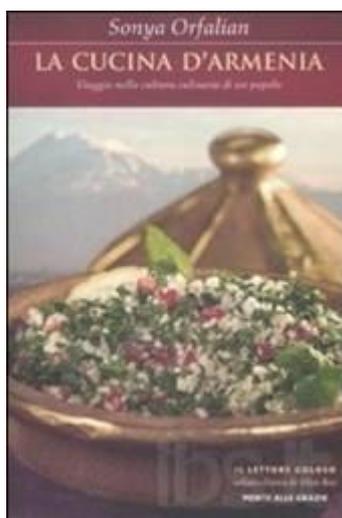


# LA CUCINA D'ARMENIA

VIAGGIO NELLA CULTURA CULINARIA NEL PAESE DELL'ARCA DI NOE

DURATA DEL TOUR 9 GIORNI 8 NOTTI



**VOLI DI LINEA PER JEREVAN A/R, PENSIONE COMPLETA IN HOTEL 4 STELLE A JEREVAN, VISITE AI MUSEI, SITI ARCHEOLOGICI, CONVENTI, MONASTERI, FORTEZZE, RICCO ASSORTIMENTO ENOGASTRONOMICO, DEGUSTAZIONI E VISITE ALLE CANTINE DEL BRANDY ARARAT, DISTILLERIE, AZIENDE VINICOLE, ASSAGGI DI PIATTI TRADIZIONALI DELLA CUCINA ARMENA OCCIDENTALE, APPROFONDIMENTI SULLA CULTURA CULINARIA**

## PROGRAMMA DEL VIAGGIO

### PRIMO GIORNO: – ITALIA - ARMENIA

Partenza in serata per Jerevan. Cena e pernottamento a bordo.

### SECONDO GIORNO: – MATENADARAN, MUSEO STATALE DELLA STORIA DI ARMENIA, CANTINA NOY DI BRANDY, VODKA, VINO

Arrivo all'Aeroporto di Zvartnotz di Jerevan. Disbrigo delle formalità doganali. Incontro con il rappresentante dell'Agenzia locale e trasferimento in Hotel. Sistemazione nelle camere prenotate e pernottamento. Prima colazione in tarda mattinata. Partenza per la visita del Museo Istituto

Matenadaran dove si conservano migliaia di manoscritti e miniature medioevali. Al termine, visita al Museo Statale della Storia dell'Armenia. Pranzo in un ristorante a Jerevan. Introduzione alla cultura culinaria degli armeni. Visita alla Cantina Noy di brandy, vodka e vino. Illustrazione della tecnica di produzione di alcolici e degustazioni. Tour in pullman e visita della Piazza della Repubblica, Cascad, Il Palazzo dell'Opera. Cena e pernottamento in Hotel a Jerevan.

### **TERZO GIORNO: – JEREVAN, EDJMIADZIN, SARDARAPAT, ZVARTNOTS**

Prima colazione in Hotel. Partenza per Vagharshapat e visita alla S.S. di Edjmiatzin, patrimonio dell'umanità dichiarata da UNESCO. Visita della Cattedrale, anno 303, e del parco adiacente con l'esposizione di bellissimi khatchkar, la croce sulla pietra. Al termine partenza per Saradarapat. Visita al Complesso Commemorativo della Battaglia di Sardarapat contro I turchi nel 1918. Visita al Museo Etnografico con vasta esposizione di oggetti archeologici, storici, etnici e tradizionali del popolo armeno. Pranzo presso la Taverna con piatti tipici del luogo. Visita della cucina e al khnotsi. Rientro a Jerevan e sosta per la visita della Cattedrale Pallatina di Zvartnots, anno 643. Visita del sito archeologico dell'Era del Bronzo e della cantina del vino. Rientro in Hotel. Cena presso il Ristorante Ararat Hall. Cena con piatti tradizionali dello chef Sedrak Mamulian. Pernottamento in Hotel a Jerevan.

### **QUARTO GIORNO: – HAGHARTZIN, SEVAN. YEREVAN**

Prima colazione in Hotel. Partenza per la Regione di Tavoush. Visita al Complesso Architettonico di Haghartzin, X-XIII sec. Al termine, partenza per la cittadina di Dilidjan e visita del centro storico restaurato e ricuperato negli anno novanta. Shopping presso le botteghe degli artigiani locali. Pranzo presso il Tipico Ristorante Old Dilidjan con piatti tradizionali della cucina occidentale armena. Spiegazioni dei piatti offerti, degli ingredienti e dei segreti culinari. Al termine partenza per la Regione di Gegharkunik e visita al Lago di Sevan. Visita al Convento di Sevan, IX-XIII sec. posto sull'ononima penisola. Al termine, rientro a Jerevan. Cena presso il Ristorante etnico Pandok. Assaggi di varietà di antipasti, primi e secondi piatti della tradizione locale. Rientro in Hotel. Pernottamento in Hotel a Jerevan.

