





Dubai

in cucina

MOLTI INCONTRI MILIONARI
TRA UOMINI D'AFFARI SI
CONCLUDONO DI FRONTE
AD UNO DI QUESTI
PIATTI UNICI
AL MONDO



Folle città che oltre ad offrire tutto quello che la fantasia può suggerirvi, ecco come questo crocevia di razze ed etnie può variegare sulla tavola per i palati più esigenti e quelli invece meno sofisticati ma pur sempre curiosi. A Dubai, per quanto riguarda il cibo, c'è solo l'imbarazzo della scelta. La città è piena di ristoranti libanesi, iracheni e persiani, tanto per cominciare. Per chi voglia immergersi totalmente nei sapori del luogo da provare sono l'hummus, il fattush e il tabule', le foglie di vite ripiene e il meraviglioso succo di guava. Per chi invece non vuole abbandonare i sapori schietti della cucina mediterranea non mancano cipolle, prezzemolo, aglio, insalata e pomodori. Per strada gli immancabili negozietti, con tripudio di odori ed essenze, propongono falafel e altre prelibatezze. Dubai non è solo cucina medio-orientale, ma è come un viaggio dall'Argentina al Giappone fino all'India senza dover prendere aerei. Sarà divertentissimo girare la città in cerca di squisitezze culinarie a bordo del famoso pink taxi, le macchine guidate da donne con cappellino rosa in testa, per le turiste amanti della privacy che vogliono organizzare tour veri e propri senza essere disturbate.

Per i cultori della cucina giapponese il Momotario, con arredi minimalisti, offre tempura, sushi ma anche agnello, anatra e foie gras.

All'interno dell'Hotel The Palace troverete il magnifico Asado dove poter gustare carne argentina che arriva direttamente dalla Pampa, preparata da uno chef di Buenos Aires e che si accompagna perfettamente a vini francesi e cileni.

La cucina è arte e come tale si esprime anche con la creatività nel mescolare sapori in maniera insolita. Così avviene nel famoso ristorante Indego, dove il primo cuoco indiano ad aver vinto la stella Michelin, Vi-

neet Bhatia, prepara minestra di granchio e lenticchie, e il kichdi, un riso con pesce, tartufo e spugnone, accompagnato da un gelato al pomodoro su una fettina di papadam, il pane tradizionale.

I ristoranti, situati in location stellari della città all'interno dei grandi centri commerciali o direttamente sulle piste da sci all'interno del Malls of Emirates, sono condotti dagli chef più famosi del pianeta, con una quantità di sapori che riflette la convivenza di 150 nazionalità diverse.

Un tour gastronomico che si può trovare all'interno dell'Atlantis The Palm, molti incontri milionari tra uomini d'affari si concludono di fronte ad uno di questi piatti unici al mondo, come la tartare di ventre di tonno cosparsa di granelli di caviale proposta dal Nobu Atlantis, oppure la sogliola alla mugnaia con la zuppa di frutti di mare, piatto forte del Rostang. E se proprio non vi accontentate della fantasia culinaria, tra le mille curiosità di questa città giocattolo si trova, al primo piano del Fairmont Hotel, un ristorante che offre sei cucine diverse, tutte a vista, che preparano piatti differenti a seconda della scelta del cliente. Si può optare tra cinese, giapponese, indiana, thai, araba ed europea. Quando si dice che a Dubai non ci si annoia mai. Niente limiti di fantasia in una città come questa dove il mangiare è accompagnato da locali curati nello stile e offrono la possibilità di assaporare i cibi nella discrezione del 'privé' o meglio, come ultimamente va di moda, allo scoperto, magari al diciannovesimo piano del Raffles, sotto una cupola di vetro, dove sceicchi, manager e finanzieri amano farsi vedere e osservare. Gustando caviale su blinis con una scelta tra ben 53 diverse etichette di champagne, accomodati su pouf rossi in stile orientale davanti ad una delle più belle viste di fronte al Burj Dubai.

