

Fim-de-Semana



Figueira Ginga

A aposta nas Serenatas à Kianda

O múltiplo-artista e empreendedor Figueira Ginga representa a nova geração do segmento cultural em Angola. Tem a seu favor o olhar científico sobre a música e o mercado. Há 31 anos, começou a actuar no campo das artes, no grupo musical “As Gingas do Maculusso”

Horóscopo



CARNEIRO de 21/03 a 20/04

Nesta semana viva a sua vida intensamente sem tabus nem preconceitos. Lembre-se que ninguém mais a viverá em seu lugar. Se estiver sozinho(a), a sua busca incessante por um parceiro amoroso será coroada de êxito, contudo não será uma relação com carácter duradouro. Fique muito atento (a).



TOURO de 21/04 a 20/05

Nesta semana terá de controlar os seus impulsos. Os nervos estarão à flor da pele e poderão levá-lo a atitudes pouco propícias ao bom desenvolvimento da sua relação amorosa. Especial cuidado com relações de dualidade, poderá sofrer as consequências. Não se distraia para não ser surpreendido(a).



GÉMEOS de 21/05 a 20/06

Nesta semana podem surgir novas motivações ou novos conhecimentos que o(a) levem a reflectir sobre uma possibilidade de mudança no rumo da sua vida afectiva. Se estiver de coração livre, surgirá alguém que lhe fará palpar o coração, mas que será inacessível. Nem tudo que parece ser é.



CARANGUEJO de 21/06 a 21/07

Nesta semana deverá lutar na defesa dos seus interesses e procurar a sua felicidade. Se estiver de coração desimpedido, não tema os comentários que possam tecer sobre si. Persista na busca da sua cara-metade e, até à sua concretização, usufrua dos bons momentos vividos e outros que a vida lhe proporciona.



LEÃO de 22/07 a 22/08

Nesta semana terá acesso a momentos de muita felicidade, cumplicidade e de partilha intensa a dois. Não tenha tabus com o seu corpo, faça uso de toda a sensualidade. Viva a sua sexualidade de forma descontraída e descomplexada. Viva a vida tranquilamente. Mas sem grandes exageiros.



VIRGEM de 23/08 a 22/09

Nesta semana poderá debater-se com um problema ligado à família. Tudo fará para assumir as suas responsabilidades, toda a sua energia estará ao serviço de quem ama. Quanto à instabilidade na vida amorosa saiba que depois da tempestade vem a bonança.



BALANÇA de 23/09 a 22/10

Nesta semana a família é a primeira prioridade. Poderá fazer projectos de interesse comum. O seu bem-estar passa pela organização do lar e pelo convívio que nele possa proporcionar. As reuniões de amigos trazem ao seu quotidiano alegria e harmonia.



ESCORPIÃO de 23/10 a 21/11

Nesta semana estará sempre disposto a deixar tudo para recomeçar. Se estiver sozinho este será o momento certo para iniciar uma relação com alguém que foi recentemente apresentado e que despertou o seu interesse. Se tem uma relação estável, viva-a intensamente.



SAGITÁRIO de 22/11 a 21/12

Nesta semana o seu charme e o seu poder de sedução serão postos à prova, porém preste atenção a todas as situações de dualidade, pois poderão originar alguns conflitos. Se estiver de coração disponível poderá iniciar uma nova relação, embora sem futuro.



CAPRICÓRNIO de 22/12 a 20/01

Nesta semana aproveite a agitação em que viverá socialmente esta semana. Novos e apaixonantes encontros poderão daí surgir. Seja ponderado e não leviano. Os bons resultados podem suceder se adoptar uma postura em que a razão prevalece.



AQUÁRIO de 21/01 a 19/02

Nesta semana sua vida amorosa enche-o de felicidade. Recompense o ser amado de alguma forma por alguma falha que possa ter cometido. Um pedido de desculpas num cesto de rosas vermelhas poderá trazer momentos alucinantes de prazer.



PEIXES de 20/02 a 20/03

Neste período o seu maior trunfo será a sua própria intuição. Terá que confiar no seu instinto para tomar as decisões mais acertadas. Se estiver sozinho e aberto ao amor, não hesite nas suas escolhas. Encontrará seguramente o ser que vai alegrar e animar os seus dias.

Angola



PEDRO PARENTE | ANGOP

Ângulo da cidade

Cabinda

Cabinda é uma cidade e município de Angola, capital administrativa da província de Cabinda, localizada na costa do Oceano Atlântico. Possui cerca de 186 mil habitantes e foi elevada à categoria de cidade a 28 de Maio de 1956, através do Despacho Legislativo n.º 2.757, proposto pelo então governador português do distrito do Congo, Jaime Pereira de Sampaio Forjaz de Serpa Pimentel. Tchowa Tchimuisei é uma designação dada a cidade de Cabinda. Tchowa, um nome dado pelos antepassados e Tchimuisei, nome da sereia que habitava os arredores da cidade de Tchowa.

O município ocupa uma extensão de 1823 quilómetros quadrados e está dividido em três comunas: Cabinda, a sede do município, Malembo e Tando-Zinze.

A principal riqueza natural do município é o petróleo seguido pela madeira. O solo cabindense é rico também em manganês, titânio, argila, burgau, cal, potássio, ouro, urânio e fosfato.

O transporte, a pesca, o comércio, a agricultura, a hotelaria, o turismo e a construção civil são outras atividades que começam a ganhar peso na economia da cidade.

Fazem anos esta semana

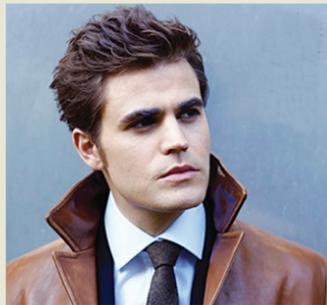
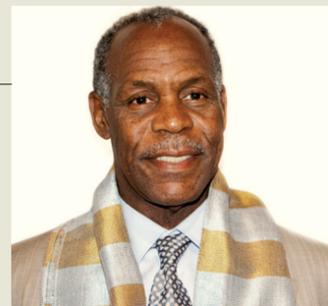


Mark Sinclair Vincent

Mark Sinclair Vincent, mais conhecido por Vin Diesel, nasceu em Nova Iorque, a 18 de Julho de 1967, é actor, roteirista e produtor de cinema. Vin Diesel tem ascendência holandesa e afro-americano (mãe norte americana de origem holandesa e pai afro-americano).

Danny Lebern Glover

Danny Lebern Glover nasceu em San Francisco, a 22 de Julho de 1946, é um actor e activista norte-americano. É conhecido pelas suas actuações em filmes de acção tais como Predador 2 e a série Máquina Mortífera.

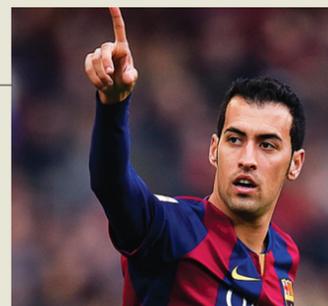


Paul Wesley

Paul Wesley, nome artístico de Paweł Tomasz Wasilewski, nasceu em New Brunswick, a 23 de Julho de 1982, é actor, director e produtor polaco-americano. É mais conhecido por interpretar Stefan Salvatore em "Diário de Vampiros".

Sergio Busquets Burgos

Sergio Busquets Burgos nasceu em Sabadell, a 16 de Julho de 1988, é um futebolista espanhol que actua na equipa do Barcelona. É filho do ex-guarda-redes do Barcelona Carles Busquets, que actualmente trabalha como treinador de guarda-redes no mesmo clube. Sergio Busquets foi convocado para a Selecção Espanhola pela primeira vez no ano de 2009.



Saiba

Monte Everest

O Monte Everest é conhecido como o mais alto da Terra. Está localizado na cordilheira Mahalangur do Nepal. O seu pico está a 8.848 metros acima do nível do mar. Em 1.865, o Everest recebeu o seu nome oficial em inglês pela Royal Geographical Society sob recomendação de Andrew Waugh, o Agrimensor Geral da Índia. Como não parecia haver vários nomes locais diferentes, Andrew Waugh escolheu o nome da montanha em homenagem ao seu antecessor no cargo, Sir George Everest.

O Everest é também famoso por atrair muitos alpinistas. Os primeiros esforços registados para alcançar o topo do Everest foram feitos por alpinistas britânicos. Como na época o Nepal não permitia que estrangeiros fossem ao país, os britânicos fizeram várias tentativas na rota pelo lado Norte, no território tibetano. Após a primeira expedição de reconhecimento pelos britânicos em 1921, chegar a 7.000 metros através da face Norte, uma expedição de 1.922 chegou até 8.320 metros, marcando a primeira vez que um humano esteve acima de 8.000 metros de altura. Uma tragédia golpeou a equipa na descida, quando sete alpinistas foram mortos em uma avalanche.

O Monte Kilimanjaro, localizado nas coordenadas 3°07'S e 37°35'E, no Norte da Tanzânia, junto à fronteira com o Quênia, é o ponto mais alto da África, com uma altura de 5.895 metros no Pico Uhuru. Este antigo vulcão, com o topo coberto de neve, ergue-se no meio de uma planície de savana, oferecendo um espectáculo único.

FRANCISCO LOPES | EDIÇÕES NOVEMBRO



Morro do Môco

O Morro do Môco é o ponto mais alto de Angola. Tem 2.620 metros de altitude e 1.510 de proeminência topográfica. O Morro do Môco situa-se na província do Huambo, no município de Londuimbali. Aqui existem 85 hectares de floresta de montanha, o habitat mais ameaçado de Angola. Do ponto de vista do turismo de natureza sustentável, é um desafio para os praticantes de rappel e canyoning. Foi uma região indicada ao concurso de sete maravilhas naturais de Angola, lançado no dia 17 de Julho pela organização National 7 Wonders, que seleccionou as 27 maravilhas das 200 candidatas apresentadas a um conselho científico.



O duo foi a maneira encontrada pelos jovens para maior divulgação do seu trabalho

Banda Mente Bruta

O nosso ritmo contagia a juventude

A Banda Mente Bruta integra dois irmãos, Adyza e 100 Sangue, que encontraram nesta união a forma mais fácil de expandir a sua música e chegar em lugares cada vez mais distantes

Béu Pombal

Depois de experimentarem uma carreira a solo, durante alguns anos, os irmãos Adyza Shine e 100 Sangue, decidiram formar um dueto e tri-lhare de mãos dadas na senda musical. Esta união deu lugar, há quatro anos, ao nascimento da banda Mente Bruta, um duo versado, essencialmente, em estilos Rap e Afro House, cujas letras das músicas abordam especificamente o quotidiano da juventude angolana.

