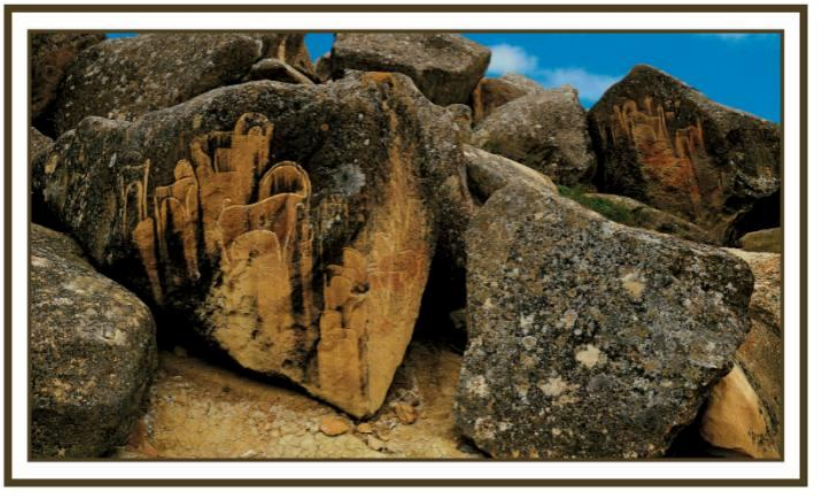
AZERBAIGIAN

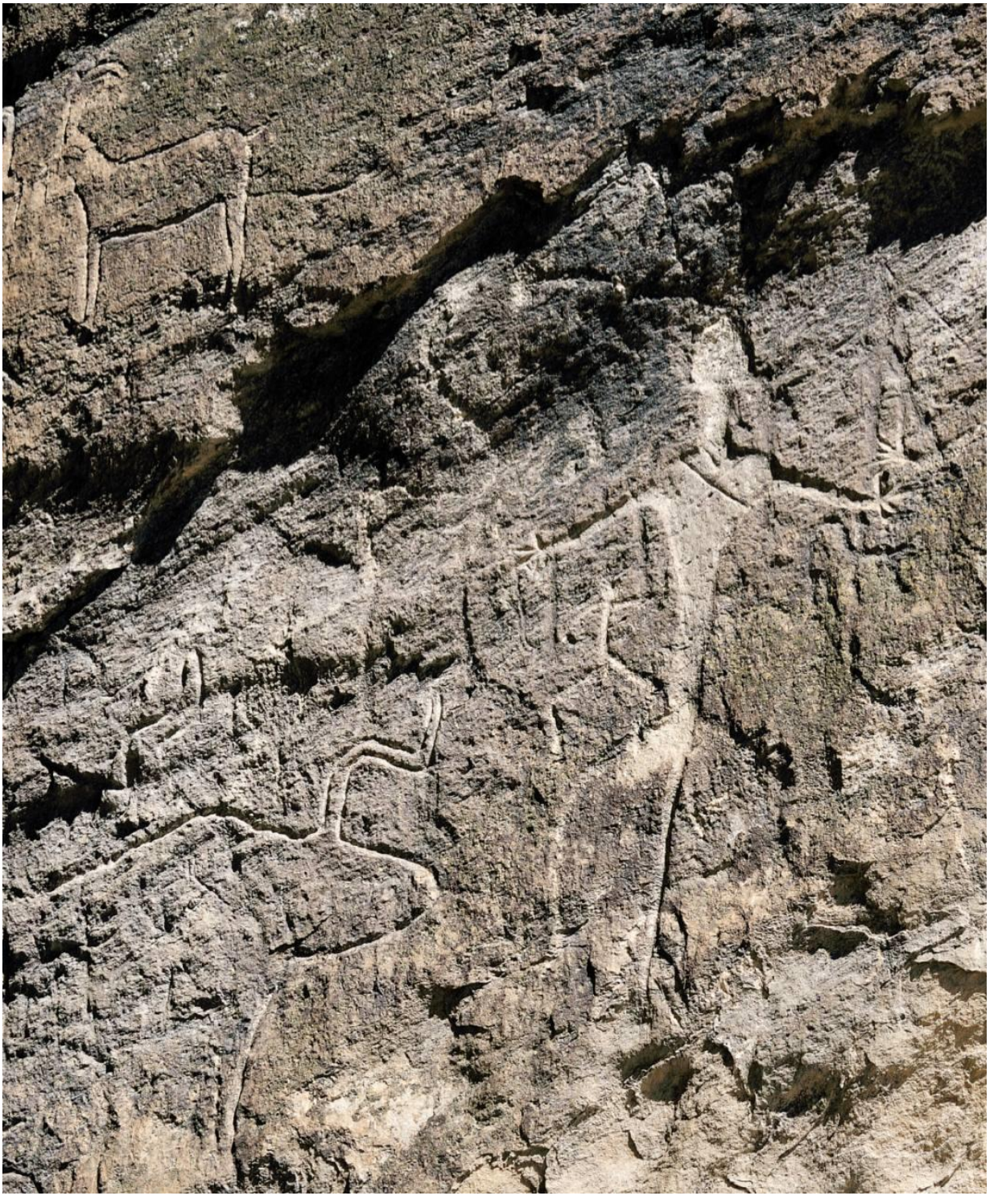
FONDAZIONE
HEYDAR ALIYEV

Sommario

Storia dell'Azerbaigian.....5
Natura dell'Azerbaigian.....55
Cultura dell'Azerbaigian.....105
Architettura dell'Azerbaigian.....151
I Tappeti dell'Azerbaigian.....221
La cucina dell'Azerbaigian.....279



Storia dell' Azerbaigian

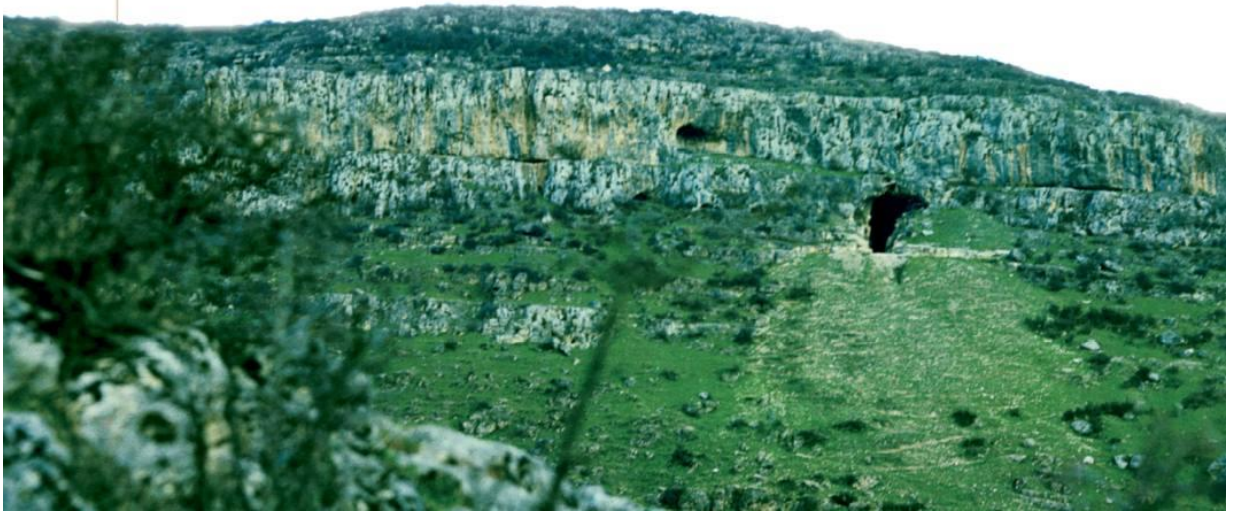


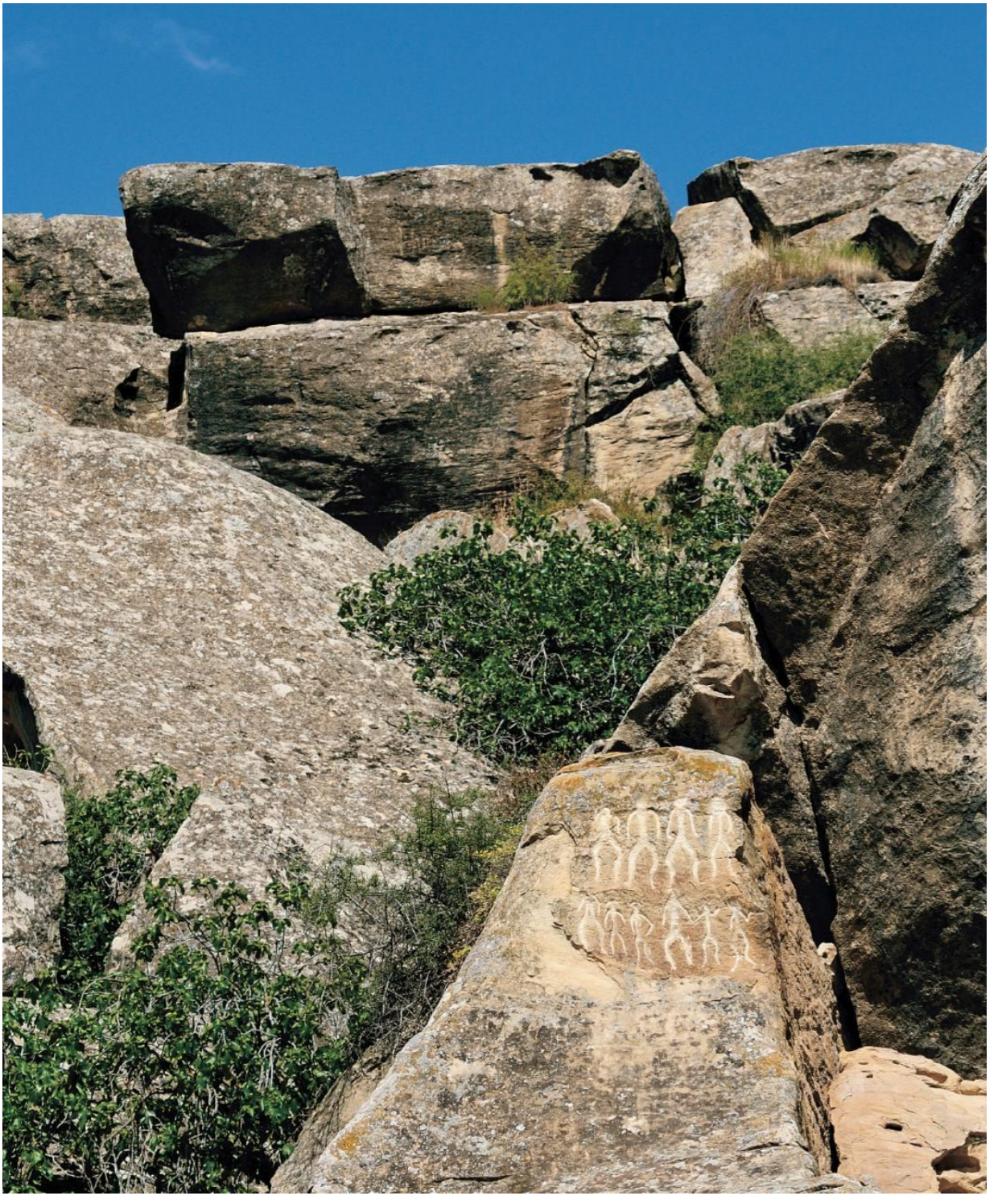
L'Azerbaigian è un paese che gode di antiche e ricche tradizioni storiche. I resti trovati durante gli scavi archeologici testimoniano l'esistenza dei primi insediamenti umani del mondo: gli scavi nella grotta di Azikh nel Garabagh hanno infatti dimostrato che la storia dell'uomo in questa regione risale a circa due milioni di anni fa. Nella grotta fu scoperta la mascella dell'uomo più antico (uomo di Azikh o di Azikantropo), vissuto nell'era acheuleana, risalente a 350-400 mila anni; grazie a questa scoperta unica nel suo genere, il territorio dell'Azerbaigian è stato incluso nella mappa degli insediamenti più antichi d'Europa.

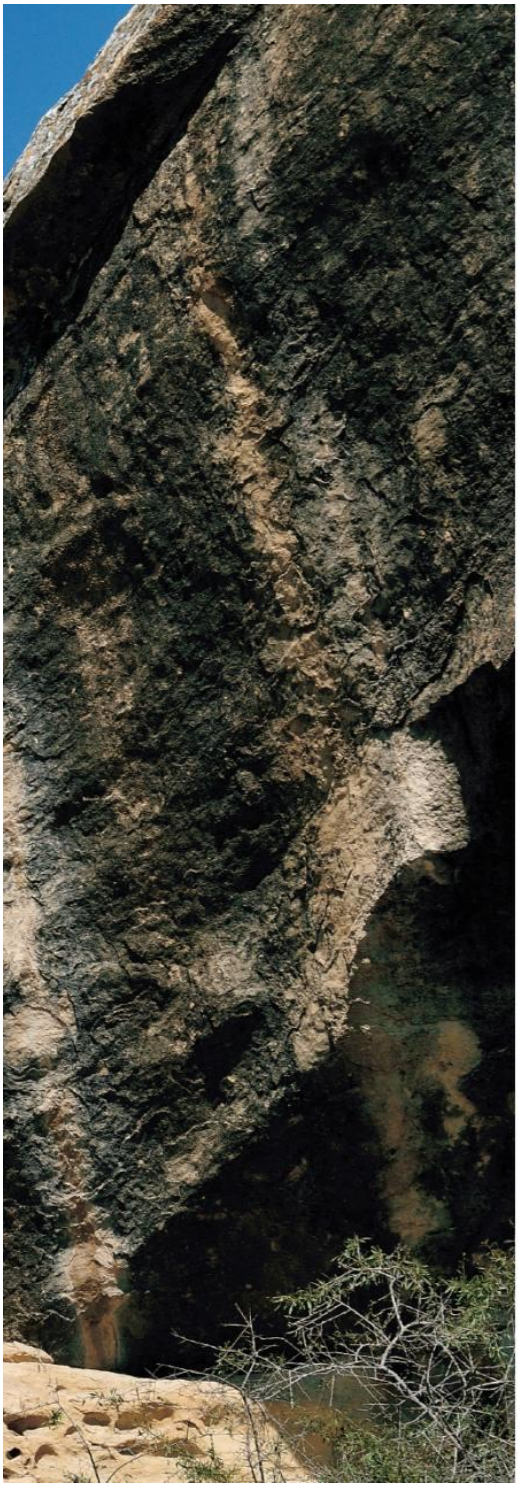
Dall'età della pietra gli abitanti di questo territorio hanno sviluppato la loro cultura: le scoperte durante gli scavi archeologici effettuati nell'Azerbaigian del Nord e del Sud attestano che gli Azerbaigiani furono uno dei primi popoli sedentari al mondo.

Frammento della mascella dell'uomo di Azikh. Data circa 350-400 mila anni. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 163

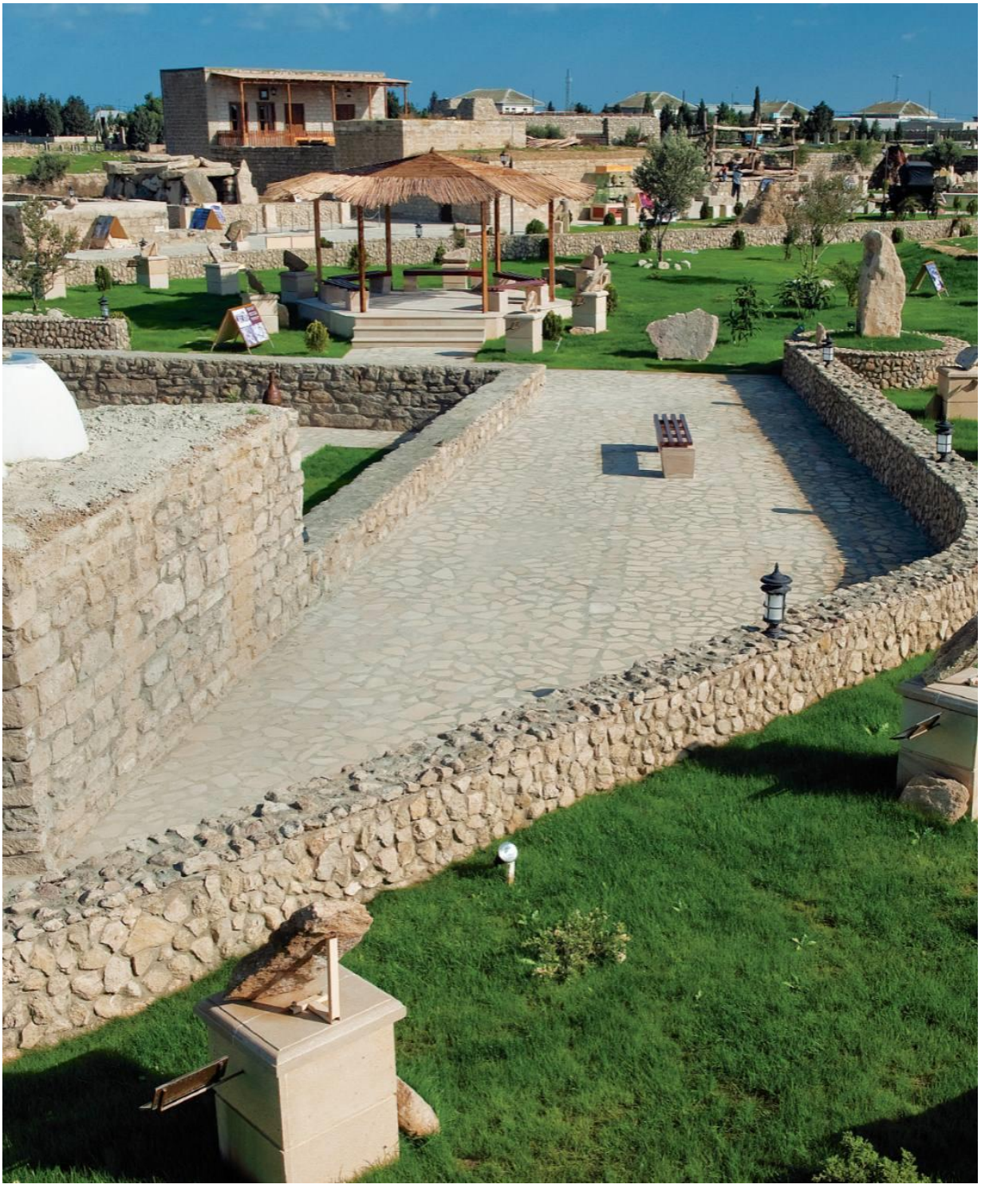
Vista della grotta di Azikh. Khojavand.

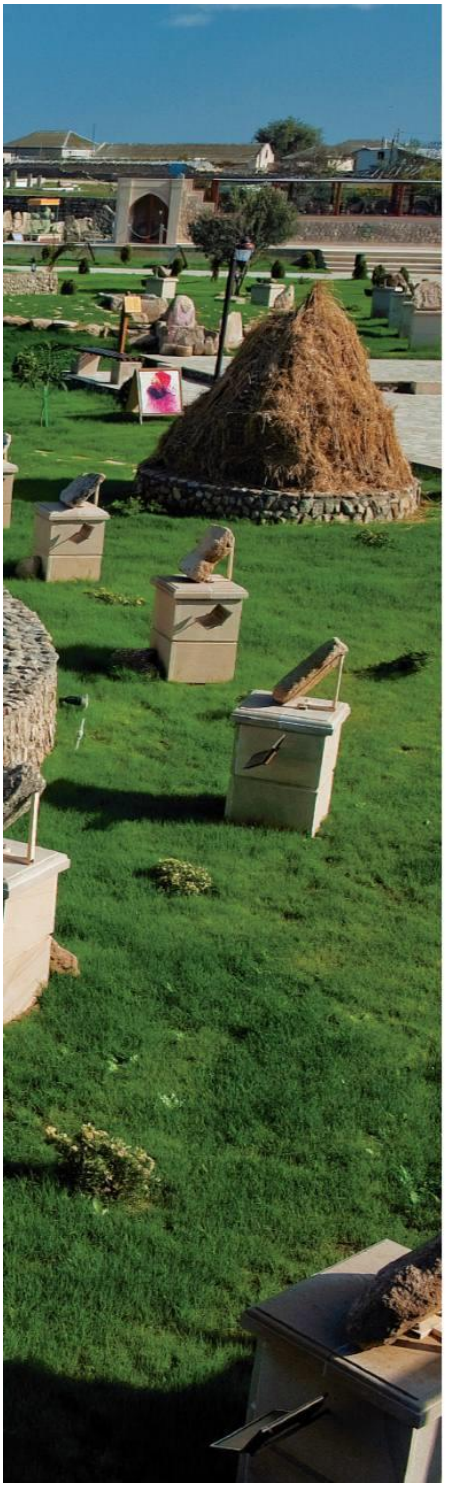




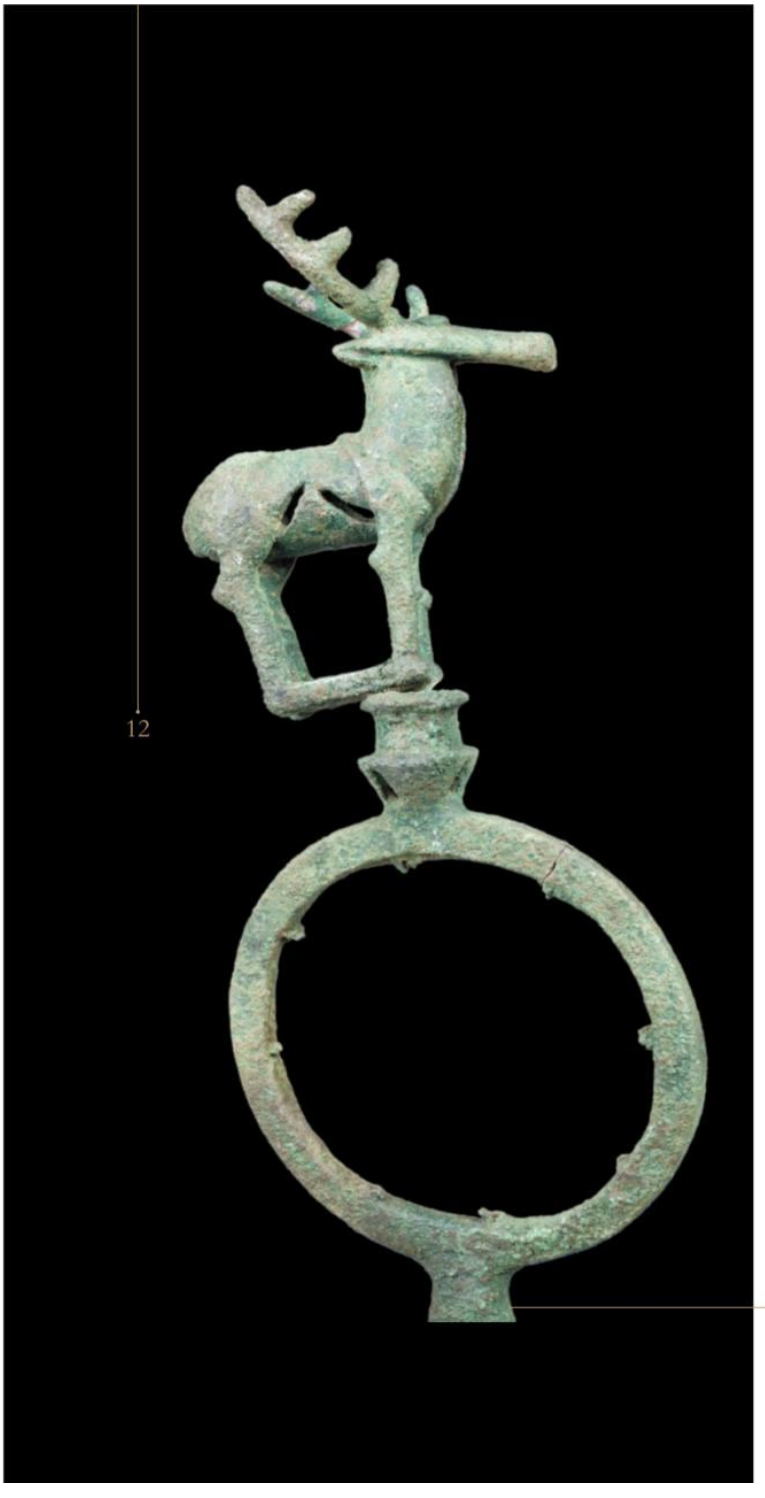


Disegni rupestri di Gobustan. Gli scavi archeologici effettuati nella riserva di Gobustan hanno portato alla luce migliaia di disegni, compresi quelli di artefatti materiali e culturali, che risalgono al Paleolitico superiore. Illustrano scene di vita quotidiana e di danze collettive, di animali, di simboli, di rappresentazioni della sfera celeste. Nel 2007, la Riserva Nazionale di Gobustan è stata iscritta nell'elenco del Patrimonio Umanitario Mondiale dell'UNESCO.





Complesso del Museo di Archeologia e di Etnografia di Gala. Creato nel 2008 con il sostegno della Fondazione Heydar Aliyev, questo complesso ospita kurgan (tumuli), sarcofagi, abitazioni, 4 bacini d'acqua sotterranei, rovine di un'antica fortezza, cinque moschee, tre hammam ed altri.



Tugh (bronzo), simbolo del potere. XV-XIV secolo a.C. Shamkir. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 21644.

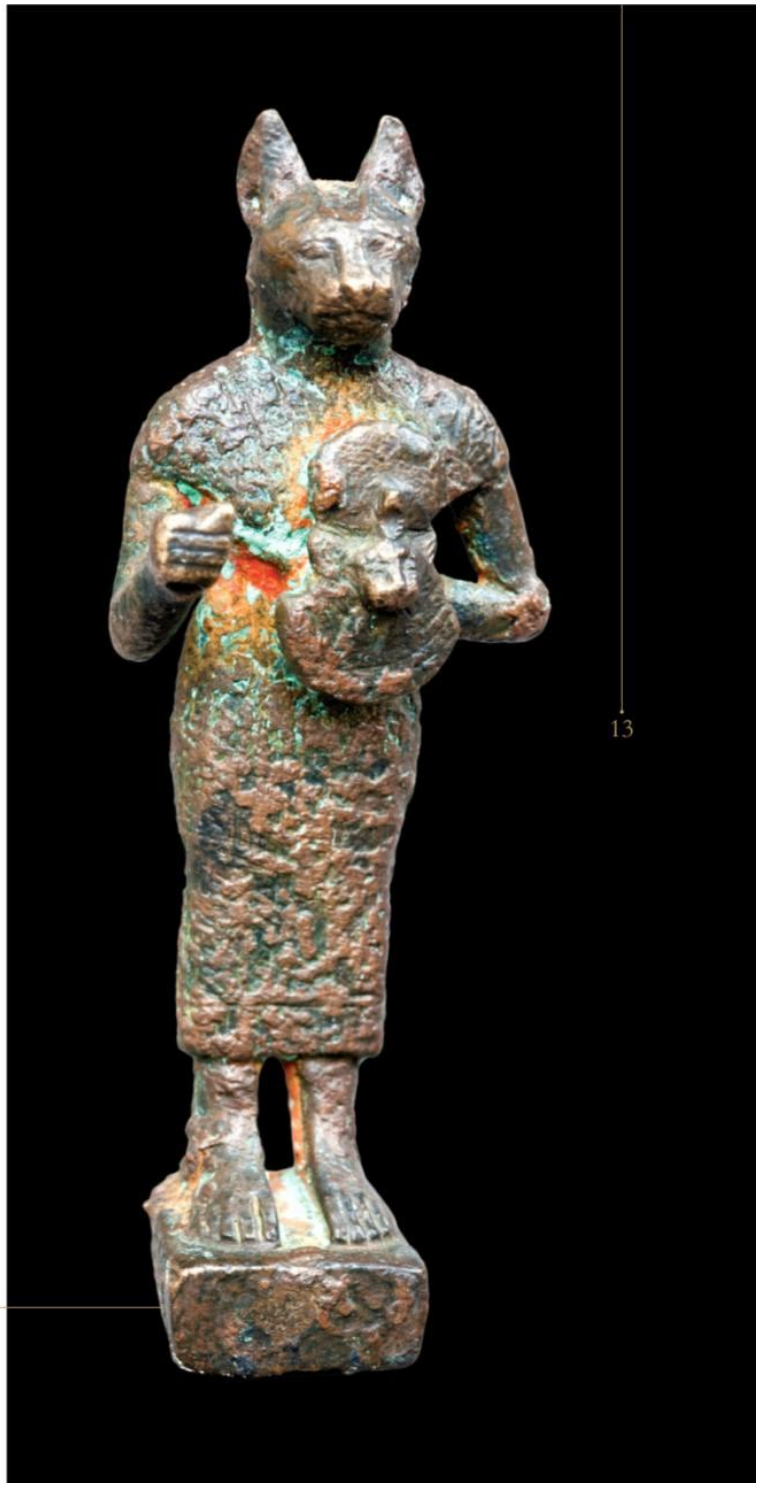


Figura di Bast (bronzo).
XIII-IX secolo a.C. Ganja. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian.
Inv. N 1134

Modello di carretto a forma di tenda nomade (faïence). IX-VII secolo a.C. Minghecevir. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 852

Vaso zoomorfo (faïence). VII-IV secolo a.C. Minghecevir. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 1936.

Vaso zoomorfo (faïence).
IX-VII secolo a.C. Fuzuli.
Museo Nazionale di Storia
dell'Azerbaigian.
Inv. N 1483

Brocca. III-I secolo
a.C. Shamakhi. Museo
Nazionale di Storia
dell'Azerbaigian.
Inv. N 21424

La storia della statualità dell'Azerbaigian risale a circa 5000 anni fa. Le prime formazioni tribali e le istituzioni statali furono formate in questo territorio alla fine del IV ed all'inizio del III millennio a.C. Durante il I millennio a.C. e nel corso dei primi secoli della nostra era videro la luce in territorio azerbaigiano le formazioni degli stati di Manna, degli Sciti e dei Massageti, così come dei potenti Stati dell'Albania Caucasica e dell'Atropatene. Questi Stati giocarono un ruolo importante nella storia etno-politica e nel processo di formazione di un popolo unito.

Azerbaigian tra il IV e il III secolo a.C.

(Gola di Daryal)
Armastika
Kura
I SILVI
I LUPENI
I MASSAGETI
Portale del Caspio
(Derbend)
I GHELI
Alazan
I LEGHI
Samur
Iori
KAMBISENA
Khunan
SAKASENA
Kura
KABALA (GABALA)
A L B A N I A
Semakhiya
Lago Goyce
GLI UTI
Araz
GLI ALBANI
Araz
I GARGAR
Kura
IL CASPIO (MAR CASPIO)
L A P A R T I A
Lago Van
Gatur
I KADUSSI
Garasu
CASPIANA
Akhar
A T R O P A T E N E
LAGO URMIA
(KAPAFTA MATIANA)
Ajiciay
I GHELI
Vera
GAZAKHA
I KUTI
GLI AMARDI
Amard (Safidrud)

Incontro fra Atropate e Alessandro Magno di Macedonia. Dipinto di A. Mammadov. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 4

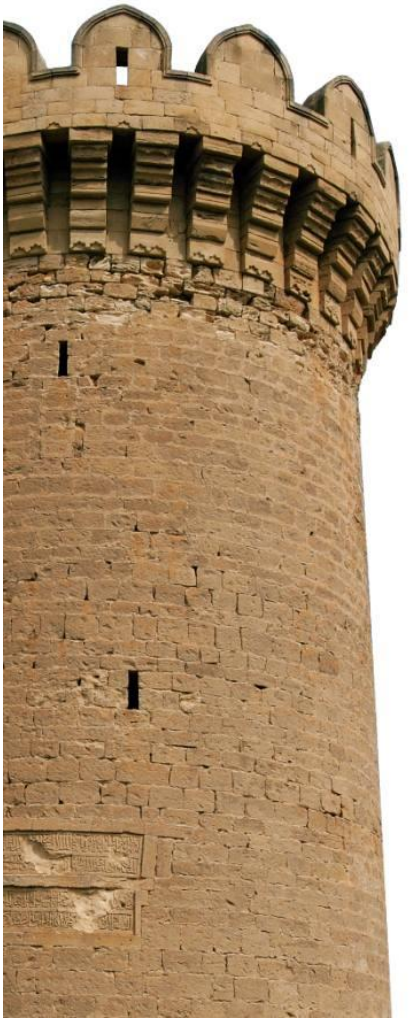
Tetradracma (argento).
III-II secolo a.C. Gabala.
Museo Nazionale di Storia
dell'Azerbaigian.
Inv. N 47136

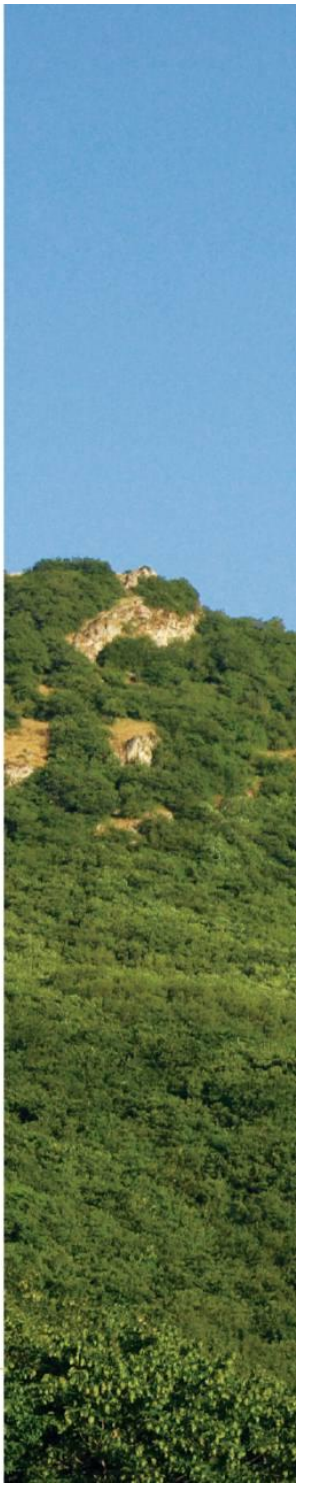
Dracma (argento). III-
II secolo a.C. Gabala.
Museo Nazionale di Storia
dell'Azerbaigian.
Inv. N 47139.

Dracma (argento). II secolo a.C. Shamakhi. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 47401.

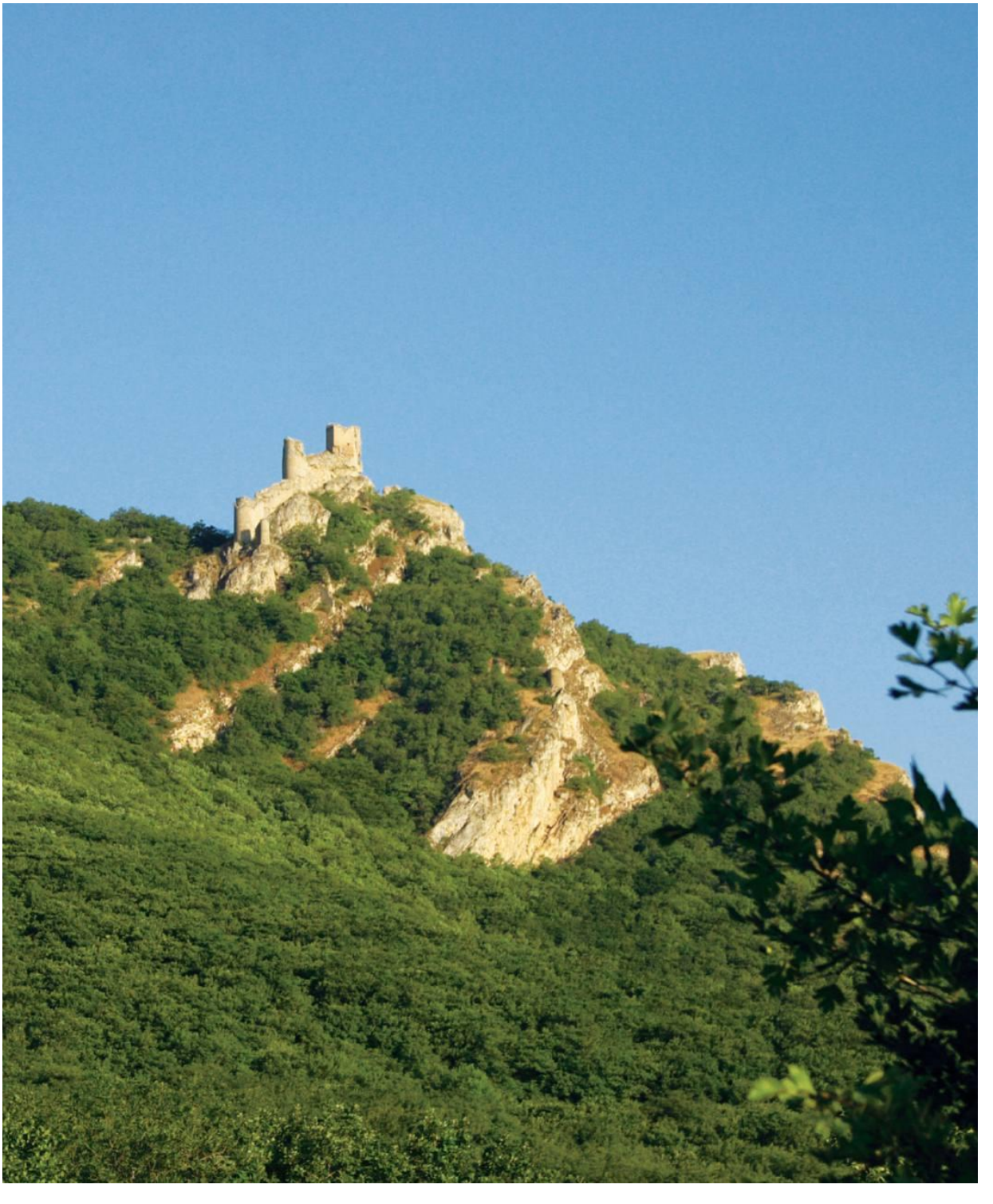
Tetradracma (argento). IV secolo a.C. Barda. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 35727

Estendendosi su 135 km di lunghezza e risalendo al V-VI secolo, la muraglia di Gilgilciay era composta di quattro parti. Prolungandosi fino al monte di Babadagh, variava da 5 a 11 metri di altezza, mentre in alcune parti la muraglia raggiungeva dai 7 agli 11 metri. Per la difesa del territorio un certo numero di fortezze, fra cui quella di Ciraqgala, si univano a questa muraglia.





Ciraqgala. V-VI secolo. Shabran.



Nel III secolo, l'Azerbaigian fu invaso dall'impero persiano dei Sassanidi e nel VII secolo dal Califfato arabo; tuttavia la dominazione persiana ed araba durata circa 600 anni non arrestò il processo di formazione del popolo azerbaigiano. In seguito alla decadenza del Califfato, ed a partire dalla metà del IX secolo, l'Azerbaigian ricreò le antiche tradizioni dello Stato. Questa ripresa politica permise allora la creazione di Stati come quelli dei Sajidi, degli Shirvanshah, dei Salaridi, dei Revvadidi, degli Sheddadidi così come quella del khanato di Sheki. La lingua azerbaigiana divenne quindi il principale vettore di comunicazione in tutto il territorio.

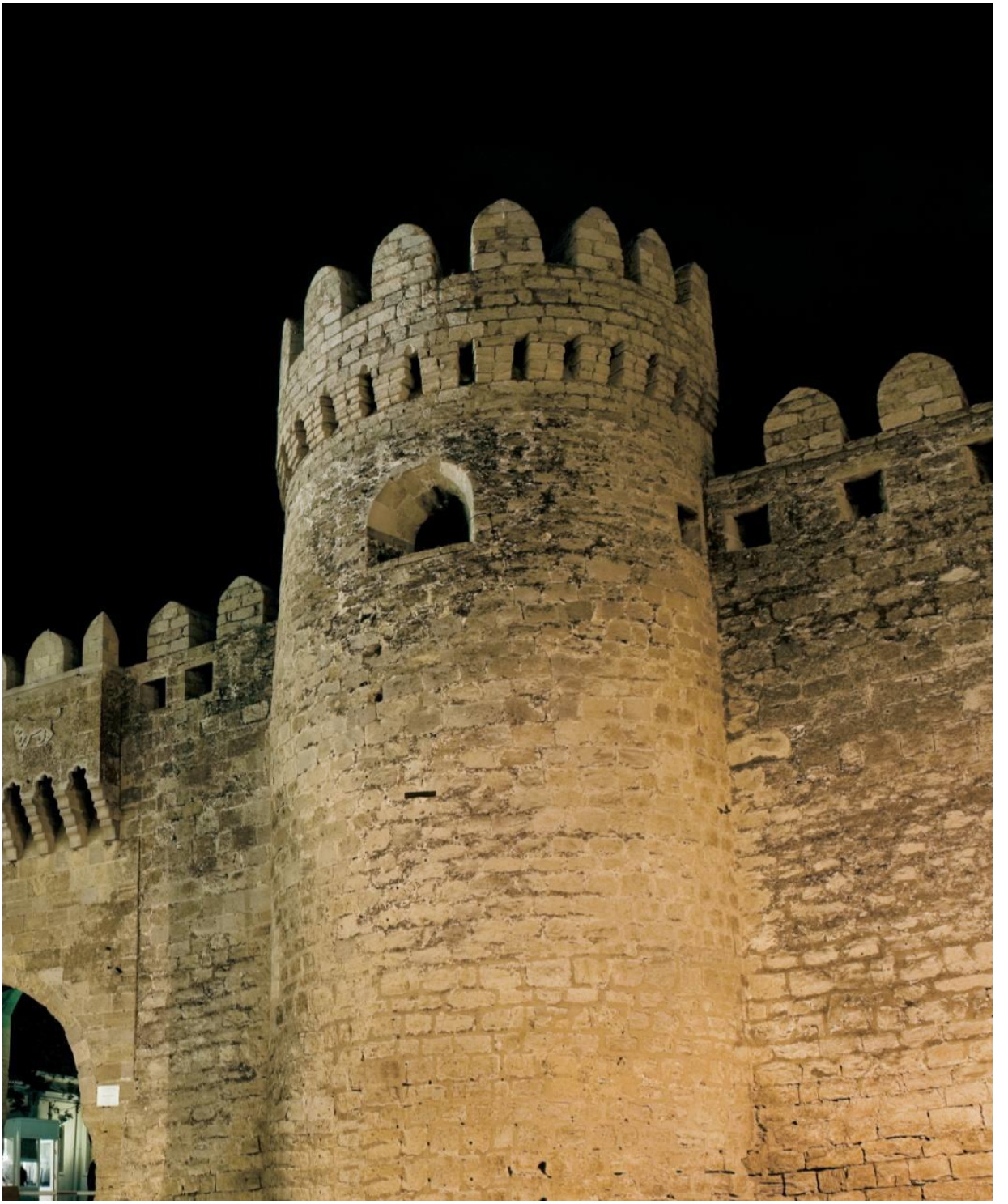
Nella metà dell'XI secolo, l'Azerbaigian venne integrato nell'impero dei Grandi Selgiuchidi. Dopo la caduta di questi ultimi i potenti e prosperi Stati degli Shirvanshah e degli Eldeniz (Atabey) giocarono un ruolo fondamentale nel proseguimento delle tradizioni di statualità del popolo azerbaigiano. Lo Stato degli Eldeniz, diventato lo Stato più potente del Medio Oriente, giocò un ruolo particolare nella storia etno-politica grazie all'allargamento del territorio d'influenza della lingua azerbaigiana.

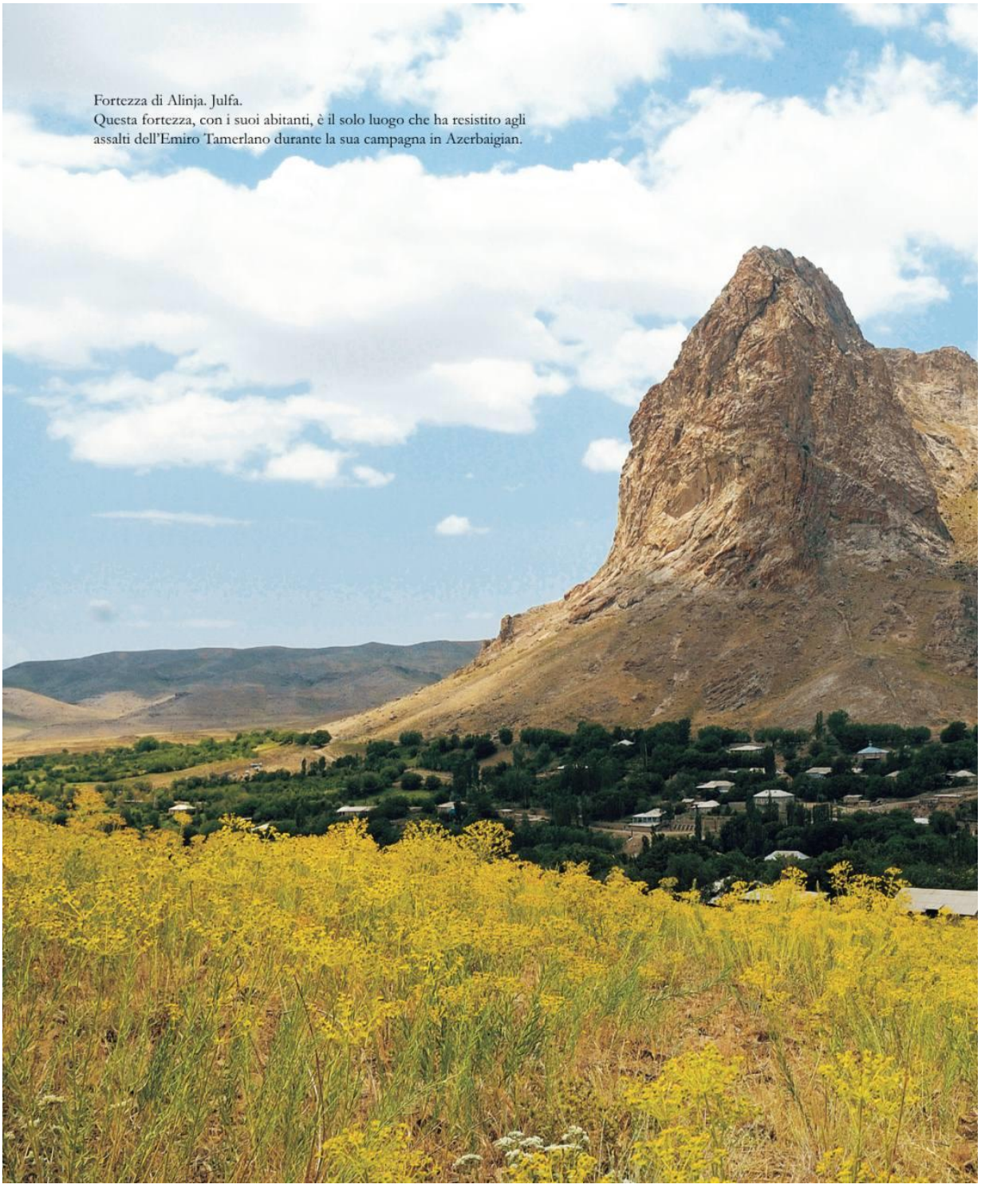
Nel XV e nel XVIII secolo, gli imperi dei Karakoyunlu, Agkoyunlu, Safavidi e Afsharidi furono governati direttamente dalle dinastie azerbaigiane.

Babek, eroe nazionale. Dipinto di S. Sharifzade. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 485

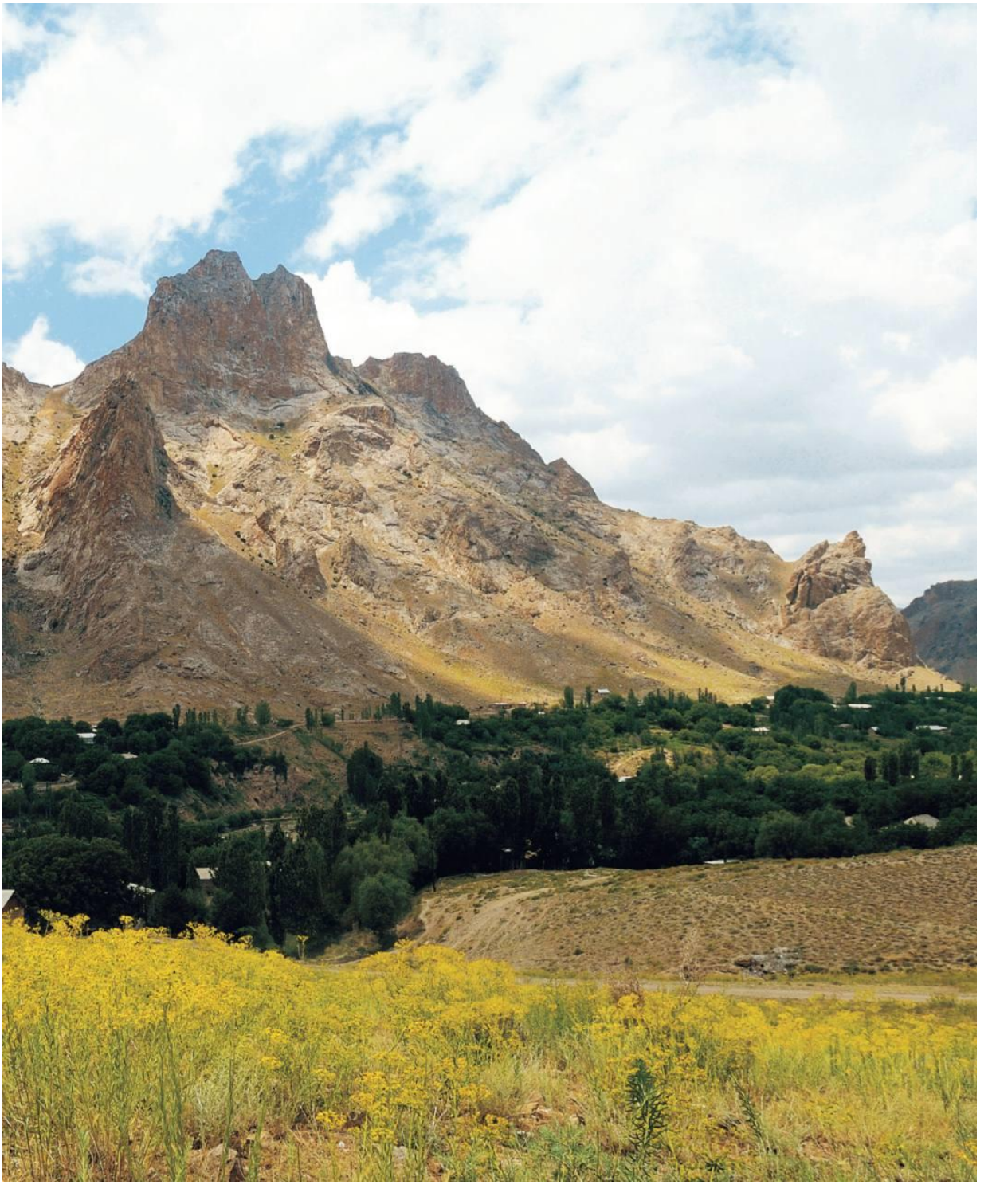
La ascia. Acciaio, le piante ornamentali. Lunghezza – 105 cm, XVIIe secolo. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 83

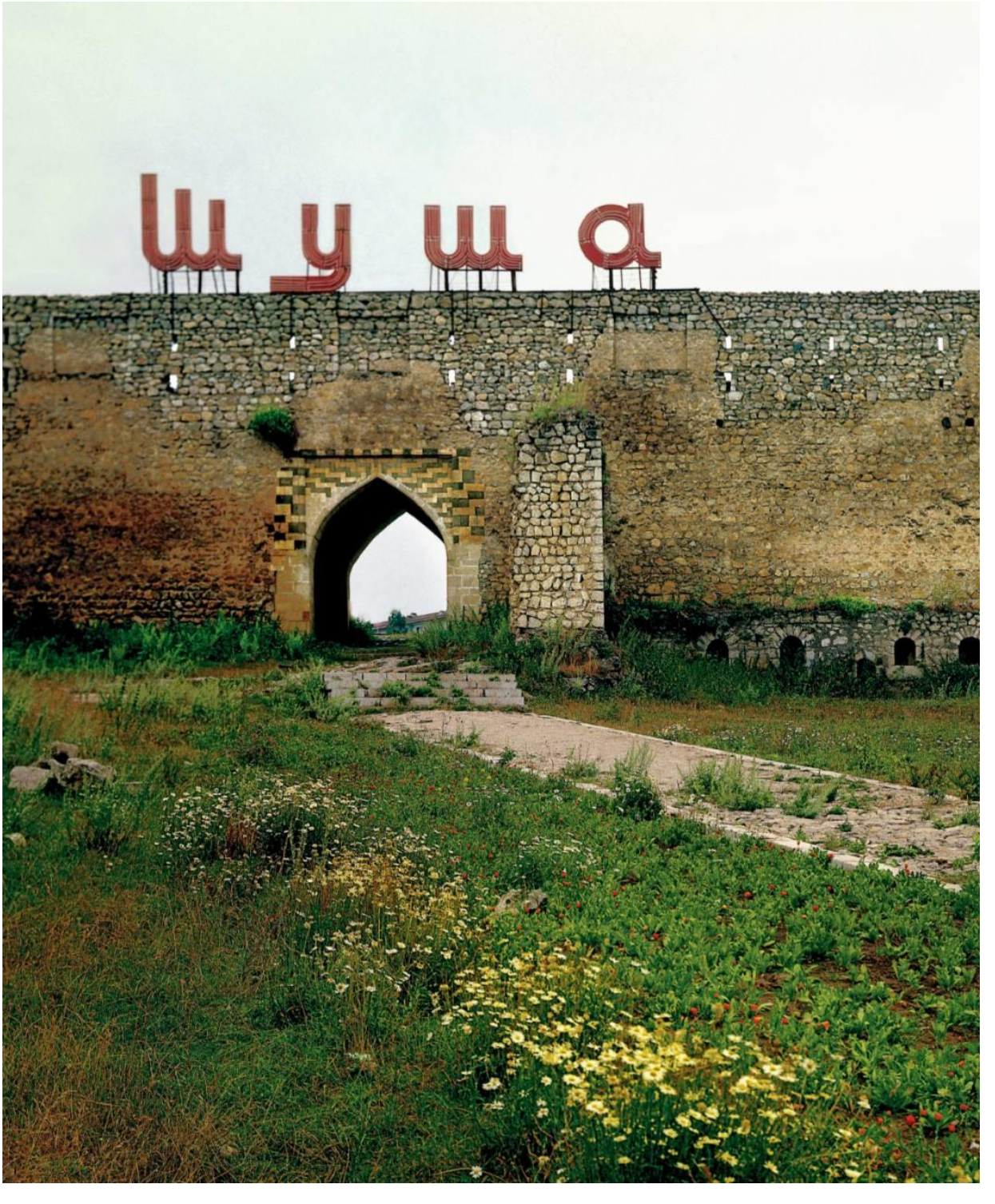
Le due porte gemelle della Città Interna. XII secolo. I leoni, che proteggono il toro, incisi sulla doppia porta, sono uno dei simboli dello Stato degli Shirvanshah. I leoni rappresentano la forza e la potenza, mentre il toro simboleggia l'abbondanza e la prosperità.

