



Uzbekistan - Notizie utili



L'Uzbekistan è il paese più ricco di storia fra tutte le repubbliche dell'Asia centrale, è la repubblica che offre le maggiori attrattive, dove storia e mito si intrecciano ripercorrendo le orme del leggendario condottiero Tamerlano, il cui nome è fortemente legato a un altro nome leggendario: Samarcanda, la città dove è sepolto. Qui la natura si fonde con la storia e le tradizioni sono presenti negli aspetti più quotidiani: tanto nelle piccole botteghe dove si lavorano i tappeti e gli arazzi, quanto nei laboratori dove si impara a costruire liuti di legno. Il paese annovera alcune delle città più antiche del mondo, molti dei principali centri sulla Via della Seta e la maggior parte delle bellezze architettoniche di quest'area geografica. L'Uzbekistan è una gemma che i più avventurosi conoscono da molto tempo. E se vi state chiedendo quando andare, adesso è proprio il periodo storico migliore: l'Uzbekistan apre le porte ai viaggiatori e al mondo e questo è il momento perfetto per intraprendere quel tanto sognato viaggio nell'Asia centrale, prima che lo facciano tutti gli altri.

A colpo d'occhio

Nome completo del paese: Repubblica dell'Uzbekistan

Superficie: 447.400 kmq

Popolazione: 27.444.702 abitanti (tasso di crescita demografica 0,94 %)

Capitale: Tashkent (2.148.000 abitanti)

Popoli: 71% Uzbeki, 8% Russi, 5% Tagiki

Lingua: Uzbeko (ufficiale)

Religione: musulmana (almeno 90%), cristiano ortodossa e cattolica e protestante.

Ordinamento dello stato: Repubblica presidenziale

Presidente: Shavkat Mirziyoyev

Primo ministro: Abdulla Aripov

Profilo economico

PIL: 51 115 milioni di dollari

PIL pro capite: 2 122 dollari

Settori/prodotti principali: Tessile, alimentare, minerario

Membro UE: no



Uzbekistan - Notizie utili

Documenti e Visti

Per i cittadini italiani per visitare l'Uzbekistan è necessario il passaporto con validità residua di non meno di tre mesi alla data di ingresso nel Paese. In ogni caso si consiglia sempre di informarsi preventivamente presso l'Ambasciata o i Consolati del Paese presente in Italia. Dal 1 febbraio 2019 è entrato in vigore per i cittadini di 45 Paesi, tra cui l'Italia, l'esenzione dal visto di ingresso.

Rischi sanitari

Il livello qualitativo delle strutture locali, in particolare quelle statali e quelle nelle zone rurali, si presenta ancora al di sotto della media europea, ma risultano in crescita le strutture private che impiegano anche medici stranieri. A Tashkent esiste inoltre un piccolo "poliambulatorio internazionale" ove si può parlare inglese. La maggior parte dei medicinali non è di provenienza europea ed è spesso molto difficile valutare le caratteristiche e le compatibilità di quelli disponibili. Si consiglia quindi di portare con sé un'adeguata scorta di medicinali necessari per fronteggiare l'insorgere di patologie gastro-intestinali.

Fuso orario

+4 ore rispetto all'Italia; +3 quando in Italia vige l'ora legale.

Elettricità

In Uzbekistan la corrente è fornita a 220 V e la frequenza è di 50 Hz.

Pesi e misure

Sistema metrico decimale per pesi e misure.

Feste e Manifestazioni

La più grande festività in Uzbekistan si svolge a Samarcanda ed è la festa Navrus. Si celebra generalmente durante l'equinozio di primavera intorno al 21 marzo e prevede giorni di balli, musica, giochi tradizionali, mercatini e performances di artisti di strada. Sempre a Samarcanda il 23 ottobre si celebra il Festival dei bambini per la pace e il disarmo. A maggio di ogni anno, a Tashkent, si tiene un festival del cinema asiatico, africano e latino-americano. Il più importante periodo di festività è il Ramadan durante il quale dall'alba al tramonto tutti devono rispettare il digiuno; esso si conclude con la festa detta Aid al-Fitr o piccola festa: i bambini sono i più contenti, per loro ci sono infatti dolci a volontà. Nella Aid al-Kabir (festa grande) si commemora il miracolo che Allah compì sostituendo il figlio di Abramo con un montone durante il sacrificio e nell'Aid-Milad-an-Nabi, il giorno di nascita del profeta Maometto.

Clima – Quando andare

In Uzbekistan il clima è continentale arido nelle vaste steppe pianeggianti centro-occidentali, mentre rimane continentale ma diventa moderatamente piovoso (e nevoso in inverno) nelle zone collinari e montuose orientali. L'inverno è freddo, soprattutto al nord: la temperatura media di gennaio è intorno a -5 gradi delle zone più settentrionali (il Lago d'Aral e la parte settentrionale del deserto Kyzyl Kum), mentre è leggermente al di sopra dello zero nelle località centrali dell'antica via della seta (Tashkent, Samarcanda, Bukhara), e arriva fino a 5 gradi sopra zero all'estremo sud (v. Termez). L'estate è molto calda: la media di luglio va dai 26/27 gradi del nord ai 30 °C dell'estremo sud. Le precipitazioni sono a livello desertico e semi-desertico nella parte occidentale, e a livello leggermente superiore, steppico o semi-arido, in quella centro-orientale.

