preparazione e cottura. Parallelamente, gli uomini partecipano attivamente alla costruzione dei forni e dei cuscini necessari per la panificazione. Questa sinergia nella produzione ha reso il *lavash* un simbolo del rapporto fra i due sessi che si riflette anche nei riti tradizionali.

In particolare riveste un ruolo importante nei matrimoni armeni, dove simboleggia fertilità e prosperità per gli sposi. Una tradizione antica prevedeva che la famiglia dello sposo macellasse un agnello come segno di buon auspicio prima dell'arrivo della sposa nella nuova casa, mentre lei per ricambiare la cortesia, avrebbe posto del *lavash* nella parte più alta della casa come simbolo di buona fortuna.

In alcune regioni, le celebrazioni matrimoniali coinvolgono direttamente i *tonir* domestici, con la coppia che danza intorno ad essi come segno di benedizione per la loro unione.

La rappresentazione simbolica che ancora oggi si vede più spesso all'interno delle unioni armene sia in patria che in contesti diasporici è quella in cui la madre dello sposo conclusa la cerimonia, pone del *lavash* sulle spalle di entrambi i nuovi coniugi, come simbolo di benedizione⁶⁴.

La sua importanza all'interno del contesto internazionale è stata riconosciuta nel 2014, quando fu inserito nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO, un riconoscimento significativo del suo valore storico e culturale.

⁶³ Petrosian, *Armenian food: fact, fiction & folklore*, p. 28

⁶⁴ Smithsonian Institution, "*Hopa! Rituals and symbols of an Armenian wedding*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://festival.si.edu/blog/rituals-symbols-armenian-wedding-celebration>

Questo riconoscimento ha contribuito a preservare e promuovere la sua tradizione, diversificandolo da altri prodotti di panificazione come *katyrma*, *yupka*, e *yukfa*, che fanno parte invece della cultura alimentare dei paesi di tradizione islamica territorialmente vicini all'Armenia⁶⁵.

La difficoltà per gli armeni in diaspora che abitano in regioni e nazioni lontane dal Caucaso di avere a disposizione dei *tonir* per la cottura del *lavash*, ha portato anche ad uno sviluppo tecnologico in cui il classico forno in argilla sotterraneo è stato sostituito da un forno a *tunnel*⁶⁶ che permette migliori performance in termini produttivi e un *know-how* dell'operatore in produzione ridotto, facilitando così la vendita e la diffusione in territori lontani dall'Armenia.

2.3 Il cibo delle celebrazioni: *khovrats*

La carne occupa un posto di rilievo nella dieta armena e rappresenta un simbolo di abbondanza, prosperità e benessere. Essa è considerata un alimento nutriente e sostanzioso, in grado di fornire energia e forza fisica, ma oltre al suo valore nutrizionale, ha anche una forte connotazione simbolica.

Essa infatti è associata alla celebrazione e alla festa, e spesso viene servita durante occasioni speciali come matrimoni, battesimi e altre festività religiose e nazionali. La presenza di carne in un pasto è spesso considerata un segno di generosità e ospitalità, più carne si offre ad un ospite più questi si sentirà ben accolto.

Nella tradizione religiosa cristiana armena, le limitazioni all'uso della carne sono stabilite durante i periodi di digiuno e astinenza noti come *bahk*⁶⁷ o *dzom*⁶⁸. Ogni mercoledì e venerdì, ad eccezione di alcuni periodi dopo la Pasqua e durante l'Epifania, sono giorni di astinenza.

⁶⁵ UNESCO, “Flatbread making and sharing culture, Lavash, Katryma, Jupka, Yufka”, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://ich.unesco.org/en/RL/flatbread-making-and-sharing-culture-lavash-katyrma-jupka-yufka-01181>

⁶⁶ UTF Group, “Equipment for lavash production”, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://utf-group.com/en/lavash-machines/>

⁶⁷ Diocese of the armenian church in United Kingdom and Ireland, “Fasts and Feasts”, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://armenianchurch.org.uk/our-faith/worship-and-prayer/fasts-and-feasts/>

⁶⁸ *Ibidem*, <https://armenianchurch.org.uk/our-faith/worship-and-prayer/fasts-and-feasts/>

Queste restrizioni si applicano anche alla Grande Quaresima, che dura sette settimane, e a dieci altre settimane che precedono importanti festività religiose⁶⁹.

Proprio per questo, l'unico momento in cui la popolazione (tradizionalmente non incline a macellare frequentemente il bestiame a causa del suo valore per la produzione di latte, formaggio e lana) si concedeva il consumo di carne era durante le festività.

In tali occasioni, il cibo quotidiano basato su pane e latticini veniva arricchito con la carne, considerata un alimento celebrativo e consumata in maniera eccezionale.

In questo contesto culturale il *khorovats*, cioè carne marinata e cotta su una griglia denominata *mangal*, su grossi spiedi simili a spade chiamati *shish* o *shampoor*, è la rappresentazione migliore di ospitalità e abbondanza da parte di questo popolo.

La preparazione coinvolge diversi passaggi che richiedono attenzione e precisione. Per iniziare, si sceglie la carne, optando solitamente per tagli di qualità come spalla di maiale, petto di pollo, agnello o manzo. Questa carne viene poi tagliata in pezzi di dimensioni uniformi per garantire una cottura omogenea. Successivamente, viene marinata per aggiungere sapore e tenerezza. Durante questa fase, la carne viene lasciata riposare per alcune ore, permettendo agli aromi di penetrare nell'alimento.

Mentre la carne marinata riposa, si prepara il *mangal* per la cottura. Tradizionalmente la griglia utilizzata è alimentata a carbone o legna che conferisce alla carne un caratteristico sapore affumicato. Durante la cottura, i pezzi di carne vengono posizionati sopra il fuoco e lasciati cuocere lentamente. Questo processo richiede attenzione, con i pezzi di carne che vengono girati costantemente per garantire una cottura uniforme. Infine, quando la carne è ben cotta, viene rimossa dalla griglia e disposta su un piatto da portata. Il *khorovats* è tipicamente servito caldo, accompagnato da contorni come insalata, *lavash*, salse e yogurt.

A differenza di tutte le altre preparazioni alimentari, le quali sono considerate un lavoro prettamente femminile, il *khorovats* è preparato solitamente dagli uomini della famiglia. L'esperienza che ho vissuto in prima persona nella regione del Tavush, prevede che il capofamiglia prepari le braci e gli spiedi.

Nel momento della cottura, avvengono diversi brindisi tra gli uomini presenti con un bicchiere di vodka.

⁶⁹ Diocese of the armenian church in United Kingdom and Ireland, "Fasts and Feasts", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://armenianchurch.org.uk/our-faith/worship-and-prayer/fasts-and-feasts/>

Successivamente, il primo pezzo cotto sul *mangal* viene servito all'ospite principale.

Per molti armeni che vivono in diaspora, preparare il *khorovats* è un modo per connettersi con la propria terra d'origine e mantenere vive le pratiche culinarie tramandate attraverso le generazioni.

Le riunioni familiari e comunitarie che coinvolgono la preparazione e il suo consumo diventano quindi momenti di condivisione culturale e di riaffermazione dell'identità armena in un contesto di rinnovo dei legami sociali e familiari. Durante feste nazionali, matrimoni, battesimi e altre occasioni speciali, la presenza di questo piatto sulla tavola è imprescindibile sia in patria che nelle altre nazioni in cui sono presenti comunità armene.

Nei matrimoni, il momento in cui viene servito è spesso preceduto da una canzone dedicata a questo alimento, che viene celebrato come parte integrante della festa nuziale. Nell'episodio citato nel paragrafo 2.1 “*Vardavar!*” della Walt Disney, tra gli elementi simbolo utilizzati per definire le caratteristiche facilmente identificabili della cultura armena, per caratterizzare il senso di ospitalità di questo popolo viene presentato il *khorovats* avvolto nel *lavash*, ad indicare quanto questo alimento sia parte fondante della cultura nazionale.

2.4 L'evoluzione dell'industria vinicola armena

La tradizione vinicola armena è una delle più antiche al mondo, con le sue radici profondamente ancorate nelle valli del Caucaso meridionale. Una delle testimonianze più significative di questa antica tradizione è rappresentata dalla scoperta di una cantina risalente al periodo calcolitico (4300-3500 a.C.) all'interno del complesso di grotte di Areni-1⁷⁰.

Il vino riveste quindi un'importanza significativa nella storia armena, e come descritto nel paragrafo 1.2 le influenze greche e romane hanno avuto un influsso nel mantenere viva questa tradizione.

La pratica del brindisi emerge come un elemento distintivo sia negli ambienti familiari e amicali che nelle celebrazioni pubbliche. Questa antica tradizione è caratterizzata dall'elaborazione di discorsi di ringraziamento per gli ospiti, arricchiti da aneddoti, poesie e benedizioni religiose. Nei contesti pubblici, come i matrimoni, è consuetudine designare un

⁷⁰ Harutyunyan, *The rise of wine among ancient civilizations across the Mediterranean basin*, pp. 788-812.

Tamada, ossia un "maestro del brindisi", il cui compito è di guidare la serata, scandendo i momenti salienti, intrattenendo gli ospiti e orchestrando i brindisi nei momenti chiave della celebrazione.

Come in altri paesi caucasici, la produzione di bevande alcoliche è stata fortemente influenzata dall'appartenenza del paese all'Unione Sovietica. Come riportato nel paragrafo 1.3, la cultura russa ha avuto un impatto diretto nel sistema produttivo armeno legato all'utilizzo dell'uva, virando verso una maggiore produzione di distillati come il brandy ed introducendo l'utilizzo della vodka nei costumi sociali caucasici.

