

إكسبو 2020 «وجهة لأشهر الطهاة العالميين وتجارب المأكولات الاستثنائية»





الزوار على موعد مع أكثر تجارب الطعام تنوعاً في أكثر من 200 مطعم ومقهى

=====

المأكولات العالمية تُبرز سعي إكسبو 2020 ليكون الحدث الأكثر تنوعاً

=====

دبي: «الخليج»

سيكون زوار إكسبو 2020 دبي على موعد مع أفضل تجربة مأكولات محلية وعالمية تشهدها المنطقة والعالم، من خلال استضافة الحدث لألمع نجوم الطهي وأشهر المطاعم العالمية والمحلية، والتي يفتح بعضها لأول مرة في دبي حصرياً في إكسبو 2020.

وسيشهد إكسبو 2020 دبي مطابخ ونكهات متنوعة تُرضي كافة الأذواق وبأسعار تناسب الجميع، من خلال أكثر من 200 مطعم ومقهى في أنحاء موقع الحدث، بدءاً من المأكولات التقليدية المعروفة إلى المأكولات الجديدة والفريدة، ومن طعام عربات الشارع إلى المأكولات العالمية الفاخرة، بحيث يحظى كافة الزوار بتجربة مأكولات استثنائية لا تنسى، ليرسخ الحدث بذلك مكانته كواحد من أكثر نسخ إكسبو الدولي تنوعاً على الإطلاق. وقالت مرجان فريدوني الرئيسة التنفيذية لتجربة الزائر في إكسبو 2020 دبي: «لعل من بين أفضل الطرق للتعرف إلى بلد، ما هي تجربة مأكولاته، وفي إكسبو سيستطيع الزوار تذوق مأكولات العالم كله دون الحاجة إلى مغادرة دولة الإمارات».



وأضافت: «سواء كان زوارنا من محبي الاطلاع على أحدث ما تقدمه المطابخ العالمية، أو كانوا يرغبون في تجربة ما

يثير شهية عشاق الطعام حول العالم، سيجدون في إكسبو 2020 كل ما يُرضي أذواقهم، حيث يستقطب عدداً من ألمع نجوم الطهي في العالم، إضافة إلى احتضانه مطاعم محلية واعدة ترغب في ترك بصمتها على مشهد الطعام العالمي، فضلاً عن أن العديد من الدول المشاركة ستقدم مأكولاتها ومشروباتها التقليدية ضمن أجنتها». مشاهير الطهي

وتضم قائمة مشاهير الطهي التي يستضيفها إكسبو 2020 دبي، أكثر من 20 طاهياً حائزين جوائز عديدة، يمثلون مطاعم حائزة على نجوم ميشلين، وهي الجوائز العالمية الأشهر التي تحتفي بالطعام الفاخر والتميز في الطهي. ومن ضمن هؤلاء المشاهير يأتي الشيف الأمريكي دايفيد مايرز، الملقب بالشيف العجري، حيث سيقدم الوجبات الأمريكية التقليدية السريعة بنكهات عالمية من خلال مطعم «أدرفت برغر بار»، بينما سيطلق الشيف الأمريكي الأرمني الأصل جيفري زاكرمان، رؤيته للمقهى الكبير من خلال مفهومي «ذا ناشيونال بار»، و«دايننج رومز»، بحيث سيقدم مأكولات حديثة ومتنوعة من الإفطار وحتى العشاء، وكلا المفهومين سيظهران للمرة الأولى خلال إكسبو 2020 دبي. المطاعم العالمية

كما سيظهر خبير أسلوب الحياة الصحي، ماثيو كيني، زوار إكسبو 2020 بتقديمه لعدد من النكهات والمأكولات من أمريكا ومنطقة البحر المتوسط والشرق الأوسط ضمن المطاعم النباتية الثلاثة التي يستقدمها من الولايات المتحدة، في حين سيقدم الشيف موري ساكو الذي حاز مطعمه «موسوك» نجمة ميشلين بعد شهرين فقط من إنطلاقه، مزيجاً شهيئاً من المطبخ الإفريقي مع الياباني بتقنيات طبخ فرنسية.

ولطالما اشتهرت دبي بكونها ملتقى للثقافات والنكهات والمأكولات العالمية، فمن الطبيعي أن يحتضن إكسبو 2020 دبي عدداً من المطاعم المشهورة عالمياً، مثل المطعم الإيطالي المعروف «سكاربيتا» الذي سيقدم للمرة الأولى منصة متخصصة في جبة «البوراتا» الإيطالية، وسلسلة المطاعم التايلاندية «لونج شيم»، للشيف المشهور دايفيد تومبسون. وينضم إلى قائمة الطهاة العالميين القادمين إلى إكسبو 2020 دبي، الشيف روهيت غاي، أحد الطهاة الأكثر طلباً في عالم الطهي، الذي سيحضر مطعمه «كوتير» من لندن إلى إكسبو 2020، والذي يستلهم مأكولاته من رحلات الصيد الملكي في غابات وأحراش الريف الهندي ليقدم مأكولات أصيلة وحديثة.

ومن مفاهيم الطعام الجديدة الحاضرة خلال الحدث، المفهوم البريطاني «بريد أهيد»، المتخصص في الكعك والخبز الخالي من الجلوتين ومخبوزات العجين المخمر، الذي سيستقدم أيضاً مدرسة المخبوزات الخاصة به، والمطعم اللبناني «البارون» المتخصص في تقديم مأكولات شهية من مطبخ البحر المتوسط بمواد أولية طازجة من المزرعة والبحر، ومطعم «كوجاكي» الذي يدمج المطبخين الياباني والكوري في وجبات مشهورة، إضافة إلى مفهوم صالة الطعام الإفريقية «الكيبولان»، والذي أطلقه مغني الأوبرا السابق والشيف العالمي الحالي، الحائز عدة جوائز طهي عالمية، ألكسندر سمولز، حيث يقدم من خلالها 11 مطبخاً من أنحاء القارة الإفريقية، ومطعم «مذاق الخليج» الذي يسلط الضوء على المأكولات التراثية الغنية في منطقة الخليج العربي. وتنضم شركة «طلبات» إلى قائمة الشركات التي تقدم المأكولات، من خلال مشاركتها بمطبخ تحضير الوجبات، وأسطول توصيل الطلبات، بما فيها الروبوتات.

المطاعم المحلية

ومن المطاعم المحلية المشاركة في إكسبو 2020، تتنوع المشاركات من الهند وصولاً إلى إيرلندا، وتتضمن علامات تجارية محلية، مثل «أرابيان تي هاوس» و«الفروانية» وكافيتريا محارة البحر، والمطعم الفلبيني «دامبا للمشايو البحرية»، ومخبز الريف اللبناني، والخبّاز، وحلويات فراس، ومطعم «بوسولا» الإيطالي، ومطعم «رافي» الباكستاني، Hummus Spot وRogue Coffee و«آيريش فيلادج» الإيرلندي، وعدد من مطاعم الصمدي، مثل Twisty Treats.

