

## SATI E SUA COZINHA AFRICANA AFETIVA



Bianca Tech

Através de alguns amigos em comum, conheci a Sati. Ela é uma pessoa sorridente e extremamente educada. Embora esteja se graduando, Sati encontra tempo para produzir delícias da cozinha africana. Não bastasse oferecer boa comida, ela ainda explica muito sobre culinárias de diversos países da África em seu instagram (@olaas\_food). Desmistificando pré-conceitos e trazendo

informações com riquezas de detalhes sobre os pratos que faz.

Em 2020, um punhado de amigos talentosos decidiu se reunir para comercializar seus produtos em um colab, e em uma reunião lá vinha Sati, com uma degustação de pratos que viriam a nos deixar de bocas cheias e com sabor de quero mais.

Estive buscando formas de transcrever essas informações, mas pensei que não haveria nada melhor do que expor, sem cortes, essa pequena, porém valiosa entrevista, que começou assim:

No dia em que nos reunimos e provamos sua comida você nos mostrou um molho de iogurte, um molho escuro com legumes, os ablos e chá de hibisco. Esses antepastos juntos são algum prato típico?

**- Sim, na verdade o molho de iogurte é uma sobremesa (akpan ou iogurte vegetal) O Akpan e o Ablo são típicos do Benim, o molho de legume escuro é um acompanhamento do Ablo. De maneira tradicional o Ablo é acompanhado do Dja (um molho espesso de tomate fritos com temperos) ou com um molhinho de pimenta e temperos**

Qual a origem do ablo?

**- Como eu falei mais cedo, o apkan é originário do Benim, mas se encontra principalmente nos países da África Ocidental.**

Qual sua nacionalidade Sati?

**- Eu sou de dupla nacionalidade, Benim e Gabão. O Benim é um país da África Ocidental enquanto o Gabão faz parte da África Central, eu convivi nos dois.**

Você está se formando em nutrição, certo?

**- Sim estou, eu faço o curso de nutrição na UFPR**

Qual o nome do chá de hibisco que você faz?

**- (risos) Na verdade para nós, é uma bebida à base de hibisco. Essa bebida é chamada Bissap, e é consumido gelado, até mesmo congelado que nem um picolé (a forma mais comum de consumi-lo)**

O que te levou a abrir o Olaas Food?

**-Eu nunca imaginei que um dia abriria o Olaas Food, sempre gostei de cozinhar e passar tempo na cozinha. O que materializou o fato de eu iniciar o Olaas Food foi a pandemia. Eu senti muita falta dos pratos de minha terra natal e comecei a produzir as receitas. Comprei as matérias-primas e me dediquei no processo de transformar os ingredientes nos pratos que eu comia em casa. Sempre com os conselhos da minha mãe, que é uma grande cozinheira. Acabei fazendo alguns pratos junto de meu namorado e tentando reproduzir o gosto que sentia quando estava em casa. No início eu cozinava para mim e para amigos que sentiam falta da comida africana, depois me perguntei "por quê eu não ofereço pro público curitibano?". Como eu tenho bastante experiência com pratos africanos, pensei que poderia trazer variedade e apresentar novas culinárias aqui na cidade. Pensei que seria uma boa ideia para que as pessoas pudessem conhecer a nossa cultura e parar de ter julgamentos. A cozinha africana para mim é a melhor. Nós usamos muita diversidade e intensidades de temperos, isso torna tudo muito especial!**

Como é para você conciliar sua formação com a administração do Olaas?

**-É muito difícil, pois as comidas africanas são muito demoradas nas etapas de preparo, e quando preciso cuidar disso, das vendas, das fotos, toma muito tempo. Eu preciso muitas vezes me desligar das redes sociais e me dedicar apenas ao curso, muitas coisas ficaram em atraso lá e eu ainda estou tentando achar o equilíbrio entre os dois.**

Qual é o prato que mais tem aceitação de seus clientes hoje?

**- Em relação ao prato que sai mas é difícil indicar pois por enquanto o cardápio muda bastante, só que o que posso falar em relação aos pratos que leva mais curiosidade geralmente é o fufu, molho de amendoim, e o bissap que é uma bebida.**

Qual você considera o maior desafio na disseminação da cultura culinária africana?

**-O maior desafio acho é convencer as pessoas a deixarem os pressupostos, o que eles acham que poderia ser a culinária antes mesmo de provar. As pessoas aqui em Curitiba têm um pouco de ...ai, como falo? receio. Isso! As pessoas querem provar mas depois desistem, meio que ficam hesitando. Ainda tem muitos desafios para serem passados, sabe? Dentro do próprio nicho mesmo tirar o que as pessoas temem, elas têm tipo, medo. Eles não têm nenhuma referência sobre a cozinha africana e ela difere muito da alimentação que as pessoas aqui têm.**



Ablo: Bolinho a base de uma mistura de farinha arroz e outras farinhas, cozido à vapor.