Jornal de Angola

Fim-de-Semana

Angélica de Sousa

Musa Girabola Zap

Angélica de Sousa, 19 anos, estudante do 1.º ano da Faculdade de Economia, da Universidade Mandume Ya Ndemufayo, afecta à 6.ª região académica, que abrange a Huíla e Namibe,
é a representante do Desportivo da Huíla no concurso Musa do Girabola Zap, na fase nacional

Horóscopo

CARNEIRO *de 21/03 a 20/04*
Nesta semana sentir-se-á cheio de energia e pronto a partilhar a alegria com os outros em volta. A relação amorosa vive momentos de intensa união e paixão. Momento propício para mostrar as necessidades e aquilo que realmente quer para o futuro.

TOURO *de 21/04 a 20/05*
Terá de medir bem os passos que dá. Faça um esforço de previsão das consequências de todas as decisões, pois arrisca-se a ferir todos os que o rodeiam, mesmo que essa não seja a intenção. Seja diplomata para ser feliz.

GÉMEOS *de 21/05 a 20/06*
Período para encarar a vida amorosa de uma forma mais optimista. Existem boas perspectivas para o desenrolar da mesma. Não se condicione, disponha-se a amar, a abrir o coração. Viva estes dias envolto em romantismo.

CARANGUEJO *de 21/06 a 21/07*
Nesta semana, os casais que vêm a atravessar algumas crises têm um momento bom para tentar dialogar e chegar em conjunto a um bom terreno de entendimento. Se está a iniciar uma relação ela vai revelar-se harmoniosa e, por vezes, excitante.

LEÃO de 22/07 a 22/08
Neste período, não tome decisões das quais venha a arrepender-se. A tendência que possui para criar situações de instabilidade na relação, apenas para apurar os verdadeiros sentimentos da pessoa com quem vive os seus dias, só poderá trazer dissabores.

VIRGEM *de 23/08 a 22/09*
Algumas crises passageiras podem ocorrer nos relacionamentos fruto do surgimento de novas paixões ou conquistas. Use e abuse da diplomacia, não tome atitudes radicais. Meça a força das palavras antes de proferir o que quer que seja.

BALANÇA de 23/09 a 22/10
Se confiar demasiado nas pessoas, tenha cuidado para não ser levado no conto do vigário. Se estiver de coração disponível não tenha pressa de iniciar uma relação. Dedique-se à família mais chegada e retirará todo o carinho que necessita para viver.

ESCORPIÃO *de 23/10 a 21/11*
Dê mais atenção a família e esforce-se para conceder algum tempo extra a alguém que esteja doente ao seu redor. Se também estiver a necessitar de atenção e carinho, esses podem ser momentos de grande satisfação pessoal.

SAGITÁRIO *de 22/11 a 21/12*
As expectativas podem sair frustradas em relação a um conhecimento recente. Diz o ditado antigo que mais vale só que mal acompanhado. Dedique o seu tempo e carinho aos seus amigos, saia e divirta-se o mais possível na sua companhia.

CAPRICÓRNIO *de 22/12 a 20/01*
Poderá ter um estranho sentimento de solidão, mesmo se estiver rodeado de muitas pessoas. Tente provocar também o seu destino. Dê-lhe uma ajuda. Não fique parado à espera que as coisas aconteçam por si próprias.

AQUÁRIO *de 21/01 a 19/02*
Elimine todos os pensamentos negativistas que surjam sobre a sua relação amorosa. Com uma postura positiva e de diálogo conseguirá trazer o ser que ama aos seus projectos pessoais e familiares, conferindo-lhes outra força e consistência.

PEIXES *de 20/02 a 20/03*
Poderá esperar por alguns dias cinzentos na relação. As suas reacções tenderão a ser demasiado impulsivas e frias. Admita perante quem ama que por vezes também falha. Um pedido de desculpas no entanto poderá não bastar.

Jornal de Angola
Fim-de-Semana

Editor António Cruz
Subeditores Edna Cauxeiro e Ferraz Neto
Edição de Arte Albino Camana, Valter Vunge, Sócrates Simóns, Raul Geremias, Henrique Faztudo, António Quipuna
Textos Armindo Pereira, Roque Silva, Béu Pombal, António Capapa, Eugénio Campos
Fotos JAimagens e Globo

Angola

EDIÇÕES NOVEMBRO

Localidade ganhará com a construção do Aproveitamento Hidroeléctrico

Caculo Cabaça

Caculo Cabaça é uma comuna do município da Banga, na província do Cuanza Norte, cuja principal riqueza é o cultivo do café. Destaca-se mais agora por ser o local onde foi lançada a primeira pedra para a construção do Aproveitamento Hidroeléctrico com o mesmo nome. A sua população dedica-se essencialmente à agricultura e os principais produtos são a mandioca, ginguba, cana de açúcar, e milho. A região é ainda rica em frutas como a banana, a manga, o maboque, a nêspera, laranja, mamão.
O município da Banga, com uma população estimada em cerca 11 mil habitantes, distribuídos em três comunas (Aldeia-Nova, Caculo-Cabaça e Cariamba) está localizado a 180 quilómetros de Ndalatando, capital do Cuanza Norte.

