

# Sabores que atravessam o tempo (e fronteiras)

Festival reúne chefs do Brasil e da África nos jardins do Museu do Catete

AFFONSO NUNES

Quando Rikler Makabu chegou ao Brasil em 2010, trazendo na memória os segredos da culinária congoleza aprendidos com a mãe e cinco irmãs, ele não imaginava que cozinhar nos fins de semana em Barros Filho se tornaria uma ponte entre continentes. Hoje, conhecido como Kimberly, o chef congolês é uma das referências da gastronomia africana no Rio de Janeiro — e estará entre os destaques do Festival Gastronômico Ancestral, que acontece nos dias 20 e 21 de junho, no Museu da República.

O festival integra a terceira edição do Encontro das Nações – Saberes do Estado do Rio de Janeiro e reúne chefs, cozinheiros tradicionais, baianos e representantes de diferentes tradições culturais em torno de um tema central: a gastronomia como patrimônio vivo. Das 10h às 18h, nos jardins do Museu da República, no Catete, o público poderá degustar receitas que preservam memórias, histórias e saberes transmitidos entre gerações — com entrada gratuita.

Entre os pratos em destaque está o Arroz Jollof, um dos símbolos gastronômicos mais reconhecidos da África Ocidental. Preparado com especiarias aromáticas, tomates e ingredientes que conferem seu característico sabor defumado, o prato é consumido em pelo menos sete países da região. A chef Claudia Maria, da República Gastronômica, apresentará a versão tradicional acompanhada de salada de repolho com molho agridoce, banana-da-terra frita, camarão ao molho e carne à moda africana.

Rikler Makabu, que nasceu na República Democrática do Congo e também viveu em Angola, levará ao público sabores tradicionais da África Central e Ocidental. Apesar de formação em Cultura e Jornalismo, foi através da gastronomia que reencontrou suas raízes em solo bra-

sileiro. Seu projeto, Chez Kimberly Food, começou como uma iniciativa de finais de semana na comunidade de Barros Filho e se transformou em referência de intercâmbio cultural entre África e Brasil.

A chef Patrícia Vieira, idealizadora do projeto Doçuras e Raízes, apresentará receitas que integram a culinária de terreiro e a tradição afro-brasileira. Entre elas, o Omolocum — um dos pratos mais tradicionais das religiões de matriz africana, preparado com feijão-fradinho, camarão seco, cebola, azeite de dendê e ovos cozidos — e o Xinxim de Galinha, símbolo da culinária afro-baiana, feito com frango, camarão seco, castanha de caju, amendoim, leite de coco e azeite de dendê.



O chef Rikler Makabu é um dos participantes do festival

O Arroz Jollof, um dos símbolos gastronômicos mais reconhecidos da África Ocidental



Omolocum, um dos pratos mais tradicionais das religiões de matriz africana e da culinária afro-brasileira



O festival também oferecerá moqueca de banana-da-terra, açaí doce, farofa de dendê e outras preparações que preservam rituais e conhecimentos transmitidos entre gerações. Baianas tradicionais, reconhecidas como patrimônio cultural brasileiro, estarão presentes mantendo viva a tradição do acarajé e dos saberes culinários de matriz africana.

Para Marcelo Fritz, idealizador do Encontro das Nações, a iniciativa responde a uma necessidade de reconhecimento. “A culinária é um patrimônio vivo. Cada prato carrega histórias de resistência, fé, afeto e identidade. O Festival Gastronômico Ancestral é um convite para

conhecer e valorizar essas tradições que ajudaram a construir a cultura brasileira.” O evento, portanto, vai além de uma experiência gastronômica: é um encontro entre culturas, territórios e memórias que celebra a diversidade dos povos que formaram a identidade cultural e alimentar do Brasil.

## SERVIÇO FESTIVAL GASTRONÔMICO ANCESTRAL

Museu da República (Rua do Catete, 153)  
20 e 21/6, das 10h às 18h  
Entrada franca