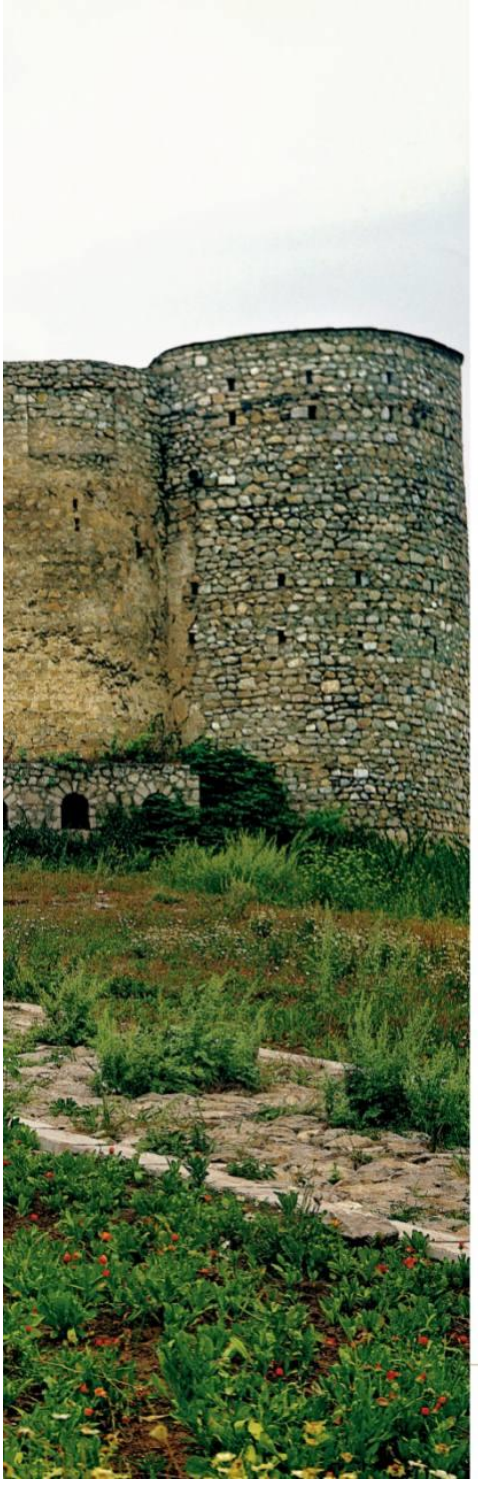




Fortezza di Alinja. Julfa.
Questa fortezza, con i suoi abitanti, è il solo luogo che ha resistito agli assalti dell'Emiro Tamerlano durante la sua campagna in Azerbaigian.




wyma



Durante la seconda meta del XVIII secolo, l'Azerbaigian si scisse in piccoli Stati: i Khanati ed i Sultanati. La formazione dei khanati sul territorio azerbaigiano ne impededirono lo sviluppo socio-economico e politico: in effetti, l'ostilita fra i khanati impediva loro di resistere uniti di fronte all'aggressore venuto dall'esterno. Troppo frammentato, l'Azerbaigian rischio' di perdere la sua indipendenza.

Il khanato di Garabagh venne fondato dal Khan Panahali (1748-1763) nel 1748. Situato fra i fiumi Kura ed Araz, ha per capitale Shusha.

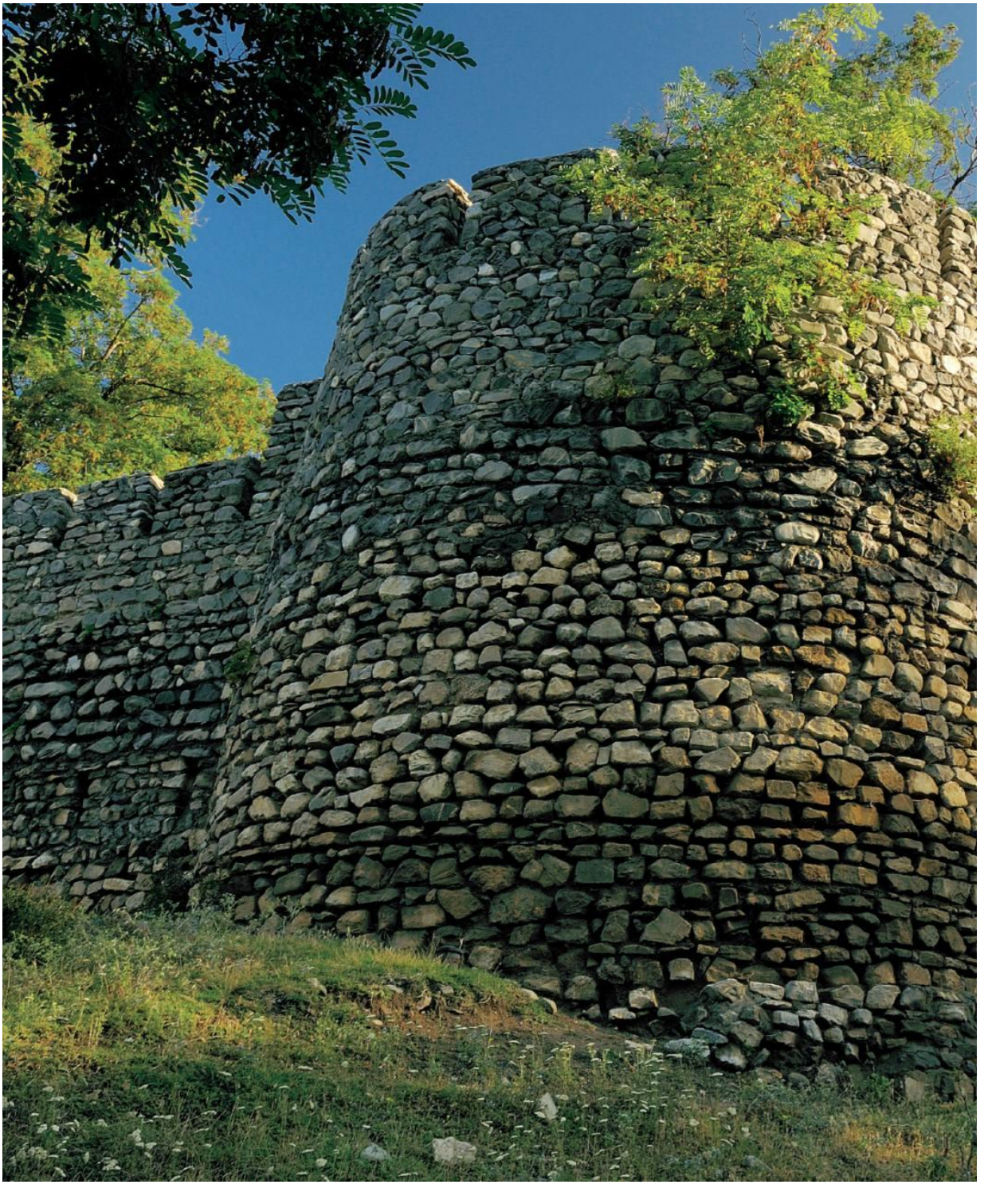
Fortezza di Shusha. Porta di Ganja. 1750-1757.

Bandiera del khanato d'Iravan. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 461.

Il Khan Mir Mehdi creo' il khanato d'Iravan nella meta del XVIII secolo, su un territorio circondato dalla valle di Aghri e dai laghi Dereleyez e Goyce.

Bunjug (buncuq) (pelo di cavallo, metallo, tavola e filo di seta). Apparteneva al Khan di Ganja Javad (1786-1804). Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 463

Sheshpar (ferro lavorato con l'oro). Simbolo del potere ed arma di attacco. Apparteneva al khan del Garabagh Ibrahimkhalil (1726-1806). Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 704



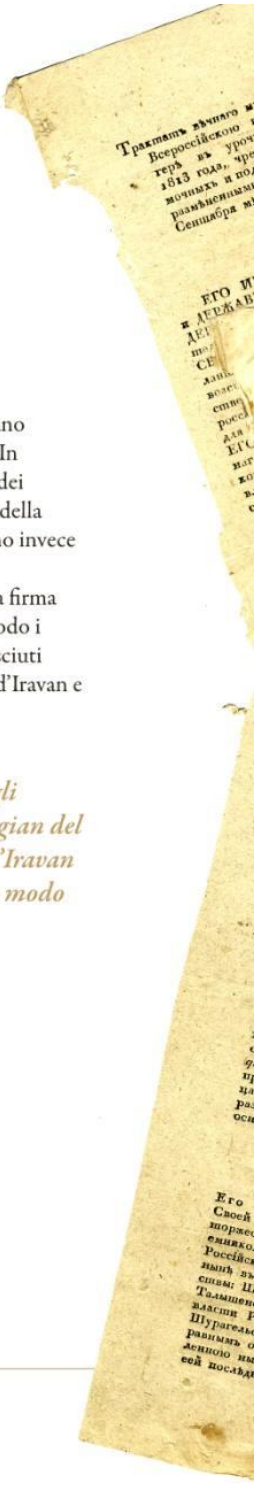
Bastioni del khanato di Sheki. XVIII secolo.

Battaglia di Elizavetpol (Ganja). Dipinto di F. A. Ruobo.
1897. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian.
Inv. N 716

In occasione dei trattati di Gulustan e di Turkmenciay, l' impero russo e persiano divisero l'Azerbaigian in due territori distinti traendo profitto dal suo frazionamento. In seguito al trattato di Gulustan del 12 ottobre 1813, l'Iran riconobbe la riunificazione dei khanati del Garabagh, di Ganja, Sheki, Shamakhi, Guba, Baku e Lankaran cosi' come della Georgia dell'est e del Dagestan alla Russia. I khanati d'Iravan e del Nakhcivan restarono invece sotto controllo iraniano.

Questa divisione in due parti fu definitivamente confermata al momento della firma del trattato di pace di Turkmenciay, il 10 febbraio 1828, non modificando in alcun modo i principi del trattato di Gulustan. I khanati d'Iravan e del Nakhcivan sono stati riconosciuti come la parte dell'impero russo. Questo trattato retifico' la riunificazione dei khanati d'Iravan e del Nakhcivan alla Russia, stabilendo ufficialmente le nuove frontiere del territorio.

L'articolo 15 del trattato di Turkmenciay autorizzava lo spostamento degli Armeni dall'Iran e dall'Azerbaigian del Sud verso i territori dell'Azerbaigian del Nord appena conquistati. Il 21 marzo 1828, i khanati del Nakhcivan e d'Iravan furono soppressi, sostituiti dalla cosi detta "Provincia Armena", creata in modo artificiale.



Documenti dell'Archivio nazionale della Repubblica dell'Azerbaigian

...ра и другбы, заключенный между Имп...
...а Персидскимъ Государствомъ въ Россійскомъ ...
...щѣ Гюлистанѣ при рѣчкѣ Зейвѣ 12го Октября ...
...ъ назначенныхъ къ тому съ обѣихъ сторонъ Полно...
...тверженный обоюдными Государскими Ратификаціями, ...
...а взаимными Полномочными въ Тифлисѣ 15го числа ...
...сяца 1814 года.

Во имя Господа Всемогущаго.

...МПЕРАТОРСКОЕ ВЕЛИЧЕСТВО ВСЕПРЕСВѢТЛѢЙШІЙ ...НѢЙШІЙ ВЕЛИКІЙ ГОСУДАРЬ ИМПЕРАТОРЪ и САМО... Всерос...ъ и Его Величество Палышахъ, с Высоко...ачей любви Облада...

Подлинный таможенный

МИНИСТЕРСТВО ФИНАНСОВЪ.

ДЕПАРТАМЕНТЪ ВНѢШНЕЙ ТОРГОВЛИ.

Отдѣленіе 2.

Столъ 4.

№ 12025.

Mая 1828.

Съ приложеніемъ экземпляра ...ъ Правительствующаго Се...ата.

Департаментъ Внѣшней Торговли препровождаетъ при семъ экземпляръ Указа Правительствующаго Сената отъ 25-го прошедшаго Марта, о обнародованіи Высочайшаго Манифеста объ окончаніи съ Персіею войны и о заключеніи между Россіею и Персіею мира, съ приложеніемъ Трактата и отдѣльнаго Акта относительно до покровительства торговли и безопасности обоюдныхъ подданныхъ.

Вице-Директоръ

Начальникъ Отдѣленія

...купца въ Персіи, заимодавцы будутъ удовлетворены изъ ...имѣнія и пожитковъ; но Россійскій Министръ, повѣрен...съ, или Консулъ, не оставишь, по требованію, употре...е, даб... ...вѣриться, не осталось ли принадлежаща... ...у должнику свободнаго имущества, изъ ... заимодавцевъ. Постановленія сей статьи ...въ отношеніи Персидскихъ подданныхъ, ...покровительствомъ законовъ.

...ТЬЯ III.

...юдныхъ подданныхъ выгодъ, состав...воровъ, положено: съ товаровъ, при...хъ изъ сего Государства Россійскими ... Персіи, привозимыхъ въ Россію ...опутную границу и съ Россійскихъ ...ихъ изъ Имперіи Персидскими под... прежде, по пяти процентовъ со ... или вывозъ тѣхъ товаровъ, не ...кой Таможенной пошлинѣ. Если ...о Таможенной части какія-либо ...рифы; то обязуется пошлину ...его установленную, сохранить

...Актъ, состоящій ...гласятъ тако:

...а Всемогущаго.

...ТЬЯ I.

...оны, желая достав... ...екающія отъ обо... ...изъ Россійскіе подда... ...гутъ производить п... ...арства, и свободно... ...ственныя съ Перс... предоставляется ... ...ское море, такъ и ...рсіею, обмѣнивать ... ...правами и преиму... ...о благопріятствуе... ...съ подданныхъ въ ... ...такъ принадлежащія ... ...и въ цѣлости рад... ...ть право располаг... ...вяжется ...

БОЖІЕЮ МИЛОСТІЮ

МЫ АЛЕКСАНДРЪ ПЕРВЫЙ

ИМПЕРАТОРЪ и САМОДЕРЖЕЦЪ ВСЕРОССІЙСКІЙ,

и прочая, и прочая, и прочая.

Объявляемъ всенародно:

Миръ съ Персіею оградилъ спокойствіемъ и безопасностію восточные предѣлы Россіи. Онъ заключенъ былъ въ часъ рѣшительный: тогда, какъ Европа увидѣла новую судьбу свою и единодушіе увѣнчалось побѣдою.

Съ того незабвеннаго времени наслаждаются Державы благодѣяніями общаго мира. Возстановленное между Россіею и Персіею дружество не преставало возрастать въ продолженіи послѣднихъ четырехъ лѣтъ, и нынѣ торжественными, съ обѣихъ сторонъ, Посольствами утверждено на прочномъ и незыблемомъ основаніи.

Извѣщая всѣхъ НАШИХЪ вѣрноподданныхъ о толь вожделѣнномъ для НАСЪ событіи, принесшемъ уже многіе плоды благонадежнаго согласія и ненарушимаго спокойствія, МЫ Повелѣли обнародовать самый Трактатъ, заключенный съ Персидскою Державою въ Гюлистанѣ 1813 года Октября 12 дня. Данъ въ Санктпетербургѣ Іюля 16 дня 1818 года.

На подлинномъ подписано собственною ЕГО ИМПЕРАТОРСКАГО ВЕЛИЧЕСТВА рукою тако:

АЛЕКСАНДРЪ.

Печатанъ въ Санктпетербургѣ при Сенатѣ Августа 7 дня 1818 года.

(Контрасигнировалъ Статсъ-Секретарь Графъ Нессельродъ.)

...ШАХСКОЕ ВЕЛИЧЕСТВО, въ доказательство искренней пріязни ...къ ЕГО ВЕЛИЧЕСТВУ ИМПЕРАТОРУ Всероссійскому, симъ ...ственно признаетъ, какъ за Себя, такъ и за Высокихъ Пре...ъ Персидскаго Престола, принадлежащими въ собственность ...ой Имперіи Ханствы: Карабагское и Ганжинское, обращенное ...провинцію подъ названіемъ Елисаветпольской; также же Хан...кинское, Ширванское, Дербентское, Кубинское, Бакинское и ...ское съ тѣми землями сего Ханства, кои нынѣ состоятъ во ...россійской Имперіи. При томъ, весь Дагестанъ, Грузію съ ...жою провинціею, Имеретію, Гурію, Мингрелію и Абхазію, ...бразомъ всѣ владѣнія и земли, находящіяся между постанов...мъ границею и Кавказскою линіею, съ прикосновенными къ ...ей и къ Каспійскому морю землями и народами.

Сверхъ всего ...всероссійскій и I... ...ы взаимные Высок... ...сылаемые въ случаѣ ... принимаемы были ... ...ченныхъ; а опредѣляемые они ...

Il 28 maggio 1918, fu proclamata la prima Repubbllica democratica del mondo Orientale – la Repubblica Democratica dell'Azerbaigian. La Repubblica Democratica dell'Azerbaigian venne riconosciuta Stato indipendente dalla Conferenza di Pace di Parigi l'11 gennaio 1920. Importanti misure furono prese per sviluppare la costruzione di uno Stato democratico e dei sistemi economici, culturali, scolastici, sanitari, giudiziari e militari. La Repubblica, che é esistita solo 23 mesi, stabili' tuttavia relazioni diplomatiche con la maggior parte dei paesi del mondo, concludendo anche numerosi trattati bilaterali e multilaterali.

La Dichiarazione d'Indipendenza proclamo' l'instaurazione della primademocrazia parlamentare nell'insieme del mondo turco-musulmano.

La Dichiarazione d'Indipendenza enunciava:

1. A partire da oggi, mentre il popolo azerbagiano ha diritto a governare, l'Azerbaigian, che circonda la Transcaucasia di sud-est, é uno Stato che gode di piena indipendenza.

2. Lo Stato azerbaigiano indipendente é d'ora in avanti una Repubblica Democratica.

3. La Repubblica Democratica dell'Azerbaigian é determinata a stabilire relazioni di amicizia con tutte le Nazioni, in particolare con gli Stati che la circondano e con i loro popoli.

4. La Repubblica Democratica dell'Azerbaigian garantisce il diritto civile ed i diritti politici di ogni cittadino sul territorio senza alcuna distinzione di origine etnica, sociale, di credo religioso o di sesso.

5. La Repubblica Democratica dell'Azerbaigian offre d'ora in avanti ad ogni nazionalita che vive sul suo territorio mezzi concreti per svilupparsi.

6. Prima della convocazione dell'Assemblea Costituente, l'Azerbaigian sara' governato dal Consiglio Nazionale, eletto dal popolo ed il Governo Temporaneo sra' responsabile davanti al Consiglio Nazionale.

Monumento dedicato alla Prima Repubblica
Democratica dell'Azerbaigian. 6,
via Istiglaliyyat, Baku

La Repubblica Democratica dell'Azerbaigian fu occupata nell'aprile 1920 dalla Russia Sovietica, che istauro' la Repubblica Socialista Sovietica dell'Azerbaigian. Nell'ovest del territorio azerbaigiano fu creata nel 1918 la Repubblica d'Armenia, diventata nel 1920 la Repubblica Socialista Sovietica d'Armenia (1920). I distretti delle regioni di Zangezur, Gazakh, Sharur, Ordubad furono trasferiti all'Armenia. Nel 1923, all'interno dell'Azerbaigian, fu creata, in modo illegale e contro la volonta del popolo, la Regione Autonoma dell'Alto Garabagh e, nel 1924, la Regione Autonoma del Nakhcivan.

Le proteste del popolo contro il carattere coloniale del regime sovietico si svolsero essenzialmente nell'Azerbaigian del Nord. Il popolo amante della liberta subi' sanguinosi massacri, repressioni ed esilio. Diverse centinaia di migliaia di Azerbaigiani furono costretti a lasciare l'Azerbaigian dell'Ovest (chiamato Repubblica Socialista Societica d'Armenia), che era storicamente il loro territorio.

Durante la Seconda Guerra Mondiale, grazie ad una mobilizzazione di tutte le sue forze, il popolo azerbaigiano diede prova di un eroismo senza precedenti contro il fascismo: sui campi di battaglia, dietro al fronte, cosi' come nel movimento antifascista in diversi paesi d'Europa, 640 mila persone, di cui 10 mila donne, furono mobilizzate nell'Armata Rossa. Durante questa guerra, Baku forni' 75 milioni di tonnellate di petrolio al paese.

Durante la Seconda Guerra Mondiale, il ruolo del petrolio di Baku e dell'Azerbaigian fu capitale per la vittoria contro il fascismo. Nel corso della guerra, Baku forni 75 milioni di tonnellate di petrolio, equivalente ai ¾ di tutta l'industria petrolifera dell'URSS. L'85-90% di benzina e gasolio proveniva da Baku.

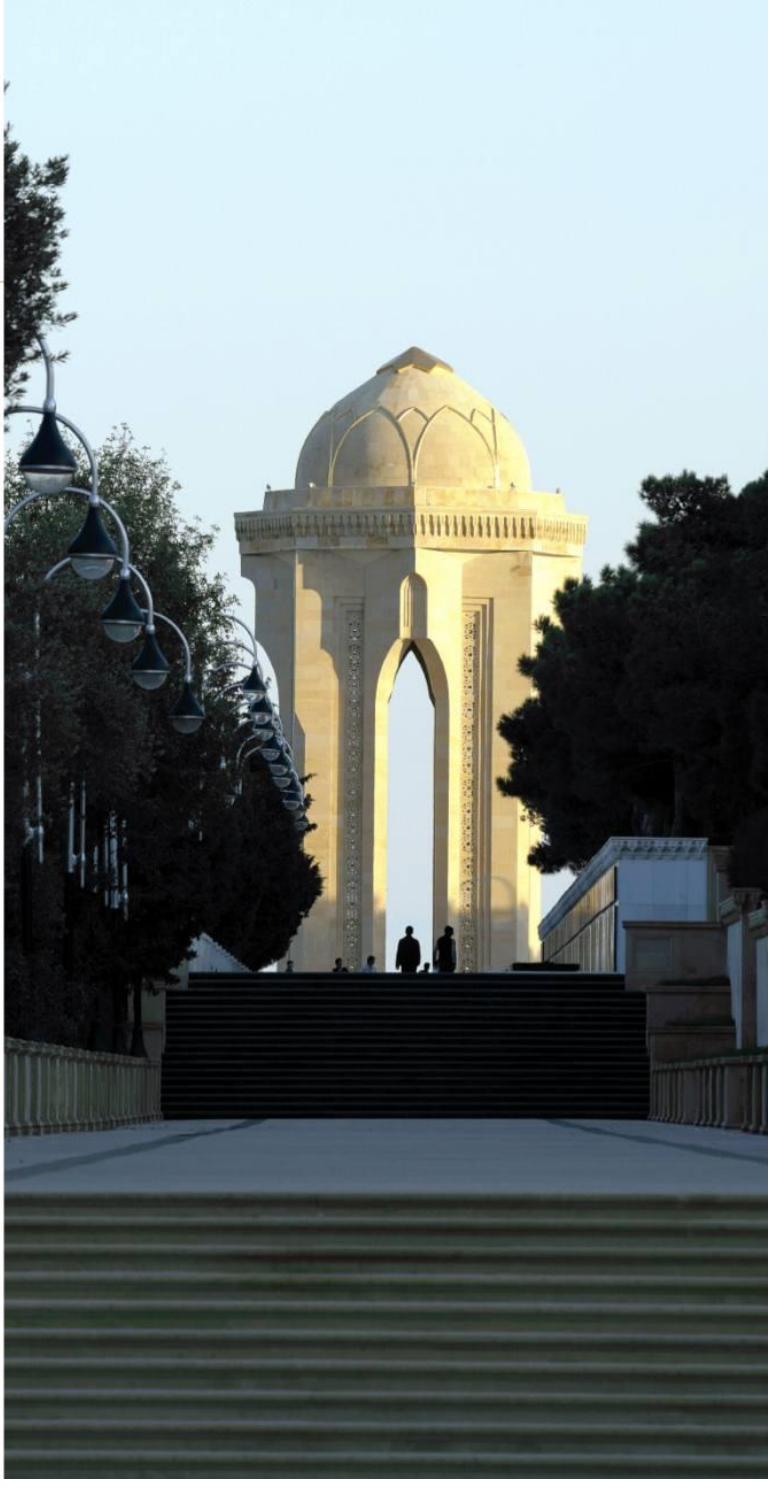
Spedizione del petrolio di Baku verso il fronte. 1942.

Il monumento in onore del generale Hazi Aslanov, Eroe dell'Unione Sovietica. 1949. Scultore: F.Abdurrahmanov. Vicolo dei Martiri, Baku

Al momento del processo di dissoluzione dell'URSS, l'Azerbaigian del Nord si trasformò in un potente fulcro, all'interno dell'area sovietica, del movimento di liberazione nazionale. Al fine di zittire la viva protesta popolare contro il regime sovietico totalitario istaurato ormai dagli anni 70' , le truppe sovietiche repressero selvaggiamente la popolazione civile di Baku il 20 gennaio 1990. Dopo la dissoluzione dell'URSS, fu proclamata la Repubblica dell'Azerbaigian indipendente (18 ottobre 1991).

Sin di primi giorni della sua indipendenza, la Repubblica dell'Azerbaigian subì l'aggressione armena: al fine di divider l'Alto Garabagh (Nagorno Garabagh) dall'Azerbaigian, i nazionalisti armeni portarono avanti una serie di azioni separatiste. Queste aggressioni militari da parte dell'Armenia diedero origine alla guerra. Grazie all'aiuto di alcuni Stati, l'Armenia occupò il 20 per cento del territorio della Repubblica dell'Azerbaigian. Di conseguenza, oltre un milione di Azerbaigiani divennero rifugiati e profughi interni nel loro proprio paese. La stabilità sociale e politica dell'Azerbaigian fu totalmente sconvolta da questi avvenimenti, seguiti dalla comparsa di forze separatiste, aggravando in tal modo il rischio di guerra civile.

Memoriale dei Martiri del 20 gennaio (1990). Monumento della "Fiamma Perenne". Baku



GEORGIA
RUSSIA
TBILISSI
Balakan
Zagatala
Gakh
Sheki
Oghuz
Kura
Aghstafa
Gazakh
Tovuz
AZERBAIGIA
Ijevan
Dilijan
Razdan
Shamkir
Ganja
Minghecevir
Gabala
Aghdash
Gadabay
Goranboy
Yevlakh
Goyciay
Ujar
Dashkasan
Goygol
Barda
Terter
Kurdamir
Lago Goyce
ARMENIA
Aghdere
Zardab
Martuni
Vardenis
Kalbajar
Aghdam
Aghjabadi
EREVAN
Khojali
Khankendi
Khojavand
Shusha
Imishli
Lacin
Fuzuli
Sharur
Goris
Nakhcivan (Azerbaigian)
Gubadli
Jabrayil
Nakhcivan
Kafan
Zangilan
Babak
Megri
TURCHIA
IRAN
46°
48°

I territori della Rebubblica dell'Azerbaigian sotto occupazione:

Regione dell'Alto Garabagh

Superficie – 4 388 km2
Popolazione (1989) – 189 085
Armeni – 145 450 (76,9%)
Azerbaigiani – 40 688 (21,5%)
Russi – 1 922 (1%)
Altre nazionalità – 1 025 (0,6%)

Distretto di Shusha

Superficie – 289 km2
Popolazione (1989) – 20 579
Azerbaigiani – 19 036 (92,5%)
Armeni – 1 377 (6,7%)
Data di occupazione: 8 maggio 1992

L'occupazione delle regioni intorno all'Alto Garabagh

Lacin	18 maggio 1992
Kalbajar	2 aprile 1993
Aghdam	23 luglio 1993
Fuzuli	23 agosto 1993
Jabrayil	23 agosto 1993
Gubadli	31 agosto 1993
Zangilan	29 ottobre 1993

Le vittime dell'occupazione

Morti	20 000
Invalidi	50 000
Dispersi	4 866

Conformemente alle risoluzioni 822 (30 aprile), 853 (29 luglio), 874 (14 ottobre) e 884 (11 novembre) 1993 del Consiglio di Sicurezza delle Nazioni Unite, si impose il ritiro incondizionato dell'Armenia dai territori occupati dell'Azerbaigian.

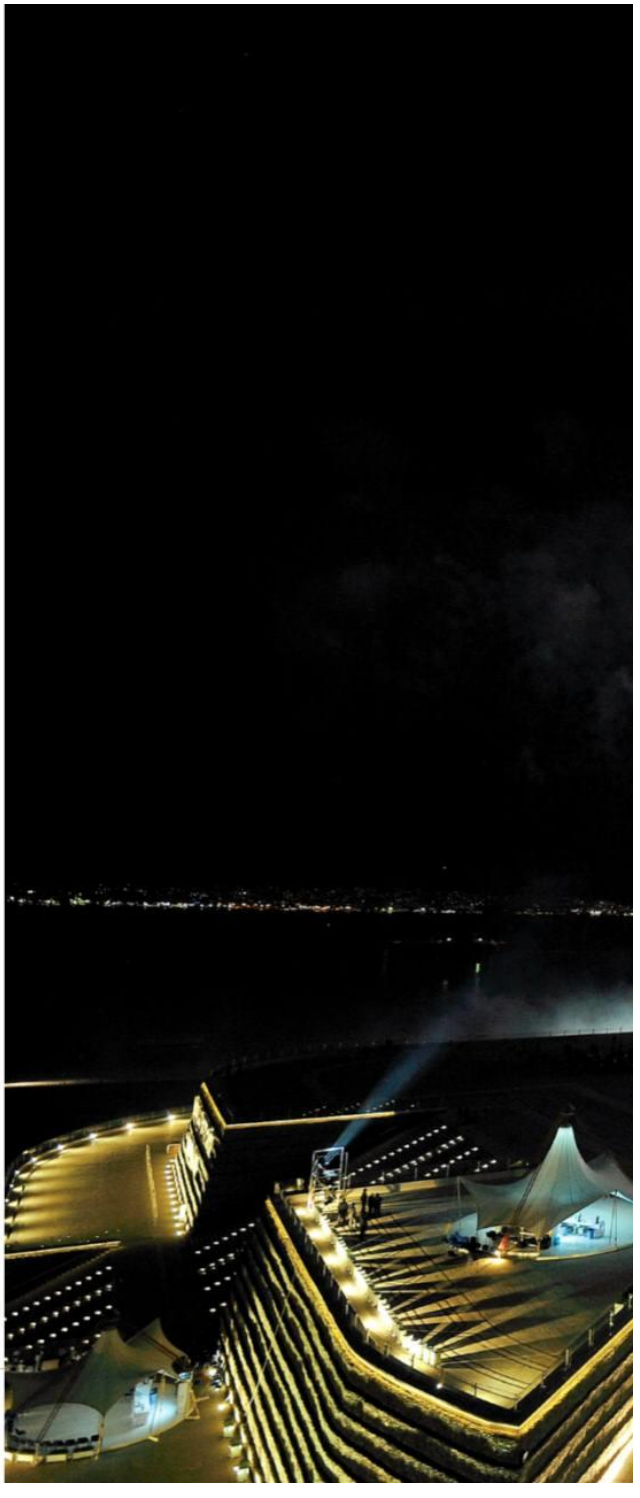
GAN
SI

Quando l'Azerbaigian si trovo' sull'orlo del caos, Heydar Aliyev ritorno al potere, e permise al paese di ritrovare la stabilita: fu firmato un "cessate-il-fuoco" con l'Armenia ed inizio' un processo di ampie riforme interne.

La firma del "Contratto del Secolo", il 20 settembre 1994, rappresentò il lancio di una nuova strategia petrolifera dell'Azerbaigian indipendente. La cooperazione con le maggiori compagnie petrolifere internazionali permise di trasportare il petrolio estratto da giacimenti "Azeri", "Cirag", "Guneshli" verso il mercato internazionale, utilizzando l'oleodotto "Baku-Tbilissi-Ceyhan" ed altri oleodotti.

Cerimonia di giuramento del Presidente Heydar Aliyev. 10 ottobre 1993.

Cerimonia della firma del "Contratto del Secolo". 20 settembre 1994. Baku



Piazza della Bandiera Nazionale. Baku

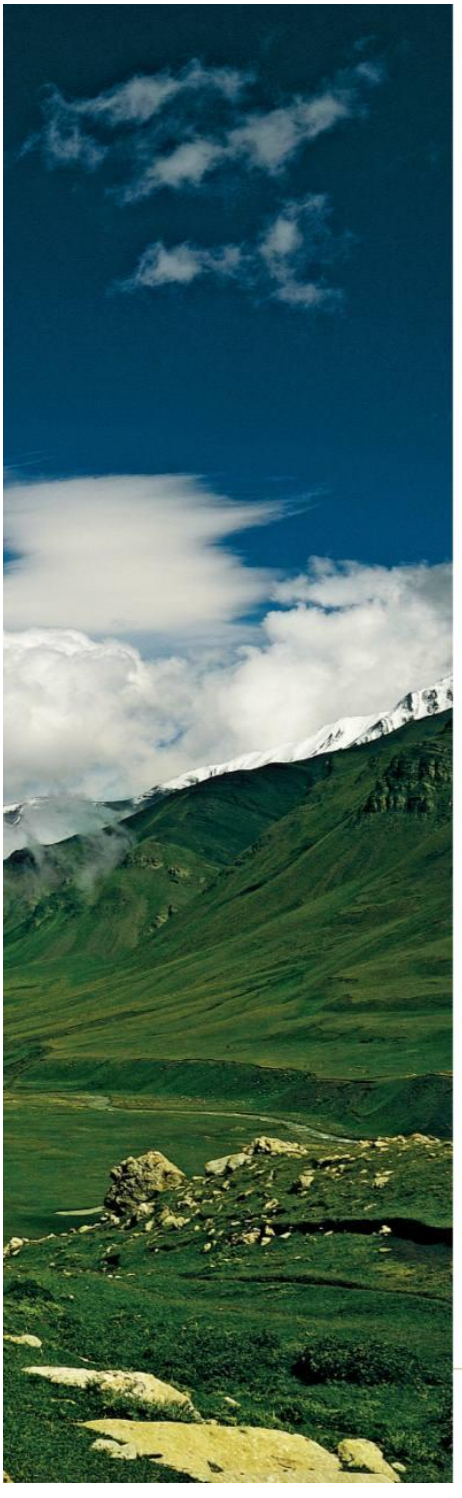
Il 12 novembre 1995 il popolo adottò la prima Costituzione dell'Azerbaigian grazie ad un referendum popolare. Lo Stato azerbaigiano di oggi, erede della prima Repubblica Democratica dell'Azerbaigian, è uno Stato di diritto, democratico, laico ed unitario. La garanzia dei diritti e delle libertà dell'uomo e del cittadino è l'obiettivo principale dello Stato che si preoccupa anche: del miglioramento del benessere del popolo e di ogni cittadino, della loro protezione sociale e del loro livello di vita, del sostegno allo sviluppo, della cultura, dell'educazione, della salute, della scienza, dell'arte, proteggendo la natura del paese, la storia del popolo e la sua eredità materiale e morale.

Scoricamente, l'Azerbaigian ha istaurato un clima di grande tolleranza nei riguardi

delle differenti religioni. Oggi diverse confessioni religiose sono praticate nella Repubblica dell'Azerbaigian in quanto la Costituzione del paese garantisce la libertà di culto a tutti i cittadini.

La politica estera indipendente della Repubblica dell'Azerbaigian si fonda sulle norme e i principi del diritto internazionale: fra cui emerge il rispetto della sovranità e dell'integrità territoriale degli Stati e della non-ingerenza negli affari interni. Grazie ad una politica interna ed estera particolarmente di successo realizzate dal Presidente Ilham Aliyev, la Repubblica dell'Azerbaigian è riuscita a rafforzare ancora più la propria indipendenza e a diventare uno "Stato leader" nella regione, occupando così un posto sempre più importante all'interno del concerto delle Nazioni.

Natura dell'Azerbaigian



La Repubblica dell'Azerbaigian è situata a est del Caucaso Meridionale, sulle rive occidentali del Mar Caspio, tra 38°25' e 41°55' di latitudine nord e 44°50' e 50°51' di latitudine est. Occupa una superficie di 86.600 km^2 e confina con la Federazione Russa a nord, con la Repubblica di Georgia a nord-ovest, con le Repubbliche Armena e Turca a ovest e a sud-ovest, e con la Repubblica Islamica dell'Iran a sud. Le frontiere marittime dell'Azerbaigian toccano la Russia, l'Iran e anche le Repubbliche del Turkmenistan e del Kazakhstan. La capitale della Repubblica dell'Azerbaigian è la città di Baku.

I rilievi del paese sono particolarmente vari ed eterogenei. Sono costituiti da catene montuose - il Caucaso Maggiore a nord, il Caucaso Minore ad ovest e a sud-ovest, e le montagne del Talish a sudest. La vasta pianura centrale di Kura-Araz è infatti incorniciata da queste stesse vette. L'altitudine varia da 27 m sotto il livello del mare (pianure costiere) a 4.466 m al di sopra (montagne Bazarduzu).

Altopiano di Shahnabat. Gusar.

Lago di Goygol, la cui particolarità climatica è quella di riunire, allo stesso tempo, le quattro stagioni dell'anno. Ordubad.

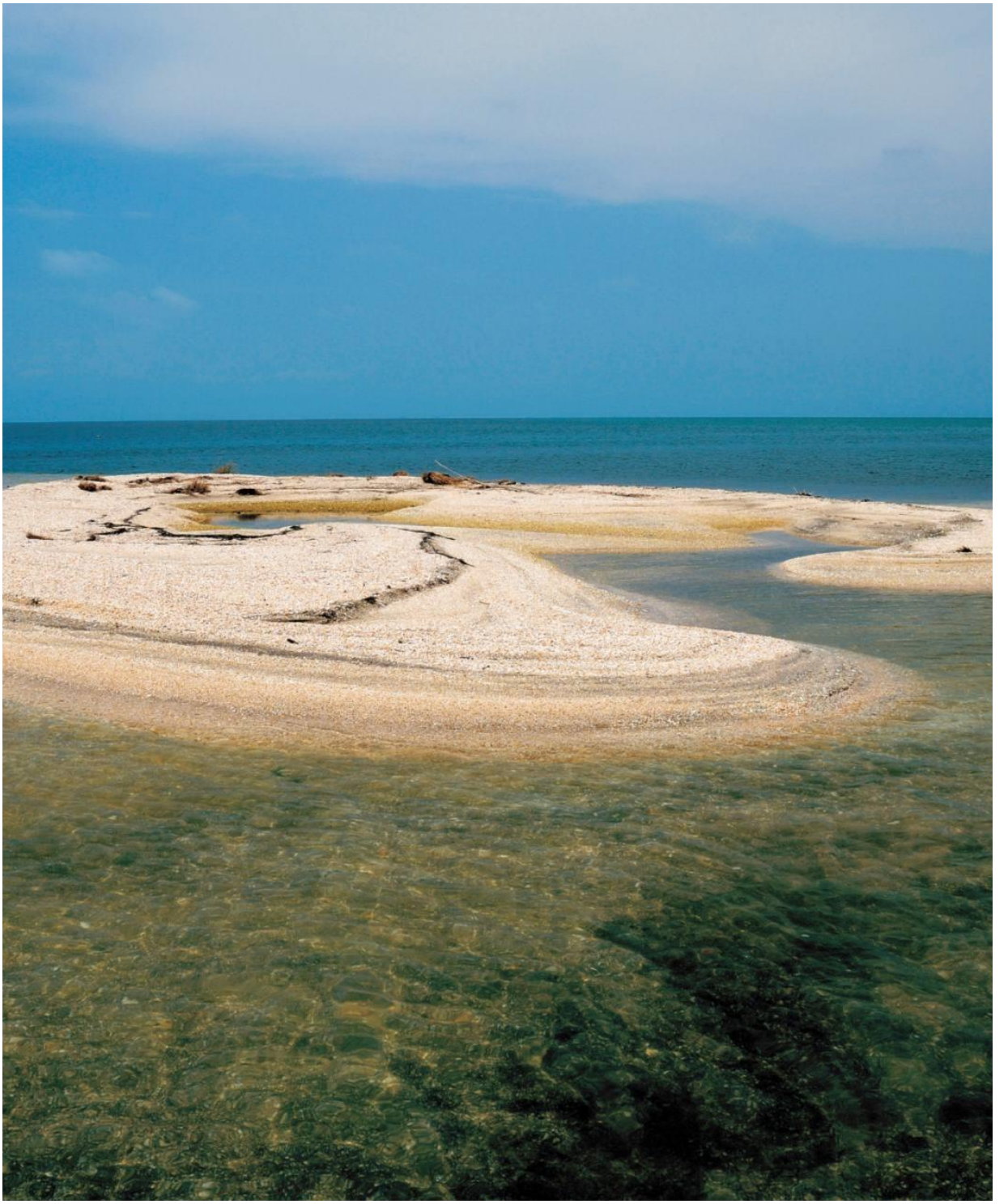
Vulcani di fango. I vulcani di fango, un mistero della natura, pongono l'Azerbaigian al primo posto al mondo per la quantità e la varietà di fenomeni naturali.

Vulcano di fango di Boyuk Kenizdagh. Gobustan.

Fortemente influenzato dalla collocazione geografica (varietà di altitudini, prossimità del Mar Caspio, abbondanza di energia solare nel corso di tutto l'anno, influenza delle masse d'aria di origine diverse ed altri fattori) il clima si rivela essere molto vario nelle zone subtropicali.

Riserva naturale nazionale di Gizilaghaj. Lankaran.

"Navicelle" di quarzo nel Caucaso Minore.



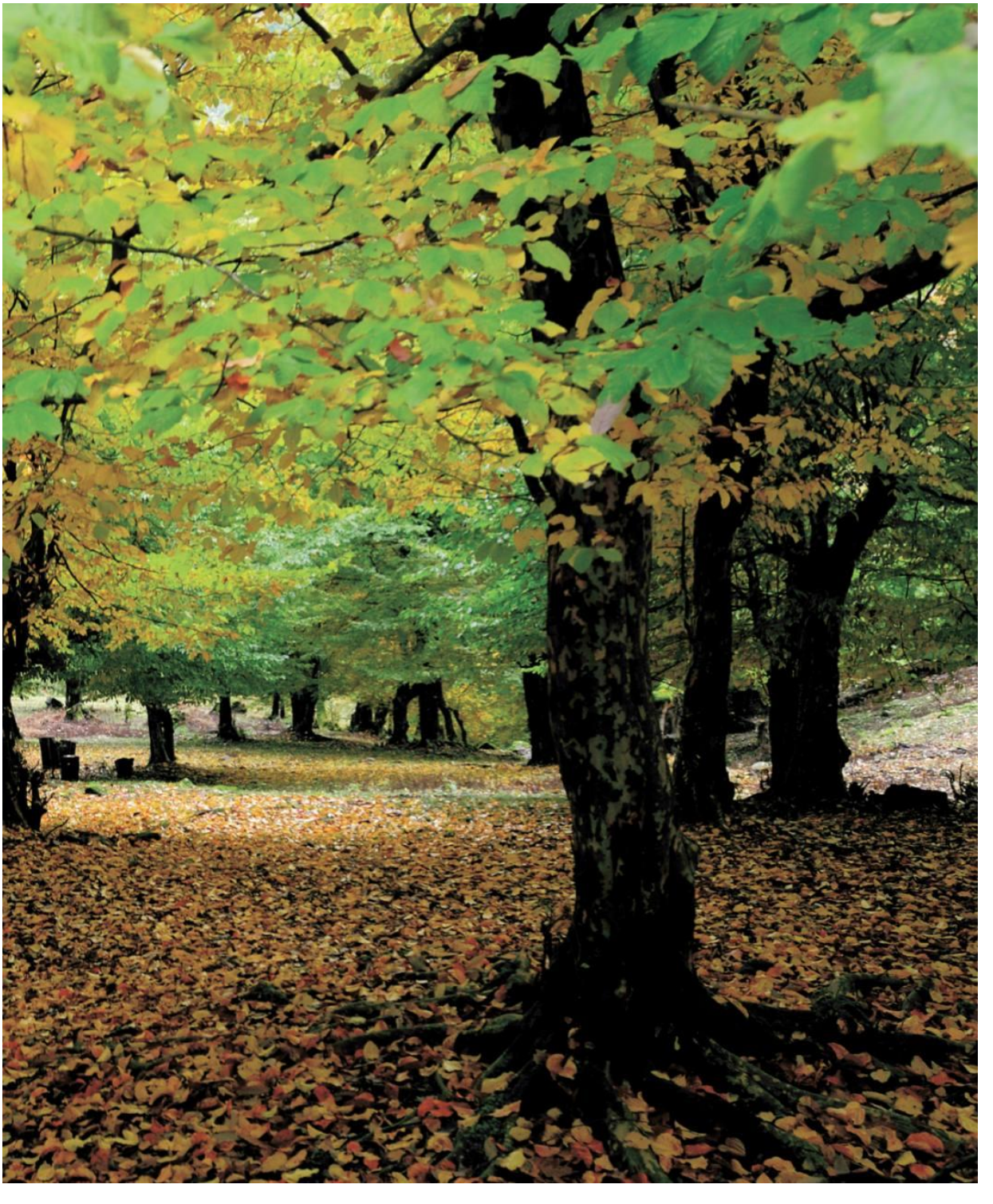
L'Azerbaigian vanta una flora molto ricca. Vi sono state censite più di 4.500 essenze vegetali e vi si trovano diverse "piante reliquie" come l'albero di ferro (Parrotia persica - C.A.Mey), l'acacia di Costantinopoli (Albizzia julibrissin Durazz), la quercia a foglie di castagno (Quercus castanefolia - C.A.Mey), il falso loto (Diospyrus lotus L.), il bosso (Ilex hyrcana Pojark), il pino di Eldar (Pinus eldarica) ecc. Lungo i fiumi Kura e i corsi d'acqua Araz, Ganikh e Gabirri si estendono le foreste Tughay, principalmente ricoperte da alberi e cespugli come il pioppo, il salice, il biancospino, l'olmo, il gelso, le tamerici, il melograno. Sono circa 400, quindi, le essenze vegetali stagionali che costituiscono la flora dell'Azerbaigian, e che si considerano specie protette. Di queste, le 140 specie rare e in via di estinzione sono elencate nel Libro Rosso.

Cicerchia (Lathyrus).

Pan porcino (una pianta rizomatosa dai colori vivaci).

Inula (Inula).

Bosco di "alberi di ferro" (Parrotia persica). La durezza delle sue fibre rende impossibile conficcare un chiodo nel tronco di questo raro albero, la cui età media si aggira intorno ai 200 anni.



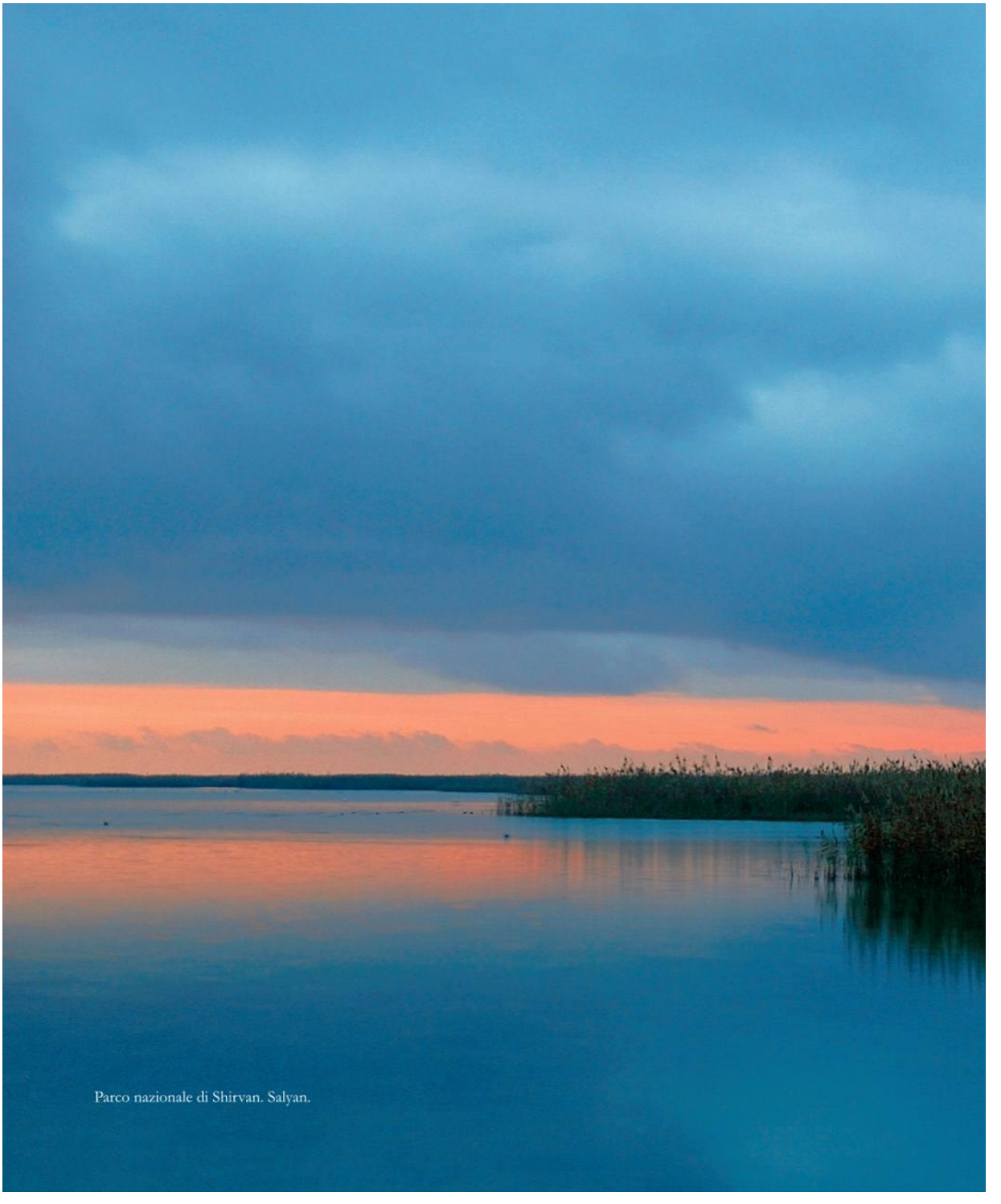
Grazie alla varietà climatica, la fauna è particolarmente diversificata e ricca. Sul territorio dell'Azerbaigian sono state censite più di 25.000 specie animali (mammiferi, pesci, uccelli, rettili, crostacei, anfibi ecc ...). 108 specie appaiono nel Libro Rosso della Repubblica dell'Azerbaigian di cui 14 per i mammiferi, 36 per gli uccelli, 13 per rettili e anfibi, 5 per i pesci e 40 per gli insetti. Al fine di preservare la flora e la fauna sono state create delle riserve naturali, delle zone protette e dei parchi nazionali.

