

IL DUBAI FOOD FESTIVAL 2021 CELEBRA LA GASTRONOMIA DI GUSTO E QUALITÀ



Category: [Enogastronomia](#)

Dubai, la capitale dell'omonimo emirato, tra i sette che costituiscono gli **Emirati Arabi Uniti**, sorge lungo la costa del **Golfo Persico** nella penisola araba, in un territorio prevalentemente desertico.

In questa città variegata e cosmopolita, moderna eppure legata ad usi e tradizioni ataviche, dal 25 febbraio al 13 marzo 2021, va in scena il meglio della cucina locale, dallo street food alla proposta cinque stelle. L'edizione 2021 del **Dubai Food Festival** (DFF) ha in serbo tante proposte in grado di soddisfare ogni palato. Infatti, propone attività ed esperienze che mettono in luce la scena gastronomica. Da esperienze gastronomiche su misura, a tavole rotonde del settore con chef di fama mondiale e piatti regolari come **Dubai Restaurant Week**, **Etisalat Beach Canteen** e **Foodie Experiences**.



Scoprire concetti del territorio, ritrovare quartieri e gemme nascoste di qualità dal buon rapporto qualità-prezzo, mentre si effettua un gustoso viaggio attraverso le diverse cucine di questa città che ospita oltre 200 nazionalità.

Tutte le esperienze culinarie, gli eventi e le attivazioni nel corso del **Dubai Food Festival 2021** seguono le





lasciando il segno nella scena culinaria di **Dubai**. Chef di cucina al **Cinque di FIVE Palm Jumeirah**, un ristorante italiano chic, ha anche aperto un locale gemello presso l'indirizzo dell'hotel nel villaggio di Jumeirah per la gioia dei buongustai più giovani. Il locale propone un pranzo italiano rustico con un'anima millenaria. Il suo menu preparato a **Palm Jumeirah** è ricercato per la **Gold Sheikh**



nte gestito da uno dei più giovani destinatari della stella Michelin, l'executive chef **Axel Manes**. Il ristorante utilizza ingredienti sani e di stagione, lavorando con oltre 100 produttori diversi per reinventare piatti francesi d'autore, tra cui il famoso uovo in camicia croccante dello chef con caviale e sogliola di Dover grigliata.

Lana Lusa - Il locale mette in mostra il meglio del **Portogallo**, dai suoi piatti autentici alle stoviglie artigianali fatte



linee guida prevalenti sulla sicurezza e le distanze sociali per garantire un'esperienza sicura per tutti.

Nuovi ristoranti alla moda da provare a **Dubai** - Dall'autentico cibo di strada alle gemme gourmet, non c'è che l'imbarazzo della scelta nella lista dei nuovi gustosi locali presenti in città.

Trattoria by Cinque - Il creatore di gusto napoletano, **Giuseppe Pezzella** sta

consistente porzione del tipico formaggio rivestito in oro commestibile a 22 carati.

L'Atelier de Joël Robuchon - Proseguendo nell'alta tradizione culinaria proposta dallo scomparso chef stellato **Michelin Joël Robuchon**, è d'obbligo fermarsi nel locale ubicato nel prestigioso quartiere finanziario di **Dubai**. Una cucina a pianta aperta invita gli ospiti nel vivace laboratorio delle sue straordinarie creazioni, sapienteme

a mano ed alla musica fado piena di sentimento. Proposte ricette tradizionali riprodotte fedelmente con classici come arroz de tamboril (stufato di riso ai frutti di mare) e le loro gustose tipiche crosate alla crema. Si può andare sia a colazione che a pranzo oppure cena, od anche solo per sorseggiare un caffè sulla terrazza all'aperto. Così, come per incanto, ci si sente trasportati lungo i marciapiedi di



Lisbona.

Ecco ancora altri gustosi piatti di Dubai che aspettano di essere assaggiati.

Pesce al curry al Bu Qtair - Quella che era iniziata come una modesta baracca sul mare è diventata rapidamente un'istituzione a **Dubai**. Il **Bu Qtair**, situato nel porto di pesca di **Umm Suqeim**, propone piatti con il pescato del giorno. Non c'è un menu scritto, quindi ci si reca al bancone per



ordinare pesce

fresco (o gamberi) in salsa al curry. Anche se le code possono diventare lunghe, è d'obbligo attendere il proprio turno perché il servizio è veloce, amichevole ed efficiente. Esperienza culinaria per eccellenza a Dubai - Scoprire prelibatezze irripetibili che non si potranno rinvenire altrove.

Viste da record per **At.mosphere** - Questo raffinato ristorante è arroccato in cima al 122° piano della torre più alta del mondo,

Burj Khalifa, quindi si puoi combinare un vertiginoso tour dell'edificio con un pasto. Il locale di lusso, che serve un elegante tè pomeridiano e cene eccezionali, è noto per attrarre turisti e residenti per i menu gourmet contemporanei e le viste impareggiabili della città e oltre.

Assaporare la storia all'**Arabian Tea House** - Nascosta tra i vicoli del quartiere storico di **Al Fahidi**, il locale è il luogo in



cui l'eredità araba color

seppia incontra l'atmosfera idilliaca di **Mykonos**. Assaporare una selezione eclettica di piatti gustosi, tra cui autentici piatti degli Emirati come il deyay di pollo a base di riso ed i machbo di pesce e il piatto barbecue con grigliate di carne speziata. Rilassarsi nel rigoglioso cortile dell'edificio in stile torre del vento, tra le tettoie bianche fluttuanti e i mobili in vimini bianco.

Cenare nel magico deserto di **Dubai** e concedersi un pasto autentico tra le dune del deserto arabo.

Feste beduine nel deserto - Lasciarsi trasportare dalle luci e dai grattacieli di **Dubai** e giungere a dorso di cammello in un accampamento nel deserto in stile autentico, nel profondo della **Dubai Desert Conservation Reserve** protetta. **Platinum Heritage** ricrea un





tradizionale campo beduino per l'ospite, con strutture a cinque stelle ed un servizio di fascia alta. Il gruppo di tour di lusso offre anche una serie di pacchetti, tra cui un viaggio in campeggio notturno, una festa di piatti arabi e l'opportunità di provare a imparare alcune tecniche di cucina beduina.

Un assaggio di eco-lusso al **Sonara Camp** - L'ultima aggiunta alla scena gastronomica del deserto di Dubai è il **Sonara Camp**. Situato a 30 minuti di auto dal centro di Dubai, l'ecocampo offre un'atmosfera chic ma rilassata, completa di amache, comode aree salotto e luci scintillanti. A complemento di un raffinato menu con piatti come costole di agnello marinate con kaffir e pesce persico in una foglia di banana, è previsto anche un vario intrattenimento. Immersi nel cuore della **Dubai Desert Conservation Reserve**, si avrà anche la possibilità di avvistare la fauna locale come l'orice e le gazzelle.

www.visitdubai.com

(Piergiorgio Felletti)