

RIYADH: TUTTO IL GUSTO DI EXPO 2030

Enorme, gigantesca, un cantiere a cielo aperto, una megalopoli che raddoppierà il suo numero di abitanti entro i sei anni che la separano dall'esposizione universale





La nuova capitale del Middle East è senz'altro Riyadh. E non solo per la recente vincita di Expo 2030. Quella è la ciliegina sulla torta di anni di investimenti e preparativi per diventare un'enorme capitale, al pari di New York o Pechino. La metropolitana, 4 linee per 113 km e con 49 stazioni, sarà realizzata in meno di un anno – chi lo avrebbe mai detto! – anche con il contributo di Gruppo FS Italiane. Un Paese che ha aperto da poco al turismo e al liberalismo europeo, eppure la sua capitale, sull'Altopiano del Najd, è già tra le più avanzate del Middle East.

Un fascino esotico che trova il suo culmine nella fortezza di Masmak, centro della "città vecchia" dove ebbe inizio la storia saudita attuale. Una presa di forza, nel 1902, quando il re Abdulaziz (di cognome El Saudi, da cui il nome di tutta la nazione), fece ritorno dal suo esilio in Kuwait e conquistò il forte e l'intera città, all'epoca sotto il controllo dell'Impero Ottomano. Altro pezzo imperdibile nella collezione storica della città è il palazzo reale Murabba Palace, residenza del re dal 1938 fino alla sua morte. E poi c'è la magnifica Diriyah, a soli 20 km dal centro di Riyadh, capitale del primo Regno Saudita e protetta dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità. Storico crocevia di pellegrini e mercanti, sorge all'interno della splendida Oasi del Wadi Hanifa ed è composta da edifici protetti da una cinta muraria di mattoni di fango. Oggi è uno dei quartieri più esclusivi, dove nuove costruzioni in stile si abbinano alle antiche mura, tra palazzi governativi e negozi di classe. Simbolo invece del potere attuale e della più sfrenata architettura avanguardistica, in netto contrasto con i tipici tetti e la vista che si coglie a Diriyah, è il Kingdom Centre: di notte la vista, con il caratteristico grattacielo che si erge con la sua cornice triangolare, che cambia continuamente colore, è davvero affascinante. Eletto come miglior grattacielo al mondo per il suo design, al suo interno sono ospitati hotel e ristoranti di lusso, inoltre è la sede della Kingdom Holding Company, una delle holding più importanti e potenti del mondo, detenuta dalla famiglia reale. Lo potete scorgere passando dal King Fahd Road, il viale dove si concentrano le attività commerciali della città.

Dinner Incredible Saudi Arabia Edition

E proprio il Paese è stato scelto come sede, per i prossimi tre anni, della charity che riunisce chef da tutto il globo per aiutare

