

Fim-de-Semana

ROSINHA SAMBO

Sobrevivente. Guerreira. Cosmopolita

Com uma vivência cosmopolita, pode ser definida como mulher guerreira. Ela própria considera-se uma sobrevivente da guerra. Oriunda de uma família de músicos, viveu na Noruega e na Suécia. Agora, com o seu saxofone, instrumento musical que domina com mestria, instalou-se na Caála, Huambo, onde tenta recuperar a fazenda da família. A sua vida dava muito bem para compor um roteiro de cinema.



Horóscopo



Carneiro de 21/03 a 20/04

Foco especial para as relações, que pedem mais da sua atenção e uma troca mais justa. O seu ciclo novo está prestes a começar e você pode sentir-se mais forte e cheio de energia nos próximos dias. É um momento especial, com o início do ano novo astrológico, que acontece quando o Sol chega no seu signo.



Touro de 21/04 a 20/05

A vida está a pedir mudanças e as conversas com os amigos podem dar boas dicas sobre o que fazer. É uma semana positiva para organizar melhor a sua rotina. Pode avaliar o que está a ajudar e, por outro lado, o que faz com quem você perca tempo e, a partir daí fazer algumas mudanças estruturais.



Gêmeos de 21/05 a 20/06

Semana importante nos assuntos de trabalho, mas que também pede tempo para diversão, estar com os seus queridos e curtir a vida. É uma fase para rever ideias, metas e coisas importantes na vida. Tente observar com carinho tudo que está acontecer e veja o que precisa mudar.



Caranguejo

de 21/06 a 21/07

Período positivo para mudanças e para viagens. Você pode receber notícias importantes de alguém querido. Momento para olhar mais de perto para as suas emoções. Olhe com carinho para as questões de família e, se precisar, peça colo e cuide de perto do que você sente e do que os outros sentem também.



Leão

de 22/07 a 22/08

O momento é lindo para fazer novos planos para o futuro, de maneira mais entrosada com pessoas que fazem parte da vida. Bom momento para fazer uma mudança, para tomar uma decisão. Excelente semana boa para viajar, estudar, se comunicar. Período de sorte no amor.



Virgem

de 23/08 a 22/09

Momento positivo para resolver assuntos ligados a dinheiro ou trabalho e para valorizar mais os seus talentos e conquistas. Uma semana importante para as suas relações. Sente para conversar sobre o que for preciso, ajustar as coisas, aparar as arestas.



Balança

de 23/09 a 22/10

Semana tudo de bom para fazer uma mudança importante e linda para diversão com o seu amor. E com mais sensibilidade, você pode ficar mais sensível a tudo e a todos e precisa saber diferenciar muito bem o que é seu e o que é dos outros.



Escorpião

de 23/10 a 21/11

Foco na realidade. Não adianta esperar dos outros ou pressionar ninguém. Mas o que depender de ti, tem tudo para resolver e conseguir bons resultados. Isso porque você se sente mais forte e cheio de energia e se agir com força e profundidade, vai dar tudo certo. Seja responsável e consciente de tudo que está fazendo.



Sagitário

de 22/11 a 21/12

Os dias são bons para estar com os amigos. Os dias em casa tendem a ser bons e isso é uma ótima oportunidade para curtir a casa e a família. Boa fase para estudos e comunicação e para produzir intelectual e criativamente. Estar com as pessoas vai ajudar a organizar as ideias. Preste atenção no que diz e no que escuta.



Capricórnio

de 22/12 a 20/01

Foco no trabalho que a semana promete bons resultados. Você tende a se sentir mais produtivo, estratégico e decidido. Dias bons para comunicação, para reactivar contactos ou divulgar ideias e projectos. Vá preparado porque você tem tudo para fazer mais sucesso do que imagina.



Aquário

21/01 a 19/02

Dias mais leves e felizes. Ótimos para decidir no que está com vontade de fazer, fazendo planos mais consistentes e poderosos para realizar seus maiores sonhos. Aprenda a valorizar seus recursos, suas conquistas, sua forma de ver a vida. E não tenha medo de ser diferente. Mais do que nunca, isso é seu diferencial.



Peixes de 20/02 a 20/03

Sensibilidade extra. Emoções mais à flor da pele e maior percepção de tudo que está acontecendo dentro e fora de você. Boa semana para resolver uma velha pendência, virar uma página e dar um passo à frente. Cuidado com ilusões ligadas a amores do passado. Foco em criar mais vínculo e intimidade com quem está no presente.

Jornal de Angola

Fim-de-Semana

Editor-Chefe: António Cruz
Editor: Isaquiel Cori
Subeditores: Edna Caxeiro e Ferraz Neto
Edição de Arte: Salvador Escórcio, Raúl Geremias, Henrique Faztudo e A. Quipuna
Textos: Analtino Santos, Mário Cohen, Guimarães Silva.
Fotos: JAIMagens e Globo

País



Forte do Kikombo

Local de referência histórica, em 1640, Salvador Correia de Sá lá atracou e dirigiu-se a Luanda para combater os holandeses. Esta fortificação inscreve-se no período de ocupação neerlandesa de Luanda e subsequente reconquista portuguesa. Foi erguida pelas forças da esquadra de socorro do governador de Angola, Francisco de Souto-Maior (1645-1646) em 1645 e reformada em 1648 pelas forças da esquadra de Salvador Correia de Sá e Benevides, que daí partiram para a reconquista de Luanda.

Fazem anos esta semana



Domingos Rafael

Quadro da Televisão Pública de Angola (TPA), Domingos Rafael é uma figura anónima mas de grande relevância no seio da TPA. Nasceu em Luanda, no município do Cazenga, província de Luanda, no dia 25 de Março. Amigo dos seus amigos, Rafael, como é carinhosamente chamado, destaca-se pela sua versatilidade e profissionalismo.

Alexandre Cose

Alexandre de Jesus Mimoso Cose, nasceu a 27 de Março de 1976, em Luanda. Destaca como inspirações profissionais suas Arlindo Macedo, Mateus Gonçalves, Horácio Pedro, Amílcar Xavier, Paula Simons, Luís Fernando e Paulo Julião. Tem em Mário Vaz o homem que o influenciou na carreira, por ter sido seu colega no último ano do Curso Médio de Jornalismo. Experiente, Alexandre Cose já trabalhou na Rádio Nacional, Rádio Ecclesia, TV Zimbo e agora dedica-se à Televisão Pública de Angola.



Tony Caldas

Tony Caldas é músico, político e foi administrador do Bairro Operário. Natural da província do Huambo tem Benguela como sua segunda terra natal. Tony Caldas nasceu na comuna da Cáala, no dia 27 de Março de 1952. Formado em engenharia mecânica, tem sucessos lançados no estilo semba. Administra uma comuna em Luanda.

Carlos Lamartine

Nascido na província de Benguela no dia 29 de Março de 1943, foi no Marçal que Carlos Lamartine deu os primeiros passos na música. Pertence a uma geração ligada à música de intervenção e que atravessou as mais variadas etapas da Música Popular Angolana. Foi um dos fundadores do grupo "Os Kissueia", onde deu início à sua carreira.



Saiba

Elias dya Kimuezo

Elias José Francisco nasceu no dia 2 de Janeiro de 1936 no bairro Marçal, distrito urbano Sambizanga. Elias dya Kimuezo começou a carreira em 1950 como compositor no grupo "Ginásio". Em 1956, surge como intérprete e tocador de bate-bate no conjunto Kizomba, do Sambizanga.

A sua constante frequência no Samba Kimúngua, na zona do Bungo em Luanda, onde residiam vários operários do Porto e dos Caminhos-de-ferro que tocavam e dançavam o Kinganje, fez com que descobrisse, aos 15 anos de idade, a sua vocação artística, que o leva a integrar-se na Turma do Margoso, como vocalista principal e tocador de bate-bate. Dois anos mais tarde, muda-se para o agrupamento Os Kizombas, que naquela altura tocava nas farras do Salão Malanjinho, no Bairro do Sambizanga.

PAULO MULAZA | EDIÇÕES NOVEMBRO



Com o tempo foi-se aprimorando na arte de cantar e tornando-se cada vez mais conhecido. Em 1972, pelo seu abnegado trabalho em prol da música, recebe uma estatueta referente aos "11 mais da cidade de Luanda", que premiava as 11 figuras mais destacadas nas diversas áreas profissionais e sociais na cidade de Luanda. No ano de 1974, fruto do intenso trabalho de mobilização, é preso com seu irmão mais novo "Chico Suíça" e remetidos de imediato para "São Nicolau" - Campo I das Salinas, caserna III, donde saíram após clarificação do processo de descolonização e o Sistema ser obrigado a tratar da libertação de todos os presos, principalmente os do foro político.

Desde os meados da década de 60 que Elias Diá Kimuezo, pela qualidade do seu trabalho e a constância do seu desempenho, foi considerado como "O Rei da Música Angolana". Elias dya Kimuezo tem no seu baú temas como "Leonor", "Toy Sofia", "Ressurreição", "Caminho-de-ferro", "Mwenho ua mundo", "Nzala", "Agostinho Neto" e "Samba Madié".

PROJECTO “NOVA CRIATURA”

Mais um desafio da Irmã Joly Makanda

A Irmã Joly Makanda, uma das vozes mais promissoras, para não dizer mesmo já uma certeza, da música gospel no país, lançou recentemente o projecto “Nova Criatura”, com o objectivo de sensibilizar e evangelizar por meio do canto

Mário Cohen

“Nova criatura” é um projecto que reúne nomes sonantes da música gospel. No próximo dia 31 deste mês de Março, tradicionalmente dedicado à mulher, a cantora promove, às 14h00, no espaço Camama Tropical, no município de Belas, em Luanda, um grande espectáculo denominado “Show Gospel Solidário”.