"Decidimos constituir um dueto por constarmos que temos identidade musical. Portanto, aproveitamos os laços de irmandade para nos potenciarmos. Felizmente estamos a sentir resultados positivos e a percepção de que ambos podemos vingar na arena musical angolana", disse 100 Sangue, o mano mais velho de Adyza. O Mente Bruta, apesar de ter já várias

músicas, vive apenas à sombra de duas músicas, as mais conhecidas que utiliza como promoção e divulgação do seu trabalho. "Holl Na Tropa", e "Acaba Molho", são trechos que estão a catapultar os manos para o universo da música angolana." Apesar de os títulos destas duas músicas parecerem polémicos, as letras são sugestivas para a juventude, pois falam dos problemas do dia-a-dia no País, particularmente em Luanda, a cidade cujas particularidades de vida diferem com as do resto do país. Por outro lado, as músicas apresentam um ritmo contagiante para os que gostam de dançar", frisou 100 Sangue, o porta-voz.

Por trás da dupla, que abraça o desafio de navegar no competitivo mundo do Rap e Afro House, está uma equipa de vários técnicos do ramo. Neste elenco destaca-se o nome do produtor e músico Osvaldo Braga que se responsabiliza pela divul-

gação digital das músicas, através da produtora portuguesa Grupo Chiado. Fazem ainda parte da equipa os DJs Cresci e Pax, que se encarregam pela produção musical. Portanto, dois cantores que animam noites dançantes

O Mente Bruta, apesar de ter já várias músicas, vive apenas à sombra de duas músicas, as mais conhecidas que utiliza como promoção e divulgação do seu trabalho

em bailes em zonas periféricas de Luanda têm um suporte musical, não caminham como um barco à deriva.

O Programador

100 Sangue, que atende pelo nome oficial de Walter Zua, dedica-se exclusivamente à música. Luandense, de naturalidade, toca vários instrumentos e é vocalista, mas o seu forte são os Congos e a guitarra. Com 33 anos, trabalha ainda como programador. Por ser o irmão mais velho ganhou o estatuto de líder do grupo. "Sou eu quem tem a última palavra no que toca aos trabalhos da banda. Quicá, por ser mais velho do Shine acabei, naturalmente, por ser o chefe, a pessoa que orienta o nosso rumo, apesar de que grande parte das decisões serem tomadas em conjunto, quer entre nós os dois, quer em concordância com a equipa de produtores", adiantou.

O Técnico de seguros

Por seu lado, Adyza Shine, que a par do irmão nasceu no Bairro Popular, em 1989, é igualmente vocalista e

toca percussão. Fora da atividade musical desempenha a profissão de técnico de seguros. "A minha atividade diária é repartida em dois períodos. Durante o dia, de segunda a sexta-feira, ocupo-me com a atividade laboral numa empresa de seguros onde estou ligado.

No período da noite, e aos fins-de-semana, entrego-me integralmente à música. Uma simbiose que felizmente está a dar-me a alegria de viver".

Nesta fase da rampa de lançamento, em que a prioridade é a afirmação, Mente Bruta dedica-se apenas na realização sistemáticas de Shows em várias zonas periféricas de Luanda, particularmente no bairro Popular, onde gozam de popularidade, mercê da convivência com um sem número de jovens daquela localidade, das mais antigas da cidade capital.

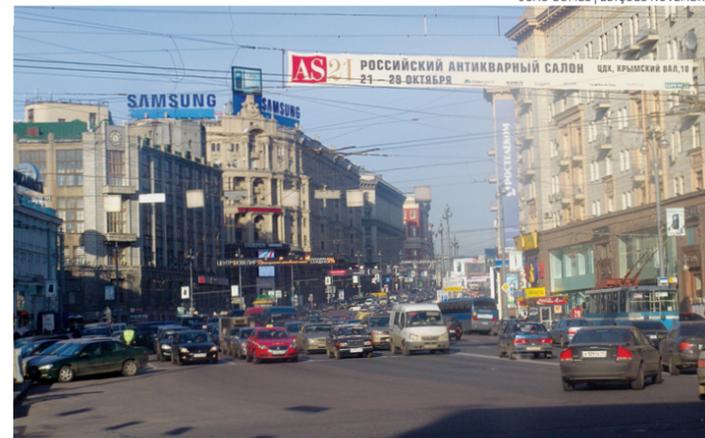
Projecto

Lançamento do Disco

Enquanto se dedica à divulgação e promoção, o dueto prepara, paralelamente, o primeiro álbum, que comportará uma miscelânea de vários ritmos, sendo o Afro-House e o Rap os "condimentos" principais do "rebento", que está ainda em fase embrionária. "A nossa maior aposta é meter um disco no mercado, e já estamos a trabalhar para tal", garantiu 100 Sangue.

União

A união dos dois irmãos, há quatro anos, foi para ambos algo de extraordinário na carreira musical. Antes cada um criava para si mesmo, hoje, com a conjugação de ideias os dois sentem que estão mais fortes e acreditam que têm uma margem de crescimento que os poderá levar à ribalta. "Desde a nossa união tornamo-nos mais conhecidos, sentimos isso nos espetáculos que realizamos, particularmente, em bailes no nosso Bairro Popular", realçou o líder do duo.



A Moscovo inspiradora de génios da estirpe de Dostoievsky e Tolstoi, cuja obra os elevou a património da Humanidade, convive com a cosmopolita urbe onde sete em cada dez carros são topo de gama

Cultura

O parque Gorki e o Teatro Bolshoi

Na biblioteca, com entrada gratuita, há uma stolova (cantina) onde se encontra comida saborosa e baratinha. Vale a pena passar por lá depois da enriquecedora visita. O comunismo soviético morreu, mas a história aqui está.

A menos de duzentos metros fica o Kremlin, castelo por onde circulam seculares segredos dos poderes russos. Dizia-se nos tempos do comunismo que as suas torres somente não ultrapassavam as da KGB, figurativamente o edifício mais alto da antiga União Soviética. A partir de lá via-se tudo. Espiava-se todos. Desde os inimigos com quem disputavam protagonismo no auge da guerra fria aos aliados pela construção do socialismo.

Findo o trabalho, quando me transformo em turista volto a encontrar-me com o Serguei, o amigo taxista. Deduzi que o ucraniano de boas vibrações não fazia ideia do quanto me haviam “espremidido” no aeroporto. Consta que a dita companhia segura

funciona como uma espécie de intermediária. Por um preço bastante camarada o diligente Serguei apresentou-me novos espaços. Levou-me a rever sítios que cheguei a pensar que conhecia através do cinema. O parque Gorki, o Teatro Bolshoi, sede da maior companhia de ballet do mundo, a universidade Lomonossov, de referência mundial e a homóloga menos cotada, a Patrícia Lumumba, estão no mesmo lugar.

Inenarrável a sensação diante do renovado hotel Saliut, a minha aconchegante casa durante os meses que se seguiram ao desembarque narrado no início desta crónica. Revi, com nostalgia, o filme dos longos dias que influenciaram as profundas metamorfoses, o tal processo pelo qual todos passamos. Perdi o rasto de grande parte dos colegas estrangeiros. Mantenho, porém, contacto regular com alguns deles, principalmente com o Galiza Matos de Moçambique.



Ângulo de uma cidade da Rússia

Moscovo trinta anos depois

Regresso auspicioso à cidade dos czares

Ao sair do avião experimentei a sensação de entrar numa geleira. O forte impacto do frio provocou um recuo instintivo. O passageiro de trás empurrou-me suavemente para frente.

Luísa Rogério

Ao fim de catorze horas de viagem, com escala em Budapeste, chegara finalmente ao destino. Quanto mais distante do aeroporto, mais a cidade me desencantava. Um espesso manto branco cobria tudo. Não poupava ruas, passeios, telhados e carros. O rio congelado estimulou o imaginário convite para um espectáculo de patinagem artística. Nada a ver. Tudo quanto tinha lido e ouvido não se encaixava na realidade. Moscovo ficava muito para além da minha imaginação. O rigoroso inverno, autêntico aliado natural de batalhas épicas, era a expressão palpável de tudo quanto me fazia sonhar com o regresso à minha zona de conforto. Luanda ficava muito longe. Aquele dia também está distante.

O presente coloca-me em Demodedovo, um dos três aeroportos que conectam a capital da Rússia ao resto do mundo. Aqui aterram grande parte das aeronaves que escalam o país de Vladimir Putin. Contrariamente a outros pontos de entrada de diferentes países não enfrento

filas enormes para passar a emigração. Ninguém inquiriu, por exemplo, sobre meios de subsistência. É tudo célere. Olhando ao redor não reconheço nada. Estou num lugar presumivelmente desconhecido. Afinal, já se passaram trinta anos desde o dia de inverno em que a adolescente sonhadora chegara à União Soviética animada pela perspectiva de beber directamente na fonte das suas bases ideológicas.

Apreensiva em relação à máfia russa celebrizada por Hollywood, redobrei os cuidados recomendáveis para qualquer cidade. Mito ou não, contam que os ladrões são “eficientes”

Agora ninguém me espera. Algo impensável naquele tempo. Os agasalhos que nos davam a aparência do fofissimo ursinho Micha eram distribuídos a seguir ao desembarque. O “comité de recepção” encarregava-se

de colocar os recém-chegados nos locais previamente designados. Hoje, embora o dia também esteja cinzento, o visitante pode apanhar livremente o meio de transporte que preferir ou alugar viatura. Como é da praxe, os anfitriões aconselham os estrangeiros a apanharem táxis de companhias posicionadas estrategicamente à saída da sala de desembarque. Dizem ser seguros. No entanto, o quesito segurança não inclui garantia contra vigarices. O funcionário cobra-me cento e vinte euros do aeroporto até ao simpático hotel situado no coração de Moscovo. São cerca de sessenta quilómetros, justifica-se o homem.

Soube algumas horas depois que tinha sido “apanhada”. Pagar trinta euros já seria um pouco puxado. Sentida, atirei para um lugar remoto o contacto telefónico do Serguei, o simpático taxista ucraniano que, com o seu quase inexistente inglês, foi a primeira pessoa que me ajudou a desencantar resquícios da língua dos czars do meu subconsciente.