Tuttavia, nonostante una produzione votata maggiormente ai distillati, l'industria del vino armena è un settore in espansione per l'economia del paese, con una crescente rilevanza per lo sviluppo rurale e per l'immagine internazionale dell'Armenia.

L'industria vinicola armena conta 35 aziende produttrici di vino⁷¹, in cui il simbolismo nelle etichette o i nomi stessi dei diversi marchi richiama spesso proprio la zona di Areni-1 ed i suoi ritrovamenti archeologici⁷², dimostrando l'orgoglio che questo popolo mantiene nei confronti di questa tradizione millenaria.

Un ulteriore forte rappresentazione simbolica legata alla nascita della vinificazione in Armenia la ritroviamo in relazione alle radici spirituali cristiane, le quali considerano l'uva e il vino come simbolo di vittoria, di amore e d'immortalità.

Nella cultura armena la croce viene rappresentata come un *aragast* (la vasca di un torchio per il vino) dove Cristo, come un acino d'uva, venne schiacciato⁷³. Santi e martiri armeni sono descritti come acini d'uva trasformati in vino nel torchio, il paradiso come un vigneto, "l'albero della vita" come una vite e "il divino banchetto" come una festa sotto le viti.

Come affermato nelle interpretazioni popolari, la storia armena è percepita come il tempo che scorre nel vigneto, il re come un generoso coltivatore di viti e la vigna feconda come il frutto della sua politica giusta⁷⁴.

In correlazione a questo, molte etichette presentano connotazioni bibliche legate al diluvio

⁷¹ Casalini, *Wine economics and policy*, p. 35

⁷² Azienda Karas, "*Karas Wines Homepage*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://karaswines.com/age-validation/>

⁷³ Wine foundation of Armenia, "*The sacred land of wine*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://vwfa.am/history/>

⁷⁴ *Ibidem*, <https://vwfa.am/history/>

universale e alla figura di Noah. Infatti come riportato nella Genesi, Noah dopo essere approdato sul monte Ararat, quando fu ristabilita la pace tra Dio e l'umanità, fu il primo a coltivare la vite e a fare uso del suo frutto⁷⁵.

Questa considerazione sul monte Ararat oltre ad essere un riferimento religioso, può anche avere connotazioni politiche. Di fatto la popolazione armena, essendo stata presente per secoli sui territori dell'attuale regione dell'Anatolia Orientale, nonostante oggi la montagna sacra sia geograficamente all'interno della Turchia, il popolo ne rivendica il monte Ararat anche attraverso i simbolismi dei brand commerciali.

In concomitanza con una ripresa dei simboli culturali armeni dopo la nascita della seconda Repubblica, diverse aziende hanno intrapreso sforzi per recuperare anche la tradizione del vino di melograno.

Questa bevanda fermentata che ha origini risalenti alla Mesopotamia citata anche nel Cantico dei Cantici⁷⁶ è parte integrante della cultura in cui il melograno è un simbolo che spesso è possibile trovare in libri, etichette e souvenir legati all'Armenia. La vendemmia che avviene verso ottobre, è seguita da un processo di vinificazione che prevede una combinazione di melograno al 70% e succo d'uva al 30% con una fermentazione alcolica che dura circa due settimane a temperatura controllata. Il risultato è un vino con un *bouquet* di aromi intensi al melograno e con sentori di frutti di bosco.

Attualmente l'industria vinicola si basa su piccoli produttori e non dispone di molte risorse per l'attrezzatura e le tecnologie necessarie, che devono essere importate. La concentrazione degli acquirenti è relativamente bassa, anche se in crescita, con costi di commutazione ridotti per i fornitori di uva. Complessivamente, i produttori di uva sono fortemente dipendenti dai produttori di vino e brandy, con la qualità dell'uva che influenza il prezzo pagato dai produttori. Le esportazioni risentono ancora dell'influenza sovietica, in quanto il 90% sono in Russia, con una forte dipendenza produttiva correlata agli sbalzi dell'economia russa⁷⁷.

La restante parte delle esportazioni sono principalmente in Europa e Stati Uniti⁷⁸. L'aumento della richiesta da parte dei ristoranti e bar di Yerevan di vini, e l'incremento pro capite del

⁷⁵ Conferenza Episcopale Italiana, *La Sacra Bibbia, Genesi 6.11-7.1 CEI*

⁷⁶ Conferenza Episcopale Italiana, *La Sacra Bibbia, Canto dei Cantici 8.1-14 CEI*

⁷⁷ Casalini, *Wine economics and policy*", semestrale, p. 33

⁷⁸ *Ibidem*, p. 33

consumo, descrive la volontà armena di mantenere viva questa tradizione antica. Ciò si evince anche dalla costituzione nel 2016 del “*Wine Foundation of Armenia*” con lo scopo di organizzare e promuovere lo sviluppo dell’industria del vino armena⁷⁹.

2.5 La tradizione casearia

Nella storia e nelle tradizioni culinarie dell'Armenia, i prodotti caseari rivestono un ruolo rilevante, testimoniando l'importanza dell'allevamento del bestiame e della pastorizia nella vita quotidiana di questo popolo. Da secoli, gli armeni hanno una tradizione radicata nella produzione e nel consumo di formaggi, che costituiscono un elemento essenziale della loro dieta quotidiana. Durante i pasti il formaggio, ottenuto da latte di mucca, pecora o capra, è sempre presente sulla tavola.

Esistono varie tecniche e ricette per la sua produzione, ognuna delle quali riflette le peculiarità e le tradizioni delle diverse regioni del paese. Durante il processo di preparazione, possono essere aggiunte foglie, semi ed erbe aromatiche locali, conferendo loro un sapore unico e caratteristico⁸⁰.

Tra i prodotti caseari più iconici c'è il *matsun*, una forma tradizionale di yogurt fermentato, consumato sia da solo che come ingrediente in molte ricette tradizionali. Questo yogurt cremoso e acidulo è prodotto attraverso la fermentazione del latte di mucca, pecora o capra.

Varianti del *matsun* sono conosciute in tutta la regione caucasica, inoltre insieme al *choratan* o *chortan* (un formaggio prodotto dall'essiccazione di questo yogurt) e il *narine*, vengono considerati dalla tradizione armena come un ottimo rimedio contro i problemi digestivi⁸¹.

Dallo yogurt è anche possibile ricavare con l'aggiunta di acqua fredda e sale il *tan*, una bevanda dissetante molto popolare soprattutto durante i mesi estivi.

Per quanto riguarda invece i formaggi tradizionali, tra i più popolari ci sono il *lori* (formaggio fresco, preparato mediante la coagulazione del latte e la successiva lavorazione) e il *chanakh*

⁷⁹ Wine foundation of Armenia, “*Wine Foundation Armenia Homepage*”, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://vwfa.am>

⁸⁰ Sargsyan, *Usage of spicy aromatic plants of the flora of Armenia in the national cuisine*, pp. 469-475

⁸¹ Gooch, *Where tradition meets science: microbial diversity and bioactive compounds in Armenian fermented milk products*, pp. 1-17.

(formaggio stagionato, preparato dalla fermentazione del latte di mucca o pecora e successivamente affumicato). Il *chechil* è un formaggio a forma di corda lunga e sottile, tipicamente fatto con latte di pecora o capra. Il processo di produzione prevede la coagulazione del latte, seguita da una lavorazione manuale che conferisce al formaggio la sua caratteristica forma a stringa con un sapore salato e leggermente affumicato.

Un'ulteriore produzione casearia molto presente è quella legata al burro, il quale viene fatto in diverse versioni di cui quella chiarificata risulta essere molto apprezzata. Il simbolismo di questo ingrediente è legato al concetto di ricchezza, abbondanza e benessere.

Lo storico armeno Movses Khorenatsi, per celebrare la grandezza del regno armeno di Tigrane II, utilizza l'allegoria: "*Tigran, the bringer of peace and prosperity, caused people to grow fat with butter and honey*"⁸². In questo caso il burro insieme al miele rappresenta l'idea di ricchezza e abbondanza., infatti in momenti topici per la famiglia come il matrimonio o la nascita di un erede sono presenti rituali che coinvolgono l'utilizzo del burro come simbolo di prosperità e benessere.

In generale la storia armena legata alla produzione di latte e suo derivati è ricca di varianti, questa estrema diversità è uno dei motivi che ha portato in diaspora alla creazione di ricette ibride nei paesi al di fuori della regione del Caucaso, in quanto non è stato sempre possibile trovare in queste nazioni la variegata complessità di yogurt e formaggi presenti in patria.

Questo processo sostitutivo portò quindi alla modifica di diverse ricette tra cui il *boereg*, un piatto tradizionale che riflette perfettamente l'arte dell'adattamento e dell'ibridazione culinaria sviluppatasi in seguito alla diaspora.

Originariamente il *boereg* era una pasta ripiena di formaggio o carne, avvolta in sottili strati di sfoglia, simile alla pasta *fillo* e cotta al forno. Tradizionalmente il ripieno comprendeva formaggi locali, spesso abbinati a verdure come spinaci o ad erbe aromatiche tipiche delle diverse regioni dell'Armenia.

Durante la diaspora, gli armeni adattarono il *boereg* alle risorse disponibili nei nuovi paesi ospitanti. Questo processo d'ibridazione portò a varianti, alcune delle quali incorporate nelle cucine locali, creando una fusione unica tra tradizione armena e influenze straniere.