A entrada para o espectáculo é grátis, explica a Irmã Joly, exortando as pessoas a levarem para o evento bens não perecíveis (arroz, fraldas descartáveis, peças de roupa, sabonetes e pasta de dentes, entre outros). Os bens arrecadados vão ser doados ao Hospital Pediátrico do Camama.

Os músicos convidados para o espectáculo já garantiram a sua presença. Trata-se da Irmã Sofia, Beth Mambo, Landinha, Nené Matondo, Clarice Capitão, Hortência Bengui e irmãs Benvenida e Vuvu e Fifi.

Fazem ainda parte do elenco para o “Show Gospel Solidário” a Irmã Solange, Sofia Gabriel, Isaque Mvemba, Irmão Nelito, Irmã Gugu, Irmã Madalena, Irmã Cubana, Mamã Zizi, Irmão Kembuela, Mawete Taga, Pastora Nascy, irmãs Renata, Heraldina, Bela e Rosário, Missionário Levy e Irmã Paulina.

No dia 9 neste mês, o projecto “Nova Criatura” foi levado ao mercado do Km 30, no município de Viana, onde foram evangelizadas mais de 100 pessoas, que responderam ao apelo do pastor David Elonga, que ministrou a palavra de Deus para uma grande moldura humana, na sua maioria vendedoras.

Bom para a comunidade

Honório Nunda, um dos participantes, afirmou que o projecto deve ser apoiado pelo Estado, por ser “um bem para a comunidade.”

As vendedoras foram aconselhadas a não venderem em qualquer lugar, para evitar os conflitos com os fiscais. A Irmã Sofia, que participou no evento, valorizou o projecto que tem como objectivo ajudar a sociedade a resgatar os valores cívicos, assim como a pacificar as almas, convertendo-as aos ensinamentos de Jesus Cristo.

Através da música gospel, segundo a Irmã Sofia, muita coisa pode acontecer. “Como por exemplo, podemos recuperar pessoas que estavam perdidas no mundo, nomeadamente os indivíduos que pensam que o seu sofrimento jamais acabará”, disse.

Depois da evangelização, os vendedores do Km 30 foram animados pelos músicos Irmã Sofia, Nelito Lombe, Devi Lutumba, Isaac Mvemba, Landinha Mawete, Nascy da Silva, Adão Morais, Capitão, Levi Pedro, Benvenida, Levo Paulina, Hortência Bengui, Mamã Ziza, Clara Capitão, Irmã Cubana, Honório Nunda, David Elonga, Papá Merdi, Nangu Pedro e a mentora do projecto, Irmã Joly.

A actividade contou ainda com a participação do psicólogo criminal Xanu Moreira, que falou sobre os temas “Venda no lugar certo”, “Uso adequado das redes sociais” e “Diálogo familiar”.

Evangelizar em Caboxe

No mês passado, o projecto “Nova Criatura” chegou à Penitenciária de Caboxe, na província do Bengo, onde a Irmã Joly e amigos promoveram um espectáculo gospel de beneficência, com a finalidade de “pacificar o espírito” dos reclusos.

O concerto, realizado num fim-de-semana, conta Joly Makanda, beneficiou da parceria com os Serviços Penitenciários.

Além da Irmã Joly, cantaram para os detidos, na Caboxe, Mr. Black, Irmão Gugu, Irmã Landinha Mawete, Hortência Bengui, Vuvu Esperança, Benvenida, Renata Kiála, Levo Paulina, Madalena Ribeiro, Papá Merdi, Mama Aziza, Nené Matondo, Irmão Kebuela e Irmão Reyna.

Joly Makanda considerou “grande bênção” o facto de ter a oportunidade de cantar para os reclusos, que, praticamente, não desfrutavam de um ambiente que lhes permite desanuviar. De acordo com a cantora, essas actividades ajudam

na reabilitação mental e no bom ânimo dos reclusos, sendo um impulso para que eles “acreditem que a vida não pára aqui.” Informou que espectáculos semelhantes aconteceram na capital do país, na Comarca de Viana e na Cadeia de Kakila, na comuna de Calumbo.

Depois do espectáculo, Irmã Joly e amigos, que “não se intimidaram” com a chuva que caiu no Bengo, doaram à Cadeia de Caboxe bens alimentares de primeira necessidade.

Carreira artística

Irmã Joly começou a dar os primeiros passos na música no coral infantil da Igreja Exército da Salvação, no município do Cazenga, em Luanda. Foi incentivada pelo marido e outros familiares a abraçar a carreira musical a solo e gravou, em 2011, o seu primeiro CD, “Deus das Maravilhas”, com 12 temas.

A aposta no gospel, revela a cantora, deve-se a uma questão religiosa, “por ser uma serva de Deus chamada a evangelizar e a música é um meio de levar a Boa Nova à sociedade.” A sua inspiração para compor, garante, vem de Deus e do dia-a-dia dos luandenses.

O primeiro espectáculo da sua carreira aconteceu em Janeiro de 2013, no Cine 1º de Maio, em Luanda. Um ano antes, em 2012, já tinha sido considerada “A melhor cantora gospel”, numa iniciativa promovida pela produtora ML3. Irmã Joly diz ter mil e um motivos para acreditar e dizer que apostou na carreira profissional certa.

“... Podemos recuperar pessoas que estão perdidas no mundo, nomeadamente os indivíduos que pensam que o seu sofrimento jamais acabará”





AFONSO MKAKA, ESTUDANTE DE MÉRITO NA POLÓNIA

“Ajudem-nos a ajudar Angola”

Jovem dinâmico, inteligente e ambicioso. Estes são alguns dos adjectivos para qualificar Afonso Mkaka, angolano estudante da Universidade de Ciência e Tecnologia de Wroclaw, na Polónia. Freeman, como Afonso Mkaka é conhecido nos meios universitários daquele país, alcançou a nota máxima no curso de mestrado em Gestão e Engenharia de Produção, que lhe valeu um diploma de excelência. O facto inédito naquela instituição de renome mundial ganha maior relevância por ter sido alcançado por um estudante estrangeiro, designadamente de África. Usando as plataformas digitais, o Jornal de Angola entrevistou o jovem Afonso Mkaka, que revelou ao pormenor a sua vida académica e pessoal. Trata-se da sua primeira entrevista, depois de ter obtido a distinção académica na terra natal do Papa João Paulo II

Ferraz Neto

Fale-nos da sua caminhada académica em Angola...

Fiz o ensino de base no colégio São Jorge e o ensino médio no Instituto Médio Industrial de Luanda, vulgo Makarenko, no curso de Máquinas e Motores, onde despertei também a minha veia em liderança juvenil. Fui o presidente da Associação dos Estudantes e promovi, com o meu elenco, várias actividades de carácter científico e palestras motivacionais. Fui secretário para os desportos, administração e património da Associação

Provincial dos Estudantes de Luanda (APEL). Em colaboração com colegas da APEL, criámos o projecto Plano de Férias, para ocupar os estudantes durante o período de férias com alguma formação, com o objetivo de melhorar o seu aproveitamento. Outro dos nossos objectivos era prepará-los para o primeiro emprego, evitando assim o desemprego, a delinquência infanto-juvenil e a gravidez precoce. Este projecto foi um sucesso, desde a primeira edição. Formámos mais de 12 mil jovens, de modo grátis. Fui professor de inglês no Centro de For-

mação de Jornalistas (Ce-fojor), durante dois anos. Posteriormente, ingressei na Universidade Metodista de Angola (UMA), onde frequentei o primeiro ano do curso de Engenharia Mecatrónica.

Que avaliação faz do nosso sistema de ensino?

O Executivo tem envidado esforços para a melhoria contínua da qualidade de ensino no país e muito tem sido investido, com maior realce para as áreas das engenharias e da medicina, seja no interior seja no exterior do país. Mas ainda te-

mos muito que fazer para subir os rankings mundiais. Temos de valorizar, saber aproveitar e incentivar os jovens de mérito, pois só assim iremos, proporcionalmente, influenciar os demais jovens. Ainda temos um longo caminho pela frente, temos motivação, é só ver o número de angolanos que estão a alcançar títulos e prémios inéditos no exterior do país, com maior realce para o Reino Unido, Rússia, Portugal e agora na Polónia. É hora do Executivo incentivar estas mentes brilhantes. Por exemplo, conheço pessoas que aqui no exterior são gé-

nios e muito respeitados, mas o nosso Executivo não diz nada sobre estas pessoas. Tão pouco as convida a regressar e integrá-las no mercado de trabalho para servirem o nosso país. Como consequência, acabamos por aplicar a massa cinzenta para o progresso de outros países, em troca de uma remuneração salarial para sobreviver. Ajudem-nos a ajudar Angola, pois juntos somos mais fortes.

No ano passado, obtive a nota máxima no curso de mestrado em Gestão e Engenharia de Produção. Tratou-se de um feito inédito na Universidade

de Wroclaw e na própria Polónia. Quais foram os segredos para este feito?

