

Anno 3, Numero 61

1 novembre 08—XCIV M.Y.



WWW.COMUNITAARMENA.IT

Akhtamar on line

Akhtamar on line

Editoriale

La foto di copertina di questo numero è doverosamente dedicata al compleanno della Comunità romana ed alla festa per i suoi dieci anni di attività. Ne parleremo diffusamente all'interno. D'altronde, questo Foglio è frutto anche del lavoro di questi ultimi dieci anni, della passione, dell'impegno e della voglia di credere ad una comunità sempre più coesa ed attiva. Non un punto d'arrivo, dunque, ma la prima tappa di un cammino che speriamo lungo e foriero di soddisfazioni per tutti gli armeni!

1998-2008



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԿՈՄՈՒՆԻՏԱՆ

Consiglio Comunità Armena di Roma

**10 anni di attività
1998-2008**

*Mantenere,
difendere e rafforzare
lo spirito e l'identità armena
tramite attività culturali,
sociali e religiose.*

Pontificio Collegio Armeno
Salita di S. Nicola da Tolentino, 17
Roma

Il canto del pane

Nella tradizione di un popolo, nella sua cultura, nel suo sviluppo economico, il pane occupa un ruolo fondamentale. Si può arrivare ad affermare che la capacità di crescita di una nazione si misura nella abilità a saper sfruttare la risorsa

del grano per ricavarne un nutrimento sano e gustoso. Abbiamo, non a caso, preso a prestito il titolo di una raccolta di poesie del grande Varoujan. Ed innalziamo anche noi le nostre lodi ad un alimento che in Armenia è

qualcosa di più di un semplice pane (con tutto il rispetto che è dovuto comunque al pane) ma, al pari di tante altre cose, è una testimonianza di armenità dentro e fuori dalla Repubblica. Ricordato con nostalgia
(segue pag.2)

Sommario

Il canto del pane	1
Righe armene	2
Alaverdi, la pietra rossa d'Armenia	3
Qui Roma: Dieci anni insieme!	4
Un altro "Grande Male"	6
Qui Armenia	6
Profondo rosso per il calcio armeno	7

*Bollettino interno di
iniziativa armena*

*Consiglio per la Comunità
armena di Roma*

Akhtamar *on line*

dalla Diaspora, gustato ed apprezzato dai turisti, orgoglio nazionale.

Tutto questo è il **lavash**.

Che non è solo la sottile sfoglia, morbida e croccante al tempo stesso, ma anche una lavorazione che riesce (non sempre) ad essere ancora come quella di una volta, con la cottura nei tonir.

Vi sarà pure un motivo per cui tanti visitatori in Armenia riportano a casa, debitamente custodita in valigia assieme ad altri ricordi, anche qualche sfoglia di lavash.

Il suo profumo intenso appena sfornato, il suo gusto, la stessa forma, colpiscono i sensi in particolare di coloro che non sono abituati ad averlo sulla tavola tutti i giorni.

Ed il suo utilizzo, per tutti i pasti, come ingrediente di altre preparazioni o semplicemente in guisa di panino, lo



fa entrare nella consuetudine di vita quotidiana del popolo armeno.

Al punto che, pur trovandosi in altre parti del mondo (e specialmente in Medio Oriente) un pane simile, solo il lavash assurge a gloria nazionale ed esalta la tradizione gastronomica della sua terra. L'Armenia senza lavash non sarebbe Armenia.

IL LAVASH

Una ricetta semplicissima: farina, acqua e sale e lievito. A volte con l'aggiunta di semi di sesamo o di papavero.

Se il preparato è pressoché simile in moltissimi altri paesi, è la metodologia di preparazione che rende il lavash un pane unico.

La cottura nei forni detti **tonir** (nel sud est asiatico il metodo si chiama "Tandoori") scavati nella pietra, o in terracotta ad oltre, conferisce al lavash una particolare elasticità e fragranza immediatamente dopo la cottura; con il tempo il pane si secca (ma può durare mesi) e diventa una sfoglia croccante.

Per fare un esempio italiano si passa da una sfoglia simile alla piadina romagnola (ma più sottile e senza strutto) al tipico pane sardo carasau (detto anche "carta da musica").

