

Pasqua in Armenia, tra spiritualità, sapori e tradizioni millenarie

Autore: Monia Marchese

Data: 10 Aprile 2025



Conosciuta come Zatik, la Pasqua è una delle festività più sentite della Chiesa Apostolica Armena. Quest'anno, come in Italia, si celebra domenica 20 aprile, e rappresenta il momento ideale per scoprire l'Armenia, un paese in cui spiritualità e tradizione si fondono in un rito condiviso, autentico e ancora profondamente vissuto.

A soli 20 km dalla capitale Yerevan si trova Echmiadzin, la sede spirituale della Chiesa Apostolica Armena, oggi Patrimonio UNESCO. Qui, nella cattedrale fondata nel IV secolo dal patrono dell'Armenia, San Gregorio l'Illuminatore, e riaperta al pubblico nel settembre 2024 dopo un lungo restauro, si svolge la celebrazione pasquale più solenne e partecipata.

La liturgia, accompagnata da canti armeni di rara bellezza, si svolge in un'atmosfera suggestiva, tra affreschi antichi illuminati dalle candele e il movimento armonico del clero in paramenti ricamati e copricapi a cono neri. Al termine della messa, i fedeli si scambiano l'antico saluto pasquale: "Kristos haryav i merelots" – Cristo è risorto dai morti "Orhnyale e haroutiunen Kristosi" – Benedetta è la rivelazione di Cristo.

La celebrazione prosegue a tavola, dove la Pasqua si trasforma in un momento di condivisione e memoria culinaria. Le famiglie si riuniscono per gustare piatti simbolici: pesce, uova sode, riso pilaf con frutta secca e l'Atsik, pietanza a base di grano che richiama il mistero della resurrezione: il chicco che muore per rinascere. Le uova colorate, spesso tinte con bucce di cipolla rossa, sono protagoniste del gioco pasquale più amato: la battaglia delle uova, in cui vince chi riesce a rompere l'uovo dell'avversario senza danneggiare il proprio. Un rito semplice e gioioso che aggiunge leggerezza a una giornata ricca di significato.

La cucina pasquale armena racconta storie di fede, di natura e di stagioni che tornano. Spicca la trota Ishkhan, pescata nel Lago Sevan e servita con erbe aromatiche, e il riso pilaf, conviviale e simbolico, con l'uvetta che rappresenta i fedeli.

Non può mancare il vino, presente nei riti religiosi ma anche nei brindisi familiari: l'Armenia, non a caso, ospita la cantina vinicola più antica al mondo, scoperta nella grotta di Areni-1 e datata oltre 6.000 anni fa. E poi il lavash, il pane sottile e morbido simbolo di ospitalità e continuità culturale, riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità.

Trascorrere la Pasqua in Armenia significa entrare in un tempo sospeso, dove la spiritualità si intreccia con la quotidianità, e la festa si riempie di gesti, sapori e riti che affondano le radici nella storia. Zatik non è solo una ricorrenza religiosa, ma un'esperienza culturale profonda, vissuta con intensità e partecipazione.

Riferimento articolo: https://travelnostop.com/news/destinazioni/pasqua-in-armenia-tra-spiritualita-sapori-e-tradizioni-millinarie_635876

Generato il 24/05/2025