Valuta

Som uzbeko (1 euro = 10.190 Som) con cambio aggiornato a marzo 2020

Telefono

Il codice internazionale dell'Uzbekistan è 00998. Potete telefonare all'estero componendo 00, il codice del paese, il codice della città ed il numero del telefono. Nel paese operano diversi operatori telefonici come Ucell, Beeline, MTS (MTC in cirillico), Perfectum Mobil. Per gli stranieri è possibile acquistare una SIM presso punti vendita autorizzati per stranieri.



Uzbekistan - Notizie utili

Suggerimenti

Per quanto la religione del paese sia quella islamica, l'applicazione delle regole della sharia è molto ammorbidita. Le donne sono libere di vestirsi come preferiscono, non c'è obbligo del velo e si beve persino vino, birra e vodka. Ciò rende il viaggio di un occidentale meno problematico, salvo il fatto di mantenere sempre il dovuto rispetto verso le usanze locali, quale quella di togliersi le scarpe all'interno delle moschee e spesso anche nelle abitazioni private o in alcuni alberghi. Il carattere degli uzbeki è generalmente molto rilassato, anche negli ambiti lavorativi non sarà difficile trovare delle "stranezze" da paese ex sovietico nonché da lentezza orientale. Negli uffici o nelle biglietterie e persino in certi negozi potrete trovare addetti che dormono, o se pressati da troppo lavoro potrebbero evadere la vostra richiesta dicendo di tornare l'indomani. Non è impossibile trovare un addetto che chiuda improvvisamente lo sportello senza dare spiegazioni, o un cameriere a cui si debba formulare più volte la medesima richiesta. Le file agli sportelli o per l'ingresso ad un monumento non seguono l'ordine di arrivo, ma è la prassi notare persone che saltano tutti andando avanti senza considerare gli altri. Scordatevi poi la privacy agli sportelli per prenotare i biglietti, avrete sempre accanto qualcuno che sbircia in attesa che finiate l'operazione.

Cultura

Storicamente la corte iranica di Bukhara fu il primo grande centro di diffusione della letteratura persiana sin dal X secolo. Il territorio dell'attuale Uzbekistan cominciò a venire gradualmente turchizzato a partire dall'epoca qaraghanide (X-XII secolo), e l'elemento iranico vi divenne demograficamente minoritario dall'epoca mongola. Tra le prime grandi figure è quella del mistico sufi e poeta Ahmad Yasawi (morto nel 1166), cui è attribuito un canzoniere di quartine mistico-moraleggianti e che è pure all'origine dell'omonima confraternita mistica dei "Yasawi". Altra notevole figura è quella del lirico Khwarizmi (XIV secolo) autore di un notevole poema: il *Libro dell'amore (mohabbat-name)*. Ma la cultura letteraria fu sempre monopolizzata dal persiano almeno fino al periodo timuride, ossia l'epoca inaugurata dall'emergere di Tamerlano a cavallo tra il Trecento e il Quattrocento.

Nel XV secolo si afferma con il grande poeta e poligrafo bilingue (persiano e turco) Ali Sher Nava'i (morto nel 1501 a Herat) la prima orgogliosa rivendicazione della piena dignità letteraria del turco dell'Asia Centrale (turco chagatay): a questo scrittore, autore di poemi e canzonieri, è dovuto infatti un celebre trattatello che mette a confronto pregi e difetti delle due lingue. A Babur (morto nel 1530), sovrano salito al trono nel 1494 e pronipote di Tamerlano, si deve un famoso diario, il *Babur-name*, in cui le impressioni e esperienze personali si alternano alla narrazione delle imprese di conquista, soprattutto quelle relative alla campagna d'India che getterà le basi dell'Impero Moghul.

Cucina e Gastronomia

La cucina centroasiatica non è comune in Occidente. Il piatto nazionale uzbeko è osh o plov in russo, riso fritto con carne di montone o di carne di manzo. A Bukhara, il riso non è saltato, ma bollito. Nella valle di Fergana, è accompagnato da foglie di vite ripiene di carne e cipolla. Altrove, sarà guarnito con aglio, ceci o uva. Il piatto è tradizionalmente cotto il venerdì. L'altra specialità culinaria è il shashlik, letteralmente "sei pezzi". Questi sono spiedini fatti di sei pezzi di carne e grasso, o solo grassi. I più comuni sono i montoni, ma si trovano anche nel manzo o nel pollo. Shashlik e kebab vengono mangiati con cipolla all'aceto. La carne è leggermente speziata o profumata di coriandolo. Infine, i bazar sono pieni di altre specialità uzbekhe, uigure o kazake. I più comuni sono lagman, lunghe tagliatelle mangiate in brodo o fritte, il Manty, gnocchi graditi al vapore e ripieni di carne e cipolla e chuchvara (assomiglia a tortellini).

AMBASCIATA D'ITALIA A TASHKENT;

Ulitsa Yusuf Xos Xodjib 40

100031 TASHKENT,

Tel.: 00998 71 2521119 - 2521120 – 2521121 – 2521123

Fax: 00998 71 1206606

Cellulare per emergenze (attivo ore di chiusura degli Uffici): 00998 90 8081369

Email Segreteria: segreteria.tashkent@esteri.it

Email Ufficio Consolare consolare.tashkent@esteri.it

Sito web: ambtashkent.esteri.it/ambasciata_tashkent/it/

ENTE DEL TURISMO UZBEKO : per ulteriori informazioni, curiosità e notizie utili visita <https://uzbekistan.travel/en/>

Consigliamo anche di visitare il sito ufficiale del Ministero Affari Esteri / Unità di crisi: www.viaggiasesicuri.it e per avere notizie aggiornate ed ufficiali riguardo la documentazione necessaria per l'ingresso nel paese suggeriamo di contattare le Ambasciate o i Consolati del Paese accreditati in Italia o la propria Questura