L'impasto viene lasciato lievitare ad una temperatura intorno ai trenta gradi, diviso in porzioni di meno di mezzo chilo ciascuna.

Una volta spianato, viene appoggiato alle pareti del tonir dove rimane in cottura per cinque minuti circa. Sfornato è pronto per essere gustato alla prima colazione (accompagnando formaggio fresco o marmellate) o nei pasti principali, anche con il kebab.

Prodotto nazionale armeno è comunque conosciuto in tutta l'area caucasica e nella Turchia orientale dove gli armeni insegnarono ai turchi l'arte di fare il pane.

Righe armene

D. e L. Miller

SURVIVOR

Guerini (2007)

Il locale centrale della casa era il soggiorno in cui era posto il **tonir**, o forno circolare. Scavato nel pavimento, a più di un metro di profondità, il **tonir** era in genere tenuto costantemente acceso, soprattutto durante i lunghi mesi invernali. In aree dove scarseggiava la legna il principale combustibile era lo sterco essiccato degli animali. Durante il giorno il **tonir** veniva usato per preparare il pane e cuocere il cibo, mentre alla sera era il fulcro della vita familiare: tutta la famiglia vi si riuniva attorno e a volte, per conservare il calore, ci si stendeva sopra una coperta, sotto la quale si potevano infilare i piedi. Sopra il **tonir** venivano spesso collocate dell'uva passa o altre cose da mangiare, mentre i membri della famiglia narravano storie, sferruzzavano, giocavano a carte o si intrattenevano con altri passatempi. (...)

Stanno seduti (*gli studenti di un seminario, NdR*) sul pavimento attorno a un tavolino basso o a una panca, su cui è disposto il pane tradizionale, cotto in forme rotonde e sottili dello spessore di circa mezzo centimetro e del diametro di quindici centimetri, simili a gigantesche frittelle. Al centro del tavolo viene collocata una ciotola di terracotta, contenente zuppa, pilaf o altre pietanze nazionali. (...)

Dopo essersi sistemati attorno al desco,...., il pasto inizia strappando un

pezzo di pane che viene inzuppato nella minestra — l'operazione viene ripetuta finché finisce il pane - che funge da piatto.



ALAVERDI

la pietra rossa d'Armenia

Alaverdi (Al-vert, *pietra rossa*) è una tra le più settentrionali cittadine della Repubblica Armena.

Sorge a 1300 metri d'altezza, nella provincia di Lori (distretto di Tumanyan), a pochi chilometri dal confine con la Georgia.

Conta circa sedicimila abitanti.

È incassata nella stretta valle del fiume Debed e deve il suo nome alle tante miniere di rame della zona e proprio a questo minerale, oltre al nome, anche la fortuna della sua economia.

Sin dalla fine del diciottesimo secolo, furono intensamente sfruttate le sue risorse; in principio grazie all'iniziativa di una famiglia di imprenditori greci, poi durante la dominazione russa (con una produzione che da sola garantiva un quarto di tutta quella della Russia). A fine ottocento la concessione venne venduta a compagnie francesi per poi essere nazionalizzata in epoca sovietica.

Ora lo sfruttamento delle miniere è appannaggio di privati e garantisce un prezioso bacino occupazionale.

Alaverdi, nonostante la posizione geografica in una valle stretta in mezzo alle montagne, non è tagliata fuori dal resto del paese ma anzi gode del privilegio di tro-

varsi lungo il collegamento ferroviario che porta in Georgia.

Proprio la presenza della strada ferrata ha contribuito allo sviluppo economico della cittadina favorendo il trasporto del materiale minerario estratto dalle viscere delle sue montagne.

A ciò si aggiunga che la zona è ricchissima di preziose testimonianze della cultura e della fede armena: numerose chiese e monasteri, molti di pregevole fattura, sorgono intorno ad Alaverdi.

Citiamo, su tutti, quello di Sanahin (il cui borgo ha dato i natali al grande ingegnere aeronautico Mikoyan) e quello di Haghpat.

Sanahin, sulla sommità di un pianoro sopra la stretta gola del Debed, è collegato alla città grazie ad una cabinovia.

