

VIAGGI DA MANGIARE

# A pranzo con gli elefanti

«L'alta cucina della savana» esiste: ingredienti selvatici  
e materie prime freschissime.

La storia di Annabel e Chris,  
nata tra ZAMBIA E ZIMBABWE, è frutto della passione  
per l'Africa. E della certezza che, se ti guardi dentro  
e intorno, trovi sempre ciò che ti serve

*Testo e foto Annabel Hughes*



Annabel Hughes,  
con gli elefanti  
dell'Elephant Café  
di cui è chef e direttrice.  
Sotto, il suo compagno  
Chris e un piatto  
di hummus di baobab.







*A destra, tutto qui è organic: frutta e verdura appena raccolte. Sotto, l'Elephant Café all'imbrunire, affacciato sul fiume Zambesi.*

fine gennaio del 2010, un elefantino solitario di circa un anno si accodò a un branco di elefanti, tratti in salvo anni prima da siccità e abbattimenti selettivi.

Gli uomini che si prendevano cura di loro, li stavano richiamando da una piccola isola del fiume Zambesi dove si trovavano, a nord delle cascate Victoria e vicino a **Livingstone**, nello **Zambia**. Sekuti, come fu in seguito battezzato il cucciolo, si inserì piuttosto bene tra quegli elefanti che, fatta eccezione per la loro prole, erano a loro volta rimasti orfani decenni prima nel vicino Zimbabwe.

È con questo branco di dieci elefanti che ora trascorro la maggior parte delle giornate. Sono la chef e direttrice dell'**Elephant Café**, un bel ristorante tendato all'aperto, che si affaccia sulle sponde del fiume **Zambesi**, nel cuore della riserva naturale che costituisce il loro rifugio. È l'unico ristorante in tutta l'Africa meridionale dove i clienti possono interagire con degli elefanti africani mentre gustano piatti a base di ingredienti selvatici locali o comunque coltivati sul posto.

L'Elephant Café si trova nel Parco Nazionale di **Mosi-oa-Tunya**, non lontano dal luogo in cui io stessa fui «salvata» all'inizio del 2010, poco tempo



dopo che il branco aveva adottato Sekuti. All'epoca vivevo negli Stati Uniti, ma ero andata a Livingstone per visitare un vecchio amico, Chris Aston, dopo aver a lungo combattuto a Washington

per una transizione democratica non violenta dello Zimbabwe, Paese dove ero cresciuta.

Avevo lavorato per quasi sette anni con una società civile martoriata, tra minacce di morte, violenze, lutti e traumi, ero segnata profondamente e fu alla cucina, al giardinaggio e alla natura che mi rivolsi per recuperare le forze.

È una lunga storia: nel 2002 mi fu proibito di rientrare in Zimbabwe per aver contribuito a promuovere le sanzioni contro l'élite politica del Paese varate dal Congresso degli Stati Uniti. Nello stesso periodo, la fattoria dei miei genitori a Nord dello Zimbabwe fu saccheggiata da una banda armata. Sull'onda di tutto ciò, dopo essere sopravvissuta per un soffio all'apocalittica crisi finanziaria che aveva colpito l'America nel 2008 e nella quale avevo rischiato di perdere la casa, arrivai dal mio amico in uno stato di autentica prostrazione.

Anche Chris, come me, è nato nello Zimbabwe, e ha vissuto momenti delicati. Sotto la dittatura, nel 2002 ha perso la sua farm. Lui e la sua compagna hanno attraversato lo Zambesi, nel tentativo di rifarsi una vita in Zambia. Per ricominciare da una fattoria abbandonata di Livingstone

chiesero un mutuo al cento per cento. Due anni dopo la fatica di questo nuovo inizio, alla compagna di Chris fu diagnosticata una malattia neuromotoria degenerativa. Se n'è andata nel 2009, un anno prima che andassi a trovarlo io. Quando ci siamo incontrati eravamo due persone distrutte.

Lui mi consigliò di prendermi una pausa dagli Stati Uniti, e di trasferirmi in Africa. L'idea mi allettava, ma non sapevo con esattezza dove andare. Pur essendo nata in Kenya, la mia famiglia si era trasferita nello Zimbabwe quando avevo sei anni. Mio padre era morto di malaria poco dopo la mia nascita, e in seguito mia madre migrò a sud per risposarsi con un farmer.

Durante la mia vacanza a Livingstone, Chris mi rimise in sesto con sensibilità, gentilezza, lunghe camminate meditative e cibo fresco e sano. Ma prima di decidermi a seguire il suo consiglio di rimanere lì, trascorsero altri tre anni.

