

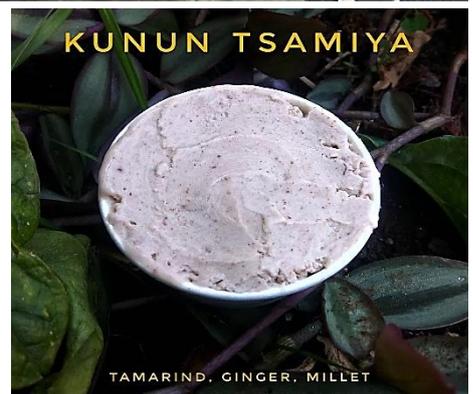
EL HELADO TAPI TAPI HECHO EN SUDÁFRICA Y ZIMBABUE VALORIZANDO LAS SABORES DEL CONTINENTE AFRICANO

[El Tapi Tapi Café de Ciudad del Cabo](#) en Sudáfrica ofrece un extraordinario menú de helados elaborados con sabores africanos. Su objetivo es utilizar el helado como vehículo para inspirar a la gente sobre los sabores de los países de África. Creado en 2018 por Tapiwa Guzha, doctor en biología molecular, este helado innovador ha evolucionado en una iniciativa educativa enfocada a compartir la comida y la cultura alimentaria del continente africano.

Originario de Zimbabwe, Tapiwa Guzha comenzó a experimentar y producir helados con sabores locales como pasatiempo y en 2018, mientras realizaba sus estudios posdoctorales en el Departamento de Genética de la Universidad de Stellenbosch en Sudáfrica, convirtió esta actividad en una pequeña empresa. Desde febrero de 2020 el Tapi Tapi Café creado en Observatory, un barrio muy animado de Ciudad del Cabo, es un espacio donde los clientes pueden degustar los helados antes de comprarlos. El menú está evolucionando según las variaciones estacionales de los productos locales y el Café ha logrado crear una gran variedad de diferentes sabores hasta la fecha.

Tapiwa Guzha es un microbiólogo convertido en productor de helados, que se inspira en los sabores de la cocina de su familia en Harare, (Zimbabwe) e involucra al consumidor en el redescubrimiento de la gran riqueza de los sabores de su respectiva niñez. Elabora sus helados con la gran variedad de frutas, verduras, hierbas e ingredientes autóctonos como blackjack, sorgo, mijo, arcilla comestible, hibisco, baobab, okra y muchos otros. El catálogo del Tapi Tapi Café incluye helados de mijo rojo, de pescado hecho de kapenta seco, helados de matamba y usa tsine para añadir un sabor a hierbas en algunos de ellos.

El helado Tapi Tapi de hecho fue inventado no solo como un producto para un negocio innovador, sino sobre todo como un llamado a la acción para comer local, trabajando con los sabores endémicos del continente africano. Este helado ha sido creado para celebrar los sabores africanos y superar las percepciones locales que ignoran la riqueza de los ingredientes autóctonos. Además, en las entrevistas con periodistas de revistas internacionales, el biólogo inventor destaca que su objetivo no es producir un *helado tradicional*, sino involucrar a consumidores y productores en la idea simple y determinante de que la cocina de un país debe basarse en los productos y sabores locales. Se trata también de aportar a la cocina tradicional las mejoras tecnológicas necesarias para adaptarla a las necesidades de la modernidad, de manera que se vuelva la cocina corriente de cada país.



Si bien el Café comenzó como un espacio especializado en los helados, los consumidores ahora también pueden disfrutar de muchos otros sabores continentales en bebidas, cócteles, postres y panes horneados, leche y refrescos fermentados y muchos otros productos. Todas sus especialidades se elaboran en lotes pequeños y el menú está en constante evolución y se actualiza con frecuencia, tomando en cuenta los productos de temporada y también los resultados de la experimentación de nuevas creaciones.

En el Tapi Tapi Café, los diferentes helados y otros productos se elaboran y baten a mano, utilizando solo los mejores ingredientes a los que se tiene acceso. El costo al consumidor es ligeramente más alto que el del mercado corriente, pero es un producto artesanal de alta calidad y los distintos sabores no están fácilmente disponibles por parte de los proveedores típicos y cuestan un poco más de adquirir. Además, el equipo destaca que a diferencia de los productos fabricados por empresas comerciales a gran escala, no incorporan aire durante el batido, por lo que el consumidor obtiene más gramos de helado por volumen en una de sus cucharas o tarrinas.

El helado Tapi Tapi ha sido un gran éxito y la historia de esta innovación se cuenta en [artículos publicados por diferentes revistas](#) de la prensa internacional. En particular, en estos artículos se pueden encontrar entrevistas a Tapiwa Guzha de gran interés, que destacan el enfoque y el desafío de su iniciativa. En esos artículos también se encuentra información sobre la gran variedad de plantas y productos agrícolas que se utilizan para procesar el helado y las otras especialidades del Café.

El Tapi Tapi Café en Ciudad del Cabo seguramente seguirá siendo un gran éxito entre sus consumidores y visitantes de otros países. La dimensión cultural africana de su objetivo también tendrá éxito, inspirando a emprendedores creativos de otros países a replicar la idea. El helado es un producto nutritivo, que puede aspirar a un amplio consumo, especialmente en países cálidos, y las inversiones para implementar una heladería no son elevadas. No hace falta una gran industria para producir helados e incluso en los países donde son tradicionales y su consumo está muy extendido, los mejores suelen ser elaborados por pequeñas empresas que utilizan los productos básicos de su propio territorio.

La idea de utilizar el helado como un vehículo atractivo para promover los sabores locales de África es maravillosa y con el apoyo del Tapi Tapi Café y de su conocimiento ya experimentado y consolidado para crear tantos sabores, se podrán lanzar proyectos similares en muchos otros países, ampliando el impacto de la campaña educativa que fundamenta el proyecto.

Par saber mas

[Tapi Tapi sitio web](#)

[Tapi Tapi - Radio and print media](#)

[Artículo en wantedonline.co.za](#)

[Tapi Tapi en CNN Travel](#)

[Artículo en atlasobscura.com](#)

[Tapi Tapi en Travel Essence Magazine - Issuu](#)

[Artículo en snapscan.co.za](#)

