



EMIRATI ARABI UNITI

NOTIZIE UTILI & CURIOSITA'

COME CI SI ARRIVA

Negli Emirati Arabi, dall'Italia ci si arriva preferibilmente in aereo e la durata del viaggio è di circa 6 ore.

I principali aeroporti internazionali degli Emirati Arabi sono a Dubai e Abu Dhabi, ma un numero sempre crescente di compagnie aeree utilizzano anche quello di Sharjah. Ci sono altri piccoli aeroporti internazionali a Fujairah, Ras al-Khaimah e Al-Ain, usati principalmente dai voli charter. Non c'è nessuna tassa d'imbarco alla partenza se si viaggia in aereo. Da Dubai e Abu Dhabi ci sono voli giornalieri per la maggior parte delle città europee e per le principali destinazioni mediorientali e del Golfo. Qui troverete anche voli per gli Stati Uniti, l'Africa settentrionale, il subcontinente indiano e l'Australia.

La compagnia aerea di Dubai è Emirates Airlines, mentre quella nazionale è Etihad Airways. Entrambe hanno un'eccellente reputazione in fatto di sicurezza e collegano il paese a destinazioni in tutto il mondo.

Negli Emirati Arabi non ci sono voli interni. Gli autobus o minibus Dubai Transport viaggiano in tutti gli emirati, ma l'unica linea che trasporta passeggeri nel viaggio di ritorno è quella di Sharjah. Gli altri autobus ritornano indietro vuoti. Gli autobus Al Ghazal collegano Dubai ad Abu Dhabi e Al-Ain; inoltre forniscono collegamenti interni nell'emirato di Abu Dhabi.

Avere una macchina è un altro modo di esplorare gli Emirati Arabi. Le strade principali sono ben tenute e, in teoria, dovrete guidare tenendo la destra. La gente del posto non ha uno stile di guida particolarmente piacevole e il fatalismo detta legge; se possedete anche solo una minima inclinazione alla prudenza, dovrete guidare in maniera piuttosto difensiva, soprattutto quando vi trovate nelle rotatorie. Se volete noleggiare un'automobile, dovete avere una carta di credito e una patente internazionale. Potreste anche avere bisogno di una fototessera.

Ad ogni modo, per chi preferisce la comodità, affidarsi ad operatori turistici, permetterà di conoscere il paese senza preoccupazioni e con trasporti organizzati, talvolta anche privati, in base alle esigenze.

FORMALITA' DI INGRESSO

Per l'ingresso negli Emirati è sufficiente essere in possesso di un passaporto con validità non inferiore a 6 mesi dalla data prevista di rientro.

Per i cittadini dell'Unione Europea, Italia inclusa quindi, non è necessario richiedere il visto EAU anticipatamente, per soggiorni brevi (da intendersi sino a 90 giorni ogni 180). Lo stesso viene rilasciato automaticamente al momento dell'ingresso nel paese.

Non è possibile estenderlo, per cui dopo 90 giorni è obbligatorio uscire dal territorio degli Emirati Arabi Uniti. Non è altresì permesso uscire dal territorio emiratino ed andare in Oman, per aggirare le regole massime di permanenza.

Oltre ai documenti è utile sapere che per entrare a Dubai non sono richieste particolari vaccinazioni obbligatorie.

Per i cittadini non facenti parte invece dell'Unione Europea (escluse altre nazionalità, come ad es. USA, Canada, Giappone, ecc...) che si devono recare in vacanza (quindi non per il solo transito) è necessario richiedere un visto prima di partire.

Le ambasciate e i consolati degli Emirati Arabi Uniti non rilasciano visti turistici; questi infatti sono rilasciati dai cosiddetti sponsor: compagnia aerea, hotel presso il quale si è effettuata la prenotazione o uffici visti on-line con almeno 15 giorni di anticipo rispetto alla data di partenza. In ogni caso, il vostro operatore potrà supportarvi anche in queste fasi.

Per i cittadini degli altri paesi che transitano solamente in uno degli aeroporti degli Emirati, e che rimangono per un massimo di 96 ore, possono richiedere il visto di transito direttamente in aeroporto all'arrivo, oppure anticipatamente tramite le compagnie Emirates e Etihad Airways (a seconda della quale con cui si viaggia).

DOGANA

Per l'ingresso negli UAE, si segnala che è vietato introdurre materiale come giornali, libri o altro, che secondo i parametri della religione islamica, potrebbero essere ritenuti offensivi o non in linea con la cultura locale così come è altresì vietato introdurre materiale pirata.

Si possono importare sigarette (fino a 2000), sigari (fino a 400), tabacco (fino a 2 kg), liquore (fino a 2 litri) e vino (fino a 2 litri).

