

Festival celebra culinária e cultura afro em Ceilândia

Evento reúne feira gastronômica, shows e oficinas gastronômicas com chefs da África

POR MAYARIANE CASTRO

O Festival Chakula Kizuri acontece no sábado (10), no Centro Cultural Desportivo de Ceilândia, com programação voltada à cultura africana e afro-diaspórica.

O evento é gratuito, aberto a todos os públicos e reúne feira gastronômica, apresentações musicais e atividades formativas.

A iniciativa prevê a realização da Feira Afrosabores, com 20 estandes dedicados à cultura e à gastronomia africana, além de apresentações artísticas ao longo do dia.

Estão confirmadas participações da DJ Negritah, do grupo Samba da Guariba, da banda de percussão africana Danda Muxima e dos artistas Rich, Kelvindon, Parker e Big Nel. A programação musical busca contemplar diferentes expressões culturais ligadas à herança africana no Brasil.

Cultura africana

Segundo a organização, o festival foi criado com o objetivo de ampliar a visibilidade das culturas africanas e afrodescendentes no Distrito Federal e promover o acesso da população a manifestações culturais, saberes tradicionais e práticas culinárias de diferentes países do continente africano.

O idealizador do evento, Eduardo dos Santos, afirma que a proposta é aproximar referências africanas e brasileiras por meio da música, da culinária e de atividades educativas.

Além do evento principal, o Festival Chakula Kizuri realizou uma série de workshops de culinária africana, que começaram na segunda-feira (5) e vão até sexta (9). As atividades formativas ocorreram no Motorock Bar, localizado na QNJ 18, em Taguatinga, das 15h às 17h. As oficinas foram gratuitas e conduzidas por chefs convidados de diferentes países africanos que trouxeram um pouco da gastronomia do continente para o quadradinho do Distrito Federal.

Na segunda, a atividade foi ministrada pelo chef McMartins, da Nigéria. Na terça-feira, o workshop foi conduzido pelo chef Akefa, do Senegal. Na quarta, comandou a oficina a chef Pelagie, da República Democrática do Congo. Na quinta, Sarah Koné, da Costa do Marfim. E o evento se encerra na sexta-feira com o chef Salomé, de Camarões. A programação educativa teve como foco a apresentação de técnicas, ingredientes e modos de preparo tradicionais da culinária africana,



A chef Akefa, do Senegal, foi um dos destaques do festival

permitindo o contato direto do público com profissionais que atuam na preservação e difusão desses saberes.

O Centro Cultural Desportivo da Ceilândia, local escolhi-

do para o evento principal, é um espaço público tradicionalmente utilizado para atividades culturais e comunitárias no Distrito Federal. De acordo com os organizadores, o local contará com es-

trutura de acessibilidade, incluindo banheiros adaptados, espaço amplo para circulação, ponto de acessibilidade, intérprete de Libras e recursos de audiodescrição durante a programação.

Em sauíli, o nome quer dizer “comida boa”

Durante a semana, cinco chefs de diferentes países mostraram a sua arte nas panelas

Em sauíli, idioma banto falado em grande parte da África Oriental, Chakula Kiruri quer dizer “comida boa”.

O Festival Chakula Kizuri é uma realização do Instituto Meninos de Ceilândia, com produção do Coletivo Unindo Tribos. O evento conta com apoio da Secretaria de Justiça e Cidadania do Distrito Federal (Sejus), do Fórum do Rock, da Fundação Cultural Palmares e do Ministério da Cultura, por meio do Governo Federal.

Restaurantes

A culinária africana tem ampliado sua presença no Distrito Federal nos últimos anos, impulsionada pela atuação de

imigrantes, empreendedores culturais e coletivos ligados à diáspora africana. Restaurantes, feiras gastronômicas e eventos culturais têm contribuído para a circulação de pratos, ingredientes e modos de preparo originários de diferentes regiões do continente, como África Ocidental, Central e Oriental. Essa presença se manifesta tanto em iniciativas comerciais quanto em ações comunitárias e educativas, que buscam apresentar ao público do DF referências pouco difundidas na gastronomia local.

Além do aspecto gastronômico, a culinária africana no Distrito Federal tem sido reconhecida como um elemento de



Sarah Kone é uma chef da Costa do Marfim

preservação cultural e de transmissão de saberes ancestrais. Oficinas, festivais e encontros culinários promovem o intercâmbio entre chefs africanos, descendentes de africanos e o público interessado, fortalecendo redes culturais e econômicas. Esses espaços também contribuem para o debate sobre identidade, memória e diversidade cultural, ao evidenciar a relação histórica entre a alimentação africana e a formação da culinária brasileira.

Restaurantes africanos que se destacam na cena gastronômica brasiliense são o Simbaz (412 Sul), o Sunugal (406 Norte) e o Ewo Etnogastronomia Bistrô (216 Norte).