

Progetto Emirati Arabi



Conoscere le tradizioni dal Souk al Food



Dubai, città del lusso e degli eccessi, in pieno stile cosmopolita, conserva ancora la sua tradizione di città araba.

Divisa in parte vecchia e parte nuova, la sua tradizione si assapora soprattutto nei Souk, nei quali si trovano esplosioni di colori e sapori del cibo, in particolare spezie, frutta secca e dolci tipici del luogo.



Conoscere le tradizioni dal Souk al Food



Conoscere le tradizioni dal Souk al Food



Piatto tipico del mondo arabo è l'Hummus di ceci, una deliziosa crema presente già a partire dalla colazione, dal sapore molto particolare: delicato e aromatico, per la presenza dei ceci e della tahina, leggermente asprigno per l'aggiunta del succo di limone.



Conoscere le tradizioni dal Souk al Food



Ogni piatto è accompagnato dal gustoso pane arabo.

Il pane arabo è un pane con origini turche molto morbido, schiacciato, realizzato con o senza lievito, che ricorda nell'impasto la piadina o le tortillas. Durante la cottura, all'interno del pane si crea una sacca da riempire con carne e insalata o secondo i propri gusti.



I simboli di Dubai



Burj Khalifa

Si tratta del grattacielo più alto al mondo nonché la struttura più alta in assoluto mai costruita.

Raggiunge 829,80 metri di altezza ed è stata costruita in cinque anni, a partire dal 2004.



Burj al-Arab

Uno dei nuovi simboli della città, caratterizzato dalla sua particolare forma a vela.

L'albergo è situato al largo della Jumeirah Beach, su un'isola artificiale collegata alla terraferma da un ponte.

La nostra esperienza nel Deserto Arabico



Il Deserto Arabico è una vasta zona desertica che occupa la maggior parte della Penisola Araba e si estende per oltre 2.220.700 km².

Al centro ospita il Rub' al-Khali, una della più grandi distese sabbiose dell'intero pianeta.



Cena Beduina



La cena beduina si svolge nel deserto, mangiando seduti per terra in tende colorate. I piatti tradizionali sono composti da falafel, pane arabo con carne speziata (dal pollo all'agnello), riso con aggiunta di carne, aromi, verdure e frutta secca. La cena è accompagnata da spettacoli di danza del ventre, spettacoli di fuoco e luci.



Ogni luogo e ogni cultura può essere un'occasione di spunto per nuove idee, nuove conoscenze e crescita personale e professionale. Anche questa occasione ci ha permesso di raccogliere informazioni che utilizzeremo per raggiungere il nostro scopo di sostenere e promuovere attivamente la Nutrizione come cura e prevenzione.



Grazie a tutti per la
partecipazione