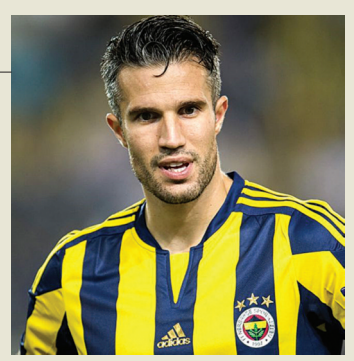
Fazem anos esta semana

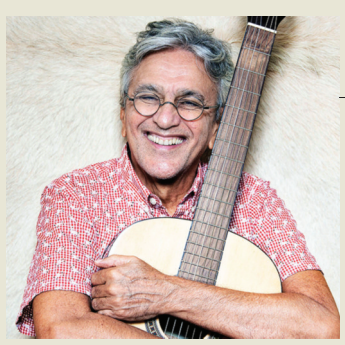
Marco Airosa

Marco Ibraim de Sousa Airosa nasceu em Luanda, a 6 de Agosto de 1984, é futebolista e destacou-se ao fazer parte do elenco da Selecção Angolana de Futebol no Campeonato Africano das Nações de 2013.

Van Persie

Robin van Persie nasceu em Roterdão, a 6 de Agosto de 1983, é um futebolista holandês que joga como ponta de lança na equipa do Fenerbahçe. Representou as equipas do Arsenal e do Manchester United.



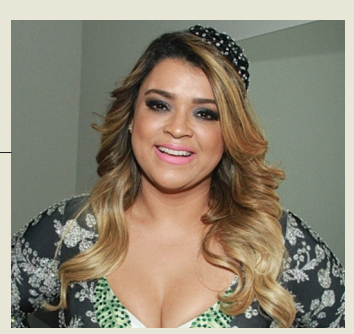


Caetano Veloso

Caetano Viana Teles Veloso nasceu em Santo Amaro, Brasil, a 7 de Agosto de 1942, é músico, produtor e escritor. Com uma carreira que já ultrapassa cinco décadas, Caetano construiu uma obra musical marcada pela releitura e renovação.

Preta Gil

Preta Maria Gadelha Gil Moreira de Godoy, ou simplesmente Preta Gil, nasceu no Rio de Janeiro, Brasil, a 8 de Agosto de 1974, é cantora, actriz e apresentadora brasileira. É filha do músico Gilberto Gil e da empresária Sandra Gadelha.



Saiba

Fabergé e os ovos de Páscoa

Peter Carl Fabergé viveu de 1846 a 1920. Foi joalheiro russo de origem franco-dinamarquesa e tornou-se internacionalmente célebre pelos seus famosos ovos de Páscoa, conhecidos como Ovos Fabergé. Ovos Fabergé eram obras-primas do segmento da joalheira, produzidos com a combinação de materiais como ouro, prata, cobre e platina através da utilização de técnicas de esmaltagem. Esses ovos, hoje, são disputados por coleccionadores ao redor do mundo.

Fleming e a penicilina

Davis Alexander Fleming viveu de 1881 a 1955. Foi médico, farmacologista, biólogo e botânico britânico. Autor de diversos trabalhos sobre bacteriologia, imunologia e quimioterapia, notabilizou-se como o descobridor da proteína antimicrobiana lisozima, em 1923, e da penicilina, obtida a partir do fungo Penicillium notatum, em 1928, pela qual foi laureado Nobel de Fisiologia ou Medicina em 1945, juntamente com Howard Florey e Ernst Boris Chain. A descoberta da lisozima ocorreu depois que o muco do seu nariz, procedente de um espirro, caísse sobre uma placa de Petri onde cresciam colónias bacterianas. Alguns dias mais tarde notou que as bactérias haviam sido destruídas no local onde se havia depositado o fluido nasal.

A descoberta da penicilina e das suas propriedades antibióticas em 1928, ocorreram ao observar uma cultura de bactérias do tipo estafilococo e o desenvolvimento do mofo a seu redor, onde as bactérias circulam livres.

O laboratório de Fleming estava habitualmente desarrumado, o que resultou em uma grande vantagem para sua segunda importante descoberta.

ARÃO MARTINS | EDIÇÕES NOVEMBRO

Angélica de Sousa mostra-se pronta para a fase final do concurso

Angélica de Sousa representa província da Huíla

Musa Girabola Zap

Angélica de Sousa, 19 anos, estudante do 1.º ano da Faculdade de Economia, da Universidade Mandume Ya Ndemufayo, afecta a 6.ª região académica, que abrange a Huíla e Namibe, é a representante do Desportivo da Huíla, no concurso Musa do Girabola Zap, fase nacional

Arão Martins| Lubango

A candidata, que coincidentemente nasceu no dia, mês e ano em que o Desportivo da Huíla foi fundado (7 de Março de 1998), foi eleita via online, com 5.780 votos, em concurso onde participaram seis concorrentes.

Com 76 metros de altura, Angélica de Sousa vai disputar no final da época o título de Musa Girabola Zap, com as outras concorrentes que representam os 15 clubes que disputam o Campeonato Nacional de Futebol da Primeira Divisão, Girabola Zap.

A representante do Desportivo da Huíla, natural do município da Chibia (45 quilómetros a sul da cidade do Lubango), é também a actual Miss Chibia e Miss Cerveja N´gola.

