

«فعاليات الطعام وفنون الطهي المتنوعة في «دبي للمأكولات 10







DU3AI FOOD FESTIVAL | مهرجان دبي للمأكولات

21 APRIL - 7 MAY

21 أبريل - 7 مايو

- عدد المطاعم في دبي يرتفع من 5500 مطعم في عام 2013 إلى أكثر من 13 ألف مطعم في 2023
- برنامج حافل من الفعاليات والأنشطة ينطلق 21 إبريل ويستمر حتى 7 مايو المقبل
- الحدث يسلط الضوء على مفاهيم جديدة في عالم الطهي ويقدم مجموعة من الورش التفاعلية المتخصصة
- «فعاليات جديدة تنضم إلى المهرجان منها «كانتين الشاطئ» و«أسبوع دبي للمطاعم» و«مائدة الشيف»

تنطلق فعاليات الدورة العاشرة من مهرجان دبي للمأكولات، في 21 إبريل وتستمر حتى 7 مايو 2023، تأكيداً لمكانة

دبي عاصمةً عالميةً لهذا المجال، بما تضمنه نسخة هذا العام من أنشطة وفعاليات متنوعة، بمشاركة مئات المطاعم والمقاهي وأمهر الطهاة، ليقدم للجمهور تجارب طهي فريدة ومفاهيم محلية وعالمية مبتكرة في مجال إعداد الطعام على مدار 17 يوماً.

وتواصل دبي تعزيز مكانتها في مجال سياحة الطعام وقطاع المأكولات والمطاعم عالمياً، حيث سجل مشهد الطعام في الإمارة تطوراً لافتاً ونموً كبيراً على مدار العقد الماضي. وبرز هذا التطور من خلال تضاعف عدد المطاعم من 5500 مطعم في عام 2013 إلى أكثر من 13 ألف مطعم في عام 2023، في مواكبةً للطابع العالمي للمدينة التي تحتضن جاليات أكثر من 200 جنسية متنوعة الثقافات ومتعددة الأذواق.

وخلال العقد الماضي، تطور مشهد الطعام في دبي، حيث انتشرت عربات المأكولات الخفيفة والمطاعم الشاطئية، إضافة إلى ظهور العديد من المفاهيم الجديدة والفعاليات المرتبطة بالطعام والوجهات الاستثنائية، بالإضافة إلى تجارب الطعام الطازج وقاعات تناول الطعام المميزة، والتي توفر تجارب فريدة ومتنوعة، والتي يحرص مهرجان دبي للمأكولات على الاحتفاء بها كل عام. كذلك تحتضن دبي مواهب بارزة في مجال الطهي نجحت في الفوز بجوائز عالمية، وسجلت حضوراً لافتاً في دليل ميشلان، ودليل غولت أند ميلو، إضافة إلى جوائز أفضل 50 مطعماً في منطقة الشرق الأوسط وشمال إفريقيا.

ويتضمن مهرجان دبي للمأكولات، الذي تنظمه مؤسسة دبي للمهرجانات والتجزئة، إحدى مؤسسات دائرة الاقتصاد والسياحة بدبي، العديد من الفعاليات ومن بينها أسبوع دبي للمطاعم، الذي انطلقت فعالياته في العام 2016 ويستمر هذا العام في توفير تجارب حصريّة لتناول الطعام في عدد من أفضل مطاعم الإمارة وبأسعار تنافسية. كما حققت المطاعم الجديدة والناشئة نمواً لافتاً لتسهم في ترسيخ مكانة دبي على خارطة فنون الطهي العالمية. وتعكس هذه التطورات مدى الازدهار الذي حققه قطاع المطاعم في دبي.

ويدعم المهرجان الجهود الرامية لجعل دبي المدينة الأفضل في العالم للعيش والعمل والزيارة، حيث يعد قطاع المطاعم وتجارب الطعام من العناصر المؤثرة في الأداء السياحي للمدن، فيما يسهم التنوع في خيارات الطعام كذلك في إرضاء مختلف الأذواق لكل الزوار من مختلف أنحاء العالم، وهو ما نجحت دبي في تحقيقه باستقطاب أبرز وأهم سلاسل المطاعم العالمية، وأمهر الطهاة، ليزيد ذلك من التنوع الكبير في مشهد الطعام في الإمارة والذي يمزج ما بين تجارب الطعام الخليجي والعربي وكذلك أشهر المطابخ العالمية.

