



Mehmet Kokcu, Angelica Marchetto e Viola Agus 5[^]AAT

LA TURCHIA: TERRA TRA I DUE CONTINENTI

La capitale è Ankara, una delle tre grandi città turche insieme a Izmir e Istanbul (quest'ultima è la più grande metropoli del paese, nonché il maggior centro industriale e commerciale)

La Repubblica di Turchia è uno stato il cui territorio comprende l'estrema parte orientale della Tracia, in Europa, e la penisola dell'Anatolia, cinta a sud dal Mar Mediterraneo, ad ovest dal Mar Egeo, a nord ovest dal Mar di Marmara ed a nord dal Mar Nero, tradizionalmente considerata la propaggine più occidentale del continente asiatico.



LA STORIA

IL CROLLO DELL'IMPERO OTTOMANO ALLA FINE DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE DETTE ORIGINE ALLA REPUBBLICA TURCA E A NUOVI STATI IN ASIA OCCIDENTALE. NEL 1920 IL SULTANO FU COSTRETTO A RINUNCIARE ALLA SOVRANITÀ SUI PAESI ARABI, A CIPRO, A UNA PARTE DELLA TRACIA E DELL'ANATOLIA IN FAVORE DELLA GRECIA E ALL'ARMENIA, CHE OTTENNE L'INDIPENDENZA.

QUESTA PESANTE RIDUZIONE DEL TERRITORIO PROVOCÒ LA REAZIONE DEI TURCHI CHE GUIDATI DA MUSTAFÀ KEMAL (CHIAMATO "PADRE DEI TURCHI").

NEL 1923 LA TURCHIA DIVENTÒ UNA REPUBBLICA, ATATURK, CHE RESSE IL POTERE FINO AL 1938, INSTAURÒ UN REGIME SEMI-DITTATORIALE, MA MODERNIZZÒ IL PAESE E CONTRIBUÌ A RENDERE LAICO LO STATO



Il simbolo della Turchia

LA BANDIERA TURCA, A SFONDO ROSSO CON UNA FALCE DI LUNA E UNA STELLA A CINQUE PUNTE, ENTRAMBE BIANCHE. IN TURCO VIENE CHIAMATA AY YILDIZ CHE SIGNIFICA LUNA E STELLA. SECONDO LA LEGGENDA LA SEGUENTE DESCRIZIONE VIENE DATA PER LA BANDIERA: «UN RIFLESSO DELLA LUNA CHE OCCULTA UNA STELLA, APPARVE NELLE POZZE DI SANGUE DOPO LA BATTAGLIA DI KOSOVO NEL 1448»



RELIGIONE

LA TURCHIA È UNO STATO LAICO, SENZA UNA RELIGIONE DI STATO, LA COSTITUZIONE TURCA PREVEDE LA LIBERTÀ DI RELIGIONE E DI COSCIENZA. L'ISLAM È LA RELIGIONE PREVALENTE IN TURCHIA, PRATICATA DA OLTRE IL 99% DELLA POPOLAZIONE.

CI SONO PERSONE DI DIVERSE CONFESIONI CRISTIANE, TRA CUI DI ORTODOSSI ORIENTALI, CATTOLICI ROMANI, ORTODOSSI E UN NUMERO PICCOLO DI PROTESTANTI. I CRISTIANI RAPPRESENTANO MENO DELLO 0,2% DELLA POPOLAZIONE TURCA



LO SPETTACOLO DELLE MONGOLFIERE IN CAPPADOCIA

ALL'ALBA DI OGNI GIORNO SI ALZANO IN CIELO CENTINAIA DI MONGOLFIERE CARICHE DI PERSONE SPERANZOSE DI VEDERE LO SPETTACOLO PIÙ BELLO DELLA LORO VITA.

TANTI PICCOLI PUNTINI COLORATI NEL CIELO CHE ONDEGGIANO, SALGONO IN ARIA, SI MUOVONO TRA I CAMINI DELLE FATE E VOLANO SOPRA AGLI INNAMORATI CHE SI BACIANO SUI PROMONTORI.