⁸² Petrosian, *Armenian food: fact, fiction & folklore*, p. 54

In molti casi, la mancanza di formaggi tipici nelle nuove comunità spinse gli armeni in diaspora a utilizzare formaggi locali come *feta*, mozzarella o ricotta, creando nuove versioni del *boereg* che mantennero lo spirito originale del piatto, pur adattandolo alle risorse disponibili.

Questo piatto, oltre a essere parte integrante della tradizione, si è diffuso ed ha subito una notevole ibridazione in diverse culture, assumendo nomi e ricette differenti a seconda della regione in cui è stato adottato⁸³.

Nella cucina balcanica, è chiamato *burek* e viene tipicamente farcito con formaggio fresco, carne macinata o verdure. Nei paesi come Bosnia ed Erzegovina e Serbia, il *burek* è un cibo da strada popolare e può essere preparato in grandi teglie da cui vengono tagliate porzioni individuali.

In Grecia, la versione locale è conosciuta come *bougatsa*, spesso servita sia in varianti dolci che salate, dove la versione dolce è farcita con crema pasticcera, mentre quella salata è ripiena di formaggio o carne.

In Medio Oriente, soprattutto in Siria e Libano, esiste una variante chiamata *fatayer*, che assomiglia al *boereg* armeno ma presenta una forma più piccola e chiusa, farcita con spinaci, carne macinata o formaggio.

In Turchia, il piatto è conosciuto come *börek*, ed è generalmente preparato con sottili strati di pasta *fillo* ripieni di formaggi locali, carne macinata o spinaci, arrotolati e cotti al forno o fritti. Le tradizioni casearie di Armenia e Turchia⁸⁴, sono profondamente intrecciate sia per ragioni geografiche che storiche. Tali affinità sono evidenti sia nei prodotti che nelle tecniche di lavorazione del latte.

La tradizione dello yogurt è una parte centrale della cucina di entrambe le culture, in Armenia infatti è noto come *matsun*, mentre in Turchia semplicemente come yogurt. Pur con leggere differenze di consistenza e sapore, entrambe le varianti sono consumate sia da sole sia come condimento. Inoltre la bevanda a base di yogurt diluito, nota come *tan* in Armenia prende il nome di *ayran* in Turchia.

La tradizione del formaggio è un altro punto di convergenza. In Armenia il *chanakh*

⁸³ Carroll, *Chaa fall programs scanned the food-book world*, p. 15

⁸⁴ Ufuk, *Traditional Turkey cheeses and their classification*, pp. 161-171.

rappresenta un formaggio bianco stagionato con un sapore ricco, mentre il *beyaz peynir* turco è un formaggio fresco che offre una controparte simile.

Anche il formaggio a corda mostra una corrispondenza significativa. Il *chechil* armeno spesso affumicato e intrecciato in corde, trova un parallelo nel *tel peynir* turco, che tuttavia non subisce un processo di affumicatura ma condivide la stessa consistenza.

Un altro esempio di similarità è l'uso del burro chiarificato, apprezzato in entrambi i paesi come condimento o ingrediente per molte preparazioni. Le tecniche tradizionali di produzione casearia condividono diversi punti in comune, tra cui la coagulazione naturale, la stagionatura, l'essiccazione e la fermentazione. La comunanza di queste pratiche è radicata nelle tradizioni pastorali comuni delle regioni del Caucaso e dell'Anatolia.

2.6 *Gata*: il dolce delle famiglie armene

Il *gata* è un tradizionale dolce armeno la cui forma rotonda spesso è decorata con disegni fatti con l'impasto avanzato o con appositi strumenti⁸⁵ chiamati *Gatanakhshich*.

L'impasto prevede l'utilizzo di ingredienti come farina, burro, uova e lievito, con un ripieno chiamato *khORIZ* composto da burro e zucchero che prevede possibili aggiunte di *matsun* o frutta secca. Come per molte altre ricette armene, anche il *gata* subisce variazioni e ibridazioni negli ingredienti in base alle materie prime disponibili nelle varie regioni dell'Armenia e nei paesi della diaspora.

Questo dolce ha occupato un ruolo centrale nei festeggiamenti e nelle cerimonie matrimoniali, simboleggiando generosità e buon auspicio. La sua preparazione coinvolgeva infatti un'intera comunità, con donne anziane che preparavano e cuocevano l'impasto mentre giovani parenti dello sposo distribuivano il dolce agli invitati, mantenendo stretti i legami sociali⁸⁶.

Nei contesti familiari durante la fase d'impasto, le donne erano solite mettere una moneta nella torta, successivamente la persona che l'avrebbe trovata lo avrebbe considerato un segno di

⁸⁵ ICH Armenia, "Making of the armenian Gata and its cultural manifestation", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://int-heritage.am/en/making-of-the-armenian-gata-and-its-cultural-manifestations/>

⁸⁶ Hmayakyan, *the world gat 'a in the Armenian language bulletin of the institute of orientalist studies*, pp. 120-128.

buon auspicio⁸⁷. Questa tradizione d’inserire una moneta nell’impasto, da un punto di vista concettuale ha similitudini con la *vasilopita* greca⁸⁸, una torta tipica per la festa di San Basilio, in cui si possono riscontrare le stesse ritualità.

Storicamente il *gata* veniva preparato per la festa di *Tiarn’daraj*, o più comunemente, *Derendez*, che commemora il giorno in cui Gesù fu presentato al tempio, conosciuto nel mondo occidentale come la Candelora⁸⁹.

Tradizionalmente la cottura veniva effettuata nei *tonir*, anche se oggi grazie agli avanzamenti tecnologici anche nell’industria dolciaria la produzione si è standardizzata con l’utilizzo di forni moderni a platea o ventilati.

L’importanza del *gata* è ulteriormente enfatizzata dalla sua presenza nei festival culturali e nelle celebrazioni di strada, dove è spesso esibita come simbolo di orgoglio nazionale.

Ogni anno, il villaggio di Khachik organizza un festival del *gata*⁹⁰ che attira migliaia di visitatori e celebra questo dolce in tutte le sue varianti regionali. In tale contesto, il *gata* diventa un richiamo alle radici, una dimostrazione della ricchezza culturale armena e un invito a condividere un pezzo della storia collettiva del popolo. Di fatto, con la dispersione a seguito del genocidio del 1915, il *gata* è diventato un elemento per mantenere vive le tradizioni e l’identità culturale. Le famiglie che si stabilirono in Medio Oriente, Europa e nelle Americhe portarono con sé le loro ricette e usanze, continuando a preparare il *gata* nelle nuove comunità.

Ogni variante locale riflette la storia specifica di una determinata comunità della diaspora, con differenze negli ingredienti e nei metodi di preparazione che testimoniano l’adattamento a nuovi ambienti senza perdere le radici culturali.

⁸⁷ *Ibidem*, p. 123

⁸⁸ Olympus Foods, “*Vasilopita, la torta greca tra storia e leggenda*”, dat ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://www.olympusfoods.it/blog-dal-cuore-della-grecia/greece-curiousities/vasilopita-la-torta-greca-tra-storia-e-leggenda.html>

⁸⁹ Fondazione Slow Food, “*Gatah*”, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/gata/#:~:text=Gatah is a traditional Armenian,occidental world as the Candlemas>

⁹⁰ MyArmenia, “*Gata Festival*”, 18 settembre 2021, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://myarmenia.si.edu/en/guide/experience/gata-festival/index.html>

In Iran e Libano, il *gata* ha una sua versione chiamata *nazook* che riflette l'influenza della cucina persiana. Essa si arricchisce infatti di spezie come il cardamomo e l'acqua di rose⁹¹, oppure con ripieni che includono noci o pistacchi.

Nel contesto russo e georgiano, come anche in Europa e Stati Uniti, è possibile trovare molteplici varietà di ricette che includono l'utilizzo di frutta secca, spezie e marmellate.

Mentre, nonostante Armenia ed Azerbaigian non abbiamo rapporti diplomatici, anche in territorio azero è presente il dolce armeno⁹². In questo caso la preparazione culinaria acquista anche significato identitario, in quanto non vi è un riconoscimento ufficiale da parte dello stato azero sulla paternità della ricetta.

Infatti oltre ad essere un prodotto tipico con numerose varianti regionali su tutto il territorio armeno, è presente anche una sua versione proveniente dalla regione caucasica contesa tra i due Stati. La differenza identitaria in questo caso si riflette sull'utilizzo del nome geografico che i due paesi utilizzano per definire tale prodotto. L'Armenia utilizza il nome "*gata dell'Artsakh*" in corrispondenza all'antico nome armeno con cui viene definita la regione, mentre per l'Azerbaigian viene utilizzato il nome turco-persiano "*gata del Karabakh*" nel tentativo di modificare l'appartenenza originaria del prodotto alimentare.

Le dispute territoriali legate al Nagorno-Karabakh, hanno visto dal 1 gennaio 2024 la Repubblica separatista dell'*Artsakh* sciogliere le sue istituzioni consegnando di fatto il territorio al governo azero⁹³. La conseguenza di questo atto politico ha portato la popolazione di etnia armena a dover evacuare la regione creando circa 100.000 rifugiati⁹⁴ che hanno dovuto cercare protezione in territorio armeno.

