NOTIZIE UTILI PER UN VIAGGIO IN TURCHIA

Documentazione necessaria per l'ingresso nel paese

L'accesso è consentito anche con la sola carta d'identità valida per l'espatrio. Per coloro che vi si recano per motivi diversi dal turismo è necessario il passaporto. In particolare, tale documento è necessario per coloro che viaggiano con mezzi propri (autovettura, moto, camper etc.); i veicoli in questione sono iscritti sul passaporto al momento dell'ingresso in Turchia e tale iscrizione è ricontrollata al momento dell'uscita.

Visti d'ingresso

Ha seguito di un Accordo con la Turchia, dal 23 maggio 2007, i turisti italiani non sono più soggetti al pagamento di 10 Euro alla frontiera per ottenere il visto con validità trimestrale. I cittadini italiani sono esenti del visto per entrare in Turchia come turisti, per un periodo di 90 giorni.

I possessori di passaporto diplomatico o di servizio sono esentati dal visto per soggiorni fino a un periodo di tre mesi. Si raccomanda di non soggiornare per un periodo superiore a quello della durata del visto poiché le multe sono piuttosto elevate.

Formalità valutarie e doganali

Per i visitatori temporanei non sono previste restrizioni all'importazione di valuta straniera. La moneta locale è la Lira turca. 1€= 3,84 Lira (02.2017). Al fine di non incorrere in pesanti ammende, occorre evitare l'acquisto, al di fuori dei normali circuiti commerciali di: coralli, pesci fossili e oggetti di antiquariato. Le merci importate nel Paese, via terra o area, devono essere sdoganate entro 20 giorni; le merci importate via mare devono essere sdoganate entro 40 giorni.

Allo scadere di tali termini le merci sono nazionalizzate o vendute all'asta dallo Stato. Nessuna vaccinazione è richiesta al turista italiano per entrare nel Paese. Sono consigliate le vaccinazioni contro il tifo, l'epatite A e l'epatite B (6 milioni di portatori).

Vaccinazioni

Nessun obbligo.

Fuso orario

La Turchia è un ora avanti rispetto l'Italia.

Clima

Lungo le coste turche, il clima è tipicamente mediterraneo con estati calde e inverni miti. La stagione calda è sicuramente secca mentre le precipitazioni sono abbondanti durante i mesi invernali; le temperature estive si aggirano sui 30° C superando anche i 35° C nelle zone riparate dal vento.

L'Anatolia ha un clima continentale e semidesertico con estati calde e inverni freddi. Di sera, anche in estate, la temperatura si abbassa perché si rimane sempre a un'altitudine di

quasi 1000 m; la primavera porta invece le piogge. La costa del Mar Nero è la zona più mite e piovosa della Turchia il che significa alta umidità dell'aria e un'afa tropicale in estate; rare le nevicate invernali. A Istanbul infine, la temperatura non raggiunge punte molto elevate nemmeno in estate.

Telefono

Un telefono portatile della rete GSM può essere importato senza formalità. Il prefisso telefonico per la Turchia è +90.

Elettricità

La tensione della rete elettrica turca è quella standard di 220 volt 50 Hz e le prese sono in genere compatibili con le normali spine europee.

É da tenere presente che gli adattatori non modificano in alcun modo la tensione o la frequenza della presa ma si limita ad adattarne fisicamente l'ingresso alle spine italiane.

La cucina

La Colazione: Come prima colazione di mattina quasi tutti gli alberghi presentano ormai un self-service con ciò che è d'uso mangiare in Turchia prima d'iniziare la giornata: pomodori (*domates*) freschi tagliati in spicchi, cetrioli (*salatalik*), pane (*ekmek*) freschissimo bianco, focaccine salate e dolci, yogurt, fette di formaggio (*penir*) magro di un paio di tipi, spesso ottenuto da latte di capra, la marmellata (*reçel*), il miele (*bal*), burro (*tereyagi*), uova (*yumurta*), olive (*zeytin*) verdi e nere, frutta, fette d'anguria, tè (*çay*) e caffè (*kahve*), latte (*sut*), salsiccia (*sucuk*), salame piccante (*pastirma*).

La colazione tradizionale in campagna è una ciotola di *mercimek çorbasi* (zuppa di lenticchia) o *ezogelin çorbasi* (zuppa di riso con le spezie) servito con limone.

Molti avviano la mattina con un *börek* o una *poça*, che le pasticcerie riempiono con formaggio, patate o carne che sono vendute anche in un piccolo *büfe* (bar, caffè ecc.) o a carrelli per strada. Altri fanno colazione con un semplice *simit*; sono ottime ciambelline con il buco tempestate di semi di sesamo che si vendono a ogni angolo di strada.

Nei banchetti ambulanti si possono assaggiare il pide, barchette di pastafrolla farcite di uova, formaggio, verdura cotta.

Il Pranzo e La Cena: *Lahmacun*, le piccole "pizze" con base di carne macinata e salsa di pomodoro e, nelle città litoranee, *midye tava* (le cozze fritte con riso e pinoli). Un'altra scelta è il *pide*, (pizza turca) piatto con vari ingredienti servito a un *pideci* o *pide salonu* (pizzeria turca). Un'altra specialità di spuntino sono *manti*, ravioli ripieni di carne servito con yoghurt, aglio e menta.