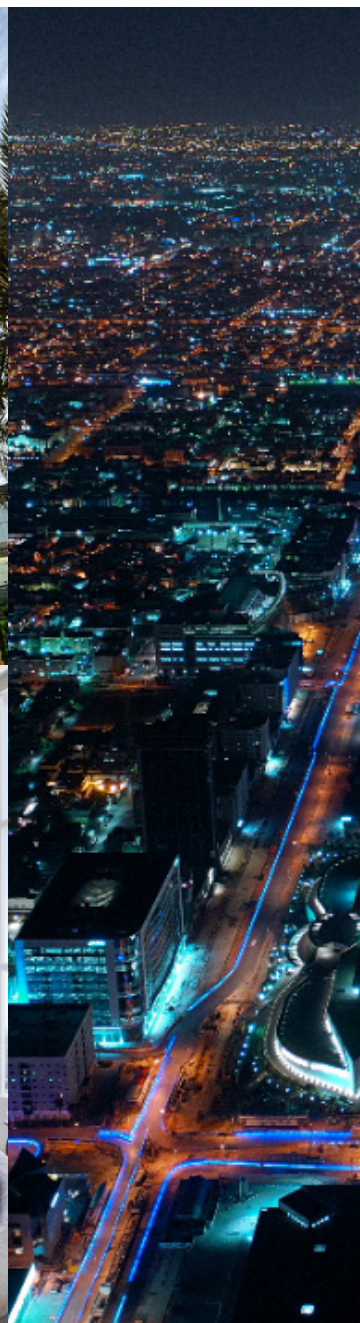
i piccoli produttori locali dei vari Paesi in cui si tiene questo convivio del gusto, per dare la forza di esportare i loro prodotti in tutto il mondo. "Play global, eat local" (letteralmente, "Gioca globale, mangia locale") è il leit motiv dello chef Giorgio Diana che ha ideato questo format durante la pandemia, proprio nel momento in cui i produttori locali hanno sofferto maggiormente a causa della completa chiusura dei loro acquirenti principali, i ristoratori. E lui, chef Diana, che l'internazionalità ce l'ha nel sangue, con diverse esperienze estere, dalla Germania alla Turchia, fino alla Giordania e all'Egitto, ha portato in Arabia Saudita diversi chef, compagni di viaggio, a cui ha fatto conoscere i prodotti del territorio saudita. Ad accoglierli all'arrivo, con un accento romano, neanche a farlo apposta candidata per la nostra capitale, lo chef Daniele Chiari, direttore culinario del Royal Protocol, ovvero la sezione governativa del catering e dell'ospitalità che gestisce tutti i capi di Stato in visita al Paese... e talvolta anche le cene per la famiglia reale.

«I sauditi amano la cucina italiana, il capo gabinetto ama alternare i pasti per i vari delegati in visita a Riyadh tra cucina locale e italiana. Amano soprattutto pasta, pizza e tiramisù», racconta lo chef Chiari. Potrebbe capitare quindi al nostro Capo dello Stato di viaggiare fino nella capitale dell'Arabia Saudita, in quell'Oriente che ha il sapore di cardamomo e cumino, per gustare una pasta fatta in casa da uno chef dei Castelli Romani. «Eppure sono tantissimi i piatti della tradizione locale. Possiamo dire che le 13 regioni saudite hanno la stessa complessità delle nostre. Siamo in un Paese che si sta sviluppando molto velocemente, per diventare uno Stato di estrema modernità, ma hanno anche tradizioni e cultura gastronomica tanto da aver istituito una Culinary Commission». Merito sicuramente anche dell'apertura al turismo (nel settembre 2019), voluta da Mohammad bin Salman Al Sa'ud, principe e primo ministro del Regno, e del recente mandato a Slow Food (ecco un altro partner italiano coinvolto), nel mappare appunto tutti i prodotti tipici che possono essere riconosciuti a marchio chiocciola nel Paese. «Alma è presente in Ksa (Kingdom of Saudi Arabia, ndr), con vari progetti che nascono dal grande interesse che i sauditi nutrono per la cucina italiana e per i suoi prodotti. In primis una collaborazione con il Royal Protocol, sia su temi formativi che ►