Geralmente os russos não querem saber se os visitantes entendem ou não o idioma deles. Se alguém der indi-

cação mínima de balbuciar algumas palavras automaticamente transformam o monólogo numa amena cavaqueira em que apenas uma das partes capta a comunicação. Caso considerem imprescindível a anuência do interlocutor, arranjam maneira de decodificar a mensagem através da linguagem gestual. Responder com sucessivos “da” (sim) pode ser a saída viável para o suposto entendimento e assim, encerrar animadas conversas como a exaustiva explicação sobre o posicionamento das toalhas na casa de banho.

A sexta-feira de finais de Abril em que regresssei à Rússia, volvidos trinta anos, foi um dos últimos dias da primavera com “visual” de inverno. No meu quarto de hotel revisito momentos em que só queria estar no regaço da minha mãe. Na altura busquei consolo na “Mãe” de Máximo Gorki. Apaixonei-me por Ivan Turguenev, escritor considerado deprimido por alguns críticos. Da minha janela revejo a Biblioteca Lenine, onde estive pela primeira vez num dia 22 de Abril, dia do nascimento do líder da revolução bolchevique.

LUANA ASSIZ | EDIÇÕES NOVEMBRO



FIGUEIRA GINGA

Formação académica
Licenciatura em Gestão de Empresas

Local de Formação
Portugal

Projecto Musical
Zona Jovem

Tempo de existência
Ainda estamos a começar

Objectivo
Fazer cultura e, acima de tudo, fazer a juventude sair da zona de conforto musical. A juventude caiu no gosto de ouvir apenas aquilo que é moderno e cai no erro de pensar que aquilo que se faz hoje é a nossa identidade musical.

Figueira Ginga

A aposta nas Serenatas à Kianda

Figueira Ginga representa a nova geração do segmento cultural em Angola. Tem a seu favor o olhar científico sobre a música e o mercado. Há 31 anos, começou a actuar no campo das artes, no grupo musical “As Gingas do Maculusso”, no qual obteve formação como artista.

Luana Assiz

A percepção sobre a emergente indústria cultural no país moveu Figueira Ginga a consolidar conhecimentos para entrar em grande no mercado. Em 1999 foi para Portugal, onde obteve a licenciatura em gestão de empresas. A inquietação criativa e a competência técnica conduziram-no à abertura de uma produtora, a Zona Jovem, que reúne outras mentes que pensam “fora da caixa”, como costuma dizer. A empresa é responsável pelo projecto Serenatas à Kianda que, nos dias 27 e 28 de Julho, traz a Luanda os shows de Gabriel Tchiema e da brasileira Maria Gadú. Figueira Ginga apresentou os planos da produtora, os caminhos que o “Serenatas” deve seguir e as suas análises sobre a área cultural angolana. Confira na íntegra.

A sua actuação como artista começou em 1986. No final dos anos 1990, iniciou os estudos em gestão e passou a unir música aos negócios. De que forma uma carreira complementa a outra?
Durante muito tempo, a

nossa indústria cultural esteve muito centrada naquilo que era apenas fazer música e, por causa do resto da primazia estrangeira. Algumas empresas em Angola foram aos poucos ousando fazer discos e espetáculos, mas isso era coisa incipiente. Depois de algum tempo, achei que era também a altura de olharmos para a música como verdadeiro negócio, cientificamente, e foi assim que juntei a música à gestão.

Como foi a sua trajetória musical enquanto estava nos palcos?

Foi muito boa. Comecei cedo, no grupo “As Gingas do Maculusso”. Fiz de tudo um pouco, desde canto, dança, representação e apresentação. Tínhamos a direcção muito forte da Dra. Rosa Roque, que nos permitia olhar para diferentes tipos de arte. Isso fez de todos nós artistas completos e introduziu esse lado da produção cultural. Acabei por fazer a viola ritmo e, mais tarde, já num outro grupo, aperfeiçoei a viola baixo, e esses dois instrumentos fizeram-me crescer musicalmente.

Como nasceu a ideia de produzir em Luanda o projecto Serenatas à Kianda?

A ideia era homenagear culturalmente a cidade de Luanda nas mais variadas formas de arte. Decidimos começar pela música, olhando para aqueles nomes que representam a forma clássica e moderna da música angolana. São músicos que têm pouco palco, mas muita qualidade e merecem outro tipo de visibilidade. Fomos buscar o intercâmbio entre países lusófonos. Os estilos musicais que optamos para este momento cruzavam-se mais com o Brasil, por isso a nossa escolha recaiu em Filipe Mukenga e Jorge Vercillo nos primeiros shows. Apesar da diferença entre eles em termos de ritmo, há semelhanças, porque a MPB (Música Popular Brasileira) tem uma raiz muito forte daquilo que é o semba e o samba. É isso que estamos à procura nesses dois shows que vamos fazer com Maria Gadú e Gabriel Tchiema.

Como avalia a repercussão das apresentações de Filipe Mukenga e Jorge Vercillo, na estreia do projecto?
Óptimas. Os músicos com-

binaram na perfeição. Foram dois shows clássicos que deixaram bem claro que a música angolana e a brasileira têm espaço suficiente para conviverem salutarmente em diferentes palcos.



Os estilos musicais que optámos para este momento cruzavam-se mais com o Brasil, por isso a nossa escolha recaiu em Filipe Mukenga e Jorge Vercillo nos primeiros shows.

O que o público pode esperar da próxima edição do Serenatas à Kianda, nos dias 27 e 28 de Julho?
Muitas surpresas em termos de ritmos. Maria Gadú vem com novo trabalho e está em tournée pelo Brasil. Virá com um show diferente daqueles que já trouxe nas duas vezes

em que cá esteve. Ao mesmo tempo vai procurar aquilo que é a raiz africana na música brasileira. Gabriel Tchiema representa aquilo que é tradicional e leva o lado moderno da nossa tradição. Daí saem os sons que habitualmente chamamos de afro jazz, mas no fundo é o que Mukenga costuma chamar de Nova Música Moderna Angolana.

Neste projecto, há o objectivo de seguir a linha do estilo musical trova, por isso a realização de shows acústicos. Como foi construído este conceito?

Foi na base daquilo que são as serenatas, concerto que normalmente tem uma guitarra, é realizado de noite, sem muito ruído e direccionado a alguém. Tentamos unir este conceito de serenatas ao show, para que o público sinta que o artista está a cantar para ele.

Quais são os nomes que chamam a sua atenção em Angola?

Muitos. Tínhamos o Wiza e André Mingas, temos o Gabriel Tchiema, Filipe Mukenga, Rui Mingas, Waldemar Bastos, Anabela Aya, Africanita, Totó, Matias Damásio.

Planos

Virar baterias para o agenciamento

O que a Zona Jovem está a planear para o futuro?

Para este ano, só Serenatas à Kianda, que deve ter mais três a quatro shows, neste intercâmbio Brasil-Angola. No próximo ano, vamos tentar investir noutras formas de trabalho: produção e agenciamento de artistas.

Do ponto de vista empresarial, as possibilidades económicas entre o Brasil e Angola têm sido bem aproveitadas?

Acho que nós precisamos explorar mais a outra vertente que é levar a cultura angolana para o Brasil. Não no sentido de fazer dois espetáculos. Precisamos formar um público. Chegar e ficar. Não apenas passar por lá. No Rio de Janeiro já temos a Casa da Cultura de Angola.

Salvador, capital da Bahia, também é um campo muito forte para isso no Brasil. Não?

Salvador é Angola, só que Angola não vai a Salvador. As cidades assemelham-se muito até mesmo nas iguarias, na culinária, na forma de estar e de vestir. Por mim, o Rio de Janeiro e Salvador seriam as bases para a expansão da cultura angolana no Brasil.



O comércio move a vida naquele recanto de Luanda onde o movimento ganha corpo nas primeiras horas da manhã e estende-se noite afora.

RANGEL

Movimento intenso na rua do Ngongo

A movimentação agitada de pessoas, a venda de bebidas, vestuário, utensílios diversos e de alimentos já confeccionados, constituem cenário exótico do dia-a-dia na Rua do Ngongo, no Rangel, um dos bairros suburbanos tradicionais de Luanda

Béu Pombal

Este panorama, marcado por diversão e comércio, começa pouco depois das primeiras horas da manhã e só termina às horas da aurora.

A intensa movimentação na Rua do Ngongo é a mesma nos dias úteis e nos fins-de-semana. Os inúmeros adolescentes, jovens e até pessoas de meia-idade que incessantemente deambulam por lá têm sempre ao dispor, num intervalo de poucos metros, barracas improvisadas com comes e bebes, ao som de música alta que vem de vários cantos. É assim, pela manhã, à tarde e à noite. Os automobilistas têm de ter cuidado, pois a via está sempre “tomada” pelos transeuntes, que só

com insistentes buzinas libertam o caminho.

O clima “festivo” com música, petiscos e bebidas tem maior incidência apenas numa extensão de pouco mais de 500 metros. O ambiente aquece, sobremaneira, desde o começo da rua, à entrada da Avenida do Brasil

O clima “festivo” com música, petiscos e bebidas tem maior incidência apenas numa extensão de pouco mais de 500 metros. O ambiente aquece, sobremaneira,

desde o começo da rua, à entrada da Avenida do Brasil, até um pouco depois do Ngongo, um espaço comercial que vende bebidas a grosso. Ao longo deste espaço, em cada canto, há várias pessoas a vender bebidas e alimentos. Mas o que impressiona é a movimentação atabalhoada, de um lado para outro, de crianças e adultos.

As famílias que se dedicam ao comércio diverso na rua, acabam por tirar partido da demanda. Joana Gaspar, de 51 anos, é o exemplo de uma dona de casa que sustenta a família vendendo churrasco, cerveja e vinho. “Tenho quatro filhos menores e vivo sem marido. Sustentamos com o dinheiro que ganho a vender bebidas e churrasco aqui”, disse. Seguindo ela, o negócio anda

bem por ter “muitos clientes de dia e de noite”.

Ao lado de Joana Gaspar, também vende Maria Consistência, 28 anos, mãe solteira de dois filhos. Ela vende bebidas diversas e vários pratos típicos angolanos. “Vendo aqui há mais de três anos e todos os dias levo algum dinheiro para casa. Felizmente, consigo dar todas as refeições aos meus filhos e pagar as despesas da escola, sem ajuda de ninguém. Realmente passo por muito sacrifício, porque saio de casa de manhã e só volto à noite, mas vale a pena”, afirmou.