Ma meritevoli di citazione sono anche i monasteri di s. Gregorio, di Kobayr, di Ardvi, di Khorakherd e di Akhtala; nonché la fortezza di Kayan e la basilica di Odzun.

Da segnalare anche un pregevole ponte sul fiume Debed, datato intorno all'undicesimo secolo.

Nonostante le tante attrattive culturali, Alaverdi non riesce a crollarsi di dosso quell'aria da tipica città industriale di epoca sovietica.



Il turismo comincia ad essere sfruttato solo in questi ultimi anni, ma le strutture sono ancora piuttosto carenti.

Il clima è relativamente mite grazie alla sua posizione riparata: le montagne alle sue spalle (su tutte il Lalvar, 2500 metri) la proteggono dal freddo del nord sicché anche in pieno inverno le precipitazioni nevose sono al di sotto della media delle altre province del nord dell'Armenia.



Non mancano, tuttavia, problemi di inquinamento determinati dalle industrie per l'estrazione mineraria.

Ciò nonostante, Alaverdi ed il suo distretto rappresentano una interessantissima meta per tutti coloro che vogliono conoscere angoli di Armenia fuori dalle consuete rotte turistiche, ricchi di testimonianze del passato e dove ancora si respira la genuina ospitalità armena.

Sopra, uno scorcio del monastero di Haghpat; a lato ed in alto due immagini di Alaverdi



Qui Roma

festeggiati i dieci anni di attività del consiglio romano — un impegno per il futuro — la festa

Dieci anni insieme.

Tanti ne sono passati da quella fine 1998 allorché venne costituito ufficialmente il Consiglio della comunità armena di Roma.

Dieci anni di impegno, di passione, di tanti progetti (alcuni realizzati, altri riposti nel cassetto).

Dieci anni di occhi stanchi davanti allo schermo di un computer, di speranze, entusiasmi e delusioni.

Sono tanti dieci anni se ci si volta a guardarli indietro; sono pochi se lo sguardo è proiettato in avanti verso nuovi traguardi, nuove idee e nuove battaglie.

Ognuno ha dato il proprio contributo, piccolo o grande che sia; ognuno sarà in grado di giudicare il proprio impegno e la propria partecipazione.

Su ogni considerazione l'importante sarà sempre e solo l'esserci.; incontrarsi e scambiarsi una stretta di mano.

Questa è una comunità, anzi la nostra comunità.

E, nel giorno della festa, rivolgiamo un pensiero commosso a coloro che ci hanno lasciato per sempre ed abbracciamo i nuovi amici che hanno trovato nella comunità armena di Roma un punto di riferimento.

A tutti quanti carissimi auguri per questo decennale.

Il secondo decennio è già cominciato!

Il Consiglio per la Comunità armena di Roma compie dieci anni ed ha voluto festeggiare il compleanno lo scorso 26 ottobre, in occasione della ripresa ufficiale delle attività dopo la pausa estiva.

Una festa, ma soprattutto un momento di incontro per parlare della Comunità, del passato ed anche principalmente del futuro.

La Messa, i discorsi ufficiali, un suggestivo breve filmato fotografico con gli scatti più significativi ad immortalare dieci anni di attività ed il pranzo offerto a tutti dal Consiglio stesso.

Non un "amarcord" nostalgico su come eravamo bensì una riflessione sul ruolo e la funzione della comunità armena romana.

E sulle prospettive di sviluppo della stessa.

Un'occasione per rivivere dieci anni di storia, di iniziative, di attività forse date troppo spesso per "scontate" ed in realtà frutto della passione, dell'impegno e del sacrificio del Consiglio stesso.

Nel video clip presentato sono passate

10 anni, insieme

le immagini di dieci anni di lavoro (feste, celebrazioni, conferenze, battaglie politiche, convegni, iniziative sociali e culturali) che hanno consentito alla piccola comunità romana di far sentire più forte la voce degli armeni in Italia.



Akhtamar *on line*

La chiesa di s. Nicola da Tolentino era piena come solo nelle grandi occasioni capita, ed in fondo alla navata diversi fedeli sono rimasti in piedi a seguire la solenne funzione religiosa (celebrata dal Rettore del Pontificio Collegio, mons. Joseph Kelekian).

