



LA GUIDA MICHELIN SBARCA A SINGAPORE E PREMIA LO STREET FOOD

Ancora una volta la Città del Leone dimostra l'altissima qualità della sua cucina locale e internazionale grazie alla prima edizione della Guida Michelin che elenca i 200 indirizzi migliori di Singapore.

Milano, Agosto 2016 – Singapore, si sa, è considerata da molti la capitale gastronomica del sud est asiatico. Grazie ai suoi numerosi ristoranti, bancarelle, hawkers e food courts, le diverse varianti culinarie e i festival dedicati al food che si moltiplicano ogni anno, la celebre Guida Michelin non poteva certamente esimersi dal **premiare per la prima volta il ricco panorama gastronomico della Città del Leone.**

"Singapore è un vero e proprio crocevia commerciale con differenti influenze culinarie provenienti da tutto il mondo che deliziano il palato di turisti ma anche di cittadini locali", commenta **Michael Ellis, Direttore Internazionale delle Guide Michelin.** "La città ha una reputazione riconosciuta in tutto il mondo per lo street food e uno scenario gastronomico di altissimo livello animato da giovani e talentuosi chef emersi negli ultimi anni: ecco dove i nostri ispettori hanno scoperto veri e propri gioielli" conclude Mr. Ellis.

Nell'immenso panorama culinario di Singapore, la celebre Guida annovera all'interno circa **200 strutture** di cui 29 premiate con le stelle, 34 messe in risalto all'interno della categoria Bib Gourmand per la cucina di altissima qualità a prezzi accessibili (a Singapore è possibile mangiare bene con pochi dollari), e speciali menzioni d'onore per le restanti 137.

Questa prima edizione, disponibile a breve anche in una pratica app per Apple e Android, ha visto trionfare lo chef pluristellato **Joël Robuchon**, con **le uniche 3 stelle** conferite al suo omonimo ristorante all'interno del Resorts World Sentosa, mentre le altre strutture premiate vedono una varietà di stili e influenze culinarie che da sempre caratterizza la Città del Leone.

Cucina francese, cinese e giapponese in primis ma la vera novità, unica al mondo, è l'inedito riconoscimento conferito allo **street food orientale**: **Hill Street Tai Hwa Pork Noodle** e **Hong Kong Soya Sauce Chicken Rice & Noodle** sono gli hawkers premiati con una stella che rappresentano per la prima volta l'apertura della Guida anche al cosiddetto "cibo da strada" di cui Singapore è capitale asiatica.

Anche la **cucina australiana** e quella **peranakan**, tipica di Singapore, hanno avuto i loro ambiti riconoscimenti grazie alla stella conferita rispettivamente all'**Osia**, ristorante fusion che mescola sapientemente ingredienti australiani e asiatici, e al **Candlenut**, uno tra gli indirizzi più noti per la cucina peranakan amata dai locali ma anche dai numerosi turisti che ogni anno affollano la città più cosmopolita d'Oriente.

Oltre allo skyline mozzafiato tra i più invidiati al mondo, ai giardini ultramoderni, ai parchi dove ammirare rarissime specie di animali e ai quartieri etnici carichi di retaggi culturali, Singapore vale un viaggio alla scoperta del suo incredibile melting pot di sapori gastronomici riconosciuto tra i migliori di tutta l'Asia.