La foca è l'unico mammifero marino che popola il Mar Caspio. Considerata una specie endemica, è stata iscritta nel "Guinness dei Primati" come la più piccola specie di foca al mondo. Il parco nazionale d'Absheron è stato creato nel 2005 per proteggere la foca, unica rappresentante della famiglia delle phocidae.

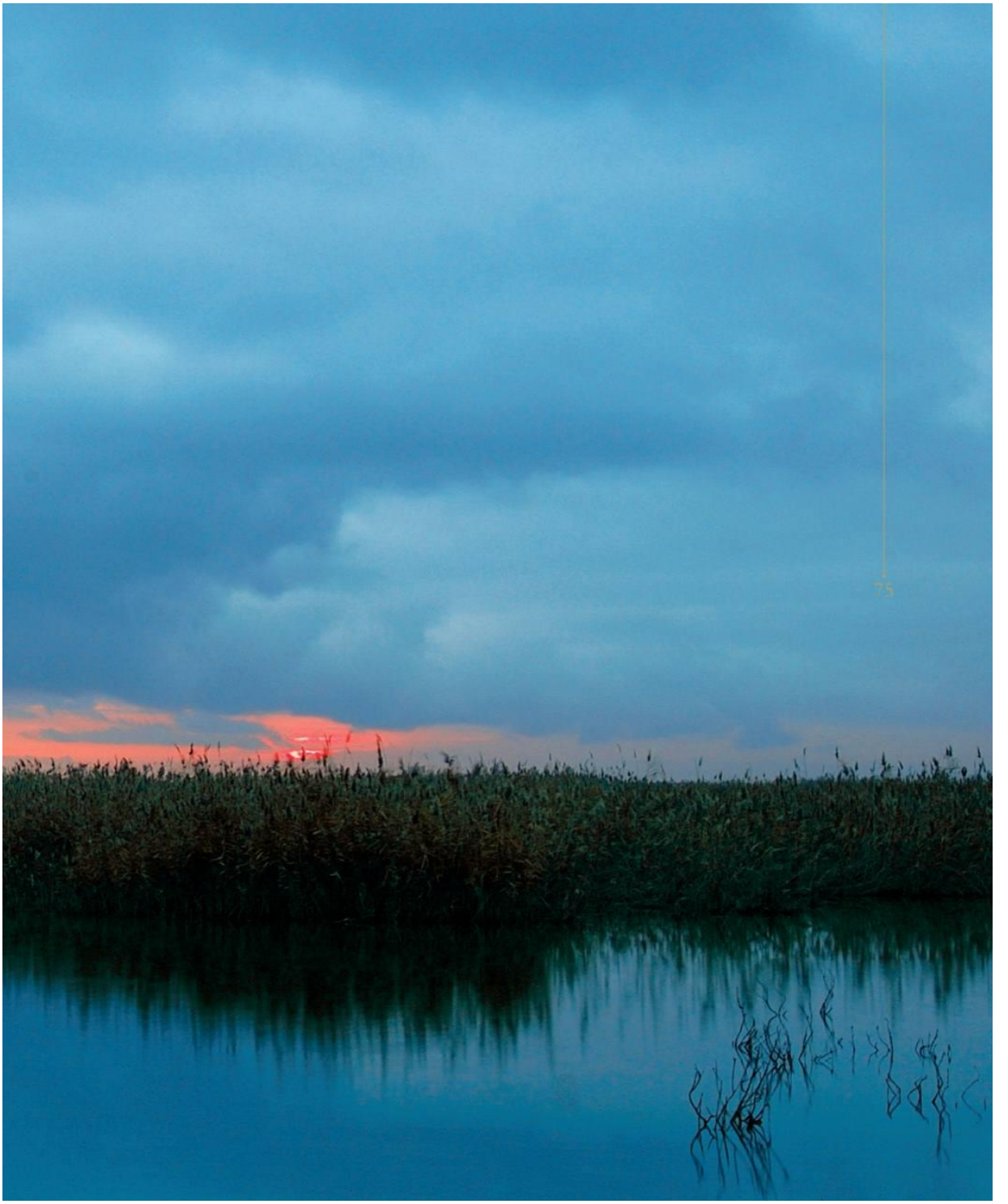
Gazzelle (Gazzella subgutturosa Guldenstaedt).

Spatola bianca (Platalea leucorodia).

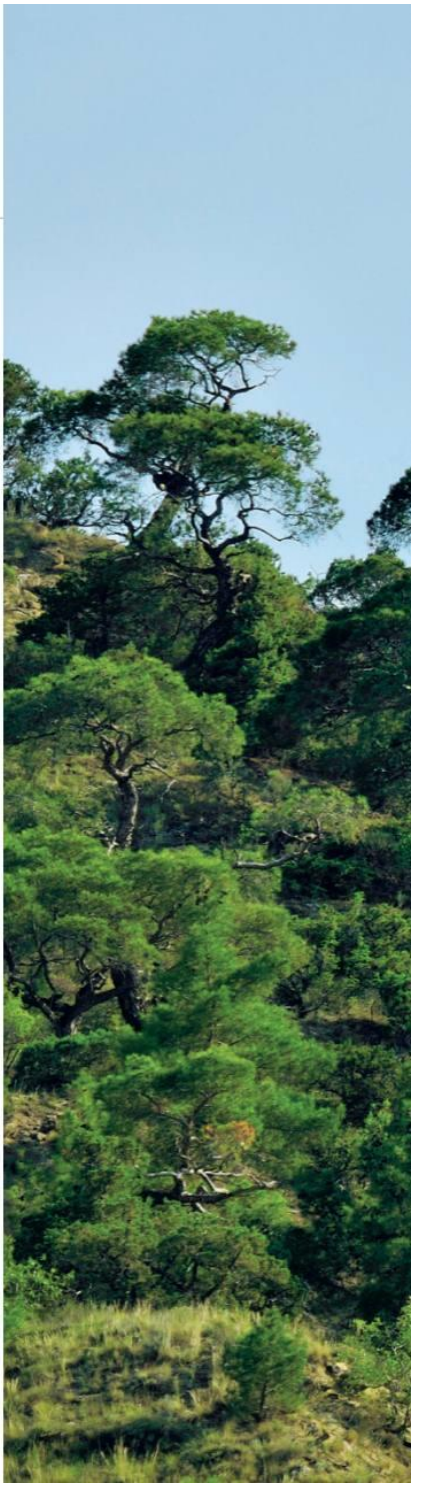
Fenicotteri rosa (Phoenic opterusroseus).
Parco nazionale di Shirvan.



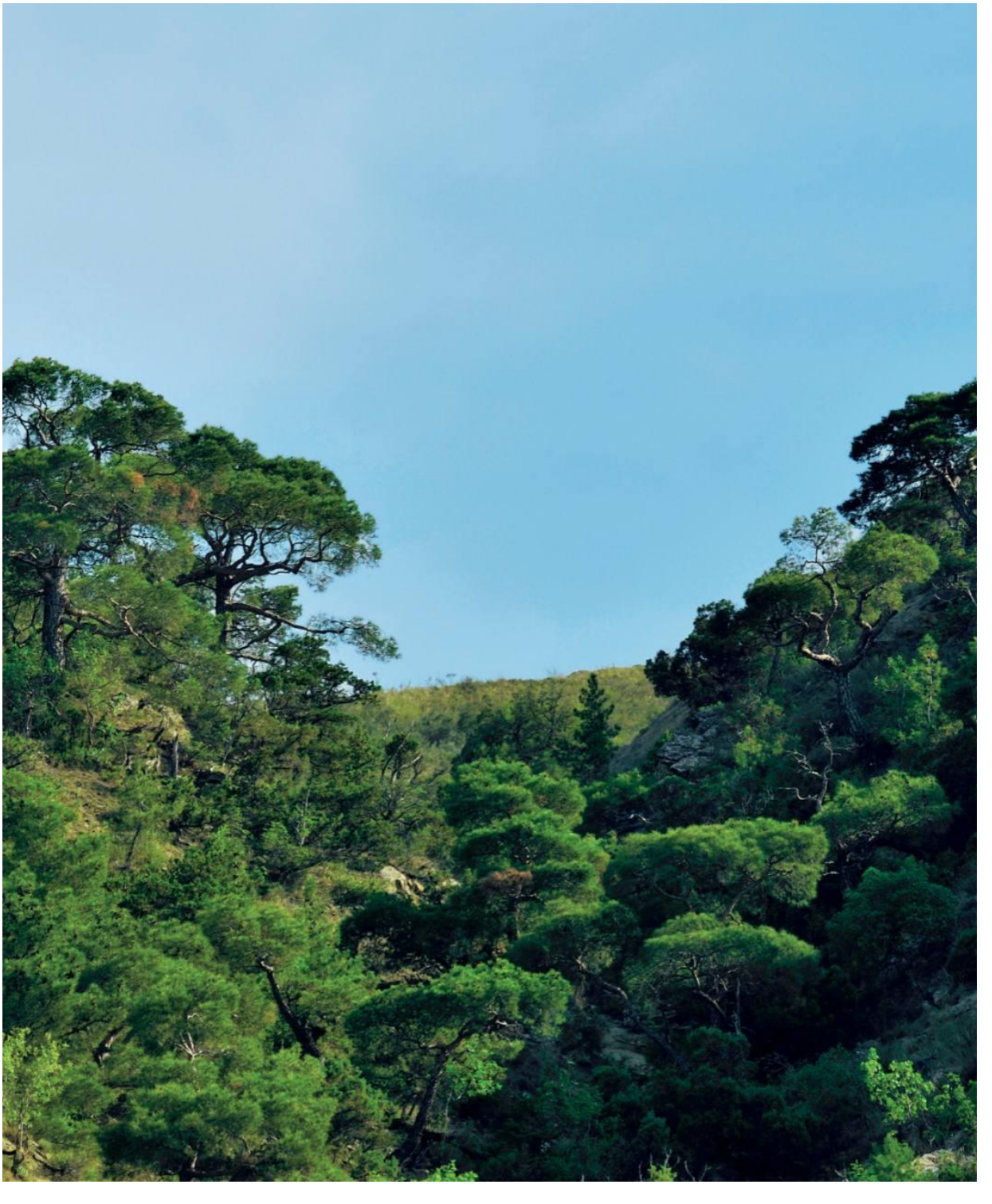
Parco nazionale di Shirvan. Salyan.



Riserva naturale del Pino di Eldar (Pinus eldarica). Ganja. La foresta-reliquia di pini di Eldar cresce naturalmente nelle montagne Elleroyughu. È stata dichiarata prima riserva naturale protetta del Caucaso, con il nome di "foresta dei Pini di Eldar".



Orsacchiotto bruno.



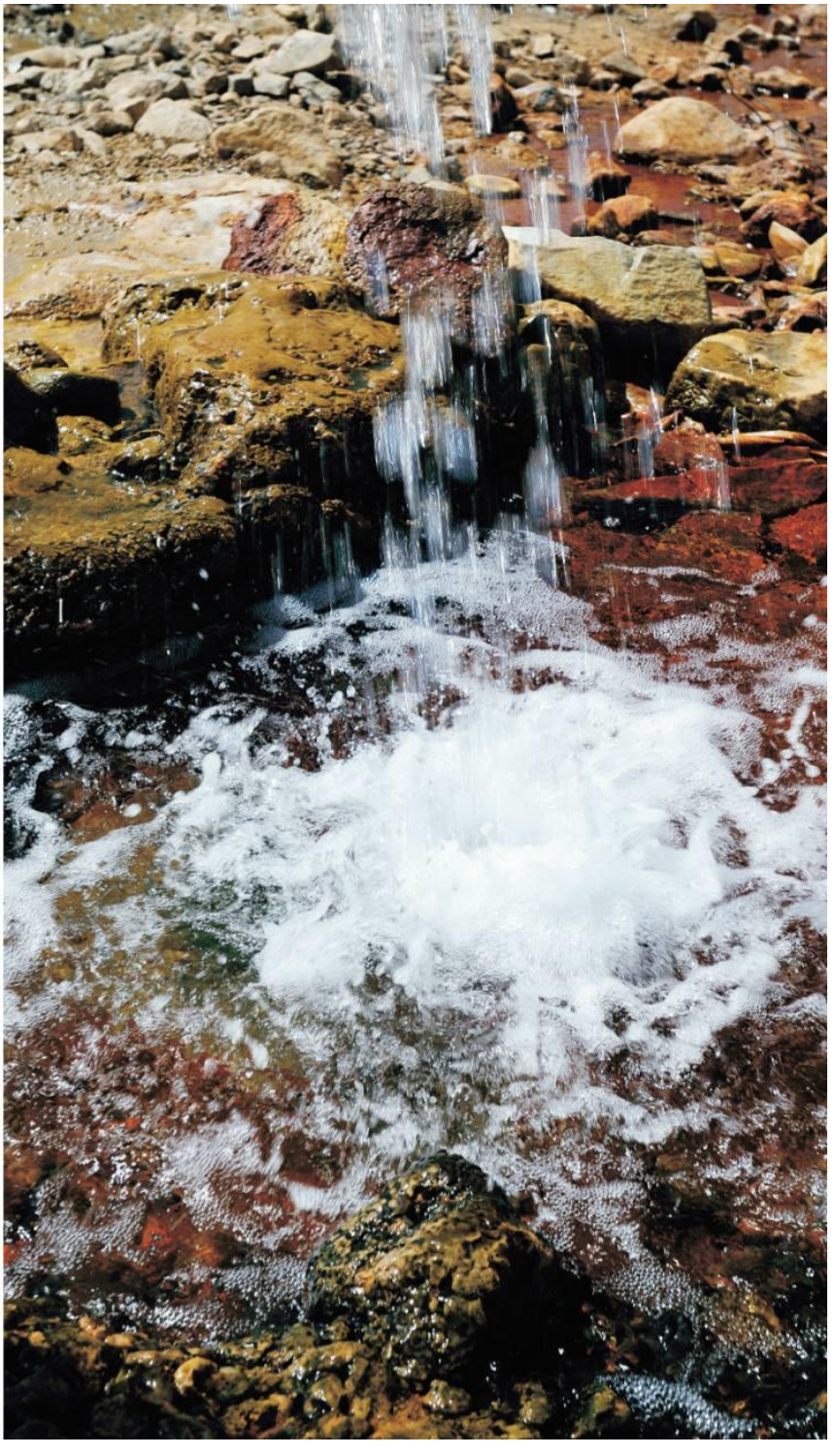
Il territorio del paese vanta innumerevoli risorse naturali. La scoperta della presenza di petrolio e gas naturale nella penisola di Absheron risale a cinquemila anni fa.

Già da tempo, la penisola di Absheron era nota per i suoi fuochi perpetui. Nel luogo chiamato "Yanar Dagh" (Montagna Fiammegiante), le fiamme che scaturiscono dalle viscere della terra sono considerate un mistero della natura. Ecco perché l'Azerbaigian è anche noto nel mondo intero con il nome di "terra del fuoco".

Nell'Absheron, il primo pozzo di petrolio di 35 m di profondità fu scavato nel 1954. Il primo pozzo di petrolio al mondo perforato con procedure meccaniche fu inaugurato nel 1847 sul campo di Bibi-Heybat. Nel 1949, la prima piattaforma offshore al mondo fu realizzata a "Neft Dashlari" (Rocce del Petrolio), nel Mar Caspio. L'Azerbaigian è infatti considerato la culla dell'industria petrolifera. All'inizio del XX secolo, più della metà della produzione mondiale di petrolio era costituita da petrolio estratto in Azerbaigian.

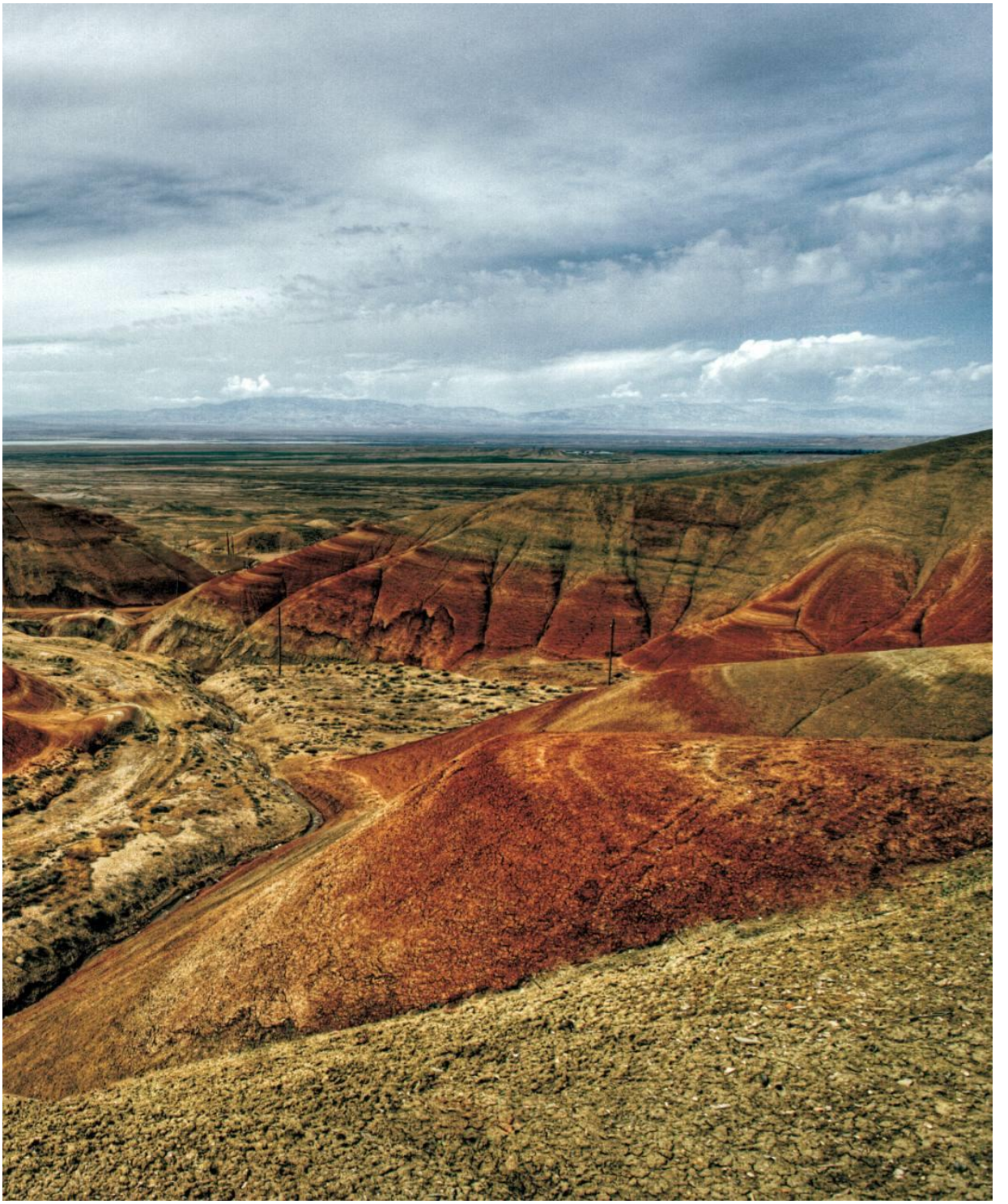
Per i giacimenti di combustibile non-tradizionale, degni di nota sono i bitumi naturali della penisola di Absheron, di Gobustan e delle pianure di Kura Basse, gli importanti giacimenti di scisto a Ismayilli, Guba, Shamakhi, Gobustan, Absheron e i giacimenti di carbone e carbone fossile sui territori di Terter, Gabala e la zone di Ganikh-Eyriciay.

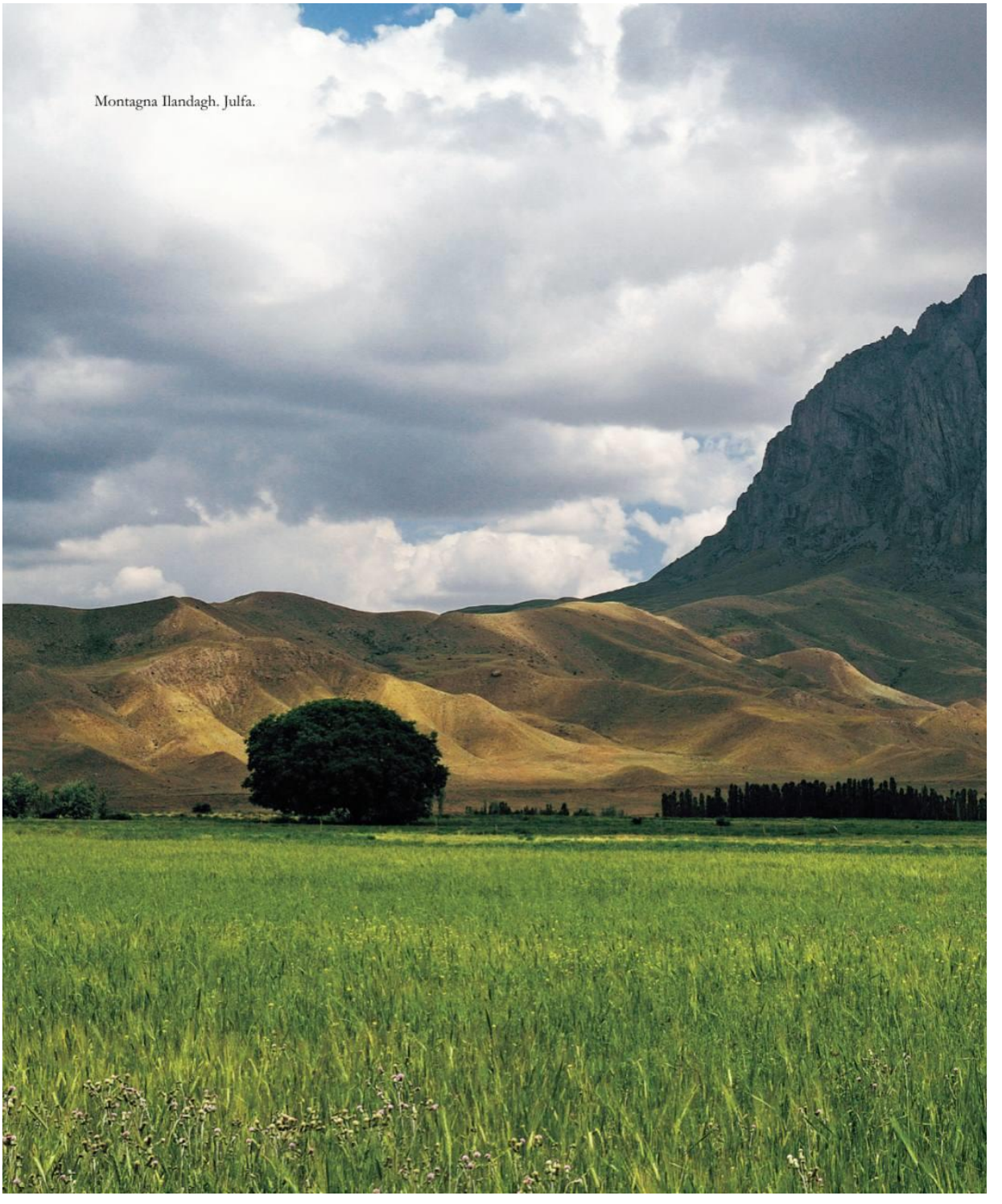
Sorgente minerale naturale di Badamli. Shahbuz.



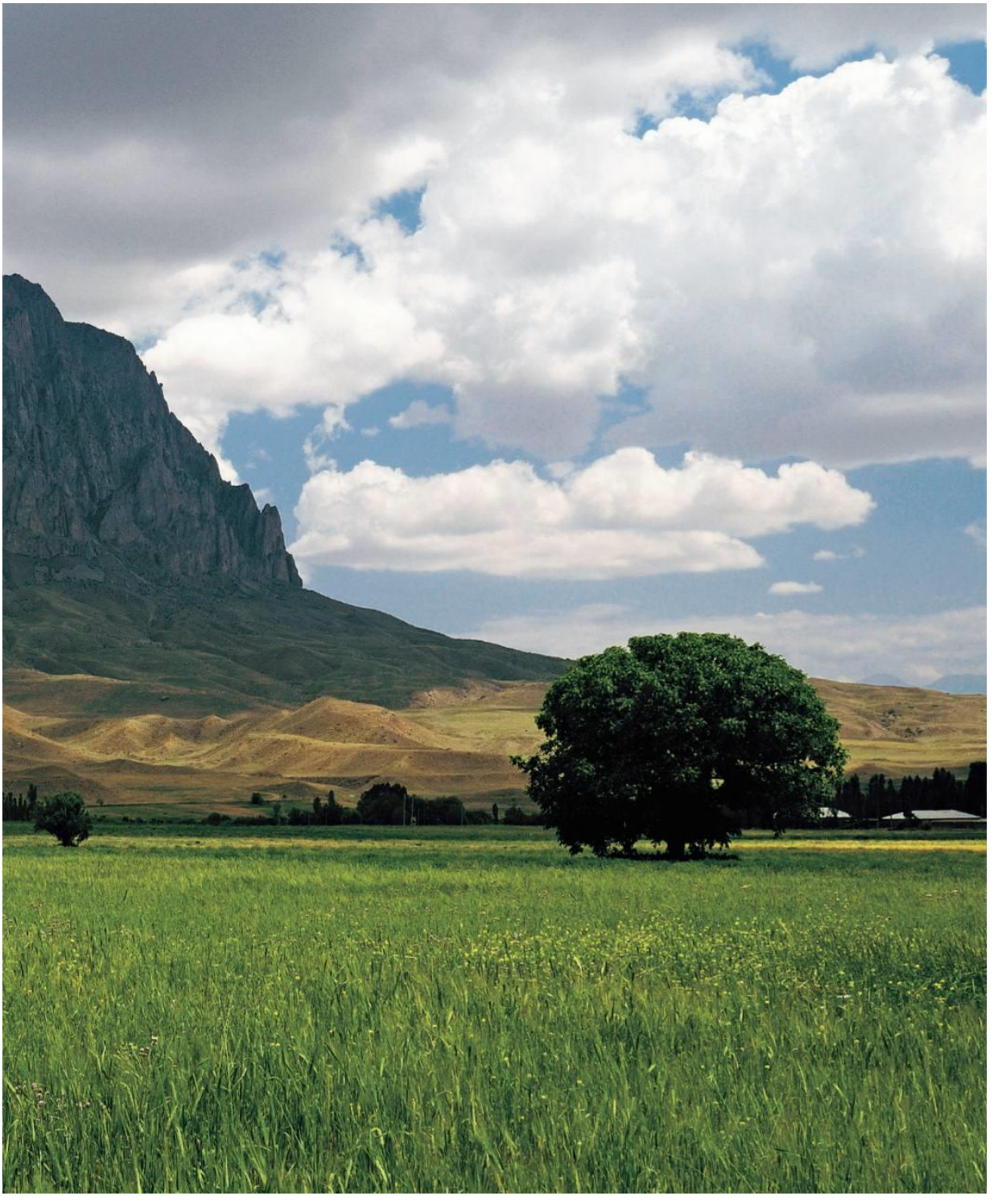
Mina di sale di Duzdagh (montagna di sale), mistero della natura. Babak.

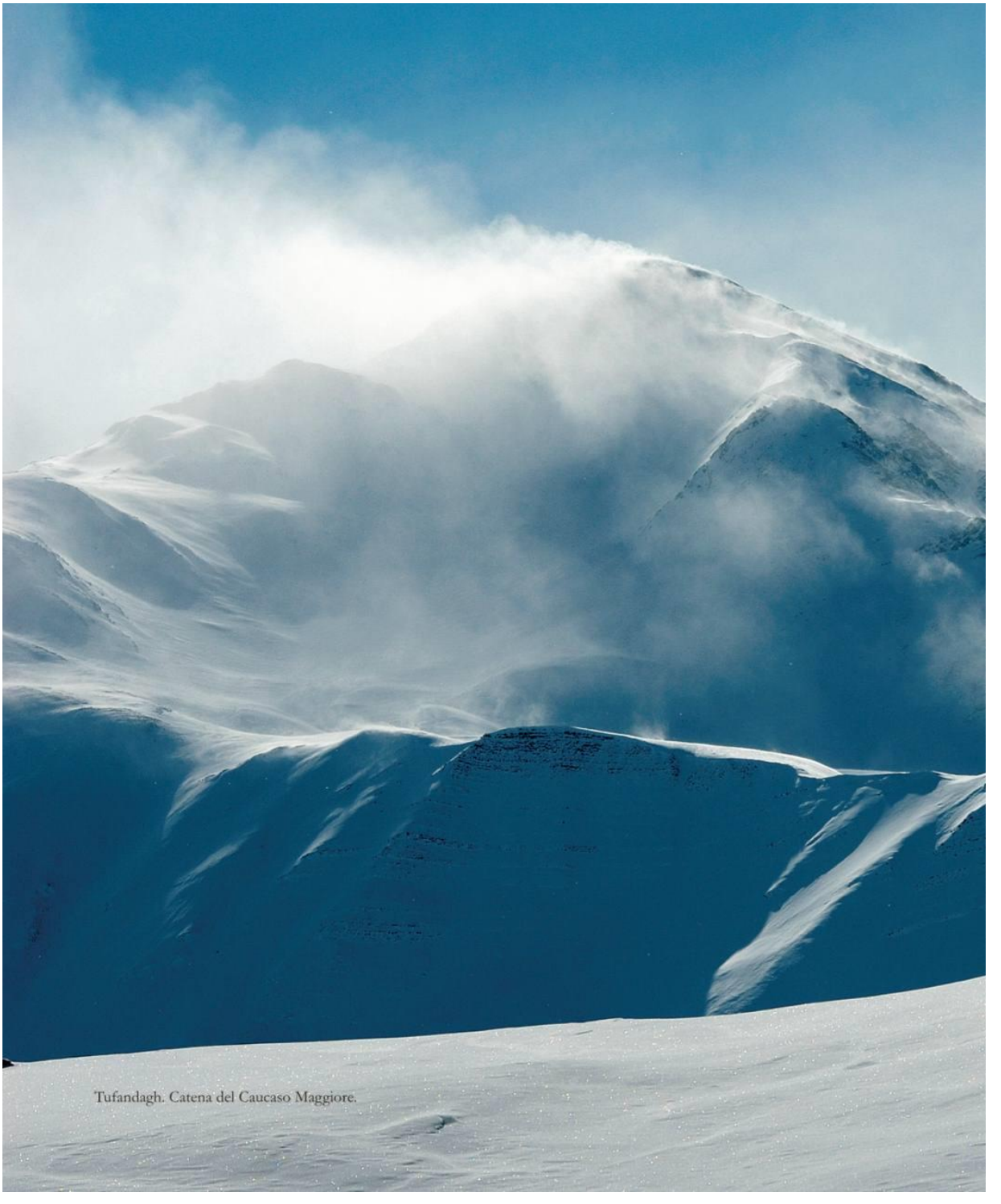
Panorama nei dintorni di Duzdagh. Babak.



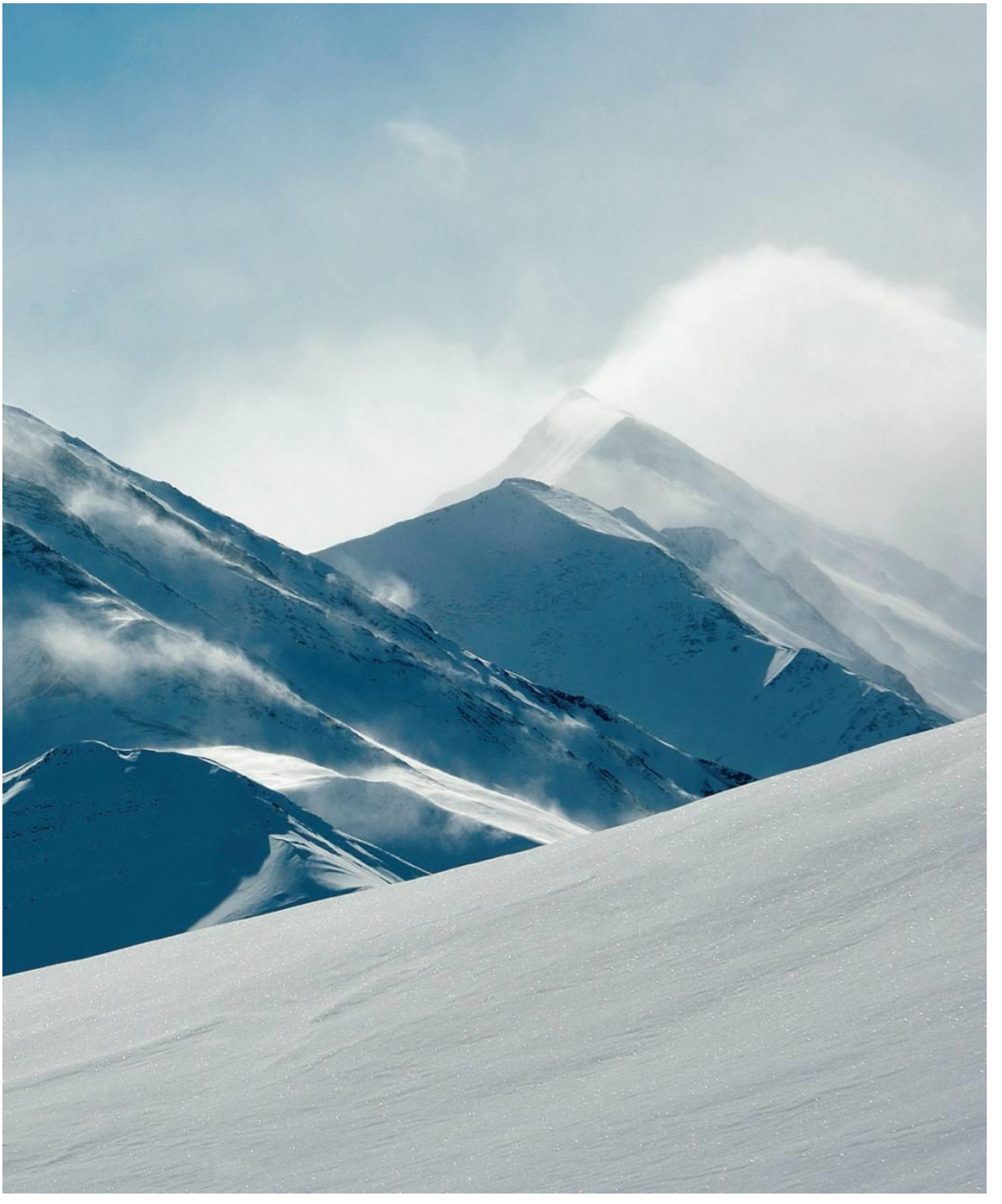


Montagna Ilandagh. Julfa.





Tufandagh. Catena del Caucaso Maggiore.



Vista della cima di Bazarduzu dalle montagne di Shahdagh. Il Bazarduzu è la più alta cima dell'Azerbaigian, culmina a 4.466 metri d'altitudine.

Cascate d'acqua gelate presso il villaggio di Leze. Gusar.

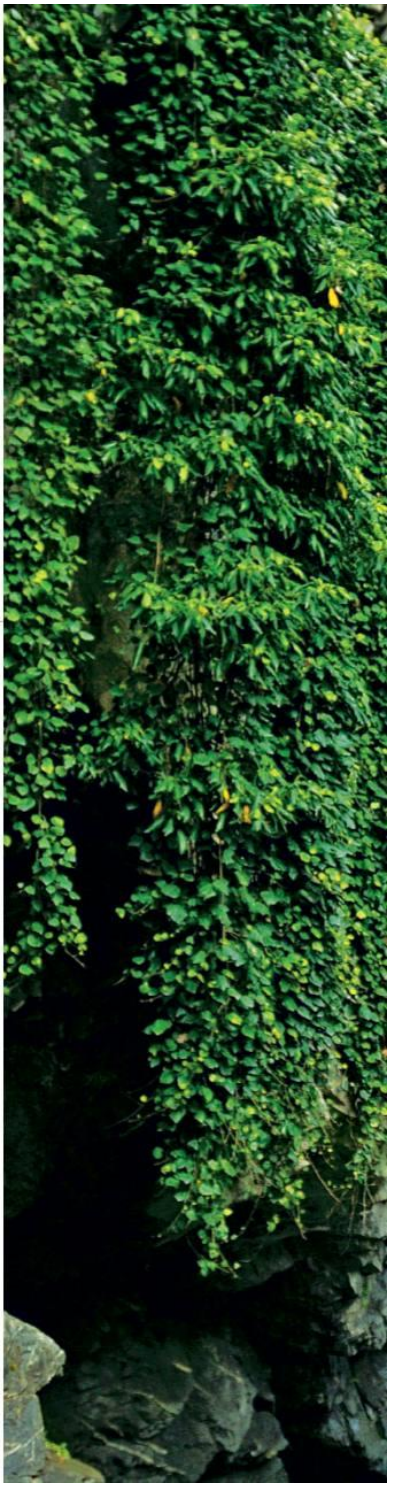
Gli abitanti del villaggio di Khinalig, situato a 2.500 metri d'altitudine, hanno conservato le loro tradizioni ancestrali. Guba.

Fiume Khinalig. Guba.

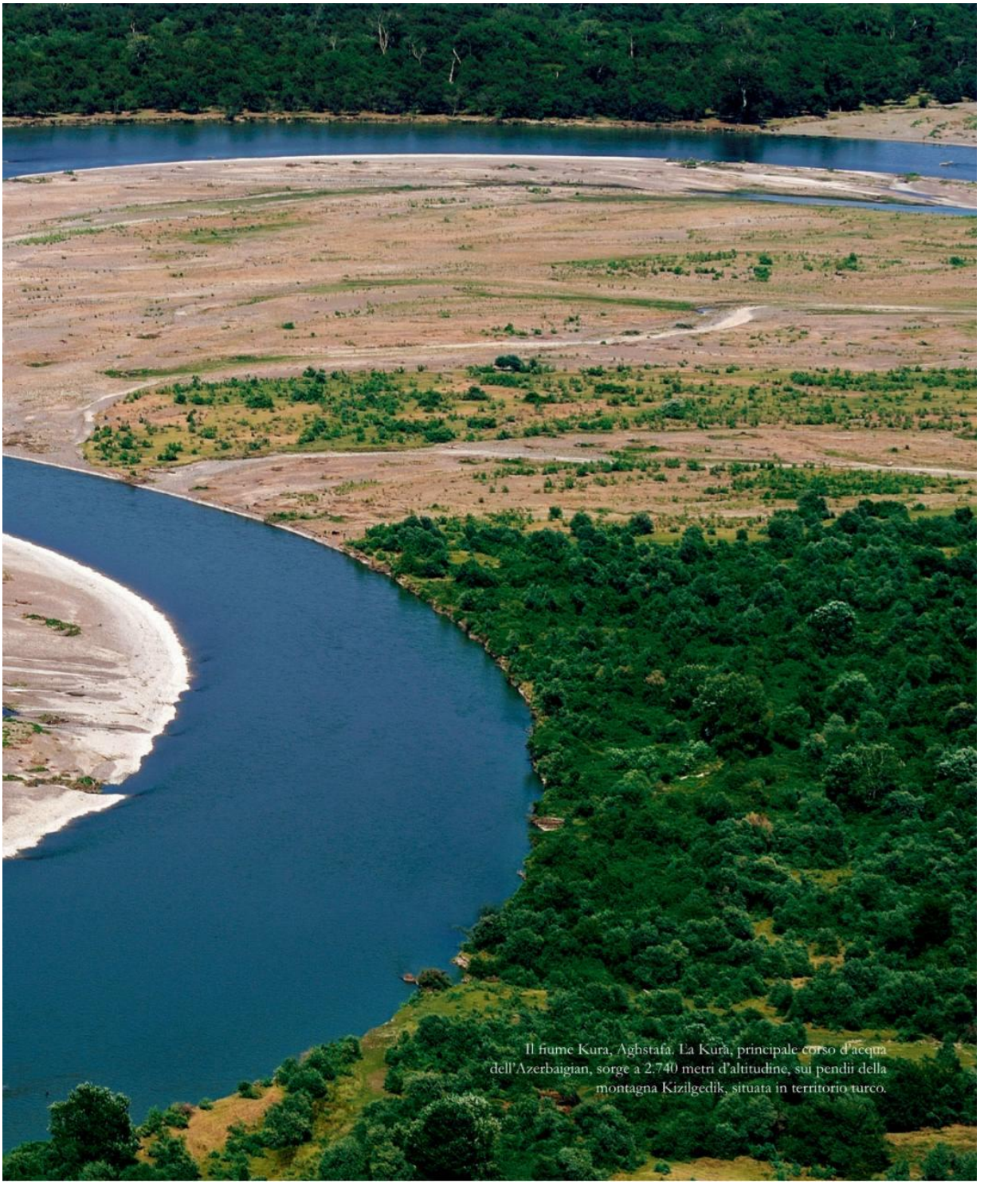
I giacimenti di ferro, alluminio, mercurio, oro, ottone, piombo, zinco, cobalto, molibdeno e di minerali grezzi sono presenti non solo nel Mar Caspio ma anche nei territori dell'Azerbaigian. Tra questi, i più grandi giacimenti di minerali ferrosi del Caucaso si trovano nell'area del Dashkasan, e i giacimenti d'allume nell'area di Zeylik.

Vi sono più di 8.300 fiumi e 250 laghi, di cui i più importanti sono il fiume Kura e i corsi d'acqua Araz, Ganikh, Gabirri, Samur, Arpa, Terter, Hekeri, Turyan, Gusar, Gudyal, Vilash, ecc.

Cascate di Katekh. Balakan.



Lago di Batabat, noto per i suoi isolotti galleggianti. Shahbuz.



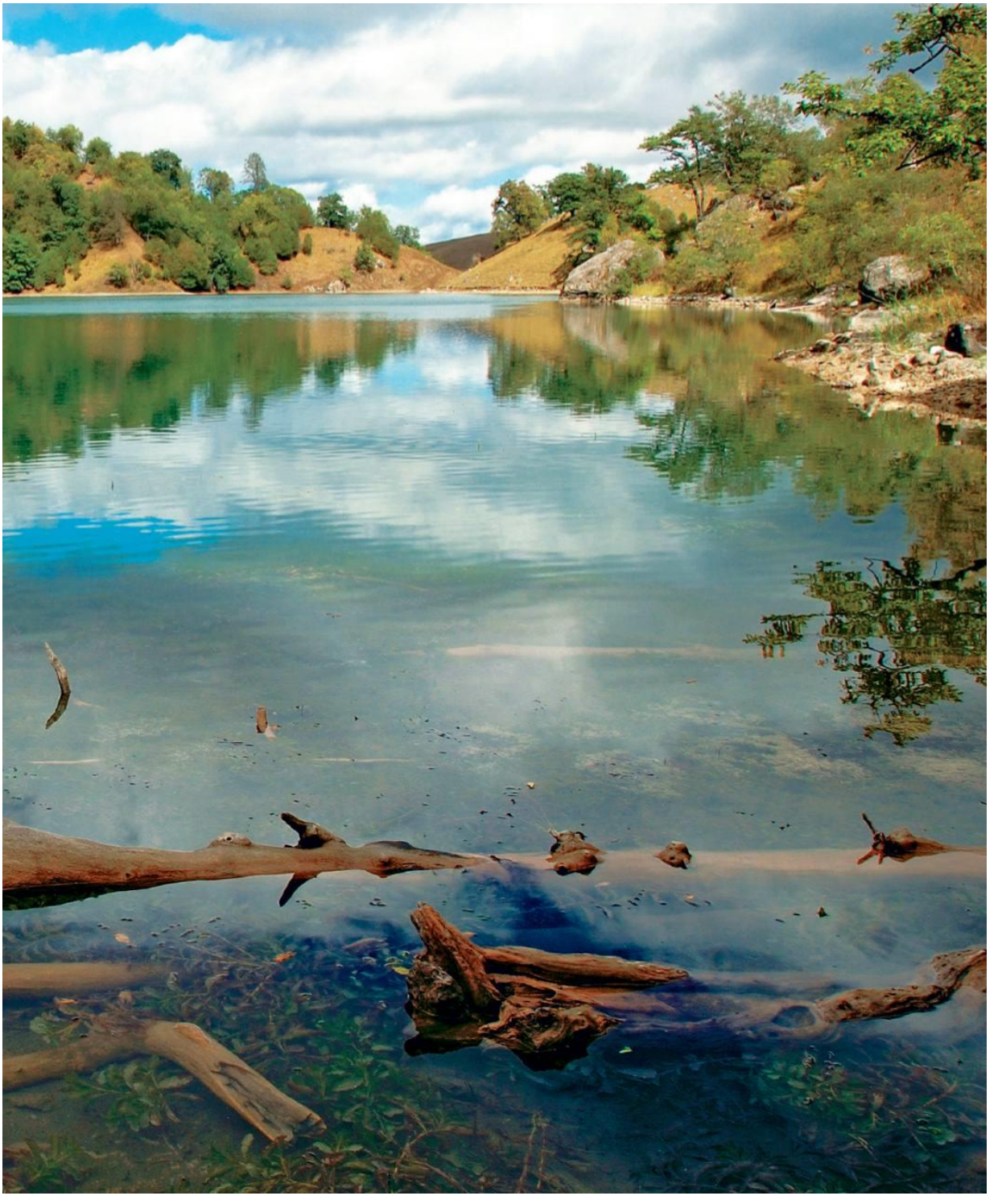
Il fiume Kura, Aghstafa. La Kura, principale corso d'acqua dell'Azerbaigian, sorge a 2.740 metri d'altitudine, sui pendii della montagna Kizilgedik, situata in territorio turco.

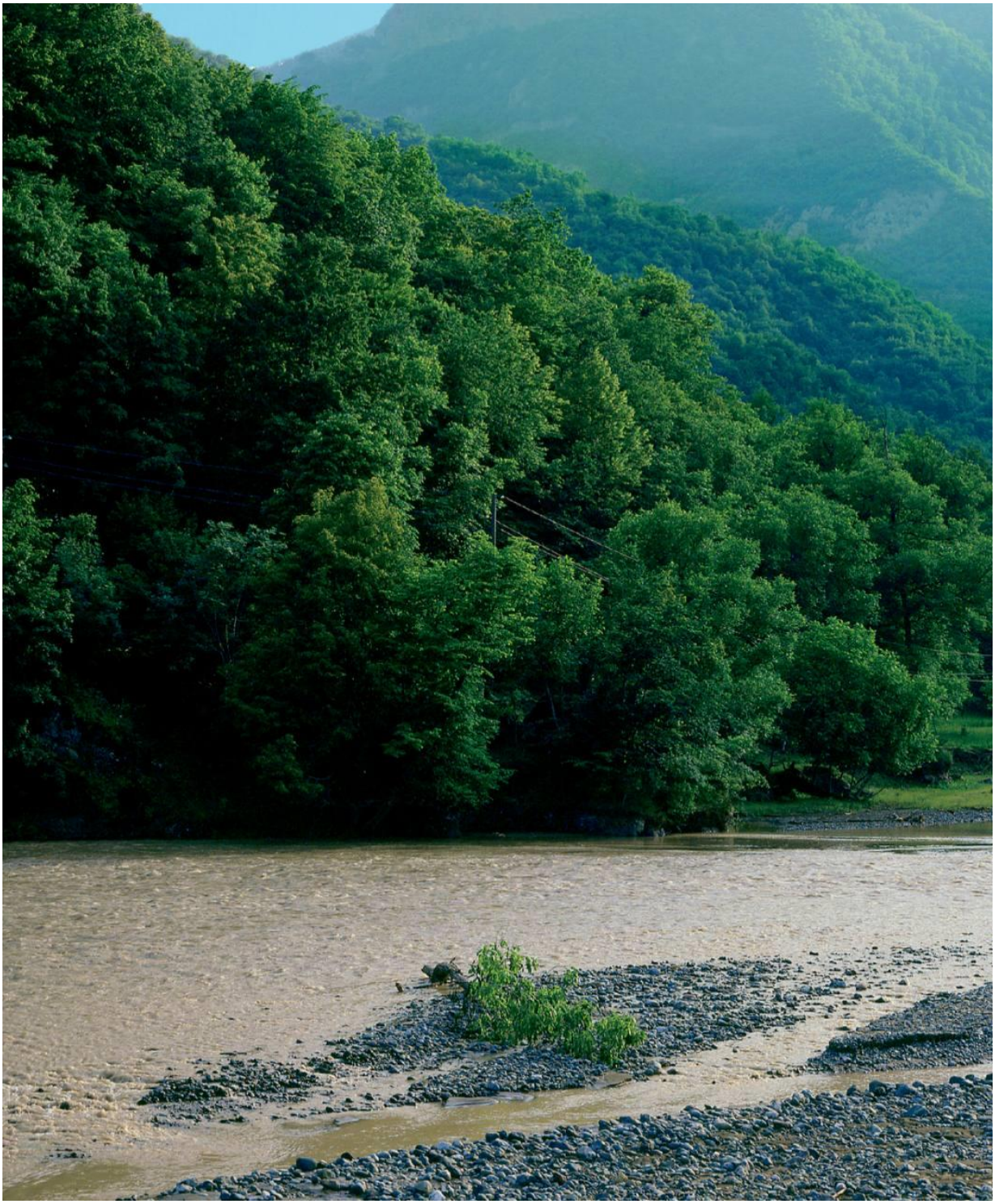
Montagna Kapaz. Caucaso Minore.

Formatosi in seguito a un violento terremoto nel 1139, sito ai piedi della montagna Kapaz, il lago di Goygol è considerato una meraviglia della natura. Si dice che l'acqua del lago si così limpida da poter vedere fino a una profondità di 13 metri. È interessante sapere che i tre strati d'acqua del lago (lo strato d'acqua dolce, lo strato di passaggio e lo strato di zolfo velenoso) non si mescolano mai.

Goygol.