Al termine del rito, dopo la benedizione di una giovane coppia di sposi che festeggiava il quarantesimo anniversario di matrimonio, ha avuto inizio la parte ufficiale della festa per i dieci anni del Consiglio.

Nevart Cricorian ha tenuto il discorso ufficiale con una prolusione nella quale sono stati ricordati i passaggi più significativi di questi dieci anni di attività.

Quindi l'apprezzata video clip ha riassunto, con musica e foto, l'oggetto della festa.

A seguire gli interventi del Consigliere dell'Ambasciata dott. Dikran Samuelian, del Rettore del Pontificio collegio Kelekian, del giornalista Marco Tosatti (uno tra i primi e più vicini amici della Comunità), del Consigliere comunale Federico Rocca che non ha mancato di portare i saluti del Sindaco di Roma.

La pianista Diana Gabrielyan e la violinista Arginè Stepanyan. Hanno, poi, eseguito due apprezzati brani musicali.

Conclusione affidata a Robert Atarian.

Sua Beatitudine, Patriarca Nerses Bedros XIX, ha voluto assistere alla cerimonia del decennale ed ha pronunciato al termine della stessa una breve ma intensa prolusione.

Terminata la parte cerimoniale della festa, si è dato via al pranzo offerto dal Consiglio a tutti i presenti nel cortile del Collegio.

Si è conclusa così una giornata di gioia e di partecipazione che ha visto protagonista la piccola ma laboriosa comunità armena romana.

Ora più che mai è necessario moltiplicare gli sforzi per raggiungere traguardi ancor più significativi; è necessario rimboccarsi le maniche e darsi da fare. Non è tempo per le inutili chiacchiere da salotto.

Ci aspettano impegni sempre più



gli sposi (Karakotsc)

ardui: nei prossimi anni si intensificheranno gli sforzi turchi per mettere a tacere la questione armena mentre si avvicina il centesimo anniversario del Genocidio.

Le piccole comunità armene in Italia devono lavorare sodo, novello Davide contro Golia, per far prevalere il diritto del popolo armeno e sconfiggere il negazionismo turco.

Saranno, i prossimi, anni cruciali nel corso dei quali vi sarà spazio solo per chi ha voglia di lavorare e sacrificarsi.

Questo il messaggio emerso al termine della Festa per i dieci anni.

I polemici, i bastian contrari, i disfattisti di ogni ora, i rassegnati di sempre, faranno meglio ad accomodarsi da qualche altra parte. Qui non c'è più posto per loro.



A lato il Rettore Kelekian e il Consigliere Samuelian; sopra (dall'alto verso il basso) Tosatti, Rocca, il Patriarca, musica e pranzo.

IN LIBRERIA

UN "ALTRO" GRANDE MALE

«Il Grande Male». Il titolo potrebbe essere fuorviante. Ci si aspetta l'ennesimo (e benvenuto) testo sulle tragiche vicende del 1915. Invece, questo nuovo volume, appena uscito per le Edizioni San Paolo (Alba, CN), riserva molteplici gradite sorprese.

Il sottotitolo chiarisce già da subito che oggetto del testo è il massacro degli armeni ad Adana nel 1909. Un altro tragico capitolo nella storia della loro persecuzione; una sorta di prova generale dell'orrore che si abatterà su questo popolo sei anni più tardi.

Raphaël Stainville, giornalista del francese «Figaro» racconta di un suo pellegrinaggio a piedi da Parigi a Gerusalemme. Ad Adana, una delle tappe del viaggio, trova ospitalità presso tre suore italiane, ultime custodi di un piccolo monastero cristiano nella città turca. E qui rinviene un manoscritto redatto da un prete all'inizio del secolo scorso.

Dalla lettura di quelle pagine emerge tutta la tragedia di quei giorni, la ferocia bestiale che si accaniva contro tutto ciò che era armeno; orrori già vissuti a fine ottocento per i massacri ordinati da Abdul Hamid che ora rinnovava contro la popolazione inerme i suoi biechi istinti. Era aprile anche nel 1909. Chissà per quale recondito motivo tutto accade ad aprile. L'aria si addolcisce e la gioia per l'arrivo della primavera cozza violentemente contro la

folia degli assassini.