Azáfama diária

O ambiente agitado na Rua do Ngongo vem de há largos anos. Na década de 60 do século passado, os portugueses tinham uma

relação difícil com os autóctones. Na altura, o actual recinto recreativo Ngongo chamava-se Sporting do Rangel. Era um dos centros musicais mais badalados de Luanda, que gozava já do estatuto de cartão postal da Rua, onde os jovens apareciam, porque queriam ser conhecidos nos mais diversos círculos. Era ainda um dos sítios de concentração clandestina do núcleo juvenil do bairro que se opunha à subjugação colonial.

Por força do então Sporting, a rua ganhou notoriedade e passou a ser frequentada por jovens de quase todos os subúrbios de Luanda, pois no clube actuavam com frequência os músicos mais notáveis do país, aqueles que, destemidamente, através das suas

canções transmitiam mensagens de inconformismo ao jugo colonial.

Urbano de Castro, David Zé, Luís Visconde e Artur Nunes eram alguns astros da música popular angolana que deixavam o Sporting ao rubro nas tarde e noites de fins-de-semana. Havia uma interacção entre os moradores do bairro e o Sporting, pois era lá onde se podia ter contacto visual com celebridades musicais.

Os caloiros, que abraçavam a carreira musical, tinham de actuar no Sporting para ganharem fama. Em suma, o local era a rampa de lançamento para quem quisesse pisar grandes palcos como o extinto célebre Kotonoca, que agora renasce no Rangel, com a participação da juventude.



António Coimbra durante uma sessão de ginástica num espaço na capital do país

António Coimbra

O Gigante que devolve a auto-estima às pessoas

António Coimbra é considerado o homem que transforma a estrutura física das mulheres. Em entrevista ao Jornal de Angola, o "Personal Trainer" descreve a importância da ginástica na sua vida e as vicissitudes que teve de enfrentar para atingir o patamar que hoje ostenta

Kátia Ramos

Coimbra diz que a ginástica tirou-o das ruas e mudou o rumo da sua vida, quando o maior desejo dos progenitores era transformá-lo em advogado.

Quem é António Coimbra? Sou preparador físico, (Personal Trainer), coreógrafo, hidro-massagista, modelo e júri de fisioculturismo Fitness. Sou um cidadão comum que adora actividades físicas. Amo o que faço e aqueles que muito tenho ajudado a recuperar a auto-estima e transformar a estrutura física.

De onde vem? Venho da província do Cuanza Norte e sou filho de António Mutte e de Madalena Coimbra Neves. Sendo o primeiro filho da minha mãe, todas as atenções estavam viradas para mim.

Conta-nos como tudo começou? Quando criança tinha tendência para as lutas. A minha mãe recebia muitas queixas, porque eu enfrentava amigos de mais velhos que eu. Um

dia entrei numa academia e inscrevi-me para treinar. Tinha de aprender a defender-me na rua.

Tenho a tarefa não só de preparar o corpo das pessoas, mas também a mente. É uma satisfação tão grande para mim ver pessoas melhorarem a sua auto-estima. As actividades físicas dão-me mais satisfação do que o valor adquirido nela.

Tem alguma formação na área? Formei-me em Educação Física. Achei que o que aprendia na academia não era suficiente para ser um preparador físico, como eu queria ser. Tive, então, de viajar para Portugal, França e Estados Unidos, onde formei-me em Jump, Step Training, Body Pump, musculação, hi-

dro ginástica e coreografia de dança, com especialização nos estilos Zouk e Rumba.

O que faz além da Ginástica? A ginástica é o meu trabalho. Tenho alunos em vários horários. Isso ocupa-me muito tempo. Preparar um corpo humano não é tarefa fácil. Como sabe, é muito grande o número de sedentarismo no nosso país. Então tenho a tarefa não só de preparar o corpo das pessoas, mas também a mente. É uma satisfação tão grande para mim ver pessoas melhorarem a sua auto-estima.

Consegue viver só da ginástica? As actividades físicas dão-me mais satisfação do que o valor adquirido nela. É claro que preciso dos valores, porque trabalho com outras pessoas e tenho de fazer pagamentos. Mas o que ganho com o meu trabalho dá para viver, visto que tenho muitos alunos.

Se não fosse preparador físico o que gostava de fazer? Seria advogado. Tentei fazê-lo para satisfazer o meu pai. Mas não era o que queria,

então fui atrás e estudei para exercer a actividade que gosto da forma mais correcta.

Sente-se realizado? Nem tudo na vida é feito de realizações. Estou satisfeito com o que alcancei do meu trabalho. Sou solteiro, venho de dois relacionamentos que não resultaram, tenho um filho de 16 anos que responde pelo nome de Anderson Coimbra, está na Alemanha a estudar e isso me deixa satisfeito. Mas ainda não me sinto realizado, porque pretendo ver o mundo Fitness a crescer em Angola.

Quais são os benefícios que a ginástica lhe proporcionou? Hoje sou chamado o "Gigante". Esta actividade projectou a minha imagem e permitiu-me ajudar a mudar a vida de muitas pessoas. Isso satisfaz-me muito. Tenho dito: "é muito bom preparar as mulheres, deixá-las bonitas para os homens admirarem". Amo ver um corpo sair do sedentarismo para uma proporção mais benéfica, equilibrada e preparada.

Já enfrentou algum momento delicado nas suas

actividades? Vários. Ser preparador físico exige muito de mim e pouco dos outros. Tenho de adquirir material especializado para as aulas modernas que tenho efectuado como o Step Training, Body Pump e o Jump. Há pessoas que vêm ter comigo muito acima do peso e não posso executar determinados exercícios por causa das dores de coluna e joelhos que são as patologias mais registadas na minha actividade. Até chegar a um ponto mais leve da coordenação muscular destas pessoas, tenho de ultrapassar muitos momentos complicados.

Como contorna a situação? O segredo é a motivação e a persistência, porque muitos vêm ter comigo com excesso de peso. Quando começamos na primeira semana, a tendência é desistirem por causa das dores. Mas tenho sido persistente e motivador.

Como se considera? Considero-me uma pessoa afável sentimentalista e com muito amor pelo próximo. Mas sou muito rígido com os meus alunos, porque de contrário não consigo alcançar o objectivo pretendido.

Marcas

Infância com muitas turbulências e vicissitudes

Não foi nada boa e tenho de agradecer as actividades físicas que me levaram a outro porto. Sou filho de pais separados e tinha de viver um mês ali e outro aqui. Isso desorientou-me. Muito cedo, com ape-

KINDALA MANUEL | EDIÇÕES NOVEMBRO



nas sete anos, já viajava sozinho, pois a minha mãe tinha uns negócios e eu tinha de fazer o aumento do stock. Vivi sentindo-me rejeitado e o melhor era passar maior tempo na rua e lá tive de aprender a defender-me. E, como já tinha traquejo para as lutas, tive de seguir com o que eu já gostava de fazer, que era preparar o meu corpo e hoje sou um homem feliz com o rumo que Deus deu à minha vida.

Ambições

Projectos em carteira e referências

Tenho vários. Ter a minha própria academia num espaço maior, visto que já tenho todo material e estou a retirar meninos de rua da delinquência e a formá-los para amanhã terem a sua própria profissão. Tirei 35 meninos e meninas da delinquência. Fi-lo porque sou filho de pais separados e nunca tive afecto com os meus irmãos. Vivo com eles e preparo-os para o futuro.

Referências Sou a minha própria referência. É claro que antes tinha de ver alguém e seguir. Mas como estou a seguir esta profissão por amor, a minha tendência é ser cada dia melhor e assim instruir e transformar os outros da melhor forma. Agora tenho programas de TV, que quero dar continuidade. Quem sabe desta forma outros se motivem a tratar do seu corpo. Vou gravar algumas aulas e transformá-los em DVD e depois comercializar.

Apoios da família, Nenhum. Os pais querem sempre um filho engenheiro, deputado.



Lumenni Bombo

Experiência de coragem e determinação

Modelo e apresentadora com uma história emocionante no programa “Hora Quente” foi homenageada na passada terça-feira

“Apurados”, o espaço mensal da marca Pura, a água de confiança dos angolanos, no programa Hora Quente, da TPA 2, homenageou esta terça-feira, 11 de Julho, Lumenni Bombo. A modelo e apresentadora foi distinguida com uma réplica da medalha Grand Gold Monde Selection pela sua história de vida impressionante, um verdadeiro caso de superação e sucesso. Com 23 anos, formada em jornalismo, Lumenni veio a fazer carreira no mundo da moda, onde se tornou conhecida do grande público. Em 2013 venceu o prémio “melhor manequim” no Moda Angola 2013 e, nesse mesmo ano, altura em que começa a destacar-se, sofre um grave acidente de viação e perde o braço direito.

Em 2015 volta a desfilar nas passarelas e em 2016 é reconhecida no Angola Fas-

hion Week. Para além da moda, abraçou o mundo da televisão e é repórter na Zap. Lumenni Bombo tem uma história de vida impressionante, de luta e superação, uma sonhadora para quem não existem impossíveis.

Em 2013 venceu o prémio “melhor manequim” no Moda Angola 2013 e, nesse mesmo ano, altura em que começa a destacar-se, sofre um grave acidente de viação e perde o braço direito.

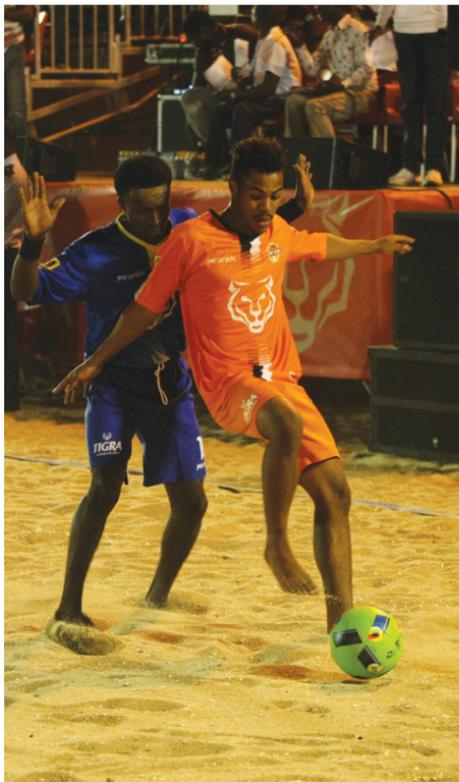
“Apurados” é um espaço mensal da marca Pura, a água de confiança dos angolanos, no programa Hora Quente,

da TPA 2, que reconhece o valor e homenageia verdadeiros exemplos de superação e sucesso.

