

Southafrica Food and wine Festival: a Taormina si incontrano sapori e culture

scritto da Clarissa Iraci | 30/09/2016



Non solo piatti a base di carne di manzo, pollo, maiale e agnello al South Africa Food & Wine Festival, la due giorni che si svolge a Taormina il 1 e 2 ottobre ed organizzata dall'ambasciata Sudafricana. I visitatori, infatti, potranno assaggiare anche ricette a base di coccodrillo, struzzo, zebra, koudou, gazzella e facocero.



Dopo il [**Cous Cous Fest a San Vito Lo Capo**](#), la cultura africana e quella siciliana si incontrano nuovamente ma stavolta a Taormina, in provincia di Catania. Qui, l'ambasciata Sudafricana organizza, infatti, la prima edizione del **South Africa Food & Wine Festival**, che si terrà *l'1 e il 2 ottobre*, come annunciato dall'ambasciatrice **Nomatemba Tambo**.

In Corso Umberto, a partire dalle 12:30 di sabato 1 ottobre, si potranno degustare piatti sudafricani, preparati dallo chef-executive dell'ambasciata del Sudafrica a Roma, **Sasha Kingston**, e dall'**Associazione Italiana Cuochi**. Il Festival è un punto di ritrovo per scoprire nuove occasioni gastronomiche, grazie ai cooking show che si svolgeranno nel corso delle due giornate nella piazza del belvedere.

La degustazione include piatti tipici sudafricani con l'alimento che costituisce l'ingrediente base della cucina Sudafricana: la carne. Le ricette includono principalmente la carne di manzo, ritenuta tra le migliori al mondo, ma anche pollo, maiale e agnello. I visitatori più curiosi però possono addentrarsi in un universo di sapori nuovi con l'assaggio di piatti a base di coccodrillo, struzzo e zebra. Tali carni selvatiche, insieme al koudou, alla gazzella e al facocero, fanno parte di un repertorio di carni esotiche che non sono alla portata di tutti i giorni ma si possono gustare, in Sudafrica o in Namibia, nei ristoranti interni ai parchi.

Anche se nelle varie zone dell'Africa vi sono diverse abitudini e ricette, il cibo come cultura e condivisione rappresenta il comune denominatore di tutto il continente africano. Desinare insieme costituisce un rito dall'altissimo valore culturale. Una delle tradizioni più diffuse in Sudafrica è, infatti, il **barbecue**, chiamato **braaivleis** (*braai* significa *grigliare*), che incarna il concetto secondo il quale un africano non rifiuta mai di condividere il cibo col prossimo.

Lo stesso spirito di condivisione e solidarietà si respirerà al **Festival di Taormina**, in riferimento anche alle iniziative in materia di blue-economy e delle iniziative benefiche. Nel pomeriggio della prima giornata (ore 15:30), presso la **Sala Conciliare di Taormina** si svolgerà infatti un *“business meeting”*. L'appuntamento vedrà la partecipazione dell'assessore regionale al turismo della Regione Siciliana, Antony Barbagallo, e altre autorità. Si discuteranno le opportunità di eventuali rapporti economici tra il Sudafrica e la comunità economica locale. Infine, l'incasso dell'intera degustazione sarà devoluto alla Comunità di Sant'Egidio e alla Foncanesa (Fondazione Catanese per lo Studio e la Cura delle Malattie Neoplastiche del Sangue).

Il console onorario Giacomo Gargano e l'Assessore al Turismo Antony Barbagallo hanno espresso il loro apprezzamento per la partecipazione del Comune di Taormina ma anche di tutti i piccoli commercianti. Ci si augura che il festival possa assumere il carattere di un'occasione annuale, alla luce della sua doppia natura. Oltre all'occasione gastronomica infatti le autorità hanno sottolineato l'importanza di promuovere rapporti tra culture simili non trascurando, contemporaneamente, l'ambiente marino.

Un evento interessante quindi per i curiosi di questa cultura, per tutti coloro che vogliono fare un'azione benefica e, magari, anche per i promotori di nuovi legami tra la Sicilia e questo mondo, incredibilmente simile al nostro.