

ARMENIA

●IL FUSO ORARIO

Lancette in avanti di 3 ore con l'ora solare, 2 ore quando in Italia vige l'ora legale.

●IL CLIMA

L'Armenia è un paese montagnoso. Primavera e autunno sono i periodi ideali per il viaggio. Estate molto calda con apice a luglio, fino a 40 gradi.

●L'ABBIGLIAMENTO

Consigliabile un abbigliamento casual, scarpe comode, un capo pesante per le serate in aree montane, anche in estate.

●LA LINGUA

L'Armeno fa parte delle lingue indoeuropee, possiede un alfabeto proprio creato per tradurre la Bibbia. Molti sono oggi i dialetti, ma la lingua della capitale è la più diffusa. Parlati da molti il francese e l'inglese.

●LA MONETA

La moneta armena è il Dram. Le carte di credito vengono generalmente accettate. La valuta straniera si cambia facilmente, ma è consigliabile portare con sé dollari americani, possibilmente di piccolo taglio e successivi al 91. Le banconote rovinare non vengono accettate. L'euro viene comunemente cambiato.

●L'ELETTRICITA'

220 volt. È consigliabile portare con sé un adattatore; le prese sono generalmente a due lamelle tonde.

●IL TELEFONO

Il prefisso dell'Armenia è 00374 + 2 per chiamare Erevan. Per telefonare in Italia 39+ prefisso e numero richiesto. Gli hotel applicano normalmente costi abbastanza alti per chiamate internazionali.

●LO SHOPPING

I negozi sono aperti dalle 9 alle 19 o dalle 10 alle 22. Tra i prodotti dell'artigianato molti sono quelli di buona qualità e costo contenuto: dal legno intagliato agli oggetti in ossidiana - molto diffusa - al lino, ai tessuti lavorati a mano.

●LA CUCINA

Ottima e varia la cucina armena è assai vicina a quella dei paesi mediorientali. Numerosi sono gli antipasti-"meza", dalla carne speziata ai piatti di verdure, con gran uso di lenticchie e melanzane. Immane le foglie di vite ripiene di carne, riso e spezie, i piatti a base di formaggio fuso (ottimo il "lavash", pane armeno speciale ripieno di formaggio). Molte e buone le zuppe. I piatti a base di carne, marinata, shish kebab (chiamato anche khorovadz), agnello, pollo con riso, si alternano a quelli di pesce. Molto usato lo yogurt. Tra i dolci la raffinatezza giunge sino alla preparazione di marmellate di petali di rosa. L'Armenia è ricca di frutti, dalle noci (famoso è il Pakhkavà, di noci e pistacchi) alle pere, dai melograni alle fragole, ma è l'albicocca il frutto più diffuso e ritenuto cura fondamentale contro le malattie di cuore. Più di 40 tipi d'uva crescono sull'intero territorio: ottimi sono i vini, ma conoscitissimo è il cognac, invecchiato fino a 50 anni: tra le marche famose Nairi, Vaspouraklan, Ararat, Ani. Per fegato e reni le acque minerali armena sono riconosciute come un vero toccasana.

●DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER L'INGRESSO NEL PAESE

Passaporto necessario e con una validità residua non inferiore al periodo di permanenza in Armenia, che non può essere superiore a 180 giorni.

GEORGIA

●IL FUSO ORARIO

+3 ore rispetto all'Italia; +2 ore quando in Italia vige l'ora legale.

●IL CLIMA

Il clima della Georgia si divide in due tipologie: sulla costa del Mar Nero è di tipo subtropicale e molto piovoso con estati caldo-umide e inverni miti; nel resto del Paese è temperato.

●L'ABBIGLIAMENTO

Si consiglia un abbigliamento pratico con qualcosa di pesante per la sera

●LA LINGUA

La lingua locale è il Georgiano; molte persone parlano ancora il Russo. Meno diffuso è l'Inglese.

●LA MONETA

La moneta ufficiale è il Lari georgiano che viene suddiviso in 100 tetri. Si consiglia di portare con sé dollari americani emessi oltre il 1990 e possibilmente di piccolo taglio. Nel paese praticamente tutti i pagamenti vengono effettuati in contante. La valuta estera può essere cambiata sia nelle banche sia negli uffici di cambio, questi ultimi disponibili tuttavia solo nelle grandi città. Le somme superiori ai 500 dollari USA devono essere dichiarate alle Autorità di frontiera.

●L'ELETTRICITA'

220 volt con prese comuni di tipo europeo.

●IL TELEFONO

Per telefonare dall'Italia comporre il prefisso 00995 +322 per Tbilisi; per telefonare in Italia comporre il prefisso 818 39. È possibile utilizzare il cellulare italiano in "roaming".

