Eataly raddoppia a Dubai e apre al Festival City Mall insieme a Venchi

eataly-dubai-festival-city-mall-interno-9df8a4bc

Dopo la prima apertura al Dubai Mall, Eataly rilancia e raddoppia negli Emirati Arabi Uniti. Da qualche settimana, l'insegna ha aperto il suo secondo negozio nella capitale dello Stato arabo, al Festival City Mall. Si tratta di uno spazio di circa 600 mq al primo piano del Waterfront Promenade del prestigioso centro commerciale, in cui comprare, mangiare e imparare il meglio della tradizione enogastronomica italiana.

20160323_slider_mondo_eataly_tutti_negozi_dubai_930x398_2«Siamo molto contenti del successo che Eataly sta ottenendo in Medio Oriente, continuando ad attrarre coloro che sono alla ricerca del vero made in Italy - commenta Luca Baffigo Filangieri, ceo di Eataly -. L'apertura del nostro secondo store a Dubai è un passo molto importante e rappresenta per noi l'inizio di un processo più ampio di espansione in questo territorio».

Quattro sono le zone dedicate alla ristorazione: carne, pesce, pasta e pizza.
Il banco della Gastronomia propone un'ampia selezione di salumi e formaggi di qualità rigorosamente tutta italiana, lavorati sapientemente seguendo le antiche e uniche tradizioni regionali, antipasti pronti da mangiare, pane fresco di forno e ricche insalate. Il caffè è quello di Illy. Il Juice Bar prepara ogni giorno gustosi succhi di frutta fresca e di stagione e inoltre per i più golosi c'è anche un punto vendita Nutella.eataly-dubai-festival-city-mall-inaugurazione

Tra gli scaffali del mercato si trovano i prodotti che rappresentano al meglio la grande biodiversità italiana: dalla pasta di Gragnano alla salsa di pomodoro, passando per il pesto alla genovese, senza dimenticare il vasto assortimento di dolci, biscotti, torrone e cioccolato.

All'interno dello store è anche presente un banco gelato Venchi, in esclusiva per Eataly Dubai Festival City. Per la prima volta infatti arriva negli Emirati Arabi il gelato artigianale dei Maestri Cioccolatieri di Venchi, che da Torino, città patria del Gianduja, producono da più di un secolo le loro creazioni, naturalmente a base di cioccolato.