

Dolce & Gabbana apre il suo primo café e ristorante in Arabia Saudita

2025-04-02 08:46:36 di Camilla Rocca

URL:<https://forbes.it/2025/04/02/dolce-gabbana-apre-il-suo-primo-cafe-e-ristorante-in-arabia-saudita/>

Dolce & Gabbana apre il suo primo café e ristorante in **Arabia Saudita**, inaugurato dopo quello milanese e di Shanghai, questa apertura segna un nuovo, audace capitolo per la maison italiana, che dopo le collaborazioni gastronomiche con la pasticceria Fiasconaro, Bialetti, la cantina Donna Fugata e il pastificio Di Martino, sbarca alla “città della terra”, il nuovo quartiere di Diriyah.

Lo spazio

Un nuovo spazio di 1.500 metri quadrati che si inserisce in un contesto di prestigio assoluto, in quello che è il quartiere, fiore all’occhiello della Vision 2030 dell’Arabia Saudita che, dal suo lancio nel 2016, ha proiettato il Paese in una **nuova era di sviluppo e innovazione**. Diriyah, dove si trova anche l’antico palazzo Al-Turaif, simbolo del potere della prima dinastia Saud, inserito tra i siti Unesco nel 2010 per la sua rilevanza storica, con lo stile architettonico Najdi, si distingue come simbolo di heritage e modernità, intrecciando il suo passato con un futuro all’insegna dello stile e della raffinatezza, coronato anche dal brand italiano. Culla della dinastia saudita e oggi epicentro di un mastodontico progetto di sviluppo da **63 miliardi di dollari**, con 14 km quadrati dedicati a residenze, cultura, ospitalità e shopping, questa destinazione ospiterà oltre 100mila persone tra residenti, lavoratori e visitatori, consolidandosi come il nuovo epicentro del lusso in Medio Oriente. Il progetto dell’esclusiva boutique di Dolce Gabbana fa parte della Vision 2030 sostenuta dal regno saudita, e si inserisce nella magnifica Bujairi Terrace, destinata a diventare la nuova mecca dello shopping e del lifestyle in Medio Oriente. Nella boutique si trovano abiti sartoriali – inclusa una sofisticata collezione di abaya – accessori, gioielli scintillanti, orologi di pregio, fragranze avvolgenti e prodotti della Collezione Casa.

Il primo Café Dolce & Gabbana in Arabia Saudita

A dirigere l’orchestra culinaria uno chef italiano, **Alex Simone**, head chef de Il Baretto, tra i migliori ristoranti italiani di Riyadh, il cui talento è già riconosciuto nella scena gastronomica internazionale. Il tutto è orchestrato dal gruppo MJS, guidato dall’operation manager Jon Gomez, che gestisce anche icone della ristorazione come il ristorante in collaborazione con il brand francese Assouline, Il Baretto, Zuma e Mr Chow. L’obiettivo? **Offrire un’esperienza gastronomica raffinata, dove il savoir-faire italiano incontra le tradizioni saudite**. Il menu di Dolce & Gabbana è un omaggio ai sapori italiani più iconici, con un tocco contemporaneo. Tra le proposte imperdibili troviamo i sandwiches al tartufo, la caprese, la margherita al trancio e il club sandwich. Le insalate fresche si affiancano a primi piatti che celebrano la tradizione italiana, come le penne all’arrabbiata e i rigatoni cacio e pepe. E per chiudere in dolcezza, non possono mancare il classico tiramisù e i mini cannoli siciliani. Light bites e finger food mediterranei, perfetti per un aperitivo chic, si aggiungono a una selezione di cioccolatini firmati Dolce & Gabbana.

Assouline

Parallelamente all’apertura del ristorante Dolce & Gabbana, un altro nome dell’alta gastronomia si fa spazio a Diriyah, aperto sempre un paio di mesi fa, a soli 200 metri dal Café Dolce & Gabbana: **Assouline**, che vede

sempre la partecipazione dello chef Alex Simone insieme a Nicholas Mataragkas, chef di origini greche con una visione culinaria raffinata e internazionale. "Il nostro menu è un tributo alla fusione tra eredità francese e sapori sauditi," racconta **Mataragkas**. "Adattiamo ingredienti classici della cucina francese al palato locale, creando un connubio inedito tra due culture. Un esempio? La nostra Endive Salad con Roquefort Cheese, dal gusto intenso ma rivisitato per soddisfare il pubblico saudita." Il locale offre anche una ricca selezione di dolci raffinati e un'innovativa esperienza di Afternoon Tea, pensata per chi ama concedersi un momento di relax tra libri esclusivi della catena Assouline e piatti gourmet. "Vogliamo che Assouline sia il punto d'incontro perfetto tra heritage e modernità, proprio come Diriyah stessa," conclude lo chef.