Disciplina, dedicação, superação e comprometimento, pois a Polónia é um país que desde muito cedo apostou na ciência e tecnologias avançadas. Estudar com polacos, russos, ucranianos, indianos, portugueses e espanhóis foi um grande desafio. Mas, felizmente, com determinação e muita dedicação, fui eleito o melhor estudante do curso de mestrado em Gestão e Engenharia de Produção. Tratou-se de uma marca, em toda a universidade, com a nota

máxima. De realçar também que, recentemente, terminei o curso de pós-graduação em Gestão de Projetos (curso que fazia aos fins-de-semana, desde o último semestre, enquanto frequentava o mestrado) com a defesa da monografia marcada para Abril próximo.

A discriminação racial tem sido um dos empecilhos para muitos dos estudantes africanos na Europa. Alguma vez sofreu discriminação racial? Já sofri e foram muitas vezes, mas sempre a soube gerir. Na última, vez fui ao extremo, por ter sido atacado. Fiz uma denúncia ao Tribunal Provincial de Wrocław, onde, depois de aproximadamente um ano, aconteceu o julgamento. O veredicto final foi a meu favor. Venci em tribunal e o agressor foi condenado a nove meses de cadeia.

O que representa para si o dia 15 de Dezembro de 2018?

O 15 de Dezembro de 2018 é a data em que me foi outorgado o diploma de mérito. Representa uma vitória para mim e a minha família, em particular, assim como para os angolanos no geral. Foi a prova de que o país tem rumo e os jovens angolanos não estão perdidos. Ao receber o diploma da mão do reitor, eu senti o peso da responsabilidade, mas acima de tudo me senti muito orgulhoso por saber que soube representar bem o nome do meu país. Este é o ponto mais alto da minha vida académica.

Passou a ser um exemplo para muitos estudantes angolanos no exterior. Como foi a sua adaptação e que apoios tem recebido em termos institucionais?

Viver fora do país requer uma educação de berço muito forte e, acima de tudo, comprometimento, responsabilidade moral e resiliência, porque há muitas tentações

e distrações. No princípio, foi difícil, começando pela condição climática. Angola é um país de clima tropical quente e a Polónia é um país de temperaturas muito baixas. Por outro lado, a questão linguística. Esta foi, se calhar, a mais difícil, pois foram apenas sete meses de aulas de língua e a seguir comecei as aulas na universidade com polacos. Grande parte deles não falava nenhuma outra língua estrangeira. No que toca à gastronomia, não houve muitos problemas de adaptação. Não há apoios em termos institucionais, se existem eu desconheço. Apenas da embaixada, em questões consulares.

Desde a sua distinção, alguma instituição angolana mostrou interesse no seu trabalho ou em o contratar?

Não. Infelizmente, até a presente data, não recebi nenhuma proposta de nenhuma empresa angolana, quer pú-

blica quer privada. Manifestei interesse, enviei inúmeros curriculum vitae, mas infelizmente não tive nenhuma resposta. O que é uma situação infeliz e constrangedora. Quando vim para cá, longe da minha zona de conforto, do afecto e carinho da minha família, a missão era formar-me e regressar ao meu país com o intuito de ajudar no seu crescimento e sobretudo no seu desenvolvimento. Mas, infelizmente, não é esta a resposta que recebi e continuo a não receber da querida pátria, a que, apesar de tudo, nunca irei renunciar.

Durante a nossa conversa pelo Messenger, disse ser amante dos desportos?

Sim. Sou amante de desporto, com particular realce para o futebol americano, modalidade em que me sagrei bicampeão nacional da República da Polónia, pela equipa do Panthers Wrocław.

Muitos dos melhores quadros africanos acabam por não regressar ao continente, depois da conclusão do respectivo curso. Quais são as suas perspectivas?

Estes quadros africanos não regressam aos países de origem por falta de políticas de gestão de quadros e de valorização dos mesmos. Acabam por ficar onde são aceites e tratados com dignidade. E esta é uma característica humana. Longe de egoísmos, o ser humano está em constante procura de melhores condições de vida e estes quadros não fogem à regra. No meu caso particular, a minha intenção é voltar para Angola e com o meu saber ajudar o país no que for necessário. É este o objectivo principal que fez com que viesse para cá. Adquirir melhor educação e ter o maior proveito possível para melhor servir Angola é a meta. Quero ter

orgulho, tal como tiveram os nossos heróis na luta pela independência. Eu quero participar na construção da estabilidade social de Angola e ajudar a colocá-la entre os melhores países do continente. Nunca perdi a fé, acredito que juntos podemos fazer mais por esta Angola. Tudo o que peço é oportunidade.

Fale-nos da sua família?

A minha família é o meu porto seguro. Sou o jovem que sou hoje graças à família que Deus me deu. Devo tudo a eles. Em especial à minha rainha, a minha querida mãe Dona Paulina, que tudo fez e continua a fazer tudo por mim. Daria tudo por ela. Ao meu falecido pai, senhor António, agradeço todas as lições de vida. Que a sua alma descanse em paz. Aos meus irmãos, agradeço a atenção, o carinho e os ralhetes que valeram a pena, obrigado.

O LADO ÍNTIMO DE AFONSO MKAKA

NOME COMPLETO? Afonso António Kuvetiko Mkaka.

LOCAL E DATA DE NASCIMENTO? Luanda, em 12 de Agosto de 1990.

FILIAÇÃO? António Ngombo Mkaka e Paulina Kuvetiko.

SOLTEIRO OU CASADO? Solteiro.

SONHOS? Ouvir o Hino Nacional a ser entoado por minha causa. Ter casa própria, formar uma família e dar à minha mãe o que ela não teve.

DEFEITOS? Não sei.

VIRTUDES? Comprometimento

HOMOSSEXUALIDADE? Levíticos 18:22 e Romanos 1:21-27.

FILHOS? Não tenho.

COR PREFERIDA? Azul e preto.

COMO SE VESTE DE SEGUNDA À SEXTA-FEIRA? Formal.

AOS FINAIS DE SEMANA? Informal.

PASSATEMPO? Ler livros, ginásio, projectos filantrópicos e bater papo com amigos.

FILHOS? Não tenho.

ANGOLA O QUE LHE DIZ? Pátria, lar, zona de conforto.

EQUIPA PREFERIDA EM ANGOLA E NO EXTERIOR? Em Angola, 1º de Agosto e no exterior do país, Carolina Panthers (Futebol Americano).



ROSINHA SAMBO, SAXOFONISTA E FAZENDEIRA

“Também sou sobrevivente da guerra”

Guerreira é a palavra que serve para definir Rosinha Muila Sambo, angolana com uma vivência cosmopolita. Há uma década ela trocou os ares da Noruega, depois de ter vivido na Suécia, pelos da Caála, na província do Huambo, levando consigo o seu saxofone. Amante do Blues, porque carrega a espiritualidade do homem africano, a artista que também declama e assina como Filha da Fuba Pala-Pala, tem uma história de vida com condimentos para roteiro de cinema

Analtino Santos

A música faz parte do seu ADN. É bisneta do naturalista e um dos pioneiros da música angolana Luís Gomes Sambo, distinto homem com sangue nobre da realeza Cabinda, que nasceu na Ganda, em Benguela, e foi sepultado no cemitério da Camunda, na mesma província. É facto que apesar de alguns Sambo terem nascido no centro-sul do país, a ascendência cabindaneles “fala” mais alto.

Encontramos Rosinha Muila Sambo um dia depois da celebração do centenário do pai, José Ambrósio Sambo, no último 5 de Março. O seu aspecto jovial e os “dreadlocks” disfarçavam os seus mais de meio século de vida. Ela fez questão que a nossa conversa acontecesse numa unidade hoteleira no meio do Rangel. E a narrativa da sua vida, pela sua própria voz, foi se desenrolando naturalmente.

“Eu gosto do Rangel e deste espaço. Aqui as pessoas são puras. Antes eu ficava noutros espaços, mas depois de descobrir o Capirica, esta passou a ser a minha casa em Luanda e o Rangel o meu bairro”

“Eu gosto do Rangel e deste espaço. Aqui as pessoas são puras. Antes eu ficava noutros espaços, mas depois de descobrir o Capirica, esta passou a ser a minha casa em Luanda e o Rangel o meu bairro.”

Mas atenção: ela nasceu nas Ingombotas, bem de frente à sede do Governo de Luanda. A sua infância foi vivida entre Luanda e a Caála. A música entrou “sem licença” na sua vida. “O pai tinha uma banda e tocava em vários pontos de Angola”, relembra.

A música não era apenas o único meio que o pai usava para curar almas. O tratamento com ervas era a outra forma encontrada por ele para curar corpos e mentes.

Ainda é miúda quando os irmãos Xenofonte Pedro, Luís Gomes e Eduardo Sambo

são introduzidos na arte da execução da guitarra e da bateria. Incentivados pelo pai, que herdou do avô o gosto pela música, criaram o conjunto de música moderna “A Nave”, formação que na altura teve um forte impacto.

Rosinha Sambo afirma que o ambiente musical dos irmãos não se resumia à chamada música moderna. O Maxinde era outro espaço frequentado pela família. O pai esteve na inauguração deste importante espaço de divulgação das manifestações culturais nacionais. Foi nesta casa que Rosinha ganhou o gosto pelo palco, para onde subiu aos 4 anos, pela primeira vez, para cantar “Atirei o pau ao gato”...

Ano trágico

O ano de 1974 foi trágico para Rosinha: perdeu os pais e um irmão num acidente de viação. Os irmãos Luís Sambo, 21 anos na altura, era estudante de medicina, e Eduardo Sambo, 17, tiveram que assumir o cuidado das duas irmãs mais novas, Rosinha e Manuela.