Verso la fine del 2012 trovai lavoro in **Botswana**, nel cuore del deserto del **Kalahari**, in un campo di safari che collaborava con i Boscimani, la popolazione nomade che da sempre si muove su quella terra. Malgrado la loro esistenza sia stata stravolta dalla modernità, le persone con cui ho camminato mi hanno insegnato ad attingere alle scarse risorse naturali solo nella misura necessaria al mio corpo in quel momento. È lo stesso concetto di «sufficienza» formulato dall'inventore e filosofo americano Richard Buckminster Fuller, il quale riteneva che «se ci guardassimo intorno e dentro, troveremmo sempre quello che ci serve». Non esiste per me stile di vita che incarni meglio le sue parole di quello dei Boscimani. Un approccio che ancora oggi influenza il modo in cui vivo e lavoro.

Il periodo in Botswana fu interrotto da una tragedia familiare, che però mi spinse a tornare alla farm di Chris. Mentre ero a Livingstone per cercare un lavoro connesso in qualche modo al cibo, mi propose ancora di rimanere. Trent'anni prima, avevamo costruito la nostra amicizia intorno alla cucina e alla scrittura. Lui, che all'università aveva studiato letteratura inglese, decise di coltivare la terra, mentre io, che avevo imparato a cucinare, diventai giornalista.

Nel mio periodo iniziale da cronista in uno dei quotidiani nazionali dello Zimbabwe mi fu affidata una rubrica che recensiva i ristoranti della città, e questo non perché avessi doti da scrittrice, ma perché mi intendevo di cucina. Un giorno chiesi a Chris di



#### Come arrivare

Livingstone si raggiunge via Londra o altre capitali europee. Tra le linee aeree che volano in Zambia: British Airways ([britishairways.com](http://britishairways.com)).

#### Da non perdere

Ad aprile, quando la stagione delle piogge cessa, c'è il rito cerimoniale della Kuomboka. Tamburi Maoma, le barche a strisce dette Nalikwanda e i Lozi in abiti tradizionali.

#### Le cascate

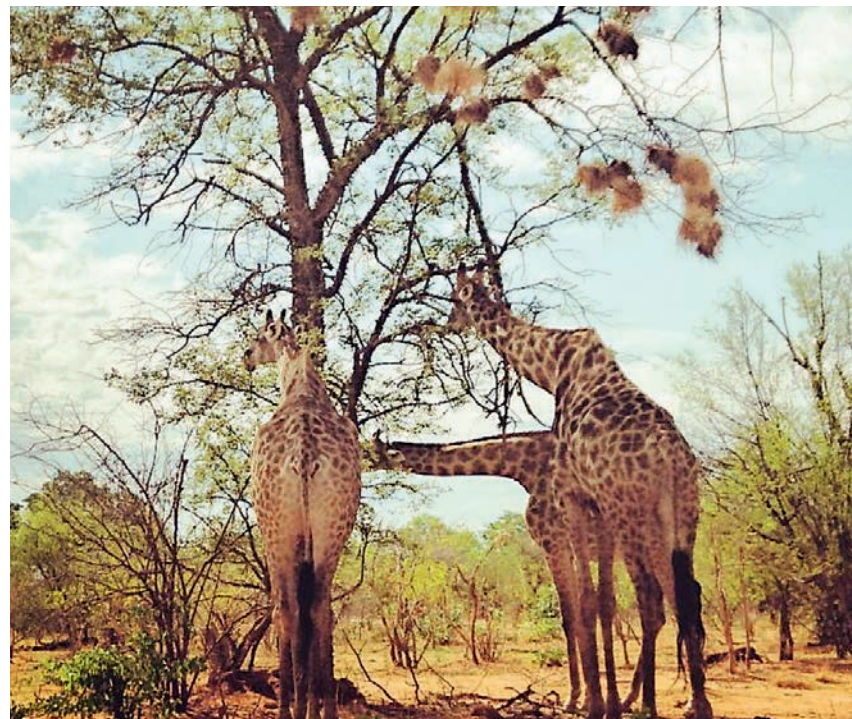
Ce ne sono più di settanta, ma imperdibili sono le Victoria Falls, 128 metri di altezza, il doppio rispetto a quelle del Niagara.

#### L'idea

Su un'isola privata nel mezzo dello Zambesi, Sindebazi è un lodge ecolusso attento alla sostenibilità: per godersi le cascate e il fiume lontano dai turisti ([tongabezi.com](http://tongabezi.com)).