Em entrevista ao Jornal de Angola, Angélica de Sousa mostrou-se satisfeita pelo feito alcançado e agradece a todos que apostaram no seu potencial. "É uma satisfação enorme. Vou continuar a preparar-me, para representar condignamente o Clube, que é único representante da província da Huíla, no Campeonato Nacional de Futebol da Primeira Divisão".

Ainda não vi outras candidatas ao concurso. Estou certa do potencial a encontrar. Mas espero e quero vencer e representar muito bem o CDH

Reconhece o potencial das concorrentes que vão representar, sobretudo, o Petro de Luanda, 1.º de Agosto, Clube Recreativo do Libolo, Interclube, Kabuscorp do Palanca, Progresso do Sambizanga, Académica do Lobito, Progresso da Lunda Sul, Sagrada Esperança da Lunda Norte, Bravos do Maquis, 1.º de Maio de Benguela e Santa Rita do Uíge.

"Vou procurar fazer uma boa figura e tentar ganhar o troféu", prometeu. Angélica de Sousa disse estar grata pelo feito conquistado. "Estou muito grata às pessoas que votaram em mim. Agradeço a todos. Estou muito ansiosa e espero que tudo corra bem. E espero representar condignamente o CDH", prometeu.

Informou que durante o período que antecede o apuramento final, está a trabalhar com o clube e o seu agente de imagem, para que esteja fisicamente bem e convencer o grupo votante.

"Ainda não vi outras candidatas ao concurso. Estou certa do potencial a encontrar. Mas espero e quero vencer e representar muito bem o CDH", garantiu.

Angélica de Sousa reconheceu o potencial da beleza feminina do município da Chibia, em particular, e da província da Huíla, no geral. Garante trabalhar para motivar a camada feminina a gostar da prática também do futebol. "É uma ideia minha, porque as meninas dificilmente participam no futebol. A modalidade é preferida maioritariamente por homens", disse.

Angélica de Sousa informou ser praticante de basquetebol, embora amador. "Jogava basquetebol em 2014 e continuo a gostar desta modalidade. Nunca tive oportunidade em participar em provas nacionais, apenas em campeonatos interescolares. Nunca é tarde. O sonho pode ser realizado", vaticinou.

Perfil

Nome:
Angélica Micaela Gonçalves de Sousa
Data de nascimento:
7 de Março de 1998.
Filiação:
Guilherme Neto de Sousa e Maria de Lourdes Augusto Gonçalves de Sousa
Perfume:
Lancome
Animal de estimação:
cão
Clube nacional:
Desportivo da Huíla
Clube na Europa:
Barcelona
Habilitações literárias:
1.º ano do Curso de Economia
Instituição:
Faculdade de Economia, da Universidade Mandume Ya Ndemufayo
Signo:
peixe.
Naturalidade:
município da Chibia
Província:
Huíla
Altura:
1, 76
Calçado: nº 38
Cor preferida:
vermelho e azul
Tipo de transporte:
carro
Prato preferido: feijoada
Hobby: cozinhar e cuidar de plantas

Não acha um contraste praticar basquetebol e ser eleita musa futebol?

Uma coisa não tem nada a ver com a outra. Acho que o futebol e o basquetebol são duas modalidades diferentes, mas movem paixões e juntam povos

Religião:
não professo alguma religião, mas tenho fé em Deus
Sonho:
incentivar a prática do desporto por ser uma forma de promover saúde e ter vida longa na terra
Prioridade imediata:
vencer o concurso de Musa Girabola Zap e de elevar cada vez mais a motivação a classe feminina a gostar de futebol.

Aposta

Reacção do clube

Manuel Machado Quilende, da área de comunicação e marketing do Clube Desportivo da Huíla (CDH), garantiu que a província já tem eleita a jovem que vai representar o clube na segunda fase do concurso Musa Girabola Zap.

Explicou que na primeira fase de apuramento, localmente estiveram a representar o clube 6 candidatas, dentre elas uma que vive na província do Zaire, que fez a inscrição via online. A par das cinco que representaram o clube huilano, apurou-se a candidata Angélica de Sousa, que garante um resultado positivo na fase final.

O apuramento da candidata que vai representar o Desportivo da Huíla começou em Março e a fase final decorreu até Julho, tendo a eleição decorrido via online.

"Já temos a vencedora que é a representante Angélica de Sousa, estudante do 1.º ano da Faculdade de Economia da Universidade Mandume Ya Ndemufayo (UMN)", sustentou. Frisou que as candidatas dirigiram-se a uma loja Zap onde remeteram as suas candidaturas e o período de votação foi de forma online.

Final

Segunda fase

Na segunda fase de apuramento, a representante do Clube Desportivo da Huíla ao concurso Musa Girabola Zap concorre na final com as representantes do Petro de Luanda, 1.º de Agosto, Recreativo do Libolo, Interclube, Kabuscorp, Progresso de Luanda, Académica do Lobito, Progresso da Lunda Sul, Sagrada Esperança da Lunda Norte, Bravos do Maquis, JGM do Huambo e Santa Rita do Uíge.

ARÃO MARTINS | EDIÇÕES NOVEMBRO

Manuel Machado Quilende afirmou que já se fez a apresentação por imagem da candidata via internet para a instituição que está a preparar o concurso final. E estamos certos do potencial da representante da Huíla.

