



Comunicato stampa

Milano, 16/11/2023

**La chef italo-congolese Victoire Gouloubi inaugura il 6 dicembre a Milano il concept afro-gourmet “UMA ULAFI - La golosa forchetta africana”**

## L'ALTA CUCINA DI “MAMA AFRICA”

In Africa la cucina è fortemente associata alla figura femminile e materna. Tutte le sue tradizioni culinarie sono nate dalla creatività delle donne a cui nella *black culture* è assegnato il compito di cucinare, educare e condividere il cibo.



**Victoire Gouloubi**, pluripremiata chef italo-congolese e prima Executive Chef donna di colore nel nostro Paese, sta facendo conoscere in Italia l'alta cucina afro-caraibica moderna, affiancando l'attività ai fornelli a **un'appassionata opera di divulgazione della cultura enogastronomica, e non solo, del continente africano.**

Dopo essere stata tra le protagoniste di “*The Goddess Of Food*” (2016) della regista francese Verane Frediani, ha prodotto il film documentario “*We are Food*” diretto da Egle Pappalardo in uscita nel 2024.

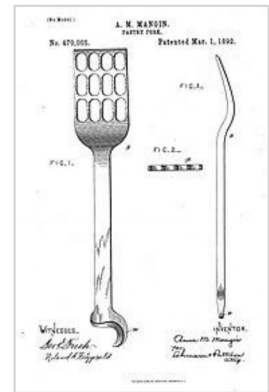
Sul piccolo schermo incontra i produttori e realizza piatti che coniugano l'alta cucina italiana a quella del continente africano (ne “*Il tocco di Victoire*”, Gambero Rosso), ma la vediamo anche dialogare con personalità che portano avanti ogni giorno le istanze della cultura nera nelle loro professioni (in “*Make Taste&Change*”, Gambero Rosso). La sua visione è condivisa nel progetto “*Afrofoody*” promosso dall'Alto Commissariato dell'ONU per i Diritti Umani ([link in calce](#)).

Il principio denominatore dei suoi progetti è sempre lo stesso: **sfatare il mito della “cucina africana” come cucina etnica e povera fatta solo di street food.** Nell'immaginario occidentale, infatti, sono assenti i piatti che compongono i patrimoni gastronomici dei diversi Stati africani frutto delle tradizioni nazionali e di raffinati procedimenti culinari sviluppatisi nei secoli. La ricetta di Victoire Gouloubi comincia dalla lingua: il termine “cucina africana” è troppo generico per racchiudere le tradizioni gastronomiche delle isole (Madagascar, Comore, Mauritius, Seychelles, Zanzibar per citarne alcune) e dei 54 Stati che compongono l'Africa, un continente attraversato dall'Equatore e dai due Tropici con condizioni climatiche così diverse da dar vita a un'immensa varietà di prodotti alimentari autoctoni.

**Mercoledì 6 dicembre 2023 Victoire Gouloubi inaugurerà a Milano al Ristorante Sadler, nella sua sede originaria di Via Ascanio Sforza, la prima delle sue cene-evento dal titolo “UMA ULAFI - La golosa forchetta africana”**

Il nome della serata è un omaggio a una donna sconosciuta in Italia, Anna M. Mangin, ristoratrice afro-americana che nel 1891 brevettò la forchetta da pasticceria (Uma in lingua swahili significa forchetta), un utensile che ha semplificato la vita nelle cucine domestiche e professionali ed è il precursore dei moderni miscelatori elettrici.

“UMA ULAFI - La golosa forchetta africana” sarà il primo di una serie di incontri, innanzitutto enogastronomici, dedicati alla scoperta delle radici africane per un racconto nuovo e più veritiero delle magnifiche e numerosissime cucine afro-caraibiche.



La cena-evento del 6 dicembre, patrocinata dall'**Ambasciata della Repubblica Democratica del Congo in Italia**, dall'**United States Foreign Trade Institute** e dal **Gambero Rosso**, vedrà ai fornelli la sola Victoire Gouloubi, supportata dagli chef Antonio Bello, Sarà Maccioni e Rossella Ioppolo, ma nei successivi appuntamenti la chef cucinerà a quattro mani con alcuni dei più affermati cuochi afro-caraibici attivi nei ristoranti di tutto il mondo.

## **UMA ULAFI**

### **MENU**

*Carpaccio di nanasi al tamarindo, tartare di capesante e  
mela Granny Smith con caviale di ananas*  
(Traccia africana: Nanasi- tamarindo)

*Pane pita di patate dolci farcito di trevisana confit, cipolla  
caramellata e lardo di colonnata al penja*  
(Traccia africana: Patata dolce africana, pepe di penja)

*Ravioli con farina di manioca alle mazzancolle su crema di Yuka  
al Lemon Grass e olio rosso di palma affumicato*  
(Traccia africana: Manioca, Lemon Grass, olio rosso di palma)

*Fonio cotto al vapore con foglie di banano, cotechino e  
pomodorini rossi del Vesuvio con brodo di miso*  
(Traccia africana; Fonio, foglie di banano)

*Spigola marinata al berbere, lenticchie nere Beluga stufate  
con alga kombu e finferli al karité*  
(Traccia africana: Spigola o bar, berbere, karité)

*Maiale in crosta di semi chiari, involtino di verza agli agrumi e  
platano affumicato grigliato*  
(Traccia africana: Maiale, semi chiari, platano)

*Ganache di Goyava, burro di ibiscus, granella di cioccolato  
bianco e gel di agrumi*  
(Traccia africana: Goyava, ibiscus, spezie)

Alla presenza dell'Ambasciatore congolese **S.E. Henri Okemba**, dello chef ambassador della cucina delle Comore *Ahamada Binali* e di artisti, esponenti della cultura e dell'imprenditoria, la Chef realizzerà e racconterà le sette portate che compongono il menu da lei ideato. Una pacifica e golosa battaglia per diffondere un'immagine inedita del patrimonio culinario africano e combattere, a colpi di mestoli e padelle, stereotipi negativi e razzismo.

