Baobab, arachidi e tanta passione: i segreti dello chef Kitaba

baobab-kitaba-a1777944

Baobab da bere o da gustare al cucchiaio? Certo non capita tutti i giorni, ma al Padiglione dell'Angola è possibile.

Qui, infatti, grazie al tocco sapiente dello chef Kitaba, l'immenso albero simbolo del paese africano e icona possente all'interno del padiglione si fa specialità gastronomica.

Per Kitaba - al secolo Luìs Filipe da Costa Miguel, 30 nativo di Luanda –diffondere nel mondo le ricchezze alimentari del suo paese è infatti un must.

Nascono proprio così i suoi manicaretti, sapientemente imbanditi nel corso della serata angolana che insieme al su team di cucina e di sala lo ha visto protagonista.

[caption id="attachment_80804" align="aligncenter" width="340"]baobab gelato Gelato al baobab e alle arachidi con torta alla cannella[/caption]

E tra le specialità ecco anche l'ingrediente segreto di Kitaba: l'arachide. Star della serata e ispiratrice delle varie preparazioni, come il "Muamba de peixe com frutos do mar" (pesce con salsa di Kitaba a base di arachidi e frutti di mare) o il "A paixao do Chefe" (gelato al baobab e alle arachidi con torta di cannella).

Un viaggio nel gusto, quello predisposto da Kitaba per i suoi ospiti, che ha consentito di viaggiare tra i sapori di un paese dalle mille contaminazioni.

In Angola, infatti, la dominazione portoghese ha introdotto molti spunti occidentalizzanti (non mancano anche elementi italiani e brasiliani) che si sono innestati con particolare piacevolezza sulle tradizioni locali.

[caption id="attachment_80811" align="aligncenter" width="340"]Okra con gamberetti saltati Okra con gamberetti saltati[/caption]

Ecco allora che oggi la cucina angolana, proprio in virtù di questa combinazione di culture, ha raggiunto un elevato grado di diversificazione, incorporando sapori e consistenze in grado di soddisfare ogni palato senza però mai perdere la propria identità.

Influssi internazionali

Ma quali sono i cibi importati dalle altre culture? Ecco qualche esempio.

Il Portogallo ha introdotto in Angola riso e pomodoro, e la tecnica della frittura e del soffritto.

Dal Brasile provengono numerosi ingredienti ormai parte integrante della cucina angolana, come la manioca (particolarmente delicata e intrigante la polenta con essa prodotta), la patata dolce o il peperoncino.

Anche l'Italia ha contribuito alla ricchezza della cucina angolana con la pasta e, appunto, la polenta.