A Milano arriva We Talk UMA. Obiettivo: accendere i riflettori sulle tradizioni culinarie dell'Africa

20250428115025cropped-victorie-gouloubi-061223-140-copia-d07e0f5d

In un’epoca in cui il cibo è sempre più di tendenza, un contenuto da social media e un motivo di orgoglio nazionale, esiste ancora un enorme vuoto culturale che riguarda una delle tradizioni culinarie più antiche, varie e ricche del mondo: quella del con il continente africano. Pioniera in Italia della valorizzazione delle cucine afro-caraibiche, la chef e scrittrice **Victoire Gouloubi**, che ha ideato e curato il salone UMA ULAFI – Le alte identità gastronomiche del continente afro-caraibico, **torna il 10 maggio presso The Warehouse a Milano** (via Settala 41, dalle 15:30 alle 19:00; per partecipare all’evento, **clicca qui**) con **We Talk UMA**, un nuovo appuntamento pensato per accendere i riflettori sul divario culturale e commerciale che ostacola la piena espressione delle cucine africane nel panorama italiano.

Ad oggi, in Italia, si sa ben poco delle evoluzioni e innovazioni delle gastronomie o dei prodotti agricoli alimentari dell’Africa nonostante nel Belpaese risiedano stabilmente quasi due milioni di cittadini di origine africana. «*Una delle cause principali è la scarsa conoscenza e la limitata domanda di ingredienti e tradizioni culinarie provenienti da questo ampio e variegato continente* - dice **Chef Victoire Gouloubi** -. *Senza domanda, però, non può esistere un mercato e dunque come possiamo colmare il vuoto culturale e commerciale che ancora oggi caratterizza l’importazione, la distribuzione e la diffusione delle cucine africane in Italia? Le difficoltà doganali, la mancanza di interlocutori commerciali prepara8 e una filiera distributiva inesistente rappresentano solo alcune delle barriere all’ingresso. Eppure, molti di questi prodotti – ancora poco noti nel nostro Paese – possiedono proprietà nutrizionali di grande valore, potenzialmente capaci di arricchire anche le diete mediterranee* ».

«*A fronte di oltre cinquantaquattro stati indipendenti, ciascuno con le proprie specificità culinarie, le culture gastronomiche africane non possono essere ridoIe a una manciata di piaP 'etnici' spesso stereotipi* - continua la Chef - ***La questione è complessa e riguarda anche il modo in cui la cultura gastronomica viene trasmessa****, o meglio un'attenzione verso la ricchezza delle cucine africane pressoché assente, nonostante la crescente presenza di comunità africane sul territorio*».

Tra gli ospiti del talk ci saranno:

? Michele Sofisti |CEO di Nzatu.com e aIvo nella tutela della biodiversità in Africa

? Giuseppe Mistretta |Ambasciatore d'Italia in EAopia

? Mauro Cipolla |Artigiano del caffè e fondatore di Caffè d'Arte

? Claudia Concas | Giornalista e content creator gastronomica

? Bintu Sarr |Chef italo-senegalese e imprenditrice

? Francesca Romana Barberini | Giornalista e gastronoma internazionale

A moderare l'incontro sarà presente Alessandro Cossu, comunicatore scientifico e professionista della comunicazione sociale.

Durante il talk verranno inoltre presentati cinque progetti culturali e alimentari innovativi promossi da giovani africani, tra cui **REDIZI, il gioco da tavolo ideato da Issa Yerima per esplorare l'Africa in modo divertente e istruttivo**. A conclusione del panel, un monologo ironico e irriverente di John Olaoluwa Modupe, podcaster e stand-up comedian italo- nigeriano.

Ma non è tutto: in occasione del talk saranno anche esposte **le opere della restauratrice Lanusa Silva** e del pittore Jonathan Rodriguez. We Talk UMA si chiuderà con degustazione di finger food preparata da Chef Bintu Sarr in abbinamento al nuovo Bitter del brand Familia Pizarro e con una selezione di vini del Consorzio Garda DOC.