



🏠 Jl. Raya Sanggingan PO BOX 181
Ubud Bali Indonesia 80571
☎ +62 361 977 408
✉ hello@ubudfoodfestival.com
🌐 www.ubudfoodfestival.com



PENGUMUMAN DERETAN NAMA PERTAMA

BERIKUT DERETAN NAMA YANG HADIR DI UBUD FOOD FESTIVAL

Ubud Food Festival kembali hadir bulan Juni dan kami siap membocorkan siapa saja yang akan hadir di setiap program, para *chef* ternama dan semua pahlawan pangan dari Indonesia maupun mancanegara. Dan ini belum semuanya!

Ubud, Bali – Diselenggarakan dari tanggal 24 hingga 26 Juni, Ubud Food Festival (UFF) kembali hadir di Taman Kuliner dalam inisiatif membangun Bali untuk merayakan pemulihan Bali dari pandemi. Tiga hari perayaan kuliner, diskusi, lokakarya, musik dan film yang menambah pengalaman kuliner dan budaya yang luar biasa.

“Selamat tiga hari yang penuh dengan makanan, kami memiliki program yang sangat padat,” kata **Janet DeNeefe**, pendiri dan direktur Festival. “Dalam penantian panjang ini, kami telah memilih *chef* terbaik, mencari para ahli kuliner, pengerajin, *food writers* dan petani untuk menyuguhkan festival paling seru hingga saat ini.”

Selaras dengan tema festival tahun ini, *Heroes*, UFF mempertemukan para ahli kuliner lokal dengan para *chef* dalam berbagai Special Events yang ditunggu-tunggu. UFF akan memberikan penghormatan kepada **William Wongso** dengan Lifetime Achievement Award atas pengabdian besarnya terhadap kuliner Indonesia. Salah satu *social-eco entrepreneur* terkemuka Indonesia, **Helianti Hilman** menyajikan sajian unik yang terinspirasi dari relief Borobudur serta membicarakan penelitiannya mengenai proyek gastronomi heritage.

Nyesha Arrington, seorang *chef* pemenang penghargaan berdarah Afrika Amerika dan Korea yang tinggal di L.A. akan menyajikan sajian *plant-based* di Fivelements. **Andrew Walsh** dari Cure, *Michelin-starred* di Singapura akan menghadirkan masakan Celticnya di Aperitif. Lebih dekat dengan **Aga Alvian** dari Meatsmith milik Dave Pynt, ia akan membawa bara menjadi lebih panas lagi di atas meja makan Api Jiwa.

Chef asal Meksiko **Diana Beltran** akan bergabung bersama para chef dari Chili dan Peru untuk menyulap sebuah malam Latino dan rasa pedas yang tak terlupakan di Cantina, *rooftop eatery* baru di Ubud

Hadir kembali di UFF, **Maurizio Bombini** dari Mauri, Seminyak mengajak pengunjung untuk mencicipi keahliannya dalam menu 5-course Mediterranean di Mandapa. *Chef* dari Young George, **Melissa Palinkas** menampilkan sajian Australia Barat dengan tiram mutiara Akoya bersama **Amy Beard** di Donna.



🏠 Jl. Raya Sanggingan PO BOX 181
Ubud Bali Indonesia 80571
☎ +62 361 977 408
✉ hello@ubudfoodfestival.com
🌐 www.ubudfoodfestival.com



Ayu Gayatri dan **Gede Kresna** dari Dapur Pengalaman Rasa meracik ritual Bali, keunikan rasa, resep luhur dan dongeng ke meja makan Tall Trees di Westin. **Kris Syamsudin** membawa hidangan laut lobster, kepiting, dan ikan segar dari Kepulauan Sula di Halmahera Utara ke Casa Luna.

Di panggung Teater Kuliner, **Petty Elliott** kembali kepada akar Manadonya, mengubah masakan tradisional Indonesia menjadi sebuah hidangan modern. Menampilkan juga **Lisa Sibagariang** ahli fermentasi dari Locavore, dan petualangan kuliner Bali-Bandung yang dipersembahkan oleh Parti Gastronomi.

Raka Ambawaran dan **Esy Triana** memperlihatkan bagaimana cara membuat minuman fermentasi beras, Brem Bali. Chef asal Bali **Putu Dodik Sumarjana** hadir kembali dengan penghormatannya kepada pisang. Sementara itu, Chef **William Salim** dari Sensorium menyiapkan menu andalannya yang paling laris Asian-Style Prawn Squid-Ink Tagliolini dengan Prawn Butter.

Ruang diskusi, pandangan dan pemikiran unik, Food for Thought memberikan kesempatan bagi para produsen, chef, dan konsumen untuk berbagai cerita dan ide. Sesi ini dimulai dari **William Wongso** mengenai perjalanan kuliner dan siapa pahlawan pangan bagi dirinya.