Il Nagorno-Karabakh, chiamato *Artsakh* dalla popolazione armena, è sede di numerose chiese e monasteri di origine armena, alcuni dei quali risalgono al primo millennio. Uno dei più noti

⁹¹ Ahu Sharhabani, "*Recipe: Nazook or Gata – Persian / Armenian Sweet*", Ahu Eats, 13 giugno 2014, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://www.ahueats.com/2014/06/recipe-nazook-or-gata-persian-armenian.html>

⁹² AtlasMedia Ltd, "*Gata*", Taste Atlas, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://www.tasteatlas.com/gata-azerbaijan>

⁹³ ANSA, "*Separatisti: Scioglieremo Repubblica del Nagorno-Karabakh*" ANSA, 28 Settembre 2023, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, https://www.ansa.it/sito/notizie/mondo/2023/09/28/separatisti-scioglieremo-repubblica-del-nagorno-karabakh_842c0799-8673-4c36-b9f1-14787a9d39fd.html

⁹⁴ United Nations High Commissioner for Refugees, "*Refugees Find Safety in Armenia, Future Remains Uncertain*", UNHCR News Stories, United Nations High Commissioner for Refugees, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, www.unhcr.org/news/stories/refugees-find-safety-armenia-future-remains-uncertain

monasteri è *Gandzasar*, situato nei pressi del villaggio di Vank e risale al XIII secolo d. C. Un altro antico luogo di culto è il monastero di *Dadivank*, situato nella parte occidentale della regione e fondato probabilmente tra il IX e il X secolo d. C.

Il monastero di *Amaras*, fondato nel IV secolo d. C. da San Gregorio, è considerato uno dei più antichi centri monastici cristiani della regione, mentre la Cattedrale di *Ghazanchetsots*, nota anche come Cattedrale del Santo Salvatore, nella città di Shushì, fu costruita nel XIX secolo d.C. e rappresenta un simbolo religioso di primaria importanza per gli armeni.

Altre strutture religiose includono il monastero di *Tsitsernavank*, risalente al V o VI secolo d.C. e la chiesa di *Vankasar*, edificata nel VII secolo d.C. su una collina nella regione di Martakert.

Questa affermazione territoriale azera ha comportato un'ulteriore perdita identitaria del patrimonio culturale armeno. Di fatto le chiese ortodosse del Nagorno-Karabakh attualmente rischiano di essere trasformate in moschee, come già successo alla Cattedrale di *Ghazanchetsots*⁹⁵.

In ambito culinario la migrazione di ritorno da parte degli armeni dell'*Artsakh*, come nel caso dei complessi religiosi, potrebbe causare la medesima perdita culturale, infatti alcune preparazioni tipiche di quest'area come il *gata* dell'*Artsakh*⁹⁶, la *baklava* dell'*Artsakh* e il *zhengalhov hats* rischiano di essere dimenticate a causa della situazione di precarietà che i rifugiati devono affrontare nel cercare una ricollocazione all'interno del sistema armeno o cercando di espatriare con la creazione di una nuova ulteriore diaspora.

Oltre alle manifestazioni di solidarietà ed aiuto che il governo ed il popolo armeno hanno fornito nei confronti dei rifugiati, nei panifici e nei supermercati delle varie città armene è possibile trovare questi prodotti tipici dell'*Artsakh*.

Questa attenzione in patria nel mantenere la tradizione culinaria di una regione caucasica attualmente sotto il controllo di un'altra etnia, dimostra ancora una volta quanto l'identità e la memoria di un popolo si manifesti anche attraverso l'ambito alimentare.

⁹⁵ Armenpress, "Azerbaijani Authorities Convert Armenian Church into Mosque in Nagorno Karabakh.", Armenpress News Agency, 23 Giugno 2023, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://armenpress.am/eng/news/1113954.html>.

⁹⁶ Shabat.am, "*Inchpes Patrastel Arcakhi Gata*", Shabat, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://shabat.am/am/article/144772/Inchpes-patrastel-Arcakhi-gata>

Capitolo 3

La diaspora: il mantenimento dell'identità attraverso la tradizione culinaria

3.1 I ristoranti armeni nel mondo: adattamenti ed ibridazioni

Da una ricerca online sul sito della guida Michelin⁹⁷, si può scoprire come i ristoranti di cucina tipica tradizionale armena considerati di alto livello recensiti da questa pubblicazione annuale siano tre, tutti situati al di fuori dei confini nazionali.

Fatta eccezione per il ristorante *Zhengyalov Hatz*, posizionato a Glendale negli Stati Uniti, il quale viene considerato prettamente “tipico armeno”, nei casi del ristorante *Lusin* a Londra e *Almayass* ad Abu Dhabi la cucina proposta nel menù prevede rispettivamente contaminazioni dalla cucina araba e libanese.

Questa analisi preliminare non solo evidenzia la diffusione della cultura culinaria armena, ma rileva anche la sua presenza in ristoranti situati su tre continenti diversi, fornendo informazioni sul suo adattamento ed ibridazione con sistemi culinari di altri paesi che condividono con l'Armenia interazioni storiche passate.

Analizzando il menù sia del ristorante *Lusin*⁹⁸ che *Almayass*⁹⁹ notiamo come preparazioni tipiche del Medio Oriente come *hummus*, *shawarma*, *beurek*, *sujuk*, *basterma*, siano parte integrante anche della tradizione armena. Vengono inoltre proposte preparazioni con prodotti caseari armeni come *chechil* e *matsun*, spesso combinati con carni o verdure. Si possono inoltre trovare influenze persiane per la presenza dello zafferano o del *manti*, anch'esso considerato parte integrante delle preparazioni armene.

⁹⁷ Michelin Guide, “*Armenian Restaurants*”, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://guide.michelin.com/en/restaurants/armenian>

⁹⁸ Lusin Restaurant, “*Lusin Restaurant Menù*”, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://lusinrestaurant.com/wp-content/uploads/2022/11/Lusin-Menu-Mayfair.pdf>

⁹⁹ Almayass Restaurant, “*Almayass Restaurant Menù*”, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <http://www.almayass.com/AbuDhabi>

La presenza di un piatto di tradizione sovietica come il *borsch* rivisitato nella sua versione armena, testimonia anche le influenze del popolo russo nei piatti caucasici. Questa zuppa di barbabietola fa parte infatti della tradizione sovietica ed il suo consumo è stato incentivato in Armenia proprio durante la dominazione russa dopo la seconda guerra mondiale.

Analizzando il menù del ristorante *Gayane's* a Mosca¹⁰⁰, possiamo notare come la cucina armena si interfacci e si adatti proprio nel contesto russo, mantenendo al contempo un forte legame con le sue radici culturali. Il ristorante fa uso di formaggi armeni tradizionali come il *chechil*, il *chanackh* ed il *matsun*. Le carni includono varietà di ovini, bovini e suini, inoltre tra le preparazioni tipiche figurano la zuppa *hash*, preparata con parti di manzo, e il *lamadjo*, una preparazione simile ad una pizza condita con carne macinata e spezie.

Accanto a questi piatti, si possono trovare prodotti tipici della panificazione come il *lavash* e il *matnakash*, entrambi usati come accompagnamento.

Tuttavia, il menù non si limita a una pura riproposizione della cucina armena. Esso include anche elementi di altre culture culinarie come il *khatchapuri* georgiano. Nei dolci, oltre a quelli tipici armeni come *baklava* e *gata*, sono presenti dessert della cultura sovietica come la *Mikado cake* e la *Honey cake*.

Un caso particolare è rappresentato dal *zhengalov hats*, un pane piatto ripieno di erbe, tipico dell'*Artsakh*, ma qui etichettato come *Karabakh*, utilizzando il termine d'uso comune anche in Russia per questa regione caucasica. Questo utilizzo terminologico non solo riflette l'influenza linguistica russa ma anche la complessa interazione politica e culturale tra le due aree.

Sul fronte dei vini, il menù del *Gayane's* offre una selezione che include sia vini tipici dell'Armenia compresa la versione al melograno, che vini italiani come Chianti e Merlot.

Nel contesto argentino, il menù del ristorante *Armenian Restaurant* a Buenos Aires, rappresenta un ulteriore esempio di come la cucina armena abbia saputo incorporare elementi di altre tradizioni culinarie¹⁰¹.

Piatti come l'insalata *fattoush* e l'*hummus*, sebbene originari della cucina araba, e il *manti*, un piatto persiano, testimoniano l'incontro di diverse culture culinarie.

¹⁰⁰ Gayane's Restaurant, "Gayane's Restaurant Menù", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://gayanes.ru/menu/>

¹⁰¹ Restaurant Armenia Cocina Tipica, "Restaurant Armenia Menù", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://armeniarestaurant.com.ar/restaurant/>

Questi elementi si affiancano a prodotti legati alla tradizione armena come *basturma* e *matsun*, con varie tipologie di *kebab* preparati con carni di ovini, bovini e polli.

Inoltre nel menù è presente anche il *boereg*, qui presentato in una versione che include ingredienti tipici della cucina italiana come mozzarella e parmigiano.

Questa reinterpretazione viene assemblata e denominata come “lasagna”, diventando un vero e proprio piatto ibrido che non solo esemplifica la capacità del ristorante di adattare i piatti tradizionali armeni ai gusti locali, ma sottolinea anche l'integrazione culturale tra la comunità armena e quella italiana in Argentina, entrambe significative nella loro storia migratoria.

Il sito web del ristorante offre anche una sezione dedicata alla storia dell'Armenia¹⁰², dove si affrontano tematiche politiche, inclusi i conflitti storici con Turchia e Azerbaigian. Questa componente educativa aggiunge un ulteriore livello di profondità all'esperienza culinaria, ribadendo la connessione tra armeni in diaspora e la propria patria.

All'interno del contesto culinario di *Alla's Mediterranean Armenian Restaurant* a Fresno negli Stati Uniti¹⁰³, il menù riflette la fusione delle tradizioni armene con influenze mediterranee e balcaniche. Le carni principalmente utilizzate includono agnello, manzo e pollo, mentre un altro elemento costante nei diversi menù nel mondo è *l'hummus*, insieme al *lamadjo*.