Per quanto riguarda i farmaci, alcuni di essi, devono assolutamente essere corredati da una ricetta medica in lingua inglese, per poter superare la dogana.

FUSO ORARIO

In tutti gli Emirati Arabi Uniti il fuso orario utilizzato è di tre ore avanti rispetto all'Italia.

Tre sole ore di fuso orario, rappresentano una differenza minima e ciò favorisce i transiti turistici, ma, anche gli scambi economici tra l'Italia e la città di Dubai. Dal punto di vista turistico, infatti, i viaggiatori italiani non dovrebbero andare incontro a problemi di jet lag, essendo tre ore di fuso orario, facilmente smaltibili.

La differenza di fuso orario tra Dubai e l'Italia cambia, però, quando in Italia vige l'ora legale. Quando in Italia vige l'ora legale, la differenza di fuso orario con Dubai scende a sole due ore avanti e non tre come in caso di ora solare.

VALUTA E CAMBIO

La moneta ufficiale di Dubai (e di tutti gli Emirati Arabi Uniti) è la dirham, spesso abbreviata anche come AED – Arab Emirate Dirham - o Dhs o DH. Le sottounità della dirham sono le fil, pari a 1/100 di dirham (quindi, 100 fils = 1 dirham). Per le monete i tagli disponibili sono 5, 10, 25 e 50 fils, e 1AED, mentre per le banconote 5, 10, 20, 50, 100, 200, 500AED che hanno scritte sia in arabo (sul fronte) che in inglese (sul retro).

Il valore di una dirham è stabilito in circa 0,2724 dollari e in 0,2386 euro, mentre 3,6725 dirham fanno un dollaro e 4,136 dirham fanno un euro.

Per il cambio di dollari o euro in moneta locale, ci si può rivolgere sia alle banche, con orario meno flessibili, sia ai money exchange, aperti anche fino a tardi o 24/24, entrambi ampiamente presenti sul territorio e nei centri commerciali.

Naturalmente, si possono trovare dei money exchange anche in aeroporto in modo da poter cambiare subito un po' di denaro e avere spiccioli per poter pagare i primi acquisti, fra cui il taxi, per esempio.

È tuttavia sconsigliabile cambiare il denaro in aeroporto, come anche in hotel, dove le commissioni applicate sono decisamente più esose che in città, se non in minima quantità, per quanto necessario al momento.

Naturalmente non farete fatica a trovare gli sportelli ATM all'aeroporto, nelle stazioni metro, all'esterno delle filiali bancarie e nei principali centri commerciali; l'uso delle carte di credito dei principali circuiti internazionali (MASTERCARD, Visa, Diners) sono accettate in quasi tutti gli hotel e ristoranti, negozi e centri commerciali.

TELEFONO & INTERNET

Il prefisso per chiamare gli Emirati dall'Italia è 00971 mentre per chiamare l'Italia dagli Emirati occorre invece anteporre al numero di telefono il codice 0039.

Telefonia: la tecnologia aggiornata e i collegamenti satellitari internazionali permettono ai maldiviani di disporre di un efficiente sistema di comunicazione.

Dagli hotel è possibile telefonare utilizzando il telefono fisso (abbastanza caro), il proprio telefono cellulare, mandare fax e connettersi ad internet. Per telefonare, con un notevole risparmio rispetto agli altri sistemi di comunicazione, è possibile anche acquistare una SIM locale da inserire nel proprio telefono, soprattutto per la connessione dati.

Le principali compagnie telefoniche emiratine, sono Du ed Etisalat che offrono anche particolari pacchetti apposti per i turisti che si recano nel paese per limitati periodi di tempo.

Internet: per quanto riguarda internet, potete collegarvi a reti wi-fi gratuite o a pagamento presso le strutture alberghiere oppure affidarvi sempre ad una rete locale, tramite apposita scheda, per poter navigare.

Purtroppo dal 01/01/2018 sono stati bloccati i servizi di Skype, Facetime e Whatsapp per quanto riguarda le telefonate. Si rende per cui necessario fare anche un piano che includa le telefonate nonostante per il momento Whatsapp continui a funzionare per quanto riguarda i messaggi.

Altra soluzione potrebbe essere quella di attivare con il proprio operatore, prima della partenza, un piano tariffario secondo le proprie esigenze, nonostante ad oggi risultino ancora abbastanza dispendiosi.

LA BANDIERA

La Bandiera degli Emirati Arabi Uniti presenta i colori verde, bianco, nero e rosso, le quattro tinte che distinguono tutti i vessilli panarabici simboleggiano l'unità araba. Colori che ritroviamo ad esempio in molte altre bandiere, come ad esempio in quelle della bandiera della Giordania e della Siria.

