

S(ing)APORE: le ricette per immergersi nella Città del Leone anche a tavola

Il melting pot di culture di Singapore si riflette anche nel panorama gastronomico, che racchiude ricette della cultura peranakan e piatti delle altre etnie.

Singapore rappresenta il crocevia del sud-est asiatico e questo suo importante ruolo è evidente in molti aspetti della città: nell'architettura, con edifici moderni ma soprattutto tipici delle diverse culture presenti; nelle celebrazioni, come il Capodanno Lunare a cui vengono dedicati nove giorni di festeggiamenti; nella popolazione, proveniente da diversi Paesi nel mondo – come Cina, Malesia, Indonesia e India – e in grado di coesistere nel totale rispetto del prossimo... Ma soprattutto nel cibo.

La **gastronomia** è ben radicata nella cultura nazionale: non solo rappresenta un elemento in grado di unire le molte etnie che vivono nella Città del Leone, ma il cibo è anche un argomento molto frequente nelle conversazioni dei singaporiani e un momento imprescindibile della vita quotidiana di ognuno degli abitanti.

Lo scenario gastronomico di Singapore è esuberante e sorprendente, oltre ad essere adatto a soddisfare anche i palati più esigenti grazie ad un'ampia proposta di **street food** dove poter assaggiare on-the-go delle ricette dai sapori unici – sia internazionali che in grado di raccontare il melting pot singaporiano –, ma anche alla sempre crescente proposta di esperienze di **fine dining** in ristoranti di charme o stellati, capitanati da chef sia locali che internazionali.

L'heritage gastronomico singaporiano è quindi una vera e propria attrazione turistica, che accompagna i visitatori da mattina a sera grazie a ricette tradizionali della città-stato che possono essere consumati durante i diversi pasti della giornata.

A **colazione** i singaporiani scelgono il **Kaya Toast**, il comfort food per eccellenza e uno dei piatti tipici della città, che può essere abbinato sia con una tazza di kopi (il caffè locale) o di the. Si tratta di un **toast di pane bianco** con all'interno scaglie di **burro freddo** e una generosa dose di **kaya**, la marmellata tradizionale di Singapore realizzata con cocco e uova.

A Singapore viene proposto come colazione da inizio '900, quando Khen Hoe Heng, il più antico coffee shop hainanese di Singapore fondato nel 1919, iniziò a preparare il suo kaya toast con fette di pane bianco, mentre solo nel 1944 arrivò anche la versione con il pane integrale preparata da Ya Kun, una bancarella di caffè locale.

Attualmente viene spesso servito accompagnato da due uova alla coque, condite con soia e pepe bianco... e la mattina inizia al meglio!

All'ora di **pranzo**, invece, uno dei piatti più gettonati è il **Chilli Crab**, il piatto nazionale per eccellenza che, infatti, è molto diffuso come proposta nei menù dei diversi locali di tutta la città-stato. Creato negli anni '50, si tratta di un piatto a base di granchio che viene cotto in una deliziosa salsa di pomodori e peperoncino, servito insieme al proprio sugo.

Jumbo Seafood, uno stabilimento sulla spiaggia dell'East Coast Park, è il luogo ideale dove assaporare questa prelibatezza imperdibile durante un soggiorno in città.

A **cena**, invece, soprattutto in caso di pioggia, una proposta tipica è la **laksa**, una popolare zuppa di noodles tipica della cultura peranakan, che racchiude in sé tradizioni cinesi e malesi. La **versione Katong** – da provare nel ristorante **328 Katong Laksa** – consiste in noodles immersi in brodo piccante e speziato, a cui si aggiungono poi latte di cocco e alcune varietà di pesce, come i gamberetti essiccati e le vongole.

Una volta gustate queste tre specialità locali, non si potrà fare a meno di desiderarle anche una volta tornati a casa dopo il proprio viaggio nella multi-etnica e dinamica Singapore. Come fare? Mettendosi alla prova e realizzando queste tre **ricette** anche a casa.

RICETTA KAYA TOAST

Ingredienti:

2 fette di pane bianco

Burro q.b.

Marmellata kaya

Uova (se le si desidera per accompagnare il toast)

Procedimento:

Prendere due fette di pane bianco in cassetta, a cui rimuovere i bordi e da tostare per ottenere una leggera doratura.

Spalmare una generosa dose di kaya su un lato di entrambe le fette di pane e poi disporre quattro fette sottili di burro freddo su una delle due fette di pane.

Sovrapporre l'altra fetta, creando così il toast e tagliarlo a piacimento.

Ultimo step: gustarselo!

RICETTA CHILLI CRAB

Ingredienti – per 4 porzioni:

1 granchio

3 scalogni

Zenzero (2,5cm)

3 peperoncini rossi lunghi

5 spicchi d'aglio

2 cucchiaini di ketchup

1 cucchiaino di pasta di gamberetti (belacan)

2 cucchiaini da cucina di olio

1 tazza e ½ di brodo di pollo (360ml)

1 tazza e ½ di passata di pomodoro (335gr)

1 cucchiaino di aceto di vino di riso

½ tazza di salsa di peperoncino dolce (120gr)

2 cucchiaini di salsa di soia

2 cucchiaini di zucchero di palma

1 uovo

1 cipollotto

½ tazza di burro (50gr)

Procedimento:

Preparare il granchio togliendo il lembo alla base, quindi rimuovere la testa (conservandola in una ciotola a parte), poi liberare le cavità e rimuovere le branchie su entrambi i lati. Usando un coltello affilato, tagliare il granchio al centro, dividendolo a metà e poi in sei parti totali (3 per lato). Aiutarsi con il coltello ad aprire le zampe del granchio per consentire ai sapori di esaltarsi durante la cottura. Mettere tutto da parte nella ciotola con la testa.

