

INIZIA IL MESE SACRO DEL RAMADAN A DUBAI

La città emiratina inaugura momento di grande consapevolezza spirituale e sociale e per tutto il mese si anima con installazioni scenografiche, attività di solidarietà e tradizioni culturali.



Milano, 14 aprile 2021 – A Dubai è iniziato il **Ramadan**, il periodo più sacro dell'anno per il mondo Islamico, che inaugura un **momento di grande consapevolezza spirituale e sociale**. Tradizionalmente, la ricorrenza coincide con il nono mese del calendario lunare islamico e quest'anno si svolge dalla sera del **12 aprile fino al 12 maggio**; le date effettive nel calendario gregoriano variano di anno in anno in quanto sono determinate dal ciclo lunare.

Il Ramadan è rispettato dai musulmani di tutto il mondo, che osservano il Mese Sacro praticando il digiuno e la preghiera, impegnandosi in attività di beneficenza e trascorrendo il tempo con i propri cari. A Dubai, il Ramadan è noto per essere un **mese di donazioni** in cui si usa non solo condividere il cibo con la famiglia, i vicini e tutti coloro che ne hanno bisogno, ma anche partecipare alle numerose opportunità di volontariato e iniziative solidali organizzate in tutta la città, che riflettono lo spirito della ricorrenza. Quest'anno, i quartieri iconici di Dubai **La Mer, City Walk e The Beach davanti a JBR**, si uniscono allo spirito del Mese Sacro partecipando all'iniziativa **Share the Meal parte del World Food Programme delle Nazioni Unite**, volta a fornire agli studenti bisognosi pasti scolastici regolari. Supportata da Dubai Holding, la grande campagna di raccolta fondi si svolgerà durante tutto il mese.

La città emiratina fino al 12 maggio si anima con le **tradizionali installazioni luminose del Ramadan** presenti in tutta la città, tra cui scenografiche decorazioni 3D e bandiere con i personaggi Modesh e Dana, simbolo dello spirito intraprendente di Dubai. Quando il sole tramonta, 150 palme brillano con luci

ambientali, mentre **20 incredibili strutture 3D svettano in 12 luoghi rappresentativi della città**, tra cui la Torre dell'orologio di Deira, City Walk, la rotonda del World Trade Center e The Beach di fronte a JBR. Infine, **370 bandiere** posizionate sui ponti Al Maktoum, Al Garhoud e Business Bay diffonderanno il messaggio del Ramadan a Dubai.

Durante tutto il mese, coloro che osservano il Ramadan rispettano usi e costumi tradizionali legati alla pratica del digiuno, di cui rappresentano momenti imprescindibili il **Suhoor**, il pasto leggero che si consuma prima dell'alba, e l'**Iftar**, il pasto serale consumato dai musulmani per interrompere il digiuno dopo il tramonto. Quest'ultimo inizia tradizionalmente mangiando un dattero ed è un'occasione gioiosa in cui le famiglie e gli amici si uniscono per celebrare la vita e apprezzare momenti preziosi, condividendo il cibo.

Tra i **più famosi piatti del Ramadan**, ci sono le zuppe di lenticchie arabe, composte da lenticchie rosse, succo di limone fresco e condite con crostini di pane croccanti a base di pane pita e **gli antipasti - o "mezze"** - caldi e freddi. Le **mezze calde** sono tipicamente costituite da Kibbeh, spiedini di grano bulgur e carne macinata, Falafel, tortino fritto di ceci e fave, Sambousek, simile alla samosa indiana, e Fatayer, con carne, spinaci o ripieno di formaggio. Le **mezze fredde** includono invece insalate come Tabbouleh, prezzemolo tritato finemente con pomodori, bulgur e menta, e Fattoush, verdure miste, pomodori e ravanelli conditi con pane pita tostato, oltre alle salse come Hummus, a base di ceci, Mouttabel, a base di melanzane, o Waraq Enab, foglie di vite ripiene di riso.

Per la **portata principale**, si servono i piatti tipici degli Emirati come Harees, grano spezzato, bollito o macinato grossolanamente mescolato con carne, Thereed, uno stufato a base di carne con verdure, simile al tagine marocchino, o l'Ouzi, la stella del pasto del Ramadan, un agnello arrosto condito con spezie e servito con una miscela di riso e noci. Infine, si conclude con i **dolci**, come il tipico Luqaimat, palline di pasta fritte imbevute nello sciroppo di datteri, o il Kunafa, pasta sottile simile a noodle o pasta di semolino fine, cotta con formaggio e imbevuto di sciroppo di zucchero.

In abbinamento al pasto, durante il Ramadan si consumano le **bevande tradizionali** come il Jellab, una miscela di melassa d'uva e acqua di rose, con guarnizioni di pinoli e uvetta, il Qamardeen, una bevanda densa di albicocche prodotta con pasta di albicocche essiccate, o il **Vimto**, una bevanda britannica al gusto di frutta, che si è affermata come **bevanda del Ramadan preferita a Dubai** e nella regione del Golfo, grazie al suo alto contenuto di zucchero che fornisce una forte spinta energetica dopo una giornata di digiuno. In alternativa, il Laban è una bevanda cremosa al latticello che può essere gustata così com'è o aromatizzata con datteri miscelati, acqua di rose, acqua di fiori d'arancio o spezie come zafferano e cardamomo.

Photogallery [disponibile qui](#)

DTCM - Dubai Department of Tourism and Commerce Marketing (Dubai Tourism)

In linea con la visione di affermare il ruolo di Dubai quale destinazione turistica e hub commerciale leader nel mondo, la missione di Dubai Tourism consiste nell'accrescere la visibilità di Dubai nei confronti del grande pubblico, attrarre turisti ed investimenti stranieri nell'Emirato.

Dubai Tourism è l'autorità principale responsabile della pianificazione, supervisione, sviluppo e commercializzazione del comparto turistico di Dubai; promuove inoltre il settore commerciale dell'Emirato ed è responsabile delle licenze e della classificazione di tutti i servizi turistici a destinazione, tra cui alberghi, tour operator e agenzie di viaggio.

I brand e i dipartimenti del portfolio di Dubai Tourism includono Dubai Business Events, Dubai Calendar, Dubai Festivals e Retail Establishment. Per ulteriori informazioni: www.visitdubai.com

UFFICIO STAMPA

Interface Tourism Italy

Via Carducci, 36 – 20123 Milano

Martina D'Aguanno – martina.daguanno@interfacetourism.com

Micaela Brusa – micaela.brusa@interfacetourism.com