progetti culturali come l'appena celebrata Settimana della Cucina Italiana», racconta Andrea Sinigaglia, general manager di Alma. «Abbiamo formato proprio al Royal Protocol 15 chef della società Catrion, che si occupa del catering per la compagnia aerea nazionale, e abbiamo partecipato insieme a Sitaf, il più importante importatore di cibo italiano in Saudi Arabia, alla Culinary Arts Commission al Saudi Feast Food Festival, che nel 2024, sotto l'egida del Ministero della Cultura porterà a grandi collaborazioni», conclude Sinigaglia. E la prima prova è stato l'evento Meet the Excellence & the Italian Taste Competition, che ha portato tanta italianità e prospettive di crescita e collaborazione tra Italia e Arabia Saudita. Un'iniziativa che, in continuità con la candidatura della Cucina Italiana come "Patrimonio dell'umanità Unesco", e sotto il patrocinio dell'Ambasciata italiana a Riyadh e di Italian Trade Agency, ha voluto essere portatore di cultura gastronomica e della grandezza del cibo italiano, in particolar modo del patrimonio della Food Valley Italiana. Spiega infatti Giuliano Fragnito, vice ambasciatore d'Italia a Riyadh: «L'Ambasciata italiana ha accolto con entusiasmo il progetto di Alma, poiché ha permesso di contribuire a consolidare ulteriormente un ponte culinario e culturale tra Italia e Arabia Saudita, creando un terreno fertile per la condivisione di esperienze gastronomiche e culturali e per la crescita professionale degli chef sauditi, grazie alla guida di cuochi italiani di fama mondiale. L'evoluzione in corso in Arabia Saudita, nel quadro della Vision 2030, rappresenta una preziosa opportunità per rafforzare ulteriormente la proiezione italiana in questo Paese. La recente candidatura della Cucina Italiana a patrimonio Unesco, ampiamente valorizzata presso il pubblico saudita anche grazie all'evento organizzato con Alma, rappresenta un modello, tutto italiano, suscettibile di fornire utili spunti anche per il processo di sviluppo in corso nel Regno Saudita».

Un nuovo ponte, Italia e Saudi Arabia

Vittorio Rocchi, nipote di quel Cremonini che è stato il fondatore di uno dei gruppi più grandi d'Italia, oggi fa la spola tra Modena e Riyadh da 5 anni. Importatore di brand come Mutti, Granarolo, Rummo, Olitalia, Acetaia Cremonini e Urbani Tartufi, è l'unico che si



▲ Gli interni del Four Seasons, nel Kingdom Centre di Riyadh, sono stati ridisegnati e realizzati da maestranze locali per accogliere con eleganza e comfort gli ospiti

occupa del segmento Ho.Re.Ca per ristoranti ma anche per palazzi privati e per il governo. «Qui è importante in primis fare cultura. Ho tre chef italiani full time che si occupano di spiegare i prodotti e le modalità di uso agli chef locali. Infatti, gli italiani sono nostri clienti perché già conoscono i prodotti mentre qui abbiamo dovuto aprire la strada al valore del "made in Italy". Nel nostro showroom a Riyadh abbiamo tanti laboratori con cui facciamo prima di tutto scuola, ma anche un grande magazzino di proprietà e una nostra rete logistica proprietaria, per avere un controllo completo sulle temperature. In estate ci sono anche 50°C!», sorride. «I prossimi progetti che stiamo sviluppando sono a Jeddah, grazie anche all'onda di Expo.



Kingdom Tower

La cittadina sul mare è il luogo di vacanza dei sauditi. Qui abbiamo acquistato 15.000 metri quadrati di terra per costruire il nostro hub principale e per approvvigionare tutti gli hotel e resort che verranno costruiti proprio per il 2030. Qui sorgerà anche il primo caseificio italiano in Arabia Saudita». L'avventura è iniziata insieme ad Abdullah Bin, principe saudita che ha studiato ad Alma e vive attualmente a Modena.

I piatti tipici sauditi

La kabsa è un piatto nazionalpopolare, un mix di cucine asiatiche, a base di riso, influenzato dai biryani indiani e persiani. Si prepara il brodo cuocendo pesce (o carne) insieme a riso e spezie in acqua. Le proteine usate sono



DOVE DORMIRE

FOUR SEASONS HOTEL RIYADH AT KINGDOM CENTRE

Nel cuore di Riyadh, la capitale dell'Arabia Saudita, si erge questa oasi di eleganza e stile, dove i tocchi moderni si fondono armoniosamente con l'artigianato tradizionale saudita. L'hotel è stato recentemente insignito del prestigioso "2023 Five Star Hotel Award" dalla Forbes Travel Guide, confermando la sua eccellenza globale. Inoltre, alla XXII edizione dei Business Traveller Middle East Awards, tenutasi il 1° maggio 2023, il Four Seasons Hotel Riyadh at Kingdom Centre ha ricevuto l'ambito "Editor's Choice Award" come struttura più iconica del Medio Oriente.