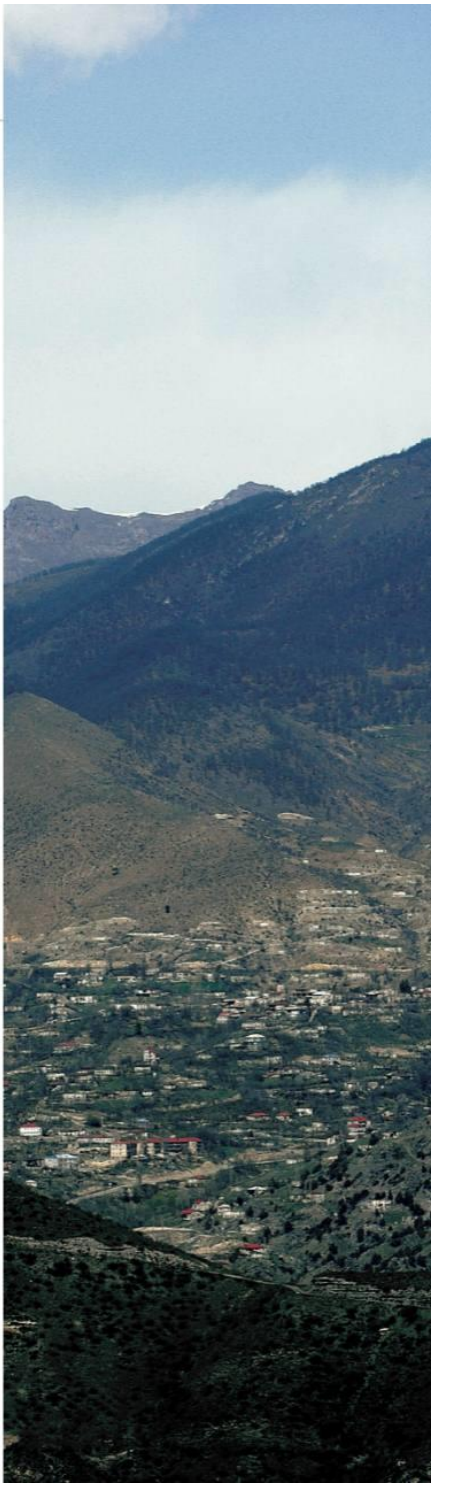
Maralgol.



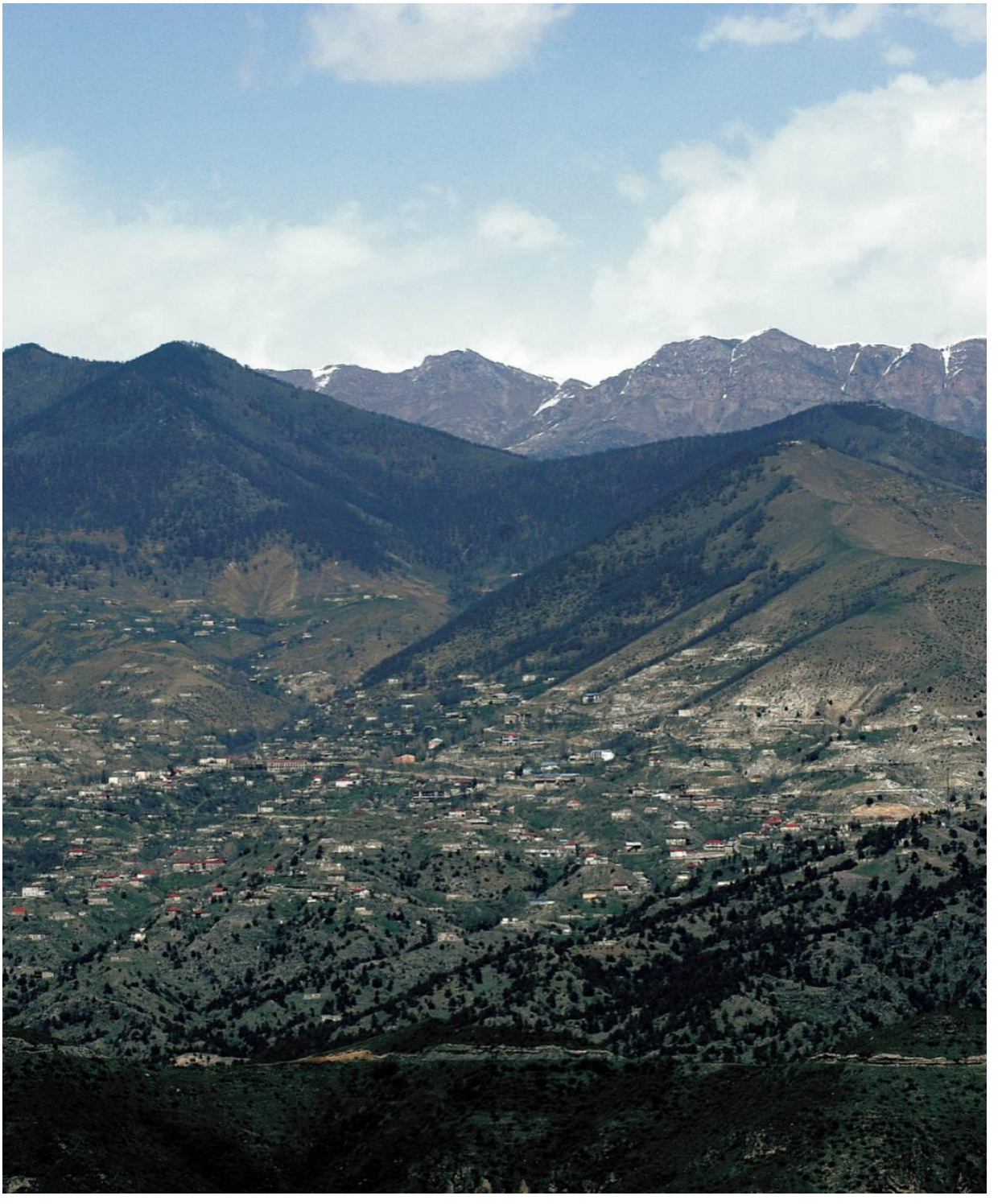


Valle del Terterciay. Garabagh.

Vista generale della città di Khankendi.



Vista dell'ippodromo di Jidir. Shusha.



La ricchezza di monumenti culturali, le condizioni climatiche favorevoli, i paesaggi pittoreschi e le acque minerali dalle proprietà curative aprono grandi opportunità per lo sviluppo del turismo. L'Azerbaigian conta infatti otto varietà di acque minerali note nel monde per le loro virtù curative. Allo stesso modo, il Nafta di Naftalan è unico al mondo. L'aumento del numero di reserve naturali e di parchi nazionali ha accelerato lo sviluppo del turismo ecologico ed esotico. Settori turistici quali l'alpinismo e lo sci sono molto sviluppati nelle regioni montuose (Caucaso Minore, Nakhcivan, Sheki, Zagatala, Gusar, Lerik, Shamakhi, etc.)

Il paese è suddiviso in otto regioni turistiche in base alla diversità di risorse, livello di sviluppo e prospettive: Baku-Absheron, Guba-Khacmaz, Lankaran-Masalli, Sheki-Zagatala, Shamakhi-Ismayilli, Ganja-Gazakh, Garabagh, Nakhcivan. Nel 2011, l'Azerbaigian è diventato membro dell'Organizzazione Internazionale del Turismo.

Cultura dell'Azerbaigian

L'Azerbaïdjan, situé au carrefour de l'Orient et de l'Occident, est considéré comme le lieu d'une des premières implantations de l'homme sur terre, contribuant au rayonnement de l'homme et de sa culture. Il apporta en effet au patrimoine culturel de l'humanité de nombreux monuments, des peintures rupestres, des manuscrits, une musique originale dont fait partie le mugham, enfin l'art distingué du tapis, considéré comme un des joyaux du patrimoine historique et dont des centaines de modèles sont exposés dans des musées du monde entier.

Nell'insieme dell'Oriente musulmano, è proprio in Azerbaigian che furono creati il primo teatro non religioso, la prima opera, il primo balletto e la prima Accademia delle Scienze.

Taffeta – (gulebetin e takalduz - ricamo speciale).
XIX secolo. Sheki.
Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian.
Inv. N 9586

La natura clemente, il clima e la ricchezza delle risorse naturali del paese hanno influenzato considerevolmente il pensiero artistico e la creatività del popolo azerbaigiano. Benché ogni arte abbia percorso un suo lungo e complicato cammino di sviluppo, tutte le arti formano un insieme coeso che permette di avere una chiara idea sull'arte e sulla cultura dell'Azerbaigian.

La vita quotidiana e lo stile di vita giocano un ruolo fondamentale nelle creazioni artistiche del popolo azerbaigiano: fra queste, da sempre, l'artigianato rappresenta una fetta importante, a partire dall'abbigliamento fino agli oggetti presenti nelle abitazioni, ed alla decorazione.

Esempi di produzioni artigianali.

Kalaghayi (foulard). Copricapo in seta.

Fabbricazione del tocco chiamato araqcin.

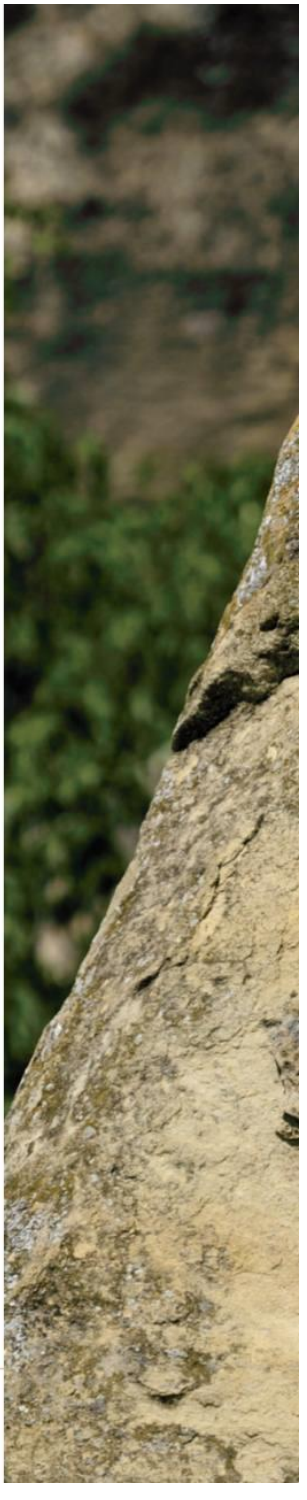
Shebeke (motivi decorativi realizzati con transetti in legno). I fini shebeke in legno hanno reso famosi in tutto il mondo gli artigiani azerbaigiani che eccellevano nell'incisione su legno. Gli shebeke s'inseriscono gli uni negli altri senza chiodi né colla.

Vasi di terracotta.

Fra i più antichi modelli delle arti plastiche hanno un'importanza straordinaria i dipinti rupestri di Gobustan, che coprono il periodo dall'era paleolitica al Medioevo, i dipinti appartenenti all'inizio dell'età del bronzo (III millennio a.C.) sulle montagne Ayi Cinghili e Peri Cinghili vicino al lago Zalkha nella regione di Kalbajar ed i dipinti rupestri sulle montagne di Gamigaya nel nord della città di Ordubad. Situato nel territorio sul Mar Caspio e sovrastato dagli scoscesi pendii di sud-est delle montagne del Caucaso Maggiore, il Gobustan raccoglie le tracce di tutte le epoche dall'era paleolitica al Medioevo.

I petroglifi che vi si trovano sono monumenti archeologici preziosi ed eccezionali: tracciano graficamente le attività umane, il modo di vita ed una visione del mondo della società preistorica. Le rocce del Gobustan celano una notevole collezione di oltre 6 mila incisioni rupestri che rappresenta scene di caccia, di pesca e della vita quotidiana, di danze collettive, di simboli differenti, di rappresentazioni della volta celeste e dei segni dello Zodiaco.

Nel 2007 la Riserva Nazionale di Gobustan è stata iscritta nell'elenco del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO.



Incisioni rupestri di Gobustan.

La festa di Novruz gode di un posto particolare fra i valori immateriali salvaguardati dal popolo azerbaigiano. Associata all'arrivo della primavera e ad alla rinascita della natura, Novruz è la festa tradizionale più popolare ed una delle più antiche. Durante questa festività, si praticano diverse attività tradizionali: si preparano dolciumi e confetture e si piantano i germogli che simbolizzano il Novruz. La principale bellezza di Novruz è rappresentata da un centinaio di falò accesi ovunque a cielo aperto. Il falò è la cerimonia che segna la fine dell'inverno ed allo stesso tempo l'invocazione al Sole, simbolo della primavera.

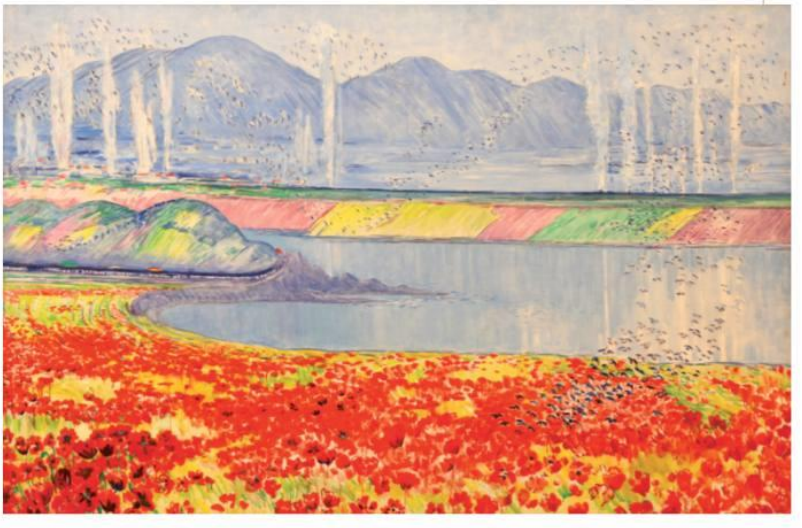
Nel 2009 la festa di Novruz è stata iscritta nell'elenco del Patrimonio Immateriale dell'UNESCO, ed il 21 marzo è stato dichiarato "Giorno Internazionale di Novruz" durante la essantaquattresima sessione dell'Assemblea Generale delle Nazioni Unite (il 23 febbraio 2010).

"Khoncia" (vassoio) di Novruz.

Nei giardini di Goyciay. 1965. Autore: T. Narimanbeyov. Museo Nazionale di Belle Arti intitolato a R.Mustafayev.

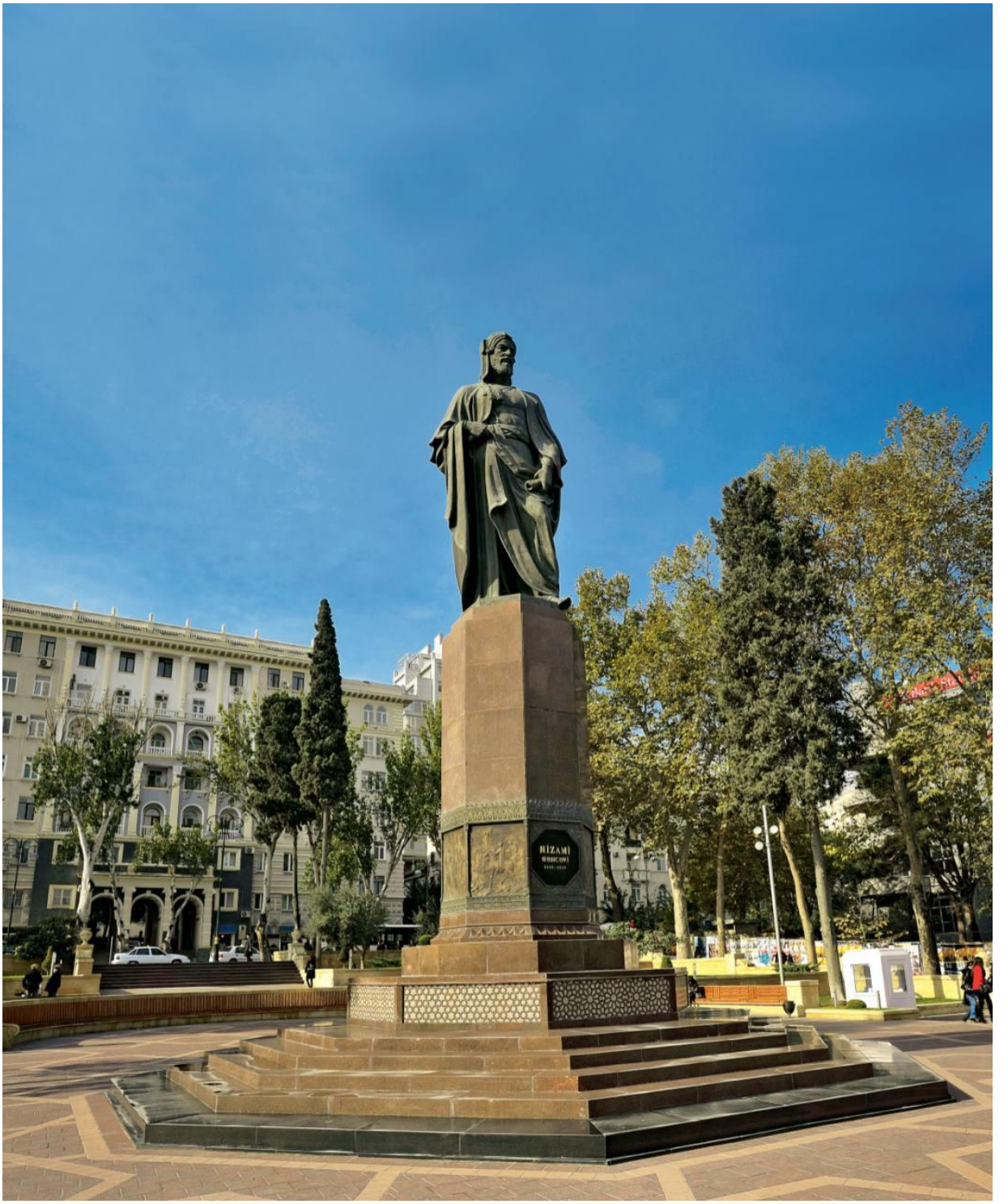
Museo d'Arte Moderna. 2009. Estro inventivo ed architetto del museo: A. Sadikhzade.

Desiderio della terra. 1963. Autore: S. Bahlulzade. Museo Nazionale di Belle Arti intitolato a R.Mustafayev.



Grazie alle sue antichissime radici, l'Azerbaigian possiede una propria scuola di pittura la cui più antica forma è quella murale. Le tradizioni della pittura monumentale azerbaigiana si ritrovano nel Palazzo Sardar a Iravan (Erevan), nel Palazzo del Khan di Sheki e sui dipinti murali di una serie di case a Shusha. Eminenti rappresentanti della scuola di pittura dell'Azerbaigian sono M. M. Navvab, A. Azimzade, B. Kengherli, A. Huseynzade, S. Bahlulzade, T. Narimanbeyov, B. Mirzazade, M. Abdullayev, T. Salakhov ed altri.

Il Museo d'Arte Moderna è stato creato a Baku nel marzo 2009 su iniziativa della Fondazione Heydar Aliyev. Il museo ospita più di 800 lavori di giovani pittori e di scultori conosciuti dell'Azerbaigian, che lavorano essenzialmente in stile avanguardista.

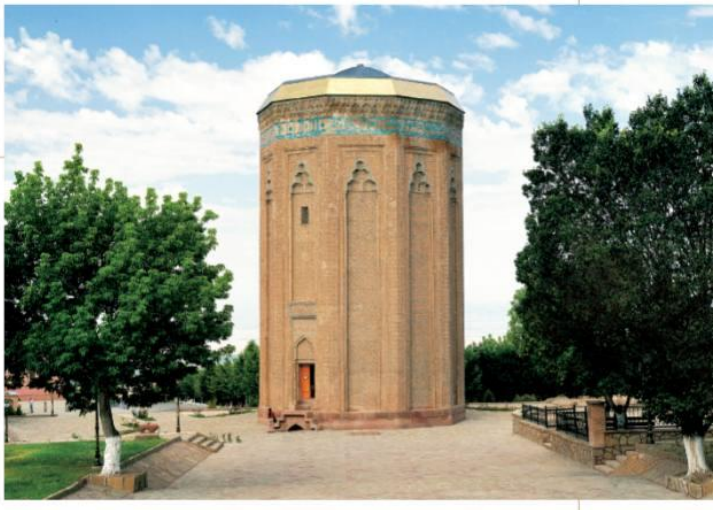

NİZAMİ
GƏNCƏVİ

I monumenti di Nizami Ganjavi a Ganja (1949) ed a Baku (1949), le sculture di "Donna Libera" (1960), di S. Vurghun (1961), dell'eroe dell'Unione sovietica M. Huseynzade (1973) (scultore: F. Abdurrahmanov); i monumenti dedicati a M. A. Sabir (1958), N. Narimanov (1972) (scultore: J. Garyaghdi); il monumento di Fuzuli (1962) (scultori: O. Eldarov e T. Mammadov); le statue monumentali di U. Hajibeyli (1962), di Nasimi (1979) (scultore: T. Mammadov); i monumenti di Natavan (1960), di H. Zardabi (1973), di M. Magomayev (1987) e di H. Javid (1993); il busto monumentale a Nakhcivan del leader nazionale Heydar Aliyev (1983) ed il monument funerario a Baku (2004), la composizione scultorea "Elegia" in memoria dell'accademica Z. Aliyeva (1989) (scultore: O. Eldarov), sono esempi notevoli della scultura azerbaigiana.

Monumento del grande poeta filosofo Nizami Ganjavi. 1949. Baku. Autore: F. Abdurrahmanov.

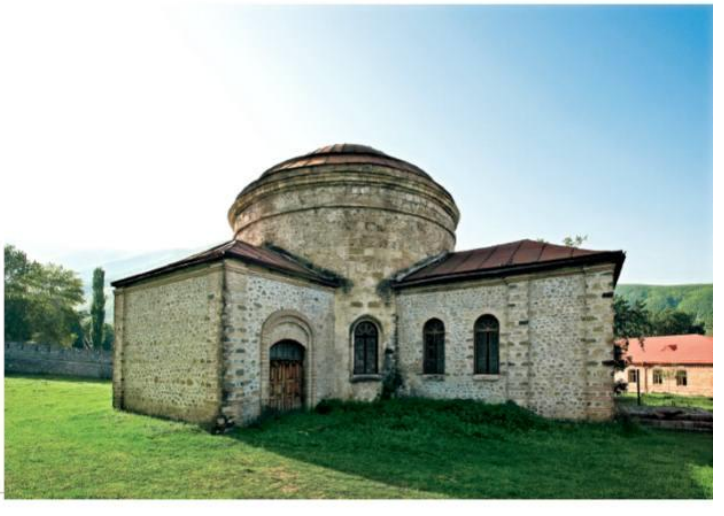
Busto della famosa poetessa azerbaigiana Natavan. 1954. Scultore: O. Eldarov. Museo Nazionale di Belle Arti intitolato a R.Mustafayev.

Fortezza di Mardakan. La costruzione fu eretta nel 1232 dall'architetto Abdulmajid Massud oghlu. Absheron.



Mausoleo di Momine Khatun. 1186. Nakhcivan.

Le arti plastiche in Azerbaigian sono sempre state in stretto legame con l'architettura, che si è sviluppata sin dai tempi antichi. Perle uniche nell'ambito dell'architettura azerbaigiana, ed iscritti nell'elenco del Patrimonio Culturale Mondiale, sono la Torre della Vergine ed il Palazzo degli Shirvanshah, così come le tombe di Momine Khatun e di Yusif ibn Kuseyir, creazioni dell'architetto Ajami a Nakhcivan, il Palazzo di Panahali Khan, la Casa museo di Natavan a Shusha, il Palazzo del Khan di Sheki.



Tempio rotondo. Monumento architettonico cristiano risalente all'epoca dell'Albania Caucasica. Sheki.

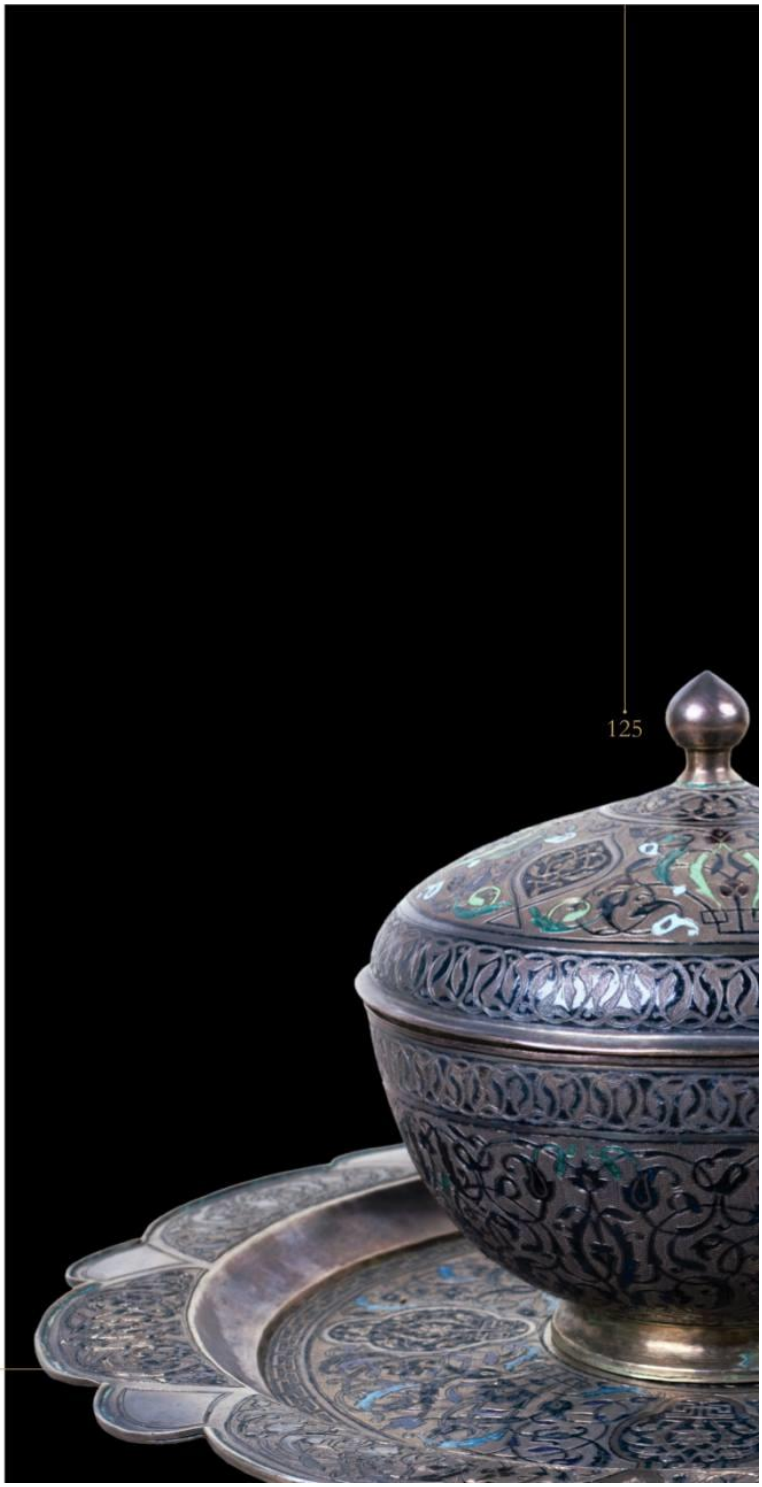
La storia delle arti decorative è molto antica in Azerbaigian. L'espressione artistica degli artigiani si è espressa nella fabbricazione di gioielli, di incisioni su pietra, così come nel tessile, nel ricamo, ed in particolare nell'arte del tappeto. L'età degli oggetti metallici di artigianato trovati a Nakhcivan, Minghecevir, Gadabay, Gazakh, Ganja risale a circa 5 mila anni. Gli utensili di cucina, le armi, i campioni di decorazione non sono unicamente degli oggetti storici, ma rappresentano anche una fonte d'informazione importante sulla destrezza degli artigiani.

Borraccia (ornamento reticolato, tagliato). XIX secolo. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 229.

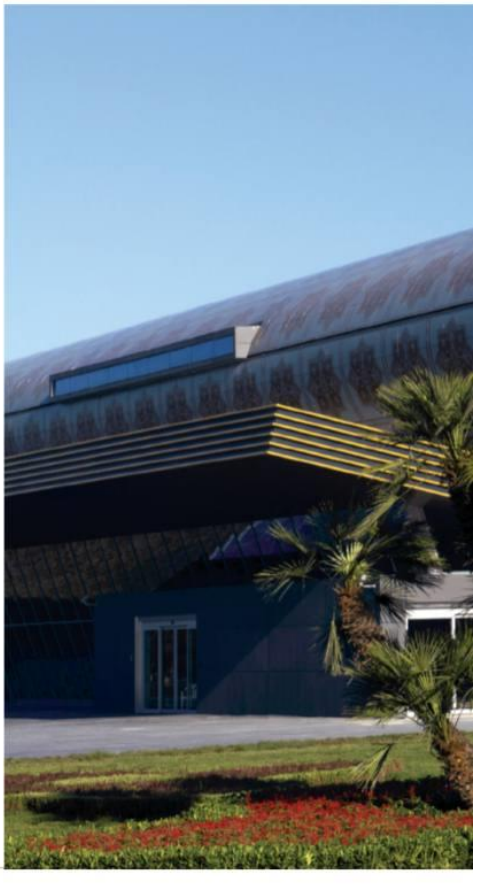
Sciabola (argento, oro, diamante, smeraldo e rubino). Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 2.

Cintura in argento dorata. XIX secolo. Guba. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 293.

Shirni gabi (contenitore per lo zucchero). Argento, smalto. XIX secolo. Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. Inv. N 71



L'arte del tappeto è la branca più elaborata delle arti decorative. Secondo le scoperte archeologiche e le fonti scritte, si data la fabbricazione dei primi tappeti su questo territorio all'età del Bronzo (fine del II millennio a.C., inizio del I millennio a.C.). Erodoto, Claude Élien, Senofonte ed altri storici dell'antichità citano lo sviluppo dell'arte del tappeto in Azerbaigian.



Museo Nazionale del Tappeto
Azerbaigiano e delle Arti Applicate. Baku

Creato nel 1967, il Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate è il primo museo specializzato in questo campo che possiede una così grande collezione di tappeti unici. Si sta costruendo a Baku un nuovo edificio per il Museo, grazie all'iniziativa della Fondazione Heydar Aliyev e con il sostegno dell'UNESCO.

Tappeto "Shadda". Nakhcivan. Azerbaigian.
2003. 213x158 cm.
Collezione privata "Azer-Ilme".

Paese dalla ricca eredità culturale, l'Azerbaigian non è unicamente conosciuto come il "paese del fuoco", ma anche per la sua musica soggiogante. Fra i petroglifi di Gobustan, le pitture rupestri di danza collettiva "Yalli" attirano un'attenzione particolare. Queste testimoniano l'interesse del popolo azerbaigiano per la musica fin dall'antichità.

Gli strumenti musicali esistevano già da tempo immemorabile. Il gaval dashi, la pietra che emette un suono simile ad un tamburo portato alla luce a Gobustan, e lo strumento musicale che somiglia a balaban trovato a Minghecevir ne costituisce la prova.

Nel Gobustan alcune rocce si differiscono da altre per la composizione fisica e per la caratteristica geologica. Da questo punto di vista, uno dei monumenti più interessanti è la roccia gaval dashi: la sua specificità è di produrre suoni di strumenti a percussione al momento in cui la si colpisce con una pietra.

Gli strumenti musicali come il kamancia, il gopuz, il rubab, il ciang, il santur, il canoe, il sheypur, il tabil, il naghara, il daf ed il dumbak sono molto popolari sin dal Medioevo.

Nei dastan (poemi epici) di "Kitab-i Dede Gorgud" (VII secolo), nelle opere di Nizami, Khagani, Fuzuli, si possono trovare le informazioni riguardanti i generi e gli strumenti musicali del Medioevo.

Nell'arte musicale nazionale azerbaigiana, i generi come le canzoni e le danze popolari ed i canti degli Ashig rivestono un posto particolare. Considerato come il fondamento della musica nazionale azerbaigiana, il mugham fu iscritto nel 2003 nell'elenco dei "Capolavori del Patrimonio Orale ed Immateriale dell'Umanità", e l'arte degli Ashig è stata inclusa nel 2009 nell'elenco del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO.

Per far conoscere il mugham azerbaigiano nel mondo, fu costruito nel 2008 il Centro Internazionale del Mugham a Baku. La forma dell'edificio ricorda le parti dello strumento musicale antico chiamato tar.

Il tar – strumento nazionale dell'Azerbaigian.

Centro Internazionale del Mugham. 2008. Baku.

Centro Internazionale del Mugham. 2008. Baku.

Beynəlxalq
MUĞAM
Festivalı

Festival Internazionale di Mugham.
Baku. 2009.

Il XX secolo rappresenta una tappa importante nella storia musicale dell'Azerbaigian. Durante questo periodo, fu creta una scuola di composizione che si distinse per grande professionalità, per un universo di caratteri specifici ed uno stile musicale originale. Le opera create da eminenti compositori come U. Hajibeyli, M. Magomayev, Z. Hajibeyov, A. Zeynalli, A. Badalbeyli, G. Garayev, F. Amirov, Niyazi, S. Hajibeyov hanno portato una certa risonanza alla musica azerbaigiana nel mondo.

L'opera di U. Hajibeyli del 1908 "Leyli e Mejnun" mise le basi dell'opera in tutto l'Oriente musulmano. Il balletto "Giz Galasi" (La Torre della Vergine) di Afrasiyab Badalbeyli, in scena nel 1940, fu il primo balletto nell'Oriente.

Locandina dell'opera "Leyli e Mejnun". 1908.

Frammento dell'opera
di U. Hajibeyli "Leyli e Mejnun". 1958.

Город БАКУ

ПРОГРАММА

В суббогу 12 января
оперными артистами театральной секции общества «Наджат»
под наблюдением авторов и при участии любителей
представлена будет
в первый раз на мусульманской сцене

ОПЕРА

Лейли и Меджнун

переделанная из поэмы Физули
и положенная на музыку
братьями Гаджибековыми.

При полных обстановках
и новых костюмах,
сшитых специально
для этой пьесы.

Режиссер — Арублинский.

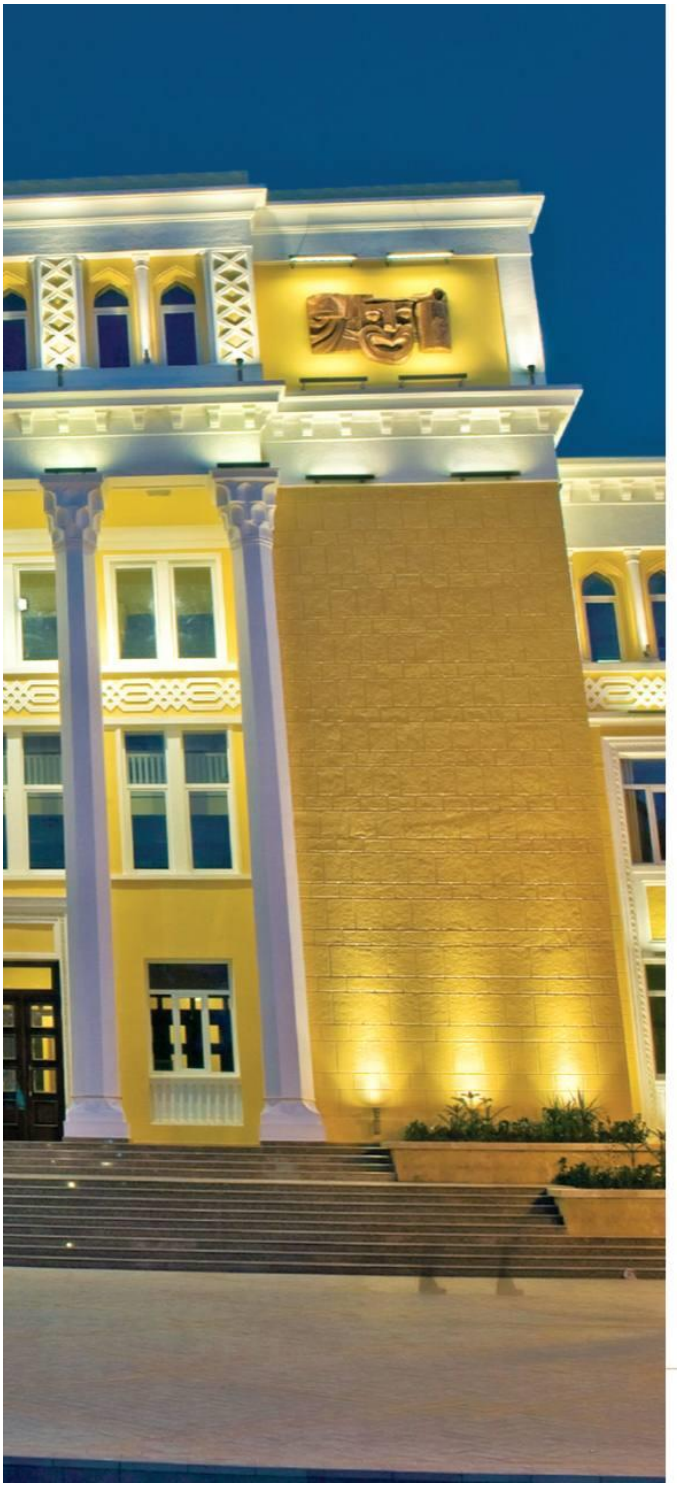
Газета "Каспий", январь 1908 г.

ЦЕНЫ МЕСТАМ БЕНЕФИСНЫ.

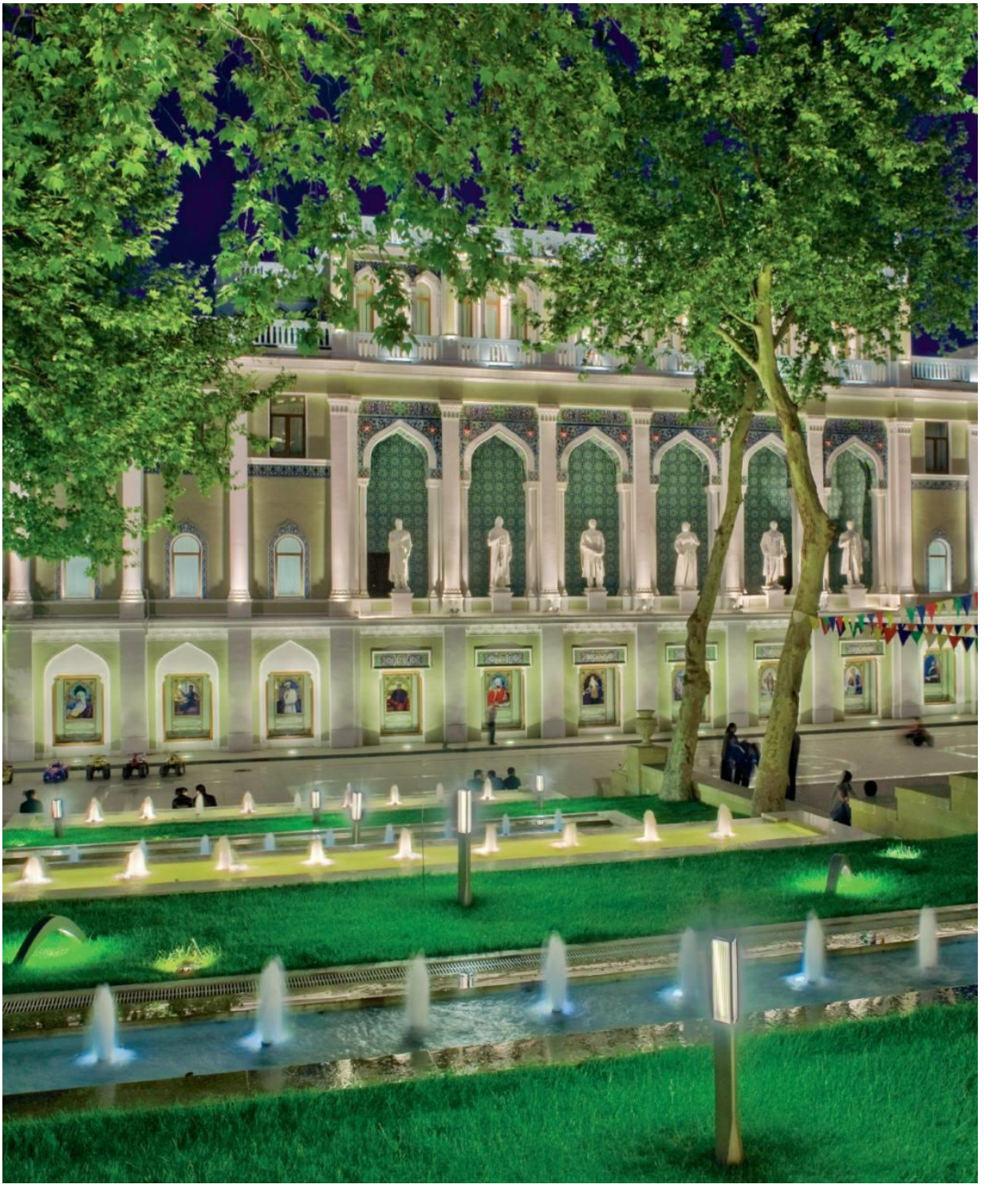
Для дам-мусульманок
имеются закрытые ложи.

Teatro Nazionale Accademico
dell'Opera e del Balletto. 1910-1911.
Baku. Architetto: N. Bayev.

Scene di un balletto.



Accademia di Musica di Baku
intitolata a U. Hajibeyli. 1885. Baku.



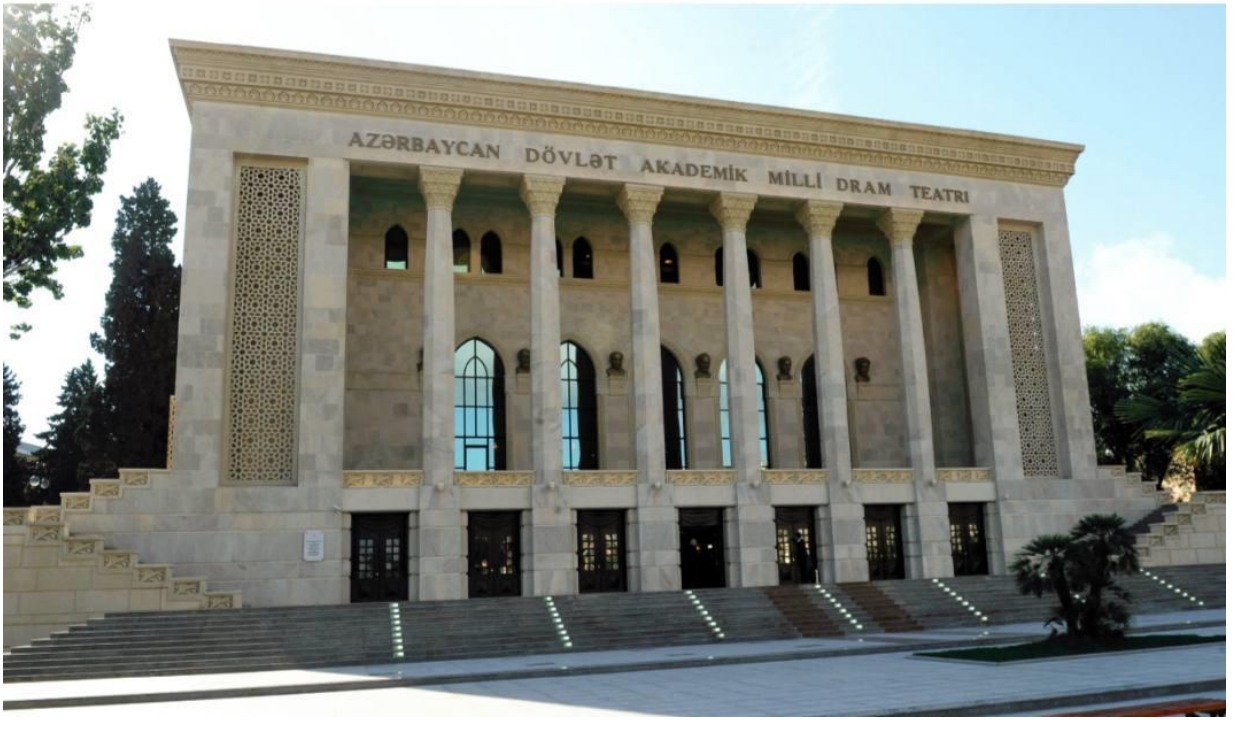
Dall'antichità, la musica tradizionale si è sviluppata parallelamente alla letteratura. L'esempio scritto più antico della letteratura azerbaigiana, così come dei popoli d'Asia anteriore, è l'Avesta. Questo poema risale alla prima metà del VII secolo a.C. e la sua paternità è attribuita a Zardusht (Zoroastro): vi si ritrovano i motivi significativi del mondo mitologico del popolo azerbaigiano. Il monumento più antico e più celebre del folklore scritto azerbaigiano è l'epopea del "Kitab-i Dede Gorgud", racconto epico che ha più di 1300 anni.

Le opere letterarie scritte dai nostri autori classici e contemporanei trovano il loro posto nella cultura mondiale. Le opere create dagli autori e scrittori come N. Ganjavi, I. Nasimi, M. Fuzuli, Sh. I. Khatai, M. P. Vaqif, M. V. Vidadi, M. F. Akhundov, N. Vezirov, M. S. Ordubadi, Q. Zakir, M. A. Sabir, C. Mammadguluzade e molti altri, mantengono sempre il loro grande valore artistico e letterario.

Museo Nazionale di Letteratura dell'Azerbaigian intitolato a Nizami Ganjavi. 1940. Baku.

L'arte strettamene collegata alla letteratura è il teatro. Le cerimonie ed i giochi tradizionali rivestirono un ruolo basilare nella formazione del teatro nazionale e indipendente. Il teatro nazionale azerbaigiano è caratterizzato dal realismo.

La storia del teatro professionale in Azerbaigian cominciò con le commedie di M. F. Akhundov "Il Vezir del Khan di Lankaran" e "Haji Gara" messe in scena a Baku nel 1873. Il repertorio del teatro azerbaigiano, avendo attraversato un percorso complicato, si presenta molto ricco oggi sulle scene teatrali azerbaigiane. Numerose commedie e spettacoli degli scrittori e drammaturghi nazionali classici e contemporanei si succedono sulle scene teatrali del paese.



Teatro Nazionale Accademico Drammatico dell'Azerbaigian. Architetto: G. Alizade, M. Madatov. 1960. Baku

Riprese del film "In una città del sud". 1969.

La storia del cinema azerbaigiano risale al 1898. I primi ad essere girati furono dei documentari sull'attualità ("Esplosione del getto di petrolio a Bibi-Heybat", "Getto di petrolio a Balakhani", "Festa nel giardino municipale", "Danza del Caucaso", ed altri); mentre il primo film fu un cortometraggio di genere commedia "Ilishdin" ("Sei nei guai"). Nel 1916, il primo film azerbaigiano "Regno del Petrolio e Milioni", tratto dal romanzo omonimo, fu girato a Baku. Lo stesso anno, si realizzò la prima commedia azerbaigiana a Baku, sul soggetto dell'opera di U. Hajibeyli "Arshin Mal Alan".

Il cinema nazionale guadagna progressivamente rinomanza: si girano attualmente diversi film di genere e stili diversi che rivelano lo stile di vita del popolo ed i suoi problemi.

Situato nel cuore dell'incrocio fra Oriente ed Occidente, l'Azerbaigian apporta il suo contributo allo sviluppo del dialogo interculturale. Grazie alla rapida ricostruzione ed allo sviluppo intercorsi soprattutto negli ultimi anni, il nostro paese è diventato il luogo di avvenimenti culturali indimenticabili. Da qualche anno, il nostro antico paese accoglie conferenze e festival internazionali di grande rinomanza: il Festival Internazionale del Mugham, il Concorso Internazionale dei Giovani Cantanti di Mugham, il Festival Internazionale della Musica "M. Rostropovich", i festival dedicati ai compleanni dei compositori e di eminenti musicisti come Uzeyir Hajibeyli, Dmitri Shostakovich, Bul-Bul, il Festival Internazionale di Jazz, il Festival Internazionale di Musica di Gabala, l'Esposizione Internazionale di Pittura di Gabala, il Festival Internazionale del Cinema "Est-Ovest" a Baku, il Festival Internazionale del Teatro, il Festival Internazionale della pittura "La Torre della Vergine", il Festival Internazionale degli Ashig solo per citarne alcuni.

I Festival Internazionale della Musica "M. Rostropovich". Baku. 2007.

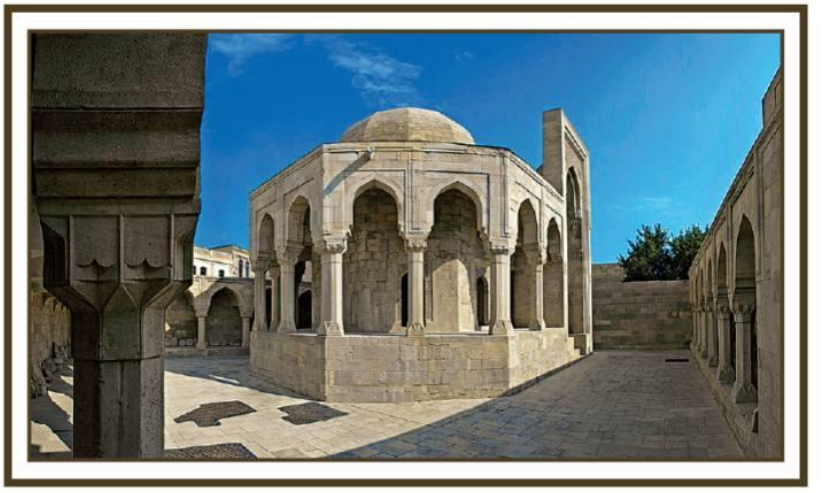
Festival Internazionale di Jazz. Baku. 2010.

Festival Internazionale di Jazz. Baku. 2006.
Al Jarreu, jazzista famoso.

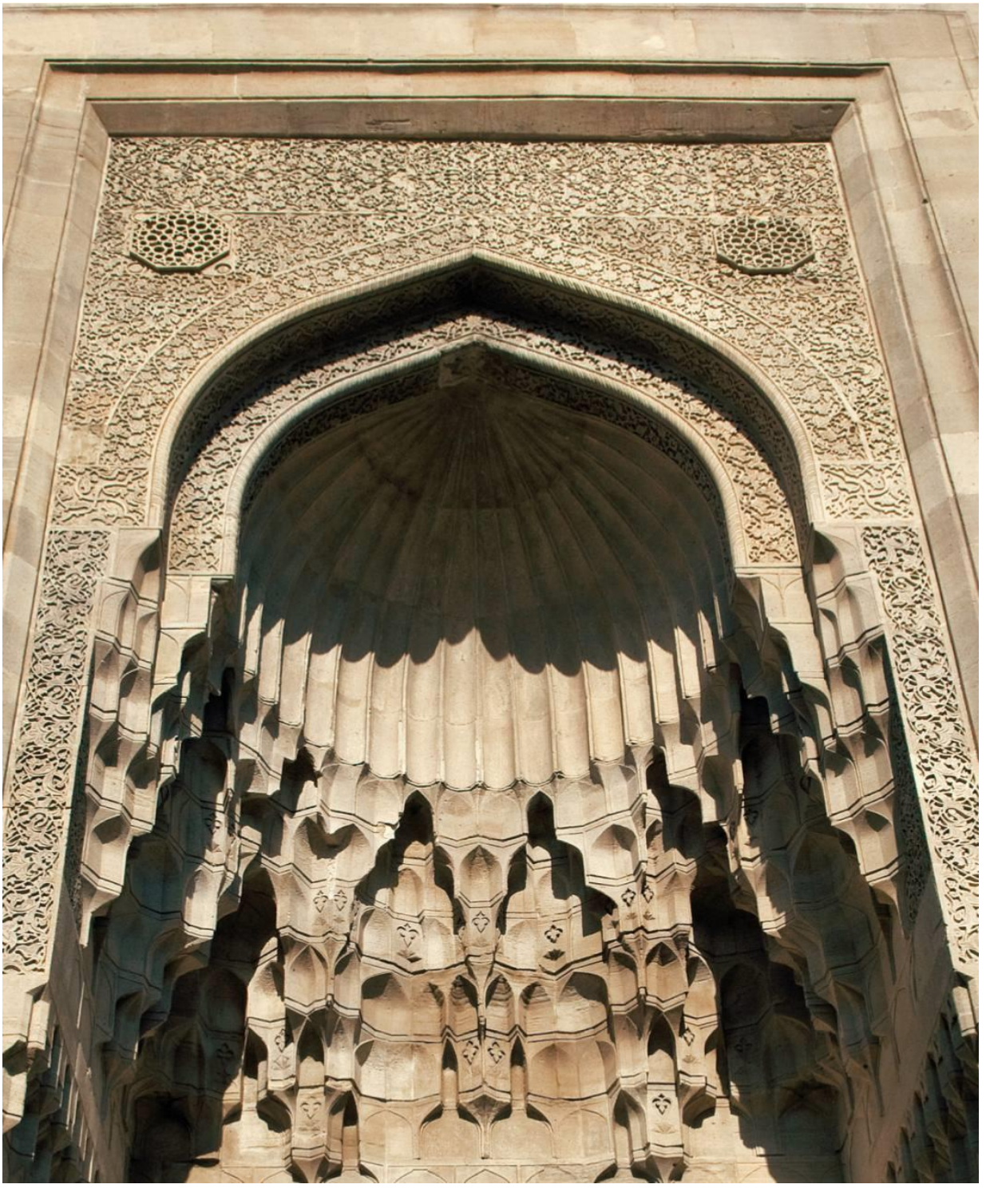
Il Secondo Festival Internazionale della Musica di Gabala. 2010.