Un ristorante (*lokanta*) serve piatti caldi e più sostanziosi. Mentre un *kebapci* è specializzato in carni arrostiti. Il *meyhane* (la taverna), dove servono *meze* (antipasti freddi e caldi) sorseggiando raki.

Tra i *Meze* (antipasti) più comuni c'è *dolma* (di solito peperoni ripieni di riso), *patlican salata* (insalata di melanzana), così come insalate di frutti di mare e pesce sottaceto. I piatti principali serviti nei *lokanta* includono un numero di piatti vegetali come fagioli verdi o

fagioli cotti al forno in salsa di pomodoro, preparati solitamente con carne d'agnello, ma si possono trovare anche manzo e pollo.

Kebapci: In Turchia la cultura delle carni arrostiti è antica perché a lungo le popolazioni furono nomadi, i pascoli abbondanti, le mandrie e le greggi numerose. Così erano d'obbligo mangiare i pasti intorno a un fuoco, lo sguardo attento al lento girare dello spiedo su cui arrostitavano i migliori pezzi del vitello e del montone. Smessa la vita itinerante, ecco ridurre a dimensione casalinga i ferri del mestiere e adagiare sulla brace dei fornelli gli spiedini sottili con infilzati cubetti di carne "tre centimetri per tre". Così, ancora oggi, in Turchia (ma anche in tutto il mondo musulmano) gli *shish kebab* sono all'ordine del giorno: tradizionalmente di montone, ma assai diffusi anche di capretto, di agnello, di manzo e di vitello, i cubetti di carne, dopo essere stati marinati a lungo in olio, limone e varie spezie, sono infilzati sugli spiedini alternati a ogni sorta di verdure, come anelli di cipolla, falde di peperoni, fettine di pomodoro e altro ancora.

Diventati stanziali, i turchi rivelarono un gusto innato e un'indubbia abilità nell'elaborazione dei piatti dei territori conquistati. Tanto che, nell'antica Roma, era quasi d'obbligo nelle grandi famiglie avere alle proprie dipendenze un cuoco turco.

I *kebapçi* sono il corrispettivo delle tavole calde italiane: vi si mangia il conosciutissimo kebab, un grande spiedo disposto in verticale davanti alla fonte di calore sul quale si arrostitiscono fette stratificate e pressate di carne di pollo o di montone. Una variante è il kebab di carne tritata o quello formato da un unico taglio di carne. Quelli più diffusi sono: *doner kebab*, *sis kebab*, *patlican kebab*, ecc. Il *Doner Kebab* è carne d'agnello arrostita sul girarrosto verticale. Il *Sis Kebab* sono spiedini di carne. Di solito si consumano con pane, verdure fresche, yogurt e riso, conditi da salse. Spesso nei kebabci si possono anche gustare le *köfte*, ottime polpette di carne arrosto o fritte aromatizzate secondo la ricetta segreta di ogni cuoco. Da non mancare le *çig köfte* (polpette di carne cruda lavorate con grano e peperoncino). Nei kebabci, a volte non vi sono né sgabelli né tavolino, e ci si trova a mangiare in piedi.

Storia

La storia della Turchia inizia con il periodo Paleolitico (dal 2 Milione fino al 10,000 a.C.). Dopo questo periodo segue il periodo "Neolitico" (dal 7,000 al 5,500 a.C.) e "Calcolitico" (dal 5,500 al terzo millennio).

Nel terzo millennio gli Hatti furono i primi coloni comparsi in Asia Minore Centrale. Nel secondo millennio gli Assiri costruirono le sette città commerciali vicine, le città degli Hatti e portarono un nuovo alfabeto, quello cuneiforme. Fino a quel periodo in Asia Minore erano utilizzati caratteri e geroglifici. Gli Ittiti scelsero la città di Hattusa che si trova al centro dell'Asia Minore, per farne la loro capitale; fondarono il loro impero nel XVI sec. a.C. L'Impero degli Ittiti si estendeva fino al Mar Egeo a Occidente, monte Tauri e Assiria a Sud, la Regione del Mar Nero a Nord e Monte Ararat a Oriente.

Dal IX al VI secolo a.C. invece, in Turchia si trovano tre grandi civiltà; in occidente la Lidia, in oriente l'Urartù e al centro i Frigi. I persiani che giungono dall'Oriente occuparono il territorio anatolico dal V al IV secolo a.C.

Nel IV secolo Alessandro Magno, che arriva dall'Occidente, prende il controllo dell'Asia Minore e dopo la sua morte, due dei suoi generali si dividono l'Asia Minore. Lisimaco occupa la regione egea, Seleuco invece il centro, oriente e sud-oriente. In seguito alle guerre tra i generali di Alessandro Magno la geografia politica dell'Anatolia cambiò: il Regno di Pergamon in Egeo, il Regno dei Ponti nella regione del Mar Nero e Catpatuca in Anatolia Centrale furono le più grandi civiltà dell'Anatolia fino all'arrivo dei romani nel II. Secolo.