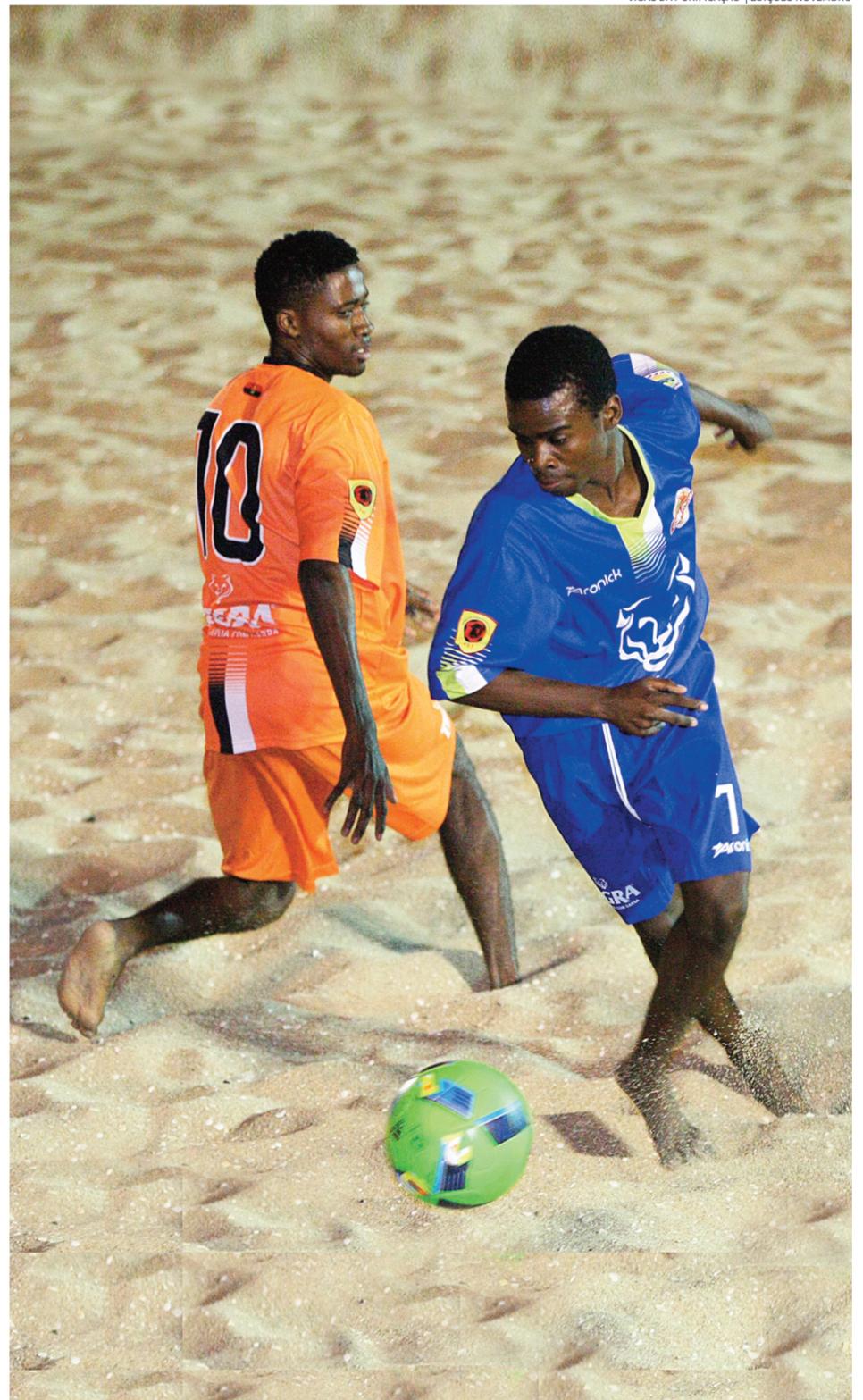
A distinção com a réplica da medalha Grand Gold Monde Selection é uma forma de homenagear os angolanos que, à semelhança de Pura, trabalham e se superam para alcançar os melhores resultados, exigindo sempre o melhor.

Pura conta já com sete medalhas Grand Gold Monde Selection consecutivas, a maior referência de qualidade atribuída a uma marca pelo Instituto Internacional de Qualidade Monde Selection. Para isso trabalham diariamente centenas de pessoas na Refriango,

para garantir a máxima qualidade, que fazem de Pura a água numero 1 em Angola, a água de confiança de todos os angolanos.



O Torneio de Futebol de Praia é uma forma encontrada de ocupar o tempo livre da juventude aos finais de semana e contempla outras actividades de lazer



Torneio de Futebol de Praia

Manhãs de Cacimbo na Ilha

As manhãs e tardes de Cacimbo, aos finais de semana, na Ilha do Cabo, em Luanda, ganharam outro alento, com a edição inaugural do torneio de futebol de praia

Armindo Pereira

O torneio denomina-se "Gira Tigra" e nele estão inscritas 32 equipas de todos os municípios de capital, com excepção de Icolo e Bengo, que vai decorrer até 6 de Agosto.

O evento foi aberto no passado dia 7 do corrente, pelo director do Gabinete Provincial de Luanda da Acção Social, Cultura, Juventude e Desportos, Manuel Sebastião, que deu o pontapé de saída, em representação do governador Higino Carneiro, na Arena Tigra, erguida defronte a Casa do Desportista.

Na ocasião, Manuel Sebastião saudou os responsáveis da Refriango pela "sua teimosia" em fazer parceria com grandes projectos, que o Governo Provincial tem

testemunhado, no domínio da cultura e artes, e agora no desporto, particularmente no futebol de praia, onde tem o apoio institucional da associação provincial (APFPL) e Federação Angolana de Futebol.

Manuel Sebastião destacou, por outro lado, o número de equipas e apelou, quer a Refriango quer a APFPL a brindar mais vezes os cidadãos com este tipo de actividades, uma vez que Luanda possui uma costa vasta, com condições propícias para a prática do futebol de praia.

"Vamos realizar este torneio com garra, como diz o lema da prova, com disciplina e Fair Play e que ganhe o melhor. Hoje são 32 equipas, quem sabe daqui a mais algum tempo tenhamos 60. Vamos torcer para que se

institucionalize o futebol de praia, com uma certa regularidade a nível da província e passe a constar da agenda das festividades da cidade, e também, como um factor de turismo desportivo", augurou Manuel Sebastião.

A organização pretende ser pioneira na implementação efectiva da prática do futebol de praia em Angola.

O recinto, com capacidade para cinco mil pessoas, tem condições para acolher jogos até no período de noite. As entradas são livres, mas a organização tem distribuído ingressos de modo a evitar sobrelotação.

Um numero considerável de entidades foram convidadas para estar na partida inaugural, entre Sacuanda FC da Ilha e Vila Nova de Viana, com a vitória a sorrir para os donos da casa por

9-1. As partidas acontecem as sextas, no período da noite, ao passo que aos sábados e domingos começam no turno da manhã com fim a noite, com interregno de duas horas.

Vamos realizar este torneio com garra, como diz o lema da prova, com disciplina e Fair Play e que ganhe o melhor. Hoje são 32 equipas, quem sabe daqui a mais algum tempo tenhamos 60

As regras de jogo são as internacionalmente adoptadas: o tempo é de três pe-

ríodos de 12 minutos cada. Todas as equipas são equipadas com equipamentos Tigra de cores diferentes.

As três primeiras equipas na classificação geral têm medalhas e o vencedor tem também a respectiva Taça Gira Tigra. Já os quatro finalistas recebem prémios monetários, assim como o melhor marcador, o melhor jogador e a equipa Fair-Play.

Este é um acontecimento que marca uma nova etapa no percurso Tigra.

Além da sua associação à música, através da organização das maratonas "Faras com Garra", do patrocínio ao festival "Sons do Atlântico" e dos concertos "Tigra Beats", a cerveja com garra quer e vem agora associar-se a mais uma das grandes paixões dos angolanos: o futebol. O Gira Tigra envolve

cerca de 320 atletas e técnicos e ao longo das provas têm sido realizadas várias actividades para entretenimento dos espectadores, com destaque para as muitas animações com DJ's, líderes de claques (cheerleaders), passatempos com o público, músicos e convidados mediáticos.

O cantor Yuri da Cunha é o embaixador deste grande evento desportivo e, no dia da final, vai haver um jogo de estrelas onde, de um lado, está a equipa liderada pelo músico angolano Yuri da Cunha e, do outro, uma equipa cujo capitão é um craque do futebol de praia de nível mundial. O seu nome ainda está no segredo dos Deuses. Será revelado em breve e seguramente será bem recebido pelos presentes.

Sabores

Do maruvo
ao cacusso
da Funda

Apreciar o maruvo de palmeira e o cacusso da Funda ou de Catete. Outros ainda optam pela carne de caça e vão um pouco mais distante, porque já há quem diga que a carne de caça vendida nas proximidades é adulterada.



EDIÇÕES NOVEMBRO

Entretanto, também é ao Domingo que muita gente toma o caminho de regresso à cidade depois de um fim-de-semana bem apreciado e dar início aos preparativos para retomar no dia seguinte a jornada laboral. Por isso, abstêm-se do consumo de bebidas alcoólicas. Para uns e para outros é um bom Domingo.

António Cruz

Domingo é, também, dia para estar a partilhar com a família os momentos roubados pela intensidade da jornada laboral. Com a companhia, as actividades domésticas, incluindo aquelas de que não se gosta, em benefício de um bem maior, assente na solidificação e blindagem da relação. E com os filhos, a cumplicidade nas brincadeiras da sua idade, servindo, com prazer, de objecto de gozo. “Papá deita-te já no chão para eu fazer de cavalo na tua barriga”, dizia um deles. Que sofrimento prazenteiro.

Nesses dias, é comum, também, variar os hábitos alimentares. Fugir um pouco, como o diabo da cruz, dos alimentos empacotados

pronto a levar do dia-a-dia, derivado das pressas resultantes do trabalho.

No Domingo tem de haver pratos típicos, no gozo de recordar os confeccionados pela mãe ou a avó durante a infância e que marcaram uma época.

De preferência com a justiça a ser feita pelas próprias mãos, mas sem conflitar a experiência e virtudes de um ARRE, Salito ou Man Vadas, com as suas lambulas bem condimentadas, própria de um sangue ilhéu.

Aposto mesmo numa fundada com ovos e molho de tomate e cebolas, com bastante gindungo, regado com um kindungo, adquirido na véspera, por um adulto, subtilhe-se, pois há responsabilidades que não se podem delegar a uma criança. Não vá o diabo fazer das suas e

o miúdo deixar cair um sacrifício de longa preparação, esmero e cuidados.