### **Ma l'arte culinaria può essere investita di messaggi politici così importanti?**

*"Spesso i cuochi africani tendono a nascondere la loro storia e identità culturale temendo di venire trattati con pregiudizio e declassati a semplici interpreti di una cucina etnica, ovvero una cucina arcaica cristallizzata nel tempo e nello spazio" - spiega la chef Victoire Gouloubi. "Al contrario io penso che dobbiamo essere innanzitutto consapevoli del nostro valore. Possiamo compiere una piccola rivoluzione semplicemente cambiando il modo di presentare l'arte gastronomica del continente africano mettendo in risalto tutta la sua bellezza, fatta di colori e profumi unici, di secoli di storia e di prodotti tipici della nostra Mama Africa".*

Ad arricchire ulteriormente la serata il **pittore venezuelano Jonathan Rodríguez**, che vive e lavora a Legnano, esporrà i suoi dipinti dedicati alla donna africana, Regina del fuoco e cuore pulsante della famiglia. *"Rappresento questa donna pura ed eterea nella sua grazia, ma allo stesso tempo con la forza di un baobab, un albero con radici profonde che si espandono attraverso il suo profumo. Come filo conduttore l'uso dell'oro mi ha permesso di raffigurare l'importanza di mantenere vive le tradizioni tramandate da secoli dai nostri cari predecessori".*

**"UMA ULAFI" è un concept dedicato non solo ai protagonisti del mondo food afro-caribico, ma promuoverà anche libri e opere artistiche per un grande progetto culturale di inclusività, scambio economico e arricchimento culturale.**



#### **Victoire Gouloubi Bio**

*Arriva in Italia nel 2002 con il fratello per raggiungere uno zio già residente nel nostro Paese e sfuggire alla terribile guerra in corso in Congo. Lo zio le consiglia di abbandonare gli studi universitari intrapresi nel suo Paese per dedicarsi a un mestiere. Decide così di trasformare la sua grande passione per la cucina in una professione che le consenta di mantenersi in Europa. Si forma e studia in Francia e in Italia con gli chef Claudio Sadler, Fabrizio Ferrari (Ristorante Gref Food & Charme), Fabrizio Cadei (Principe di Savoia) e Mark Farellaci. Nel 2009 al Camperio, club 4 stelle di Milano, diviene la prima Executive Chef donna di colore in Italia.*



Definisce la sua cucina "meticcica" perché mescola i sapori della sua infanzia africana a quelli dell'alta cucina di stampo europeo. Gli ingredienti sono innanzitutto vegetali: platano, manioca (tipico tubero brasiliano da cui si ricava la tapioca), okra (o gombo, ortaggio che si trova in Africa e in India simile ai nostri fagiolini), olio di palma, zenzero. La sua ricetta del cuore è il platano, che solitamente in Africa si consuma fritto o cotto al cartoccio, ma che lei cuoce al vapore e avvolge poi nell'alga Nori che dà quel sentore affumicato tipico dell'Africa dove c'è l'abitudine di affumicare i cibi per conservarli.

**Riconoscimenti:**

- Premio Touring Club Italia
- Premio Cucina emergente l'Espresso
- Premio Rum Zacapa per il Gambero Rosso
- Ambassador dei We Women for Expo 2015
- Donna dell'anno 2015 all'Africa-Italia Business Awards
- Chef Ambassador di AfrikFestiFood - Ginevra Città del gusto
- Premio Leader of change nella categoria Legacy ai Black Carpet Award Italy

**Sito web:** [chefvictoire.com](http://chefvictoire.com)

**Instagram:** [@chef\\_victoire](https://www.instagram.com/chef_victoire)

[Afrofoody UN Human Rights](https://www.afrofoody.com/)

**Info cena**

**Mercoledì 6 dicembre 2023**

**Ore 19.30**

**Ristorante Sadler (vecchia sede) - Via Ascanio Sforza 77 - Milano**

Per prenotazioni: <https://www.eventbrite.it/e/registrazione-uma-ulafi-concept-alla-scoperta-delle-identita-gastronomiche-afrocaraiiche-753488393067>

**Si ringrazia:**

Cantina Francesco Maggi - Viticoltori dal 1940

Astoria Wines

Hotel Milano Ambasciatori

Caffè Grounded by Nature

BB Style

Misao Poivre

Made in Italy Bio

Kodamer

La serata è stata organizzata in collaborazione con Susanna Amerigo, esperta di vini ed eventi.



**GAMBERO ROSSO**

**GOELDLIN®**  
Collection  
*L'eleganza nel Lavoro*