Efeso, divenne capitale d'oriente di Roma e l'Asia Minore rimane sotto il dominio dei romani fino alla divisione dell'impero nel 395 d.C.

Il nome Costantinopoli (Istanbul) è cambiato in Bizantium e divenne capitale dell'Impero Bizantino il quale governò l'Asia Minore fino al XI sec. secolo.

Il 1071 è l'anno della vittoria dei turchi contro i bizantini (vicino all'Ararat). In due mesi, tutta l'Asia Minore è conquistata dai turchi, e Konya (l'antica Iconium) diventata la capitale dell'Impero Selgiuchide Anatolico.

Dopo gli attacchi e dell'occupazione dei crociati per un breve periodo i selgiuchi sono distrutti dai mongoli all'inizio del XIII secolo.

Il XIII secolo, è il secolo di fondazioni delle state indipendenze di Stato di Osman (gli Ottomani) il quale era il più piccolo con la capitale Bursa (Prusa). Nei secoli successivi questo stato di Osman attraversando lo stretto di Dardanelli porta la capitale prima a Edirne (Adrianapolis) poi, nel 1453, a Istanbul (Costantinopoli) estendendo il suo territorio da Marocco fino a Mar Caspio.

Per mancanza di autorità centrale, l'Impero Ottomano inizia perdere i suoi territori dal, anche dopo la Seconda Guerra Mondiale. Così, l'Asia Minore è occupata dai paesi vincitori della guerra; Inghilterra, Francia, Italia, Grecia e Russia.

Nel 1919 inizia la Guerra dell'Indipendenza turca e dopo l'ultima vittoria successo contro la Grecia del 30 agosto 1923, il nuovo paese con il nome "Turchia" proclamò la sua repubblica in Asia Minore, in Tracia e in Mesopotamia Settentrionale.

NOTIZIE SUL REGNO ARARATEO DI VAN (URATU')

Il nome Urtù fu dato al regno dai suoi più feroci nemici stanziati a sud, gli Assiri, e significa semplicemente *paese di montagna*. Il nome autoctono era *Biainili*, in altre parole il nome originario del Lago Van. Alcuni studiosi, tra i quali C.F.Lehmann-Haupt, sostengono che la popolazione di Urtù si chiamasse Khaldini, in onore della loro divinità principale, Khaldi.

Il nome *Urtù* viene dalle fonti assire (dialetto dell'accadico) e fu dato al regno dai suoi principali rivali del sud. Il nome indigeno era *Biainili*. Gli studiosi ritengono che "*Urtù*" sia una variazione accadica dell'Ararat dell'Antico Testamento. E infatti il monte Ararat era ubicato proprio nel territorio urarteo, circa 120 km a nord della sua antica capitale. Va anche ricordato che nell'Antico Testamento "*Ararat*" era utilizzato anche per indicare un antico regno che si trovava a nord della Mesopotamia. Allo stesso modo le prime cronache armene (V-VI sec.) affermano che il nome originario dell'Armenia era "*paese dell'Ararat*". Le variazioni forse vengono dall'armeno "*Ayrarat*", che significa "*terra del coraggioso*" e "*terra degli armeni*".

Studiosi come Carl Friederch Lehman-Haupt (1910) ritengono che il popolo di chiamava se stesso col nome di *khaldini* dal loro dio Khaldi o che erano collegati ai khaldi della costa del Mar Nero. I nairi un popolo dell'età del Ferro dell'area del Van, sono stati spesso considerati collegati o addirittura lo stesso popolo.

Urartù è spesso chiamato "*regno di Ararat*" in molti antichi manoscritti e testi sacri di diverse nazioni. La ragione per l'incertezza nei nomi (ad esempio Urartù e Ararat) dipende dalle variazioni presenti nelle fonti. Del resto, le lingue scritte a quel tempo utilizzavano solo consonanti e non le vocali. Così, nelle diverse fonti la stessa parola è scritta "*RRT*", che potrebbe essere allo stesso Ararat, o Urartù, o Uruarti e così via.

A volte le fonti antiche utilizzano in maniera intercambiabile "*Armenia*" e "*Urartù*" per riferirsi allo stesso paese. Per esempio, nell'iscrizione di Behistun, in tre lingue, scolpita nel 520 a.C. per ordine di Dario il Grande di Persia il paese viene definito *Arminia* in antico persiano, *Harminuia* in elamita e *Urartù* in babilonese.

Inoltre, il regno fu conosciuto come Armenia presso i greci (e poi i romani) che vivevano nell'Anatolia occidentale, forse perché i contatti che loro ebbero con Urartù, furono attraverso il popolo della tribù di Armen. Tra il tardo VII e gli inizi del VI secolo a.C., il regno urarteo fu sostituito dal regno di Armenia, regnato dalla dinastia armena degli Frontini.

Ambasciata italiana in Turchia
Atatürk Bulvarı, 118
06680 Kavaklıdere
Ankara
Tel +90 312 4574200
Fax +90 312 4574280

e-mail: ambasciata.ankara@esteri.it
sito web: www.ambankara.it

Per ulteriori informazioni: www.arazarian.it/viaggi.html