No Domingo tem de haver pratos típicos, no gozo de recordar os confeccionados pela mãe ou a avó durante a infância e que marcaram uma época.

O feijão de olho de palma com quioho é que não pode faltar. De preferência aqueles moldados à maneira do cota João Gonçalves, dos Pezinhos N’água, que muito recentemente ganhou um troféu em França para a sua glória.

CRÓNICAS AO FINAL DE SEMANA

Domingo para todos
os gostos

Hoje é domingo. Dia santo. Por isso, a visita da praxe à Paróquia não pode faltar. É preciso dar graças às benesses proporcionadas durante a semana, à nossa e à da família, assim como o acordar com saúde todos os dias, o trabalho e a comida sempre presente à mesa, com a abundância querida.

A refeição não pode ser servida à mesa, na sala. Tem mesmo de ser no quintal, num luando à sombra da mulembeira, sem camisa e descalço para curtir bem a pitada. Não precisa de ir ao mercado para comprar o peixe. Basta acender o fogareiro e aguardar pela passagem da peixeira com o seu refrão. Da banheira para a grelha e daí para a goela, seja lambula, carapau, tanhia ou espada.

A música tem de ser, também, a maneira bem angolana. Nada de kuduros. Não que não goste do género. Até porque para quem nasce no sambila a identificação é visível. A forma de expressão dos praticantes do estilo é a que toca mais directamente nas massas, porque identificadas com a sua razão. Mas com estas Pits a agredirem moralmente os ouvidos do

público em pleno palco, não convém.

A preferência terá de ser música urbana de outro tempo, aquelas que brilharam e levantaram poeira nos quintais de aduela. Um “milhoró”, da glória do agrupamento musical Os Kiezos no melhor da sua forma, uma “Gajajeira”, de Urbano de Castro, ou um “Reunir” de Teta Lando, que já se tornou um hino, onde o músico sugere um funge de Domingo como fazia aquela velha lá na sanza, onde a sombra da mulembeiro é a sala e até os mortos vão compreender porque morreram afinal.

Há quem prefira ficar-se por um barril de cerveja, outros por vinho de barril. Nesses dias muitos preferem refugiar-se para longe da cidade e desfrutar do cheiro da natureza.



Coelho de vilão

Ingredientes:

- Um coelho;
- sal refinado;
- azeite;
- vinagre;
- vinagre;

Modo de preparar

Limpa-se um coelho sem o lavar e polvilha-se com sal refinado, massajando bem a carne para infiltrar o gosto. Deixa-se em repouso durante uma ou duas horas. faz-se um lume de carvão bem ardido e espalha-se por cima um pouco de cinza. Bate-se numa tigela bate-se numa tigela 0,5 dl de azeite com quatro colheres de sopa de vinagre até formar um molho grosso. com uma vassourinha feita de salsa pincela-se toda a carne antes de a colocar na grelha. Pode grelhar-se todo aberto ou partido. Sempre que a carne comece a secar de um lado, volta-se a grelha e pincela-se de novo por cima. Quando o coelho se apresentar lourinho de um e de outro lado, desossa-se, corta-se a carne em pedaços e tempera-se com o resto do molho e salsa picada. polvilha-se com pimenta e serve-se.



Caril de galinha

Ingredientes:

- Molho de caril simples
- e uma galinha guisada.

Modo de preparar

Prepara-se o molho de caril simples e, quando estiver passado e apaladado, junta-se-lhe uma galinha guisada em pouco molho. Deixa-se evaporar o necessário para apurar o paladar e serve-se. O facto de se cozinhar a galinha a parte fá-la cozer mais depressa. sabe-se que o tomate trava todas as cozeduras por ser um ácido. Desta maneira a galinha tomara quase instantaneamente o paladar do caril e ficará bem cozida em menos tempo. Por esse processo pode-se fazer caril de cabrito, de vitela ou de qualquer outro elemento que se queira, como mariscos variados. no caso dos mariscos, procede-se como para o caril de camarão e juntam-se os mariscos abertos ao natural, dez minutos antes de se retirar o caril do lume.



Arroz de príncipe

Ingredientes:

- Arroz, azeite;
- vagem de baunilha;
- açúcar branco;
- amêndoa;
- gemas de ovos e cerejas;

Modo de preparar

Leva-se ao lume a água com a baunilha, a perfumar. retira-se passados cinco minutos de fervura e deita-se-lhe arroz, depois de escolhido e lavado. Deixa-se ferver até abrir e beber toda a água. vaza-se depois o leite a ferver, para não parar a fervura do arroz. Quando este estiver aberto, juntam-se o açúcar e as amêndoas, que previamente foram peladas e moídas. Deixa-se ferver por mais dois ou três minutos e retira-se do lume. Depois de perder bolhas da fervura, adicionam-se as gemas, batidas à parte. Serve-se em taças individuais com uma cereja cristalina no meio, a que antecipadamente se tirou o açúcar por meio de um banho de vermute.

DOMBELE BERNARDO | EDIÇÕES NOVEMBRO



BOMBELE BERNARDO | EDIÇÕES NOVEMBRO



O “Embaixador” não faz parte dos restaurantes que sobreviveram ao tempo colonial. Apesar disso, angariou prestígio. Graças a qualidade da cozinha, a simpatia do atendimento e ao facto de estar numa zona central de Luanda, de fácil acesso.

Embaixador

De casa de fadistas a restaurante para todos

O “Embaixador”, na rua Clube Marítimo Africano, herdou o nome de um antigo cabaré, que funcionava paredes-meias com uma casa, onde se ouviam cantigas que nada dizem aos angolanos. Hoje é um restaurante com cozinha diversificada.

Luciano Rocha

O “Embaixador”, em Luanda, inaugurado há cerca de década e meia, no espaço onde, no tempo colonial, houve uma casa de fados – paredes-meias com um cabaré, do qual herdou o nome – é local aprazível de comida caseira.

No espaço, onde está, já não se ouvem gemidos de violas e guitarras portuguesas, vozes choradas de fadistas a recordar bairros, ruas, becos – que pouquíssimos angolanos conheciam –, amores perdidos, traições sofridas, paixões assolapadas, brigas.

Naquele espaço, onde os portugueses matavam saudades do país deles, afogando-as em vinho servido em jarros de barro acompanhado de chouriço assado, a música que se ouve agora é ambiente. Já não é preciso avisar – “silêncio, vai cantar-se o fado” – para as vozes dos clientes baixarem de tom. A lista do que se pode comer é outra, maior, mais diversificada e inclui culinária angolana. É ao sábado.

O “Embaixador”, com serviço atencioso, não é restaurante luxuoso. Longe disso,

embora tenha pormenores que outros mais pretensiosos não proporcionam ao cliente. Como é o caso do bar, à entrada, onde se pode “fazer tempo” – saborear um vermute (900 kwanzas), gin (2.000/3.000), uís-ques (2.000/3.500), caipirinha (1.600) – quando a casa está cheia e se espera por mesa.

Importante, igualmente, o facto da cozinha, por ser envidraçada, permitir a quem entra na sala ou está à mesa ver o que se passa lá dentro. E, alvissaras!, os guardanapos

No “Embaixador”, aberto há cerca de década e meia, no espaço de uma casa de fados, que funcionou no tempo colonial, a música agora é ambiente.

são de pano branco, garantia de lavados e de não passarem de mão em mão, de boca em boca.

O Embaixador são somente maravilhas? Nem pensar, “não há bela sem senão”. Na balança de avaliação de um restaurante de-

vem ser postos vários ingredientes. Como senão maior, haver um único “prato do dia”, embora servido num ápice. Além de haver vários para fazer “no momento”.

Os preços variam. Nos peixes, realcem-se filetes ou pataniscas de bacalhau, acompanhados de arroz de feijão (3.600), bacalhau cozido/assado, linguado grelhado (5.500), choco grelhado (5.000), massada de peixe (3.800).

Quando a marisco, as honras vão para caril de lagosta (5.000 kwanzas), mas o arroz de garoupa com camarão (4.000) não é de desprezar.

Na “lista de carnes”, a alheira, com ovo estrelado e batata frita, (3.500) é o prato mais acessível. Os mais caros (6.000) são o bife de avestruz e as “tirinhas” da mesma ave.

Outras opções, entre várias, febras de porco (3.700), entrecosto e lombinhos (4.500).

O bife do lombo custa 4.800 kwanzas, e 4.500, o da vazia.

No capítulo de entradas, há mexilhões com tomate (2.700), crepes recheados, no forno, presunto com fruta (ambos a 2.500), beringela

com queijo, igualmente feita no forno (2.300). Para quem tem pressa, as opções são omeleta mista (2.200), de camarão (2.500) e prego no pão, 1.500 kwanzas.

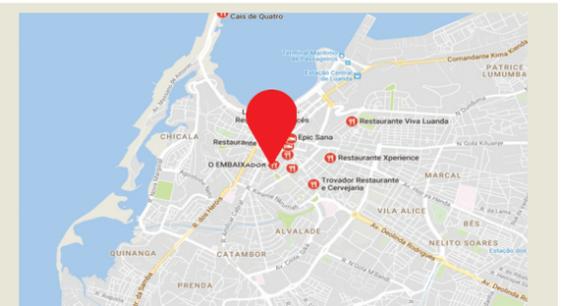
A lista de vinhos não é extensa, mas para quase todos os paladares. Dos tintos, os mais caros (18.000 kwanzas) são Esporão Reserva e Quinta da Bacalhoa. O mais barato (6.000), o Esteva. Pelo meio (14.000), Duas Quintas e (10.000) Papa Figos.

Nos brancos, há Esporão (15.000), Duas Quintas (14.000), Planalto (7.500) e Paulo Laureano (6.000). Na cauda dos preços (5.000), o Gazela.

As sobremesas podem variar, mas há as fixas “por exigência dos clientes”. Neste caso, estão “doce de camadas” – à base de natas, ovos, bolacha, caramelo –, bolo de chocolate (ambos a 600 kwanzas), ananás, banana e mamão, cada uma destas frutas a 750.

O café (350 kwanzas), também pode ser tomado no bar.

O restaurante beneficia “ainda este ano” de obras de remodelação, que incluem a construção de um espaço para fumadores.