Il *boereg* è noto in questo contesto come *borek*, che potrebbe suggerire un'influenza balcanica, dimostrando l'adattabilità culturale di questo piatto. L'introduzione di prodotti tipici della tradizione greca, come la *pita* e la *feta*, oltre alla insalata bulgara *pilaf* e al *fattoush* arabo, arricchisce ulteriormente il repertorio del ristorante, sottolineando la sua identità mediterranea. Nel segmento dei dolci, oltre alla tradizionale *baklava*, troviamo anche influssi sovietici per la presenza della torta denominata *Honey Cake*.

In Italia tra le proposte etniche, il *food-track Da Armen* di Armen Battista¹⁰⁴, situato in provincia di Udine, rappresenta un esempio di come la cucina armena può adattarsi facilmente al concetto di *street-food*. Nel suo menù, tra i piatti offerti è presente il *gyros* con l'utilizzo della *pita*, che rappresenta una chiara influenza greca. Allo stesso tempo, la presenza del *kachapuri* georgiano e il *cous cous* rivisitato in chiave armena, arricchisce ulteriormente

¹⁰² Restaurant Armenia Cocina Tipica, “*Restaurant Armenia, Storia*”, data ultimo,accesso: 1 giugno 2024, <https://armeniarestaurant.com.ar/raices/>

¹⁰³ Restaurant Alla's Food, “*Alla's Food Menù*”, data ultimo,accesso: 1 giugno 2024, www.allasfood.com

¹⁰⁴ Facebook, “*Da Armen*”, Meta Platforms, Inc. <https://www.facebook.com/daarmen/>

questo panorama culinario. Il menù utilizza denominazioni geografiche simbolo dell'Armenia come le montagne *Ararat* e *Aragats* ed il lago *Sevan* per identificare i suoi piatti, attribuendo ai nomi delle preparazioni un contenuto culturalmente identitario.

È presente inoltre anche una reinterpretazione del *kebab* che richiama la forma dei *sushi roll* chiamata "*Shushi*". Questo nome, che potrebbe sembrare un errore di scrittura, in realtà gioca linguisticamente con l'assonanza tra il piatto tradizionale giapponese ed il nome della città di *Shushi* in *Artsakh*, attualmente sotto il controllo del governo azero. La scelta di questo nome evidenzia come il senso di appartenenza alla propria etnia, emerga nel campo alimentare anche con la scelta nella denominazione dei piatti, la quale permette di mantenere viva la memoria storica.

Inoltre a Firenze è presente il ristorante *Ararat*, il quale offre un'esperienza culinaria che fonde le tradizioni gastronomiche armene e georgiane¹⁰⁵. Tra le proposte, spiccano i *khinkali* e i *khachapuri*, piatti emblematici della cucina georgiana, insieme al pane *puri*, che accompagnano una selezione di vini regionali, mettendo in risalto la tradizione vinicola della Georgia.

Dall'Armenia, il ristorante attinge piatti come i *tolma*, involtini di foglie ripieni, gli spiedi di carne e il *lavash*, con una varietà di brandy e distillati, tipici della tradizione vinicola armena.

Nel menù è possibile trovare anche un'influenza libanese con la presenza del *tabbouleh*, un'insalata tipica che include anche la cucina mediorientale all'interno della proposta del ristorante.

In questo caso la cucina armena e quella georgiana, strettamente intrecciate grazie alla condivisione di una storia millenaria nel Caucaso, mostrano una significativa ibridazione culinaria. Questa fusione è facilitata dalla vicinanza geografica e da similitudini culturali profonde, inclusa una comune eredità cristiana ortodossa che permea le tradizioni e le celebrazioni, spesso accompagnate da piatti tipici simili. Entrambi i paesi utilizzano ingredienti comuni come verdure, cereali e carne, derivanti da un ambiente geografico simile.

Per quanto riguarda invece la cucina turca o azera, nonostante la vicinanza culturale in molte preparazioni alimentari e per quanto soprattutto la cucina turca goda di una certa fama che potrebbe rendere commercialmente valida un'eventuale ibridazione, le vicende storiche e

¹⁰⁵ Ararat Restaurant, "*Ararat, tradizione armena Menù*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, www.araratrestaurant.it/wp-content/uploads/2019/12/menu-ristorante-etnico-armeno-firenze.pdf

politiche che legano indissolubilmente questi popoli non permettono ai ristoratori armeni di accettare questa mescolanza identitaria.

Le manifestazioni d'inclusione, anche nei confronti di culture che presentano differenze significative, come quelle delle società islamiche, testimoniano l'adattabilità e la flessibilità che queste comunità diasporiche sono in grado di esprimere.

Tali attitudini riflettono l'interazione storica delle comunità armenie con diverse culture nel corso dei secoli, rivelando una capacità di mediazione che ha facilitato il mantenimento della loro identità collettiva pur in un contesto di esilio e dispersione geografica.

Ma nonostante questa capacità di adattamento e ibridazione, esiste un limite politico che impedisce alla cucina armena di essere ibridata con quella turca o azera, a causa dei conflitti storici e delle attuali tensioni geopolitiche. Il genocidio armeno del 1915, perpetrato dall'Impero Ottomano, ha lasciato cicatrici profonde nella memoria collettiva armena, rendendo impossibile separare la politica dal cibo quando si tratta di relazioni con la Turchia.

Allo stesso modo, il conflitto con l'Azerbaigian per il controllo del Nagorno-Karabakh ha ulteriormente aggravato le tensioni tra le due nazioni. Di conseguenza, qualsiasi tentativo di mescolare o condividere le cucine tradizionali, viene spesso percepito come un atto di appropriazione culturale o di negazione del trauma storico.

3.2 Preservare l'identità culinaria in diaspora: il ruolo di Internet

L'avvento di Internet ha segnato una svolta nella globalizzazione, rivoluzionando il modo in cui le informazioni si diffondono e consentendo il mantenimento delle tradizioni culturali anche attraverso le distanze. Questo fenomeno ha avuto un impatto significativo nel contesto della diaspora armena, un popolo che ha storicamente lottato per preservare le proprie radici culturali nonostante la dispersione geografica.

Prima dell'era digitale, questo bisogno era una diretta conseguenza delle migrazioni forzate del periodo del genocidio, in cui la necessità di fuggire dalle persecuzioni in tempi brevi non permetteva di portare con sé le proprie cose e i propri ricordi, lasciando spesso il mantenimento delle tradizioni culturali nazionali a rischio anche in conseguenza dei traumi

subiti¹⁰⁶. Inoltre, molti sopravvissuti del genocidio furono bambini, i quali, privati dei propri familiari e delle figure guida culturali, si ritrovarono nell'impossibilità di trasmettere gran parte della propria cultura.

In conseguenza di ciò, le informazioni e le ricette tradizionali vennero principalmente tramandate attraverso la trasmissione orale o raccogliendo i pochi vecchi ricettari di famiglia che le donne armene riuscirono a portare con loro, o contando sulla propria memoria per riscriverne di nuovi.

Tuttavia, con l'avvento di Internet, le barriere geografiche sono state superate e le comunità armene hanno trovato in questa piattaforma un mezzo per costruire e mantenere le radici culturali delle proprie origini, incluso il patrimonio culinario.

Attraverso blog, siti web specializzati e social media, le comunità armene sparse nei vari continenti possono condividere facilmente le loro esperienze e tradizioni culinarie, trasmettendo conoscenze e ricette tradizionali che altrimenti rischierebbero di andare perdute. Questo accesso facilitato alle informazioni e alle risorse online ha permesso alle generazioni attuali di connettersi con la propria eredità culturale, contribuendo così a rinsaldare i legami d'identità con l'Armenia e promuovendo la cultura di questo popolo in contesti globali.

In primo luogo, i gruppi e le pagine Facebook dedicati alla cucina armena hanno fornito uno spazio virtuale dove le persone possono condividere ricette tradizionali, consigli culinari e storie legate alla gastronomia armena.

I fenomeni ibridativi nelle varie ricette passano attraverso lo scambio di informazioni in gruppi Facebook come *Armenian cooking*¹⁰⁷ in cui le varie comunità sono molto attive nel trovare sostituti soprattutto dei prodotti caseari, difficilmente recuperabili in alcune zone del mondo. Blogger su Instagram come *@arazada*¹⁰⁸ e *@armenianfoodblog*¹⁰⁹ utilizzano le loro piattaforme per educare e trasmettere la cultura culinaria armena nel mondo.

¹⁰⁶ Der Sarkissian, *Transgenerational trauma and mental health needs among Armenian genocide descendants*, pp. 5-7

¹⁰⁷ Facebook, "Armenian Cooking", Meta Platforms, Inc., data ultimo,accesso: 1 giugno 2024, <https://www.facebook.com/groups/397722193766371/>

¹⁰⁸ Instagram, "Arazada", Meta Platforms, Inc., data ultimo accesso: 1 giugno 2024, www.instagram.com/arazada/?hl=en

¹⁰⁹ Instagram, "Armenian Foodblog", Meta Platforms, Inc., data ultimo,accesso: 1 giugno 2024, https://www.instagram.com/armenian_foodblog/?hl=en

Entrambi i *content creator* riproducono le preparazioni tradizionali, ma differiscono significativamente nel modo in cui interpretano e personalizzano questi piatti.