Sono i colori legati a quelli della bandiera hashemita del 1917 della Rivolta Araba, colori che non ricorrono allo stesso modo in tutti gli stendardi, ma che vengono reinterpretati per ogni vessillo. Nel caso della bandiera degli Emirati Arabi Uniti il vessillo è formato da 3 bande orizzontali uguali: nero, verde e bianco con un triangolo rosso all'asta. Questa è la bandiera nazionale, ma ciascun emirato poi, fatta eccezione per quello di Fujairah, ha anche una propria bandiera.

La bandiera degli Emirati Arabi Uniti fu stata adottata nel 1971, più esattamente il 2 dicembre, in occasione della proclamazione della federazione. Questo avvenne quando, con la scadenza del trattato con il Regno Unito. I vari sceiccati diedero vita a un'Unione. In un primo momento era solo una federazione di sei emirati, per poi diventare sette nell'anno successivo.

La banda verde è simbolo di fertilità, prosperità e successo.

La banda bianca rappresenta la neutralità e la purezza.

La banda nera ricorda il colore del petrolio, che garantisce ricchezza al Paese, ma che significa anche dignità e autorità.

Il rosso, colore è invece sistemato su di un lato e ricorda il colore predominante della bandiera dei principati e come spesso accade nelle bandiere sta a simboleggiare il sangue versato, il sacrificio ma anche la forza.



L'EMBLEMA NAZIONALE

Esso rappresenta un falco di Quraysh d'oro che tiene tra gli artigli una pergamena rossa su cui c'è scritto il nome della federazione. In petto, l'aquila ha disegnata la bandiera degli Emirati Arabi Uniti, contornata da sette stelle che rappresentano i sette Emirati della federazione.



LA CUCINA

La cucina degli Emirati è un mix di influenze libanesi, iraniane e addirittura indiane, con tantissime opzioni vegetariane o a base di carne. Ricca di verdure e spezie, la cucina di Dubai è sia salutare sia saporita.

Hummus e falafel sono noti in tutto il mondo, ma la gastronomia locale offre anche tante altre specialità meno conosciute che chiunque visiti il paese dovrebbe provare.

L'**harees** è un piatto molto popolare a Dubai. Tradizionalmente veniva preparato in casa, ma oggi si trova anche nei menù di alcuni dei migliori ristoranti della città. Cucinarlo richiede tempo e abilità e proprio per questo motivo viene spesso servito in occasioni speciali, come matrimoni e banchetti.

Gli ingredienti principali sono grano e carne macinata (manzo o pollo), cipolle e cumino; il tutto cotto in abbondante acqua salata. Il piatto è una delle specialità più tradizionali della cucina del Golfo Persico e occupa un ruolo importante nel patrimonio gastronomico degli Emirati, tanto che la ricetta viene tramandata di generazione in generazione.

Il **majboos** è un piatto molto amato sia dai visitatori sia dagli abitanti di Dubai e, anche in questo caso, la ricetta viene tramandata di generazione in generazione.

Gli ingredienti principali sono riso basmati e diversi tipi di carne. Nella versione degli Emirati, il majboos è spesso preparato con carne di pollo condita con un misto di spezie e verdure. Il piatto viene servito spesso in occasione di feste e celebrazioni in famiglia ed è uno dei protagonisti dell'iftar, il pasto serale nel periodo del Ramadan.

I **luqaymat** sono un dolce molto diffuso della cucina tradizionale del Medio Oriente e praticamente onnipresente nei diversi eventi culturali organizzati negli Emirati, tanto da essere considerato un vero e proprio must per le occasioni speciali, sia in casa sia al ristorante.

Simili alle nostre frittelle, si presentano come palline dolci che si sciolgono in bocca. L'impasto è preparato con farina, semi di sesamo, curcuma, latte, zucchero, sale e un pizzico di lievito. Una volta fritte, le gustose palline vengono cosparse con uno sciroppo a base di zucchero. Secondo alcuni, le origini del piatto sono da ricercare nel mondo arabo, dove è noto come halwa al-luqaymat o 'awama, ma in realtà ne esistono diverse versioni, tra cui una greca che prende il nome di loukoumades. Il denso sciroppo simile al miele (sharbat) utilizzato per guarnire i luqaymat è invece originario della Turchia.

Oltre a essere uno dei piatti più tipici degli Emirati, il **madrouba** è diffuso anche in Bahrain e Oman. La versione più nota è quella a base di pollo, ma può essere preparato anche con pesce e cereali. Gli ingredienti sono riso, aglio, cipolla, pomodori, yogurt, spezie e un po' di burro.