DOMBELE BERNARDO | EDIÇÕES NOVEMBRO

A condução cuidada é determinante para que menos luto e dor se propague entre os angolanos

Condução Cuidada

Conduzir significa amar o próximo

Estamos a pouco tempo do fim da Década de Acção pela Segurança Rodoviária, um momento de reflexão sobre os compromissos assumidos pelos Estados para implementar medidas de prevenção dos acidentes no trânsito

Rúbio Praia

Faltam precisamente três anos para que possamos fazer um balanço cabal do que foi a "Década Mundial de Acção de Segurança Rodoviária 2011/2020", à luz da proclamação da Assembleia-Geral da Organização das Nações Unidas, que definiu as balizas sobre as quais os Estados membros devem envidar esforços para a prossecução de cinco objectivos específicos e que visam proteger a vida humana.

Estamos a falar em concreto do atendimento ao trauma, da assistência pré-hospitalar e a reabilitação, da segurança dos veículos, das infra-estruturas viárias adequadas, da Estratégia Nacional de Segurança Rodoviária, bem como do comportamento e segurança dos utentes das estradas, este último ponto, invertida que está a ordem de um documento emanado em 2014, na Iª Conferência Nacional sobre Prevenção Rodoviária realizada Angola, tem sido determinante para que menos luto e dor se propague no seio dos angolanos.

Não sabemos se os números já são animadores, mas há três anos o Relatório Mundial sobre a prevenção rodoviária produzido pelo Banco Mundial e pela Organização Mundial da Saúde (OMS), apontava para 3 milhões de pessoas vitimadas em sinistros no trânsito, sendo que outros 50 milhões de cidadãos de todo o mundo adquirem deficiências físicas para o resto da vida, em consequência de acidentes que seriam evitados com um pingo de prudência e amor ao próximo quando se está ao volante.

Somos nós que dirigimos os nossos automóveis, não vemos razões que justifiquem essa relutância em manter os pés pesados ou ingerir bebidas alcoólicas na hora de conduzir

Os constrangimentos são inúmeros e frustrantes. Já se dizia que a maior causa de morte entre nós era a malária, aparecendo a seguir as perdas de vidas humanas nos acidentes rodoviários.

Portanto, não sendo os acidentes causados pela picada do mosquito anófeles, até porque somos nós que dirigimos os nossos automóveis, não vemos razões que justifiquem essa teimosia em manter os pés pesados ou ingerir bebidas alcoólicas na hora de conduzir.

Já é hora da mão pesada da lei se fazer sentir, com rigor e sem evasivas, porque só assim conseguiremos avançar. Não vos conto, não vos falo. Bem. Se calhar devia contar numa próxima oportunidade, até porque o assunto é algo comovente. Nestas coisas de conduzir à noite estava um senhor numa das centralidades dentro do seu automóvel, de regresso a casa, quando um outro carro violando as normas de trânsito, em sentido contrário, colidiu com o dele, que estava à espera de tudo menos que um indivíduo lhe aparecesse à frente, em contramão.

O resto da história já se sabe. Luto, dor, profunda nostalgia por dias, meses, anos a fio, porque um pai desapareceu da vida familiar deixando filhos menores e viúva a mulher.

Os amigos que conduzem esquecem-se que quando o fazem de forma perigosa põem a vida de terceiros em risco. Atrás de um pai, porque os dados apontam muito para esta franja da sociedade angolana, vêm mais dez pessoas que dele dependiam.

Uma mãe mamã idosa, hipertensa, irmãos com a faculdade por pagar, o crédito automóvel por cobrir, a educação pronta e devida aos filhos, o contributo para o país, dos braços de um jovem, de um agente da mudança que perde a vida na flor da idade.

Estas mortes podem ser prevenidas se todos contribuirmos, conduzindo exemplarmente e desencorajando o consumo de álcool durante as viagens, porque num carro posso estar eu e no outro uma pessoa amiga.

O que aconteceria se após um aparatoso acidente, o automobilista se apercebesse que vitimou uma pessoa amiga, aquele amigo com quem jantou, um familiar que vivia num outro bairro? Só de pensar já arrepia...

EDIÇÕES NOVEMBRO

Tazi Costa almeja expandir o negócio pelo continente fora

PERFIL

NOME
Tazi Costa

Idade
33 anos

Tempo de experiência profissional
12 anos

Formação académica
Pastelaria
Gestão e Marketing
Direito

Local de formação
África do Sul
Angola

Ocupação
Empresário nos ramos de oficinas gráficas, restauração, imobiliário, padarias

Tazi Costa

Um homem lutador e determinado

Tazi Costa, de 33 anos, é empresário com mais de 12 anos de experiência acumulada. É co-fundador de um grupo composto por vários ramos de investimento, como oficinas gráficas, restaurantes, agência imobiliária, creche, padarias e academia.

Kátia Ramos

Tazi Costa está a investir também nos transportes públicos e escolares e dentro de pouco tempo vai começar a construir uma clínica que vai expandir-se pelo continente africano, denominada Medio One.

Conta-nos a sua trajectória. Como tudo começou?

Comecei a batalhar na vida aos sete anos. A separação dos meus pais fez-me amadurecer muito cedo. A minha mãe desequilibrou-se com o fim da relação e passou a sofrer de perturbações mentais. O meu pai recolheu os meus irmãos. Eu preferi ficar a ajudar a minha mãe.

