



SINGAPORE FOOD FESTIVAL

Chef locali, workshop ed esperienze culinarie uniche: Singapore è pronta a mostrare il meglio della cucina locale in occasione del Singapore Food Festival.

Una ricca eredità culinaria, la forte cultura di una città multietnica e un livello di professionalità molto alto saranno gli ingredienti principali della 23° edizione del **Singapore Food Festival**. Conosciuto come uno degli eventi di spicco nel panorama culinario asiatico e di tutto il mondo, l'evento porta in tavola il meglio della cucina locale attraverso attività organizzate con lo scopo di guidare curiosi, appassionati e buongustai alla scoperta delle numerose tradizioni su cui si fonda la Città Stato. **Dal 14 al 30 luglio**, infatti, l'imperdibile appuntamento per i viaggiatori gourmand animerà la città con sapori, profumi e colori grazie a nuove avventure culinarie dal sapore orientale.

Dopo la pubblicazione, nel 2015, della prima guida Michelin dedicata alla Città del Leone e grazie a importanti collaborazioni con chef di fama internazionale, il Singapore Food festival si rivelerà l'occasione perfetta per assaporare le antiche tradizioni culinarie del Paese che, sempre più, si fondono con influenze moderne.

Oltre agli hawker centers, dove è possibile gustare ottime proposte di street food, e locali di tendenza che offrono sofisticate proposte culinarie, il **Singapore Food Festival** consente a tutti i visitatori di prendere parte a importanti eventi come lo **STREAT**. Il **14 e 15 luglio**, infatti, a Clifford Square, l'appuntamento permetterà di assaporare le eccellenze tradizionali reinterpretate e arricchite da un twist contemporaneo grazie all'estro di due cuochi autoctoni. Malcolm Lee, del ristorante Peranakan stellato Candlenut, collaborerà con il pioniere di mod-Sin, Willin Low of Wild Rocket, nella cornice del pop-up restaurant allestito per l'occasione nel quale verrà servito un menù all'insegna delle nuove tecniche sperimentate su piatti tipici locali.

Il **15, 22 e 23 di luglio** sarà la volta della tradizione con i **workshop a cura di Rainbow Lapis**. Il maestro, durante i vari appuntamenti, darà modo a tutti i visitatori di scoprire come si prepara un *kuéh*, da sempre segno distintivo della cucina *Peranakan*. Al termine delle giornate, nelle cornici uniche del Tea Chapter, Bar Stories e Kaldi's Berry, tutti i partecipanti saranno in grado di assemblare le gustose tortine di riso ed abbinarle alla tipologia più adatta di the e caffè, per un break in pieno stile Singaporese.

Oltre a degustazioni, mercatini, showcooking e workshop culinari, non mancheranno programmi di intrattenimento all'insegna del divertimento. Da segnare in agenda sono, infatti, gli appuntamenti con la danza e con la storia del cinema grazie agli eventi **Project Plait: Inheritance** e **Open Air Cinema @ Social Market by Open Farm Community**. Due occasioni per scoprire, **dal 20 al 22 luglio** e **dal 22 al 23 luglio**, le relazioni che uniscono le arti con la filosofia della cucina locale, regalando a tutti gli ospiti momenti di grande emozione. Tutti coloro che sceglieranno di unirsi al Project Plait: Inheritance avranno la possibilità di assistere ad uno spettacolo di danza durante la degustazione di un pasto a cinque portate ad opera di Nixon Low, capo chef della cucina di Jiakpalang. Mentre all'Open Farm Community, a partire dalle ore 19, sarà possibile prendere posto al cinema sotto le stelle per assistere alla visione di una delle pellicole dedicate alla tradizione del cibo locale stuzzicando un cestino di ricette must-try della Città Stato.