NƏLXALQ MUSİQİ FESTİVA
BELTMANN

Attualmente, numerosi esempi di arte tradizionale azerbaigiana sono esposti nei più celebri musei del mondo. Le opere d'arte create dagli artigiani di Tabriz, Nakhcivan, Ganja, Gazakh, Guba, Baku, Sheki, Shamakhi e di Ordubad si trovano nelle collezioni di celebri musei come il Victoria and Albert Hall Museum a Londra, il Louvre a Parigi, il Metropolitan Museum a New York, e nei musei di Vienna, Roma, Berlino, Istanbul, Teheran e del Cairo.



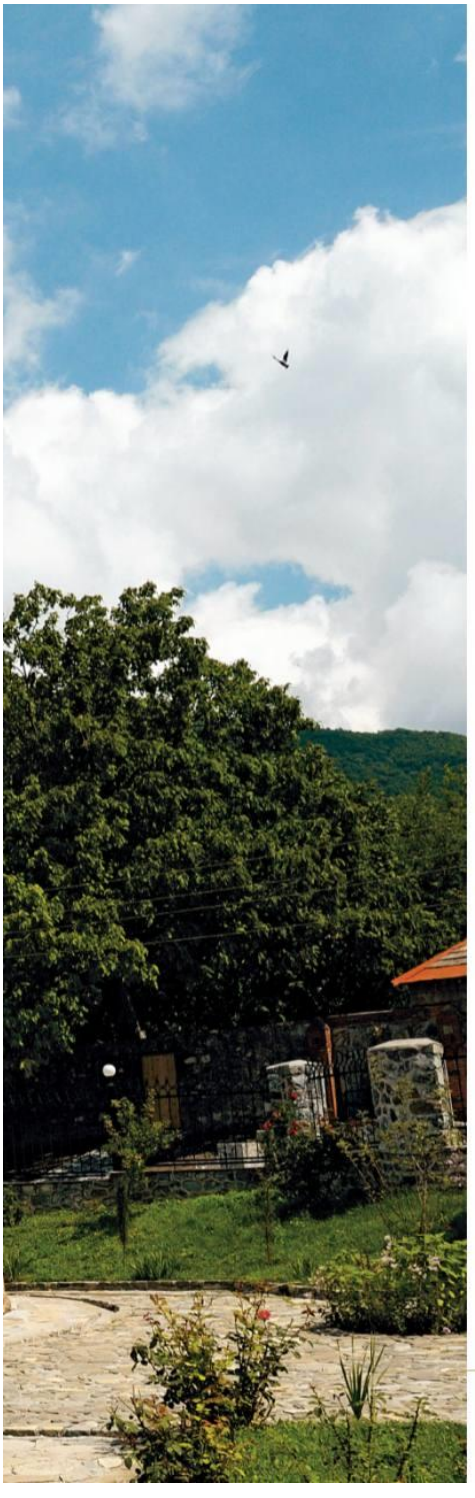
Architettura dell'Azerbaigian



I numerosi monumenti presenti in territorio azerbaigiano ci permettono di comprendere il lungo e complesso cammino che si e' sviluppato in questa terra in ambito architettonico. I monumenti del periodo neolitico ed eneolitico testimoniano la grande tradizione artistica dell'antico popolo che grazie alle differenti condizioni geografiche e climatiche del territorio trovo' soluzione, fin dall'antichita',alla maggior parte di tutti i problemi archittetonici. Le province azerbaigiane ebbero un ruolo di notevole importanza nella creazione delle numerose opere architettoniche in quanto furono centri di gran sviluppo culturale.

La formazione del regno di Manna (IX-VII secolo a.C.) e successivamente la nascita a sud dello Stato dell'Atropatene contribuirono alla comparsa di citta' fortificate da bastioni maestosi nel territorio Azerbaigiano. L'urbanesimo si sviluppò considerevolmente durante il periodo dell'Albania Caucasica (IV secolo a.C.-VII secolo d.C.). La citta' di Gabala , a causa del passaggio di Damirgapi (Derbend) , fu costretta a proteggere il proprio territorio tramite la costruzione di solidi bastioni , canalizzazioni spesso fatti di ceramica e vari altri sitemi di difesa. Il tempio di Kish à Sheki (V secolo), Ciraqgala (V-VI secolo), il tempio rotondo cristiano del villaggio di Lakit (V-VI secolo), la basilica del villaggio di Gum (VI secolo circa) ed i templi di Minghecevir (VII secolo) dimostrano chiaramente l'alto livello di urbanizzazione caratteristico della storia e della cultura azerbagiana.

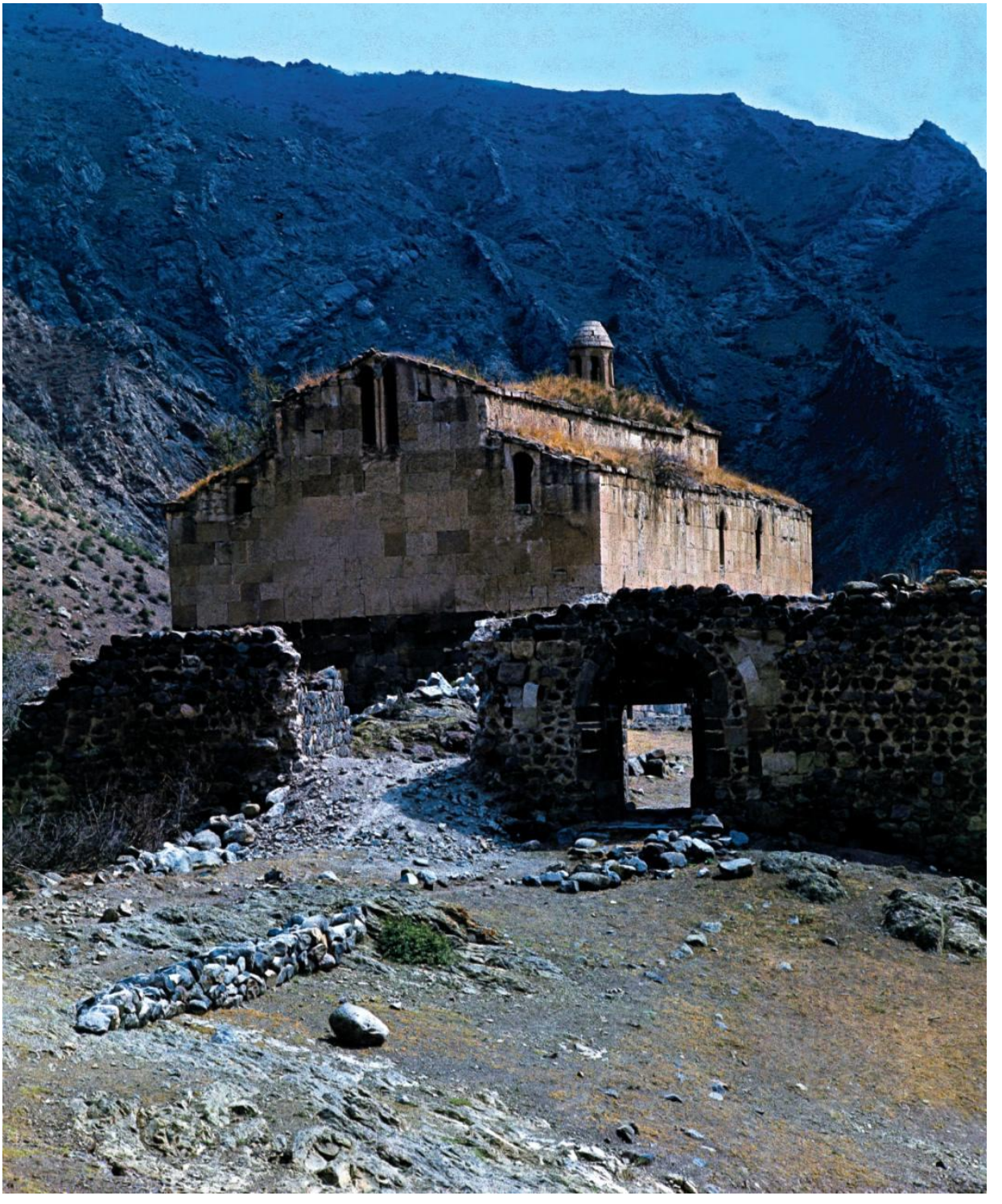
Portale del Divankhane (il tribunale). XV secolo. Baku. I motivi del portale si compongono di elementi a forma di foglie di fico e d'uva che rappresentano la flora di Absheron evocando gli ornamenti dei tappeti d'Oriente. Nei rettangoli all'interno dei medaglioni dei muri del portale sono accuratamente incisi alcuni versetti del Corano in forma di figure geometriche floreali.



Le grandi opere di difesa del territotio avvenute durante la dinastia dei Sassanidi meritano particolare attenzione in quanto dimostrano lo sviluppo delle fortificazioni sul teritorio. La Torre della Vergine di Baku ,la diga di Gilgilciay ai piedi del monte Babadagh e la diga di Beshbarmag ne fanno parte integrante.

In seguito all'invasione degli Arabi (VII secolo) ed alla diffusione dell'Islam, lo sviluppo dell'architettura subì un notevole cambiamento. Vennero edificati edifici di un nuovo tipo come moschee, tombe, caravanserragli ed altro. In questo periodo, parallelamente alla diffusione della religione islamica, si costruirono in alcune province dell'Albania Caucasica templi cristiani e fortezze. Fra queste ultime la fortezza Javanshir (VII secolo circa), eretta sul territorio della regione attuale d'Ismayilli ed il complesso di fortezze (V-VIII secolo) vicino al villaggio di Yukhari Askipara, nella regione di Gazakh.

Chiesa di Kish, la più antica costruzione della storia del Cristianesimo in tutto il territorio Caucaso. V secolo. Sheki.



Fortezza Peri. III-IV secolo. Zagatala.

Monastero Uc Khorpe
(3 bimbi). Terter.

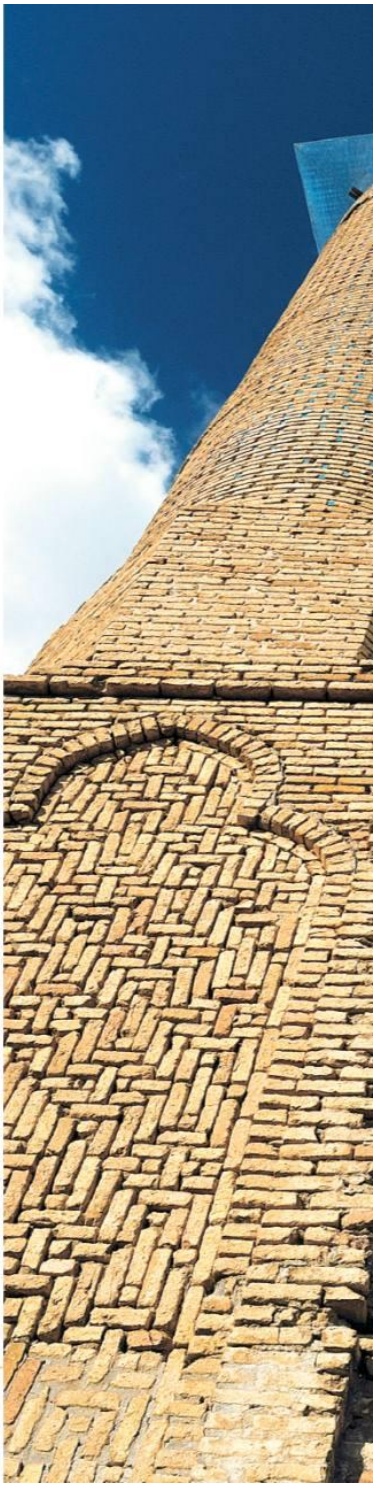
Tempio di Aghoghlan. VI secolo.
Lacin, villaggio di Zeyva.

Dopo la decadenza del Califfato (IX-X secolo) ed in seguito alla formazione in Azerbaigian di piccoli khanati feudali, furono create diverse scuole di architettura come quelle di Aran, Tabriz, Nakhcivan, Shirvan e di Absheron.

La maggior parte delle opere create dagli architetti della scuola di Aran (Ganja, Barda, Beylagan) fu distrutta dal violento terremoto che colpì Ganja nel 1139, e dall'invasione mongola del XIII secolo. Le vestigia di alcuni edifici furono scoperte durante gli scavi archeologici a Ganja e Barda: i resti dei tre ponti sul fiume Ganja (XII secolo) e i resti degli edifici residenziali e degli hammam testimoniano la particolare tecnica architettonica della scuola di Aran.

Dopo Ganja, Barda e Beylagan che rappresentano la scuola di Aran, emersero nuovi centri di architettura azerbaigiana nelle citta' di Nakhcivan, Shamakhi, Tabriz e Maragha.

L'apogeo della scuola di architettura di Nakhcivan consacrò le opere dell'architetto Ajami Abubakr oghlu Nakhcivani, creatore dei mausolei di Yusif ibn Kuseyir (1162) e Momine Khatun (1186). Le composizioni e gli stili di ornamento decorativo, che Ajami Nakhcivani utilizzò, influenzarono ampiamente la creazione dei mausolei in Azerbaigian così come in altri paesi.



Complesso storico ed architettonico di Garabaghlar. XII secolo. Kengherli.

Il Mausoleo di Momine Khatun, eretto dall'architetto Ajami Abubakr oglu Nakhcivani per la tomba della sposa di Shamsaddin Eldeniz, fondatore dello stato azerbaigiano degli Atabey, è considerato come una delle perle dell'architettura del Medioevo Azerbaigiano per l'ingegnosità della sua composizione e per i fini ornamenti.

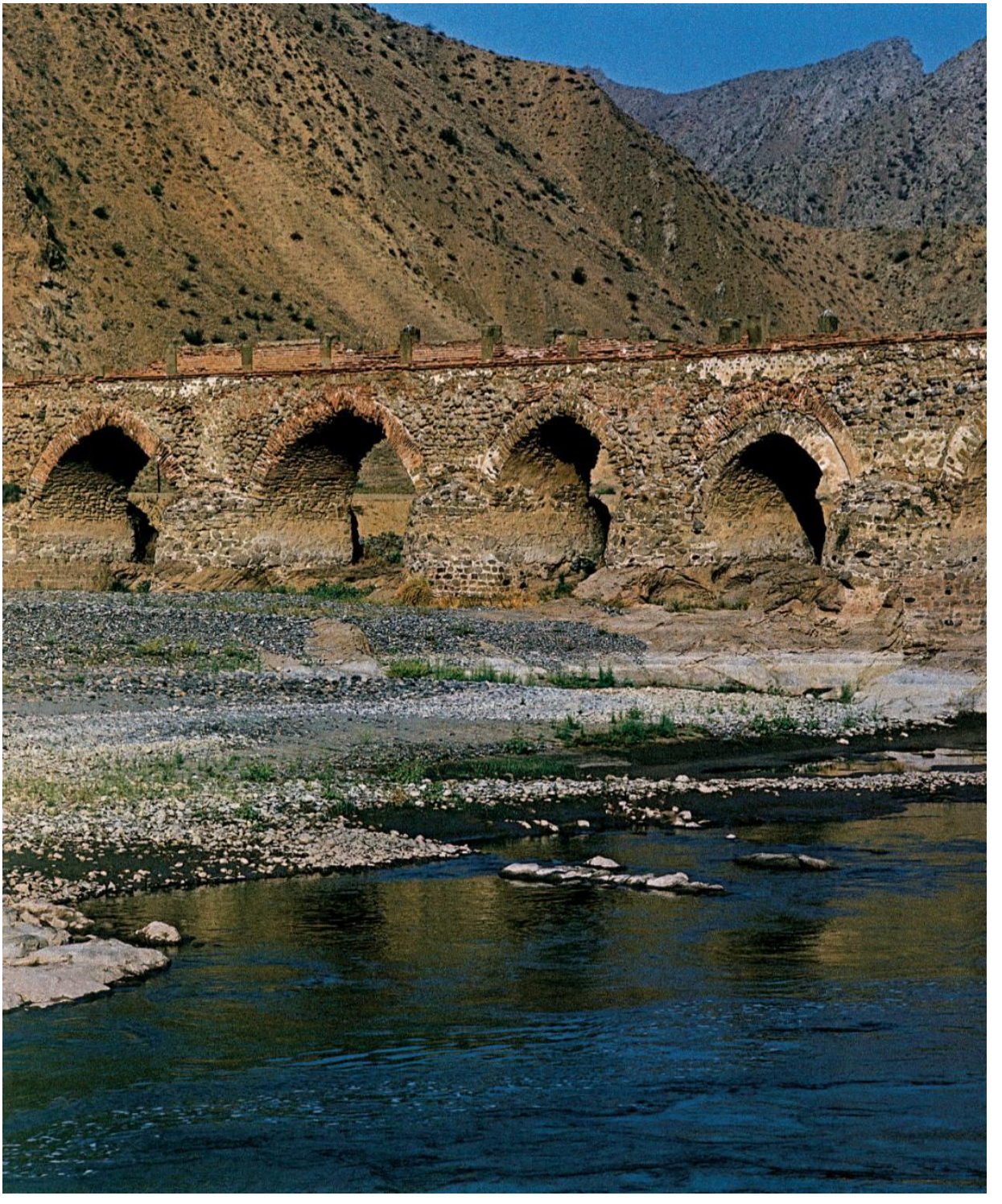
Mausoleo di Momine Khatun.
1186. Nakhcivan.

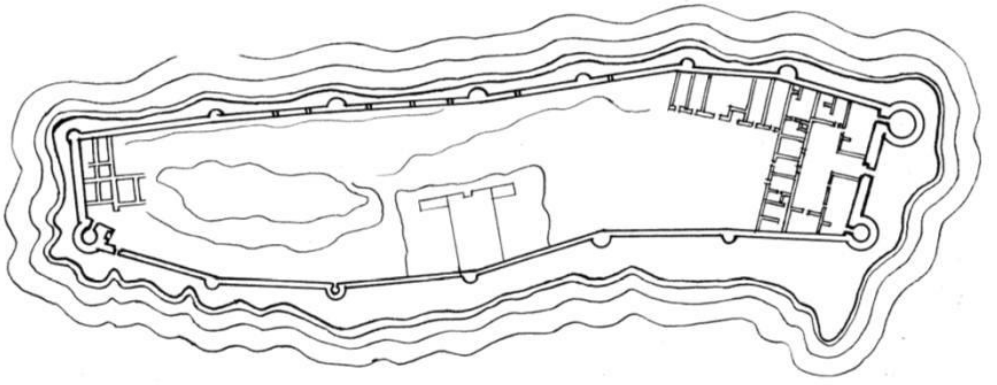
Mausoleo di Yusif ibn Kuseyir. 1162. Nakhcivan. Opera di grande ingegniosita'e di proporzioni armoniose.

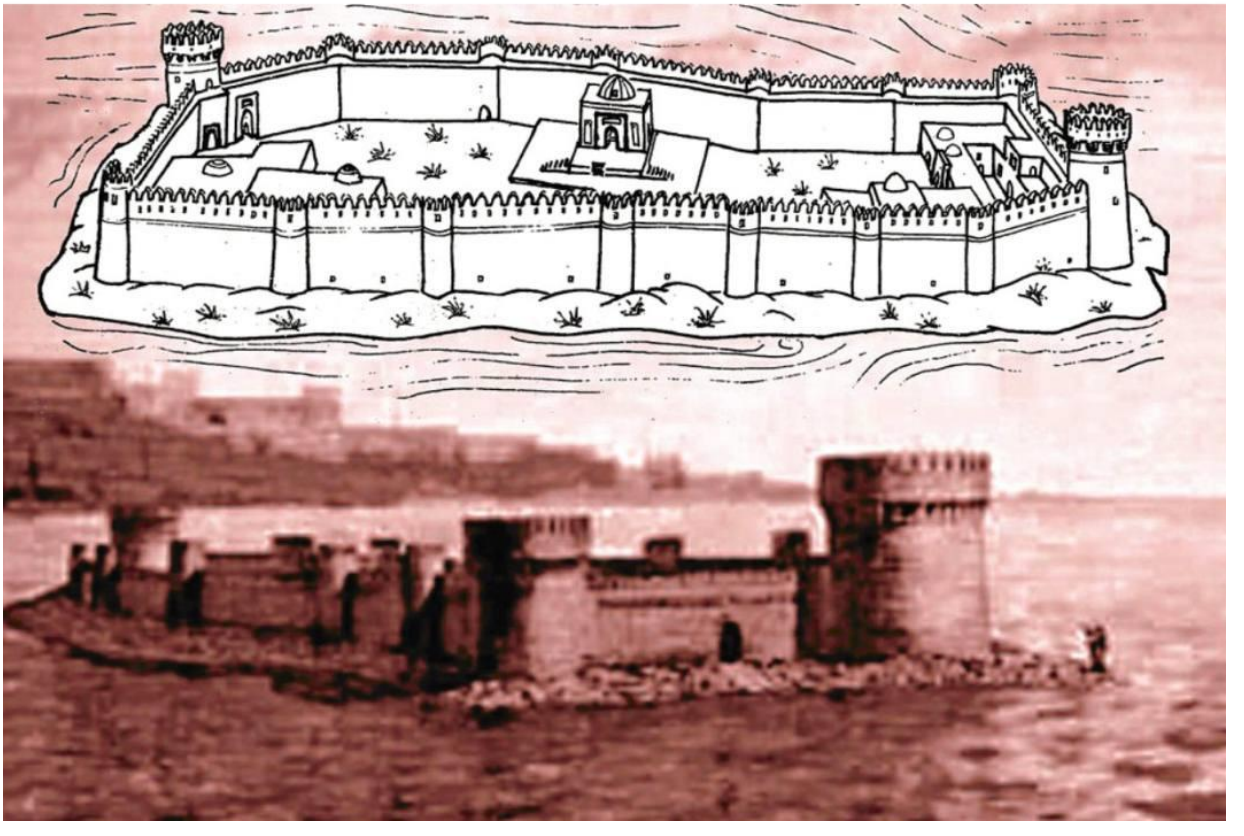
Fra il VII ed il XIII secolo si costruirono in Azerbaigian numerosi grandi ponti. Fra questi si possono citare i ponti Khudaferin con 15 arcate (VII secolo) e con 11 arcate (XI secolo) sul fiume Arax, il ponte Siniq con 4 arcate nella regione di Gazakh (il ponte rosso, XII secolo), i tre ponti sul fiume Ganjaciay (vestigia del XII-XIII secolo) e molti altri.

Veduta generale del ponte Khudaferin con 15 arcate. XI e XII secolo. Jabrayil.

Ponte Lalezar. Gubadli. Villaggio Aligulushaghi.



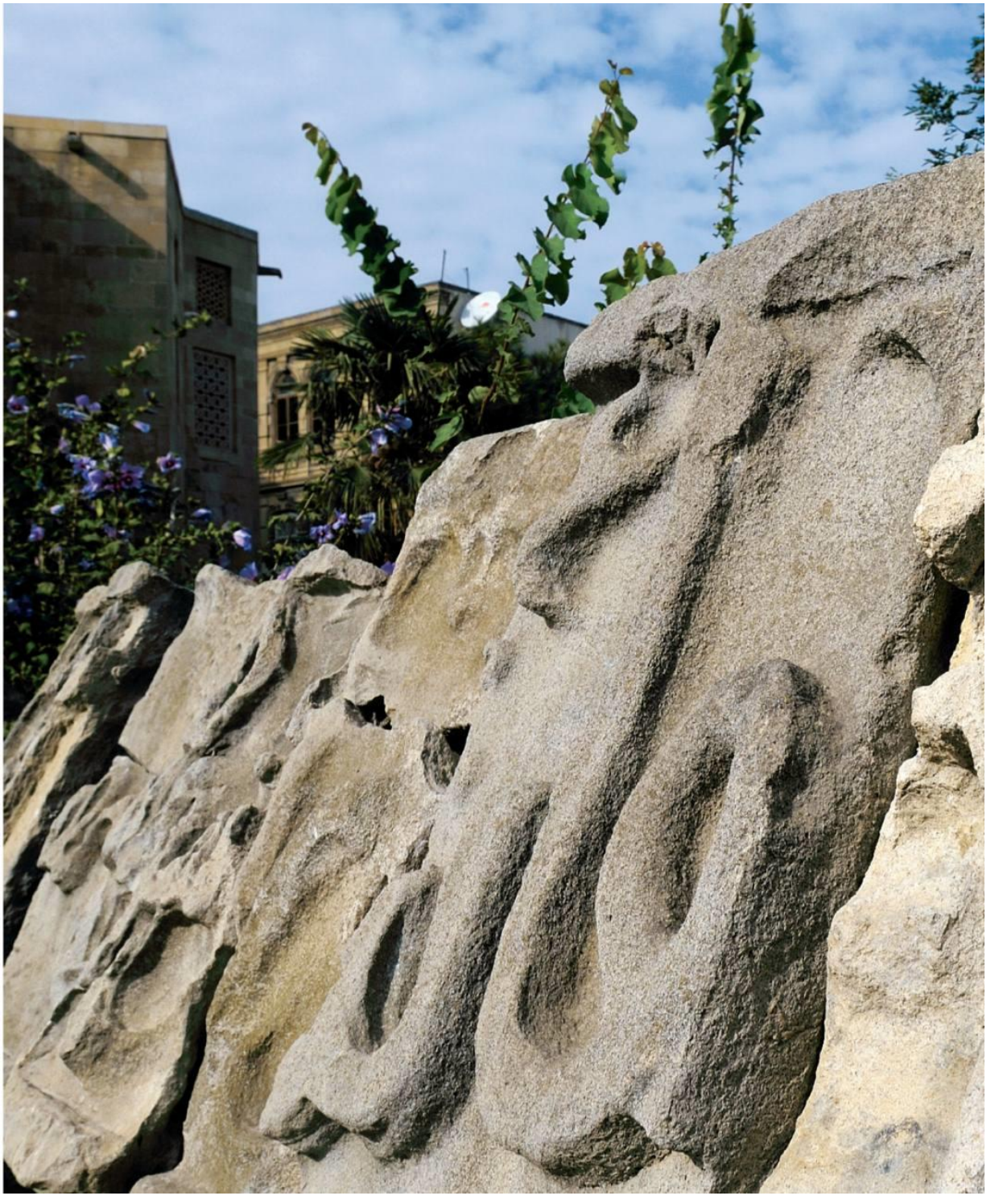


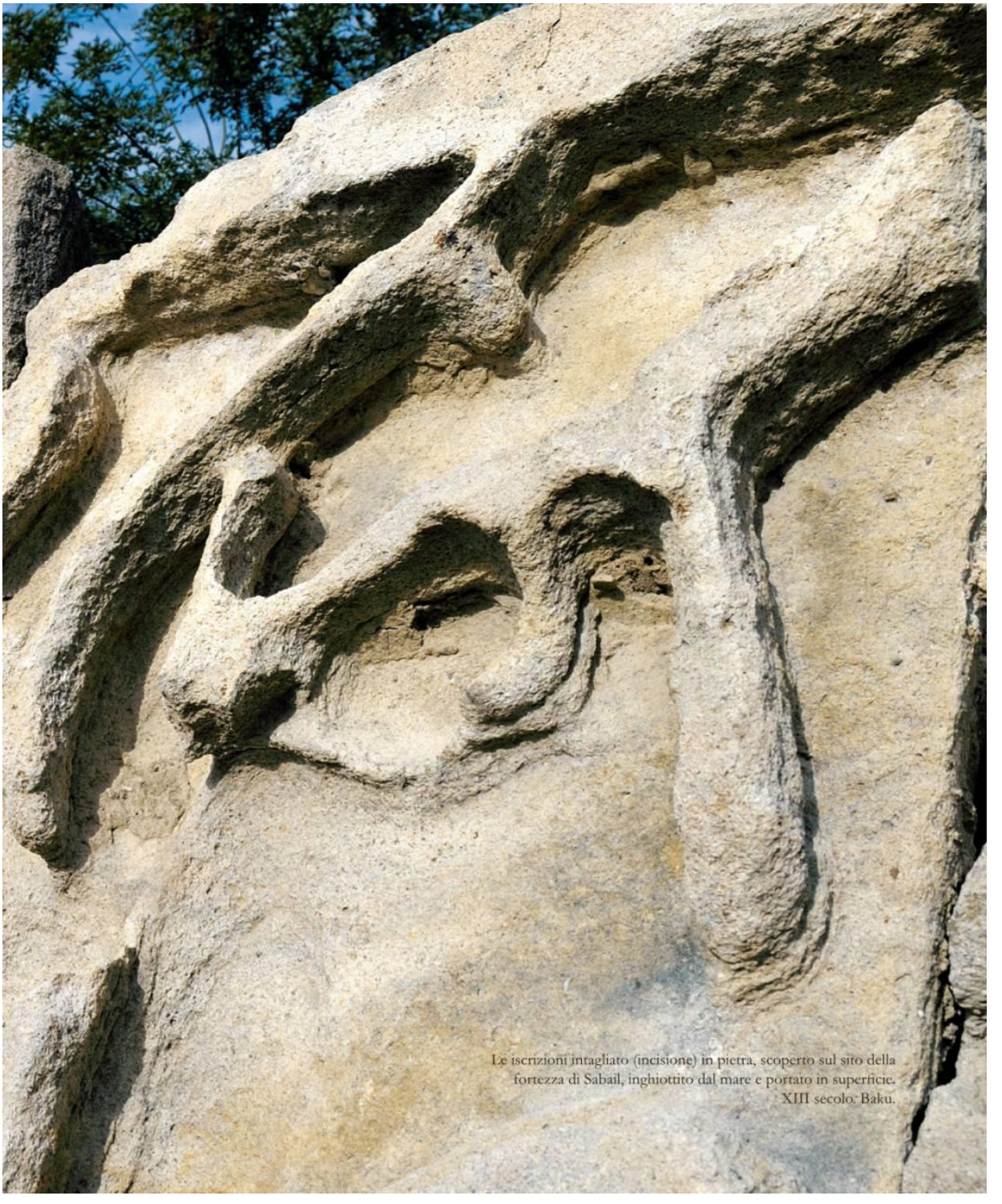


Eretta su uno degli isolotti rocciosi della Baia di Bayil e costruita a fini difensivi, la fortezza di Sabail è attualmente sommersa di 350 metri sotto il livello del mare.

Fortezza di Sabail.
Baku, 1939.

Le iscrizioni scolpite su pietre dal Fortezza Sabail inghiottita dal mare, e portato a la superficie. XIII secolo. Il Sabail fortezza sommersa, costruita per difesa su un isolotto roccioso nel Baku Bay si trova a 350 metri dalla riva.



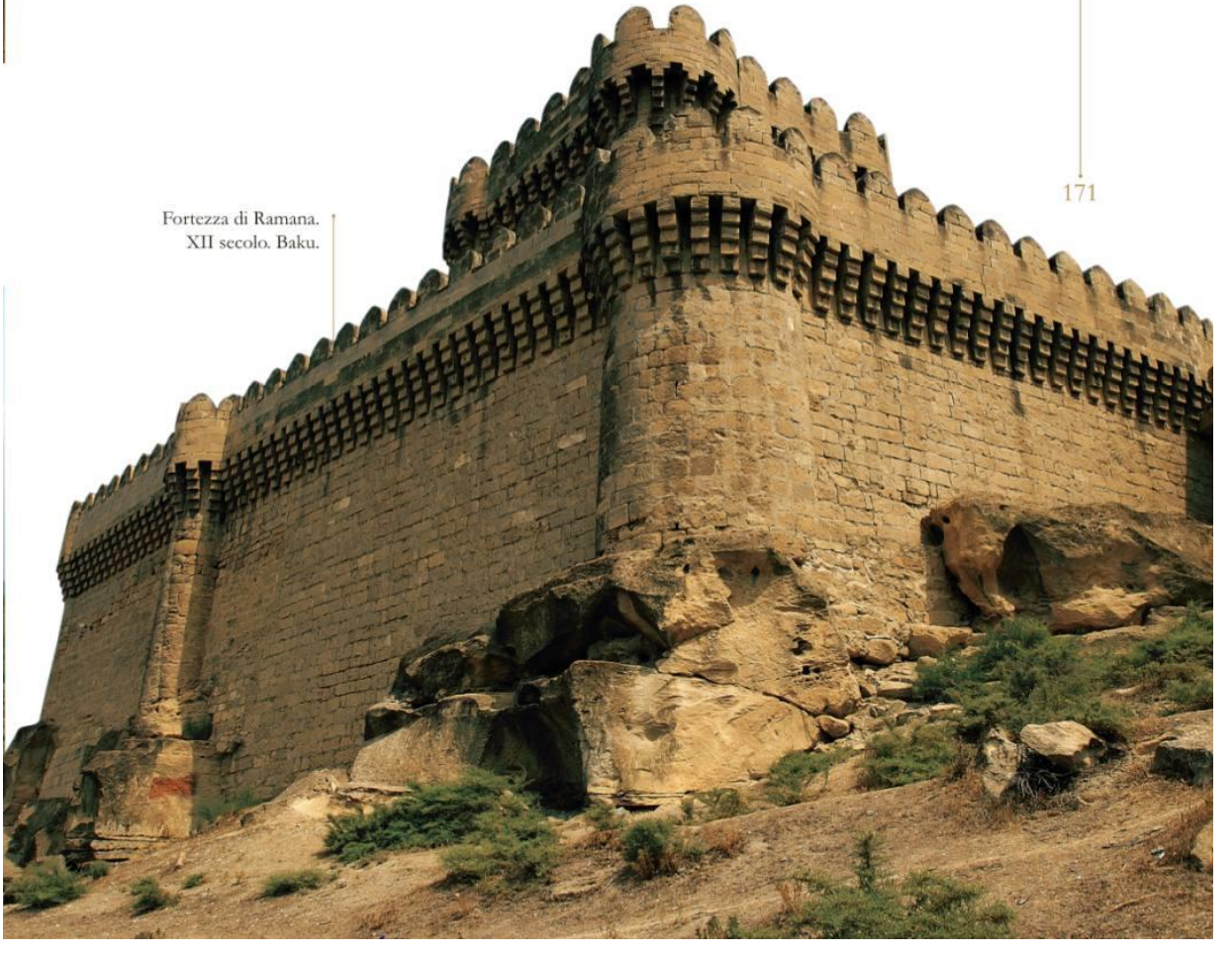


Le iscrizioni intagliato (incisione) in pietra, scoperto sul sito della fortezza di Sabail, inghiottito dal mare e portato in superficie. XIII secolo. Baku.

Complesso del Tempio Atashgah (tempio degli adoratori del fuoco) XVIII secolo, Baku. Edificato su una sorgente di gas naturale.

Mausoleo di Diri Baba (il nonno vivente) e le grotte situate nelle vicinanze del Parco Nazionale di Gobustan. Il mausoleo fu chiamato dalla popolazione "Pir Diri Baba", e fu costruito in pietra calcarea vicino ad una grotta nel 1402 AD.

L'utilizzo delle costruzioni in pietra decorate da incisioni floreali caratterizzano i monumenti dell'architettura di Shirvan-Absheron. Fra le opere più notevoli di questa scuola figurano il minareto di Siniqgala a Baku (1078, Mahammad ibn Abubakr), la fortezza di Mardakan (1232), la fortezza di Nardaran (1301, architetto Mahmud ibn Said), la fortezza di Ramana (XI-XIV secolo), il mausoleo Diri Baba a Gobustan (XV secolo), il tempio d'Atashgah (XVIII secolo). Una delle più interessanti costruzioni di questo periodo è la fortezza di Sabail eretta nel XIII secolo dagli Shirvanshah nel porto di Baku e poco dopo inghiottita dal mare.



Fortezza di Ramana.
XII secolo. Baku.

La Citta' Interna (Iceri Sheher), vanta piu' di cinquanta monumenti architetonici edificati in diversi periodi storici. Fra questi ricordiamo la Torre della Vergine (XII secolo) simbolo di Baku, ed il Palazzo degli Shirvanshah (1420-1460). Dal 2000 questi monumenti fanno parte del Patrimonio Umanitario dell'UNESCO.

Torre della Vergine. XII secolo. Baku.
Costruzione simbolo dell'invincibilità del regime è unica in Oriente per il suo stile architettonico.

Divankhane (il tribunale). XV secolo. Baku. Il Palazzo di Divankhane è unico per la sua originale composizione architettonica.

Piazza del mercato. Medioevo. Baku. Fu scoperta nel 1964. Vi sono esposte pietre tombali e figure in pietra provenienti dalla fortezza di Sabail.

Complesso del Palazzo degli Shirvanshah. XV secolo. Baku.

Mura della Città Interna. XII secolo. Baku.

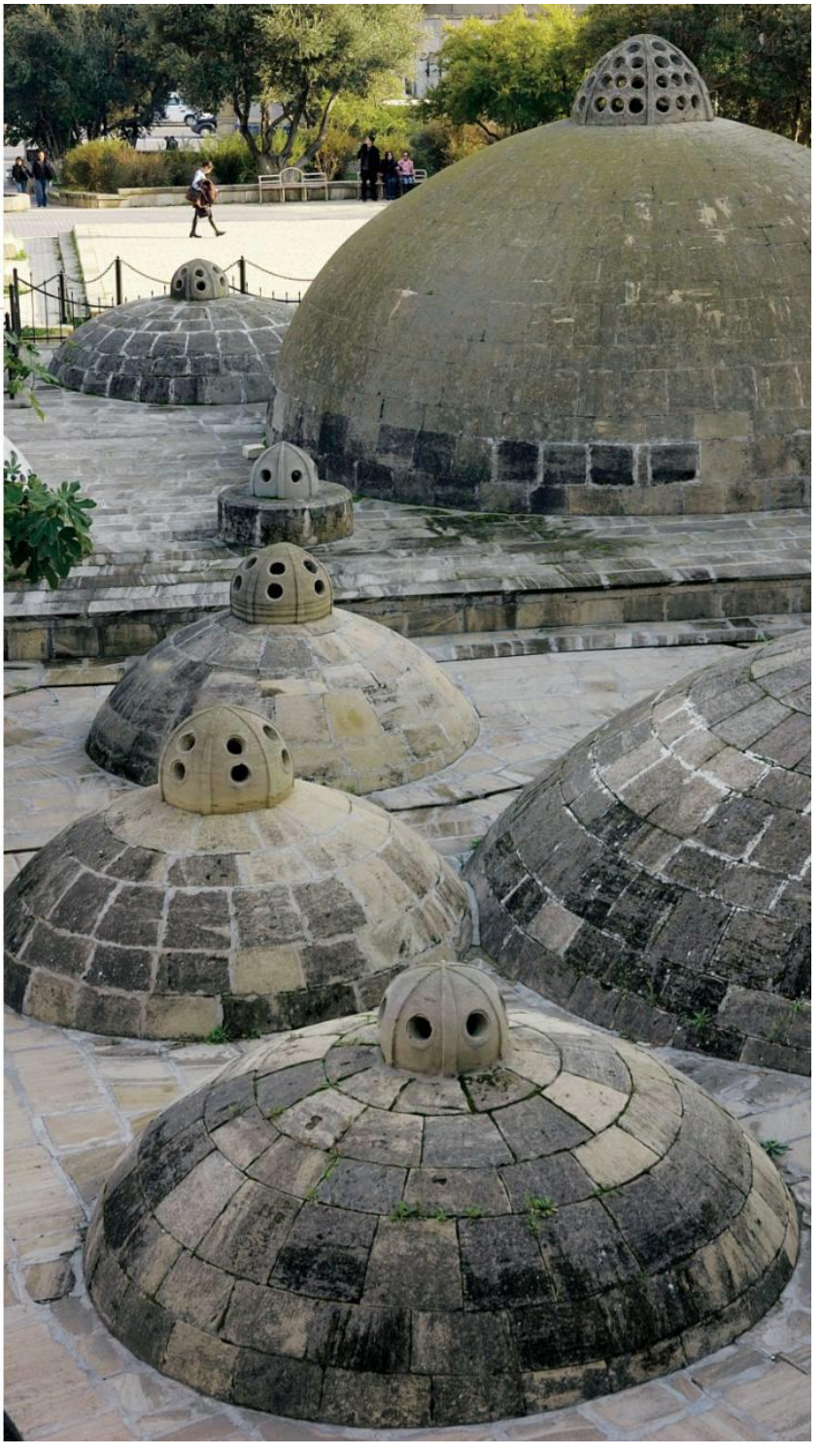
La formazione dello Stato degli Elkhani nella meta' del XIII secolo provoco' una forte ripresa dello sviluppo dell'architettura in questo territorio. Durante il regno di Khan Hulaku (1256-1265), fondatore della dinastia degli Elkhani, fu eretto l'osservatorio di Maragha.

Durante i secoli XV e XVI, l'attività degli architetti e degli ornatisti azerbaigiani oltrepassò le frontiere del loro paese, diverse opere interessanti furono realizzate In altre città dell'Oriente come Bursa, il Cairo, Baghdad, Herat e Samarcanda ecc..

I secoli XVI e XVII rappresentarono, in un certo qual modo, la continuazione delle antiche tradizioni dell'architettura. Con lo sviluppo del commercio ripresero le costruzioni dei caravanserragli e hammam in Oriente cosi' come in Azerbaigian.

L'hammam rappresentava e rappresenta ancora un luogo non soltanto dedicato all' attività salutisticha e igienica ma anche al rilassamento. Gli hammam nel villaggio Nardaran in Absheron (1388, architetto Keshtasif Musa oglu), nella Città Interna (hammam Gasimbey del XVI secolo, hammam Haji Gayib del XV secolo), a Basqal del XVII secolo, a Ganja (Ciokek hammam, XVII secolo), a Shusha (XIX secolo), a Guba (Ciuhur hammam, XIX secolo), a Sheki (Aghvanlar hammam, XIX secolo) a Aghdam (hammam del villaggio Abdal Gulabli, 1900, architetto Kerbelayi Safikhan Gharabaghi) si conservano ancora ai giorni nostri e rappresentano esempi importanti dell'architettura.

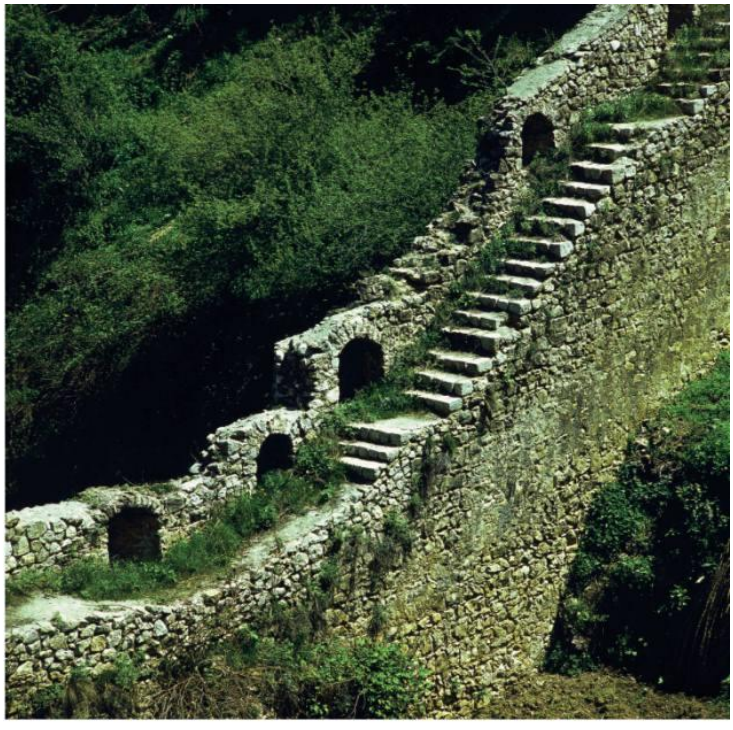
Cupole dell'hammam di Haji Gayib. XV secolo. Città Interna. Baku. Situato ad un livello inferiore rispetto al complesso del Palazzo degli Shirvanshah, questo hammam venne costruito sotto terra al fine di procurare calore in inverno e frescura d'estate.



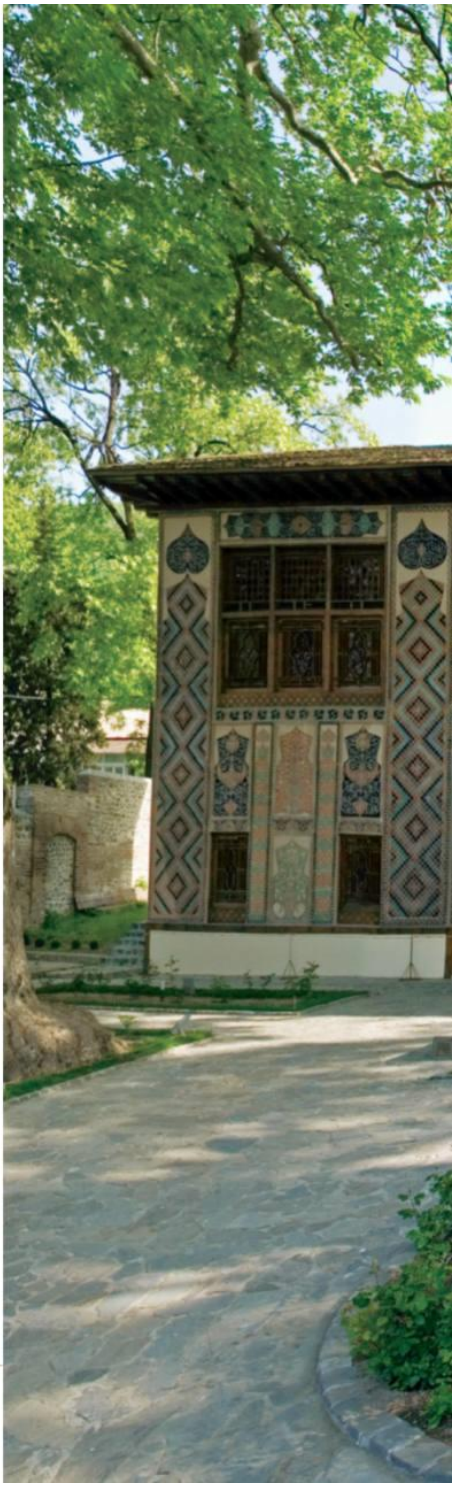
Caravanserraglio dall'alto. XVIII e XIX secolo. Sheki. Costruito con mattoni e ciottoli di fiume ed ispirato all'architettura tipicamente locale, questo caravanserraglio era conosciuto per la sua grandezza ed importanza commerciale in tutto Caucaso.

L'edificazione dei palazzi dei khan per i governatori locali rivestì un ruolo fondamentale nell'architettura del XVIII secolo. Il Palazzo del Khan di Sheki, collegato alle diverse arti tradizionali, fu il monumento che maggiormente segnò questo periodo. La Casa dei Khan di Baku a Iceri Sheher e la fortezza di Asgheran, edificata dal Panahali Khan di Garabagh, possono anche essere citati come monumenti notevoli di questa epoca.

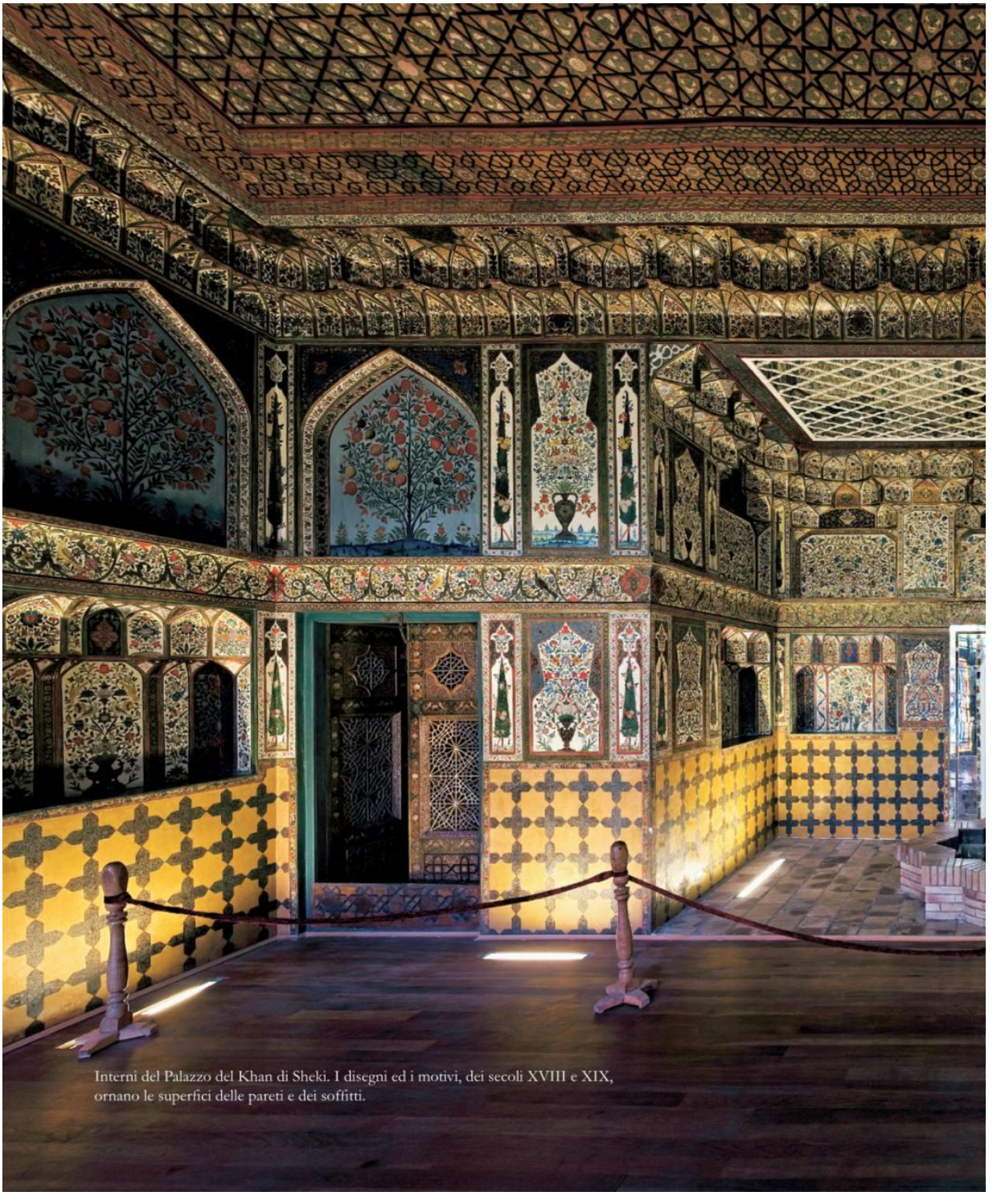
A partire dal 1990, in seguito all'occupazione armena, numerosi monumenti azerbaigiani sono stati distrutti nel territorio dell'Alto Garabagh e nelle zone limitrofe Lacin, Kalbajar, Zangilan, Gubadli, Jabrayil, Fuzuli, Aghdam. I seguenti monumenti storici si trovano in territorio occupato: il monastero Ganjasar (1216-1238, Kalbajar), il tempio di Aghoghlan (VI secolo, Lacin), il monastero Uc Korpe (tre bimbi, Terter), il ponte Khudaferin (XI-XII secolo), la fortezza di Shusha (1750-1757), la moschea Saatli (XVIII secolo, Shusha), il castello Gara Boyuk Khanim (seconda metà del XVIII secolo) ed il castello Shahbulag di Panahali Khan (XVIII secolo, Aghdam).