●LO SHOPPING

L'artigianato locale è ricco e vario: dai tappeti Bukhara, famosi in tutto il mondo, ai tappeti di lana o feltro, alle tradizionali trapunte di seta o cotone. Nei piccoli mercati è possibile trovare anche ceramiche dipinte, gioielli in argento, vari copricapo in pelle e originali sculture in legno.

●LA CUCINA

La cucina georgiana unisce piatti asiatici ed europei; tra i piatti tipici ci sono le barbabietole con le noci; i cavoli crudi salati con le noci e le cipolle, la carne equina e di maiale alla brace, il riso di tipo persiano (pilaf) condito con peperoni e carne, le torte di yogurt e i biscotti con le noci. Tra le bevande locali accanto alla classica vodka russa e al napitok (succo di frutta diluito e addolcito), troviamo il tè nero e verde, le grappe e i vini della regione del Kakhet.

●DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER L'INGRESSO NEL PAESE

Passaporto con validità di almeno sei mesi successivi alla data di ingresso

AZERBAIGIAN

●IL FUSO ORARIO

Lancette in avanti di 3 ore. Anche in Azerbaijan è in vigore l'ora legale con le stesse modalità dell'Italia.

●IL CLIMA

Il clima è temperato, con le quattro stagioni come in Italia. Nell'area circostante la capitale la temperatura varia dai 28 ai 35 gradi centigradi in estate, mentre durante l'inverno difficilmente scende al di sotto dello zero.

●L'ABBIGLIAMENTO

La maggioranza della popolazione è musulmana; si raccomanda pertanto di adattare il comportamento e l'abbigliamento alle usanze locali.

●LA RELIGIONE

Gli azeri sono in maggioranza musulmani sciiti. Vi sono comunità ebraiche con radici antiche a Baku ed in altre città del Paese, nonché una piccola comunità cattolica.

●LA LINGUA

La lingua ufficiale è l'azero; il russo è molto diffuso. Buona parte della popolazione comprende anche il turco. La conoscenza dell'inglese è in aumento, ma resta ancora limitata

●LA MONETA

La valuta corrente è il Manat azero (AZN - Nuovo Manat). Le valute straniere possono essere cambiate in moneta locale in numerosi uffici di cambio o negli stessi negozi. Nella capitale sono sempre più numerosi gli sportelli automatici presso i quali è possibile prelevare contanti con la propria carta di credito VISA o Bancomat (circuito "Maestro"). È possibile cambiare le valute a Baku e nelle altre città principali ed è consigliabile munirsi di moneta di piccolo taglio.

●L'ELETTRICITA'

220 V con prese a due spinotti. Non è necessario adattatore.

●IL TELEFONO

Per telefonare in Italia comporre 0039 seguito dal prefisso della città con lo zero e dal numero. Per telefonare dall'Italia in Azerbaijan comporre 00994 seguito dal prefisso della località senza lo zero e dal numero desiderato. Il sistema GSM è attivo in Azerbaijan; vi sono accordi di roaming tra gestori italiani ed azeri, per cui è possibile utilizzare il telefonino italiano.

●LO SHOPPING

L'Azerbaijan è conosciuto per i propri tappeti. Tra gli altri prodotti vi sono sete, ceramiche e oggetti in rame. Il trasporto di qualsiasi oggetto culturale, anche se privo di valore artistico, è soggetto all'autorizzazione del ministero della Cultura e ad una tassa di esportazione. I negozi sono aperti dalle 9:00 alle 19:00 dal lunedì al venerdì e dalle 9:00 alle 13:00 il sabato.

●LA CUCINA

La cucina azera è un misto tra le tradizioni turche e quelle dell'Asia Centrale. Molto frequente è il riso (plov), utilizzato in quasi tutti i piatti, condito con le spezie e mescolato con carne e pollo. Altro piatto sempre presente è il kebab, piatto tipico della Turchia, carne preparata come l'arrosto, condita con frutta secca e spezie e fatta arrostita al fuoco in modo verticale. I prodotti agricoli non sono numerosi, comunque si trovano in gran quantità patate e cavoli, che vengono utilizzati nelle grandi minestre. Un piatto particolare è il dogva, preparato con yogurt e spinaci mescolati con riso e carne. Tradizionali sono poi i piatti di pesce fresco e affumicato del mar Caspio. Come il caviale, molto apprezzato è lo storione che viene venduto ai turisti al porto di Baku. Piatto di derivazione turca è il kutab, un pasticcio di spinaci e zucca. Le bevande azere sono varie: molto apprezzato è il tè nero dolce che viene bevuto in piccoli bicchieri. I vini e liquori sono prodotti anche localmente (anche se la maggioranza della popolazione è di religione musulmana); molto popolare è la vodka russa così come molti altri liquori importati dalla Georgia e dalla Turchia. A Baku si possono trovare molte bevande europee, come la birra, normalmente rara e poco conosciuta in altre località.

●DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER L'INGRESSO NEL PAESE

Passaporto e visto consolare.