TANTI PICCOLI PUNTINI COLORATI NEL CIELO CHE ONDEGGIANO, SALGONO IN ARIA, SI MUOVONO TRA I CAMINI DELLE FATE E VOLANO SOPRA AGLI INNAMORATI CHE SI BACIANO SUI PROMONTORI.

L'EMOZIONE DI LIBRARSÌ IN VOLO E DI RIMANERE SOSPESI DENTRO AD UN CESTO CON L'UNICA FORZA DEL CALORE CHE SCALDA L'ARIA SOFFIANDOLA DENTRO AD UN PALLONE COLORATO, È INDESCRIVIBILE.

LA PARTICOLARE FORMA DELLE ROCCE, I COSIDDETTI CAMINI DELLE FATE, CHE SVETTANO IN CIELO ED I MILLE COLORI DI CUI SI TINGE LA TERRA QUANDO IL SOLE APPENA SORTO LA COLPISCE RENDONO LA CAPPADOCIA UNO DEI LUOGHI PIÙ MAGICI AL MONDO!



PIATTI TIPICI

IN TURCHIA SI POSSONO CONTARE CIRCA 50 VARIETÀ DIVERSE DI KEBAB, FATTE CON DIVERSI TIPI DI CARNE, DI VERDURE O DIVERSI METODI DI PREPARAZIONE. IL TERMINE KEBAB SIGNIFICA LETTERALMENTE “CARNE ARROSTITA”, FRA LE VARIANTI PIÙ DIFFUSE ED ESPORTATE IN TUTTO IL MONDO CI SONO SICURAMENTE IL DÖNER KEBAB E IL DURUM KEBAB. NEL PRIMO CASO, LA CARNE (AGNELLO, PECORA, POLLO O MANZO) VIENE COTTA NEL CLASSICO SPIEDO E SERVITA IN UN PANINO INSIEME A VERDURE, CIPOLLE E SALSA ALLO YOGURT, UN CONDIMENTO IMMANCABILE QUANDO SI PARLA DI CARNE. IL DURUM KEBAB CONTA PIÙ O MENO GLI STESSI INGREDIENTI DI ACCOMPAGNAMENTO, MA LA CARNE VIENE SERVITA ALL'INTERNO DI UNA PIADA ARROTOLATA.

NEL PRIMO CASO, LA CARNE (AGNELLO, PECORA, POLLO O MANZO) VIENE COTTA NEL CLASSICO SPIEDO E SERVITA IN UN PANINO INSIEME A VERDURE, CIPOLLE E SALSA ALLO YOGURT, UN CONDIMENTO IMMANCABILE QUANDO SI PARLA DI CARNE. IL DURUM KEBAB CONTA PIÙ O MENO GLI STESSI INGREDIENTI DI ACCOMPAGNAMENTO, MA LA CARNE VIENE SERVITA ALL'INTERNO DI UNA PIADA ARROTOLATA.



LAHMACUN

IL LAHMACUN È LA SOTTILE PIZZA TURCA, FARCITA CON CARNE E VERDURE. È UNO SPUNTINO STUZZICANTE FACILE ANCHE DA CONSUMARE IN PIEDI, NON A CASO È MOLTO COMUNE COME STREET FOOD. GENERALMENTE LO SI TROVA NELLA VERSIONE NORMALE O PICCANTE E SPESSO VIENE SERVITO CON L'AYRAN, BEVANDA A BASE DI YOGURT DI CUI PARLEREMO PIÙ AVANTI.



YAPRAK DOLMA

DELICATI E PARTICOLARI, I DOLMA SONO QUASI IMMANCABILI SULLE TAVOLE TURCHE. IL RIPIENO DI QUESTI INVOLTINI VIENE PREPARATO CON CARNE E VERDURE, RISO O GRANO E VERDURE, E IL TUTTO VIENE AVVOLTO IN FOGLIE DI VITE E SUCCESSIVAMENTE STUFATO. SEPPURE MOLTO SEMPLICI, QUESTI INVOLTINI TESTIMONIANO ALLA PERFEZIONE IN CHE MODO LE DIVERSE CULTURE ABBIANO INFLUENZATO QUESTO PAESE: L'USANZA DI CONSUMARE I CIBI AVVOLTI NELLE FOGLIE, INFATTI, ERA POPOLARE GIÀ TRA GLI ANTICHI GRECI.