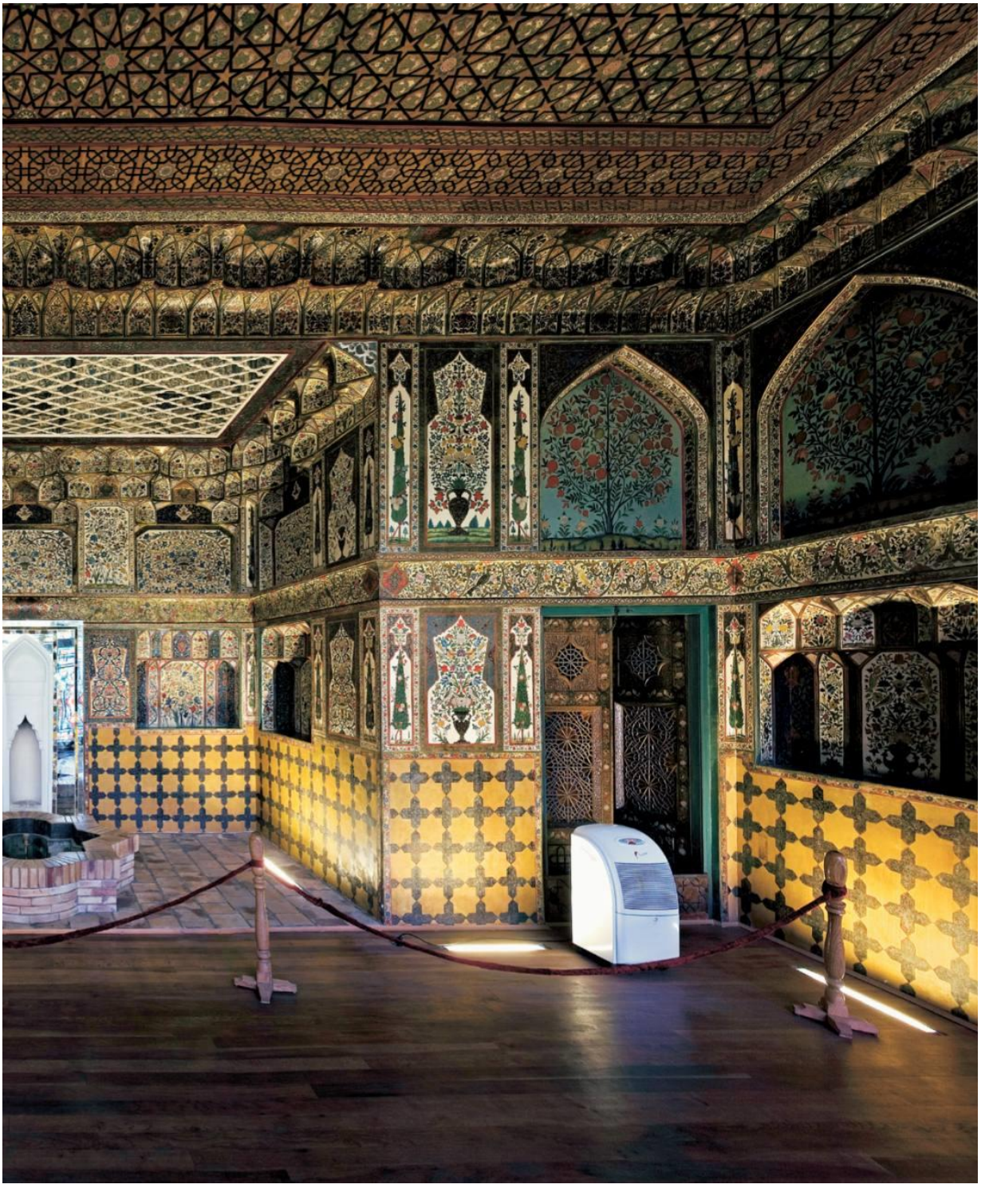
La riserva storica di architettura di Yukhari Bash ed il Palazzo del Khan di Sheki godono fama mondiale. Il Palazzo del Khan di Sheki fu costruito fra il 1761 ed il 1763 da Huseyn, nipote di Haji Celebi, Khan di Sheki e fondatore del primo khanato indipendente dell'Azerbaigian. Questo splendido edificio in legno e vetro fu costruito senza ricorrere a chiodi né colla.L'interno dell'edificio fu decorato con numerosi motive geometrici e disegni floreali, e con scene di caccia e di battaglia. Gli ornamenti dei muri dei palazzi, le griglie ornate, i differenti motivi e le incisioni su argilla seducono i visitatori per finezza e colori accesi.



Palazzo del Khan di Sheki. XVIII secolo. Sheki. Legni e vetrate (shebeke) sono stati embricati gli uni negli altri con l'aiuto di transetti di legno. Eseguito con la tecnica delle vetrate a colori, ogni metroquadrato di shebeke è composto da cinquemila tessere tenute insieme senza l'uso di un solo chiodo.



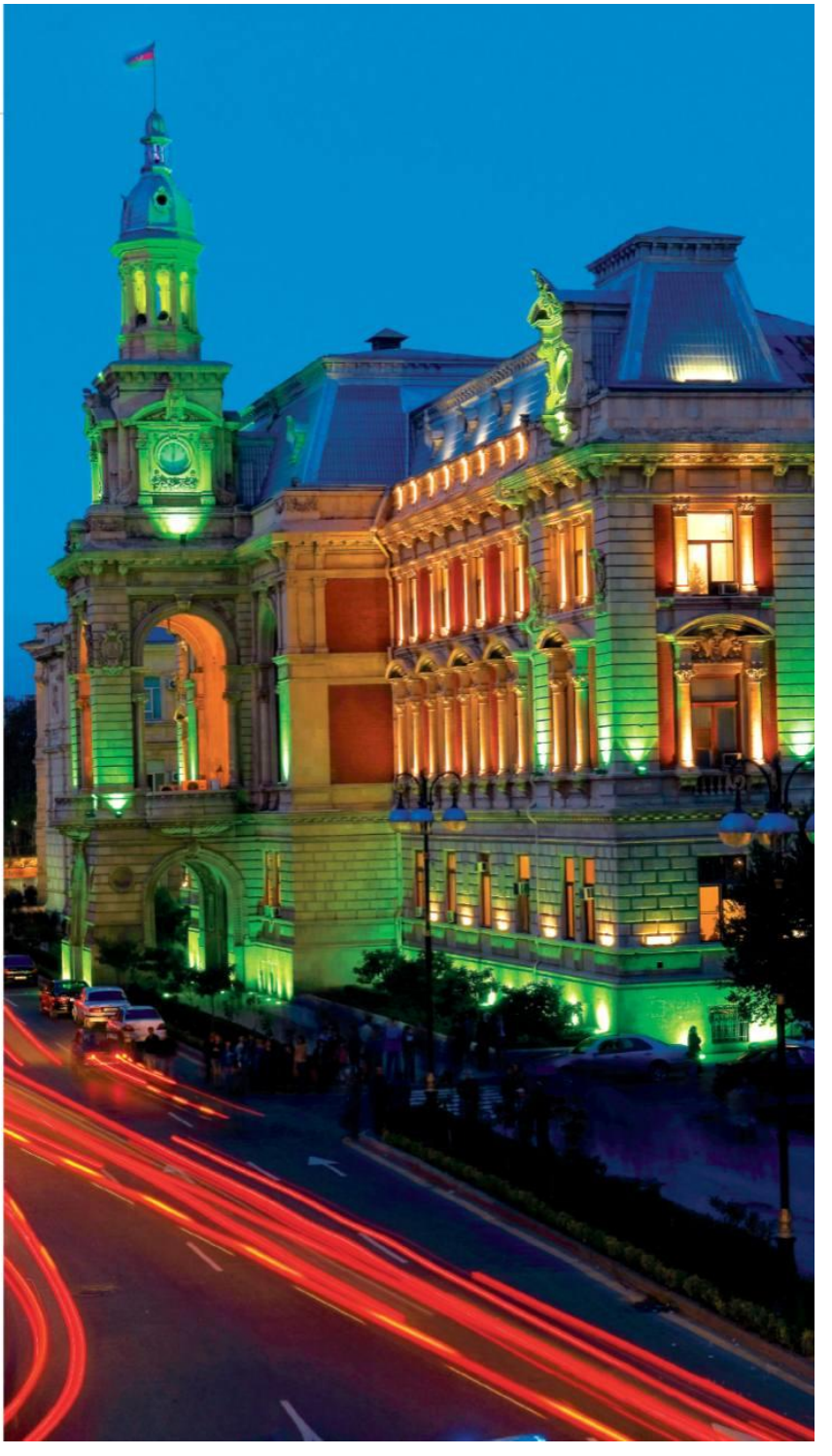
Interni del Palazzo del Khan di Sheki. I disegni ed i motivi, dei secoli XVIII e XIX, ornano le superfici delle pareti e dei soffitti.



La comparsa di nuovi tipi di edifici, dopo l'annessione dell'Azerbaigian nel nord alla Russia, rivestì un'importanza particolare nell'espansione dell'architettura. Cosi' come altri stili architettonici fecero comparsa nell' architettura azerbaigiana lo stile gotico cominciò ad apparire nella costruzione di alcune dimore private. La residenza di Murtuza Mukhtarov (attuale Palazzo di Nozze, 1911-1912) di stile gotico francese/veneziano, il Palazzo Ismailliyye (attualmente Sede dell'Accademia Nazionale delle Scienze dell'Azerbaigian) di stile gotico veneziano, progettati da Joseph K. Ploshko, ne sono le testimonianze architettoniche. Allo stesso modo si costruirono edifici pubblici. Il Museo di Belle Arti di Baku (1888-1890), architetto Nicholas A. von der Nonne), la Duma della città (attualmente Municipio di Baku, 1900-1904, architetto Joseph.V. Goslavski) ne sono ottimi esempi.

Teatro Nazionale Accademico
dell'Opera e del Balletto.
1910-1911. Baku.
Architetto Nicaolai V. Bayev.

Municipio di Baku (in origine la Duma della città di Baku), 1900-1904. L'edificio rappresenta una delle ultime opere monumentali del talentuoso architetto J. V. Goslavski (1865-1904), soprannominato il "Rastrello del Caucaso".

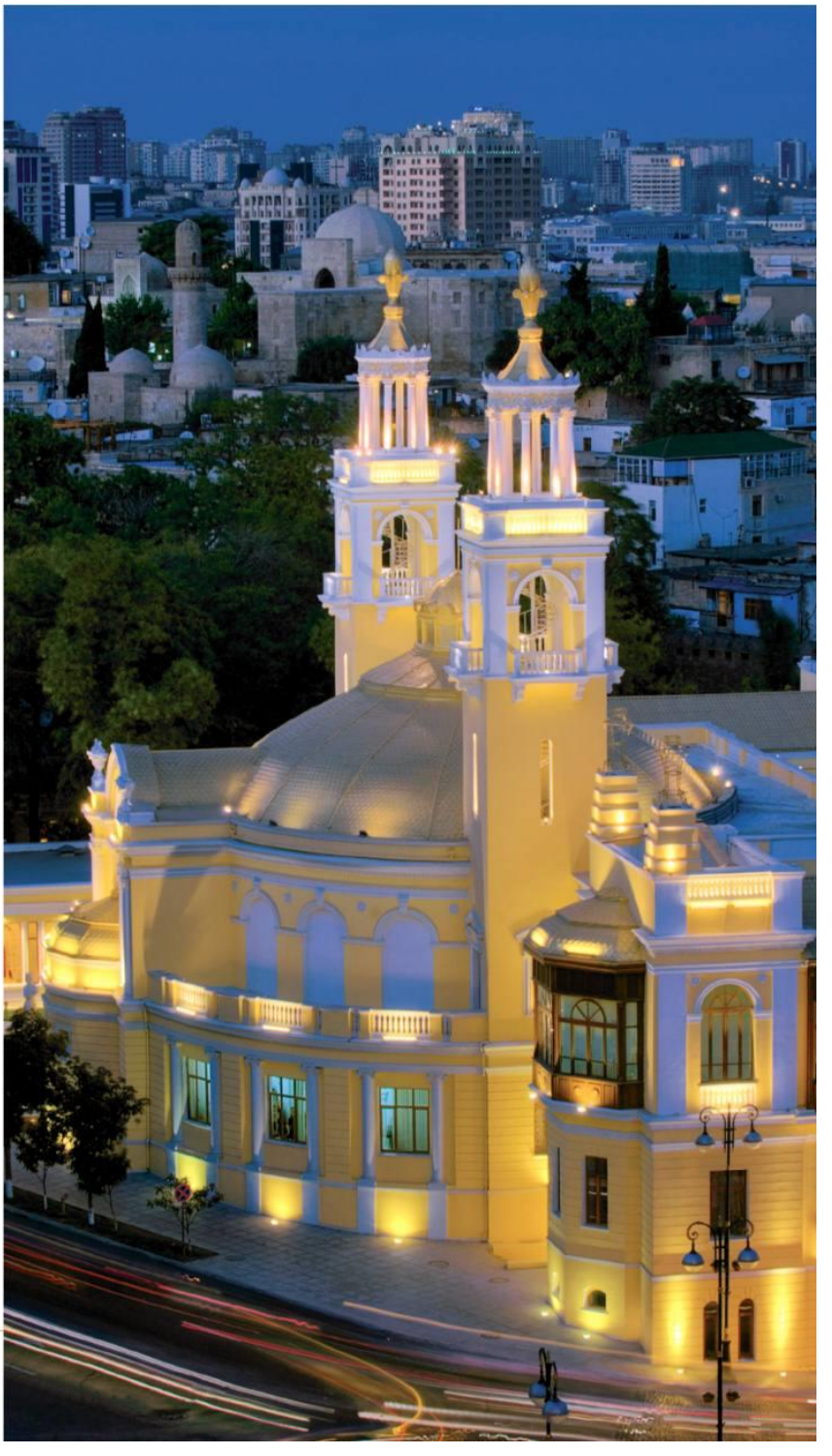


Ismailliyye. 1908-1913. Baku. Questa sontuosa residenza fu costruita secondo il progetto dell'architetto J. K. Ploshko, per il milionario di Baku Musa Naghiyev, al fine di perpetuare la memoria del figlio deceduto prematuramente. Incendiata dai Dashnak (i nazionalisti armeni) e dai Bolscevichi durante i tragici avvenimenti del marzo 1918, la residenza fu successivamente restaurata fra il 1922 ed il 1925 dal governo sovietico. Proprio in questo periodo i versetti del Corano incise sulla facciata della residenza vennero sostituiti dalle stelle a cinque punte, simbolo del regime sovietico.

Gli edifici che ospitavano i teatri, costruiti nella seconda metà del XIX secolo, furono di tipo completamente nuovo per l'architettura azerbaigiana. Il primo teatro venne costruito a Shamakhi (1858, architetto Gasim bey Hajibababeyov), seguito dalla creazione del teatro Taghiyev a Baku (attualmente Teatro Nazionale della Commedia Musicale, 1883, P.I. Kognovitski) e dell'attuale Teatro Nazionale Accademico dell'Opera e del Balletto (1911, architetto N. V. Bayev).

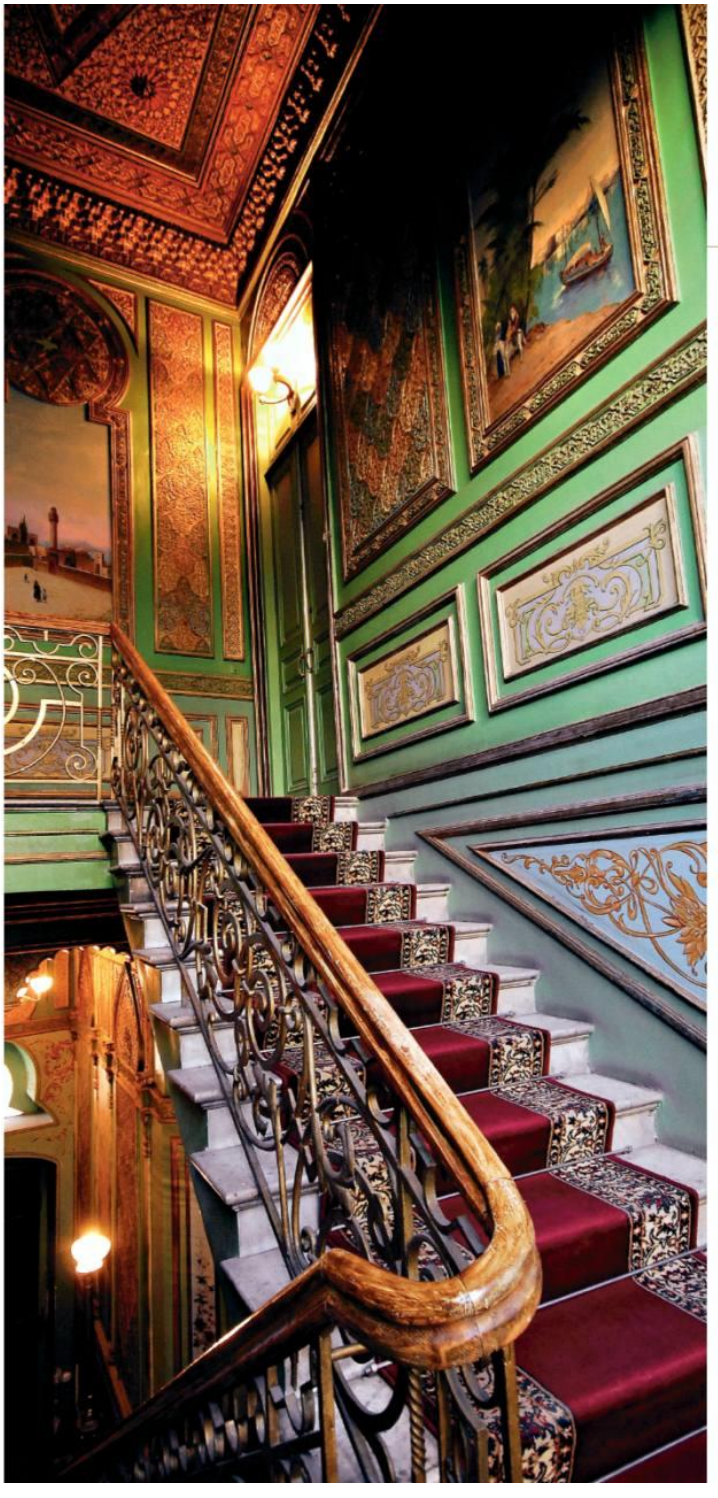
Nella metà del XIX secolo, nel Garabagh venne creata una scuola di architettura a se il cui più celebre rappresentante fu Kerbelayi Safikhan Garabaghi. Questo ultimo restaurò il complesso d'Imamzade a Barda (1883) e costruì le moschee Ashagi a Shusha (1874-1875), Juma (1883), Haji Alakbar (1890) nella città di Fuzuli e Garabaghlilar a Ashgabad (1880).

Costruiti nella prima metà del XX secolo, la residenza dell'imprenditore e uomo di Stato Isa bey Hajinski (1910-1012), il palazzo della Filarmonica Nazionale dell`Azerbaigian M. Magomayev (1910-1912), la residenza del milionario di Baku Musa Naghiyev (1910), la dimora degli Ashurbeyov (1904), l'edificio del Teatro Nazionale delle Marionette dell`Azerbaigian (1912).



Teatro nazionale delle Marionette dell'Azerbaigian dedicato ad Abdulla Shaig (nel suo primo utilizzo fu il cinema "Phenomenon"). Baku. Fu costruito nel 1912 secondo il progetto di J. K. Ploshko. Il teatro è stato restaurato nel 2007.

Palazzo della Filarmonica Nazionale dell'Azerbaigian dedicato a M. Magomayev. Baku. Costruito fra il 1910 e il 1912 per ricevimenti pubblici estivi, questo imponente edificio ospita dal 1936 la Filarmonica. Fu restaurato nel 2004.



Frammento dell'interno della dimora del milionario di Baku Aghabala Guliyev (attualmente la sede dell'Unione degli Architetti della Repubblica dell'Azerbaigian). 1899. Architetto K. B. Scurevich. Baku.

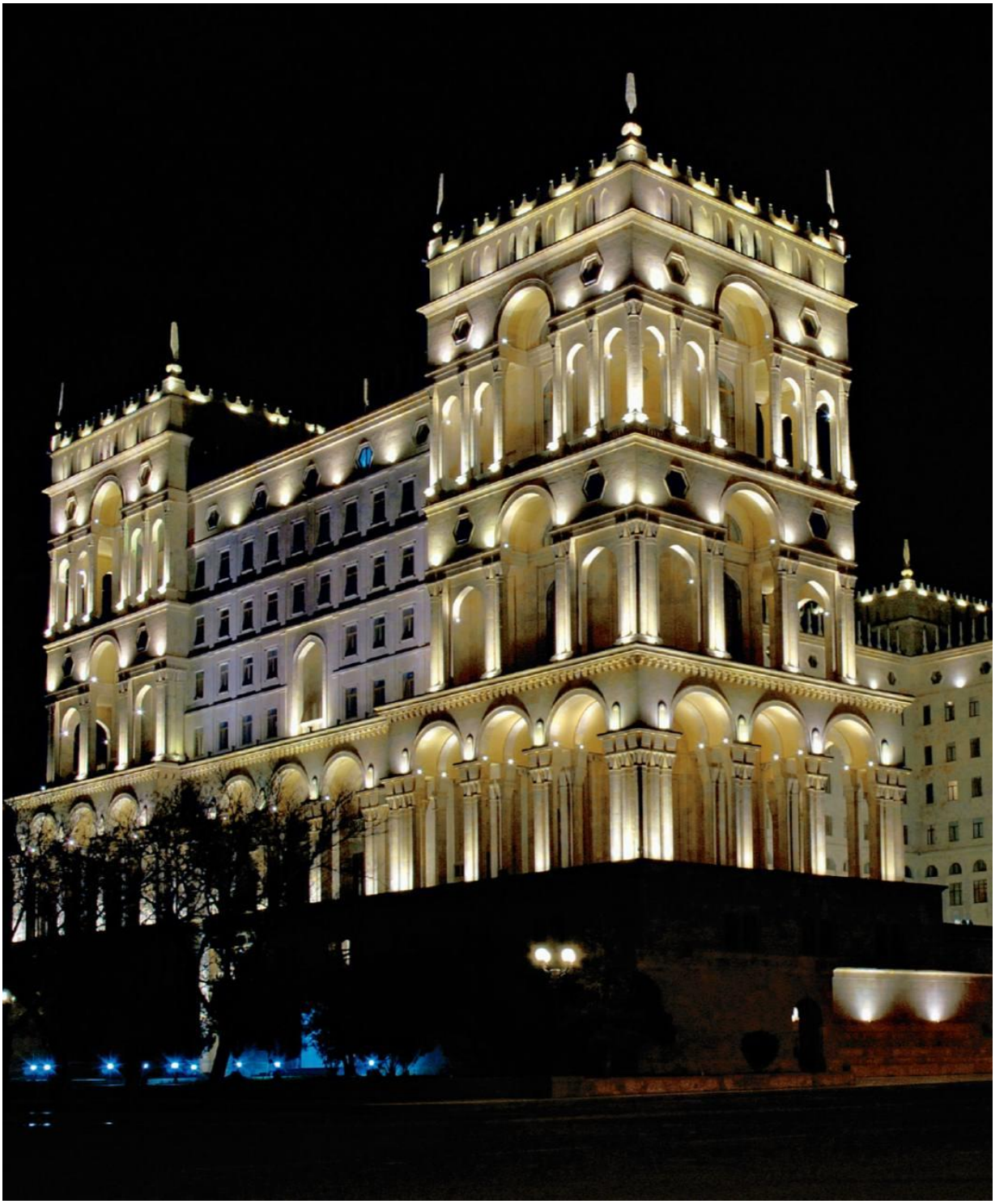
Residenza di Isa Bey Hajinski, rinomato imprenditore ed uomo di Stato (1910-1912). Baku. Il Generale Charles de Gaulle alloggiò in questa residenza nel novembre 1944, in occasione del suo viaggio da Teheran a Mosca.

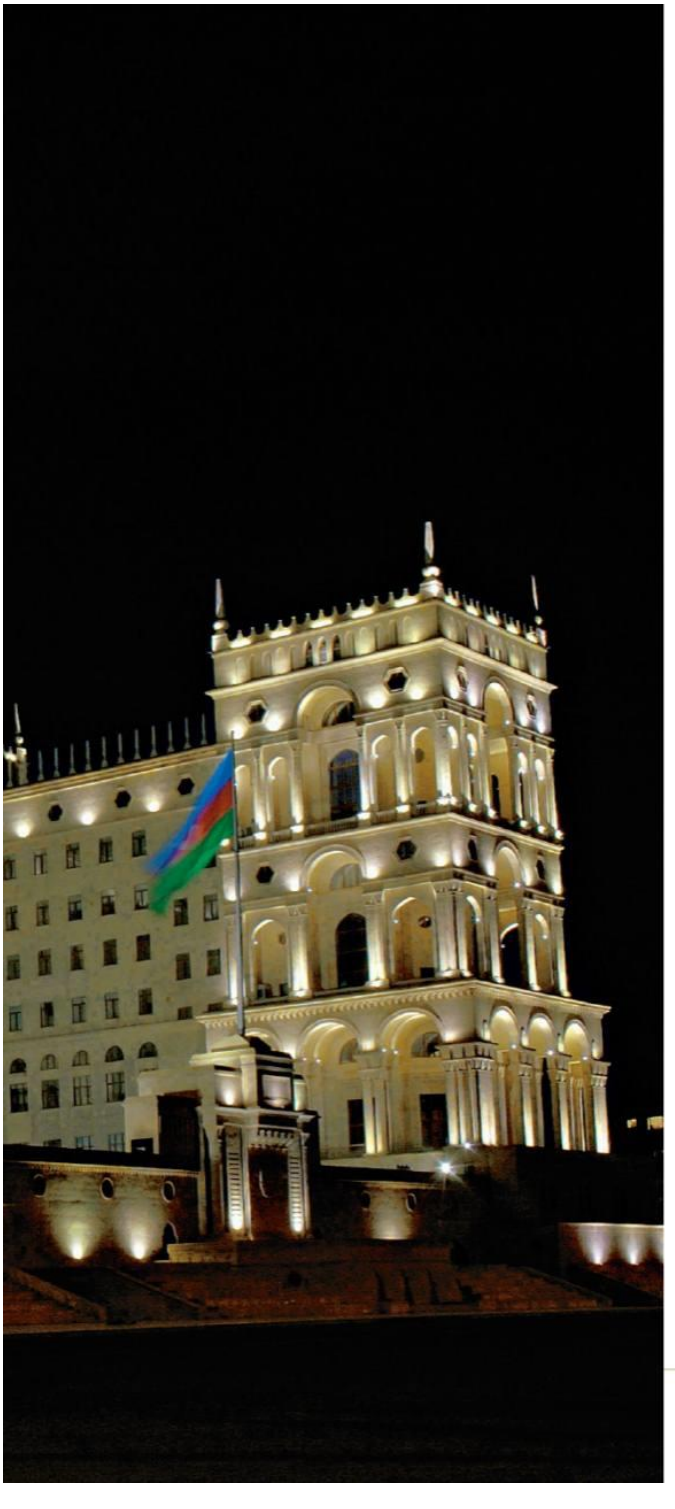
L'immagine architettonica di Baku si è molto arricchita nella seconda meta' del XX secolo. In questo periodo furono costruite la Biblioteca Nazionale intitolata a M. F. Akhundov (1960), l'edificio che ospita il Teatro Nazionale Drammatico dell'Azerbaigian (1960), il Centro Commerciale (1961), il Palazzo del Governo (1936-1952), il Caffé Mirvari (La Perle) (1960) e il Palazzo Gulustan (1969-1982).

Il Caffé "Mirvari" (La Perla), costruito negli anni' 60 in calcestruzzo, fu considerato un progetto ambizioso poer l'epoca. Baku. Architetto, V. Shulgin. Costruttore, N. Nikonov.

Gli anni 60' segnarono l'iniziò di una svolta nello sviluppo dell'architettura azerbagiana in termini di qualita' dell 'urbanizzazione. La prima stazione della metropolitana venne inaugurata nel 1967. Ancora oggi la metropolitana di Baku suscita interesse da parte dei vari studiosi in quanto rappresenta perfettamente il punto di incontro tra le arti plastiche e la scienza architettonica.

Stazione della metropolitana "Iceri Sheher" (Città Interna). Baku. Questa stazione, costruita nel 1967, è stata restaurata nel 2008.





Palazzo del Governo 1936-1952. Baku.
Architetti: L. Rudnev, V. Munts.

HEYDƏR ƏLİYEV SARAYI

Palazzo Heydar Aliyev.
1972. Baku.
Architetti: B. I. Ginzburg, V. S. Shulgin, E. R. Melhisedekov.

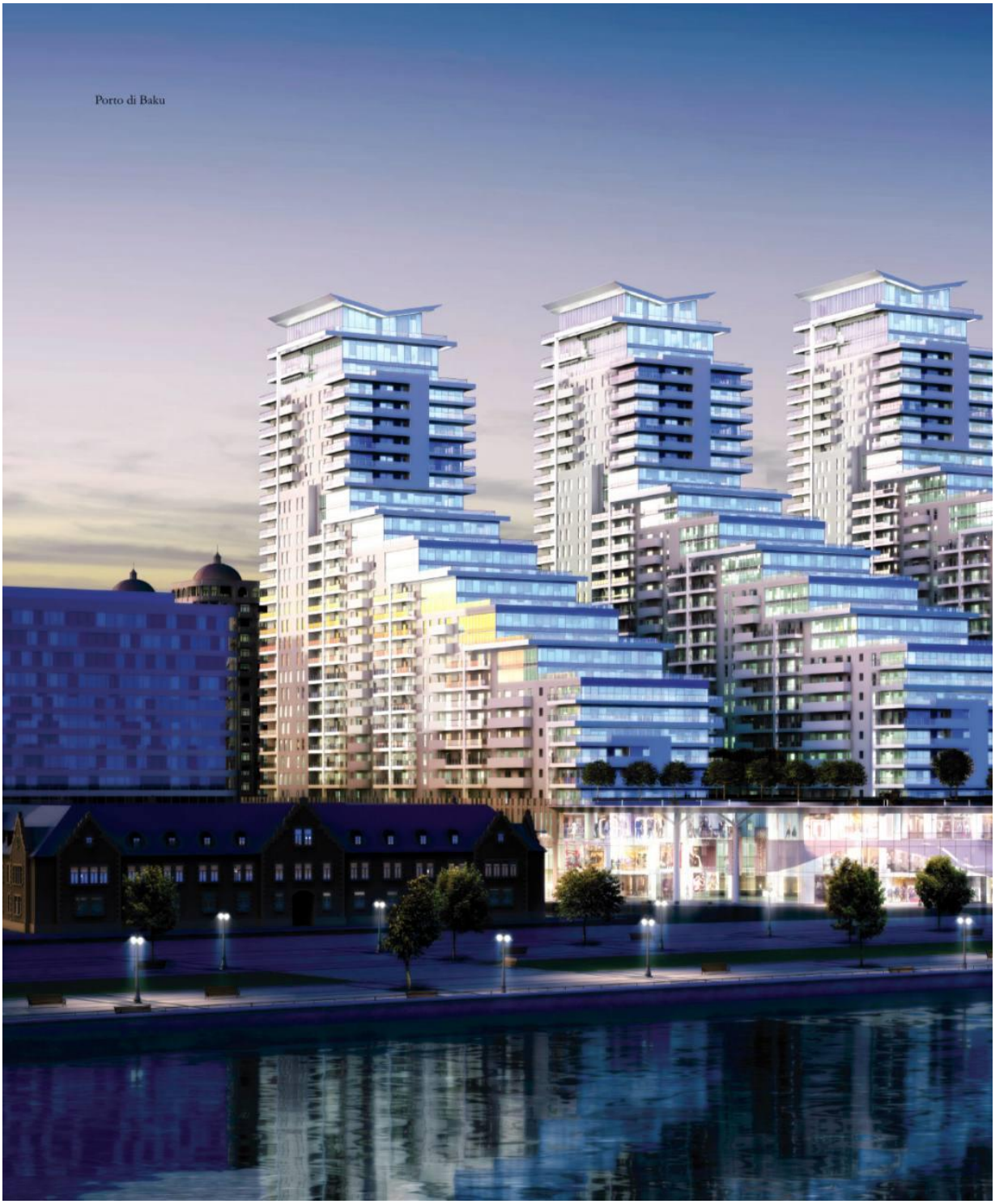
Il Palazzo Gulustan fu costruito al tempo della Repubblica Socialista Sovietica dell'Azerbaigian su iniziativa del Presidente Heydar Aliyev, che all'epoca (1969-1982) dirigeva la Repubblica. Baku.

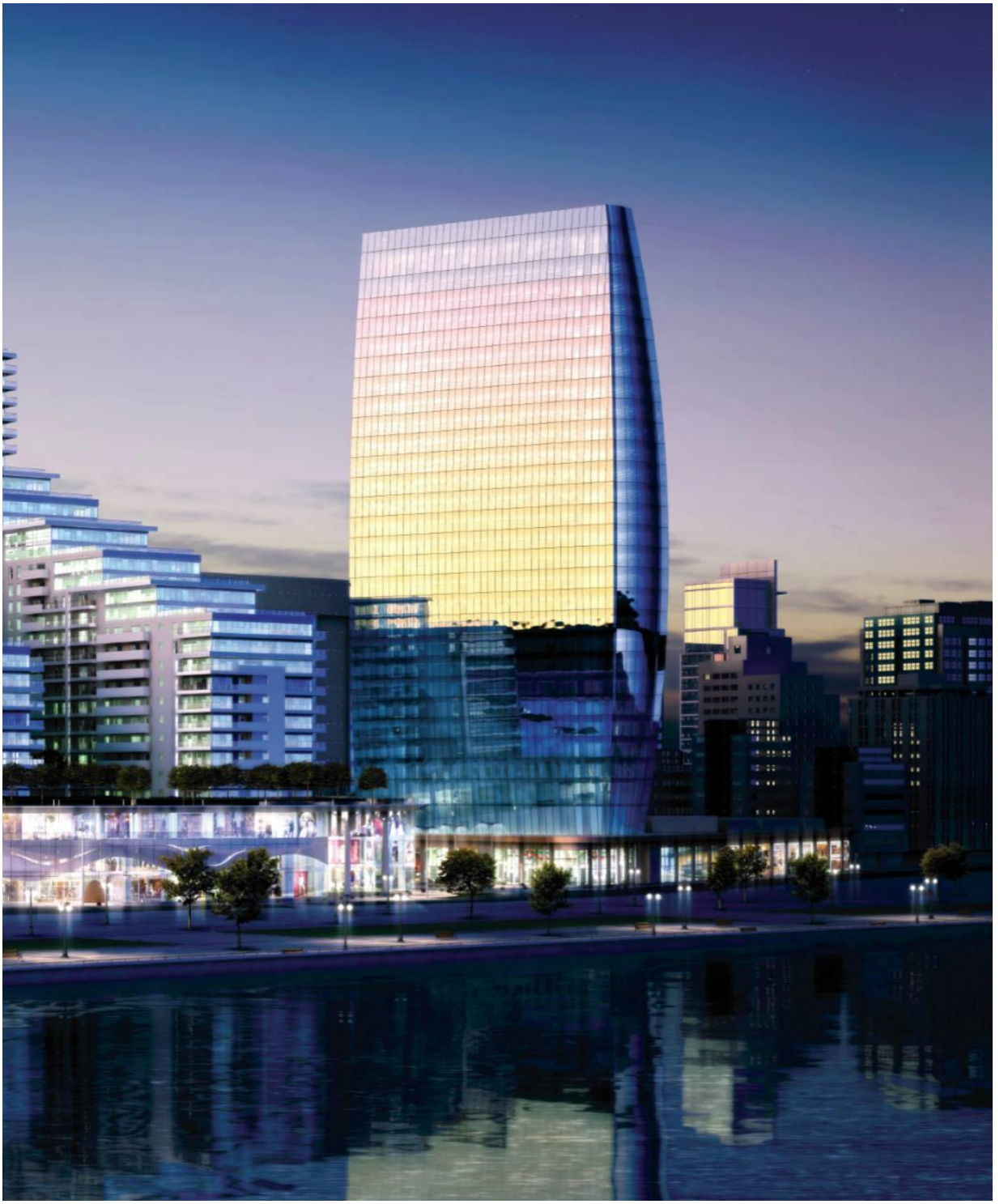
Casa degli Scienziati. 1946-1948. Baku. Architetti: M. A. Useynov e S. A. Dadashov. La fontana con la scultura di Bahram-Gur, ispirata al soggetto del poema "Sette bellezze" di Nizami Ganjavi. 1950. Baku. Autori: G. Sujaddinov e A. Mustafayev.

L'indipendenza dello Stato azerbaigiano ha promosso il mescolarsi dell'architettura orentale ed occidentale dando luogo al fascino quasi magico della citta' di Baku, nella quale si scoprono le linee armoniose delle antiche costruzioni orientali cosi' come quelle che prendono ispirazione dalla tradizione architetonica europea.

Vista notturna del "Crystal Palace"
(Baku Crystall Hall). Baku, 2012.

"Tour del fiamme". Baku.


Porto di Baku



"Piccola Venezia" parco litorale. Baku, 2012.

Centro Heydar Aliyev. Baku.
Architetto: Zaha Khadid. Baku, 2012.

Centro Heydar Aliyev. Baku.
Architetto: Zaha Khadid. Baku, 2012.

Vista notturna di Centro Heydar Aliyev.

"Tour del fiamme". Baku.

Vista notturna del "Crystal Palace"
(Baku Crystall Hall). Baku, 2012.

DÖVLƏT BAYRAĞI
MEYDANI

Centro Commerciale "Park Bulvar"
e hotel "Hilton". Baku.

adidas

Hotel 'JW Marriott Absheron'.
Baku, 2012.

La fontana musicale del fuoco di fronte alla stazione della metropolitana bakinois 'Koroglu'. Baku.

ABSHERON

Nel XXI secolo, molti decreti e misure sono stati adottati per la salvaguardia delle città azerbaigiane storiche ed in generale del sistema urbanistico. Le città di Shabran e la fortezza di Ciraqgala nella regione di Shabran (2002), il villaggio d'Ilisu a Gakh (2002), il villaggio di Kish nella regione di Sheki (2003), la località di Pir Huseyn nella regione di Hajigabul (2004) sono state dichiarate riserve storiche di architettura dell'Azerbaigian.

I Tappeti dell' Azerbaigian

Da tempi immemorabili l'Azerbaigian è rinomato dalle molteplici forme di varieta' artistica che si sviluppano all'interno del suo territorio, prima frai quali la manifattura del Tappeti. Quest'ultima riflette non solo l'estetica del popolo azerbaigiano ma anche la sua tradizione e cultura. Da millenni gli Azerbaigiani nascono, vivono e muoiono sui tappeti.

Le origini della manifattura di tappeti risalgono all'età del bronzo. Le scoperte archeologiche così come le fonti scritte testimoniano che fin dal secondo millennio a.C. venivano creati oggetti fatti di tessuto di tappeto. Secondo fonti storiche e racconti di viaggiatori europei, durante il Medioevo l'Azerbaigian era uno dei centri di produzione piu' importanti al mondo di sontuosi tappeti d'Oriente.

In Azerbaigian la manifattura dei tappeti era tradizionalmente riservata alle donne, che trasmettevano accuratamente la loro arte di generazione in generazione. Si dice che tutte le donne sapessero tessere ed era scontato che uno degli oggetti rincipali della loro dote fosse il lotto di tappeti "dast-khali-gebe" (composto da 3 a 5 pezzi). La giovane sposa doveva partecipare alla manifattura di questa collezione. Questa tradizione, che si protrae da secoli, ha contribuito all'ampia diffusione della manifattura del tappeto, che è diventata una delle attività principali di questo paese.

La tecnica di manifattura dei tappeti azerbaigiani si differenzia tra tappeti annodati e tappeti tessuti. Questi ultimi sono il palaz, jejim, shedde, kilim, zili, varni, sumakh e ladi. Fin dall'antichità, gli oggetti attinenti ai tappeti tessuti - khurjun (bisaccia), mafrash (cassa per tappeti), ciul (manto per cavalli), e a quelli annodati - dast-khali-gebe, khalcia, khali, gebe- sono ampiamente utilizzati nella vita quotidiana.

La diversità delle condizioni climatiche, oltre ad alcuni fattori storici, economici e sociali, hanno favorito la varietà di manifattura dei tappeti azerbaigiani. Ogni regione dell'Azerbaigian è rinomata per i suoi tappeti e per i prodotti provenienti dalla loro tessitura. Così, nei secoli, sono nate molte scuole il cui nome corrispondeva a determinate zone geografiche: la scuola di Guba, di Shirvan, di Baku, di Ganja, di Gazakh, del Garabagh, del Nakhcivan e di Tabriz.

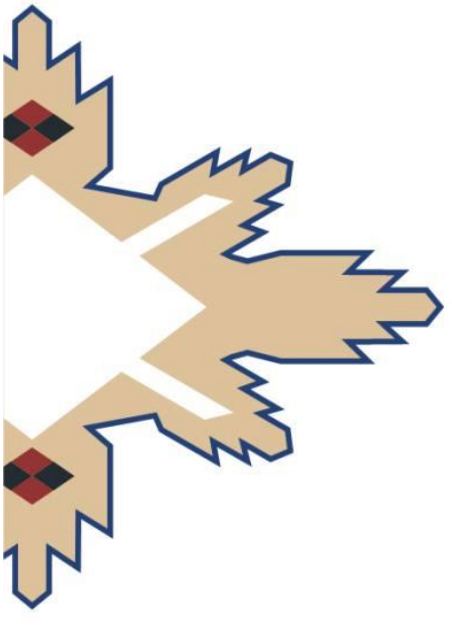
La scuola del tappeto di Guba

La regione di Guba, sita a nord est del paese, e' una regione sia montana che pedemontana e pianeggiante. In questa regione si e' instaurato il più grande centro di manifattura di tappeti dell'Azerbaigian.

I villaggi di Gonagkend, Khashi, Jimi, Afurja, Erfi, Sekhub, Budug, Giriz Jek, Khan, Salmesoyud costituiscono il polo di manifattura detto "di montagna".

Il fulcro della produzione della zona pedemontana comprende i villaggi di Findighan, Amirkhanli, Alikhanli, Khalfalar, Giando, Pimarsan, Biliji, Shahnazarli, Pirebedil, Zeyva, Zokhrami, Sumagoba, Khirdagul-cici, Sirt-cici, Dere-cici e Sabatlar.

Nella vallata, la manifattura si concentra nella piana di Shabran con i villaggi Ciay Garagashli, Aji Garagashli, Susinli Garagashli, Karvan, Deveci, Mollakamalli ecc.



Tappeto "Ugakh". Guba. Azerbaigian. 1875-1876. 112x430 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 4029

Tappeto "Shahnazarli". Guba. Azerbaigian. Inizio di XIX secolo. 108x180 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 5655.

Tappeto "Gonagkend". Guba. Azerbaigian. Inizio del XX secolo. 130x200 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 333

Tappeto "Gimil". Guba. Azerbaigian. Fine del XIX secolo. 133x202 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 1559

I tappeti di Guba rappresentano più di trenta diverse composizioni caratterizzate dalla moltitudine delle loro figure ,dalla complessità degli ornamenti geometrici e dall'armoniosa semplicità dei loro colori. I loro ornamenti sono composti da motivi geometrici stilizzati, animali e fiori. I bordi dei tappeti sono particolarmente interessanti in quanto mostrano ornamenti complessi e occupano la maggior parte del campo centrale. I colori piu' frequenti di manufattura sono il blu, il giallo ocra, il bianco ed il marrone.

I tappeti di Guba – "Alpan", "Gonagkend", "Alciagul-cici", "Xirdagulcici", "Gimil", "Pirebedil", "Zeyva", "Biliji", "Ugakh", "Afurja", "Orduj", "Jimmi", "Gadim Minare", "Sirt-cici", ecc. – sono famosi per la finezza delle loro strutture, la complessita' dei loro ornamenti i dei loro contorni e per la scelta delle combinazioni armoniche dei loro colori. La densità dei tappeti di Guba varia tra i 40x40 e 55x55 al mq e dai 160 mila ai 300 mila nodi al mq.

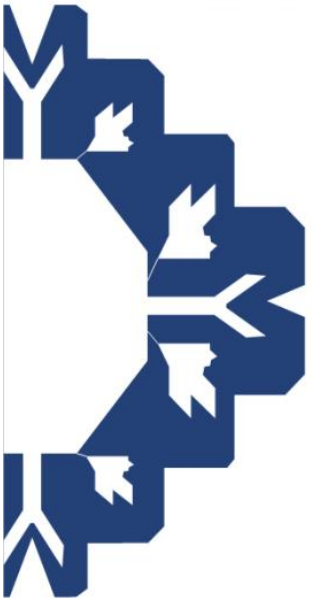
Tappeto "Gadim Minare". Guba. Azerbaigian. Inizio del XX secolo. 300x110 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 5124

La scuola del tappeto di Baku

La scuola del tappeto di Baku comprende tutti i villaggi della penisola d'Absheron : Novkhani, Nardaran, Bulbula, Fatmai, Mardakan, Gala, Amirjan (Khile) Gadi, Hil, Keshi, Findighan ed altri della vicina regione di Khizi. La maggior parte dei tappeti della scuola di Baku porta il nome del villaggio d'origine, dove vengono manufatti: "Khile-buta", "Khile-afshan", "Novkhani", "Surakhani", "Gala", "Baku", "Goradil", "Fatmai", "Findighan", "Gadi". Nella zona di Baku venivano inoltre tessuti tappeti come i palaz, kilim e zili e prodotti oggetti dal tessuto di tappeti come kheyba, cianta, khurjun.

I tappeti della zona di Baku si differenziano dagli altri per la loro morbidezza, le loro tonalità chiare e la finezza dei loro ornamenti (motivi geometrici e floreali predominanti). Ad esempio, il "Khile-buta" usa l'elemento "buta", ossia il motivo più elaborato dell'arte decorativa azerbaigiana che rappresentava il simbolo del culto del fuoco nel passato.

Secondo criteri artistici di stile e tecnici e' possibile suddivedere in due categorie i tappeti di Baku. La prima categoria e' rappresentata dai tappeti "Khile-buta" e "Khile-afshan" simili ai tappeti di Tabriz, anche se diversi per la loro interpretazione locale d'origine.



Tappeto "Surakhani". Baku. Azerbaigian. Inizio XX secolo. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 7157

Tappeto "Khile-afshan". Baku. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 147x288 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 7311

Tappeto "Khile-buta". Baku. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 101x126 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 385

Tappeto "Ciyi palaz". Baku. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 204x295 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 4027

Tappeto "Surakhani". Baku. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 112x153 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 543

La seconda categoria e' tipica dei tappeti di Shirvan e più precisamente delle composizioni "Surakhani", "Novkhani", "Fatmai", "Goradil", "Gala" e "Baku". Sulla parte centrale di questi tappeti si trovano grandi medaglioni quadrangolari, le cui bordure sono spesso circondate da elementi fatti ad uncino. I medaglioni, posizionati all'interno del tappeto, sono pieni di diverse decorazioni floreali stilizzateed i bordi, nonostante la loro geometricità,conservano intatte le forme floreali.

La tavolozza generale dei colori di questo tappeto richiama la natura stessa dell'Absheron del nord dove da tempo vengono coltivati il melograno, lo zafferano, le mandorle, i fichi ed i vigneti.

I tintori utilizzavano la corteccia del melograno, le foglie di fico e di vite e la buccia di cipolla per tingere il filo. Per tingere i tappeti erano usati i colori rosso, bordeau, blu, azzurro e verde.

I tappeti di Baku si distinguono per la loro alta qualità tecnica: la densità dei nodi, lafinezza del materiale, la qualità della lana, la precisione nella realizzazione e la sottigliezza dell'ordito. La densità di lavorazione dei tappeti di questa scuola varia dai 40x40 al 55x55 mq e dai 160 mila ai 300 mila nodi al mq . Alcuni tappeti raggiungono fino ai 350 mila nodi al mq.

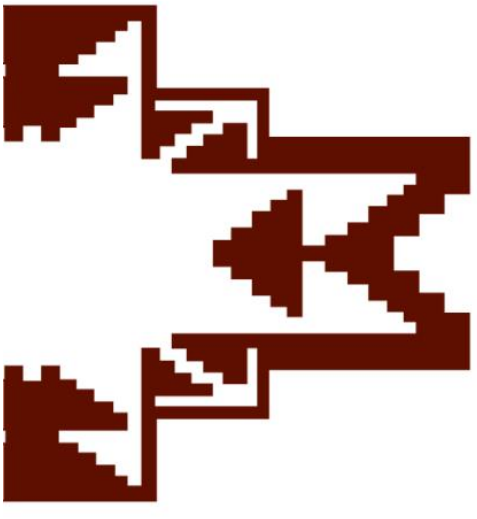
Tappeto "Khile-afshan". Baku. Azerbaigian. Inizio XX secolo.145x275 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 490

La scuola del tappeto di Shirvan

La scuola dei tappeti di Shirvan, nella parte nord orientale dell'Azerbaigian, comprende le città di Shamakhi, Maraza, Aghsu, Kurdamir, Hajigabul, Goyciay ed altre regioni. I tappeti di Shirvan sono di grandi dimensioni e con un'alta densità di nodi.

Le caratteristiche di questi tappeti sono le ricche decorazioni stilizzate a forma di fiori e di uccelli. Le tessitrici completano solitamente il campo con medaglioni geometrici e disegni di animali, uccelli, alberi e insetti.

Questa scuola conta più di 30 composizioni di tappeti annodati. Il campo centrale dei tappeti di Shirvan è solitamente circondato da una bordura sontuosamente decorata. La tavolozza dei colori di questi tappeti ha tonalità calde di rosso, blu, ocra e marrone.



Tappeto "Jamjamli". Shirvan. Azerbaigian. XIX secolo. 114x161 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 1889

Tappeto "Arjiman". Shirvan. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 120x178 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 6770

Tappeto "Ovciulug" (La caccia). Shirvan. Azerbaigian. 1922. 102x195 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 322

Tappeto "Gabistan". Shirvan. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 147x208 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 4859

Tappeto "Pirhasanli". Shirvan. Azerbaigian. 1913. 139x190 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 1136

Tappeto. Shirvan, Azerbaigian. Fine del XIX – inizio del XX secolo. 266x135 cm
Museo Nazionale di Storia dell'Azerbaigian. 6838

I tappeti più famosi della scuola di Shirvan sono gli "Arjiman", "Jamjamli", "Gabistan", "Maraza" e "Kurdamir". Shirvan è anche rinomata per i suoi tappeti tessuti come i palaz e kilim, dei villaggi di Pashali e Udulu.

Altri oggetti di tessuto venivano manufatti a Shirvan : Ciuval (borse), khurjun, mafrash,ciul sono alcuni esempi.

La densità dei nodi dei tappeti di Shirvan è molto alta: da 45x45 fino a 50x50 nodi per mq e l'altezza della lana arriva ai 3-4 mm.

La scuola del tappeto di Ganja

La scuola di Ganja si estende nella parte nord occidentale dell'Azerbaigian e comprende Ganja e i diversi distretti circostanti come Gadabay, Goranboy e Samukh. Il centro di produzione principale rimane Ganja.

Durante il X e XI secolo, Ganja era famosa per i suoi prodotti tessuti di lana e di seta e per i suoi tappeti di alta qualità. Questi ultimi differiscono dagli altri tappeti azerbaigiani per i loro ornamenti, la diversità delle composizioni e per la finezza dei loro motivi. I grandi medaglioni del campo centrale e le decorazioni su due livelli sono caratteristici di questa scuola. Questo gioco ottico, che si ritrova nella maggior parte dei tappeti azerbaigiani, li rende molto vivi.