Num momento de desespero, a minha mãe pediu emprestado cinco mil dólares e, sem condições de pagar, fomos despejados. Fomos parar a uma casa ainda em construção, sem portas nem tecto. A minha mãe piorou e passou a ser chamada maluca. Tentei pedir ajuda ao meu pai, mas não fui bem sucedido. Disse que eu tinha feito as minhas escolhas. O meu pai era na altura director da Lactiangol. Não podia abandonar a minha mãe e resolvi dedicar a minha vida a ajudá-la. Um tio ofereceu-me uma lata de azeitonas e vendia-as no final das aulas. Com o dinheiro ganho, comprei uma cassete e um vídeo, com o qual passei a fazer mais dinheiro ainda.

Em 1998, eu e um dos meus irmãos descobrimos que as pessoas gostavam de criar aquários. Achavam chique. Passámos a fornecer aquários para muitas pessoas famosas, cuidávamos dos aquários e ainda vendíamos a comida para os peixes. Com o dinheiro adquirido com estes negócios, decidi tentar a vida na África do Sul, uma viagem cheia de aventuras e muitos riscos. Andei por baixo de camiões, dentro de contentores.

Tinha 16 anos quando cheguei a África do Sul. Por saber executar bem algumas danças em voga em Luanda na altura, tais como "Mbrututo e Açúcar", um casal gay de nacionalidade inglesa adoptou-me. Deram-me abrigo e emprego, onde ganhava 80 rands, e ensinaram-me a língua inglesa. Com isso, outras oportunidades foram surgindo.

Quais foram as dificuldades por que passou na África do Sul?

As dificuldades foram várias.

E as surpresas que teve nesta aventura em terra alheia?

Foi a visita do meu irmão. Chegou em péssimas condições, desnutrido, pálido. Isso fez-me pensar que enquanto andei a lutar pela vida em terra alheia, a minha família sofria ainda mais. Por isso, com o dinheiro que ganhei durante os sete anos de trabalho, comprei uma arca e uma aparelhagem que enviei para a minha mãe.

Quando regressou ao país, o que aconteceu?

Regressei uma primeira vez, em 2002. Tudo o que sabia fazer era pão, pois profissionalizei-me nesta área e em Angola o mercado não oferecia oportunidades aos profissionais. Mas serviu para ter uma visão.

Quando viu a luz no fundo do túnel?

Aprendi a falar mandarim na África do Sul e prestava serviços para alguns amigos. Um deles indicou-me a um chinês, que precisava de um tradutor a tempo inteiro. O chinês montava fibra óptica do Dondo (Cuanza-Norte) para Luanda. Cobrávamos 15 dólares por metro e eu facturava sete. Com isso, fiz muito dinheiro.

A minha actual esposa investiu esse dinheiro num salão de beleza, "Beleza Pura". Há 10 anos este mercado era oportuno e isso fez-nos crescer. Este primeiro negócio permitia-me viajar para o Brasil e comprar produtos de marca para o salão.

> *Comecei a batalhar aos sete anos. A separação dos meus pais fez-me amadurecer cedo. A minha mãe desequilibrou-se com o fim da relação e passou a sofrer de perturbações mentais*

Nessa altura, um amigo despertou-me dizendo que investir em gráfica era saudável, que era um mercado virgem. Fui à China comprar todo o material, mas infelizmente fui burlado por esse amigo. Levou-me a comprar máquinas estragadas. Como resultado, perdi todo o meu dinheiro.

Como recuperou dessa situação inesperada?

Conheci o empresário Nuno Moreira, que foi um mal que veio para bem, porque tentou usar-me mas acabou por me ensinar a fazer negócio. Ensinou-me a fazer publicidade em igrejas, principalmente na Universal, sabia convencer os clientes e vender os produtos. Pelo facto de ser mais humilde, as pessoas preferiam falar comigo para negociar. Assim passei a produzir camisolas e panfletos para a LS Republicano, que foi o meu maior cliente e proporcionou-me vários artistas, bem como igrejas.

Sente-se reconhecido?

Sim, investi acima de 10 milhões de dólares, a empresa expandiu-se para outras áreas, agora estou a investir nos transportes públicos e escolares com a taxa mais baixa do mercado, de sete mil kwanzas mensais, sem importar a distância, com autocarros confortáveis. Deus tem fortalecido as relações humanas que proporcionam negócios atrás de negócios.

Ambições

Ajudar o meu Governo

Conseguiu realizar os seus sonhos?

Sim, a casa que a minha mãe perdeu. Hoje tenho mais de 18 fechadas, que empresto a amigos e trabalhadores.

Como é hoje a relação com o seu pai?

Não é das melhores, porque não sinto a falta dele. Liga-me todos os dias para saudar ou chorar. Tenho uma casa no Mussulo, onde passo os fins-de-semana com a família. Às vezes, levo-o para dar umas voltas de barco, mas digo que me falta amor por ele. Apenas o apoio porque é meu pai. O amor não se impõe, conquista-se.