Indirizzo: Kingdom Centre
Riyadh, Arabia Saudita

Sito web: www.fourseasons.com/riyadh/

THE ST. REGIS RIYADH

Il primo hotel di lusso in boutique-style della capitale ha annunciato recentemente la sua apertura, rappresentando la 500° struttura di lusso di Marriott International a livello globale. Creato con l'antica pietra di montagna Tuwaiq, proveniente dal sud del Paese, l'hotel incarna l'architettura Salmani, che

fonde modernità e celebra il design locale. Gli interni, curati da Kristina Zanic, presentano una tavolozza di colori neutri, blu e tonalità metalliche di oro e rame, abbinati a opere d'arte che esplorano l'unione di tradizione e modernità. Opere minimaliste e contemporanee decorano le pareti e le camere degli ospiti.

Indirizzo: Quartiere Diplomatico
Riyadh, Arabia Saudita

Sito web: www.marriott.com/en-us

THE RITZ-CARLTON RIYADH

Un'eccellenza nel panorama alberghiero, offre un'esperienza di lusso senza paragoni nella capitale saudita. L'hotel vanta una straordinaria architettura e servizi di prima classe. L'architettura, arricchita da elementi tradizionali e moderni, cattura l'essenza della cultura saudita. Gli interni sono concepiti per offrire un ambiente accogliente, con dettagli lussuosi e finiture impeccabili. La ristorazione è un'esperienza culinaria straordinaria, con una varietà di opzioni gastronomiche che soddisfano ogni palato.

Indirizzo: Al Hada
Riyadh, Arabia Saudita

Sito web: www.ritzcarlton.com/en/hotels/ruhrz-the-ritz-carlton-riyadh

carne di agnello, gamberetti, pollo, cammello e pesce. Viene servito ben caldo su un grande piatto da portata, spesso accompagnato da insalata. La ricetta più popolare dell'Arabia Saudita è però l'harees, un mix di carne e grano grezzo, in voga tra i musulmani e da consumare alla fine del digiuno nel mese di Ramadan. E questo piatto è stato esportato dall'Arabia Saudita in tutto il Medio Oriente e nel resto del mondo, tanto da trovarne diverse tipologie. Poi c'è il dajaj mashwi, ovvero il tipico pollo saudita al bbq, realizzato con petti di pollo disossati. Le sottili fette di carne vengono marinate con spezie e grigliate su un barbecue. La miscela di marinatura include sale, paprica in polvere, zenzero, succo di lime, cipolla, aglio, pepe nero e ►