BEVANDE: CAY, AYRAN, TURK KAHVESI

CAY

IN TEMA DI BEVANDE LA TURCHIA HA MOLTO DA OFFRIRE. IL CAY, IL TIPICO TÉ TURCO, È LA BEVANDA PIÙ CONSUMATA DOPO L'ACQUA; VIENE SERVITO NEL BICCHIERE TIPICO, SU UN PIATTINO, INSIEME A DUE ZOLLETTE DI ZUCCHERO. BERLO AMARO È UN'ESPERIENZA CHE CONSIGLIO SOLO A CHI EVITA GENERALMENTE LO ZUCCHERO, ED È QUINDI ABITUATO AI SAPORI NON EDULCORATI.



AYRAN

SE SIETE AMANTI DELLO YOGURT NON POTETE NON PROVARE L'AYRAN, UNA BEVANDA A BASE DI YOGURT, ACQUA E SALE, MOLTO FRESCA A DISSETANTE. PERCHÉ PROVARLA? PERCHÉ LA TURCHIA, OLTRE AD ESSERE IL PRIMO PRODUTTORE AL MONDO DI AYRAN, È SPECIALIZZATA NELLA PREPARAZIONE DELLO YOGURT, INOLTRE QUESTA BEVANDA È RICCA DI PROPRIETÀ BENEFICHE CHE, NEGLI ANNI, HANNO INTERESSATO ADDIRITTURA LA COMUNITÀ SCIENTIFICA.



TURK KAHVESI

UN'ALTRA BEVANDA CONSUMATA IN LARGA MISURA (E DA NON BERE ASSOLUTAMENTE AMARA) È IL TURK KAHVESI, IL CAFFÈ TURCO, PATRIMONIO DELL'UNESCO GIÀ DA DIVERSI ANNI. IN TURCHIA LA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ È PRATICAMENTE UN RITO FATTO DI GESTI E TECNICHE RICCHI DI FASCINO TRAMANDATE NEGLI ANNI. IL CAFFÈ VIENE PREPARATO PER INFUSIONE E SI UTILIZZA UN PENTOLINO DI RAME CHIAMATO CEZVE. IL CAFFÈ, MACINATO IN POLVERE FINISSIMA, VIENE MESSO IN ACQUA BOLLENTE E LASCIATO IN INFUSIONE. POICHÉ IL CAFFÈ VIENE SERVITO SENZA ESSERE FILTRATO, OCCORRE LASCIAR RIPOSARE IL CAFFÈ AFFINCHÉ LA POLVERE SI SEDIMENTI SUL FONDO, PRIMA DI SERVIRLO. IL SAPORE DEL CAFFÈ TURCO È VERAMENTE INTENSO PER CUI, SE NON SIETE ABITUATI, DOVRETE ADDOLCIRLO CON DELLO ZUCCHERO.



BAKLAVA

IL BAKLAVA TURCO È IL TIPICO DOLCETTO CHE FA BELLA MOSTRA DI SÉ NELLE VETRINE DELLA MAGGIOR PARTE DELLE ROSTICCERIE DI KEBAB. SI TRATTA DI QUEI PICCOLI DOLCETTI RETTANGOLARI A BASE DI VARI STRATI DI PASTA FILLO SPENNELLATI DI BURRO FUSO, CONDITI CON FRUTTA SECCA E INTRISI DI MIELE: UNA VERA BOMBA CALORICA!



LOKUM

I LOKUM, AD ESEMPIO, DIFFUSI PRATICAMENTE DOVUNQUE, SONO PICCOLI DOLCETTI DALLA TIPICA FORMA CUBICA A BASE DI SCIROPPO DI ZUCCHERO E FRUTTA SECCA. DALLA CONSISTENZA GOMMOSA, QUESTI DOLCETTI SI PRODUCONO IN TURCHIA DAL XV SECOLO E SONO ARRIVATI SINO AI GIORNI NOSTRI MANTENENDO FORMA E CARATTERISTICHE, SEPPURE ALCUNI INGREDIENTI SIANO MUTATI NEL TEMPO.