Alcuni capitoli del volume descrivono la tragedia di quei giorni, il terrore che si abbatteva sulle case armene, le scene di selvaggia violenza a cui era sottoposta la popolazione. L'odio, niente altro che odio, che calava come una scure sulla gioia di vivere di una popolazione mite e laboriosa.

Trentamila abitanti contava all'epoca Adana; quasi la metà erano armeni, e spariranno tutti. Nulla rimarrà più della loro storia, dei loro commerci, tutto sarà portato via, dalle esili vite degli infanti agli arredi delle case. Ma il volume non si limita a riportare pedissequamente la cronaca di quei giorni.

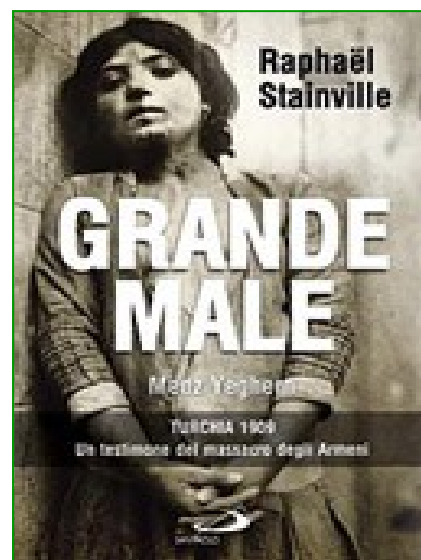
Il testo si sviluppa alternando al racconto del manoscritto le sensazioni del giornalista che legge quelle tragiche pagine e che, nello stesso tempo, non può non cogliere la situazione di profondo disagio di quel monastero cristiano, divenuto con il tempo uno degli ultimi baluardi della fede in una terra dove i cristiani (fossero essi armeni o greci) furono spazzati via senza pietà.

Ne esce fuori una impietosa analisi della odierna libertà religiosa in Turchia. La descrizione dei massacri lascia spazio a quella delle messe quasi clandestine, spiate dalla polizia; alle continue minacce che la piccola comunità cristiana deve subire quasi quotidiana-

mente.

Un libro, dunque, che arricchisce la biblioteca di studi armeni.

Una annotazione finale: il titolo originale («Pagine di sangue») è stato cambiato nell'edizione italiana in «Grande Male»; un segnale che questa espressione, tristemente cara agli armeni, è entrata comunemente nel linguaggio per individuare l'immane sofferenza subita.



RAPHAEL STAINVILLE
Grande Male
EDIZIONI SAN PAOLO, 2008 (€ 16,00)

Qui Armenia

AEROPORTI ARMENI

“Zvartnots”, il principale aeroporto armeno, ha fatto registrare nei primi nove mesi dell’anno un significativo aumento dei transiti.

Si è passati dai 5845 voli dello stesso periodo del 2007 ai 6550 di quest’anno. Il numero degli arrivi è cresciuto (da 486.279 a 512.640) e così pure le merci trasportate.

Di contro, lo scalo “Shirak” di Gyumri

ha fatto registrare una flessione dei voli (da 136 a 117).

AUTOMOBILI

Oltre trentamila nuove auto sono state importate in Armenia nei primi tre trimestri del 2008.

Poco meno del venti per cento dei veicoli è di fabbricazione russa. Nel 2006 furono 26000 e nel 2007, 34000 circa.

ECONOMIA

Secondo le stime della Banca Centrale, ci si aspetta nel primo quadrimestre del 2009, una crescita del prodotto interno lordo tra l’otto e l’undici per cento.

Occorrerà verificare, naturalmente, se tali cifre risentiranno o meno della tempesta finanziaria che ha recentemente investito i mercati mondiali. Servizi e costruzioni dovrebbero garantire gli incrementi maggiori.

Akhtamar on line

WWW.COMUNITAARMENA.IT

Salita san Nicola da Tolentino 17
00187 Roma

Bollettino interno a cura del Consiglio per la Comunità
armena di Roma



[Bollettino interno a cura del Consiglio
per la Comunità armena di Roma](#)

WWW.COMUNITAARMENA.IT

INTERVENTI SOCIALI

Trentadue piccole comunità, dislocate in quasi tutte le province dell'Armenia, sono state investite da programmi di miglioramento delle strutture pubbliche.