Ara Zada, con un approccio più innovativo, esplora le fusioni tra la cucina armena e le influenze culinarie globali, proponendo reinterpretazioni che mescolano ingredienti e tecniche da diverse tradizioni. Al contrario, Abraham Babikyan si concentra maggiormente sulla conservazione delle ricette tradizionali, enfatizzando l'autenticità e l'integrità delle metodologie e dei gusti originali armeni. Questa distinzione manifesta due diverse strategie di valorizzazione e promozione della cultura armena: una riflette la capacità d'ibridazione della cucina caucasica, mentre l'altra è ancorata maggiormente alla tradizione storica.

Il *blog The Armenian Kitchen*¹¹⁰ è una risorsa rilevante per coloro che desiderano esplorare e preservare la tradizione culinaria armena in tutto il mondo. Creato negli Stati Uniti da Doug Kalajian e Robyn Kalajian, il blog si concentra sulle ricette, le storie e le tradizioni legate al cibo armeno.

Una delle ragioni per cui *The Armenian Kitchen* mantiene viva la tradizione armena nel mondo è attraverso la condivisione delle ricette tradizionali tramandate da generazioni. Le ricette pubblicate sul *blog* spesso provengono dalle cucine di famiglie in diaspora sparse in tutto il mondo, riflettendo la diversità delle influenze regionali e delle interpretazioni personali. Questo permette ai lettori di connettersi con la cultura culinaria armena e di sperimentare le varianti della cucina tradizionale in diaspora.

Inoltre, il blog funge da piattaforma per la condivisione di storie personali e ricordi legati al cibo. Le esperienze di vita e le tradizioni familiari vengono messe in evidenza attraverso le ricette, consentendo ai lettori di comprendere meglio il significato culturale e emotivo di determinati piatti e pratiche culinarie.

Un ulteriore esempio di successo online è rappresentato dall'azienda *Ararat Box*¹¹¹, una *start-up* fondata da Mariam Ghazaryan che fornisce pacchi mensili di prodotti alimentari armeni selezionati. Ogni pacco include prodotti come marmellate, dolci, frutta secca e spezie, accompagnati da storie e curiosità sulla loro produzione. Questo modello non solo aiuta a sostenere i produttori locali, ma crea anche un legame emotivo con la patria per gli armeni che

¹¹⁰ The Armenian Kitchen, "About Us.", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://thearmeniankitchen.com/about-us-2/>

¹¹¹ Ararat Box, "Ararat Box Homepage", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://araratbox.com>

vivono all'estero. Attraverso queste iniziative, la comunità della diaspora può mantenere un senso di appartenenza e partecipare attivamente al sostegno economico del proprio Paese d'origine.

La presenza di questi siti in cui è possibile comprare online prodotti provenienti dall'Armenia è un fenomeno che si è esteso in tutto il mondo. La presenza negli Stati Uniti di siti come buyarmenian.com, in Italia di spiritoarmeno.it, in Russia di armprodukt.ru, danno una dimensione della diffusione globale di aziende che importano prodotti tipici per soddisfare sia il desiderio di legame identitario con la propria terra, che la richiesta di prodotti etnici da parte del mercato nazionale del paese a cui si rivolgono.

3.3 Il ritorno dalla diaspora: progetti alimentari per il futuro dell'Armenia

Il legame emotivo, culturale e politico che Robin Cohen descrive in relazione al rapporto tra i popoli in diaspora e la propria terra, si è manifestato nel corso del tempo anche per gli armeni ed i loro discendenti. Questa connessione con le proprie radici ha spesso dato vita a fenomeni di “ritorno”, in cui individui e gruppi, pur essendo stabili in altri paesi, hanno lavorato attivamente per preservare l'identità originaria dell'Armenia e per promuovere lo sviluppo economico e sociale del loro luogo d'origine.

Numerose personalità di origine armena hanno avuto un impatto significativo nel sostenere e promuovere il paese attraverso varie iniziative filantropiche e culturali. Tra questi, Serj Tankian, il cantante della band *System of a Down*, è particolarmente noto per il suo impegno in questioni politiche e sociali legate all'Armenia, usando la sua influenza per sensibilizzare il pubblico riguardo al genocidio e sostenere cause umanitarie con l'associazione *no-profit Axis of Justice*.

La cantante Cher, nome d'arte di Cherilyn Sarkisian, ha evidenziato le sue radici armene, partecipando attivamente a campagne di raccolta fondi e promuovendo la consapevolezza sul genocidio. Kirk Kerkorian, imprenditore statunitense, attraverso la sua fondazione *Lincy*

*Foundation*¹¹², ha investito considerevolmente in progetti di sviluppo infrastrutturale e umanitario, contribuendo profondamente al progresso del paese.

Charles Aznavour, nome d'arte di Shahnourh Varinag Aznavourian, celebre artista francese, ha svolto un ruolo cruciale nella sensibilizzazione internazionale sul popolo armeno, utilizzando la sua influenza mediatica per promuovere la giustizia e la memoria storica.

Fondando la *Aznavour Foundation*¹¹³, ha sostenuto progetti umanitari e di sviluppo in Armenia e nelle comunità armene nel mondo.

Il supporto dato in diaspora non si limita all'ambito politico e umanitario, ma si estende anche al settore alimentare, dove numerosi imprenditori e professionisti hanno iniziato a ritornare in Armenia per avviare progetti che mirano a rivitalizzare l'agricoltura e la gastronomia. Questi progetti sono spesso caratterizzati dall'introduzione di tecniche innovative e sostenibili, dalla valorizzazione dei prodotti autoctoni e dall'implementazione di standard internazionali che elevano la qualità e la visibilità dei prodotti armeni sui mercati globali.

Tra questi ci sono i fondatori di *TUMO*, un'azienda per la formazione in ambito tecnologico creata da Sam Simonian e Sylvia Simonian, due armeni della diaspora nati a Beirut e cresciuti negli Stati Uniti¹¹⁴. Quest'azienda con numerose sedi dedicate all'educazione presenti in tutta l'Armenia, ha annunciato un ambizioso progetto per la ricostruzione dello storico mercato di Gyumri, trasformandolo in una scuola culinaria internazionale, grazie a un finanziamento di 2,5 milioni di euro fornito dall'Unione Europea¹¹⁵. L'iniziativa mira a posizionare Gyumri come un centro regionale per il turismo e la gastronomia, combinando l'eredità della cucina armena con tecniche culinarie innovative. Inoltre gli studenti più meritevoli che completeranno il programma biennale avranno l'opportunità di proseguire i loro studi presso *Institut Lyfe*¹¹⁶ a Lione, in Francia.

¹¹² The Lincy Institute, "*Foundation*", University of Nevada, Las Vegas, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, www.unlv.edu/lincyinstitute/foundation

¹¹³ Charles Aznavour Foundation, "*Charles Aznavour Foundation*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://aznavourfoundation.org/main/home?lng=en>

¹¹⁴ Tumo Center for Creative Technologies, "*What is Tumo?*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://tumo.org/whatistumo/>

¹¹⁵ Tumo Center for Creative Technologies, "*Renovate the Gyumri market*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://tumo.org/renovate-the-gyumri-market/>

¹¹⁶ Institut Lyfe, "*About Us*", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://en.institutlyfe.com/institut-lyfe/about-us/>

La scuola culinaria ospiterà annualmente 30 studenti, molti dei quali riceveranno borse di studio. Il progetto mira non solo a rinnovare l'area del vecchio mercato di Gyumri, a lungo abbandonata, ma anche a trasformarla in un centro per l'educazione, le arti culinarie e lo sviluppo economico, includendo spazi per laboratori, banchi per venditori locali in ambienti sicuri e igienici, ristoranti, negozi di prodotti artigianali e spazi per festival e altri eventi.

Nell'ambito delle strategie di sviluppo rurale e della valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali, il supporto alla produzione di prodotti alimentari tradizionali si rivela essenziale non solo per la conservazione delle eredità culinarie, ma anche per incentivare lo sviluppo economico sostenibile delle comunità rurali.

Un caso emblematico di tale approccio è rappresentato da *Sari Safran*¹¹⁷, un'impresa fondata da Anush Amirkhanian, armena di nascita ma svizzera di adozione.

Anush ha avviato un'azienda specializzata nella produzione di derivati dallo zafferano, la scelta d'investire nella coltivazione di questa spezia nella cittadina di Sargyugh, nella regione di Tavush in Armenia, è stata motivata dal desiderio di contribuire attivamente allo sviluppo economico della sua regione d'origine, creando opportunità di lavoro per la comunità locale.

La strategia adottata da *Sari Safran* non si limita alla sola produzione agricola; comprende anche l'organizzazione di eventi in Europa e in Armenia volti a promuovere l'utilizzo dello zafferano armeno.

Questi eventi tra cui dei workshop formativi, mirano a sensibilizzare il pubblico sui prodotti e a trasmettere competenze culinarie specifiche, rappresentando un efficace esempio di come le diaspore possano agire come ponti tra le economie locali e i mercati internazionali, potenziando così le economie regionali attraverso una riconnessione culturale e commerciale.

Un altro esempio è l'azienda di produzione vinicola *Zorah Wines*¹¹⁸, fondata da Zorik Gharibian, un italo-armeno che ha deciso di tornare in patria per avviare un'attività vinicola. Gharibian ha contribuito all'economia locale, riscoprendo antiche varietà di uve e facendo rivivere le tecniche del passato attraverso la vinificazione nelle *karas*, grandi anfore tradizionali armene. La sua azienda è ora uno dei principali produttori vinicoli del paese, esportando prodotti in tutto il mondo e dando lavoro a numerosi agricoltori locali.