Tappeto "Gadabey". Ganja. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 139x250 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 1820

Tappeto "Ganja". Ganja. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 113x133 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 5928

Tappeto "Gadim Ganja". Ganja. Azerbaigian.
Inizio XX secolo. 133x270 cm.
Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti
Applicate intitolato a Latif Kerimov. 2198

Tappeto "Cayli". Ganja. Azerbaigian. Inizio XX secolo.
123x300 cm. Museo Nazionale del Tappeto
Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato
a Latif Kerimov. 2223

I tappeti di Ganja si suddividono in circa 20 diverse composizioni. In passato, in ogni villaggio, i tappeti venivano tessuti con otto modi di composizione diversi. Per esempio, nelle localita' di Ganja, Samukh e Fakhrali venivano manufatte composizioni che portavano lo stesso nome. I piu' belli esempi di tappetti Ganja sono gli "antichi Ganja" ed i "Fakhrali". Quest'ultimi, solitamente di piccole dimensioni, venivano usati prevalentemente per la preghiera (namazlig) . Molto spesso l'arco ovale e ogivale « mekhrab » era ornato sopra il campo centrale del tappeto.

I contorni spessi e bianchi e i colori di alcuni motivi del campo interno, usati su fondo bianco della bordura secondaria interna, conferiscono una tinta particolarmente fresca nell'insieme dell'opera.

Questi tappeti sono solitamente di grandi misure (3,20m x 1,60m) per quello che riguarda invece i tappeti di dimensioni piu' piccole (1,60m x 1,00m) riscontriamo una diversa densità – da 25x25 a 40x40 nodi al mq. L'altezza delle lane oscilla dai 5 ai 7 mm.

La scuola del tappeto di Gazakh

La scuola di Gazakh comprende la regione di Gazakh sita a nord-ovest dell'Azerbaigian e certi villaggi azerbaigiani in Georgia (Borciali, Garayazi, Garaciop e Gachaghan) cosi' come certi villaggi azerbaigiani in Armenia (Bambak, Lambali, Ijevan, Garagoyunlu). Le composizioni più famose di questo gruppo sono i "Borciali", "Shikhli", "Gaymagli", "Gachaghan", "Salakhli", "Garayazi", ecc.

I tappeti di Gazakh sono caratterizzati da grandi medaglioni centrali con disegni di animali stilizzati e totem, i colori frequentemente utilizzati sono il blu, rosso o verde ed hanno tonalita' quasi vellutate.

Tappeto "Borciali". Gazakh. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 181x284 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 7818

Tappeto "Borciali". Gazakh. Azerbaigian. Inizio XIX secolo. 151x290 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 1138

Tappeto "Shikhli". Gazakh. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 129x315 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 599

Tappeto "Gachaghan". Gazakh. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 125x302 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 836

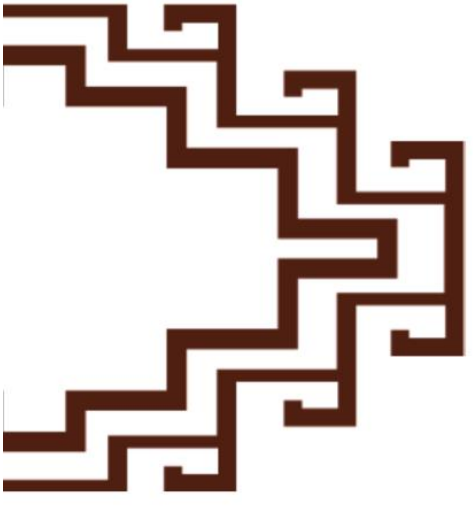
I tappeti di Gazakh presentano circa 25 composizioni con diversi motivi. I tappeti "Gazakh", "Salakhli", "Kemerli", "Demirciler", "Gaymagli", "Dagkesemen", "Borciali", "Garagoyunlu" ecc. si rifanno alla scuola di Gazakh.

I tappeti di grandi dimensioni (4,50 x 2,10m) sono i gebe mentre quelli di piccole dimensioni sono i "Gazakhcia" la cui densità di lavorazione è particolarmente bassa (30 x 30 / 1mq).

Tappeto "Garacop". Gazakh. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 135x205 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 8615

La scuola del tappeto del Garabagh

Situata nel sud-ovest dell'Azerbaigian, la zona del Garabagh comprende regioni montane e pianeggianti. Storici e scienziati arabi del X secolo come Al-Mugadasi, Masudi ed altri, descrivono questa zona come un grande centro di tessitura del tappeto. Nel XIX secolo, il Garabagh ricopriva un ruolo importante nella manifattura di tappeti in Azerbaigian. Nel 1750, il governatore del Khanato del Garabagh, Panahali khan fonda la città di Panahabad (Shusha). Dal XVIII secolo, Shusha diventa la prima scuola del tappeto di tutto il Caucaso. Dopo un accurato studio dei tappeti e dei palaz di questo periodo, il ricercatore russo Y. Zedgenidze riscontrò che la qualità e la quantità di tappeti e di palaz tessuti a Shusha, la ponevano tra le prime città manifatturiere di tappeti in tutto il Caucaso. Quasi tutta la produzione dei tappeti di Shusha era concentrata nelle famiglie "tartare" (si intende Azerbaigiani) rilevandone di fatto le radici storiche e sociali.



Tappeto "Goja". Garabagh. Azerbaigian. XIX secolo. 210x590 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 495

Tappeto "Mughan". Garabagh. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 114x300 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 2232

Tappeto "Atli-itli". Garabagh. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 103x195 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 5843

Tappeto "Agajli". Garabagh. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 131x194 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 7471

Tappeto "Shabalit-buta". Garabagh. Azerbaigian. Inizio XX secolo.123x236 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 7780

La scuola del tappeto del Garabagh ha circa 50 composizioni, create per lo più dopo la riproduzione di alcuni motivi di Tabriz quali "Goja", "Achma-yumma", "Balig", ecc. Nel passato, le grandi scuole di tappeti erano Jabrayil, Khanlig, Lenberan, Gubadli, Barda, Aghdam, Dovshanli, Minkent, Cianakhli, Baghirbeyli, Muradkhanli, ecc. I tappeti differiscono dal punto di vista della composizione, degli elementi floreali geometrici e dei colori vivi e ricchi che riproducono. Nella concezione ornamentale vengono spesso usati i motivi floreali ed i grandi medaglioni romboidali. In questa regione venivano inoltre manufatti molti tappeti tematici come i "Atl'-itli", "Pahlivan" e "Shir" (lion). Questa scuola, oltre che per i tappeti annodati, era famosa anche per i tappeti tessuti come i kilim, zili, varni.

La collezione di tappeti "dast-khali-gebe", composta di vari pezzi, è molto diffusa nel Garabagh. I tappeti di questa scuola erano solitamente molto grandi (25 x 30 mq) poiché erano destinati a case con stanze molto ampie. I tappeti che andavano a ricoprire i pavimenti erano composti da un tappeto medio – khali - lungo e largo, da due tappeti più stretti – gebe kenari, posti sui lati e dal kalleyi-bashlig, che copriva tutta la superficie del pavimento.

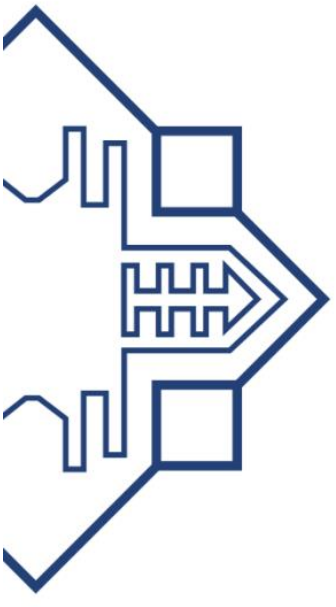
La scuola del Garabagh si ritrova nei tappeti "Barda", "Khangarvend", "Goja", "Buynuz", "Daryanur", "Achma-yumma", "Shabalit-buta", "Lenberan", "Khantirme", "Malibeyli", "Lampa", "Bulut", "Bagciada guller", "Nelbeki-gul", "Khanlig", "Garagoyunlu", "Gubadli", "Gasimushaghi", "Bakhmanli", "Mughani", "Talish" ecc.

Grazie alle particolari lane delle pecore locali, i tappeti del Garabagh offrono un vello di lana alto, spesso e morbido. La densità di lavorazione varia tra i 30x30 ai 40x40 nodi al mq e dai90 mila ai 160 mila nodi al mq . Alcuni tappeti possono raggiungere fino a 200 mila nodi al mq. La loro lana è molto alta, i colori sono vivi e splendenti come la natura del Garabagh.

La scuola del tappeto di Nakhcivan

Da tempi antichissimi Nakhcivan, antico centro d'arte, del commercio e della culturadell'Azerbaigian, si era resa famosa per le sue ricche arti decorative. Tra queste, la confezione di tappeti. Da molto tempo, Nakhcivan, Shahbuz, Ordubad e Julfa, produttori di lana e di seta, erano il centro della manifattura annodata e tessuta. I "dast-khali-gebe" (collezione di tappeti)e khali, di grandezze che variano dai 2 mq ai 20-30 mq erano tessuti come nella regione del Garabagh. I tappeti stretti e lunghi con ornamenti geometrici, floreali e zoomorfi sono caratteristici della scuola di Nakhcivan. Ricchi per le loro composizioni, i tappeti di Nakhcivan della serie "Ajdaha" (Dragon) del XVII e XVIII secolo sono conservati ad Istanbul.

I tappeti manufatti a Nakhcivan avevano una superficie che andava dai 2 mq ai 20 mq, ma potevano arrivare fino ad una superficie di 25 - 30 mq. La densità di lavorazione va dai 30x30 ai 40x40 nodi al mq, ossia dai 90 mila ai 160 mila nodi al mq. L'altezza delle lane va dai 6 ai 10millimetri.



Tappeto "Ajami". Latif Kerimov. Nakhcivan, Azerbaigian. 1948. 120x180 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 6174

Tappeto "Nakhcivan". Nakhcivan, Azerbaigian.
Fine del XIX secolo. 348x190 cm.
Collezione privata "Azer-Ilme"

Tappeto "Nakhcivan". Nakhcivan, Azerbaigian.
Fine del XIX secolo. 347x112 cm.
Collezione privata "Azer-Ilme"

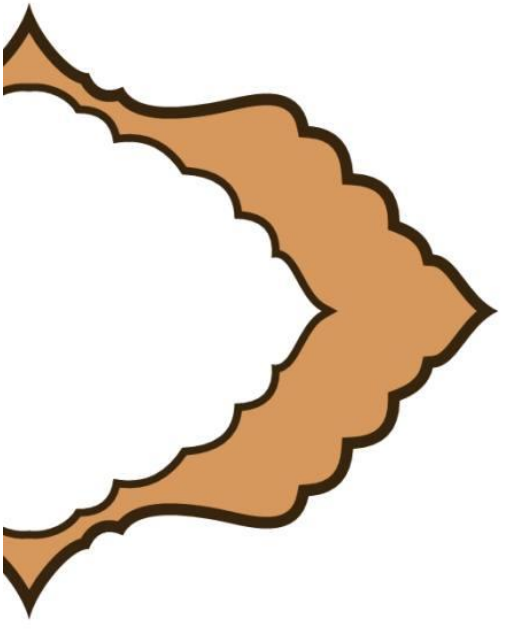
Tappeto "Nakhcivan". Nakhcivan, Azerbaigian.
Fine del XIX secolo. 393x98 cm.
Collezione privata "Azer-Ilme"

La scuola del tappeto di Tabriz

La scuola del tappeto di Tabriz si trova nell'Azerbaigian meridionale (la parte nord-ovest dell`attuale Iran) e comprende le città di Tabriz, Ardabil, Maragha, Marand, Khoy, Urmia, Zanjan, Gereche, Heris, Sarab, Akhmadabad, Mirish, Ahar, Salmas, Goravan, Senna, Garadagh, ecc.

La scuola di miniature di Tabriz influenza fortemente, tra il XVI e il XVII secolo, l'evoluzione delle composizioni dei tappeti di questa scuola al punto che questo periodo viene considerato "Il secolo d'Oro" dell'arte del tappeto in Oriente. I capolavori di questo periodo sono custoditi in diversi Musei del mondo.

Tra i vari tappeti classici di Tabriz, degni di nota sono il "Sheykh Safi" (noto come il tappeto di Ardabil), tessuto nel 1539 e conservato al "Victoria and Albert Museum" di Londra e "Ovciulug" (La caccia) risalente al XVI secolo e conservato al Museo Poldi Pezzoli di Milano.



Tappeto "Leciek-turunj". Tabriz, Azerbaigian.
Fine XIX secolo. 125x175 cm.
Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 6561

Tappeto "Leciek-turunj". Tabriz, Azerbaigian.
Fine XIX secolo. 135x212 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 7643

Tappeto "Agajli". Tabriz, Azerbaigian.
Inizio XX secolo. 137x180 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 2335

Tappeto "Lampa". Tabriz, Azerbaigian. XIX secolo. 260x580 cm.
Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate
intitolato a Latif Kerimov. 2516

Frammento di tappeto. Tabriz, Azerbaigian.
Fine XIX secolo-inizio XX secolo. Museo Nazionale del
Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato
a Latif Kerimov. 6541

I tappeti della scuola di Tabriz si distinguono per la diversità delle composizioni ornamentali e tematiche, per la ricchezza e la raffinatezza dei motivi floreali, per la finezza dei decori del medaglione centrale e per la sottigliezza della linea dei disegni. Di questa scuola sono noti i tappeti "Tabriz", "Bakhshayish", "Garaja", "Geravan", "Heris", "Leciek-turunj", "Dord fesil" (Le quattro stagioni), "Afshan", "Aghajli", "Ovciulug", "Ardabil", "Sheykh Sefi", "Shahabbasi", "Sarabi", "Zanjan", "Mir" e "Achma-yumma".

I tappeti più densi (80x80, 100x100 al dmq) e quelli di grandi dimensioni (56mq) venivano manufatti a Tabriz e ad Ardebil. L'altezza delle lane dei tappeti di Tabriz oscilla tra i 2 e i 15 millimetri e la densità di lavorazione dai 25x25 ai 100x100 nodi al mq. Attualmente, su particolare ordinazione, vengono prodotti tappeti la cui lana può raggiungere i 40mm.

Fin dal Medioevo, i tappeti azerbaigiani erano popolari nel mondo per il pregio delle loro composizioni e per i loro motivi ornamentali. I colti viaggiatori tedeschi e inglesi, così come gli ambasciatori del XVI e del XVIII secolo, descrivono le bellezze artistiche di questi tappeti. Durante il Rinascimento, le riproduzioni dei tappeti azerbaigiani appaiono su diversi quadri di pittori europei.

Il tappeto azerbaigiano della composizione "Mughan" della scuola del Garabagh viene rappresentato nel quadro "La Vergine col Bambino" di Hans Memling (1433-1494) e ne "L'Annunciazione" di Carlo Crivelli (1430-1495) viene rappresentato il tappeto della scuola di Gazakh. Nella "Madonna col canonico van der Paele" di Jan van Eyck (1395-1441) si distingue molto chiaramente un tappeto "Zeyva" della scuola di Guba.

Tappeto "Zeyva". Guba. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 123x166 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 2944

Jan van Eyck "Madonna col canonico van der Paele" 1436. Groeningemuseum, Bruges. Tappeto "Zeyva". Guba. Azerbaigian.

Hans Memling. "Natura morta con brocca e fiori su tappeto" 1490. Collezione privata del Barone Thyssen-Bornemisza. Lugano. Svizzera. Tappeto "Mughan". Garabagh. Azerbaigian.

Tappeto "Mughan". Garabagh. Azerbaigian. Inizio XX secolo. 141x264 cm. Museo Nazionale del Tappeto Azerbaigiano e delle Arti Applicate intitolato a Latif Kerimov. 5192

I migliori esempi di tappeti azerbaigiani sono conservati nelle collezioni di famosi musei americani come il Metropolitan Museum di New York ed il Textile Museum di Washington, oltre che al Louvre (Parigi), al Victoria and Albert Museum (Londra), al Museo delle Arti Turche e Islamiche e al Museo Topkapi (Istanbul), al Museo dell'Arte Orientale, al Museo Storico e al Palazzo delle Armature (Mosca), al Museo dell'Arte (Kiev).

Uno dei primi esempi di tappeto manufatto, il tappeto "Mughan" del XIII secolo (scuoladi Garabagh) si trova al Museo delle Arti Turche e Islamiche di Istanbul, ed il tappeto "Il drago e la fenice" manufatto nel XV secolo al Pergamon Museum di Berlino.

Il capolavoro azerbaigiano del tappeto khali "Sheykh Sefi" (56mq) manufatto a Tabriz (territorio dell'Azerbaigian del Sud, attualmente la parte nord-ovest dell'Iran) è esposto al Victoria and Albert Museum di Londra. Il tappeto "Khile-buta" della scuola di Baku, tessuto nel 1801 nel villaggio di Khile-Amirjan, è conservato al Museo Storico Nazionale di Mosca.

Nel 1967 a Baku, fu aperto il primo Museo del Tappeto del mondo dedicato a Latif Kerimov, famoso storico di belle arti e dell'arte del tappeto, eminente scienziato ed esperto nel settore delle arti decorative applicate. Attualmente vi è esposta un'intera collezione che rappresenta tutte le scuole del tappeto del periodo compreso tra il XVIII e il XX secolo.

Dal 16 novembre 2010 l'arte tradizionale della tessitura del tappeto azerbaigiano è stata dichiarata ed iscritta nella lista del patrimonio umanitario dell'UNESCO.

La cucina dell'Azerbaigian

La cucina azerbaigiana è fra le più ricche, antiche e deliziose del mondo, in quanto e' riuscita ad integrare armonicamente da un lato le pietanze e le tecniche di cottura e dall'altro la storia locale, la filosofia, le tradizioni alimentari e nutrizionali, l'etica, l'estetica, la poesia ed altri aspetti che costituiscono la basedell'identità dell'Azerbaigiana. La cucina rappresenta una parte indispensabile dellacultura multisecolare di questo paese.

La cucina azerbaigiana vive da millenni grazie ai nostri antenati che abitavano sui territori che oggi corrispondono alla Repubblica dell'Azerbaigian, all'Azerbaigian del Sud (le province settentrionali dell'Iran), al Khanato d'Iravan, alle regioni di Zangezur e di Goycia (Armenia), alla regione di Borciali (Georgia), al Derbend (Repubblica Autonoma del Dagestan) e di numerosi altri territori della regione.

Il clima rappresenta uno dei principali fattori naturali che hanno contribuito alla formazione della cucina: Madre Natura ha infatti dotato l'Azerbaigian di un'ampia diversità climatica. Si contano ben nove zone che presentano una flora ed una fauna molto diversificate, creando in tal modo le condizioni favorevoli allo sviluppo di una cucina ricca e varia. Le tradizioni agricole hanno egualmente contribuito allo sviluppo di questa cucina raffinata e colorata.

L'abbondanza e la diversità dei cereali dei quali e' ricco il paese, hanno permesso di affermare nel corso dei secoli l'esistenza di una cucina abbondante e ricca sul piano nutrizionale, che le ha permesso di sopravvivere nell'arco dei tempi. Piatti complessi di pasticceria o di cereali appaiono infatti solo quando la produzione agricola supera i bisogni vitali della popolazione. Le ricette trasmesse da una generazione all'altra sono così diventate un bene pubblico, costituendo la base della cucina nazionale. La scoperta archeologica del ceten, un tipo arcaico di colino di cannelli intrecciati, è una prova della trasformazione e della cottura dei cereali sul territorio dell'Azerbaigian durante il VI e il V secolo a.C; ciò dimostra anche l'esistenza in quel periodo di una produzione agricola di alta qualità e di sostanziosa quantità.

L'abbondante raccolta di cereali ha potuto sviluppare la produzione agricola e la sua trasformazione grazie ad un'importante rete d'irrigazione. Bisogna notare che le tradizioni agricole e di allevamento profondamente radicate in Azerbaigian lo hanno trasformato in un granaio fondamentale per tutta la regione del Caucaso.

Numerosi appunti di viaggio di mercanti, studiosi e diplomatici, insieme a diverse scoperte archeologiche, attestano tradizioni secolari di agricoltura e orticoltura in Arzerbaigian: il frumento, l'avena, il riso, il sesamo, la soia, la rapa, il melone, il cocomero, l'uva, la patata, il melograno, la cotogna ed altri prodotti vi sono stati coltivati dalla notte dei tempi.

L'eccedenza di tutti questi prodotti, così come il pesce, il caviale, il miele e lo zafferano, venivano tradizionalmente esportati nelle regioni limitrofe.

Grazie alla grande produzione alimentare ed alla sua trasformazione, gli Azerbaigiani hanno potuto elaborare una cucina ricca e varia che è riuscita ad attraversare le frontiere della regione del Caucaso. L'influenza della cucina azerbaigiana si può trovare in alcuni piatti della cucina persiana ed araba. Javad Hoyat, per esempio, nella comparazione delle due lingue, azerbaigiano e persiano, menziona circa 60 definizioni culinarie di origine azerbaigiana nella lingua persiana.

A parte il clima, un altro fattore importante che ha influenzato la cucina azerbaigiana è stato il forno. Un gran numero di piatti bolliti o stufati, presenti nella cucina slava (per esempio russa) erano collegati alla presenza di un forno russo. L'esistenza e perfino lo sviluppo della cucina azerbaigiana sono strettamente legati ai diversi tipi di forni aperti o chiusi, così come ai diversi barbecue: tendir, kura, buhari, kulfa, ojag, saj, mangal, ed altri.

Prima dello sfruttamento del gas naturale e dell'avvento dell'elettricità, in cucina si utilizzavano il legno, il carbone di legno, e lo sterco secco di vacca (tezek) come combustibili. L'utilizzo del tezek riveste un particolare interesse in quanto riduce considerevolmente l'abbattimento degli alberi impedendo così la deforestazione. Inoltre, i luoghi di stoccaggio di tezek non hanno alcun impatto negativo sul sistema respiratorio: secondo alcuni ricercatori indiani il fumo di tezek ha perfino delle proprietà antisettiche.

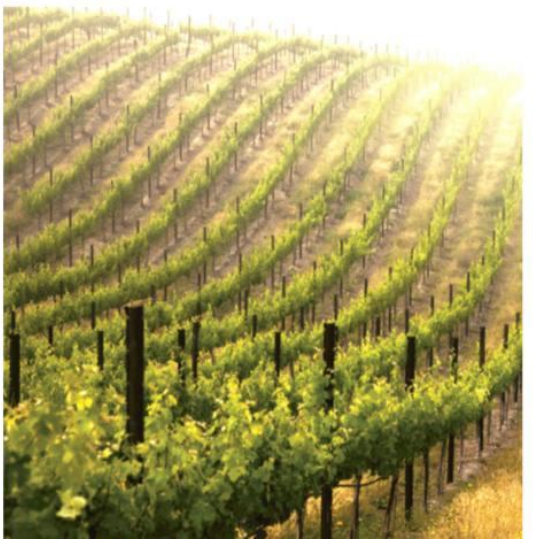
Un'altra indicazione del livello globale della cultura culinaria consiste nell'utilizzo di acqua pulita e l'attitudine a questo riguardo. Dai tempi più antichi, gli Azerbaigiani hanno diviso l'acqua in "nera" e "bianca" in funzione della concentrazione di metalli o minerali: soltanto l'acqua "bianca" veniva quindi utilizzata per la preparazione delle bibite e dei cibi. Gli Azerbaigiani hanno una lunga tradizione nella piantagione sulle rive di fiumi e canali (arkh) di salici piangenti, per l'effetto antisettico dei loro rami e radici. Talvolta al fine di purificarla, venivano messi nell'acqua dei rami di salice piangente o qualche moneta d'argento mentre sedimenti ed altre impurità sono state spesso trattate con il nocciolo di albicocche. Uno dei primi mezzi naturali di trattamento dell'acqua applicato in Azerbaigian è chiamato su dashi (la pietra d'acqua). Si tratta di una piramide incava di arenaria nera e bianca posta al contrario su un supporto in legno con un serbatoio per l'acqua pulita al di sotto.

Oltre alla filtrazione dell'acqua attraverso la pietra, si potevano anche utilizzare i rami di salice o la stoffa in argento. L'acqua filtrata dai pori della pietra era così recuperata goccia dopo goccia: non soltanto l'acqua in tal modo trattata era pura, ma veniva allo stesso tempo raffreddata dalle differenze di pressione.

"Sajici" (carne e legumi grigliati su una padella aperta di forma emisferica)

Spezie - zafferano, cumino, finocchio, anice,
menta, cannella, pepe, zenzero

Varietà di formaggio Azerbaigiano



Il dispositivo di distillazione in argilla, che risale al periodo fra il VII e VIII secolo, scoperto nel distretto di Gabala rappresenta una prova interessante della produzione di alcool sul territorio azerbaigiano; dal punto di vista culinario questo significa la presenza di una larga gamma di bevande alcoliche e non alcoliche.

Un altro fattore importante alla base dell'ibridazione delle cucine è rappresentato dai legami storici con le culture limitrofe o più lontane. Grazie ad una posizione geografica privilegiata, situato nel cuore dell'incrocio fra le grandi vie commerciali, l'Azerbaigian è sempre stato in stretto contatto con numerose culture: contatti con mercanti arabi hanno permesso agli Azerbaigiani di scoprire il caffé, mentre i commercianti cinesi hanno introdotto la cultura del tè attraverso la Via della Seta. Inoltre, contatti con le culture slave hanno fatto conoscere le celebri zuppe ai legumi come sci e borsh (zuppa al cavolo). Fra la fine del XIX secolo e l'inizio del XX, il rapido sviluppo dell'industria petrolifera a Baku ed un flusso massiccio di nuovi immigranti hanno favorito l'apertura verso la cucina europea, da sempre dominante nella cultura della ristorazione in ambito mondiale.

La cucina azerbaigiana, facendo parte della cultura turca, condivide alcuni tratti con le cucine di altri paesi di lingua turca: la cucina dei Turchi Selgiuchidi, in particolare quella della regione dell'Anatolia è la più simile alla nostra.

Come ovunque nel mondo, la religione e le credenze tradizionali hanno avuto un'influenza importante anche sulla cucina azerbaigiana. Il culto zoroastriano (adorazione del fuoco) predicato in Azerbaigian dalla notte dei tempi, ha lasciato un'impronta indelebile nella filosofia, nella mentalità, nei costumi e nella gastronomia del popolo; il tradizionale rispetto del fuoco e del focolare (ojag) come simbolo della famiglia ha la stessa origine. La successiva diffusione del Cristianesimo in Azerbaigian nei primi secoli della nostra era ha lasciato una forte impronta sulla cucina nazionale, proprio come l'ulteriore influenza dell'Islam.

"Gutab" (crepes di carne macinata)

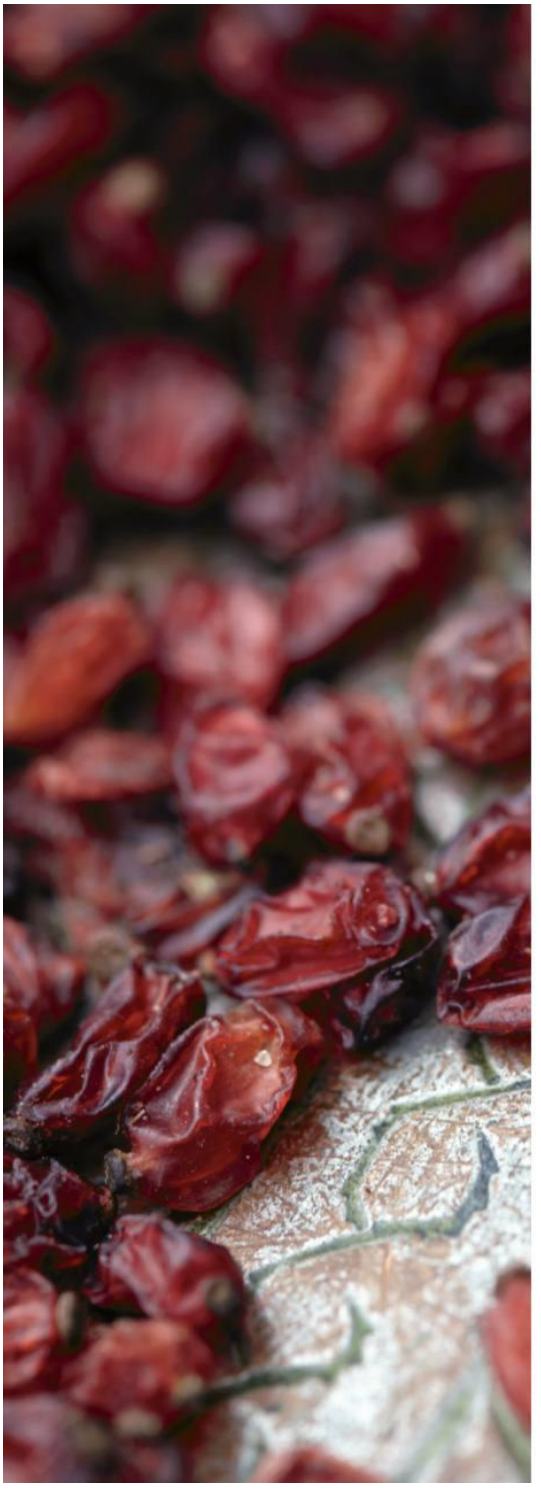
La cucina azerbaigiana è anche stata fortemente influenzata da un certo numero di festività e costumi religiosi,il rifiuto di utensili d'oro, del maiale e dell'alcool sono alcune delle tradizioni introdotte dall'Islam. Le tradizioni alimentari collegate ad alcuni divieti religiosi possono essere oggetto di una distinta ricerca, infatti i benefici di alcune esigenze alimentari dell'Islam sono stati scientificamente provati. Per esempio, una delle raccomandazioni islamiche riguarda l'astensione dal consumo di frutti e cereali senza la loro buccia: ricerche scientifiche recenti hanno dimostrato che la maggior parte delle vitamine ed oligoelementi sono proprio contenuti nella buccia.

La carne bovina è stata parte integrante dell'alimentazione in Azerbaigian dai tempi più remoti. Alcune fonti riportano l'uso della carne di cavallo durante alcuni periodi dello sviluppo iniziale delle tradizioni culinarie; oggi la carne di cavallo non viene più utilizzata nell'alimentazione azerbaigiana. Alcune persone anziane ricordano il consumo della carne di cavallo, usata specialmente nelle preparazioni di gutab (crepes farcite di carne o alle erbe).

La carne proveniente da animali selvaggi non è rara nella cucina azerbaigiana contemporanea: la carne di giovani femmine o di castrati è infatti presa per la sua tenerezza ed il suo gusto raffinato. La carne di animali delle zone montagnose è anche molto apprezzata e la carne fresca è nettamente preferita a quella congelata. Oltre alla carne nella cucina azerbaigiana si utilizzano anche il grasso di montone, le frattaglie e le trippe degli animali.

Da secoli sono state messe a punto tecniche di conservazione della carne fresca: il grasso di montone è stato utilizzato per la frittura della carne conservata in orci di argilla, mentre anche lo stoccaggio della carne essiccata (duhuj et) era largamente praticato. Per quanto riguarda il pollame, la carne d'oca, di anatra, di tacchino e di gallina è molto popolare; anche le uova di uccelli selvatici e domestici sono sempre state utilizzate nella cucina azerbaigiana.

Gli uccelli domestici sono allevati in condizioni adatte, con una speciale alimentazione che ne favorisce il rapido ingrassamento, e quindi la carne di uccelli ingrassati è considerata di migliore qualità di quella rossa. La cultura gastronomica azerbaigiana possiede una lunga tradizione dell'uso di carne tritata in pietanze come dolma, kufte, ed altre.



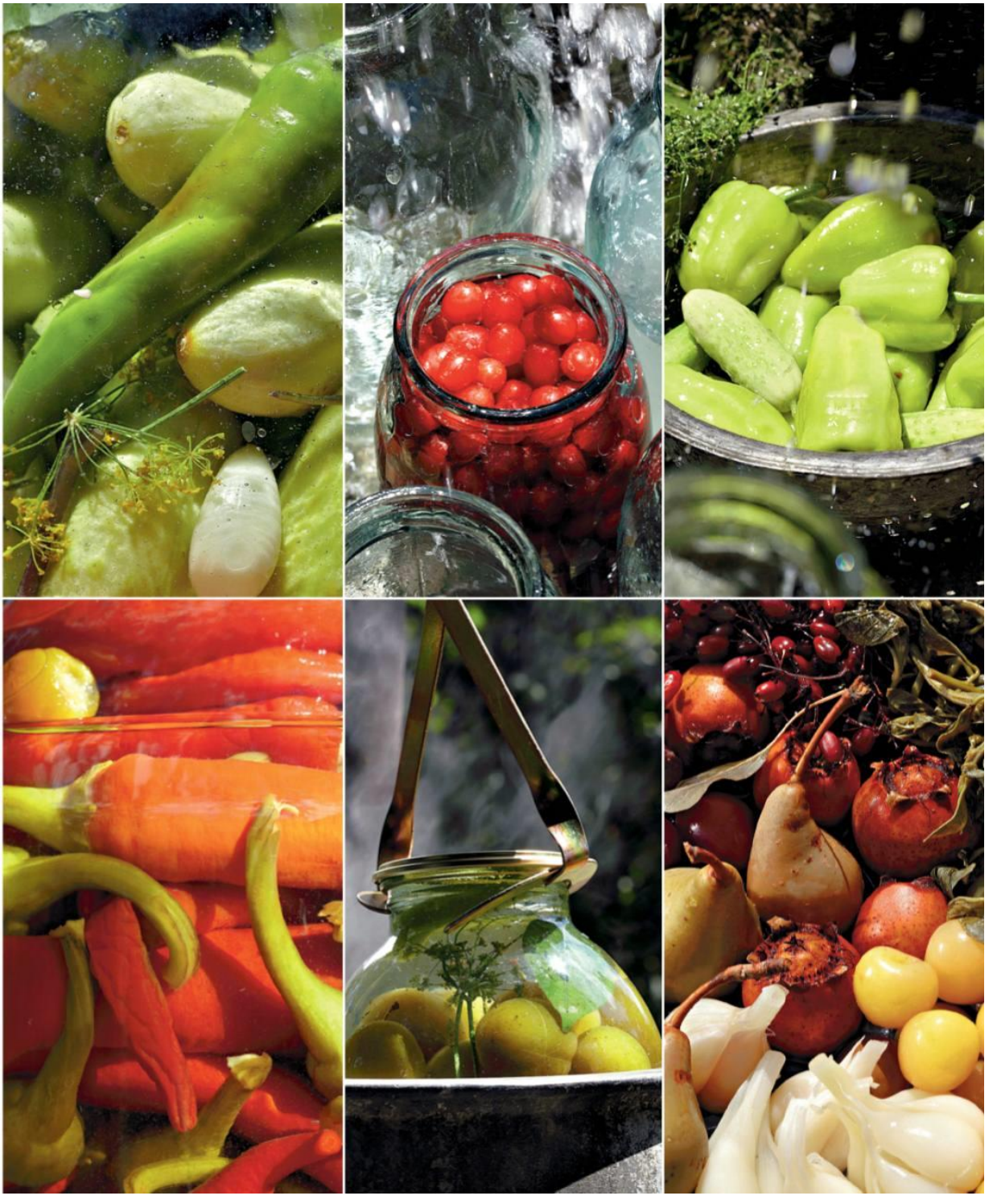
La pelle degli animali è ancora oggi utilizzata per la conservazione e trasformazione degli alimenti. Alcune varietà di feta e motal pendir e motal shor (formaggio di pecora o di capra leggermente piccante che scola in otri di pelle di montone o di capra, dove viene pressato) sono preparate nella pelle di montone. Coban-basdirma, un altro celebre piatto a base di carne tagliata in pezzetti, mescolata con sale, timo ed altri condiment avvolti nella pelle di agnello, viene cotto a fuoco dolce su carboni di legno o in forno tradizionale, il tendir o kure, scavato nel suolo.

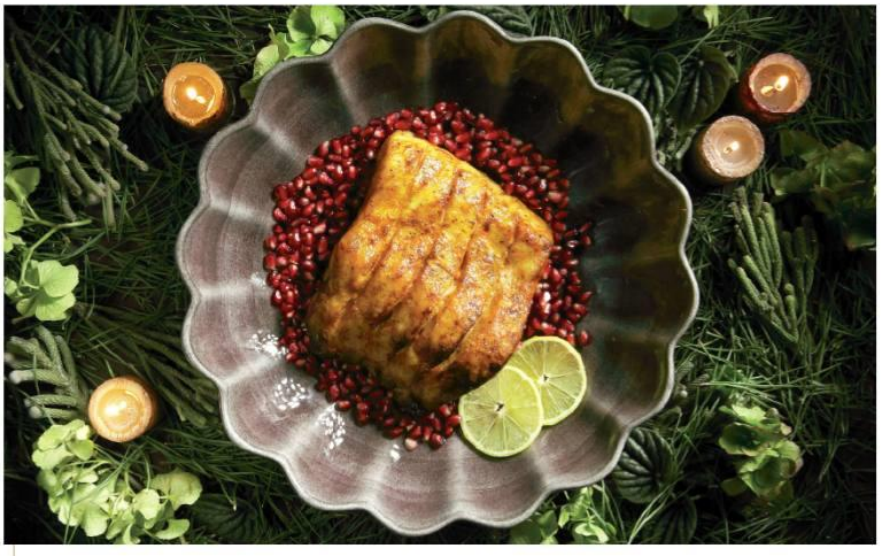
Nelle regioni del nord dell'Azerbaigian, come Gabala e Sheki, vengono utilizzate nella cottura anche le pietre. Il fuoco è posto sotto una pietra piatta di circa 1,5 - 2 metri di larghezza: quando la pietra diventa molto calda, il grasso di montone vi si sparge e la carne (di capra, montone, vitello, pollo, pesce) è distesa e pressata da un'altra pietra piatta. La pietanza così cucinata si chiama dasharasi (piatto cotto fra due pietre).

Gli strumenti ed utensili in pelle di animale, in pietra, in legno, in argilla, in vetro e in metallo sono ancora largamente utilizzati nella cucina azerbaigiana. Ancora ai nostri giorni i pastori del distretto d'Ismayilli utilizzano le pelli di montone come una sorta di padella per friggere, in particolare in alcune regioni montagnose e remote come il Lahij.

Gli assortimenti di legumi (tutma) in conserva a base di zucchero e di sale (turshular e shorbalar) sono molto popolari in Azerbaigian.

Anche piatti a carattere curativo e dietetico hanno rivestito un ruolo molto particolare nella cucina azerbaigiana: umaj, khash, horra, guymag sono stati utilizzati nel corso dei secoli per trattare diverse malattie.





"Basdirma" di pesce

Grazie alla presenza sul territorio di grandi corsi d'acqua come il Mar Caspio, i fiumi Kura e Araz, i laghi e le riserve (Goygol, Jeyranbatan, Goyce), la cucina azerbaigiana è ricca di piatti a base di pesce che viene cotto intero e in alcune regioni può essere servito anche a pezzetti. Il caviale nero e rosso è tradizionalmente molto popolare.

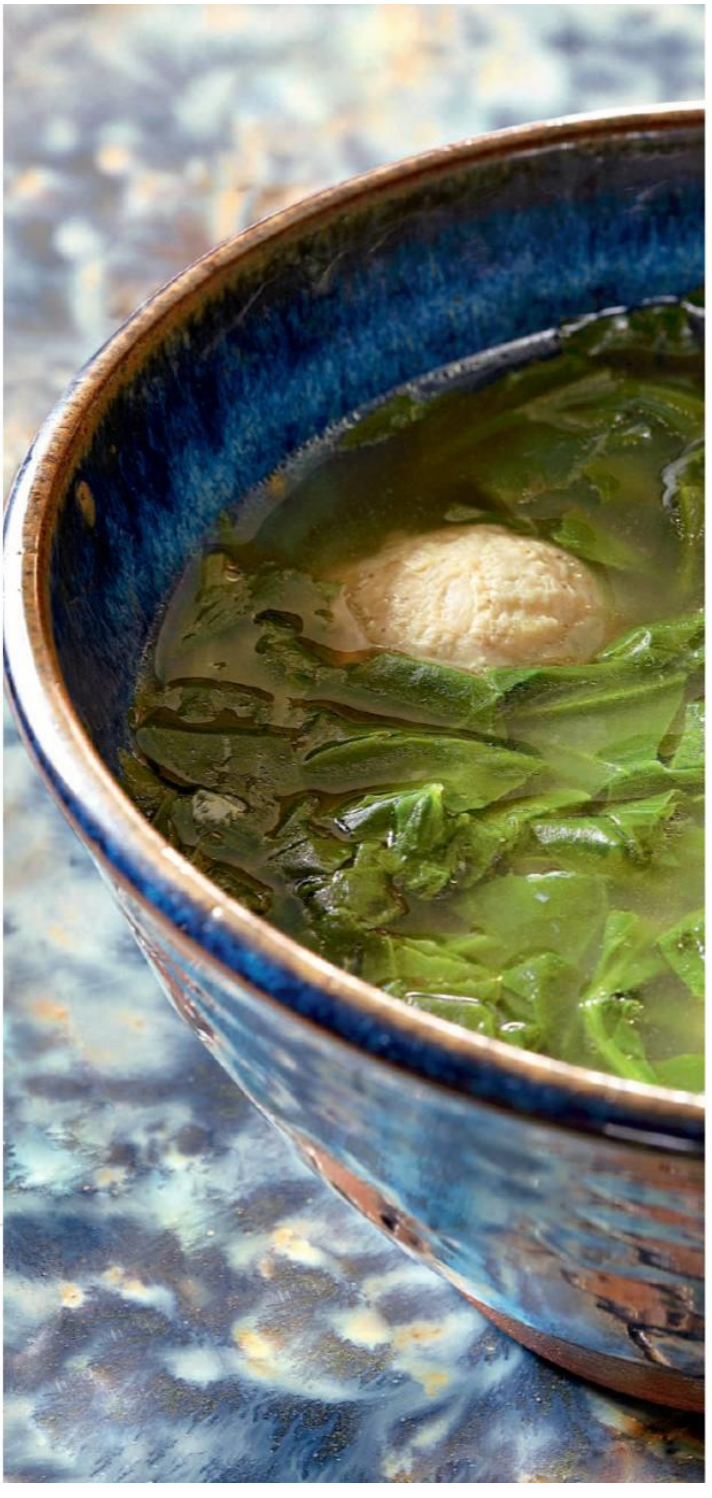
Le uova rappresentano un altro elemento importante della gastronomia locale. Le uova di gallina e di quaglia vengono ampiamente utilizzate nei pasti quotidiani, gayganag, cialkhama, kuku e cighirtma sono piatti molto popolari in Azerbaigian. I prodotti caseari vengono particolarmente coccolati dalla cucina azerbaigiana che comporta diverse preparazioni a base di latticini: agizsud, bulama, karamaz, gatig, pendir, gaymag, dug, ciya, ayran, shor. Queste preparazioni sono utilizzate come ingredienti nei piatti popolari come dovga, dogramaj, ayranashi, atlama, sudlu sayig, ed altri.

Gli Azerbaigiani nutrono una particolare venerazione per il pane in tutte le sue forme come yukha, fetir, lavashi, sengah e tendir cioreyi (pane cotto nel forno tradizionale scavato nel suolo). Il pasto abituale di una famiglia azerbaigiana comincia con il pane come alimento di base: il giuramento sul pane è considerato altrettanto potente del giuramento sul Corano.

Le paste occupano un posto molto importante nella nostra cucina: come è stato sottolineato in precedenza, la combinazione di paste e carne è generalmente tipica della cucina dei popoli di lingua turca.

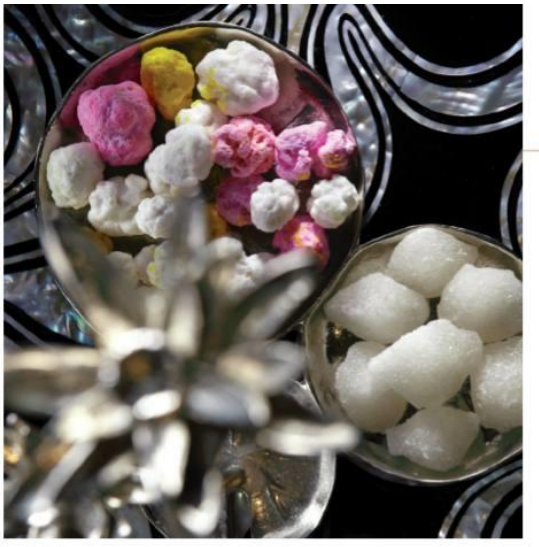
Quando il clima si riscalda, la parte di piatti a base di farina e di carne nell'alimentazione quotidiana diminuisce progressivamente, facendo posto ai piatti vegetariani preparati con erbe selvatiche e coltivate come kyata, soyug, dovga, ajab-sandal. Numerosissime insalate sono fatte con spinaci, rape, menta, melanzane, pomodori.

I piatti cucinati a partire dal frumento e dai fagioli occupano un posto particolare nell'alimentazione locale: siyig, plov (pilaf), chilov, govurga e hadik ne sono esempi importanti, ed il plov è considerato il più delizioso di tutti. L'Azerbaigian vanta un'antichissima tradizione della coltivazione del riso dove si contano circa 200 varietà di plov. In alcune regioni il consumo del riso si sostituisce a quello del pane ed in tempi antichi a Lankaran, nell'Azerbaigian del Sud, il pane non veniva affatto utilizzato.



L'impasto acido

Differenti varietà di plov (pilaf)



"Nabat" (tipo di zucchero in cristalli)

L'abbondante produzione di zucchero in Azerbaigian determina il posto preminente che la asticceria vanta nella cucina locale. Inizialmente lo zucchero veniva estratto dalla canna da zucchero e sis diffuse su richiesta del Conte Potyemkin e su ordine dell'Imperatrice Caterina II di Russia: questo tipo di zucchero era chiamato takhta gand (zucchero in legno). L'altra varietà di zucchero era estratto dalle barbabietole da zucchero. Questo tipo di zucchero era considerato materia prima e non raffinata, anche se le fonti storiche hanno menzionato il procedimento di raffinazione dello zucchero nel territorio azerbaigiano nel X secolo d.C.: il celebre poeta azerbaigiano del XII secolo Nizami Ganjavi nota nei suoi scritti come lo zucchero fosse prodotto a partire dalle canne e dalle barbabietole.

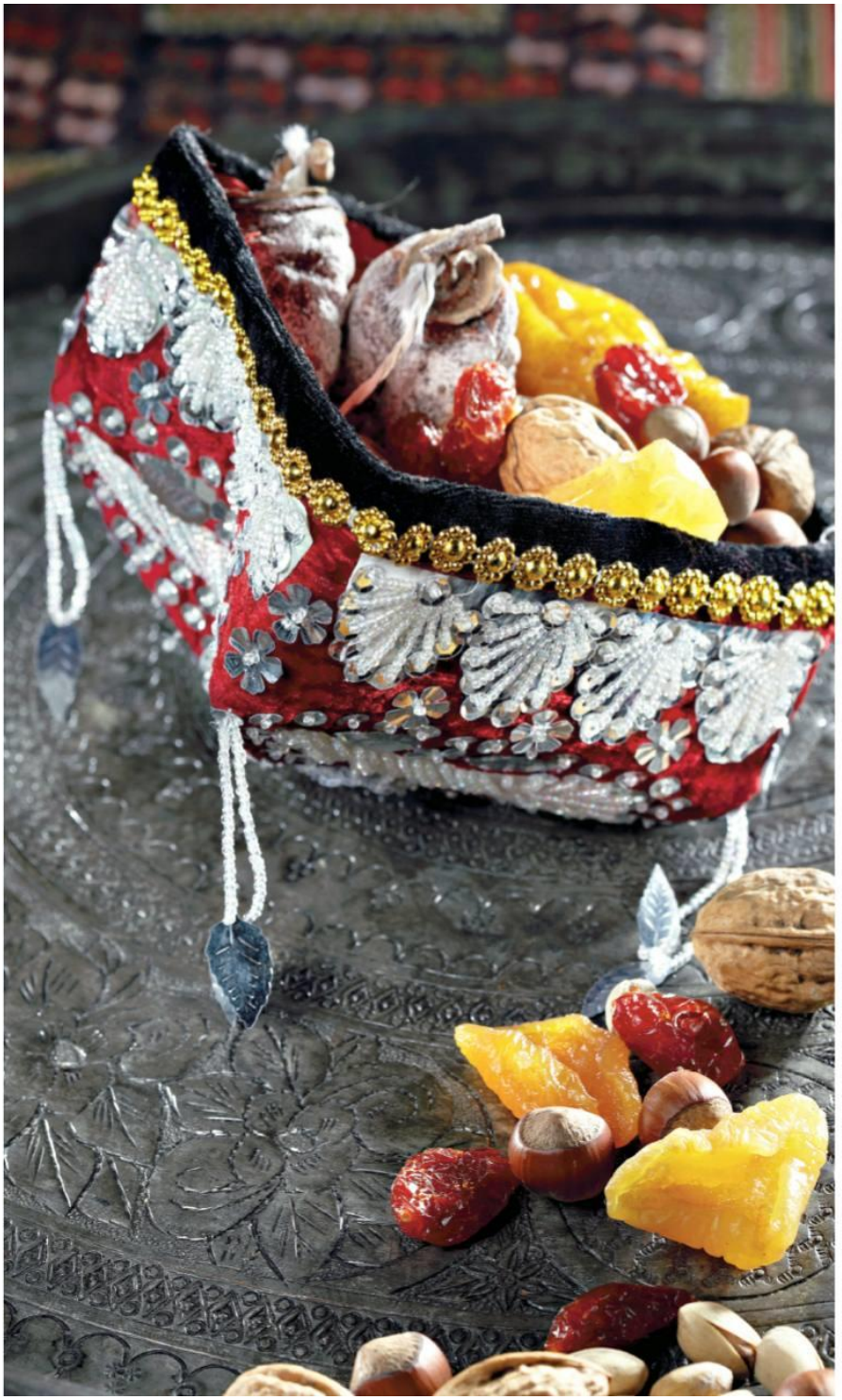
Un'altra qualità di zucchero chiamata nabat era inoltre estratta da frutti. Un certo numero di mieli e di bevande zuccherate come bekmez, doshab erano utilizzati sia come dessert che a scopi terapeutici. Le caramelle e i dolci tradizionali cotti comprendevano paklava, shekerbura, rahatlukum, sudjuk, peshmek, peshvenk, ter halvasi, guymag, gatlama, yukha halvasi. Molti di questi sono ancora oggi considerati i gioielli della cucina azerbaigiana; utilizzando prodotti a base di miele, di zucchero, di frutti e di bekmez, gli Azerbaigiani sono riusciti a creare confetture dal gusto fine e delizioso, marmellate ed altri dolciumi con aromi di corniola, di cotogna, di ciliegia, di fichi, di noci e di petali di rosa.

Le bevande rappresentano una particolarità della cucina nazionale. La Vodka (araq in azerbaigiano), estratta da more, da corniole e da qualche altra pianta, è principalmente utilizzata per i suoi benefici curativi. La parola araq significa "bevanda bianca" ed in alcune fonti viene qualificata come "bevanda pura". Attraverso la distillazione di differenti piante erano prodotti diversi estratti medicinali ed alcolici, così come gulyabi, cial araq ecc... La qualità specifica di birra conosciuta con il nome di buza (una specie di bibita spessa a base di miglio fermentato) era prodotta in Azerbaigian già in epoche lontanissime.

Proprio come altri popoli di lingua turca, gli Azerbaigiani utilizzano differenti varietà di bevande a base di latte cagliato come ayran, atlama, bulama.

I sorbetti (sherbet) sono preparati a partire da succhi di frutta, estratti di piante, zucchero ed altri derivati e vengono serviti con plov (pilaf) durante le festeed i pranzi rituali. Alcune bevande come ovshara, gandab, mushmuli, sal'ab erano un tempo ugualmente utilizzate a fini curativi. Il ruolo del tè nella cucina azerbaigiana è primordiale in quanto nessun pasto può essere servito senza il tè, mentre l'uso del caffè o del cacao è meno frequente. Durante la colazione si serve il latte caldo bollito insieme ad altri prodotti caseari; l'Azerbaigian inoltre è rinomato per le sue acque minerali come badamli, sirab, istisu.

