

## قربوا» نكهة إماراتية مزجت التراث بالحدائثة.. ضمن أعظم أماكن العالم» 2025



في حي ند الشبا الهادئ بدبي، والذي يمزج بين التصميم المحلي والطعام الإماراتي Gerbou «حلّ مطعم «قربوا المعاصر عبر رحلة طهي رائعة ومتجذرة في الشغف والاستدامة، ضمن قائمة مجلة «تايم» السنوية لأعظم الأماكن في العالم في 2025، والتي تستحق الزيارة

قالت المجلة الأمريكية، إن مطعم «قربوا» أحد أكثر المطاعم إثارة التي افتتحت في دبي هذا العام، وهو ليس مُختبئاً داخل ناطحة سحاب متألئة، بل في حي هادئ ضمن مركز مجتمعي يعود إلى ثمانينات القرن الماضي، ويضم أيضاً استوديوهات «تشكيل»، وهي مؤسسة مكرسة للفنون والتصميم الإماراتي الصنع، تديرها سمو الشبيخة لطيفة بنت مكتوم بن راشد آل مكتوم

ونقلت «تايم» عن سمو الشبيخة لطيفة قولها: «كان والدي يستقبل الناس من جميع أنحاء العالم هنا، لذلك فإن هذا

المكان عبارة عن قطعة ذات رمزية خاصة، مع شعور قوي بالانتماء للمجتمع، ونحن جزء منه». وساعدت حركة «من المزرعة إلى المائدة» المزدهرة في الإمارات الشيف إيونيل كاتاو، والشيف الإماراتية سحر العوضي، على جلب نحو 75% من مكونات قائمة المطعم من داخل الإمارات

ويقدر ما هو جذاب من حيث الطعام، فإن الأثاث والديكور يحتفیان بنفس القدر بالثقافة الإماراتية. وتتميز المساحات الداخلية بتركيبات إضاءة صممتها المهندسة المعمارية ريما المهيري من حراشف السمك. بالإضافة إلى قطعة الخشب التي تُشكّل مكتب الاستقبال والمنحوتة من شجرة الغاف التراثية

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2025