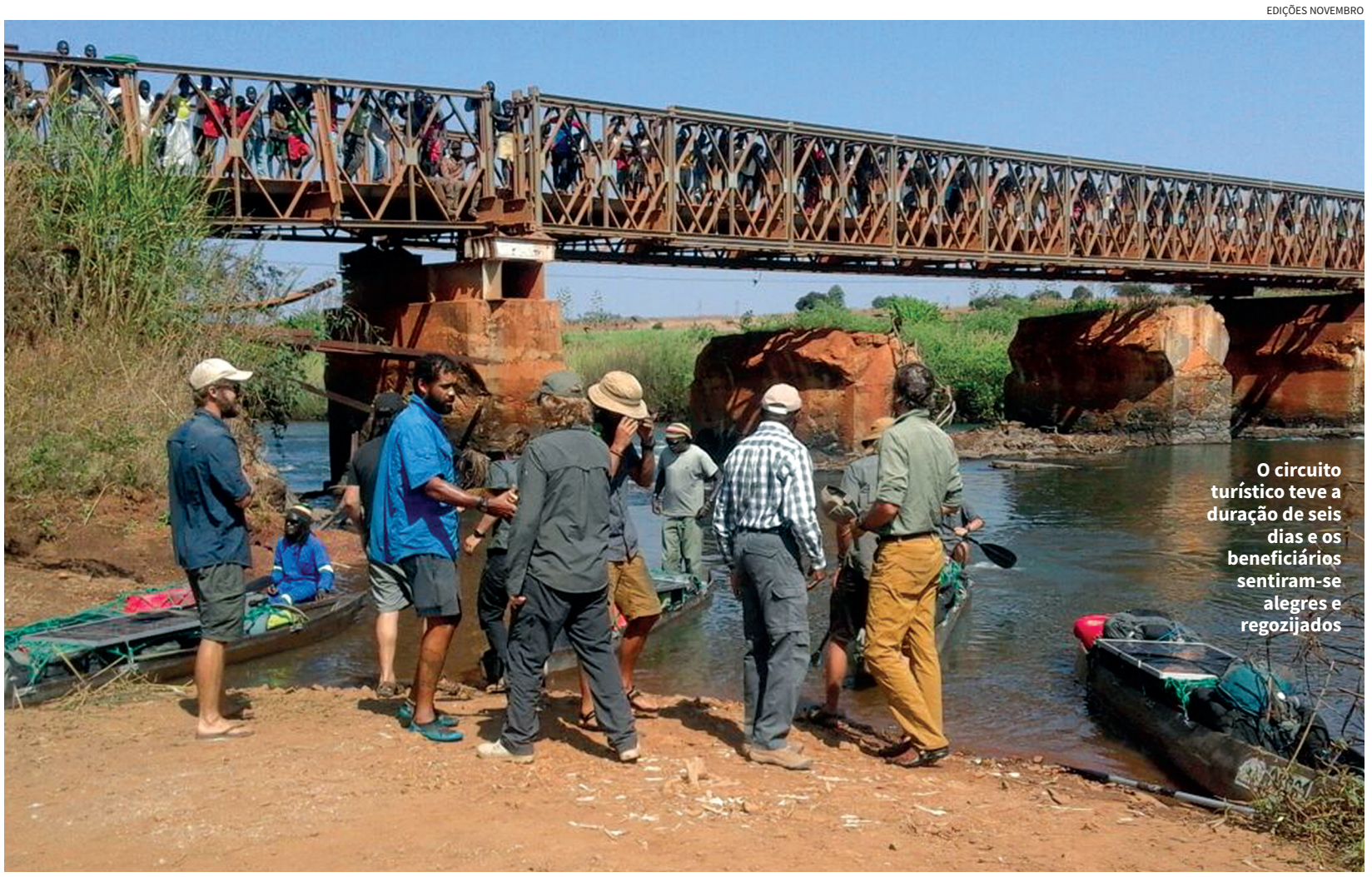
A título de curiosidade, como foi a sua infância?

Triste. Era considerado o "Massoxi ", o filho da Maria João "Maluca". Hoje sou o elo forte da minha família. Nunca conheci a parte paterna, mas recebo várias visitas e convites para procurá-los nos Estados Unidos, Alemanha, Londres, Portugal, a fim de partilhar o parentesco. Tenho dito: "Sou a prova de que Deus não escolhe os capacitados, capacita os escolhidos". Estou ligado ao ramo empresarial mais importante.

Ambições?

A minha ambição é integrar os quadros do governo do meu país para gizar boas políticas sociais.

EDIÇÕES NOVEMBRO



O circuito turístico teve a duração de seis dias e os beneficiários sentiram-se alegres e regozijados

Belezas naturais e históricas do sul de Angola

Turistas exploraram região com circuito rodoviário

Um total de seis famílias, residentes na cidade de Menongue, província do Cuando Cubango, desfrutaram, pela primeira vez, das fascinantes belezas naturais e históricas da região sul de Angola.

João Luhaco /Lubango

As famílias adquiriram um duplo pacote, com uma componente turística familiar e roteiro rodoviário e ferroviário traçado entre as cidades do Lubango, na Huila, e Menongue, no Cuando Cubango.

O pacote tem a designação de "Circuito Turístico Sá da Bandeira – Serpa Pinto" e é uma oferta da Associação dos Guias Turísticos do Sul de Angola.

Carlos Bumba, o presidente da Associação dos Guias Turísticos do Sul de Angola, disse ao Jornal de Angola que aquela viagem constituiu uma experiência "compensadora". Os turistas passaram por vários municípios, tais como Quipungo, Matala, Cuvango e Cuchi, vislumbraram uma diversidade paisagística agradável e ficaram a saber da historia de cada uma das localidades.