¹¹⁷ Sari Safran, "Our Story", data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://sari-safran.com/our-story/>

¹¹⁸ Zora Wines, "Our Story", data ultimo,accesso: 1 giugno 2024, <https://www.zorahwines.com/our-story/>

Il governo armeno ha attuato diverse iniziative per incoraggiare gli investimenti nella trasformazione alimentare, includendo l'offerta d'incentivi fiscali e supporto dedicato per le compagnie che si focalizzano sull'esportazione. Queste misure mirano a favorire la crescita e la competitività del settore e attirare investimenti sia domestici che stranieri.

Inoltre i rifugiati armeno-siriani, rientrati in patria in seguito al conflitto in Siria, hanno avuto un impatto sullo sviluppo economico dell'Armenia, in particolare nei settori dell'ospitalità e dei servizi. Queste persone, portando con sé competenze, esperienze e influenze culturali accumulate durante il periodo di residenza in Siria, hanno inaugurato una fase imprenditoriale che ha arricchito il panorama economico e culturale.

Un esempio è rappresentato da Dikran Abelyan, originario di Aleppo, il quale ha fondato *Haleb Resort*¹¹⁹ nella città di *Dilijan*. Il suo ristorante non solo serve piatti tipici della cucina siriana, ma li fonde con la tradizione culinaria armena, promuovendo così la diversità culturale attraverso l'alimentazione.

Parallelamente Aline Masrlan, anche lei armeno-siriana, ha aperto diversi punti vendita a Yerevan chiamati *Haleb*¹²⁰, in cui le vendite sono principalmente incentrate sulla *baklava* e sulle numerose spezie importate dalla tradizione siriana. Questo negozio non solo contribuisce alla diversificazione dell'offerta commerciale nella capitale armena, ma anche alla conservazione delle tecniche culinarie siriane, integrandole con quelle locali.

Questi esempi illustrano come gli armeno-siriani abbiano efficacemente trasferito elementi della loro eredità culturale in Armenia, innescando processi di ibridazione culturale che hanno arricchito il tessuto socio-economico del paese.

L'importazione di tali tradizioni culinarie non solo ha ampliato la varietà gastronomica disponibile, ma ha anche favorito la creazione di nuove attività economiche, sostenendo l'espansione del settore ospitalità e contribuendo al più ampio sviluppo economico dell'Armenia.

¹¹⁹ TripAdvisor, “Reviews for Haleb Restaurant, Dilijan”, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, www.tripadvisor.it/Restaurant_Review-g1160895-d7295572-Reviews-or10-Haleb_Restaurant-Dilijan_Tavush_Province.html

¹²⁰ Haleb Store, “Haleb Store”, data ultimo accesso: 1 giugno 2024, <https://haleb.store/en>

Conclusioni

Nel corso della storia, il popolo armeno ha affrontato numerose criticità nel preservare la propria identità culturale a causa di una serie di eventi traumatici che hanno innescato la diaspora. Queste difficoltà trovano le loro radici nel contesto storico delle numerose occupazioni straniere e nelle tragedie collettive, culminate nel genocidio del 1915.

Partendo dall'analisi del concetto di diaspora secondo il sociologo Robin Cohen, si evidenzia che la dispersione di una popolazione oltre i confini nazionali non è soltanto una reazione a eventi traumatici o movimenti economici, ma una continua riconfigurazione d'identità attraverso la preservazione e la trasmissione culturale.

Le diaspore influenzano sia le società di origine che quelle ospitanti attraverso la trasmissione di cultura, valori, conoscenze e risorse. I mezzi attraverso i quali avvengono questi scambi possono essere diversi, tra questi, la cucina svolge un ruolo fondamentale.

La tradizione gastronomica, può essere vista non solo come un mezzo di sostentamento, ma anche come un veicolo di cultura e storia. La cucina armena agisce come un catalizzatore emotivo e culturale, rafforzando il legame tra gli armeni in diaspora e l'Armenia.

Il riconoscimento del *lavash* da parte dell'UNESCO come patrimonio immateriale, rivela come questo alimento non sia solo un prodotto apprezzato per le sue qualità gastronomiche, ma venga riconosciuto anche per il suo complesso significato culturale e simbolico.

Infatti il simbolismo presente in diversi piatti tipici si manifesta anche attraverso l'utilizzo di essi durante funzioni religiose e celebrazioni importanti. Sia in Armenia che in diaspora, le modalità che simboleggiano l'accettazione da parte di un nucleo familiare di un nuovo membro o le ritualità nei festeggiamenti, passano attraverso l'utilizzo di prodotti culinari.

Nei ristoranti armeni situati al di fuori dei confini nazionali, è comune osservare una variegata incorporazione di piatti che riflettono influenze storiche e culturali multiple.

Sia la presenza di preparazioni provenienti da culture europee con le quali condividono anche affinità religiose che l'inclusione di piatti con influenze persiane o mediorientali, può essere vista come un segno di connessione storica e di rispetto reciproco tra culture diverse.

Inoltre l'appartenenza all'Unione Sovietica ha lasciato un'impronta sulle tradizioni che si riflettono anche nei ristoranti delle nazioni della diaspora.

Questa propensione all'ibridazione tuttavia, non si manifesta solo come un fenomeno di assimilazione passiva, ma anche come un atto deliberato di costruzione e rafforzamento dell'identità culturale.

Ciò può portare anche a fenomeni di sincretismo culturale, come nel caso del *boereg* in stile italiano, reinterpretato come una lasagna in Argentina. Questo piatto, evidenzia non solo la fusione tra la cucina armena e quella italiana ma anche l'influenza reciproca tra comunità immigrate in nuovi contesti geografici.

In modo opposto, il rapporto conflittuale con Turchia e Azerbaigian gioca un ruolo cruciale nella configurazione delle dinamiche culinarie transnazionali. Nonostante l'esistenza di numerosi punti di contatto nella tradizione alimentare tra l'Armenia e questi paesi, le tensioni storiche e politiche incidono profondamente sulla possibilità di una condivisione aperta e riconosciuta di tali eredità culinarie. La cucina, in questo contesto, diventa un campo di espressione della sovranità culturale e della resistenza all'assimilazione forzata.

Il genocidio, le guerre e le dispute territoriali hanno lasciato cicatrici profonde che si manifestano anche attraverso il rifiuto di riconoscere o adottare in condivisione usanze culinarie, che potrebbero essere viste come un simbolo di normalizzazione o di sottomissione culturale.

Pertanto, la gastronomia in questo scenario diventa un teatro di espressione politica e un veicolo per la memoria storica, dove i piatti tradizionali sono custodi di una narrazione nazionale e di un sentimento di appartenenza.

Proprio a causa delle difficoltà riscontrate nei secoli da parte del popolo armeno nel preservare la propria identità, l'avanzamento tecnologico ha permesso alle comunità disperse nel mondo di poter interagire in maniera più efficace per conservare e ribadire la propria appartenenza etnica.

Attraverso *blog*, *social media*, e siti *web*, ricette e tecniche culinarie tradizionali vengono trasmesse e adattate, rafforzando i legami con la patria e promuovendo la ricchezza della cultura armena in campo internazionale.

Il fenomeno della globalizzazione ha amplificato la connettività tra gli armeni dislocati nel mondo e la loro patria, facilitando il trasporto di prodotti alimentari nazionali oltre i confini dell'Armenia.

Questo ha permesso di rafforzare un senso di solidarietà tra i membri della diaspora, che si traduce nel supporto economico alle aziende armenie attraverso l'acquisto online dei loro prodotti.

Questa pratica non solo aiuta a sostenere economicamente l'Armenia, ma rafforza anche il legame culturale e identitario con la terra d'origine, mantenendo viva l'eredità culturale attraverso il consumo consapevole e mirato di prodotti nazionali.

Il legame emotivo e politico con le comunità al di fuori del territorio a cui fa riferimento Robin Cohen nella sua definizione di diaspora, si manifesta anche nella volontà di molti armeni in diaspora di sostenere e sviluppare la propria terra di origine con il finanziamento di nuovi progetti o la creazione di nuove aziende su territorio nazionale anche in ambito culinario.

La possibilità di vivere in nazioni con un'economia più forte e senza problemi d'instabilità legata a guerre, ha permesso a molti armeni di sviluppare attività commerciali solide anche in ambito culinario.

Ma nonostante la stabilità che queste nazioni possono dare, il legame con la patria rimane molto forte e porta questi imprenditori ad investire in zone anche rischiose dell'Armenia pur di aiutare la popolazione locale.

Un esempio in questo caso è rappresentato da Anush Amirkhonian, un'imprenditrice residente in Svizzera, che ha scelto di delocalizzare la produzione di zafferano in Armenia, in una zona di confine con l'Azerbaijan, evidenziando come per un armeno i legami con le proprie radici vanno oltre i motivi di natura commerciale e gli interessi prettamente personali.

In conclusione, la cucina assume un ruolo cruciale nella conservazione e nella trasmissione dell'identità culturale. La gastronomia si rivela come un elemento integrante dell'identità nazionale, intrecciandosi con altri aspetti culturali fondamentali quali la lingua, le pratiche religiose e le forme artistiche.