I progetti hanno riguardato la straordinaria manutenzione di scuole, giardini dell'infanzia, associazioni culturali pubbliche nonché la rete idrica.

TELEFONIA MOBILE

Sarà la francese "Orange" (del gruppo "France Telecom") il terzo operatore di telefonia mobile in Armenia; lo ha annunciato il ministero dei Trasporti ai primi di ottobre.

Il gruppo transalpino, infatti, ha formulato l'offerta più alta (oltre 51 milioni di euro) fra tutti i partecipanti alla gara per l'aggiudicazione delle frequenze GSM.

Come già riferito da queste colonne, erano rimaste in lizza la svedese "Tele 2" (€ 45 mil) e l'angolo irlandese "Ceo" (€ 31 mil).

GRANDINE

Dopo i gravi danni alla produzione agricola nel 2007, verranno installate quindici stazioni "anti grandine" nella provincia di Lori. Lo ha annunciato il competente Ministero dell'Agricoltura.

ARCHITETTURA

Via libera della Corte Costituzionale alla ratifica da parte armena della "Convenzione per la protezione del patrimonio architettonico europeo", siglata nel maggio 2007 dal governo di Erevan.

IT

Si è appena concluso il "mese dell'information technology" che, sotto il patrocinio del Primo Ministro, ha visto susseguirsi convegni e manifestazioni culminate nel "Digi-Tech 2008" e nel convegno "ArmTec"; alla manifestazione di settore hanno partecipato oltre quaranta operatori e personale di organizzazioni internazionali (anche Onu).

profondo rosso per il calcio armeno

Che le possibilità di qualificazione della nazionale armena di calcio ai prossimi mondiali sudafricani del 2010 fossero pochissime, si sapeva sin dall'inizio.

Ma un avvio così disastroso del torneo di qualificazione non se lo aspettava nessuno. Quattro partite e quattro sconfitte; dodici reti al passivo e solo una all'attivo.

È vero che su quattro incontri, ben tre hanno visto giocare la nazionale lontano da casa, ma ci si aspettava qualcosa di più dalla nuova squadra del danese Poulsen. Dopo la bruciante, e sostanzialmente immeritata, sconfitta interna ad opera della Turchia (ma in quell'occasione l'attenzione fu più politica che calcistica) è arrivata quella prevista in casa della Spagna campione d'Europa ancorché con un punteggio piuttosto umilian-

te (0-4).

Ci si aspettava un miglioramento di gioco e di risultato nelle due trasferte di ottobre.

E invece sono arrivate altre due sconfitte: con il Belgio (0-2) e con la Bosnia (un umiliante 1-4!) che ha lasciato l'Armenia a zero punti.

Un triste primato che condivide solo con Malta, San Marino ed Andorra fanalini di coda dell'Europa calcistica. Difficile spiegare le ragioni di questo declino.

Il compianto Porterfield era riuscito a portare la squadra ad un discreto ranking mondiale, peggiorato inesorabilmente dopo queste ultime prestazioni (dal 78° posto di aprile all'attuale 101°).

A fine marzo la doppia sfida con l'Estonia (che ha pareggiato in casa con la Turchia) sarà l'occasione per

un doveroso riscatto. Poi, a settembre, sfida interna con Belgio e Bosnia, aspettando il 14 ottobre per l'incontro di ritorno con la Turchia al quale bisognerà arrivare motivati e, soprattutto, con qualche punto in classifica.

Forza, Armenia!

il numero 62

sabato

15 novembre

Akhtamar on line è un BOLLETTINO INTERNO edito da comunitaarmena.it

Per riceverlo gratuitamente è sufficiente essere già inseriti nella mailing list del sito; chi non lo sia può aderire con una mail al nostro indirizzo e la dicitura "SI Akhtamar"; se non si desidera più ricevere il bollettino indirizzare una mail (akhtamar@comunitaarmena.it) con l'indicazione "NO Akhtamar" e sospenderemo l'invio.