

Ad Abu Dhabi le stelle del food ai MENA 50 Best Restaurants Awards

zuma-abu-dhabi-fa37cb1a

Le stelle del mondo della ristorazione si sono riunite nella capitale degli Emirati Arabi Uniti, Abu Dhabi, per la seconda edizione dei 50 Best Restaurants del Medio Oriente e del Nord Africa (MENA 50 Best Restaurants Awards).

Con 3 ristoranti inseriti nell'elenco dei 50 migliori ristoranti della regione MENA, Abu Dhabi rafforza la propria reputazione e il proprio valore internazionale in ambito culinario, mondo che chiaramente trascina anche **i flussi turistici domestici e in entrata**.

Durante la cerimonia dei MENA 50 Best Restaurant Awards tenutasi presso le **Conrad Etihad Towers**, Hakkasan, COYA e Zuma di Abu Dhabi sono tra gli stimati ristoranti regionali riconosciuti per la loro cucina e atmosfera.

Il food di Hakassan, Coya e Zuma

Hakassan, situato all'Emirates Palace, è stato per molto tempo una delle mete preferite degli appassionati di piatti fusion asiatici, mentre **Coya**, al Four Seasons Hotel, è diventato famoso per la sua cucina fusion peruviana. **Zuma**, sull'isola di Al Maryah, delizia residenti e visitatori con un'autentica cucina giapponese da gustare ai margini del Golfo Arabico.

Diverse le iniziative previste dalla 50 Best Week Abu Dhabi, tra cui i **#50BestTalks** ma anche lo **Chef's Feast**, dove chef provenienti da tutto il Medio Oriente e il Nord Africa si sono riuniti per una serata all'insegna della gastronomia e dei festeggiamenti locali.

Contribuendo all'espansione dell'industria culinaria all'interno della capitale, MENA 50 Best si allinea con la recente collaborazione con la **Guida Michelin**. La partnership è stata sviluppata per presentare la prima "Michelin Star Table Experience Abu Dhabi", con tre serie di cene curate da chef locali e chef stellati Michelin internazionali.

La destinazione punta ad ampliare l'offerta culinaria con esperienze uniche in grado di raccontare cosa l'Emirato ha da offrire al mondo: un viaggio culinario che consente alla città di crescere ed

espandersi sia tra i visitatori che tra i residenti.