Bibliografia

- ALAYARIAN A., *Consequences of denial: The Armenian genocide*, London, 2008
- BOLSAJIAN M., *The Armenian diaspora: Migration and its influence on identity and politics*, Santa Barbara, 2018
- BOGHOSIAN S. E., *Beyond romanization: design and practice at the ionic building at Garni (Armenia)*, Vancouver, 2023
- CARROLL T., LONGONE J., *Chaa fall programs scanned the food-book world*, Detroit, 2006
- CASALINI, *Wine economics and policy*, Firenze, 2022
- CHANIN M., *The Kingdom of Armenia: New Edition*, London, 2013
- COHEN R., *Global diasporas: An introduction*, London, 2022
- CONFERENZA EPISCOPALE ITALIANA, “*La Sacra Bibbia*”, Roma, 2008
- DER SARKISSIAN A., SHARKEY J. D., *Transgenerational trauma and mental health needs among Armenian genocide descendants*, Santa Barbara, 2021
- FERRARI A., *La cultura russa e il Caucaso. Il caso armeno*, Firenze, 2005
- FERRARI A., GIUSTO T., *Storia degli Armeni*, Bologna, 2020
- GALLETTI M., *L'Armenia e gli armeni. Polis lacerata e patria spirituale: la sfida di una sopravvivenza*, Roma, 2002
- GOOCH K., MARTIROSYAN D., *Where tradition meets science: microbial diversity and bioactive compounds in Armenian fermented milk products*, Los Angeles, 2022
- HARUTYUNYAN M., MALFEITO-FERREIRA M., *The rise of wine among ancient civilizations across the Mediterranean basin*, Lisboa, 2022
- HMAYAKYAN H., *The world gat 'a in the Armenian language bulletin of the institute of oriental studies*, Yerevan, 2022
- HOVANNISIAN R. G., *The republic of Armenia: the first year, 1918-1919. Vol. 1*, Berkeley, 1971
- IMRALI-LOWE K., *Reconstruction of the 'Armenian homeland' notion*, London, 2015
- JINBASHIAN M., *The administration of Armenia during the Arab domination*, Cairo, 1969
- LERMAN Z., *Agricultural output and productivity in the former Soviet Republics*, Chicago, 2003

- MAKARYAN S., *Country report: Armenia*, San Domenico di Fiesole, Firenze, 2010
- MASTEROVOY A., *Eating Soviet: Food and Culture in the USSR, 1917–1991*, New York, 2013
- MAYERSEN D., *Armenian Resistance to the Hamidian Massacres*, Toronto, 2022
- MOURADIAN C., ANOUCHE K., *Les Arméniens en France: Du chaos à la reconnaissance*, Parigi, 2010
- OHANYAN H., *Water as a Symbol of Spiritual Rebirth in the Armenian Apostolic Orthodox Holy Church*, Berkeley, 2014
- PANOSSIAN R., *The Armenians: From kings and priests to merchants and commissars*, New York, 2006
- PETROSIAN I., UNDERWOOD D., *Armenian food: fact, fiction & folklore*, Bloomington, Indiana, 2006
- ROZANOV A., DOVGAN E. F., *Collective Security Treaty Organisation*, Geneva, 2010
- SAMUELIAN T. J., *Diaspora-Homeland Issue Paper*, Yerevan, 2003,
- SARGSYAN M., *Usage of spicy aromatic plants of the flora of Armenia in the national cuisine*, Dnipro, 2023
- SENOFONTE, *Anabasi (Libro 4)*, Cambridge, 2014
- SHALIAN K. A., *David of Sassoun, Sasuntsi Davit', Armenian Folk Epic*, New York, 1964
- TRIPODI B., *Lessico dell'alimentazione in Senofonte: l'Anabasi tra realtà e rappresentazione*, Messina, 1997
- TULUN T. E., *Peace Treaty Of Lausanne And The End To Armenian Aspirations*, Ankara, 2016
- UFUK K., *Traditional Turkey cheeses and their classification*, Van, 2015
- WALKER C. J., *Between Turkey and Russia: Armenia's predicament*, London, 1988
- WELTON G., *Comparative analysis of agriculture in the South Caucasus*, Tbilisi, 2013

Sitografia

- AHU SHARABANI, (2024) <https://www.ahueats.com/2014/06/recipe-nazook-or-gata-persian-armenian.html>
- ALAMY LTD, (2024) <https://www.alamy.com/moscow-russia-11-july-2021-celebration-of-wardavar-armenian-water-festival-near-armenian-cathedral-at-trifonovskaya-street-in-moscow-city-it-is-t-image438510025.html>
- ALAMYASS RESTAURANT, (2024) <http://www.almayass.com/AbuDhabi>
- ALLA'S FOOD RESTAURANT, (2024) www.allasfood.com
- AMBASCIATA ARMENA IN LIBANO, (2024) <https://lebanon.mfa.am/en/community-overview/>
- AMBASCIATA ARMENA IN RUSSIA, (2024) <https://russia.mfa.am/en/community-overview/>
- AMBASCIATA ARMENA NEGLI STATI UNITI D'AMERICA, (2024) <http://usa.mfa.am/en/community-overview/>
- ANSA, (2024) https://www.ansa.it/sito/notizie/mondo/2023/09/28/separatisti-scioglieremo-repubblica-del-nagorno-karabakh_842c0799-8673-4c36-b9f1-14787a9d39fd.html
- ARARAT BOX, (2024) www.araratrestaurant.it/wp-content/uploads/2019/12/menu-ristorante-etnico-armeno-firenze.pdf
- ARMENIA COCINA TIPICA RESTAURANT, (2024) <https://armeniarestaurant.com.ar/restaurant/>
- ARMENIAN BRANDY ARARAT, (2024) <https://en.araratbrandy.com/factory/>
- ARMENIAN GENERAL BENEVOLENT UNION, (2024) <https://agbu.org>
- ARMENIAN STUDIES DEPARTMENT AND CENTERS (2024) <https://aspirantum.com/blog/armenian-studies-centers>
- ARMENPRESS, (2024) <https://armenpress.am/eng/news/1113954.html>
- ATLSMEDIA LTD, (2024) <https://www.tasteatlas.com/gata-azerbaijan>
- AZIENDA KARAS, (2024) <https://karaswines.com/age-validation/>
- CHARLES AZNAVOUR FOUNDATION, (2024) <https://aznavourfoundation.org/main/home?lng=en>
- DIOCESE OF THE ARMENIAN CHURCH IN UNITED KINGDOM AND IRELAND, (2024) <https://armenianchurch.org.uk/our-faith/worship-and-prayer/fasts-and-feasts/>
- FACEBOOK GROUP ARMENIAN COOKING, (2024) <https://www.facebook.com/groups/397722193766371/>
- FACEBOOK DA ARMEN, (2024) <https://www.facebook.com/daarmen/>
- FONDAZIONE SLOW FOOD, (2024) <https://www.fondazioneSlowFood.com/en/ark-of-taste-slow-food/gata/#:~:text=Gatah>
- GENOCIDE MUSEUM, (2024) <http://www.genocide-museum.am/eng/chronology.php>
- GOTOARMENIA, (2024) <https://go2armenia.com/en/places/jermuk/>
- HALEB STORE, (2024) <https://haleb.store/en>

ICH ARMENIA, (2024) <https://int-heritage.am/en/making-of-the-armenian-gata-and-its-cultural-manifestations/>

INSTITUT LYFE, (2024) <https://en.institutlyfe.com/institut-lyfe/about-us/>

INSTAGRAM ARA ZADA, (2024) www.instagram.com/arazada/?hl=en

INSTAGRAM ARMENIAN FOOD BLOG, (2024) https://www.instagram.com/armenian_foodblog/?hl=en

LUSIN RESTAURANT, (2024) <https://lusinrestaurant.com/wp-content/uploads/2022/11/Lusin-Menu-Mayfair.pdf>

MICHELIN GUIDE, (2024) <https://guide.michelin.com/en/restaurants/armenian>

MYARMENIA, (2024) <https://myarmenia.si.edu/en/guide/experience/gata-festival/index.html>

OLYMPUS FOODS, (2024) <https://www.olympusfoods.it/blog-dal-cuore-della-grecia/greece-curiosities/vasilopita-la-torta-greca-tra-storia-e-leggenda.html>

SARI SAFRAN, (2024) <https://sari-safran.com/our-story/>

SHABAT.AM, (2024) <https://shabat.am/am/article/144772/Inchpes-patrastel-Arcakhi-gata>

SITO UFFICIALE CITTÀ DI YEREVAN, (2024) <https://www.yerevan.am/en/monument/?page=5>

SMITHSONIAN INSTITUTION, (2024) <https://festival.si.edu/blog/rituals-symbols-armenian-wedding-celebration>

STATISTICAL COMMITTEE REPUBLIC OF ARMENIA, (2024) <https://www.armstat.am/en/?nid=82&id=2623>

THE ARMENIAN KITCHEN, (2024) <https://thearmeniankitchen.com/st-sarkis-day-armenian-version-of/>

THE GOVERNMENT OF THE REPUBLIC OF ARMENIA, (2024) <https://www.gov.am/en/official/>

THE LINCY INSTITUTE, (2024) www.unlv.edu/lincyinstitute/foundation

TUMO CENTER FOR CREATIVE TECHNOLOGIES, (2024) <https://tumo.org/whatistumo/>

UNESCO, (2024) <https://ich.unesco.org/en/RL/flatbread-making-and-sharing-culture-lavash-katyrma-jupka-yufka-01181>

UNITED NATIONS HIGH COMMISSIONER FOR REFUGEES, (2024) www.unhcr.org/news/stories/refugees-find-safety-armenia-future-remains-uncertain

UTF GROUP, (2024) <https://utf-group.com/en/lavash-machines/>

VATICAN PRESS, (2024) <https://press.vatican.va/content/salastampa/en/bollettino/pubblico/2016/06/23/160623b.html>

WESTERN DIOCESE OF THE ARMENIAN CHURCH, (2024) <https://www.wdacna.com/news/1264/Vardavar:-An-Extension-of-Our-Identity-in-the-Diaspora>

WINE FOUNDATION OF ARMENIA, (2024) <https://vwfa.am/history/>

ZORA WINES, (2024) <https://www.zorahwines.com/our-story/>