Sesi bincang-bincang yang mencakup tema inisiatif berkelanjutan dengan penggemar ikan segar **Ryan Theja**, **Blane Olson** dan pembuat FishGo app **Merta Yoga Pratama** membicarakan keberlanjutan hidangan laut, generasi baru petani muda Bali membahas budidaya padi berkelanjutan dan sesi para ahli tentang rumput laut dan pandemi. Sedangkan **Chef Ragil Imam Wibowo** akan membahas sebuah proyek untuk melestarikan budaya kuliner masyarakat adat Bali dalam sebuah buku masak unik dan Arak yang disajikan bersama dengan pembuatnya.

Akan bergabung juga di Food for Thought, **Janur Yasa**, Top 10 CNN Hero yang membuat program Plastic Exchange, sistem tukar plastik dengan beras yang menjadi sebuah gerakan untuk pendidikan lingkungan dan pemberdayaan masyarakat yang akan ditemani oleh **Ketut Yudanni**, pejuang eko-enzyme.

Saat matahari terbenam, waktunya untuk memulai musik dan film pilihan. Tahun ini festival menghadirkan **Navicula**, trio Soul RnB **Souldfood**, dan **Keroncong Jancoek** dengan campuran musik tradisional dan kontemporer khasnya.

“Kami percaya bahwa penting untuk menyoroti inisiatif dan penawaran baik dari kawan-kawan kami di dunia kuliner,” kata **Janet DeNeefe**. “Dan kami bangga untuk memimpin upaya pemulihan dan mempromosikan Indonesia sebagai destinasi kuliner. Kami tidak sabar lagi untuk merayakan dan berpesta bersama dengan para penjunjung festival tahun ini.”



🏠 Jl. Raya Sanggingan PO BOX 181
Ubud Bali Indonesia 80571
☎ +62 361 977 408
✉ hello@ubudfoodfestival.com
🌐 www.ubudfoodfestival.com



CATATAN UNTUK EDITOR

Deretan nama dan tiket program untuk Ubud Food Festival 2022 sudah dapat diakses melalui www.ubudwritersfestival.com

Akreditasi media telah dibuka, bagi jurnalis yang tertarik silakan daftar [di sini](#).

Untuk melakukan kesempatan wawancara, silakan menghubungi Media Nasional Koordinator, Gustra Adnyana di gustra@yayasansaraswati.org atau +62 812 382 448 82.

Foto – foto dan sumber media tersedia [di sini](#).

FESTIVAL

Didirikan pada tahun 2015, Ubud Food Festival (UFF) adalah tiga hari perayaan kuliner lintas budaya dengan kuliner Indonesia sebagai bintangnya. Mencakup acara-acara istimewa, demo memasak, tur makanan, bincang-bincang, lokakarya, musik, pertunjukan seni, film, pasar makanan, dan banyak lagi, Festival ini merayakan keragaman dan kelezatan lanskap kuliner Indonesia. Telah menggoda 15.000+ pecinta makanan dari negara-negara termasuk Amerika Serikat, Australia, Singapura, Inggris, Filipina, Thailand, dan India pada tahun 2019, Ubud Food Festival sekarang menjadi Festival kuliner terkemuka di Asia Tenggara dan acara yang wajib dihadiri. Menyatukan foodies Indonesia dari seluruh tanah air, UFF19 juga telah menyambut 85% pengunjung Indonesia, termasuk pengunjung dari Jakarta, Bandung, Yogyakarta, Surabaya, Medan, dan Papua.

PENYELENGGARA UFF

Yayasan Mudra Swari Saraswati adalah yayasan nirlaba independen yang berkomitmen untuk memperkaya kehidupan dan penghidupan masyarakat Indonesia melalui berbagai program pembangunan komunitas seni, budaya, dan kuliner. Didirikan pada tahun 2003 oleh Janet DeNeefe dan Ketut Suardana sebagai proyek penyembuhan dalam menanggapi bom Bali pertama. Tujuan Yayasan adalah untuk membantu memenuhi kebutuhan kegiatan kreatif di Indonesia, individu, dan komunitas sembari menunjukkan keragaman budaya baik tradisional maupun kontemporer kepada dunia. Menciptakan ruang untuk pertukaran lintas budaya dan dialog serta diskusi adalah inti dari Yayasan ini. Hal tersebut dapat dicapai melalui inisiatif Ubud Food Festival dan Ubud Writers & Readers Festival. Melalui acara internasional besar ini, Yayasan mempromosikan Ubud sebagai pusat seni dan budaya serta menampilkan seniman, penulis, *chef*, dan produser.