Segundo Carlos Bumba, o Circuito consistiu em duas viagens: ida, por estrada, num percurso de, aproximadamente, 500 quilómetros, e regresso, por via férrea, numa distância de 756 quilómetros.

"Nesta viagem, muda-se, constantemente, de paisagens, cujos cenários deslumbrante relaxam a mente e ampliam os horizontes de conhecimento. A nossa forma de pensar também muda, cresce e evolui até certo ponto", disse Carlos Bumba que contou que no circuito terrestre, durante o qual contaram com a presença do director provincial do Comércio, Hotelaria e Turismo do Cuando Cubango, que "também quis fazer parte desta caravana", utilizaram três viaturas. A viagem do Lubango a Menongue, com cerca de 500 quilómetros, durou seis horas e, em cada município parava-se para se explicar a origem dos seus nomes e outras histórias.

Percorremos um pouco o curso do rio Cubango, que já tinha sido feito pela Expedição da National Geographic Society, e descobrimos os afluentes do Cubango, que são o rio Cuebe, o Cuchi e outros pequenos

O nome do Quipungo, por exemplo, um município da província da Huila, tem origem num milho grande germinado naquela localidade. Milho, na língua nativa, nhaneca humbi, significa "otchipungo", e assim foi baptizada a localidade como Quipungo.

Reza a historia que, em Caluquembe, os caçadores tinham alvejado um elefante que acabou por morrer na zona de Quipungo. Passado algum longo tempo, no terreno onde morreu o elefante cresceu um grande milho ("otchipungo").

Em relação ao nome do município da Matala, Carlos Bumba disse que tem a ver com as zonas húmidas. Explicou que na língua local, as zonas húmidas são tratadas por "omatala" (os pântanos) com o significado de uma zona muito produtiva.

Sobre a origem dos nomes Cuvango e Cuchi, disse que tinham a ver com os rios que banhavam essas localidades. Já a palavra Menongue provem de "Muene Vunongue" (Rei Vunongue) e houve um decalque neste nome de Muene Vunongue para Menongue.

Carlos Bumba contou aos turistas que a associação está a trabalhar num projecto, denominado "toponímia e antroponímia de Angola", que consiste em explicar a origem e o significado dos nomes dos lugares e das pessoas e que já foi feito um "um ensaio sobre a toponímia de Quipungo, Matala, Cuvango, Cuchi até Menongue", precisou, Carlos Bumba.

Eco – turismo

Aproveitando o potencial dos recursos hídricos que ostenta a província do Cuando Cubango, as famílias abrangidas no pacote de turismo familiar da Associação dos Guias Turísticos do Sul de Angola foram agraciadas com uma componente do "eco-turismo".

"Percorremos um pouco o curso do rio Cubango, que já tinha sido feito pela Expedição da National Geographic Society, descobrimos os afluentes do Cubango, que são o rio Cuebe, o Cuchi e outros pequenos, tais como o Lauca e o Calai, que morre já nessa Zona da Huila. Fizemos este trabalho e vimos algumas espécies de plantas e animais que estão nesta zona toda", contou o presidente da associação.

Os turistas foram guiados até ao município do Caiundo, onde observaram os enormes hipopótamos no rio Cubango. De igual modo, chegaram a zona do rio Cuebe, muito rico em peixe.

"A Organização Mundial da Saúde (OMS), e outras internacionais vocacionadas a saúde alimentar, dizem que o peixe de água doce é muito melhor do que o peixe do mar, que é mais saudável e seguro, por isso os habitantes da beira deste rio tinham uma boa saúde", aflorou Carlos Bumba, que garantiu terem assegurado estas valências aos turistas que aproveitaram ainda a ocasião para saborear o Maboque, uma fruta silvestre abundante na região e que "já inspirou muitos poemas de Angola. Como vêem é uma viagem que compensa", afiançou Carlos Bumba.

Aos turistas foi também explicada a riqueza da Lingua Nganguela, nativa dos povos do Cuando Cubango. "Explicamos isso e eles disseram que realmente é algo que nunca tinham dado conta de que afinal o turismo vende muito. Eles gostaram imenso", regozijou-se.

"Foi um entrosamento muito engraçado. Levamos seis famílias, oriundas de Benguela, Huila, Cuando Cubango, Bié e Moxico. São pessoas que nasceram nessas regiões, mas têm a sua vida no Cuando Cubango, fazem lá os seus trabalhos, então vieram, viram o trabalho da associação e manifestaram-se interessados nos nossos préstimos, porque já ouviram algum relato do que temos feito e, por isso, queriam muito os nossos pacotes", disse.

Regresso

Viagem de Comboio é tranquila

O regresso dos turistas que usufruíram do duplo circuito turístico "Sá da Bandeira – Serpa Pinto" , uma oferta da Associação dos Guias Turísticos do Sul de Angola, foi também "muito relaxante". "Fizemos esta viagem de comboio do CFM. São 756 quilómetros pela via férrea. É uma viagem muito morosa, porque são 38 estações e, em cada estação, o Comboio pára. Isso dá-nos uma média de 12 horas de viagem. Mas é tranquilo e confortável. Tem a segunda Classe, que é chamada a executiva. Possui condições mínimas, os assentos são idênticos aos dos autocarros da Macon e da Ango Real, faz-se bem. Não falo tanto da terceira Classe, que ainda precisa de ser melhorado. Mas a segunda oferece certo conforto", assegurou o presidente da associação, Carlos Bumba .