SEAN EDINGTON, ANNABEL HUGHES, ANTHONY GROTE



*Sopra, Annabel Hughes e il suo sous chef Aubrey Tilimboyi nella cucina dell'Elephant Café. I loro menu sono a base di fiori selvatici, radici e frutta indigena raccolti in Zambia. A sinistra, le giraffe della riserva Mosi-oa-Tunya.*





L'orto di Annabel e Chris: dopo 7 settimane di pioggia (quando arriva è una festa), le piante crescono rigogliose: entreranno nel menu.

accompagnarmi a recensire un ristorante francese ad **Harare**, la capitale del Paese, e a metà del pasto gli lanciai la sfida: scrivere l'articolo al posto mio. Accettò. Quando consegnai la sua recensione, il direttore mi prese da parte: «Annabel Hughes», disse sorridendo, «il tuo stile è davvero migliorato».

Quando ho finalmente deciso di stare a Livingstone, nella sua farm, il legame con Chris si è trasformato in amore. Oggi, a distanza di quattro anni, il nostro percorso di guarigione prosegue, e nella nostra vita la cucina, il giardino e la natura occupano uno spazio sempre più grande. A metà del 2014 ho aperto il blog *SavannaBel.com* per documentare il mio repertorio culinario, quello che succede nel nostro **orto organico** e le ricette che sperimento usando ingredienti stagionali, erbe e frutti selvatici e cibi indigeni dai sapori che raramente si assaggiano fuori dall'Africa.

Dall'anno scorso dirigo l'Elephant Café che, con soli ventiquattro coperti, è un'ottima vetrina per la mia *bush gourmet cuisine*, l'alta cucina della savana». I clienti hanno la fortuna di incontrare gli elefanti, tra i quali c'è **Sekuti** che adesso ha otto anni, e di poterli osservare mentre pranzano. Il menu cambia a seconda degli ingredienti freschi disponibili: sono quasi tutti coltivati o raccolti nel raggio di **trenta chilometri** dal ristorante. Da quando abbiamo inaugurato, le reazioni della clientela sono state ottime. Abbiamo anche ricevuto il premio come «miglior nuovo ristorante dello Zambia 2016», e questo in soli quattro mesi.

Credo che questo successo sia il frutto di una connessione intensa tra me, lo Zambia – inteso come popolo e come terra – e gli elefanti. Tanti ingredienti selvatici che raccolgo sono molto amati anche da loro: le noci mongongo, le *sourplum* selvatiche, i frutti della marula, del **baobab** e della **muchingachinga**, solo per citarne alcuni. Le conoscenze antiche delle comunità dello Zambesi a noi vicine ci aiutano nella ricerca, mentre i cuochi zambiani con cui collaboro mi fanno scoprire ingredienti nei mercati indigeni di Livingstone. La mia speranza è che anche l'economia locale ne tragga beneficio.

E mentre noi coltiviamo, raccogliamo e cuciniamo, anche gli elefanti contribuiscono: possiamo raccogliere camionate di letame per il compostaggio con cui fertilizziamo il nostro orto e il frutteto bio. Che sinergia gratificante.

VF

(Traduzione di Matteo Colombo)

## Gelato alle masawa con croccante di noci mongongo

Dosi per 1 litro

### Ingredienti:

450 ml/g di panna fresca liquida;  
150 ml di latte intero; 6 tuorli d'uovo;  
65 g di zucchero; 250 g di purea di masawa (in alternativa, di amarene o mirtilli rossi).

### Croccante:

200 g di noci mongongo (in alternativa: mandorle) tritate;  
50 g di farina; 150 g di uvetta;  
120 g di burro; 160 g di zucchero;  
50 ml di panna.

### Preparazione:

Mettete a raffreddare una vaschetta da gelato e una terrina di metallo nel freezer. Versate la panna e il latte in una padella dal fondo spesso e scaldate a fuoco medio, portando lentamente a bollore. Togliete dal fuoco e mettete da parte. Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero in una terrina, unite poi il latte e la panna caldi.

Versate di nuovo la crema così ottenuta nella padella e rimettetela sul fuoco a fiamma bassa. Mescolate disegnando degli 8 per circa 6 minuti, fino a quando la crema non sarà addensata.

Versatela nella terrina di metallo fredda e mettete in freezer per qualche minuto. Infine aggiungete la purea di masawa, versatela nella gelatiera, trasferite nella vaschetta da gelato e riponete in freezer.

Passate al croccante: in un pentolino sciogliete il burro con lo zucchero. Togliete dal fuoco, unite la panna e aggiungete la farina precedentemente mixata all'uvetta e alle noci. Infornare a 180° per 12 minuti. Servire il gelato sopra il croccante.