### **QUINTO GIORNO: – AMBERD, YEREVAN**

Prima colazione in Hotel. Partenza per la cittadina di Ashtarak. Lungo la strada, sosta al Monumento dedicato all'Alfabeto Armeno. Proseguimento per la visita della Fortezza di Amberd, VII-XIII sec. Visita del sito archeologico e della Chiesa di Amberd, anno 1026. Al termine ritorno ad Ashtarak. Visita del Museo di Perdch Proshian, noto scrittore, novellista, pedagogo armeno del XIX sec. Nel cortile del Museo, concerto etnico popolare Tonatsuyts con balli, costumi, musica e strumenti tradizionali. Pranzo in un ristorante caratteristico del posto. Il piatto principale del luogo è il khapama, ripieno di zucca con riso e frutta secca. Al termine rientro a Jerevan. Riposo in Hotel. Cena in un ristorante della capitale. Degustazione di piatti tipici. Pernottamento in Hotel a Jerevan.

### **SESTO GIORNO: – KHOR VIRAP, AMAGHU NORAVANK, JEREVAN**

Prima colazione in Hotel. Partenza per il Sud dell'Armenia nella Regione di Ararat. Accostando la pianura dell'Ararat, si percorrono campi di frutetti e vignetti. Arrivo al Convento di Khor Virap, detto la fossa profonda, VII-XVII sec. Visita della cella di San Gregorio Illuminatore e del complesso. Vista sul Biblico Monte Ararat. Proseguimento per la Regione di Vayots Dzor. Pranzo presso i contadini con piatti del luogo presso il villaggio di Aghavnadzor, detto la Valle dei Piccioni. Assaggi di prodotti

artigianali, vino e distillati di campagna. Al termine proseguimento per la visita del Complesso Architettonico di Amaghu Noravank, XIII-XIV sec. Visita della maestosa panoramica sulla valle rocciosa e del sito. Al termine, ritorno a Jerevan. Cena in un ristorante della capitale. Assaggi di tipici piatti della tradizione armena. Pernottamento in Hotel a Jerevan.

### **SETTIMO GIORNO: – MERCATO OTTOFRUTTICOLO, MUSEO PARADJANOV, CANTINE DI ARARAT**

Prima colazione in Hotel. Partenza per la visita e gli acquisti al Mercato di Silaci. Ricco assortimento di verdura, frutta, spezie, basturmà, sugiukh, frutta candina e tante altre curiosità. Al termine, partenza per la visita al Museo di Paradjanov, noto cinastra, regista e artista armeno del XX sec. (Sargis Paradjanian). Pranzo presso in caratteristico ristorante della capitale. Al termine, partenza per la visita della Cantina di Ararat, famosa per la produzione del brandy Ararat. Escursione e degustazione di varietà di brandy armeno con la possibilità di acquisti. Rientro in Hotel. Cena presso il Ristorante Old Ararat con tipica cucina di Jerevan. Pernottamento in Hotel a Jerevan.

### **OTTAVO GIORNO: – GEGHARD, GARNI, TZITZERNAKABERD**

Prima colazione in Hotel. Partenza per la Regione di Kotayk. Lungo il percorso sosta presso l'Arco di Charents per foto panoramiche della Pianura dell'Ararat. Visita al Convento di Geghard, XII-XIII sec. parzialmente scavato nella roccia. Visita del Matagahtun, il luogo delle offerte (sacrifici). Al termine partenza per la visita del tempio grecoromano di Garni, I sec. Visita del sito archeologico. Al termine concerto all'aperto del coro femminile Luys (Luce), con inni popolari e canti religiosi. Al termine, pranzo in una trattoria presso i contadini del posto. Assistenza alla preparazione del pane tradizionale Lavash, preparato in Tonir. Assaggi dello stesso e spiegazioni delle caratteristiche del Lavash. Rientro a Jerevan. Visita al Complesso Commemorativo Tzitzernakaberd (La Collina delle Rondini) dedicato alla memoria delle vittime del Genocidio degli Armenia perpetrato dalla Turchia Ottomana nell'anno 1915. Visita del Museo del Genocidio. Rientro in Hotel. Cena di fine viaggio con cucina tradizionale locale accompagnata da esibizione folkloristica. Pernottamento in Hotel a Jerevan.

### **NONO GIORNO: – ARMENIA - ITALIA**

Partenza di prima mattinata per l'Aeroporto Zvartnots di Jerevan. Check in e alle 05:05 imbarco sul volo di linea Alitalia per Roma. Arrivo a Fiumicino per le 07:30. Merenda a bordo.