"Pakhlava" di Baku



Alcune bevande ad uso terapeutico come bekmez (doshab) sono prodotte grazie all'ebollizione di more, cocomero, canna da zucchero, barbabietole, uva e kaki selvatico. Un'altra bevanda di questo tipo, chiamata iskenderjebi, è servita con dei piatti principali al fine di pacificare la sete e facilitare la digestione: si tratta di un miscuglio di miele e di aceto. In alcuni casi lo zucchero è usato al posto del miele. Bevande tradizionali azerbaigiane come doshab e paludi possono essere paragonate alla composta ed al kissel russi e vengono generalmente serviti freddi.

Gran parte della cucina nazionale si collega a diversi rituali e festività. Alcuni piatti derivati dal semeni (semi di frumento) sono preparati soltanto durante le feste di Khidir Nebi, mentre hedik e govurga sono serviti per celebrare il primo dente del nuovo nato e l'ultimo dente del centenario. Durante il Kicik Cille, festività invernale celebrata come premessa della Festa della Primavera (Festa di Novruz che cade 50 giorni prima dell'equinozio di primavera, il 21 marzo), le persone si nutrono di cocomeri conservati in estate apposta per l'occasione.

I dolci serviti fra il formaggio e la frutta sono yakhma e durmek (contorno arrotolato nel pane sottile): questo ultimo è spesso fatto sotto forma di tasca, da cui il suo nome jibbi o bukme (avvolto oppure tasca di contorno) e può essere servito sia caldo che freddo.

Le insalate costituiscono una pietanza leggera, chara, una sorta di dessert che comprende frutti freschi e secchi mentre i cibi zuccherati sono serviti alla fine del pasto. Un'altra caratteristica interessante che evidenzia la ricchezza della cucina azerbaigiana riguarda l'abbondanza delle salse (zvar). Nel XII secolo il viaggiatore turco Evliya Celebi enumerava in Azerbaigian una dozzina di salse diverse a base di yogurt (gatig), aceto, aglio e succo di frutta. Alcune salse sono fatte di pastilla (pasta molto ruvida) e di lavashana (pasta sottile con mirabelle essiccate). Una delle più celebri salse azerbaigiane, la narsharab, preparata dal succo di melograno, è particolarmente gustosa con il pesce.

Il menù tipico di una famiglia azerbaigiana dipende dalla stagione, dalle condizioni climatiche, dall'età dei membri della famiglia, dal loro stile di vita, dalle tradizioni e dalla regione. Da cui l'esistenza di differenti pietanze: piatti tipici dell'Aran (zona pianeggiante), oppure adatti alle donne incinte, alle fidanzate, ai bambini, ai giovani ed alle persone anziane.

Si stima che l'elevata aspettativa di vita ed il gran numero di centenari nel paese trovino la loro spiegazione nella cucina azerbaigiana e nelle sue tradizioni culinarie salutari.

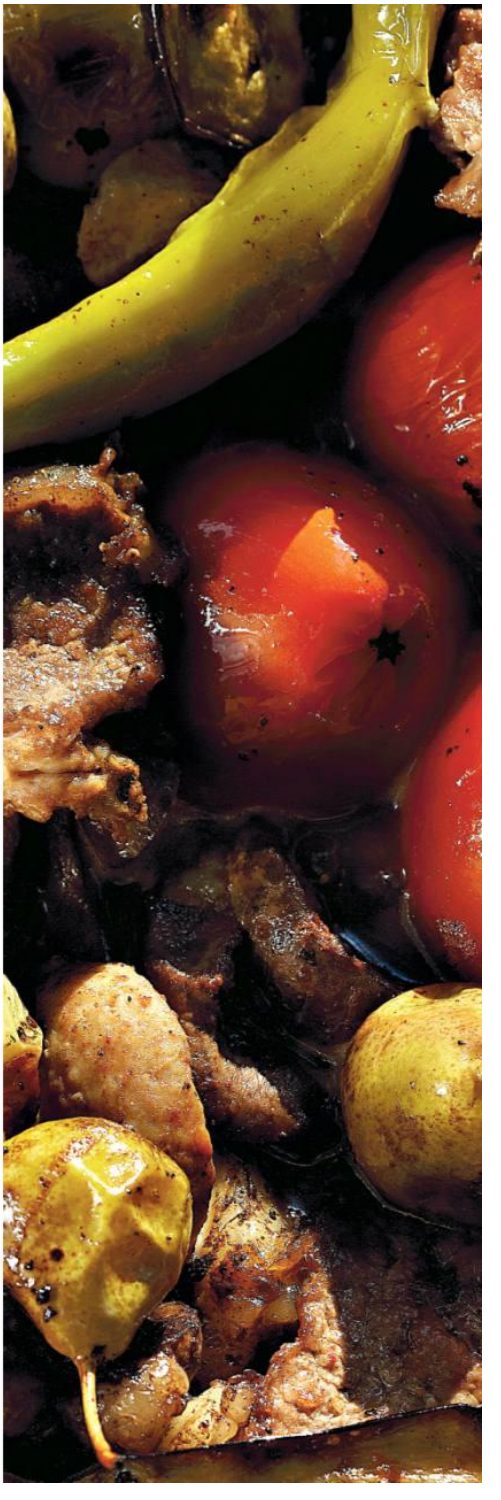
Le testimonianze di viaggiatori stranieri sulla cucina azerbaigiana

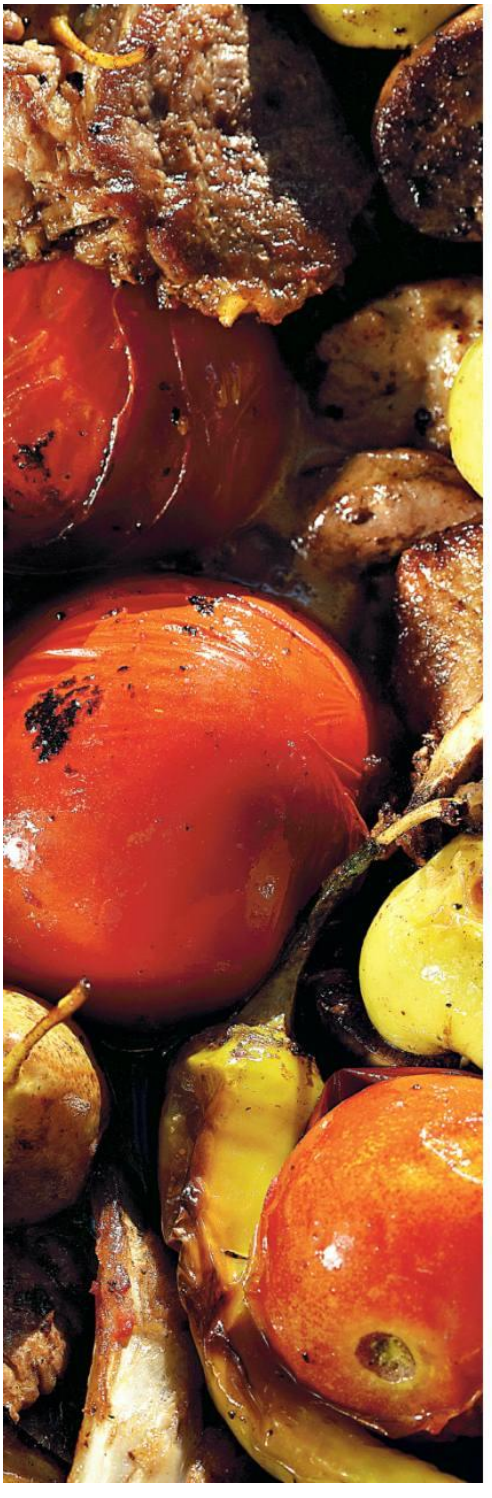
L'armonia degli aromi, la poesia, i gusti, il gioco di colori intensi... Si può continuare questo elenco, che tuttavia non sarà mai esaustivo per caratterizzare tutta la ricchezza della nostra cucina.

La cucina azerbaigiana è una delle più antiche, ricche e varie del mondo. Include circa 2000 piatti che formano le fondamenta della cucina caucasica.

Dai tempi antichi, l'Azerbaigian ha fornito ai mercati dei paesi vicini prodotti: carne, pesce, cereali, frutta e legumi, farina, latticini, zucchero, sale e tanti altri prodotti e ricette. Infatti, tutte le cucine del Caucaso si basano su quella azerbaigiana. Piatti come dolma, sudjuk, basash, hapama, gayzaba, basdirma, borani, nazik, asuda, cilov, plov, shashlik, pakhlava, bozartma, arishta, kufta, harisa, kyata, gata, lavash, jad, ojab, sarelal, hangah, bekmez, doshab, alani così come molti altri che si sono diffusi in tutto il Caucaso, trovano la loro origine nel genio del popolo azerbaigiano che, con l'aiuto di Dio, è riuscito a sfruttare pienamente le terre fertili dell'Azerbaigian.

I nostri ospiti sapranno altrettanto bene di noi, e forse meglio, parlare della nostra gastronomia.





Ecco alcuni esempi di annotazioni che in passato alcuni visitatori hanno espresso sulla cucina azerbaigiana.

Anthony Jenickson - marinaio inglese del XVI secolo che visitò la città di Shamakhi – descrisse così i piatti serviti a casa di Abdulla Khan: "Le tovaglie sono state distese sul suolo e diversi piatti serviti. Allineati in funzione della loro natura: ai miei occhi vi erano 140 piatti. Poi i piatti e le tovaglie sono stati portati via, e nuove tovaglie sono state deposte: 150 piatti comprendenti frutti ed altri alimenti sono stati portati. Così in tutto, 290 piatti sono stati serviti".

Il Barone Fyodor Korf visitò l'Azerbaigian fra il 1834 e il 1835: "In generale i frutti sono deliziosi: uva, pesche, albicocche, ciliegie, meloni e cocomeri crescono in abbondanza... frutti succosi e profumati, dorati dal sole glorioso dell'Oriente... Sono entrati dei servitori, portando sulle loro spalle numerose varietà di pane. Il primo piatto composto di formaggio di montone, cipolle, radici ed erbe. Poi, diverse varietà di uova strapazzate, bozbash, zuppa, fisinjan, salse agro-dolci a base di carne e mandorle, carni grigliate, plov (pilaf) guarnito con pezzetti di carne, ed anche uva sultanina e zafferano sono stati serviti. Per finire, il montone intero con testa e zampe allo spiedo. Ho contato 99 piatti a tavola, in modo tale da poter verificare la varietà e la quantità di tutte le pietanze servite. Vi

era anche tanto vino e molti sorbetti (sherbet)".

Ambrosio Contorini, ambasciatore di Venezia nel XV secolo: "Siamo stati serviti con numerose differenti pietanze, cotte secondo le tradizioni locali che, in generale, erano molto gustose".
Tomas Benister e Jeffry Dsket, mercanti inglesi del XVI secolo, si espressero così sulla cucina azerbaigiana: "Un numero incredibile di noci, della raccolta di Zegam, dello stesso tipo e della stessa qualità delle nostre noci dei boschi, sono molto deliziose e raffinate. La carne di montone è ottima... Il mar Caspio è sorprendentemente ricco di pesce, con varietà che non si trovano in altre parti del mondo".

Marco Polo, famoso viaggiatore veneziano del XVII secolo "...è circondato da magnifici giardini, dove si raccolgono frutti strabilianti".

Adam Olearius, ambasciatore di Holstein del XVII secolo, annotò che: "Suggacht, pesce affumicato, avvolto in un panno, posto sul fuoco, ricoperto da cenere e arrostito. Ha un gusto talmente delizioso...

Ci sono stati serviti 32 grandi piatti con cibo e contorni. In primo luogo, il riso di colori differenti cotto al vapore e poi il pollo alla griglia, l'anatra, il bue, il montone, i pesci abbellivano

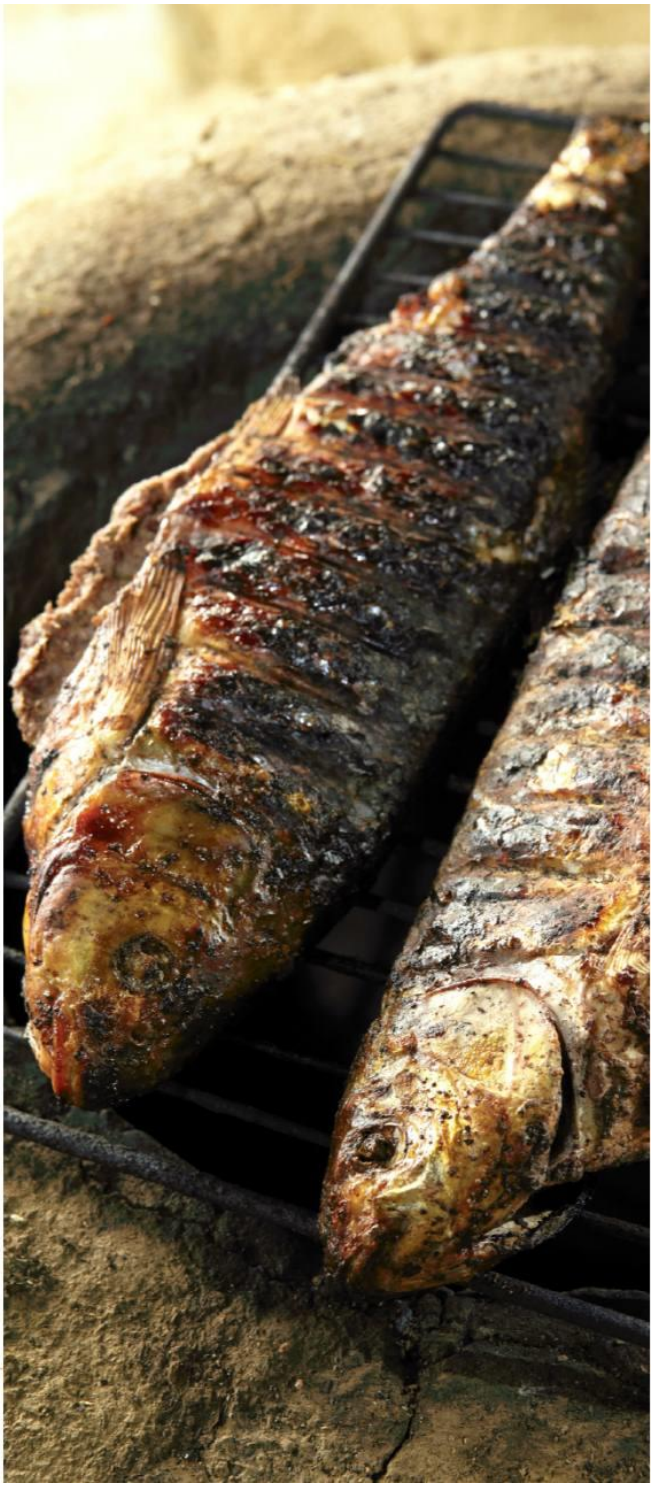
"Dolma" alle foglie di cavolo farcite con carne di agnello

tutte le pietanze. Queste pietanze sono state cotte a fuoco dolce ed erano...tanto deliziose".

Evliya Celebi, viaggiatore turco del XVII secolo: "Sono state servite 11 varietà di plov (pilaf) con mayoran, pollo, plov musaffar, plov con origano, chosh plov, cilav plov chilav allo zenzero, all'aglio, il kese plov, una padellata di legumi con riso, profumata come le labbra di una bella donna e la zuppa di mastaba. Era tutto delizioso...sono state quindi servite 26 varietà di pere succose. La degustazione delle varietà come maladja abbasi e ordubadi dà la sensazione come di caramelle in bocca.

40 varietà di pilaf profumato e la zuppa alle melanzane. I cuochi locali hanno più di 12 varietà di zuppe e di salse nelle loro cucine. 7 varietà di succo d'uva di noce moscata godono di popolarità; il succo proveniente dai fiori di melograno, boccioli d'inverno a base di miele, buza di miglio e di riso, il divino vino d'uva chiamata meleki".

Tutte queste citazioni rappresentano solo una piccola parte dell'ammirazione nutrita nei confronti della nostra cucina da svariati viaggiatori, mercanti, diplomatici ed invitati che hanno visitato il nostro paese.



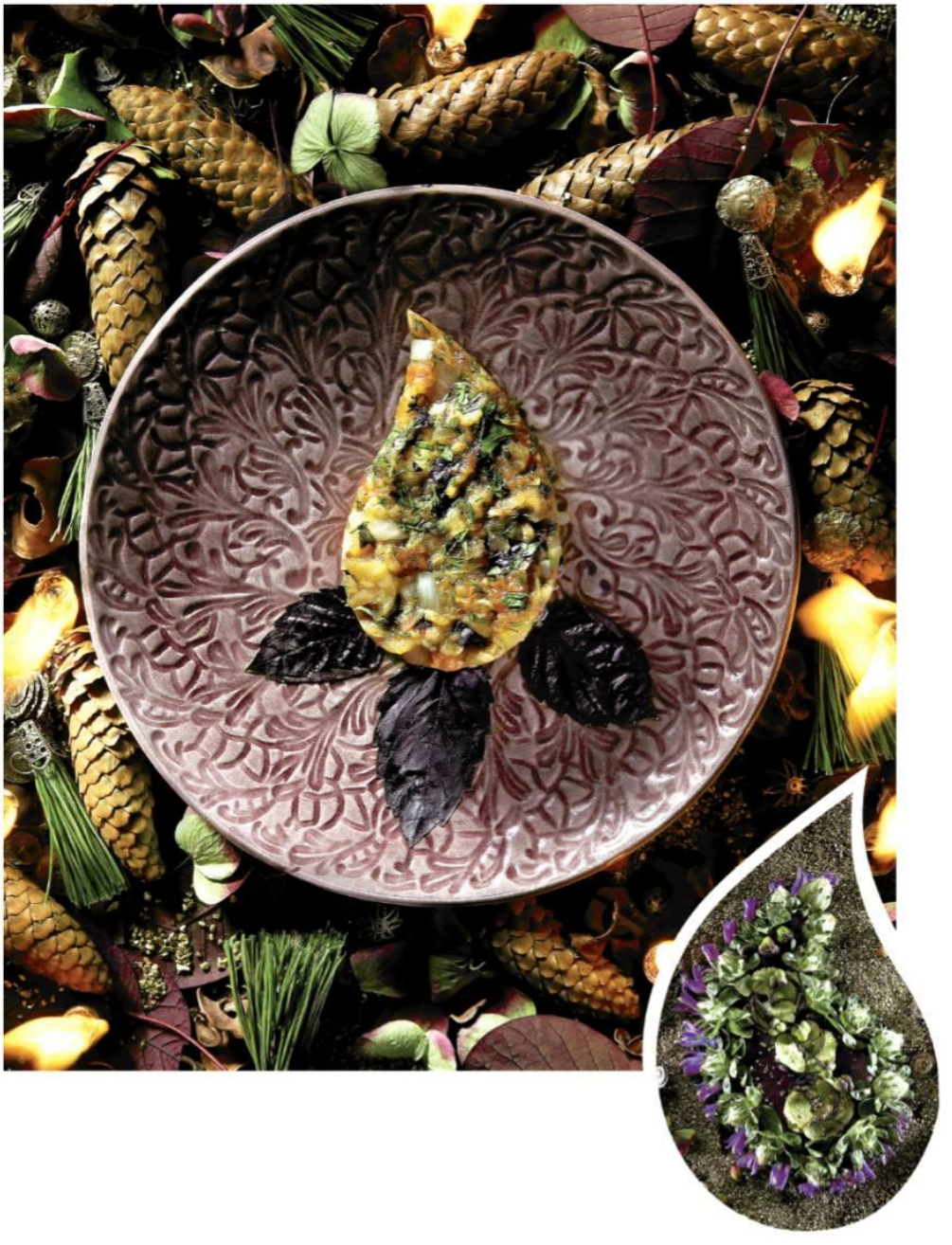
Pesce "lavanghi" (pesce farcito con noci grattugiate alle cipolle)

Ecco l'annotazione di Jakut Al-Hamawi, viaggiatore arabo del XII secolo: " l'Azerbaigian ... molti alberi da frutto. Non ho mai visto tanti giardini e fiumi... vi si coltivano i migliori ceci, melograni che non hanno uguali al mondo, e fichi dal gusto fine e delizioso... Non ho mai visto albicocche altrettanto gustose...Ecco dei bei grappoli d'uva, cereali che maturano. Moltissimi frutti, specialmente le noci ed i marroni sono i più buoni al mondo. Ar-Rass (il fiume Araz), numerosi pesci vi sono pescati. Il pesce conosciuto con il nome di shurmaci si trova solo qui".

Alexandre Dumas (padre) cuoco e scrittore francese del XIX secolo scrisse così: "Il kebab è il piatto più gustoso che io abbia mai assaggiato. E' necessario includerlo nella lista dei piatti popolari di Francia. Adesso, vi insegnerò come cucinarlo, ed io sono sicuro che voi mi sarete riconoscenti quando l'avrete cotto e mangiato...".

"Khan-Kebab" (spiedino di fegato di agnello secondo una ricetta speciale)

CUCINA
RICETTE DELLA AZERBAIGIANA



Ezme Salat (Caviale Di Melanzane)

Ingredienti:
300 gr di grosse melanzane, 200 gr di pomodori, 200 gr di peperoni rossi, verdi e gialli in qualtita' uguali, 150 gr di cipolla, 30 gr di peperoncino piccante, 50 gr di erbe (prezzemolo, finocchio e basilico), 60 gr di aglio, 50 gr di burro, sale e pepe a volonta

Preparazione:
Preparare gli spiedini di ortaggi da grigliare o disponete gli ortaggi su una telia da cuocere in forno. Lasciateli raffreddare dopo la cottura poi sbucciateli raccogliendone il succo . Tagliare le verdure a cubetti, aggiungere il prezzemolo, finocchio, basilico e mezzo spicchio d'aglio. Salare e mescolare con il loro succo filtrato. Lasciate raffredare. Presentare su un piatto con uno stampo a forma di bouta (simbolo Azerbaigiano) e decorare con qualche foglia di basilico.

Kuku Alle Noci

Ingredienti:
160 g di noci, 650 g cipolla, 4 uova, 100 g di burro, Sale e pepe a volonta' (una porzione per 4 persone)

Preparazione:
Pelare le noci e passarle attraverso il tritacarne. Tritare le cipolle nello stesso modo e filtrare attraverso una garza. Battere la massa preparata aggiungendo un uovo. Poi mettere il peso su una teglia unta di burro. Questo piatto e cucinato a 120o. Servite tagliando a losanghe.

Dogramatch (Bevanda nutriente azerbagiana)

Ingredienti:
1/2 gatig (yogurt Azerbaigian), 1/2 litro di acqua fredda, 200 g di cetrioli, 1 cipolla
150 g di erbe aromatiche (basilico, prezzemolo, finocchio), 10 g di aglio, Sale

Preparazione:
Mescolare il gatig e l'acqua in quantita uguali. Salare. Sbucciare un cetriolo e tagliarlo a dadini. Tritare finemente la cipolla, basilico, prezzemolo e aneto e aggiungere alla miscela di acqua e gatig. Aggiungere anche l'aglio, dopo pestate in un mortaio. Mettete in frigorifero prima di servire.

Piti

Ingredienti:
160 g carne di montone, 30 g di ceci, 20 g di grasso di pecora-tail, 20 g di cipolla, 30 g di castagne, 20 g di prugne secche, 0,1 g di zafferano, Pepe, sale e Soumakh

Preparazione:
Servire 2 o 3 pezzi da 50 a 60 g di carne di montone per porzione. Mettere a bagno i ceci per 4-5 ore. Cuocere le castagne in anticipo, separatamente e sbucciarle. Cuocere la carne e i ceci a fuoco basso. Aggiungi castagne, cipolle, prugne secche tritate grossolanamente, sale, e l' estratto di zafferano Soumakh 30 minuti prima della fine della cottura.

Dolmah di foglie di vite

Ingredienti:
110 g carne di montone, 30 g di riso, 20 g di cipolla, 15 g di erbe aromatiche (basilico, finocchio e menta), 40 g di foglie di vite, 20 g gatig (yogurt), 10 g di burro, fuso, Pepe, sale e cannella

Preparazione:
Tritare le cipolle e la carne di montone. Aggiungere il riso, le erbe tritate finemente, sale, pepe e cannella nel ripieno e mescolare bene. Lessare le foglie di vite in brodo fresco. Ogni foglia di vite e destinata a comporre una farsa per l'involucro dei dolmah di circa 25 g. Mettere tutti dolmahs in fondo una casseruola e versare acqua fino a meta. Cuocere per un'ora. Servire con gatig.

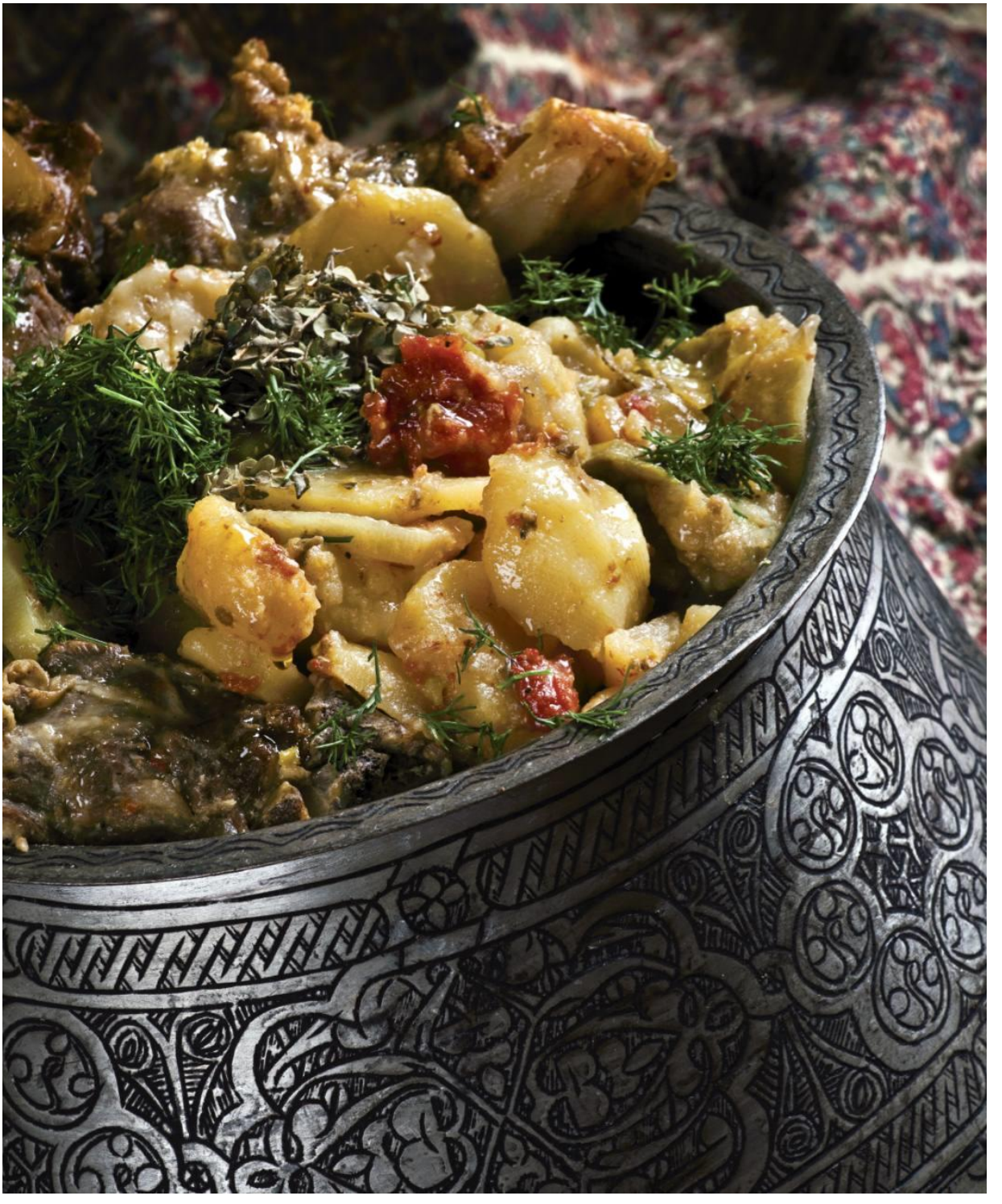
prezzemolo
Miel
menta piperita
maggiorana

Dolma ai pomodori ed alle melanzane farcite

Ingredienti:
269 g di melanzane, 164 g di carne tritata di montone, 20 g di burro fuso, 142 g di farcitura, 163 g di pomodori, 300 g di cipolle, 50 g di yogurt, 15 g di erbe fini (basilico, coriandolo, aneto), 0,2 g di cannella, 340 g di farcitura mezza pronta, sale e pepe q.b.

Preparazione:
Tagliare le melanzane in due parti uguali sulla lunghezza. Togliere i semi e farle scottare in acqua bollente salata per circa 2 minuti e poi sgocciolarle. Guarnirle con la farcitura. Metterle in una pentola e disporre sui lati delle fette di pomodori. Versare un po' d'acqua o di brodo e lasciare cuocere per circa 30 minuti.

Preparazione della farcitura:
Tritare la carne e la cipolla, salare e pepare. Far saltare il tutto nel burro per circa 30 minuti mescolando senza sosta. Lasciare raffreddare. Aggiungere le erbe finemente tritate. Scegliere pomodori di taglia media e non troppo maturi, tagliare la parte superiore conservandola a parte, svuotarli (lasciando poca polpa all'interno). Farcire i pomodori con il ripieno e coprirli con i loro cappelli. Iniziare la cottura dei pomodori farciti in una padella con del burro. Aggiungere il brodo, coprire e far cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti. Servire nella salsa di cottura. Si possono aggiungere yogurt e cannella.



Garabag Bozartmasi

Ingredienti:
500 g di agnello, 100 g burro o yogurt (si può anche usare il grasso di agnello), 200 g di pomodori, 200 g di cipolle, erbe aromatiche (coriandolo, prezzemolo, erbe di Provenza),5 g cad.

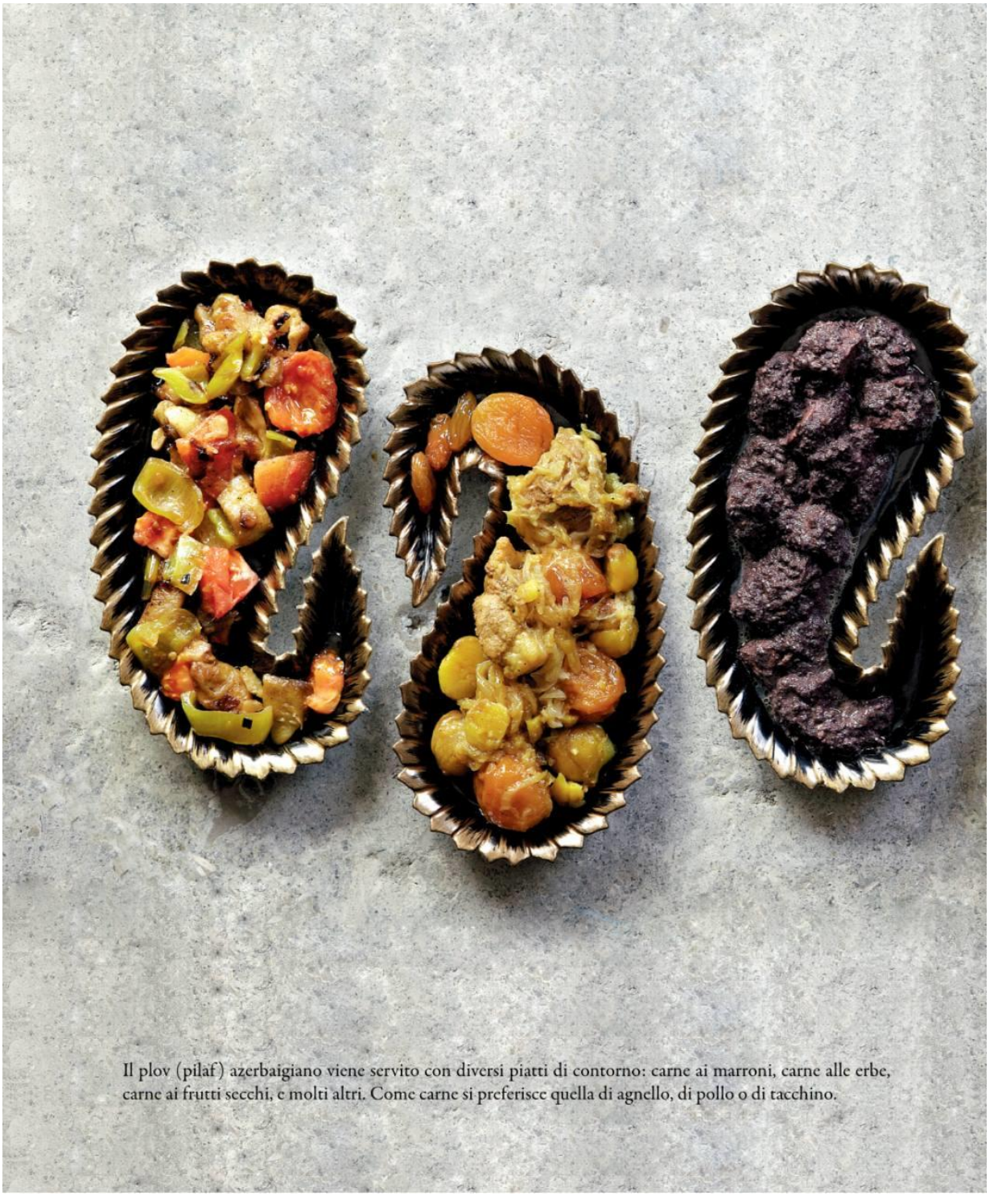
Preparazione:
Tagliate la carne a pezzi, sale e pepe. Fate sciogliere il burro o yogurt in una padella, aggiungere le cipolle tritate finemente, poi la carne. buccia pomodori, tagliato a dadini e aggiungere la carne con mezzo bicchiere d'acqua. fare cuocere a fuoco lento.
Quando la carne è cotta, rendere il piatto decorando con le erbe.

Shah plov (Pilaf reale)

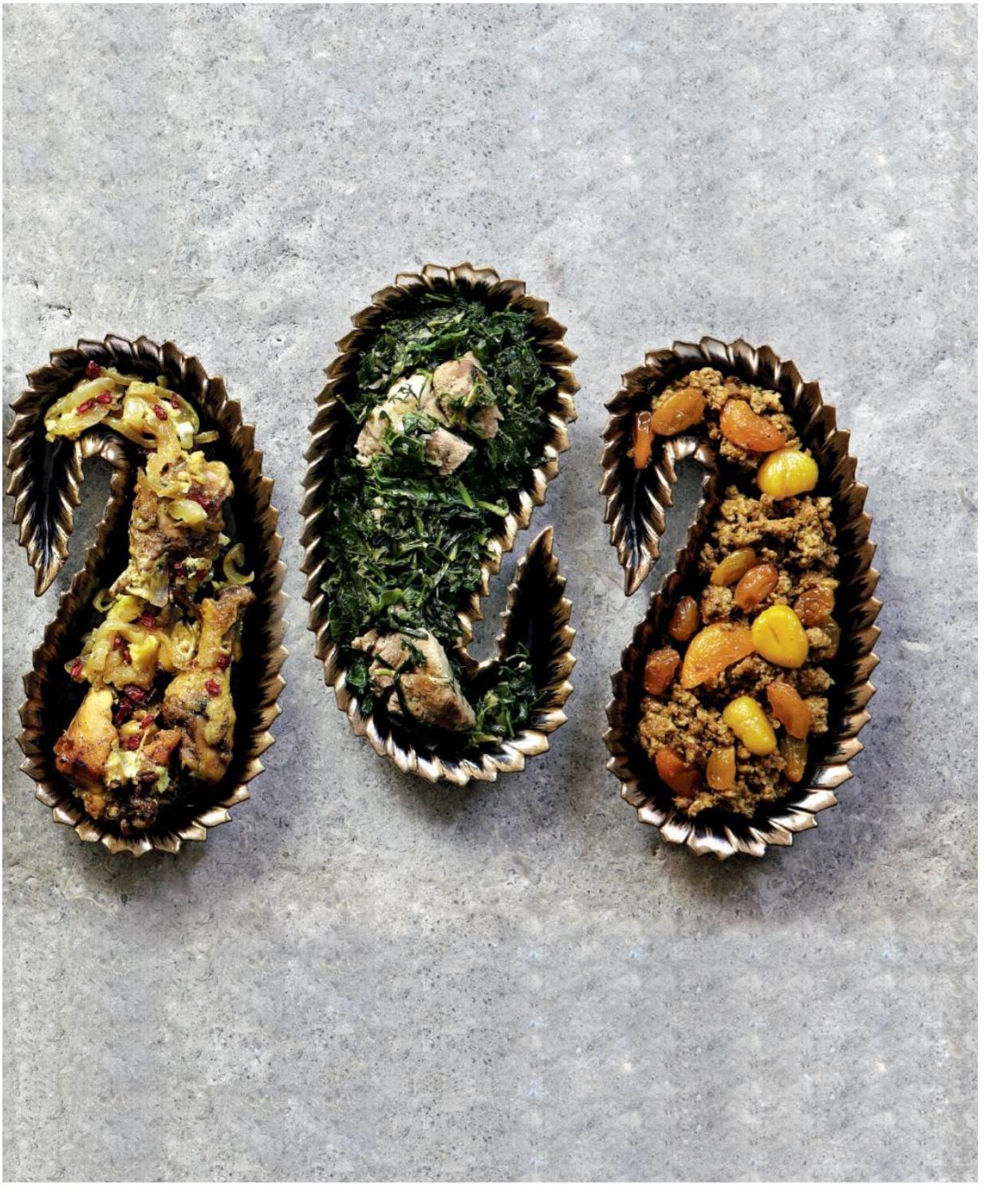
(per 30 persone)

Ingredienti:
3 kg di riso, 0,01 g di zafferano, 250 pezzi di lavash (pane piatto), 3 kg di burro fuso
1 kg di agnello disossato, 250 g di albukhara (prugne secche snocciolate), 300 g di uva sultanina, 200 g di albicocche secche, 150 g di castagne sbucciate, alcia turshusu (pasta di mirabelle secche), sale e pepe q.b.

Preparazione:
Cuocere il riso in acqua salata e toglierlo dal fuoco a metà cottura. Condire la carne con sale e pepe ed avvolgerla nella pasta di mirabelle secche (alcia turshusu). Imburrare il fondo ed i lati di una teglia, poi ricoprirne il fondo ed i lati con i pezzetti di lavash imburrati, posti l'uno accanto all'altro in tal modo che sui lati superino il bordo della teglia di circa 5 cm. Sgocciolare il riso in un colino, mettere un primo strato sul fondo della teglia, quindi stendervi sopra le castagne, le prugne secche e snocciolate, l'uva sultanina. Ricoprire con un nuovo strato di riso, aggiungere quindi la carne di agnello tagliata a pezzetti e terminare con un ultimo strato di riso ed uno strato di frutta secca fino al bordo della teglia. Ripiegare i lavash verso l'interno in modo da coprire il pilaf aggiungendo alcuni lavash imburrati al centro per ricoprirlo completamente. Mettere in forno già caldo, a 130°C, per almeno 40 minuti. Tirar fuori dal forno e versare sul pilaf il resto del burro fuso, rimettere in forno e far cuocere per 3 ore. Il plov azerbaigiano (pilaf) viene servito con differenti contorni come le castagne, le verdure, le mirabelle secche (alcia-turshu), diversi legumi, carne di montone, di pollo o di tacchino. Il plov (pilaf) azerbaigiano viene servito con diversi piatti di contorno: carne ai marroni, carne alle erbe, carne ai frutti secchi, e molti altri. Come carne si preferisce quella di agnello, di pollo o di tacchino.



Il plov (pilaf) azerbaigiano viene servito con diversi piatti di contorno: carne ai marroni, carne alle erbe, carne ai frutti secchi, e molti altri. Come carne si preferisce quella di agnello, di pollo o di tacchino.



Gutab di carne

Ingredienti:
110 g di montone, 20 g di cipolla, 20 g melograno, 110 g di farina, 30 g di burro fuso o 1 cucchiaio di olio e mezzo, Soumakh pepe e sale

Preparazione:
Fabbricare un impasto spesso con farina, sale e acqua. Quando raggiunge ½-1 cm di spessore ritagliare della pasta a forma di cerchio della grandezza di un piccolo piatto . Preparare il ripieno di carne di montone con cipolle, sale e pepe e aggiungere i semi di melograno. Mescolare bene. Mettere il ripieno nel mezzo di una frittella dandogli la forma di una mezzaluna e coprire con un secondo pancake. Saldare i bordi e cuocere l'olio in una padella. Cospargere Soumakh.

CUCINA DOLCIUMI E CONFETTURE NELLA AZERBAIGIANA

Chor gogal

Ingredienti:
730 g di farina, 300 g di coda di montone grassa cotta, 1 uovo, 60 pecore coda grassi grezzi 15 g lievito di birra, Cumino, zafferano, semi di papavero, pepe nero e sale

Preparazione:
Preparare la pasta con lievito, acqua e sale. Una volta che l'impasto lievita, cominciare a rotolarlo e ungerlo dopodiche' preparare 9 strati sottili di pasta. Tagliarla in piccoli quadrati per poi avvolgerli in spirale, premendo da entrambi per chiuderli. Mettere il ripieno al centro. Per preparare il ripieno filtrare la coda di montone. Aggiungere gli albumi, sale, spezie e cumino alla farina e frustare bene. Ungere la superficie del Chor Gogal con tuorlo d'uovo sbattuto con lo zafferano, cospargere con semi di papavero e cuocere in forno a 230-240 ° C per 20-25 minuti.

Shekerbura

Ingredienti:
560 g di farina, 240 g di burro, 250 g di crema, 2 uova, 10 g di lievito, 260 g di farina di mandorle pelate o di nocciole grattugiate, 260 g di zucchero, un pizzico di sale.

Preparazione della pasta:
Scaldare leggermente la crema (a circa 30-35°C), aggiungere il lievito, un pizzico di sale e le uova, ed infine la farina. Impastare il tutto e quindi lasciare riposare la pasta per circa 80 minuti.

Preparazione della farcitura:
Fare ammorbidire il burro, scottare i 250 g di zucchero ed aggiungervi la farina di mandorle pelate o di nocciole grattugiate. Legare il tutto con un po' di farina e lasciare riposare per qualche minuto.
Dividere la pasta in palline di circa 30 g ognuna e poi appiattirle ottenendo dischetti di circa 3-4 mm di spessore. Porre la farcitura sulla metà di ogni dischetto; ripiegarlo e pizzicarne i bordi a spirale, ornare infine la superficie con piccole spine aiutandosi con una pinzetta. Cuocere in forno a 180°C per circa 20-25 minuti.

Pakhlava di Baku

Ingredienti:
500 g di farina di buona qualita, 120 g di burro, fuso, 20 cl di latte, 2 uova, 20 g di lievito, 500 g di nocciole fresche o mandorle, 500 g di zucchero semolato, 1 g di cardamomo, 1 g zafferano, olio, sale.

Preparazione:
La pasta e il ripieno dei pakhlava vengono preparate nello stesso modo del chakerboura. Preparare le palline di pasta fino a 1/2 mm di spessore.Cospargere di Olio la padella o la telia del forno e porvi sopra uno strato di pasta. Cospargere uno strato di imbottitura di 3 - 4 mm di spessore e ricoprire con un altro strato di pasta ben oliato. Ripetere la procedura piu volte e finire con uno strato di pasta senza olio che si preme leggermente con la mano. Tagliare a il pakhlava a rombi di 10 cm di lunghezza per 4 cm di larghezza . Spennellare con il tuorlo d'uovo al quale si era prima aggiunto lo zafferano e porre nel mezzo mezza nocciola o mandorla . Cuocere in forno a 180-200 ° C per 30 a 35 minuti. Circa 10 minuti prima della fine della cottura, cospargere uno sciroppo a base di miele o zucchero e mettere in forno.

Pakhlava di Ganja

Ingredienti:
Per la pasta:
500 gr di farina di buona qualità, 1/2 uova, 3 gr di sale, Per la farcitura:, 200 gr di mandorle, 200 gr di zucchero a velo, 3 gr di cardamono, Per il sorbetto:, 160 gr di zucchero 60 gr di miele, 40 gr di burro per ungere gli strati di pasta, 2 uova per dorare la superficie.

Preparazione:
Preparate la pasta e la farcitura secondo la stessa modalità di preparazione per la chakerboura.
Stendete una palla di pasta fino ad ottenere 1-3 mm di spessore e riponetela su una teglia oleata precedentemente. Spennellate la pasta con il burro fuso e ricoprite con due strati di pasta imburrati. Dopo tre strati di pasta, disponete uno strato di farcitura di 4 o 5 mm di spessore.
Il Pakhlava di Ganja è composto da 23 parti, 18 strati di pasta e 5 di farcitura di mandorle. Prima di essere riposto in forno, il pakhlava viene tagliato in rombi e spennellato con l'uovo. La durata totale della cottura del Pakhlava di Ganja è di 30-35 minuti a 180-200°C. Dopo 10-12 minuti, toglietelo dal forno e cospargetevi sopra il sorbetto ottenuto con lo zucchero, il miele e l'acqua; riponete nel forno. Lasciate raffreddare.

Involtino di Ordubad

Ingredienti:
400 g di farina di frumento, 250 g di panna, 100 g di burro, 200 g di noci, 180 g di zucchero, 40 g di miele, cannella.

Preparazione:
Per la pasta battere bene il burro per 15 minuti continuando ad aggiungere la panna. Poi aggiungere la farina, il sale lo lievito ed impastare. Soffriggere le noci in una padella e poi sbucciarle. Passare le noci nel tritacarne. Spolverare con zucchero a velo. Aggiungete il miele e la cannella e mescolare bene. Tagliare l'impasto in palline e rotolare 300 g per ogni ceppo di 5 mm.
Spargere di giallo d'uovo. Cuocere in forno a 190-200°C per 35-40 minuti.

Gourabiya di Baku

Ingredienti:
583 g di farina qualita, 350 g di burro, 152 g di melassa, 40 g albume, Per il ripieno:, 30 g di purea di albicocca, 30 g di zucchero a velo

Preparazione:
Dopo aver mescolato il burro e melassa, aggiungere il bianco d'uovo e continuare a sbattere. Aggiungere la farina, vagliare e impastare. Mettere l'impasto nelle forme (se possibile a forma di margherita) da 20 a 25 g per stampo. Fare un buco al centro del gourabiya e rilasciare un po 'ripieno a base di purea di frutta e zucchero (da 2 a 2,5 g). Cuocere in forno a 250-270°C per 9-10 minuti.

Involtini di Chemakha

Ingredienti:
Per la pasta:
500 g di farina di buona qualita, 2 uova, 100 g di burro, 1 bicchiere di latte, 50 g di melassa
10 g di lievito, sale

Per il ripieno:
150 g di marmellata di albicocche, 100 g di zucchero a velo, 1/3 g vaniglia, 50 g di melassa

Preparazione:

impastare per 15 minuti. Lasciare lievitare per un'ora
gia di ridurre la parea di albicocche mescolata con lo
Lasciare raffreddare. Stendere la pasta fino a 4 o 5 mm
liarla in triangoli. Mettere il ripieno su ogni triangolo e
cere in forno a 190-200°C per 10 a 15 minuti.

Aggiungere la farina, la vaniglia
e mezza. Nel frattempo, si consi
zucchero per fare una pasta spess
di spessore, ungerla di burro e tag
chiuderlo pressando i bordi. Cuo

Garabag Kalla Kandi Kozlu

Ingredienti:
1 kg di zucchero, 100 g frutta secca (in polvere o piccoli pezzi), 375 ml di latte, 125 ml di acqua.

Preparazione:
Unire l'acqua e il latte in una casseruola e aggiungete lo zucchero polvere. Mettere sul fuoco basso e mescolate delicatamente fino a la preparazione addensa poi aggiungere i dadi. Quando il composto si indurisce, togliere dal fuoco e lasciare riposare e servire.

Confettura di corniole

Ingredienti:
1 kg di corniole, 1,3 kg di zucchero bianco in polvere, 300 g di acqua.

Preparazione:
Preparare uno sciroppo con 1,3 kg di zucchero e 300 g di acqua. Versarlo su 1 kg di corniole. Portare ad ebollizione, quindi togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Ripetere l'operazione finché il tutto si addensi. Togliere la schiuma alla fine del procedimento.

Confettura di ciliegie e/o di ciliegie zuccherate

Ingredienti:
1 kg di ciliegie e/o di ciliegie zuccherate (snocciolate), 1 kg di zucchero bianco in polvere

Preparazione:
Versare lo zucchero sui frutti e lasciare riposare per 3.5 ore. Quando il tutto somiglia ad un succo si mette sul fuoco e si porta ad ebollizione, abbassare la fiamma e far bollire dolcemente per circa 10-15 minuti.

Confettura di fichi

Ingredienti:
1 kg di fichi, 1 kg di zucchero bianco in polvere, 1-2 g di acido citrico, un pizzico di vaniglia.

Preparazione:
Sbucciare i fichi ed aggiungervi lo zucchero. Lasciare riposare per 10 ore affinché si formi il succo. Quindi far bollire a fuoco lento per circa 1 ora. Alla fine della cottura aggiungere l'acido citrico diluito in un cucchiaio d'acqua.

Sherbet al limone

Ingredienti:
4 limoni, 250 g di zucchero, 1 litro d'acqua.

Preparazione:
Versare 2 bicchieri d'acqua in una pentola e portare ad ebollizione. Sbucciare i limoni, asciugarli ed immergerli nell'acqua bollente per circa 3 minuti. Quindi lasciarli raffreddare. Pressare il succo di 2 limoni e metterli in un recipiente a parte. In una pentola mettere la parte rimanente dei limoni, coprire con acqua calda (80-85°C), lasciare in infusione finché la mistura si raffreddi, quindi filtrarla. Mescolare le due preparazioni. Fare uno sciroppo con 250 g di zucchero e 1 litro d'acqua, portare ad ebollizione. Aggiungere il succo e l'infuso mescolati. Lasciare raffreddare fino a portare il tutto a 18-20°C. Servire freddo o con pezzetti di ghiaccio.

Sherbet di basilico (reyhan)

Ingredienti:
100 g di basilica, 100 g di zucchero, 1 litro d'acqua, 2 g di acido citrico.

Preparazione:
Sminuzzare il basilico, versare i litro d'acqua in una pentola e portare ad ebollizione. Aggiungere lo zucchero e l'acido citrico diluito in una piccola quantità d'acqua. Filtrare con l'aiuto di un colino e fare raffreddare.

Garabag Rosa Sherbet

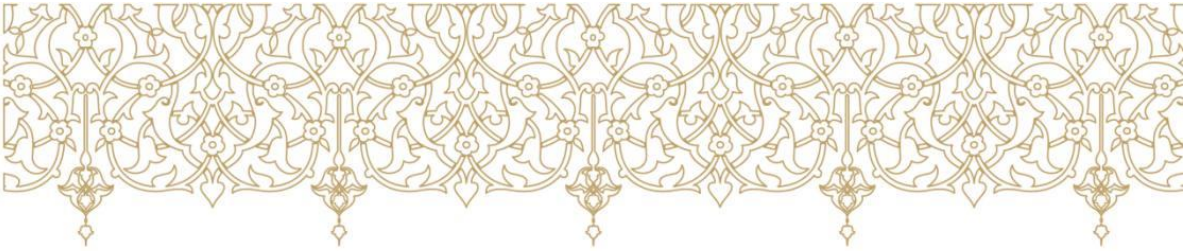
Ingredienti:
5 petali di rosa, 25 g di zucchero, 125 ml di acqua, 25 ml di acqua di rose, Jus un limone.

Preparazione:
Portare l'acqua ad ebollizione in una casseruola. Una volta che l'acqua tremò, aggiungere lo zucchero, petali di rosa, le succo di limone e togliete dal fuoco al riposo. Quindi aggiungere acqua di rose e servire.

FOTO:
Emil KHALILOV,
Farid KHAYRULIN,
Aleks AVGOUSTINOV,
Hartmurt MULLER,
Dmitri LIVCHITS,
Vugar AMRULLAYEV

© FONDAZIONE HEYDAR ALIYEV 2012

DESIGN :
FLEXIBLE SOLUTIONS, AZERBAIJAN

STAMPATO DA:
SHARQ QARB, AZERBAIJAN

TUTTI I DIRITTI RISERVATI
ISBN: 978-9952-34-885-9