Cosa c’è dietro un ingrediente? Il libro di Victoire Gouloubi fa riflettere su ospitalità, società e cucina

20241121125530libro-213493dd

Si è parlato di tante cose alla presentazione del libro **“Siamo ingredienti e non sapevamo di esserlo”** di cheffe Victorie Gouloubi, martedì a Milano da EST, Enosteria Sociale con Terrazza. Temi scomodi, urgenti, come **razzismo, sessismo, patriarcato**, affrontati in un dialogo con Roberta Schira, giornalista enogastronomica del Corriere della Sera.

Victoire, origine congolese, da trent’anni in Italia, prima donna africana a raggiungere – faticosamente e dolorosamente, come ricorda lei – la posizione di executive chef nel nostro Paese che per usare un eufemismo non è per immigrati, specie se con la pelle nera, **ha scritto i pensieri di una vita in un libro denso e fitto**, che parte dalla cucina **per esplorare le contraddizioni del nostro tempo**, **mescolando autobiografia, storia culinaria e riflessione sociale.**

L’INGREDIENTE, TRA STORIA E SOCIETÀ

Da secoli l’ingrediente è elemento di scambio, baratto, commercio ma anche di guerra, impatto ambientale, ricatto. Per questo, si legge fin dalla copertina, “ideare un menù è una responsabilità sociale”. **Il viaggio parte da lontano**, anzi lontanissimo, nasce con la storia dell’uomo che non a caso inizia proprio **in Africa**, continente ignorato e sconosciuto ai più. E infatti, fa notare Victoire, *«in Italia noi africani siamo due milioni e non esiste un canale o un programma di notizie dall’Africa. Ma per gli immigrati e le seconde generazioni in Italia è anche difficile trovare gli ingredienti delle loro cucine»*. Che sarebbe il caso di **smettere di chiamare cucina africana** perché il continente, terzo per estensione, conta 54 Paesi e sarebbe ora di chiamarle per nome queste cucine invece che **banalizzarle dietro un anonimo ‘africane’**: esiste una cucina europea? Vi piacerebbe che la grande tradizione italiana fosse mescolata e confusa per, ad esempio, la cucina inglese o lituana?.

«Dovremmo essere noi africani a creare un mercato qui in Italia di prodotti africani freschi e di qualità» . Quei meravigliosi e potenti ingredienti africani che hanno accompagnato la storia dell'uomo per secoli e millenni.

*«Esiste **un'Africa molto poco raccontata*** – dice ancora Victoire -. *Quella dei giovani che nei loro Paesi stanno facendo una rivoluzione dolce, lavorando a progetti innovativi, anche nel campo agroalimentare, aprendo startup nei loro Paesi. A loro voglio dare spazio nel mio progetto Uma Ulafi, il salone delle eccellenze agroalimentari africane»*. Dopo le prime due edizioni, cui Mixer ha partecipato e di cui vi abbiamo dato conto, la prossima sarà nel 2025, a maggio. Un ristorante per questa cheffe di talento, oggi international private chef in vari Paesi, che **unisce ingredienti africani alle tecniche dell'haute cuisine** e che ha lavorato a Milano **con** Sadler e al Ristorante L'Assassino e all'Hotel Sheraton San Siro, tra gli altri, ancora non c'è. *«Aprirò un ristorante se troverò un investitore».*

CAMBIARE SI PUO', E SI DEVE

Intanto possiamo leggere il suo pensiero che parte dall'**import-export di persone** e dalle **condizioni disumane nei campi di pomodori** nostranissimi, passa per il significato del **cibo e l'abbondanza o spreco alimentare**, tocca la scienza e la salubrità degli alimenti, plana sulle questioni ambientali per terminare nelle cucine, riflettendo sul mestiere e il ruolo ambivalente della donna, dispensatrice di alimenti e vita ma anche invisibile lavoratrice sfruttata.

Il tutto, con la forza il coraggio e **la (giusta) rabbia** di chi vede le cose che non vanno e anzi le vive sulla sua pelle, come ogni donna e ogni persona dalla pelle nera e ancora di più, in quanto donna e nera insieme. **Senza vittimismi** (tanto diffusi a ogni livello nella nostra epoca) ma con il messaggio sacrosanto a tutte le donne di **non dare per scontata la discriminazione** perché, tanto, non c'è nulla che possiamo fare per cambiare lo stato delle cose.

La storia e la forza di Victorie ci dimostrano invece che **cambiare si può, e si deve**. Un libro onesto e potente insomma, sia per chi fa della cucina il proprio mestiere sia per chi vuole capire cosa non va nella nostra società e, magari, potrebbe anche pensare che sta a noi, dal basso, cambiarla, in modo più giusto ed equo per tutti.

IL LATO NASCOSTO DEL CIBO

Da simbolo di identità dei popoli a causa ignara di dipendenze e violenze, scopriamo il lato nascosto del cibo, in un viaggio guidato da Chef Gouloubi, che **affronta temi di grande attualità** come il

razzismo, il classismo e il body shaming attraverso la lente della cucina. Victoire Gouloubi — famosa per le sue trasmissioni in Gambero Rosso Channel e per il suo progetto UMA ULAFI, il salone delle eccellenze delle culture gastronomiche afro-caraibiche in Italia — mette in luce come **gli ingredienti non siano solo oggetto di consumo**, ma sono soprattutto **veicoli portatori di storie e dinamiche di potere**, trasformando così ogni piatto in una riflessione sociale. Un libro che intreccia storia, identità e consapevolezza.

«Il cibo è sempre stato l'evento nell'evento, il rito da non perdere. In questo modo, ha sempre ricoperto un ruolo centrale nella vita e nella cultura delle persone». Chef Victoire Gouloubi. Tra le pagine, Chef Gouloubi esplora anche le **difficoltà affrontate dalle donne chef in un ambiente spesso non solo duro ma anche maschilista**. Con Siamo ingredienti e non sapevamo di esserlo, Chef Victoire invita il pubblico a riflettere su questioni universali come la sostenibilità e i diritti umani.

Victoire Gouloubi, Siamo ingredienti, pagine 228, Trèfoglie - Flaco Edizioni Group. **In libreria dal 29 novembre**