FINE PROGRAMMA

### **IL PACCHETTO DEL VIAGGIO PER UN GRUPPO DI 10 PARTECIPANTI COMPRENDE**

#### **IL VIAGGIO ORGANIZZATO COMPRENDE**

- Volo di linea in classe economica Italia-Armenia a/r, tasse della compagnia aerea;
- Accoglienza in aeroporto a Jerevan all'arrivo e accompagnamento in partenza;
- Pensione completa;
- Sistemazione in camera doppia in Albergo\*\*\*\* a Jerevan con, servizi in camera, aria condizionata, telefono, TV satellitare, mini bar, internet, a Gyumri, a Sevan a Hermon in albergo\*\*\*, compreso di colazione in Hotel, pranzo durante le gite, cena nei migliori ristoranti anche con esibizione folkloristica;

- Guida locale in italiano;
- Minibus con autista esperto per tutto il periodo del tour;
- Ingressi musei e siti archeologici come da programma;
- Acqua potabile in auto e durante i pasti;
- Cartina dell'Armenia e di Jerevan (in inglese).

#### **SONO ESCLUSI**

- Avvicinamenti da altre città italiane;
- Assicurazione Europassistance, bagaglio, medico (consigliabile);
- Polizza assistenza annullamento volo (facoltativa);
- Supplemento camera singola;
- Iscrizione al viaggio;
- Dispensa su richiesta con tutti gli itinerari, schede, cartine, fotografie, testi e bibliografia (su richiesta);
- Bevande alcoliche, telefono, mini bar;
- Mance autisti, guida, facchinaggio.

Nota. Le tasse aeroportuali possono cambiare in qualsiasi momento e potranno essere riconfermate solo dopo l'emissione della biglietteria aerea. L'incremento del costo del carburante può essere richiesto dalle compagnie in qualsiasi momento anche dopo la conferma del viaggio e fino a 21 giorni prima della partenza.

#### **PER LE PARTENZE INDIVIDUALI E DI GRUPPO E' POSSIBILE SCEGLIERE LA DATA DI ANDATA E RITORNO PREVIA DISPONIBILITA' VOLO, ALBERGO E SERVIZI**

Per ulteriori informazioni contattare Paolo Arà Zarian  
 Cell. 328/4195453 (Italia)  
 Cell. +374 93 550432 (Armenia)  
 E-mail: [laraica@arazarian.it](mailto:laraica@arazarian.it)  
[www.arazarian.it/viaggi.html](http://www.arazarian.it/viaggi.html)

Assistenza tecnica: Penisola Tour, San Biagio di Callalta (TV)

Tutti i diritti sono riservati

Durante il viaggio “Nella Cultura Culinaria in Armenia”, il menù delle colazioni, dei pranzi e delle cene comprenderà pietanze e piatti tipici della cucina locale:

COLAZIONE (continentale e armena)

PRANZO E CENE

*Pane* – lavash, matnakash, puri e tradizionale

*Bevande* – acqua naturale, minerale, gassata: Djermouk, Bdjni, Dilidjan, Sevan, Arzni (vino\*, birra\*\* su richiesta a pagamento)

*Antipasti* – verdura fresca di stagione (dragoncello, aneto, coriandolo, basilico rosso, cipolline, ravanelli, rape, insalata, pomodori, cetrioli, peperoni), insalate (russa, di fagioli, di melanzane, di peperoni, di patate, di bamia, di zucchine), sottoaceti, tavori lezu, vicinià, sudjukh, bastrmà

*Primi* – (minestre, zuppe, passati, risotti a base di legumi e frumenti), tanapur, spas, karmir lobov, avelukov, borsh, vospov, snkov, krcik

*Secondi a base di carne* – (di montone, di maiale, di agnello, di manzo, di pollo) khorovatz, sish kyabab, kahshlamà, tolmà, kyuftà, garnii yarekh, msov zambyugh, arishtayov plav, ciakhobili)

*Secondi a base di pesce* – (il pesce locale è di acqua dolce, laghi o fiumi), ishkan, trota

*Contorni* – verdure lesse (patate, melanzane, bamia, peperoni, zucchine, cipolle), cereali lessi (grano saraceno, orzo, lenticchie, ceci, grano, fagioli)

*Frutta di stagione* – uva, ficchi, melo grano, pere, mele, pesche, prugne, melone, anguria, noci

*Digestivo* – caffè alla orientale, te, tisane, digestivo (cognac armeno\*\*\*, distillati di gelso, albicocca, di pesca, di corniolo, vodka armena e russa)

*Desert* – dolci di casa e tradizionali (gatà, pakhlavà, ghapamà, halvà), frutta secca.

(\*) Rossi: Areni, Yerevan, Armenia, Kagor, Melograno, Saperavi, Vernashen, Arevshat

Bianchi: Spitak, Meghradzor, Meghri, Hrazdan, Idjevan

(\*\*) Kilikia, Yerevan, Kotayk, Erebouni (bionda, rossa, doppio malto)

(\*\*\*) Cognac armeno: 3,4,5 stelle, Ani, Entir, Hobelianakan, Vaspurakan, Akhtamar, Nairi, Dvin