olio. Gli arabi lo servono con un contorno di insalata mista e una gustosa salsa all'aglio. Altro piatto tradizionale del Paese è il gursan, una zuppa di carne preparata utilizzando sfoglie sottilissime di pane, verdure e pezzi di carne. Il suo brodo è arricchito da diversi tipi di spezie, una miscela segreta di ogni famiglia, da servire in una grande ciotola. Hanith invece è un piatto della cucina locale di Abha, regione montuosa nella parte sud-occidentale del Paese, famoso per un metodo di preparazione unico. Durante la sua realizzazione, l'agnello viene posizionato in una fossa stratificata con carbone e foglie dell'albero marakh, una pianta tipica della regione dell'Asir. La carne cuoce per due o tre ore, coperta da un panno spesso. Noci e resine fungono da guarnizione per questa delizia locale. Più facile trovare invece il tradizionale saleeg, composto da riso a grana corta, cotto nel brodo di pollo o carne. Originario sempre della parte sud-occidentale, è una pietanza cremosa simile a una pappa, generalmente consumata durante occasioni speciali e nei mesi più freddi. La preparazione è relativamente semplice e con pochi ingredienti: riso, pollo (o manzo) arrosto, latte, olio d'oliva, burro (o ghee) e una miscela di spezie. Viene servito su ampi piatti circolari (tabasi) con il pollo o il manzo posizionato direttamente sopra il riso. Lo snack più famoso nella parte occidentale dell'Arabia Saudita è il mutabbaq, usato soprattutto alla fine della giornata durante il Ramadan. Si tratta di uno strato sottile di pane fritto, ripieno principalmente di carne macinata con aglio, uova sbattute, porri tritati e cipolla verde. Dopo la cottura, viene tagliato in piccoli quadrati e consumato con il limone e si trova anche in molte tavole calde di Riyadh. Il jareesh, solitamente considerato un antipasto, è una preparazione a base di grano spezzato, yogurt e carne. In alcune regioni si aggiungono pomodori schiacciati per donare alla miscela un bel colore rosso. Il markook shrak è quello che in Europa chiamiamo "pane arabo", ovvero un tipo di pane sottile, non lievitato, preparato con farina, acqua e sale. L'impasto, che si presenta di forma tonda, viene appiattito e steso su un cuscino rotondo fino a renderlo sottile.

Kabsa di pollo



“Un Paese che ha aperto da poco al turismo e al liberalismo europeo, eppure la sua capitale, sull’Altopiano del Najd, è già tra le più avanzate del Middle East”



Hotel Exterior



DOVE MANGIARE

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY

Specializzato nella produzione di prodotti da forno freschi e salutari, offre una grande varietà di pane, pasticceria e dolci artigianali. L'ambiente è progettato per essere accogliente e moderno, potenzialmente con una vista suggestiva sulla città. Situato nella nuova destinazione di shopping, ristorazione e intrattenimento, chiamata Mercato Via Riyadh, il ristorante contribuisce a creare un'esperienza culinaria integrata in un contesto di intrattenimento più ampio.

Indirizzo: Kingdom Centre
Riyadh, Arabia Saudita

Sito web:

www.elementsartisanalbakery.com

THE DRAWING ROOM E GLI ALTRI RISTORANTI

Gli eccezionali menù sono offerti nei vari locali dell'hotel St. Regis Riyadh, tra cui: Jackie, dedicato alla cucina greca americana; Stella Sky, uno spazio vivace intorno alla piscina sul tetto, che offre una postazione di sushi dal vivo, mocktail e vista sulla città; The Drawing Room, un'elegante lounge che ospita il rituale del tè pomeridiano del brand; il caratteristico St. Regis Bar, creatore del mocktail Regal Mary, una rivisitazione locale del classico Bloody Mary del brand, infuso con datteri, curcuma e sumac.

Indirizzo: Quartiere Diplomatico
Riyadh, Arabia Saudita

Sito web: www.marriott.com/en-us

Successivamente, viene ribaltato sulla saj, una sorta di piastra piatta o padella rotonda, spesso realizzata in metallo, che viene riscaldata e utilizzata per cuocere vari tipi di pane. Si trova in tanti negozi anche piegato e confezionato in sacchetti prima di essere venduto. Passando ai dessert, il ma'amoul è un dolce composto da frutta, pistacchi, datteri e noci. Questi biscotti sono realizzati a forma di cupole e preparati durante la celebrazione di occasioni speciali e festival. Spesso vengono cosparsi di zucchero a velo e serviti con caffè (quello rigorosamente arabo) e tè. Infine, il masabeeb è uno tra i dolci più popolari nella regione centrale dell'Arabia Saudita. Il nome in arabo significa "mille strati", ma la vera particolarità è che l'impasto viene sempre aromatizzato con cardamomo. Dopo la preparazione, il composto viene fritto fino a ottenere una consistenza dorata e croccante. A volte può essere servito accompagnato da miele, cioccolato o sciroppo, per dolcificare ulteriormente il piatto. ●



Hotel Lobby

Riyadh