Nem mesmo a circunstância triste os afastou da música. Na época o ambiente em casa era frenético, com estudantes de medicina e de direito, dentre outros jovens da urbe luandense, a marcar presença nas festas de aniversário, debates e outras aventuras próprias da idade. Com nostalgia e satisfação, Rosinha Sambo sente-se feliz porque muitos desses jovens hoje são cidadãos honrados e têm responsabilidades nas várias áreas do país. Rosinha faz um à parte para Silito, o jornalista Victor Silva, actual PCA da Edições Novembro.

Com o passar do tempo, os irmãos procuraram afastá-la dos meios musicais, mas às escondidas ela tirava o instrumento que viria a ser a sua grande paixão, o saxofone, e saía por aí a tocar. Nos anos 1980 conhece, por intermédio de Eduardo Sambo, intimamente conhecido por Mano Baby, os integrantes do Afra Sound Star e, nesta formação musical, passa a interpretar sucessos de Alcione como “Cajueiro Velho” e, em determinados momentos, chega a ser bailarina: Rosinha Muila Sambo é a Deysi dos Afra Sound Star, que chegou a actuar em palcos como o do cine Karl Marx, em Luanda, e em eventos da comunidade cubana.

Rosinha Sambo recorda-se bem dos momentos difíceis que o país então atravessava. Com a guerra civil, os irmãos foram deslocados em vários pontos do país. O lado bom que guarda daquela época é que pôde conhecer outros ares, nomeadamente a terra do Clã Sambo (Cabinda), Huambo, Moxico e outras localidades, numa demanda que se constituiu numa verdadeira descoberta do país real.

Como muitos jovens da sua geração, faz uma aventura pelo exterior país. Depois dos habituais países preferenciais dos angolanos, opta por viver na Suécia, primeiro, onde faz uma formação musical em Vergen. Por fim, vai viver para a Noruega, reencontrando o equilíbrio para apostar forte na música. Foram mais de duas décadas fora da pátria, com regressos para curtas férias.

Memória da guerra

Rosinha Sambo quando vinha aos pais nas tais curtas férias era envolvida pelo ambiente da guerra. Mas não só quando vinha ao país.

“Vocês não sabem o mal que a guerra provocava para quem estava fora do país. Nós também sofremos e fomos tão vítimas dela como quem esteve aqui. Também somos órfãos da guerra e isto transformou-me numa sobrevivente da guerra”.

O clima ficou meio triste, mas pela primeira vez ela pegou no seu saxofone e soltou umas notas, marcando o regresso da alegria. “Na Noruega tocava em vários eventos com bandas, essencialmente, de Blues, mas também Jazz e outros estilos”. Reconhece que o amigo nigeriano Big Sunny abriu-lhe as portas para um outro público, ligado ao meio das lutas de boxe, onde com o seu saxofone tocava melodias da música moderna nigeriana, em particular, e africana em geral. Confienciou-nos que de Abril a Junho próximos deixa o país para honrar compromissos de actuação no exterior.



Viver na Caála

Farta de viver em solo estrangeiro, optou pelo regresso definitivo a Angola e escolheu, para viver, a terra que sempre esteve no seu imaginário: Caála, na província do Huambo. Longe dos grandes centros urbanos e dos ambientes mais cosmopolitas e superficiais, voltou a apaixonar-se pela hospitalidade e sinceridade do meio rural. A sensibilidade artística ensinou-a a valorizar os afectos que resultam do convívio no ambiente bucólico. “Lá não há um mero ‘bom dia’, as pessoas saúdam umas às outras com emoção, param. É difícil de descrever, mas

quem lá vive sente o real significado da saudação”.

Na Caála Rosinha Sambo recupera a fazenda onde o pai preparava as ervas medicinais. Diz que há 10 anos, com o apoio do seu conselheiro, o Soba Jeremias, e amigos da comunidade local, está a reerguer a Fazenda Oviwemba Sambo. A palavra Oviwemba, significa medicamento, não deu apenas o nome à fazenda, mas também ao anfiteatro que está na fase de conclusão, o Oviwemba Sambo Teatro, que servirá a comunidade oferecendo-lhe atractivos culturais.

Rosinha além de fazendeira já se fez notar na Caála

como artista: no final do ano passado foi convidada pelas autoridades locais para uma recepção, onde apresentou vários temas do seu reportório. E ela reitera que o Oviwemba Sambo Teatro é mesmo uma prioridade. “Depois da minha digressão europeia finalizarei este projecto, que tem sido uma das principais razões da minha vida”, afirma ela, que em maré de confidências faz uma outra revelação: um dos seus sonhos é ser sepultada, quando morrer, no cemitério da Cangola, no bairro Mangombota, onde está situada a fazenda.

“No Rangel eu sinto música”

Mas, como dissemos acima, a conversa com Rosinha Sambo decorreu bem longe da amada Caála, a cidade onde a rua principal tem como monumento uma maçaroca. É no Rangel, em Luanda, onde estamos a conversar. A nossa interlocutora faz um paralelismo entre as duas localidades. “Eu na Caála acordo com os sons dos pássaros, dos bois e outros sons puros da natureza. Aqui, de modo diferente, também tenho sons puros: o grito das zungueiras e os barulhos da vizinhança a acordar são diferentes dos de outras zonas da cidade. Aqui sinto música”.

Um outro aspecto que foi determinante para a escolha do Rangel é a coabitação entre uma casa de madeira, tipo de construção antiga que marca muitos musseques de Luanda, e o novo edifício da Pousada Capirica. Rosinha reconhece que esta imagem dos musseques no passado a ajudou a manter-se viva e com esperança.

“Quero ser fotografada com este cenário. Esta casa de madeira lembra-me a da minha avó, Helena Sambo, também conhecida como Helena Homem, que no Marçal recebia jovens como o Bonga, o José Barcelô de Carvalho, afilhado do meu pai de crisma e seu chará, José”.

A senhora que adora soar Blues no seu saxofone

falou também das suas grandes referências musicais internacionais: Manu Dibango, Francó, John Coltrane e Louis Armstrong. No país, além dos clássicos do antigamente, gosta muito do trabalho de Sanguito. E como “sangue puxa sangue” tem admiração pela veia musical dos irmãos Xenofonte, Luís e Eduardo. E destaca o pai como sendo o músico mais importante da sua vida artística.

“Eu na Caála acordo com os sons dos pássaros, dos bois e outros sons puros da natureza. No Rangel, de modo diferente, também tenho sons puros: o grito das zungueiras e os barulhos da vizinhança a acordar são diferentes dos de outras zonas da cidade”

Não é por acaso que no seu reportório a primeira música é “Saudades da Terra do Enclave”, uma composição que o pai, José Ambrósio Sambo, fez para o avô Luís Gomes Sambo, depois de receber o telegrama dando conta da mor-

te do homem. Este tema foi retomado pela sobrinha, Clélia Sambo, filha do irmão Eduardo Sambo, numa obra discográfica. Outros temas são “Filha de Alguém”, feito na Noruega e que tem uma carga autobiográfica. Tem ainda “Shaka Shaka”, tema mexido e engraçado, uma homenagem ao prato cabindense saca-folha.

A “Dança do Petroleiro”, feito na praia de Fútila, é outro tema que ela faz questão de recordar. Dentre outros sons, está sente-se entusiasmada por ter composto “Canto da Zungueira”, que é reflexo da vivência no Rangel.

Sendo a família importante na sua vida, ela fala com orgulho e emocionada trajetória que os filhos têm trilhado: Kali Sambo é vocalista da Opus Big Bang, uma formação norueguesa que tem excursionado pela Europa e Remi Sambo, além de tocar piano, ensina a tocar este instrumento com base na sua formação clássica.

Um outro momento de ligação familiar, mas carregado de tristeza, aconteceu durante a conversa, quando, por acaso, foi cantado um trecho da canção da Clélia Sambo que fala de um episódio familiar e da sobrinha Beatriz, que faleceu há dois anos. No final, Rosinha Sambo reiterou a vontade de participar activamente no desenvolvimento do país.



FONTE NATURAL EM MBANZA KONGO

Água Santa agora é “santuário” de lixo

“Santa”, a fonte de água localizada no bairro Cazanga, arredores da cidade de Mbanza Kongo, era um recanto pitoresco, rodeado por uma paisagem de encantar qualquer um. A fonte continua a ser uma das alternativas da população na busca pelo líquido precioso. Mas está quase inacessível e “dominada” pelo lixo

EDIÇÕES NOVEMBRO



Fernando Neto / Mbanza Kongo

A situação contrasta com a beleza paisagística do local. Considerado “sagrado” devido à pureza da sua água, a Santa engloba o conjunto de 12 fontes monumentais de Mbanza Kongo. O estado de abandono a que aludimos acima tem a haver com as

condições higiénicas precárias, resultantes do acúmulo de lixo. É um verdadeiro atentado à saúde pública.

Outro problema é o estado lastimável da via de acesso ao local. A situação já se arrasta há vários anos e é de tal modo grave que o acesso de viaturas é impossível. Uma intervenção de realce aconteceu em 2009, quando o Governo pro-

vincial realizou trabalhos de terraplanagem. De lá para cá o que era uma rua tornou-se um caminho “serpenteado” coberto de capim. O caminho sofreu várias erosões causadas pelas águas pluviais, tornando-se perigoso ir ao local no tempo chuvoso.

Isso, naturalmente, dificulta a vida dos habitantes que têm na fonte a “tábua

de salvação” para a aquisição de água potável. Daí que apesar do acesso precário as pessoas vão à fonte com os seus baldes à cabeça. No tempo chuvoso já chegou a haver mortes e ferimentos e a população tem feito apelos às autoridades da província para encontrar solução ao problema.