Localização

Rua Clube Marítimo Africano, 62

Fundação Há cerca de década e meia

Telefones 923651632

Marcações Sim



Horário das 9h30 às 24h00

(sem dia de encerramento)

• das 9h30 às 11h00

• a partir do meio-dia

• “até haver um cliente”

Cozinha angolana (sábados)

Entregas ao domicílio sim



Lugares 50 lugares

Espaço para fumadores (não)



Carta de vinhos

Sim (apenas portuguesas)



Multicaixa

Sim



Televisão

Sim, sem som

Serviço

(☹ = fraco, ☹☹ = regular, ☹☹☹ = bom)



Qualidade da comida

(X = fraca, XX = regular, XXX = boa)



Preço

(\$ = barato, \$\$ = médio, \$\$\$ = caro)





Dineu Rodrigues apostou na materialização do seu sonho e agora colhe os frutos. Cazenga sai beneficiado com um novo empreendimento que nasce no seu seio .

Encomendas

Os pedidos dependem das necessidades dos clientes

O processo produtivo da empresa obedece à priori ao pedido que chega do cliente que é encaminhado aos projetistas, que utilizam o computer-aided design (Cad, Sketchup pro) para desenhar em 3D (tridimensional) o que se pretende, a fim do consenso e obtenção da aprovação para o início da produção.

Com o recurso ao computador o empreendedor escolhe os pormenores, sempre obedecendo o desejo, exigências e escolhas do cliente. "Há um outro desenho feito em duas dimensões, onde apontamos as especificações do móvel, para a elaboração da cotação e a lista de materiais - ambas feitas manualmente. O projeto, então, aguarda o início da sua execução, que será definido pelo gestor de produção de acordo com a demanda e a taxa de ocupação dos operadores e das máquinas", elucida. A micro empresa de Dineu pro-

duz algo fora de série. O mobiliário que dá corpo a muitas farmácias de Luanda é simplesmente espectacular e apresenta qualidade de primeira água, tudo sob medida. Na empreitada, o empreendedor também dá fim aos desperdícios. "Os restos de madeira utilizada são reaproveitáveis para a construção de móveis. Quando temos sobras e pedaços, o mais inteligente é reutilizá-los para criar algo novo. Quanto a serradura, é possível utilizá-las como composto orgânico em jardins, hortas e plantações ou procurar um ponto, devidamente legalizado, para o descarte.

Crescimento

O fabrico com matéria prima local ou o aumento de fornecedores a nível nacional com diversas opções é dos desejos do jovem empreendedor a curto prazo para encetar o crescimento para outros patamares.



Talento de Dineu ajuda muitas famílias no Cazenga

Dineu Rodrigues

Um empreendedor que empresta talento ao país

O empreendedorismo é acção necessária para o "boom" em termos de ideias e a junção a componente prática para a materialização do potencial que os jovens podem emprestar à sociedade

Guimarães Silva

Um pouco pelo país, há notícias e exemplos bem conhecidos do esforço da maioria da população, a juventude, em fazer valer os seus propósitos, dando corpo a ideias que vingam.

Dineu Domingos Lima Rodrigues é um destes talentos, que no recanto do seu unicipio, o Cazenga, dá corpo a uma micro empresa que aposta no mobiliário por medida.

O produto que o jovem, nascido em 1984, idealiza e depois passa a prática, em nada fica a dever ao produto importado. O empreendedor mostra talento e empenho no que faz. A qualidade é sublime, apresentação impecável. Com presença e ousadia, hoje concorre por um espaço no mercado angolano. "Em 2011, fui contratado para a função de comercial sénior de uma empresa de mobiliário, embora não tendo na altura tanta experiência. Trabalhei como técnico de informática por muito tempo. Naquela fase tinha a frequência do 1º ano do curso superior de Engenharia Informática", escl-

rece Dineu Rodrigues, que tem o seu local de trabalho no município do Cazenga.

"Na empresa de importação e venda de mobiliário, comecei por despertar paixão pelo design de interiores, do processo de criação, passando pelo desenho, até ao fabrico dos móveis. Desde logo, fiz um curso de AutoCad, pedi aos meus colegas projectistas da empresa alguns subsídios. Eles ensinaram-me a projectar no software (Sketchup Pro) que a empresa usava. Assim aprendi mais uma ferramenta", disse, adiantando, com um sorriso no rosto, que: "Quando terminei o contrato, montei um negócio como agente autorizado de uma empresa de telefonia móvel, contudo, as coisas não correram bem. Foi a primeira queda que apanhei no mundo dos negócios."

O desaire no primeiro negócio deu-lhe forças para testar capacidade no empreendedorismo. "Não baixei os braços. Viajei para o Brasil e fiz pesquisas sobre o mercado de móveis daquele país, sobretudo no que toca as tecnologias, tipo de matérias primas, sempre com o sonho de ter uma fábrica de móveis.

Nisto, apareceu alguém que acreditou no meu projecto e investiu como sócio." Em 2013 Dineu Rodrigues re-

A matéria-prima, segundo Dineu Rodrigues, é importada e o processo de aquisição tem sido muito complicado

gressa ao Brasil para manter contacto com fornecedores, compra de máquinas de tecnologia de ponta, para o tratamento da matéria prima. "Aproveitei igualmente a passagem pelo país sul americano para fazer cursos relacionados a arte da marcenaria moderna e criei boas relações que até hoje tem sido um grande suporte, após a instalação da fábrica no mesmo ano."

Depois do arranque, o jovem empreendedor enfrenta a segunda contrariedade: "o financiador e sócio do projecto, surpreende-me e propõe a venda das máquinas em 2014. Eu não tinha poder de decisão. Foi uma fase de frustração para mim",

recorda, adiantando que o auto domínio foi imediato e imprescindível. "Levantei a cabeça e recriei o mesmo sonho. Vendi alguns bens, comecei por projectar em minha própria casa. Comprei matéria prima e coloquei-me a trabalhar em marcenarias de alguns colegas de profissão. Assim consegui condições para montar a minha pequena fábrica em 2015, numa primeira fase com o concurso de seis funcionários. Já cheguei a dez, mas dada a situação financeira que o país está a viver, cancelei contratos com alguns colaboradores."

Destino natural e desejado

Dineu Rodrigues informa que o que produz é apresentado em diversas cidades do país, consoante a necessidades e a procura por parte dos clientes. Contudo, Luanda por ser o ponto onde está localizado a oficina de móveis é o mais apetecível.

Jovem e dinâmico, tem no planeamento estratégico a sua linha de pensamento. Assim, a Visão para o seu negócio resume-se em "ser o destino natural e desejado de todos os clientes dos segmentos em que actuamos.



Calumbo é centro de convergência de gentes com objectivos múltiplos. Uns em busca de bênçãos. Outros, de lazer.



Comuna de Calumbo

Lugar de adoração a Deus e de atracção turística

Calumbo é um ponto de referência para cristãos e apreciadores das potencialidades turísticas do município de Viana, sendo muito movimentado aos sábados e domingos.

Ferraz Neto

Localizada nas margens do rio Cuanza, todos os sábados a localidade se torna no ponto de convergência de crentes das mais diferentes partes de Luanda e não só. Local sagrado e de potencialidades turísticas invejáveis.

Lugar de adoração a Deus

Localizado 30 quilómetros a sul da sede do município de Viana, a comuna de Calumbo destaca-se entre as demais localidades de Luanda. Tudo por causa dos cultos e da via sacra, que se realizam nas primeiras horas de sábado na paróquia de São José.

O exercício da via sacra destaca-se como um momento sublime. Consiste em os fiéis percorrerem, mentalmente, a caminhada de Jesus a carregar a cruz desde

o Pretório de Pilatos até ao monte Calvário, meditando simultaneamente na Paixão de Cristo.

Outro dos elementos que desperta a atenção da vila de Calumbo é a peregrinação a São José do Calumbo, que este ano decorreu sob o lema "Com São José unidos a Cristo videira para produzirmos frutos". Trata-se de um dos momentos que tornam o nome Calumbo a exposição mediática nos mais diversos meios de comunicação social a nível mundial.

Neste período, milhares de fiéis oriundos dos mais diferentes recantos do globo instalam-se na humilde vila, para aclamar e retribuir as bênçãos concedidas por Deus e São José de Calumbo. Normalmente a peregrinação acontece todos os 1.º de Maio. Apenas este ano, de acordo com a organização, adop-

tou-se o último fim-de-semana de Abril para a realização da mesma.

Durante a peregrinação várias actividades são realizadas na vila. Há, também, oportunidade para a comercialização de objectos religiosos. Trata-se de uma festa no qual a religião e o comércio se casam, com barracas de comes e bebes.

Da religião ao turismo

O turismo na comuna de Calumbo precisa ser melhor explorado, para que além de permitir descobrir mais zonas atractivas na região, seja uma fonte de receitas e oferta de emprego, bem como de exaltação da cultura e tradição dos diferentes povos que habitam a circunscrição.

A escassos metros da paróquia de São José, local de culto, está localizado o mercado comunal de Calumbo.

Pela sua beleza natural inigualável, trata-se de um dos pontos de confluência de várias famílias durante a semana e aos fins-de-semana. A proximidade com o rio Cuanza torna o mercado fonte de comercialização de produtos agrícolas e de peixe.

Numa altura que se pretende a diversificação da economia nacional, no mercado encontramos empreendedores que vivem da venda dos produtos oriundos do rio e da pequena produção agrícola dos habitantes locais. Ali, ao visitante é dada a oportunidade de comprar desde hortícolas até degustar um bom Maruvo.

Nas imediações do mercado, encontram-se barracas de comes e bebes. Construídas com material local, as barracas de comes e bebes oferecem um serviço que vão desde a alimentação e o consumo de

uma bebida. O prato típico de maior comercialização é o mufete, constituído por pei-

O turismo na comuna de Calumbo precisa ser melhor explorado, para que além de permitir descobrir mais zonas atractivas na região, seja uma fonte de receitas e oferta de emprego

xe grelhado cacusso ou bagre, feijão de óleo de palma, mandioca, banana pão.

A vila de Calumbo é um esplendor da natureza que

propicia momentos de lazer, pesca entre outras actividades turísticas, onde os empresários devem investir, com vista a desenvolver a localidade economicamente. A adicionar aos elementos turísticos da vila está a sua temperatura.

Pela sua localização à beira do rio Cuanza, a temperatura de Calumbo é relativamente constante, mas caindo bruscamente durante a noite, podendo haver alguns dias em que as temperaturas mínimas fazem "congelar" as águas, por isso, não existem estações definidas ao longo do ano.

A comuna de Calumbo dista a 30 quilómetros a sul da sede do município de Viana, o seu território ocupa uma extensão de 210 quilómetros quadrados, possui 19 povoações e cinco bairros, com uma povoação estimada em 100.831 habitantes.

