Guida Michelin, a Dubai Niko Romito vince le due stelle

dubai-2367021-960-720-18b8a064

Sono stati in tutto 69 i ristoranti selezionati a Dubai dalla prima edizione della Guida Michelin dedicata all'emirato che vede la presenza di più di 12mila ristoranti e caffè che servono cibi e bevande espressione delle oltre 200 nazionalità residenti in città.

Ad aggiudicarsi **una stella Michelin** sono stati però sono stati solo in nove: 11 Woodfire, Al Muntaha, Armani Ristorante, Hakkasan, Hoseki, Ossiano, Tasca by José Avillez, Torno subito, Trèsind Studio. Le **2 stelle** sono invece andate a due campioni pluristellati del calibro di Niko Romito (Il Ristorante, il format internazionale in collaborazione con Bulgari) e Yannick Alléno (Stay).. Mentre in 14 sono stati insigniti del **riconoscimento Bib Gourmand**. Il Lowe è il primo e unico ristorante di Dubai a ricevere la stella Green per la sua politica di sostenibilità.
"*La città è già famosa per la sua raffinatezza* – dichiara **Gwendal Poullennec**, direttore Internazionale delle Guide Michelin – *ora sarà conosciuta anche per l'ampia varietà di cucine offerte dalla posizione e dalla sua storia*". Come dimostra il fatto che, oltre a Romito, sono presenti da queste parti chef del calibro di Cipriani, **Massimo Bottura** (Torno subito), Heinz Beck, José Avillez, che qui hanno esportato i propri format.
"*Già una delle destinazioni più famose al mondo* – commenta Issam Kazim, chief executive officer di **Dubai Corporation for Tourism and Commerce Marketing** – *questo ultimo riconoscimento come hub gastronomico globale, sancisce Dubai la destinazione più ambita al mondo e la migliore città in cui vivere e lavorare. Con Dubai che ospita migliaia di ristoranti che servono una varietà di cucine, da quella raffinata allo street food, e chef di talento, la Guida Michelin Dubai fornirà una nuova prospettiva e nuove intuizioni sulla diversità, la creatività e la natura multiculturale dell'offerta culinaria di Dubai"*.