COMUNICATO STAMPA

SINGAPORE WORLD GOURMET SUMMIT 2016: 20 ANNI DI ARTE CULINARIA

Un ricco calendario di appuntamenti, rinomati chef internazionali, piatti ricercati e ottimi vini: dal 28 Marzo al 24 Aprile Singapore ospita la 20° edizione del Festival che celebra con gusto la nuova stella nel firmamento della gastronomia mondiale.

Milano, 30 Marzo 2016 - Singapore, noto punto di incontro tra culture e tradizioni culinarie differenti, da sempre si contraddistingue per essere un'eccellenza all'interno del panorama mondiale anche grazie alla kermesse gastronomica **World Gourmet Summit**. **Dal 28 Marzo al 24 Aprile**, l'evento, volto a celebrare l'alta cucina, torna nella città stato per la sua **20° edizione**. 28 giorni all'insegna di imperdibili appuntamenti, con la collaborazione di chef internazionali, trasformeranno la città in un palcoscenico in cui **workshop**, **laboratori**, **percorsi multi-sensoriali** e **degustazioni** saranno protagonisti assoluti.

Il celebre festival sarà l'occasione per scoprire la cucina di Singapore che, come la città, è frutto di una secolare convivenza di etnie. Cinesi, Indiani, Malesi, Europei e Peranakan: tutti popoli con grandi tradizioni culinarie disposti ad aprire le porte della propria cucina per far vivere esperienze degne dei palati più esigenti.
Per consacrare il 20° compleanno di questa speciale ricorrenza all'insegna dell'eccellenza, del gusto e dello spirito di collaborazione, gli chef dei più celebri ristoranti della Città del Leone accoglieranno, tra ricette e fornelli, chef stellati e giovani talenti provenienti da tutto il mondo per offrire ai propri ospiti speciali menù.

La grande manifestazione ha avuto inizio il **28 Marzo** con **Secrets and Magics of Extra Virgin Olive Oil** al **Gattopardo Ristorante di Mare,** in cui lo chef **Lino Sauro** ha condiviso con i suoi ospiti storie e tradizioni siciliane attraverso le creative portate a base di pesce sostenibile.
Seguiranno il **2 Aprile** la cena alla scoperta dei sapori tipici della cucina Peranakan sulle note della famosa violinista **Lynnette Seah**, il **4 Aprile** la masterclass ad opera di **Aarik Persaud**, diverse degustazioni di vino e la consegna del noto **Award of Excellence**, prestigioso premio riconosciuto alle eccellenze gastronomiche, ai professionisti e alle aziende operanti nel settore dell'Hospitality.

Per chi avrà la fortuna di trovarsi in città, World Gourmet Summit sarà un'occasione perfetta per provare alcuni degli indirizzi gourmet più cool del momento a Singapore. L'appuntamento nell'elegante cornice del ristorante **The Disgruntled Chef at The Club** è fissato per il prossimo **6 aprile**, quando l'acclamato chef **Daniel Sia** ospiterà nella sua cucina lo chef Israeliano **Meir Adoni** per una cena a quattro mani. L'occasione permetterà agli ospiti di condurre un viaggio nei lontani territori israeliani alla scoperta delle tradizioni più nascoste: sapori, ricette e ingredienti originali celebreranno l'amore dello chef per la propria terra in uno dei più raffinati edifici storici di Singapore.

Anche il **Tamarind Hill,** regno della giovane chef **Wanthana Nikonsaen** nella suggestiva location della riserva naturale di Labrador**,** ospiterà un interessante calendario di eventi. Imperdibile la serata del **22 aprile**, quando verrà presentato **Royal Thai Banquet,** in collaborazione con gli **Chef Wan** e **Petty Elliott**. Una serata interamente dedicata ai sapori che da secoli arricchiscono le ricette servite nei più sontuosi palazzi thailandesi: aragosta di fiume servita con curry rosso aromatico, torte di granchio fritte e deliziosi dessert a base di mango e anguria. La grande tecnica, l'abilità, la precisione degli chef e l'altissima qualità delle materie prime daranno vita ad un banchetto irresistibile.

Tra gli ospiti d'eccezione che per l'occasione si riuniranno in città spiccano **Yoshinori Ishii**, prominente chef del ristorante Umu di Londra (2 stelle Michelin), **Javier Aranda**, giovane talento del panorama spagnolo che a soli 27 anni ha conquistato la prima stella Michelin con il suo ristorante La Cabra e **Takagi Kazuo**, 2 stelle Michelin e luminare maestro proveniente da Kyoto che si contraddistingue per stile e raffinatezza.