Novelas



MALHAÇÃO Edgar pressiona Bóris

Incentivada pelos amigos, Lica conta a Marta sobre o ocorrido com Edgar. Ellen e Fio iniciam a campanha de financiamento colectivo para a festa do colégio e pedem que todos os alunos divulguem o Site. Marta chega ao colégio e afirma que processará Edgar. Josefina pede para Roney aceitar o pedido para tocar na festa junina. Edgar exige que Bóris prepare a defesa contra os pais dos alunos. Felipe fica encantado com os desenhos de Lica e sugere que eles grafitem um muro perto do colégio.

TV Globo
Todos os dias, 19h



NOVO MUNDO Domitila teme pelo seu romance

Joaquim é preso. Licurgo e Germana trancam Diara e Ferdinando na taberna. Anna fica encantada com os cuidados de Amália. Domitila insiste na ideia de engravidar de Dom Pedro para casar-se com ele. Joaquim é levado para a prisão. Germana e Licurgo descobrem que Elvira está viva. Schultz diz a Wolfgang que Greta está interessada em Ferdinando. Piatã e Jacira contrariam uma lei da aldeia e Ubirajara ameaça expulsar os dois.

TV Globo
Todos os dias, 20h



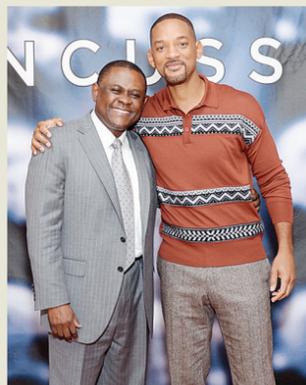
PEGA PEGA Sabine ameaça demitir Cristóvão

Eric diz a Luiza que Pedrinho é capaz de tudo para afastar os dois. Júlio acredita que, enquanto estiver com o dinheiro roubado, não pode ter um relacionamento com Antónia. Sabine exige que Cristóvão se afaste de Dom. Sabine ameaça demitir Cristóvão. O advogado de Timóteo avisa que, em breve, ele deixará a cadeia por bom comportamento. Cássio questiona Timóteo sobre o seu plano de fuga.

TV Globo
Todos os dias, 19.30h

Filmes

A Força da Verdade



Um drama que dá a conhecer a luta do Dr. Bennet Omalu, neuropatologista forense de renome, contra a National Football League (NFL), para que fossem reconhecidos os elevados riscos cerebrais a que os jogadores de futebol americano estão sujeitos.

TVC1
Domingo, 16 de Julho, 11h35

Viagem Fantástica



Em plena Guerra Fria, as duas potências mundiais desenvolvem tecnologia para miniaturizar a matéria. A tecnologia é utilizada para encolher um pequeno submarino tripulado que é injectado na corrente sanguínea de um cientista, que corre perigo de vida.

TVC2
Domingo, 16 de Julho - 11h05

Águas Perigosas



Nancy está sozinha numa praia isolada a fazer surf. Atacada por um tubarão, refugia-se num rochedo, a 200 metros da costa. Para salvar-se, terá de recorrer a todos os seus recursos e vontade, para ultrapassar o enorme tubarão branco.

TVC3
Domingo, 16 de Julho - 8h45

Mais pequenos



A História do Coelho

Pedro junta-se aos seus dois amigos do coração, o Benjamim e a Lily, nas suas aventuras fantásticas District.



Domingo, 16 - 13h00



A Princesa Sofia

A Biblioteca Secreta: Olaf e o Conto da Sra. Ortiga. Quando o amuleto de Sofia invoca Olaf em vez de uma princesa, os dois arrancam para impedir que a Sra. Ortiga roube as flores.

Segunda-feira, 17 - 10h00



Dipper a Dobrar

Dipper a Dobrar. Enquanto usa a fotocopiadora do tio Stan para fazer folhetos da festa que o idoso planeia, Dipper descobre que .



Segunda-feira, 17 - 09h30



Bladers

Esta é a história de um grupo de Bladers aficionados que seguem o seu sonho numa viagem inesquecível até ao número um.

Domingo, 16 - 19h00



Os Heróis da Cidade

Série protagonizada por carros numa pequena cidade onde todos podem ser heróis.



Domingo, 9 de Julho, 14h

Jogo de Cartaz

1º de Agosto-Desportivo da Huíla



O confronto que põe frente a frente as equipas do 1º de Agosto e do Desportivo da Huíla é o destaque desta semana do Girabola. O jogo realiza-se no Estádio 11 de Novembro, em Luanda, às 17 horas deste domingo, e é aguardado com grande expectativa. O 1º de Agosto é o campeão em título e um dos principais candidatos desta edição.

TPA
Domingo - 16Jul - 17h

Séries

Insecure T2



Sem carro, Issa enfrenta a desilusão ao manter a lista que elaborou e luta por atenção nos seus próprios termos. Molly preocupa-se com uma amizade importante, enquanto embarca numa nova relação. Lawrence recebe uma chamada de atenção no trabalho.

TVSéries
Todos os dias, 20h

A Guerra dos Tronos

A Guerra dos Tronos segue a disputa pelo poder entre reis, rainhas, cavaleiros e traidores. Na terra onde o Verão pode durar décadas e o Inverno uma vida inteira, duas famílias envolvem-se num jogo mortal pela conquista dos sete reinos de Westeros.

TVSéries
Segunda - 07Ago - 08h20

Rádio

AFRIKIA

AFRIKIA é um programa da grelha da Rádio Luanda Antena Comercial (LAC), considerado por aquela estação emissora como roteiro dominical das 9 às 10 horas, pelos traços que permanecem na cultura dos povos africanos, lendas e tradições, música e contos.

Rádio LAC
das 9 às 10h



"KIANDANDO"

O tribunal de Luanda disfarçado de programa radiofónico

Quem ouve o programa "Kiandando", da Rádio Luanda, liderado pelo veterano radialista Paulo Miranda Júnior, nas manhãs de segunda a sexta-feira, facilmente consegue perceber que o mesmo foi concebido para reportar as várias situações que ocorrem na cidade capital.

Fruto da audiência que ganhou, os ouvintes deixaram de olhar para o mesmo como apenas um programa de rádio, cujas funções deduzimos estarem elencadas nas primeiras linhas deste texto, para, tacitamente, transformarem-na num "tribunal de primeira instância", onde decidem levar e discutir, muitas vezes em primeira mão, os seus problemas que enfrentam no dia-a-dia.

Apesar de não serem objectivamente conhecidas as razões que levam um cidadão a preferir reportar o seu problema a um programa de rádio e não a uma esquadra policial, fica-se com a ideia de que os cidadãos desconhecem as funções ou finalidade de algumas instituições na sociedade ou, se conhecem, não recebem muitos estímulos para lá irem parar e reportar os seus problemas. Por essa razão, preferem fazê-lo pri-

meiro na rádio, isto é, no programa Kiandando, da Rádio Luanda.

É por essa razão que este programa, como está afirmado no título, funciona mais como um tribunal de primeira instância. O programa tem tido a sorte de ver cair na sua rede, muitas vezes em primeira mão, matéria criminalística que depois despertam a atenção da Polícia Nacional.

Se é ou não normal que assim seja, como rádio antecipa-se quase sempre aos factos em relação às instituições vocacionadas para este fim, o certo é que o programa Kiandando tem desempenhado um papel fundamental na sociedade. Ela tem funcionado como um elemento esperançoso dos cidadãos de Luanda.

E o programa não se tem dedicado só a reportar matéria criminalística. Faz muito mais do que isso. Chega a

funcionar como um mediador entre os cidadãos e as várias instituições a funcionar em Luanda.

Um dos "milagres", entre os vários que já realizou, é o de uma senhor que chegou a ser detida de forma errada numa das unidades prisionais de Luanda,

Desde o morador que usou a música muito alta, ao ponto de incomodar a vizinhança, à criança que sumiu de casa sem causa aparente, constituem as principais matérias dessa rádio.

Paulo Miranda, o rosto principal deste programa e profissional que conhece a

toponímia de Luanda de uma maneira extraordinária, revelou recentemente numa entrevista concedida ao Jornal Metropolitano de Luanda, o mais recente título dessa casa de imprensa, que chegam a receber mais de 250 ligações por dia, de cidadãos que têm a rádio como organismo de confiança para reportarem os seus problemas. Essas ligações constituem provas irrefutáveis de que a rádio está a conseguir desempenhar bem o seu papel na sociedade, que passa por informar e formar e até a ajudar os ouvintes a livrarem-se de situações muito constrangedoras por que passam no dia-a-dia.

Como um milagreiro, essa rádio tem conseguido "ressuscitar" o sorriso de muitos luandenses.

Um dos "milagres", entre os vários que já realizou, é o de uma senhor que chegou a ser detida de forma errada

numa das unidades prisionais de Luanda, fruto de um erro cometido durante a fase de instrução processual. Esta falha, que só veio à tona, depois de a senhora ligar para a rádio e reportar o drama, causou-lhe vários constrangimentos, sendo um dos quais o desaparecimento dos seus três filhos, que só vieram a ser localizados dias depois. A Rádio Luanda é uma das estações do grupo Rádio Nacional de Angola (RNA), uma empresa de radiodifusão pública da República de Angola, fundada em Outubro de 1977, cuja sede se situa em Luanda. A RNA opera cinco estações de rádio na capital, designadamente Canal A, Rádio N'Gola Yetu, Rádio Luanda, Rádio FM Estéreo, Rádio 5, Rádio Cazenga, Rádio Escola e Rádio Viana, dezoito estações regionais, uma por província, e uma estação de rádio internacional (Serviço Internacional).

Reacção

Os luandenses reagem positivamente

Como já é hábito, sempre este programa reporta matérias tão dramáticas, a sociedade luandense reagiu negativamente. Todos queriam saber, ao por menor, como se deu este erro.

Mas a alegria resultante das soluções que apareciam todos os dias, para reparar os dados, menos o tempo perdido na cadeia, causados a esta mulher, foram tão grande que chegou até anular a vontade das pessoas que queriam saber das causas que motivaram tal erro. A sociedade sai sempre a ganhar se as rádios e até outros órgãos de comunicação se lembram de outros papéis, que não passa só por informar.

Grande conhecedor dos bairros da capital do país, Paulo Miranda capta a atenção do público na apresentação do programa, essencialmente, pela forma como descreve os principais recantos de Luanda como se estivesse lá a acompanhar o acontecimento que esta a ser retratado no momento.