No período colonial, na década de 1960, foi cons-

truído no local uma central de captação que assegurava o bombeamento de água à cidade. Mas o município de Mbanza Kongo registou um crescimento demográfico acentuado, que inviabilizou a continuidade do projecto.

O local está subaproveitado. Do antigo conjunto de equipamentos de captação da água restam apenas uns

quantos fragmentos metálicos e escombros da estrutura. A administração municipal construiu, na fonte, uma cabine de lavagem de roupa, para facilitar a vida às senhoras que vão ao local desenvolver tal tarefa.

O regedor do Bairro Cazanga, António Matumona Vanza, está esperançoso que a Administração Municipal

vá colocar “um dia destes” contentores para facilitar o depósito e a recolha do lixo. “Levamos também ao comando municipal da Polícia Nacional a preocupação sobre a segurança das populações que diariamente acorrem à fonte da Santa, devido aos jovens que fazem uso de liamba no local, ameaçando as senhoras”, disse.

Segundo o regedor do Bairro Cazanga, a população adquire também a água noutras fontes de menor dimensão, como são os casos do Massangalavua e Ntuasafu. Mas a fonte Santa, devido ao seu caudal, é mesmo

a mais concorrida. “Neste momento temos muitas dificuldades, porquanto a população dos bairros Cazanga, Álvaro Buta e parte do Martins Kidito dependem da água da Santa, situação que embaraça a higiene do local”, explicou o regedor António Matumona, visivelmente agastado com o problema.

António Matumona Vanza tem perfeita consciência da importância vital da água. Ele defende os maiores cuidados para evitar a contaminação da água por micróbios que podem perigar a saúde dos habitantes. O

ancião recorda, com muita tristeza, que no passado, ao contrário de hoje, era mais fácil moralizar a sociedade para a realização de campanhas de limpeza e manutenção da higiene dos locais de interesse comum.

“Recebemos promessas das autoridades administrativas a dizer que a fonte da Santa, assim como a via de acesso, seriam reabilitadas. Até agora tudo está em projecto, sob a alegação da falta de verbas”, disse o regedor da Cazanga, localidade que conta actualmente com uma população estimada em 15.616 habitantes.

Esperança renovada

Decorre actualmente na cidade de Mbanza Kongo a construção da nova central de captação e tratamento de água. As obras remontam a Abril de 2017. A população está expectante, já que o término da empreitada está previsto para Abril do ano corrente.

“A esperança da população de Mbanza Kongo está renovada em termos de abastecimento de água potável, ajulgar pela construção da nova central de captação de água”, disse o regedor António Matumona Vanza.

O projecto da nova central inclui um reservatório elevado com capacidade para 1000 metros cúbicos e outro de

2000 metros cúbicos. As obras a cargo de duas empresas chinesas, nomeadamente a CTCE e a BITEC.

A rede de distribuição da água já está terminada e neste momento decorre a empreitada da montagem de torneiras domiciliárias e respectivos contactores. O projecto prevê quatro mil ligações domiciliárias, além de 129 chafarizes.

A Administração Municipal de Mbanza Kongo confirmou à nossa reportagem que tem financiamento para requalificar, com data de início das obras não revelada, as fontes de água da Santa, Tembende, Massangalavua, Ntetembua, Madungu, Kilaza

e Bulungu. O financiamento e as obras, segundo a nossa fonte, estão inseridos no projecto que levou a cidade à categoria de Património Cultural da Humanidade.

O responsável do sector de Águas e Energia da Administração Municipal de Mbanza Kongo, Pedro Tomás Divaika, pede calma à população, tendo em conta que os preparativos da empreitada já decorrem.

“Temos o levantamento de todos os recursos hídricos da nossa região, desde furos de água, fontes naturais e cacimbas. A requalificação vai permitir um melhor aproveitamento destes recursos” elucidou.



EDIÇÕES NOVENO



EDIÇÕES NOVENO

“DEBAIXO DE PEDREGULHOS”

No mato não matabichamos à noite!

Tia Tonha, coragem no negócio da kapracinha era só dela, mesmo com a vida difícil, a pôr os filhos a dormir com os primos debaixo da mesa, que recebia as cadeiras depois do jantar, amparou-os e coabitaram aquela casota de pau-a-pique de apenas dois minúsculos compartimentos

Soberano Kanyanga

Naquela guerra de 1993 que quase não poupou nenhuma bwala, nem vila, nem cidade, Miguelito, os seis irmãos e os primos foram “empurrados” para Luanda. A vida de dormir dia sim, semana também na mata, debaixo de pedregulhos, feito canta-pedra ou homem das cavernas, estava custosa para Sá Zefa e Sô Manel que tentaram, ainda, mandar os filhos e sobrinhos à tia Tonha, irmã kasule de Sô Manel, conhecida por todos como “a tia única, em Luanda, de bom coração”.

E todos, naquele tempo de comida difícil, foram se amontoar em casa da tia que já tinha suas quatro bocas e, ainda por cima, com marido que não tinha voltado da tropa, não se sabendo se sobreviveu ou já era defunto. Mas ela, tia Tonha, coragem no negócio da kapracinha era só dela, mesmo com a vida difícil, a pôr os filhos a dormir com os primos

debaixo da mesa, que recebia as cadeiras depois do jantar, amparou-os e coabitaram aquela casota de pau-a-pique de apenas dois minúsculos compartimentos.

“A latrina era única, num quintal comum de 5 famílias e perto de 50 pessoas. Quando chegasse o momento de esvaziar a bexiga ou ir “às sentinas” era bicha e, muitas vezes, o bacio de lata de leite era a solução”

A latrina era única, num quintal comum de 5 famílias e perto de 50 pessoas. Quando chegasse o momento de esvaziar a bexiga ou ir “às sentinas” era bicha e, muitas vezes, o bacio de

lata de leite, com todas as suas consequências odoríferas numa casa pequena, era a solução.

Todos já conheciam a situação e perdoavam-se mutuamente. Às vezes, um vizinho entrava para o banho e o outro tinha emergência estomacal. Soltava a senha, um assobio, e o outro dispensava a latrina. Até os vizinhos do outro quintal também já conheciam a senha para evacuar a “casa das sentinas” e facilitar o aflito. Por isso, todos cooperavam.

– Mana Tonha, tanto sofrimento então, marido da tropa ainda não veio, embora os outros tenham sido já desmobilizados, essas crias todas que te chegaram são de quem? – Indagava a vizinhança, sobretudo aquela que só ouvia falar de guerra na rádio, nos filmes do Cine Ngola e na televisão de ir se apertar na salinha do vizinho Bernardo.

– São filhos do môrmão mais velho. São mô sangue puro. – Dizia, quando era questionada sobre onde sai-



DOMBELE BERNARDO | EDIÇÕES NOVEMBRO

rá aquela “creche”.

Certo dia, o negócio não tinha dado lucro. Pior, não tinha recebido compradores e, para matar a fome, só mesmo pão com chá e óleo de chouriço.

– Sobrinho Miguel, você que é o mais velho, acende o carvão para fazer chá. Hoje o jantar é pão com chá.

– Pão com chá, tia?!

– Sim, pão com óleo de chouriço e chá. Ferve já a água e se

ajeitem com, o bocado que há.

– Ó tia, se for só pão com chá, sem funji, deixa estar. Nós, no mato, não andámos matabichá à noite!

COMER EM CASA



Rocambole de carne com batatas

Ingredientes

- 600 gr de carne moída;
- 2 ovos e 2 dentes de alho (triturados);
- 1 cebola (picada);
- ½ chávena de pão ralado;
- sal e pimenta a gosto;
- 2 colheres de salsinha (picada).

Recheio

- 200 gr de queijo mozarella;
- 150 gr de presunto.

Cobertura

- 1 chávena de molho de tomate.

Preparação

Numa tigela coloque a carne moída, os ovos, o alho, a cebola, o pão ralado, o sal, a pimenta e a salsinha. Misture muito bem todos os ingredientes. Coloque tudo em papel aderente. Antes, por cima, coloque uma camada de queijo, presunto ralado e outra de queijo. Depois enrole e guarde na geleira por 30 minutos. Retire e ponha numa forma untada, despeje molho de tomate e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30-40 minutos. Acompanhe com batatas pré-fritas.



Bolo de cenoura

Ingredientes

- 2 chávenas de farinha de trigo;
- 2 chávenas de açúcar;
- 1 colher de chá de fermento de bolo;
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio;
- 1 colher de chá de canela em pó;
- 3 chávenas de cenoura (finamente ralada);
- 1 chávena de óleo;
- 4 ovos (batidos).

Preparação

Peneire a farinha, o fermento, o bicarbonato e a canela para dentro numa tigela. Adicione o açúcar e misture bem. Misture os ovos com o óleo e as cenouras. Combine as duas misturas e deite em formas untadas, de 22 cm de diâmetro. Asse em forno médio (180°C) por 30-35 minutos.



Leche frita

Ingredientes

- 2 chávenas de leite;
- 50 gr de maizena;
- ½ chávena de açúcar;
- ½ colher de chá de canela em pó;
- raspa de 1 limão;
- 1 ovo (batido);
- pão ralado.