وقال أحمد الخاجة، المدير التنفيذي لمؤسسة دبي للمهرجانات والتجزئة: «يرسخ مهرجان دبي للمأكولات مكانة دبي العالمية في قطاع المأكولات والمطاعم وفنون الطهي، وتتميز دورة العام الحالي بأنها الأكبر والأفضل، مع ما تقدمه من أفضل تجارب تناول الطعام في المدينة وبأسعار مناسبة، فضلاً عن إبراز إمكانات وقدرات قطاع المأكولات وكذلك أفضل مواهب فنون الطهي في الإمارة. وتشكل الدورة العاشرة من مهرجان دبي للمأكولات، بما تتضمنه من الفعاليات المفضلة التقليدية والعروض الجديدة، فرصة مثالية للاحتفال بمسيرة المهرجان الممتدة على مدار السنوات العشر الماضية، واستكشاف عروض الطعام المتنوعة في دبي، إلى جانب تسليط الضوء على شركائنا في قطاع المأكولات والمطاعم».

وأوضح الخاجة أن مهرجان دبي للمأكولات يسهم من خلال تشجيع رواد الأعمال والمطاعم على المشاركة فيه في سواء من خلال إثراء مشهد فنون الطهي والمطاعم D33 المساهمة في تحقيق مستهدفات أجندة دبي الاقتصادية

وسياحة الطعام في المدينة، أو من خلال توفير الفرص لرواد الأعمال من المواطنين وأصحاب المشاريع الصغيرة والمتوسطة للمشاركة في فعالياته وأنشطته المتنوعة والتي تستقطب أعداداً متزايدة من الذواقة سواء من داخل الدولة أو خارجها.

ويقدم المهرجان برنامجاً الأضخم، بما يتيح للزوار الاختيار بين مجموعة من الفعاليات والأنشطة المميزة، بما يشمل: مجموعة واسعة التنوع من تجارب الطعام الاستثنائية ضمن رحلة في عالم المذاقات، بما في ذلك الورش التفاعلية التخصصية بإشراف أشهر الطهاة في دبي، وتشمل حصص لتحضير «الكافيار»، وأخرى لتقشير المحار، وجلسات تعليم الطهي للأطفال، إضافة إلى ورش تحضير «الميلك شيك» للأطفال، بالإضافة إلى جولات تذوق الطعام وموائد أشهر الطهاة، ووجبات العشاء الشهية، وجولات الطعام الخاصة بالمهرجان وغيرها الكثير، بما يعزز قيمة المهرجان كحدث عائلي يجد فيه جميع أفراد الأسرة ومن مختلف الأعمار تجربة مفيدة ومبهجة.

كما تضم البرنامج، فعالية أسبوع دبي للمطاعم الشهيرة التي تقام بين 28 إبريل و7 مايو المقبل، وتوفر قوائم طعام خاصة بأسعار حصرية في 50 من أفضل مطاعم دبي، بما فيها «3 فلس»، و«تورنو سوبيتو» بإشراف الشيف ماسيمو بوتورا، و«بريد ستريت كيتشن» لجوردون رامزي، وديمون داك بإشراف ألفين ليونج، والمطبخ الفارسي من أريانا، و«أكيرا باك»، و«كوي»، و«كليب»، و«روكا»، و«كارنفال من تريند»، و«ريف جابانيز كوشياكي».

كما يشهد المهرجان هذا العام عودة الفعالية المفضلة كالتين الشاطئ برعاية اتصالات والتي تقام خلف «صن ست مول»، في منطقة الجميرا وتتضمن مجموعة من المأكولات والمطاعم المحلية الشهية طوال 17 يوماً.

واحتفالاً بدورته العاشرة، يوفر مهرجان دبي للمأكولات «الطبق المميز» حيث يمكن للضيوف الاستمتاع بما تقدمه المطاعم والمقاهي من النكهات الكلاسيكية والأطباق الشهيرة مقابل 10 دراهم فقط على مدار فترة المهرجان.

ويتيح المهرجان لزواره من داخل الدولة وخارجها فرصة الاستمتاع بعروض دبي المتميزة من المطاعم الراقية والأطباق المتنوعة والفريدة، وسيتم الإعلان عن البرنامج الكامل لمهرجان دبي للمأكولات في الأسابيع القادمة مع فتح باب الحجز مطلع إبريل.