Madrouba in arabo significa "battuto" e il nome deriva dal fatto che nell'ultima fase della preparazione del piatto, gli ingredienti vengono letteralmente battuti per creare una consistenza cremosa. Si tratta di una pietanza facile da digerire e adatta a tutte le età.

Il **thareed** (o fareed) a base di manzo è un'altra specialità tipica della cucina del Golfo Persico in generale e di Dubai in particolare. Viene preparato con pane e verdure tagliate a pezzetti e immersi in brodo di carne. Ricco di proteine e vitamine, viene servito nelle occasioni speciali.

Come già detto, il piatto contiene carne, pane e verdure e ha una consistenza a metà tra una minestra e uno stufato. È una pietanza sostanziosa e ritenuta molto salutare per l'alto contenuto di proteine vegetali.

Il **biryani** è una pietanza tipica di molte cucine orientali e Dubai non fa eccezione. Le sue origini non sono note con esattezza, ma si pensa che sia nata in India per poi diffondersi prima nell'Asia orientale e quindi nel mondo arabo, dove è divenuta popolare grazie al gusto molto saporito. Non a caso, viene preparata con un mix di spezie indiane rinomate per il forte aroma e il sapore intenso.

Esistono diverse varietà di biryani e le più note sono quelle di Iran, Bangladesh, Sri Lanka e sud-est asiatico. Gli ingredienti principali sono riso basmati, spezie, pollo o altri tipi di carne.

Saloon di pollo: nonostante i menù dei ristoranti locali siano fortemente influenzati dalla cucina internazionale, questo piatto occupa un posto speciale nel cuore degli abitanti di Dubai e viene consumato regolarmente anche nelle case. Questo stufato è tanto semplice da preparare quanto delizioso da assaporare ed è un vero e proprio must per chiunque desideri scoprire la gastronomia locale.

Viene preparato con pollo, cardamomo, olio di oliva, zenzero grattugiato, aglio tritato, cipolla, peperoncino, spezie e riso bianco. Ricco di vitamine e proteine, viene servito in quasi tutte le feste e le occasioni speciali ed è molto amato anche dai turisti.

L'**oozie** è probabilmente uno dei piatti più noti nell'area del Golfo. Come la maggior parte delle specialità in questa lista, viene servito nelle occasioni speciali, quali matrimoni e altre festività. Nella versione con manzo è particolarmente diffuso nel periodo del Ramadam, quando familiari e amici si riuniscono dopo il tramonto per celebrare la fine del digiuno.

Il piatto viene preparato con riso e può essere usato per riempire delicate tasche di pasta sfoglia. Ne esiste anche una versione con carne di pollo e a volte può essere servito con insalata e yogurt o guarnito con un misto di frutta secca fritta o arrostita.

Un altro piatto assolutamente da non perdere è il **jasheed**. Come è facile immaginare, il pesce ha un ruolo importante nella cucina degli Emirati, soprattutto nelle zone costiere, dove è l'ingrediente principale di molti piatti.

Il jasheed viene preparato con squali di piccole dimensioni (o con altri pesci, a seconda della disponibilità) e accompagnato da riso bianco ('aysh) e burro chiarificato. La ricetta prevede che il pesce sia coperto d'acqua e cotto per circa 30 minuti fino a quando la pelle non si stacca. Quindi viene pulito e messo in un'altra pentola con un mix di spezie, zenzero, cannella, limone essiccato e macinato, cardamomo, cipolle tritate e aglio. Successivamente il pesce viene sfilettato e mescolato con pepe e altre spezie per circa 15 minuti. Il tutto viene infine cotto nuovamente e servito.

Il **tahta malih** è un piatto antico ma tuttora molto diffuso nella cucina degli Emirati. Viene preparato con pesce sotto sale o malih, un alimento che tradizionalmente veniva utilizzato in mancanza di pesce fresco o cibo in genere.

Alcuni pesci si prestano meglio di altri al processo di salatura e conservazione, tra questi sgombero, merluzzo, tonno e aringhe. Chi soffre di pressione alta dovrebbe evitare di consumare questo piatto in quantità eccessive a causa dell'alto contenuto di sale. Il malih è servito da molti ristoranti di Dubai e la versione più comune è quella a base di tonno.

REGOLE DA SEGUIRE

Giunti negli Emirati Arabi, essendo un paese musulmano, è richiesto ai turisti di seguire alcune minime regole di comportamento, che devono essere tenute ben presenti durante tutto il soggiorno.