Preparação

Misture os primeiros 5 ingredientes e leve ao lume. Leve à fervura mexendo sempre e ferva durante 3 minutos. Passe por uma peneira para dentro numa forma de 18x18 cm. Deixe arrefecer. Vire a forma retirando a massa. Corte em quadrados de 3x3 cm, vire no ovo e depois em pão ralado. Frite em óleo quente até alourar. Escorra o óleo e polvilhe com canela e açúcar. Sirva mornos.



FIGHA TÉCNICA

Título
Réplicas

Lançamento: 2018

Gênero: Ficção,
Drama

Duração: 1h40

Director: Jeffrey
Nachmanoff



EM EXIBIÇÃO

Cinemax
Talatona
Nova Vida
Kilamba

Horas: 13h20
segunda a sexta-feira

ALUSÕES

Imortalidade

A busca pela vida eterna, sem ter de esperar pelo tão aguardado paraíso divino, ainda é uma das maiores lutas da ciência moderna, assim como a indagação das origens da humanidade. A forma de se chegar até essa imortalidade tem gerado inúmeros debates ao longo dos últimos séculos. Desde a clonagem, o mais recente “Deus Ex-machine” descoberto pela ciência (apesar de ainda estar limitada aos animais), o homem tem procurado diversas formas de viver eternamente. O único problema é a linha divisória entre o certo e o errado para se chegar a tal feito, que muitas vezes é ignorada.

Tecnologia

O medo da mudança causada pela evolução da ciência, já foi questionada em filmes, em diversos géneros, desde dramas, ficção, acção até mesmo na comédia. “Homem versus Máquina”. Geralmente é a predominância da primeira que acontece. Actualmente em muitos países já se começa a debater a dependência da humanidade das máquinas e os seus riscos. Na literatura e até mesmo entre os cientistas muitas têm sido as análises sobre as consequências às futuras gerações sobre este avanço tecnológico. Alguns antevêm um futuro brilhante. Mas outros ainda estão cépticos.

“RÉPLICAS”

Um suspense dramático sobre o limite da ciência

Apesar de não ser um futuro êxito de bilheteira nos cinemas, a nova produção de Jeffrey Nachmanoff abre as portas para um debate esquecido. A clonagem humana e a possibilidade da imortalidade, assim como os seus riscos

Adriano de Melo

Até onde a ciência pode chegar? Quais os limites que devem ser impostos aos cientistas, de forma a respeitarem a evolução natural da humanidade? Estes dilemas, que já existem desde a época de grandes pensadores e naturalistas, como Charles Darwin, e sempre geraram muita controvérsia social. Com base nesta premissa o realizador Jeffrey Nachmanoff dá ao público o seu novo filme, “Réplicas”.

Com Keanu Reeves, como protagonista, um rosto conhecido do cinema, em especial no campo da ficção científica, pelo seu desempenho em “Matrix”, o filme “Réplicas” aposta muito forte na premissa da vida pós a morte e na possibilidade da ciência ser a solução para a mortalidade da humanidade.

Porém, ao longo do filme renasce a “velha batalha” entre a moralidade do que é certo ou errado e até onde se deve estabelecer um limite para a inteligência humana ou



Keanu Reeves vive o neurocientista William Foster

quais as consequências que podem advir quando o homem decide exercer o lugar de Deus.

Com diálogos muito bem construídos, mesmo com a produção e efeitos visuais a ficarem muito além da expectativa, “Réplicas”, que está em exibição nas salas do Cinemax, onde estreou dia 15, tinha tudo para ser um êxito de bilheteira, mas pecou, em grande parte, pela simplicidade nos efeitos especiais. Numa época em que surgem no cinema grandes produções

no campo da ficção científica, cujos efeitos especiais as tornam uma “obra de arte” da sétima arte, a chegada de “Réplicas” vai levar muitos fãs do género a repensarem sobre a má qualidade do que Hollywood ainda oferece.

Mas, se formos esquecer a importância dos efeitos especiais, e nos atermos mais ao enredo do filme podemos descobrir uma obra de arte sobre as consequências da tecnologia e até onde esta pode nos levar. As questões morais

apresentadas, como o papel da consciência, ou o uso da clonagem humana, voltam a trazer a tona temas que já geraram muito debate entre a ciência e a religião.

Quem sabe, com o avanço das novas tecnologias e a da engenharia genética, o realizador Jeffrey Nachmanoff não esteja a preparar o público para o futuro e a voltarmos a cogitar a possibilidade de termos ou não uma linha ética, que nos impeça de evoluirmos além do natural.

Um argumento chamou atenção durante o filme. O protagonista, William Foster (Keanu Reeves), diz a esposa Mona Foster (Alice Eve) que ao longo da história da humanidade todos os avanços feitos pela ciência foram contestados, mas anos depois aceite por todos. Ele chega até a ir mais além ao dizer que não importa os sacrifícios ou quem sofra, desde que se atinja a meta. “Os primeiro paciente com transplante cardíaco sobreviveu por 18 dias. Ele sofreu. Isso está errado?”, argumenta. “Réplicas” é um bom filme para ver pelo seu argumento.

ALTOS



Argumento para debate

“Réplicas” não vai ser um êxito de bilheteira. O público espera muito mais efeitos especiais num filme de ficção científica. Mas, apesar desta falha, tem tudo para ser o retomar de um debate antigo sobre um tema há muito ignorado, devido a questões mais imediatas. O texto argumentativo do drama leva qualquer um que o assistir a reflectir sobre a linha ténue entre o certo e o errado, assim como ter uma noção das consequências das nossas escolhas.

BAIXOS



Enquadrar as cenas

O pior num filme é existirem muitos maus enquadramentos. O público de hoje já não é o de ontem e os pequenos detalhes, como por exemplo um dos actores estar a sangrar no braço esquerdo numa cena e de repente já não está, actualmente não passam despercebidas. Para muitos espectadores é um sinal que a produção ou o realizador não se importa com o seu público. Em “Réplicas” temos algumas cenas do género, como a da queda do carro que provocou a morte da família do protagonista. Este é um dos erros que filmes de ficção não podem cometer.



Kikolo - Sociedade Industrial de Moagem, S. A.
Rua do Kikolo, sem número
Bairro do Kikolo, Distrito do Cacuaco

NOTA DE ESCLARECIMENTO SOBRE NOTÍCIA FALSA DIVULGADA PELO SÍTIO "INFORMATIVO" DENOMINADO CLUB-K.NET.

Com o objectivo de informar devidamente a opinião pública, somos por essa via a proceder ao competente esclarecimento neste jornal de maior circulação e credibilidade:

No passado dia 20 de Março de 2019, o sítio pseudo informativo denominado "Club-K.net" divulgou uma notícia falsa intitulada "Farinha de trigo "Kianda" pode colocar em risco a saúde pública - AADIC".

1. A "notícia" divulgada pelo "Club-K.net" a respeito da farinha produzida pela KIKOLO - Sociedade Industrial de Moagem, S. A. é completamente falsa.

2. A KIKOLO - Sociedade Industrial de Moagem, S.A. já deu instruções aos seus advogados para processarem o "Club-K.net" e os autores da "notícia" falsa em referência, para exigir dos mesmos a indemnização dos danos patrimoniais e não patrimoniais sofridos pela empresa, em consequência directa da referida "notícia".

3. A farinha "Kianda" cumpre todos os requisitos legais de que depende a sua produção e comercialização, nomeadamente, os requisitos sanitários, de fitossanidade e de segurança internacionalmente estabelecidos.

4. A farinha "Kianda" é produzida a partir de trigo duro importado de vários países produtores que constituem referência internacional na produção do referido cereal.

5. O cumprimento pela farinha "Kianda" de todos os requisitos sanitários, de fitossanidade e de segurança internacionalmente estabelecidos é comprovado pela emissão de vários certificados por entidades diversas e independentes entre si, nomeadamente, certificados fitossanitários, declarações de origem e atestados de verificação. Todo o processo é supervisionado por diversas entidades públicas, que garantem a supervisão do cumprimento de todos os requisitos legais pela farinha "Kianda".

6. Uma vez importada a matéria-prima, o ciclo de produção do trigo obedece a um fluxograma rigoroso que comporta várias fases:

- Recolha do trigo para os silos de cimento;
- Processo de limpeza do trigo, para retirar todas as impurezas;
- Colocação do trigo em humidade, em água, durante 24 horas em repouso para separar o trigo da casca;
- Depois de 24 horas, surge o 2.º processo de limpeza, em que se retira do trigo a casca, o farelo e eventuais bactérias que possam existir e, por sua vez, encaminhada para o moinho;
- Depois desta fase, o trigo é encaminhado para a primeira máquina da moagem na máquina B1 e seguidamente encaminha para as outras máquinas para retirar a quantidade e qualidade de farinha necessária;
- Depois o trigo é encaminhado para a máquina de separação do trigo, do farelo e da cebolinha, seleccionando a farinha a ser produzida;
- Depois a quantidade de trigo a produzir, vai para uma das máquinas e por sua vez encaminhada para os silos até ao seu final culminando com o ensaque da farinha.

7. A fábrica da KIKOLO integra máquinas industriais de última geração, em estado completamente novo, que cumprem todos os requisitos de higiene e de segurança alimentar. Na sua aquisição, a nossa empresa dis-

pendeu vários milhões de dólares dos Estados Unidos da América, sem recurso a único centavo do erário e sem apoio de nenhuma entidade do Estado.

8. Ainda recentemente, o Ministério da Indústria visitou a fábrica da KIKOLO e comprovou "in loco", o avultado investimento que realizámos na construção da nossa moagem com capacidade de produção de farinha de trigo de 1.200 (mil e duzentas) toneladas /dia.