Prendere un frullatore e qui aggiungere lo scalogno, lo zenzero, i peperoncini rossi, l'aglio, il ketchup e la pasta di gamberetti, poi frullare finché non si ottiene una purea.

A parte, scaldare l'olio in un wok a fuoco medio; una volta raggiunta la temperatura corretta per friggere, aggiungere la purea appena ottenuta e lasciar cuocere per cinque minuti, mescolando di tanto in tanto. Poi aggiungere il granchio nel wok e mescolare fino a quando non è completamente ricoperto. Dopo circa 5 minuti il granchio sarà diventato di color arancione.

Quindi aggiungere la passata di pomodoro, il brodo di pollo, l'aceto di vino di riso, la salsa di peperoncino dolce, la salsa di soia e lo zucchero di palma e mescolare finché non saranno completamente amalgamati. Coprire il wok con un coperchio e lasciar bollire per 15 minuti.

Rimuovere le zampe e la testa del granchio e poi impiattare su un piatto poco profondo.

Aggiungere il burro, i cipollotti e l'uovo, da lasciar riposare per un minuto prima di iniziare a mescolare velocemente: il risultato sarà una salsa densa. Versare la salsa sopra il granchio e guarnire con qualche ramo di coriandolo.

RICETTA KATONG LAKSA

Ingredienti – per 2 porzioni:

8 gamberoni sgusciati
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di salsa di pesce
1 tazza e ¼ di latte di cocco (400ml)
Bigné di tofu (100gr), tau pok dimezzato
1 cucchiaino da cucina di olio

Ingredienti per brodo di gamberi:

8 gamberoni, testa e gusci
5 tazze di acqua (1,2ml)
2 tazze di brodo di pollo (480ml)
2 cucchiaini da cucina di olio

Ingredienti per pasta laksa:

15 peperoncini secchi
2 peperoncini rossi
3 cucchiaini di gamberi secchi, ammollati
1 cucchiaino di pasta di gamberetti (bacalan)
8 spicchi d'aglio
1 scalogno
Zenzero (2,5cm)
Radice di curcuma (5cm)
¼ di tazza di noci candela (30gr)
1 gambo di citronella

Per servire:

2 tazze di spaghetti di riso cotti (200 gr)
1 tazza di germogli di fagioli sbollentati (100gr)
1 tortino di pesce, affettato e riscaldato
8 vongole
1 mazzo di foglie di laksa
2 cucchiaini di pasta di peperoncino

Procedimento:

Rimuovere le teste e i gusci dai gamberoni e metterli da parte in una ciotola, quindi scolare e, in una ciotola separata, mettere da parte la polpa dei gamberi.

Per preparare il brodo di gamberi, aggiungere l'olio in una grande pentola a fuoco medio-alto e successivamente le teste e i gusci dei gamberi, quindi mescolare per 5 minuti, schiacciando le teste per rilasciare il sapore. Quindi aggiungere acqua e brodo di pollo e lasciar cuocere a fuoco lento per 45 minuti, lasciando ridurre il brodo. Rimuovere i gusci di gambero e poi filtrare il brodo in una ciotola usando un setaccio.

In un frullatore, aggiungere il peperoncino essiccato, il peperoncino rosso, i gamberi essiccati, la pasta di gamberi (belacan), l'aglio, lo scalogno, lo zenzero, la radice di curcuma, le noci candela e il gambo di citronella. Poi frullare per 5 minuti fino ad ottenere una pasta densa.

Prendere una pentola capiente, aggiungere l'olio e poi la pasta di laksa, lasciando cuocere per 5 minuti fino a quando non risulta fragrante. Aggiungere lo zucchero di palma, la salsa di pesce, il latte di cocco e il brodo di gamberi e poi mescolare; cuocere a fuoco lento per 15 minuti, quindi aggiungere i gamberi e il tofu, cuocendo per altri 3 minuti.

Per servire, aggiungere in un piatto fondo i noodles già cotti, i germogli di soia, le vongole e alcune fette della torta di pesce, a cui aggiungere la laksa. A completare, una manciata di foglie di laksa tritate finemente e, se si desidera, pasta di peperoncino.

Ufficio stampa Singapore Tourism Board

P.R & Go Up Communication Partners

Gloria Peccini – gloria.peccini@prgoup.it – +39 335 276216

Marialuisa Scatena – marialuisa.scatena@prgoup.it – +39 340 5674473

Martina Balzarotti – martina.balzarotti@prgoup.it – +39 349 5737351

Singapore Tourism Board

Singapore Tourism Board (STB) è l'agenzia leader di sviluppo del turismo, uno dei principali settori economici di Singapore. In collaborazione ad altri partner e alla comunità formiamo a Singapore un panorama turistico dinamico. Diamo vita a *Passion Made Possible* differenziando Singapore e mostrandola come una destinazione vibrante che ispira le persone a condividere e approfondire le loro passioni. Per maggiori informazioni visita www.stb.gov.sg o www.visitsingapore.com oppure seguici su Twitter @STB_sg.