



Alessandro Miceli | Amunì Restaurant & Lounge - Dubai

Alessandro Miceli è uno chef italiano di fama internazionale, pioniere nella promozione della cucina italiana autentica a livello globale. Con oltre 29 anni di esperienza, ha lavorato nelle più prestigiose cucine d'Italia, degli Emirati Arabi Uniti e di altre importanti destinazioni internazionali, distinguendosi per la sua capacità di esaltare le tradizioni italiane. Durante la sua carriera, ha avuto l'onore di servire ospiti illustri, inclusi membri della famiglia reale.

Originario della Sicilia, ha iniziato fin da giovane il suo percorso culinario, approfondendo con passione le tradizioni gastronomiche della sua terra natale. Ha lavorato in ristoranti stellati in Italia e negli Emirati Arabi, consolidando la sua reputazione di ambasciatore della cucina italiana. Oggi è alla guida del ristorante Amunì a Dubai, un moderno punto di riferimento, dove unisce tecniche innovative e ingredienti stagionali per creare esperienze gastronomiche uniche. Il suo approccio si fonda sulla sostenibilità e sull'uso di ingredienti di altissima qualità provenienti dall'Italia.

Durante la sua brillante carriera, Chef Miceli ha ricevuto numerosi riconoscimenti per il suo talento e la dedizione nel valorizzare la cucina italiana. Tra i premi più significativi spicca il titolo di Miglior Chef Italiano negli Emirati Arabi Uniti, assegnatogli nel 2019 dalla prestigiosa competizione Pro Chef Middle East, che sottolinea il suo ruolo di leader nel panorama gastronomico internazionale.

La cucina di Chef Miceli si distingue per l'autenticità e il rispetto del patrimonio culinario italiano, combinando sapori tradizionali e un tocco contemporaneo, sempre con un'attenzione particolare alla sostenibilità e alla stagionalità.