9. Para que dúvidas não subsistam quanto à grande qualidade da farinha "Kianda", convidámos diversas entidades públicas, nomeadamente, o Instituto Nacional de Defesa do Consumidor "INADEC" para que possam comprovar, por si mesmas, a qualidade da nossa farinha.

10. A falsa "notícia" publicada pelo "Club-K.net" não tem o objectivo de informar o público, mas o de disseminar uma falsidade grotesca, com o objectivo de tentar aniquilar a marca comercial "Kianda" em benefício de outros interesses comerciais. Cabe às autoridades de investigação criminal apurar a verdade dos factos e o que se esconde atrás desta "notícia" falsa. Da nossa parte, manteremos a nossa total disponibilidade para cooperar com as autoridades competentes.

11. Regista-se o afã do "Club-K.net" de publicar a "notícia" falsa em referência, sem ter tido o cuidado de ouvir a KIKOLO. Em nenhum momento, fomos contactados pelo "Club-K.net" para prestarmos qualquer informação a respeito deste assunto, o que é manifestamente estranho e pouco ou nada deontológico. Um jornalismo minimamente objectivo e sério pressupõe que os visados com uma "notícia" desse tipo, sejam previamente ouvidos e que haja o cuidado prévio de a publicação se munir com todos os dados relevantes para informar o público com verdade, objectividade e seriedade.

12. Sem prejuízo desta Nota de Esclarecimento, a KIKOLO exercerá o seu direito de resposta e demandará, em sede própria, os autores da "notícia" falsa.



GABINETE DA DIRECTORA JURÍDICA DA KIKOLO - SOCIEDADE INDUSTRIAL DE MOAGEM, em Luanda, aos 21 de Março de 2019.

A DIRECTORA JURÍDICA
Arieth Lutz Mendonça

 Nacer livre para brilhar

Se estás a pensar engravidar, deves fazer o teste de VIH.

Dirige-te a uma unidade de saúde.
Protege o teu bebé.
O teste é gratuito.



Toda a mulher que está a pensar engravidar deve ter conhecimento do seu estado de saúde. É muito importante para ti e para o teu futuro bebé. E se descobrires que tens VIH, podes primeiro iniciar o tratamento e depois engravidar com toda a segurança. Informa-te numa unidade de saúde. Garante que o teu bebé nasce livre para brilhar e que tu vais continuar sempre saudável ao lado dele. Faz o teste do VIH, é gratuito.



HUAMBO

A cidade do verde que cativa

Huambo não é a cidade berço da humanidade. Despertou tarde da letargia dos tempos. Ainda assim, herdou da mãe natureza um figurino geográfico ímpar que a coloca acima de outras cidades que o planeta viu surgir, mais a mais, porque nasceu em berço único, o planalto central, um pedestal que lhe permite impor-se, e, garbosamente, mostrar ao mundo a sua beleza sem igual

Guimarães Silva / Huambo

A cidade tem um verde que cativa, uma mistura vegetal que combina árvores, arbustos, relva, capim; só mesmo o traçado asfáltico impede que a confundamos com um gigantesco campo de golfe. Os eucaliptos das Cacilhas, Bom Pastor, Feira e Parque da Cultura continuam parte do espectáculo e componente de bloqueio aos ventos.

Os pinheiros, se bem que tímidos, porque jovens, plantados um pouco pela parte alta da cidade, ainda não passeiam a classe daquelas; se bem que colocadas estrategicamente em zonas de excelente visibilidade, a exemplo dos arredores da biblioteca, num futuro breve, vão igualmente dar o ar da sua graça, afinal de contas o Huambo tem um subsolo que alimenta bem todo o vegetal.

A capital do planalto central tem de seu um cântaro próprio, as chuvas. Neste Março estão tão intensas que desafiam as intenções de quem quiser sair a pé para se mostrar e mostrar o swag.

Tão intensas, alimentam o verde da cidade, irrigam os solos da produção da comida, muita comida, devido ao esforço que mulheres e homens (dizem que em Março a ordem é precisamente esta) dependem para obter proventos da terra, com o milho no comando da quantidade, a batata rena da Calenga, boa em qualidade, a batata doce (de colorações alaranjada, vermelha, branca, lilás e amarela). A goiaba aparece em grandes quantidades. O loengo sempre loengo, a nêspera ainda está verde, mas promete. A ginguba, o alho, enfim, é muito produto vegetal para enumerar.

Chuva a cântaros

A chuva que cai a cântaros no Huambo alimenta os subsolos, os aquíferos, as reservatórios subterrâneas estratégicas do precioso líquido. As cacimbas estão lá como testemunho. Cavamos um, dois metros e encontramos água, muita água, o líquido da Vida, como em tempos chamou-se a cidade: "Huambo, cidade vida".

O casco urbano da cidade foi desenhado a régua e esquadro, com um aproveitamento dos pontos altos, relevo e rios, construção de estradas largas "à Marquês de Pombal" futurista, com a devida inclinação para o escoamento rápido das águas depois das chuvas.



EDIÇÕES NOVEMBRO

Hoje, em locais escolhidos, devido a visibilidade, a cidade mantém a tradicional calçada de pedra com árvores ornamentais, numa junção do belo e do agradável. Huambo é, pois, um exemplo de cidade verde.

A capital do planalto central é igualmente um pleno de contrastes, com uma nova urbanização tímida, uma periferia que já assusta pelo tamanho e "aquelas" construções com alguns becos, como nas localidades da Camussamba, São Luís, Kacheléwa; um mercado "Alemanha" de fazer inveja porque distribuidor e sempre abarrotado. Uma centralidade, a do Lussambo, que vê o boeing a aterrar no aeroporto "Albano Machado" e a saída dos seus habitantes para o trabalho provoca engarrafamento, ali bem em frente da loja grande que anuncia preços baixos.

Ideias muitas

A cidade, no entanto, pulsa. Sente-se que há ideias, muitas mesmo, para o seu crescimento. Aqui os jovens competem com os graúdos nos bancos das escolas, politécnicos e faculdades. Quando o frio matinal remete o visitante efémeropara o aconchego dos cobertores,

ainda assim, jovens e graúdos cristalizam conhecimentos por baixo dos eucaliptos das Cacilhas, jardim da cultura e outros locais de assumida tranquilidade matinal.

No Huambo paira a calma, o respeito, o espírito

de luta e de entrega às confissões religiosas. A cidade desperta cedo. A preparação física obedece à vontade de cada um. Há quem caminhe a pé para o trabalho ou outros afazeres. Há quem prefira a corrida isolada ou a

dois. Há quem escolha a motorizada. Enfim, o trato do físico é igualmente parte integrante da cidade.

Huambo tem fama de ser hospitaleira. De ser detentora de quitutes de excelência, onde o pirão e o

conduto são inseparáveis. O número de camas para albergar os visitantes cresceu. A qualidade dos serviços é sempre "aquela" questão. Depende do esmero, do bom gosto do proprietário e funcionários.

EDIÇÕES NOVEMBRO



Estreias



OPERAÇÃO "GOÛT DE FRANCE"

A operação "Goût de France" (Sabor de França) proporcionou na quinta-feira, à noite, no Hotel Presidente, um jantar de degustação e descoberta de sabores da gastronomia francesa. O evento acontece simultaneamente em 152 países dos 5 continentes e este ano reúne mais uma vez mais de 3500 chefes e restaurantes para a promoção da gastronomia e o "art de vivre" à francesa, inscritos na lista do Património Imaterial da Unesco.

Em Luanda, o festival encerra a 30 do corrente mês e conta com o chefe francês a residir no Brasil, Julien Mercier, para a descoberta de sabores da região da Provence.

A noite foi cheia de surpresas. Não faltou o bom vinho para acompanhar todas as refeições.

O jantar de quinta-feira contou com a presença dos Ministros da Agricultura e Florestas, Marcos Alexandre Nhunga, da Hotelaria e Turismo, Ângela Bragança e da Cultura, Carolina Cerqueira.

Os presentes, degustaram vários pratos típicos das regiões de Sanary-sur-Mer, Aix-en-Provence, Nice, Les Baux-de-Provence, Marseille, Avignon, Saint-Tropez, Banon, Cannes, Cassis, Sait-Paul-de-Vence e Arles.

O conceituado chefe de cozinha de nacionalidade francesa, Mercier Julien, com uma folha de serviço das mais prestigiadas internacionalmente apresentou um menu com as entradas de "Posse de peixe local marinado com ervas, azeite negro de azeitonas provençais" e "Medalhão de lagosta escalfado em manteiga e seu bisque cremoso com estragão".

De seguida foi apresentado o prato principal feito de "Entrecosto de Angus grelhado, com suco de tomilho leve, pontuado com cebolas e cenouras jovens".

No encerramento, Mercier Julien serviu as sobremesas "Platôs de queijo da França" e "iogurte fresco, frutado marinado com lavanda, merengue com fava tonka".

Julien cozinha desde os 14 anos e é formado pela prestigiosa Escola de Hotelaria e Restauração de Thonon Les Bains, na França. Trabalhou na Inglaterra, com o conceituado Chef Pierre Gagnaire, em Nova Iorque, Washington DC, em França, no Caribe e no Brasil, onde vive desde 2008.

Mercier Julien agradeceu a oportunidade para partilhar a sua experiência com os cozinheiros angolanos. A ideia, disse, foi criar pratos somente com ingredientes de Angola. "São desafios que todos os chefes de cozinha devem estar preparados. Foi bom ver a satisfação de todos, o que significa ter, de alguma forma, alcançado o objectivo".