Ogni forma di nudità non è ammessa, anche il topless in spiaggia. È permesso indossare costumi da bagno solo in spiaggia o in piscina, ma non nelle aree circostanti. È preferibile, sia per gli uomini che per le donne, avere spalle e ginocchia coperte e per gli uomini non è ammesso camminare per le strade a petto nudo.

Maggior cura va inoltre riposta nel caso della visita alla Grande Moschea di Abu Dhabi: in questo caso è richiesto di coprire bene braccia e gambe senza eccezione alcuna.

Un abbigliamento adeguato è richiesto anche dalle particolari condizioni del clima: si consigliano abiti coprenti che difendano non solo dal caldo e dai raggi del sole, ma anche dall'aria condizionata.

Negli UAE è vietato fotografare edifici militari e del governo, porti e aeroporti. In alcune aree pubbliche, riservate a donne e bambini, l'uso di macchine fotografiche può essere vietato e, prima di fotografare le persone, è buona norma sempre chiederne il permesso.

Per quanto riguarda l'alcool, essendo il turismo una fonte fondamentale di introito, ne è tollerato il consumo; è comunque vietata la vendita di alcolici nel paese fatta eccezione per i resort e ristoranti, i quali dispongono ovviamente di vino e di alcolici e super alcolici importati di ogni genere.

L'ubriachezza non è tollerata e mettersi alla guida dopo aver bevuto anche un quantitativo minimo di alcol è considerato un reato.

Anche il consumo della carne di maiale è consentito esclusivamente ai non musulmani. Preparazioni a base di carne di maiale si trovano in ristoranti all'interno degli hotel e sono indicati espressamente sul menù. I reparti per acquistare carne di maiale nei supermercati sono isolati.

Nonostante la maggior parte dei ristoranti segnali in fondo al menu che le tasse e il servizio sono già inclusi nel totale del conto, normalmente quasi tutti a Dubai lasciano una mancia al personale. Per consuetudine l'importo va dal 10% al 15% del totale, a seconda della qualità del servizio.

COSA PORTARE IN VALIGIA

Trattandosi quello degli Emirati Arabi Uniti un clima desertico con l'influenza dell'umidità del Golfo, caratterizzato da temperature molto elevate, l'abbigliamento deve essere incentrato su indumenti leggeri e traspiranti: abiti in fibre naturali come cotone o lino, possibilmente comodi, prestando attenzione al fatto che non siano estremamente attillati, scollati o trasparenti.

Se pensate ad aperitivi, cene o serate in hotel e presso i più noti ristoranti e locali della movida, sono tranquillamente concessi abiti da sera, sempre nel nome dell'eleganza.

Un foulard e dei capi a maniche lunghe, visto le norme da rispettare inerenti alla religione, ti permetteranno di accedere ai luoghi sacri, ma ti saranno utilissimi anche per le temperature notturne del deserto e per mitigare lo shock termico da aria condizionata presente perfino alle fermate dei mezzi pubblici.

Per scrupolo, portatevi anche una felpa o un golfino in cotone, utili soprattutto in aereo, nei resorts e a volte nei centri commerciali, per l'aria condizionata.

Ricorda poi di portare con te un cappello, fondamentale per ripararti soprattutto nelle ore centrali del giorno, della crema solare ad elevata protezione e occhiali da sole per filtrare gli intensi raggi solari dei tropici.

Nel caso abbiate molte attrezzature elettroniche con batterie da ricaricare, è consigliabile portarsi un adattatore per le prese elettriche, anche se normalmente i resort ne sono sempre provvisti.

Per quanto riguarda i medicinali, conviene munirsi di quanto segue, prima della partenza:

- Un antibiotico ad ampio spettro
- Un disinfettante e cerotti per eventuali ferite
- Una crema per le scottature, magari con copertura antibiotica nei casi di scottature importanti
- Un prodotto per la dissenteria
- Un integratore di sali o prodotto simile in caso di abuso di sole.

In generale poi, tutti i farmaci che abitualmente prendete per le vostre necessità.

Riguardo alle medicine, va anche detto che prodotti psicotropi (ansiolitici, barbiturici e neurolettici) sarebbe consigliabile che fossero accompagnati da ricetta medica scritta in inglese, in quanto il loro ingresso nel paese, nella norma potrebbe essere proibito.

AMBASCIATA E CONSOLATO

Ambasciata d'Italia negli Emirati Arabi Uniti
Etihad Towers, Tower 3, Floor 28th & 19th
P.O. Box 46752
Abu Dhabi (EAU)
Tel. +971 (0) 2 4435622
Fax: +971 (0) 2 4453673
E-mail: italianembassy.abudhabi@esteri.it