



CASA DAS ÁFRICAS

CASA DAS ÁFRICAS

Casa África é um consórcio público espanhol , cujo principal objectivo é a promoção das relações entre África , Europa e Espanha. Ela está sediada na cidade de Las Palmas de Gran Canaria (Ilhas Canárias) e é composto pelo Ministério dos Negócios Estrangeiros e da Cooperação, o Governo das Ilhas Canárias e da cidade de Las Palmas. Casa África é parte do Estado espanhol Rede de Casas diplomacia pública com Casa de América, Casa Árabe, Casa Asia, casa do Mediterrâneo e do Centro Sefarad-Israel.

Instituição sem fins lucrativos, suas ações que buscam ainda criar possibilidades para que a sociedade brasileira conheça melhor as africanas; dar visibilidade à contribuição dos africanos para o país, produzir espaços de relações entre brasileiros e africanos, apoiar a formação em pesquisa de estudantes africanos, dar suporte a estudantes e imigrantes residentes no Brasil; realizar projetos de desenvolvimento econômico e sociocultural. O espaço está sediado em São Paulo e conta com uma biblioteca-midiateca, disponíveis para consulta no local (com agendamento) e na Web. Seu acervo é composto por diferentes mídias (como livros, DVDs e CDs) abertas à consulta pública, oferecemos material de informação referente à cultura, história, artes e questões contemporâneas de diversas regiões africanas. A Casa das Áfricas tornou-se em 2012 uma instituição autônoma e assume a continuidade das atividades do ex-Programa Casa das Áfricas (2003-2011) da Associação Bem Comum.

um dos atrativos da casa da África

por ultimo as comidas típicas

É extremamente difícil analisar e separar as verdadeiras comidas tradicionais africanas, já que o país sempre contou com uma enorme dominação de países europeus e asiáticos. Mas sua cultura na arte de cozinhar está certamente em pratos únicos e irresistíveis, como os feitos a partir de alimentos essencialmente particulares de sua cultura local, como os legumes, frutas, carnes e grãos, esses semelhantes à produção no Brasil por serem muito cultivados em regiões tropicais. O milho e as nozes são as principais fontes de preparação das refeições, sejam elas doces ou salgadas, as frutas tornam-se únicas no modo de produção e cultivo, gerando sempre uma boa exportação, e não deixando muitos alimentos nas regiões mais