Filmes

Tomb Raider



Lara Croft é a independente filha de um aventureiro excêntrico desaparecido, que recusa assumir o império do pai e rejeita a ideia que este esteja morto. Decide ir à sua procura onde foi visto pela última vez: num lendário túmulo numa ilha mítica.

Domingo - 17h55

Os Eleitos



Em outubro de 1947, o limite de velocidade da 'barreira do som' é batido com sucesso. É então que se desencadeia uma corrida ao espaço com o programa Mercúrio.

Domingo - 17h15

O Rapaz de Liverpool



Uma crónica sobre os primeiros anos de John Lennon, baseada sobretudo no período da adolescência. A relação com a tia, que o criou, e a ausência da mãe, que acabaria por voltar a entrar na sua vida num momento crucial da sua juventude.

Domingo - 16h40

Os Olhos da Guerra



No Curdistão, dois repórteres, Mark e David, vivem os horrores da guerra. Quando Mark volta para casa, a mulher propõe-se descobrir porque é que o marido regressa sem o seu melhor amigo. Uma viagem de horror para descobrir um segredo bem escondido...

Domingo - 17h15

Mais pequenos



A história de Pedrito Coelho

A série conta a história de Pedrito Coelho que vive num lago no norte de Inglaterra. Ele é muito traquino e matreiro, capaz de ultrapassar todos os obstáculos, supera predadores e evita o perigo. Quando crescer o Pedrito quer ser como o seu pai, que é o seu grande modelo. Entretanto, vai vivendo muitas aventuras com os seus amigos, o primo Benjamin e a nova amiga Lily.

Amanhã - 07h30



Elena de Avalor

Conheça a história de Elena de Avalor, uma jovem que, depois de salvar seu reino das garras de uma cruel feiticeira, precisa assumir a coroa e aprender a comandar o seu povo, enfrentando desafios e obstáculos com a ajuda de alguns amigos mágicos.

Hoje, 07h30 - 08h00



Chovem Almonds

Numa cidade obcecada com sardinhas que não o surpreende, Flint Lockwood é um jovem a tentar mudar o mundo, invenção a invenção. A sorte dele é que a sua melhor amiga e aspirante a meteorologista Sam Sparks está lá para o ajudar!

Hoje - 08h20



Doodleboo T1

Com alguns traços do seu lápis, Doodleboo consegue sempre fazer um desenho divertido, que ganha vida assim que acaba de ser colorido.

Hoje, 09h22



Futebol

Villarreal - Barcelona



As equipas do Villarreal e do Barcelona defrontam-se, na terça-feira, dia 2 de Abril, em desafio a contar para mais uma jornada do campeonato espanhol, La Liga. O Villarreal ocupa a décima sétima posição enquanto que o Barça continua no primeiro lugar da competição.

Zap

Hora: 20h00

Séries

Billions



A ambição e a traição estiveram sempre presentes bem no coração de Billions e, desta vez, os inimigos Bobby Axelrod e Chuck Rhoades vão elevá-las a um novo nível.

TVSéries

Terças - 22h30



Knighfall Templários

No mundo clandestino da lendária irmandade dos monges guerreiros, as batalhas na Terra Santa, a complexa relação com o rei de França e a traição levaram à trágica dissolução dos Templários, cuja história nunca foi totalmente contada... até agora.

Domingo - 23h30

Música



Don Kikas e Walter Ananaz prometem cumplicidade

Tudo leva a crer que a actuação de Don Kikas e Walter Ananaz na próxima edição do show Duetos N'Avenida será marcada pela cumplicidade: eles admiram-se mutuamente, as suas trajectórias de vida foram marcadas e condicionadas pelas vicissitudes da guerra e hoje têm carreiras consolidadas. “Os ensaios estão a decorrer num espírito de muita entrega e descontração. Gosto muito da qualidade criativa do Walter Ananaz, tal como da sua musicalidade”, declarou Don Kikas. Walter Ananaz considera Don Kikas “um grande amigo”, ligado a si por “uma amizade antiga”. Por isso, disse, o próximo Duetos N'Avenida será de celebração da música e de diversão em palco. “Aguardem pelo melhor que estamos a preparar”, frisou. De acordo com o formato do Duetos N'Avenida, os integrantes das duplas fazem uma releitura da obra um do outro.

Casa 70
Sexta-feira



Olhar científico sobre o Kuduro

A Associação Mwelo Weto, em parceria com a Mediateca de Luanda, realiza o colóquio sobre Kuduro, sob o lema “A hora e a vez do Kuduro: um olhar científico”. O projecto tem como objectivo valorizar o trabalho criativo desenvolvido pelos kuduristas e pelos produtores do estilo; olhar e mostrar o Kuduro com filtros científicos, de modo a estabelecer uma linha de pesquisa sobre o que, porque e como se canta no mundo do Kuduro. O colóquio é um evento científico e cultural que visa mostrar, através de palestras e de actuações artísticas (como poesia, teatro, música e dança) o valor científico, antropológico, psicológico e sociológico do Kuduro. Serão palestrantes pesquisadores e estudiosos como Domingas Monte, Abreu Paxe, Hélder Simbad, Adilson Gonçalves, Joaquim Caundo, Sérgio Van-Dúnem, Eronilde Bartolomeu, Rosa Camolaquenda, Isaac Jorge, Estêvão Ludi e Caetano Cambambe.

Mediateca de Luanda
Quinta e sexta-feira

Leitura

Ler Ana Paula Tavares

As crónicas “Dona Beba”, “Zé Miúdo” e “Cabeça de Salomé”, de autoria da escritora Ana Paula Tavares e constantes do seu livro “Cabeça de Salomé”, vão ser alvo de uma leitura minuciosa no clube de leitura da Mediateca 28 de Agosto, em Luanda. Leitores e amantes da literatura reúnem-se quinzenalmente naquele local para discutir sobre um ou vários textos, com o objectivo de partilhar experiências e conhecimentos. A escritora e historiadora Ana Paula Tavares tem várias obras publicadas nos domínios da poesia e da prosa, incluindo estudos sobre a História de Angola. Em 2006 foi atribuído ao seu livro “Manual para Amantes Desesperados” o Prémio Nacional de Cultura e Artes.

Mediateca 28 de Agosto
Quinta-feira, 15 horas



Livro sobre estratégia militar

A Academia de Ciências Sociais e Tecnologias promove o lançamento do livro “Angola in the African Peace and Security Architecture – The Strategic Role of the Angolan Armed Forces”, da autoria do tenente-coronel Luís Brás Bernardino. A edição da obra esteve a cargo da Mercado de Letras Editores. O tenente-general Miguel Júnior faz a apresentação do livro e do autor.

Academia de Ciências Sociais e Tecnologias
Sábado, 11 horas

Teatro

Monólogo no Kings Club

A noite desta quinta-feira no Kings Club, à Vila Alice, promete bastante em termos de convívio e entretenimento. A principal atracção é a apresentação da peça teatral “A mesma voz em outro tom”, escrita e dirigida por Luz Feliz e interpretada por Alione Horácio da Costa. A representação é um monólogo em que homens falam sobre as suas makas na primeira pessoa, tanto da forma mais criativa da palavra na actualidade - spoken word - como de maneira tradicional num debate aberto com o público. A performance é acompanhada pelo som da guitarra de Helton Dias do Santos e como convidados no spoken word Cardoso Lopes e Bona Ska.

Kings Club
Quinta-feira

Filmes Estreia (Cinemax)

Nós

Exibição

Actores: Lupita Nyong'o, Winston Duke, Elisabeth Moss, Tim Heidecker, Yahya Abdul-Mateen II

Ano: 2019

Género: Thriller

Realizador: Jordan Peele

Sinopse

Assombrada por um trauma inexplicável e mal resolvido do passado e agravado por uma série de coincidências assustadoras, Adelaide sente a sua paranóia passar para alerta máximo à medida que acredita cada vez mais que algo terrível vai acontecer à sua família. Depois de passar um dia tenso na praia com amigos, os Tylers, Adelaide e a família regressam à casa de férias. Ao cair da noite, os Wilsons encontram quatro silhuetas de mãos dadas à porta de casa.



Shazam!

Estreia - 5 de Abril

Actores: Zachary Levi, Lovina Yavari, Mark Strong

Ano: 2019

Argumento: Henry Gayden

Género: Fantasia, Acção

Realizador: David F. Sandberg

Sinopse

Todos nós temos um super-herói dentro de nós, basta um pouco de magia para trazê-lo para fora. No caso de Billy Batson, gritando uma palavra - SHAZAM! - Esse garoto adotivo de 14 anos de idade pode se transformar no super-herói adulto Shazam.



Dumbo

Estreia - 29 de Março

Actores: Eva Green, Colin Farrell, Michael Keaton

Ano: 2019

Género: Fantasia

Realizador: Tim Burton

Sinopse

Dumbo desenvolve-se a partir do clássico e acarinhado conto, onde as diferenças são celebradas, a família é valorizada e os sonhos ganham asas. O dono do circo, Max Medici convoca a ex-estrela, Holt Farrier e os seus filhos, Milly e Joe, para cuidarem de um elefante recém-nascido, cujas orelhas enormes fazem dele motivo de piada, num circo já em declínio. Mas, quando descobrem que Dumbo consegue voar, o circo volta à ribalta, atraindo o persuasivo empresário V.A. Vandevere, que recruta o peculiar ser para o seu mais recente parque de diversão, o Dreamland.