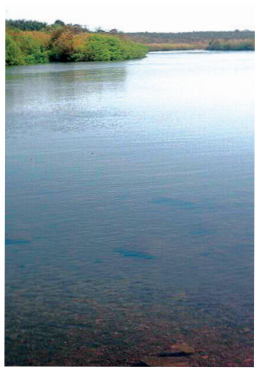
Explicou que fizeram, primeiro, a viagem de carro, no Circuito Rodoviário, e o regresso, de comboio "para não cansar o turista" e para mostrar a variedade que há neste corredor, pois, assegurou, "podemos ir pela via terrestre e voltar pela ferroviaria ou fazer o inverso. Pela v

Requisitos

Aquisição de pacote familiar

Carlos Bumba informou que para se obter um pacote de turismo familiar, numa primeira fase em que não há operadores vocacionados pata tal, basta o cliente dirigir-se a associação. No Lubango existem várias agências de viagens

EDIÇÕES NOVEMBRO



e turismo a funcionar, tais como a Vivatours, a Nubri, Travelgest e a Mixtours que têm contacto directo com a associação dos guias turísticos para a prestação de serviços .

"O turista ou qualquer interessado pode contactar-nos pelos nossos telefones ou pelo Facebook.

EDIÇÕES NOVEMBRO

Os pilotos retemperam energias para a quarta jornada do Campeonato Angolano de Rali Raid (CARR), a ter lugar na província do Cuanza-Sul

Prova no município da Cela

As belas paisagens do Waku Kungo

O sucesso do Rali TT Internacional Lupupa, no município da Cela, serviu para mostrar as potencialidades turísticas da região e provar que o "casamento" entre o desporto e o turismo é uma simbiose perfeita

Armindo Pereira

Depois do sucesso do "Rali TT Internacional Lupupa", disputado a 15 de Julho, no município da Cela, o primeiro daquela localidade, pontuável para mais uma ronda do Nacional de todo-o-terreno, numa organização da Multi Eventos, os pilotos retemperam as energias para a quarta jornada do Campeonato Angolano de Rali Raid (CARR), a ter lugar a 3 de Setembro no Longa, a segunda consecutiva na província do Cuanza-Sul.

A experiência no Waku Kungo, tendo como base o Lupupa Lodge, levou a organização a projectar a segunda edição da prova no mesmo local, para a satisfação de todos participantes na festa, numa simbiose perfeita entre o desporto e o turismo.

Para o Rali TT, foram reabilitados 58 quilómetros de estradas secundárias e terciárias, dos quais 50 foram usados como circuito da prova, tendo-se permitido, com esta intervenção, que nas 15 aldeias das 120 que a comuna da Kissanga Kungo possui, se possa hoje circular com muito mais segurança, o que não acontecia há 40 anos, ficando assim beneficiadas cerca de 1.150 famílias rurais, segundo Cândido Carneiro, gestor do Lupupa Lodge.

Albino da Conceição, ministro da Juventude e Desportos, e Eusébio de Brito, Governador da Província do Cuanza-Sul, foram os ilustres convidados da organização e fizeram questão de se deslocar até ao Lupupa Lodge para partilharem momentos de confraternização com os turistas e, sobretudo, com os principais protagonistas da prova.

Cerimónia de entrega de prémios

O último dia de competição fechou com um jantar, ao som de boa música, que veio atenuar o dia repleto de adrenalina, sobretudo para os mais directos intervenientes, os pilotos, a julgar pelo grau de dificuldade que o traçado impôs.

Já era noite quando teve início a cerimónia de entrega dos prémios. Passou despercebido para alguns presentes o facto de o piloto tetra-campeão, veterano Maló Almeida, ter completado a sua 58ª risonha primavera no dia da prova. Como não podia deixar de ser, a organização criou as condições para se apagarem as velas. Na ocasião, o "kota" Maló tomou a palavra e, além de falar da beleza que o Lodge oferece aos visitantes, agradeceu o nível de organização, em particular ao empresário Leonel da Rocha Pinto, proprietário do espaço e principal patrocinador.

Angola precisa de mostrar que está preparada para os grandes eventos e este rali internacional é prova disso

Coadjuvado em pista pelo seu co-piloto, João Paulo, a dupla pretendia subir ao primeiro lugar do pódio, mas a carrinha Nissan não deu a resposta desejada em certos momentos da prova, conseguindo o terceiro lugar. A vitória sorriu a Pedro de Jesus, na classe TT.

Muito se questiona sobre a data em que Maló Almeida irá abandonar às pistas, já lá se vão as promessas que fez à sua esposa. Entre aplausos e gargalhadas, o veterano não revelou se este ano encerra a longa carreira de piloto. "Quem quiser saber, terá de esperar para ver", deixou a questão no ar.

Vencedor das motas

Hugo Carvalho, vencedor nas motos, teve um mau começo. Mas conseguiu manter a calma e superar os problemas surgidos ao longo da prova. No prólogo, teve problemas mecânicos e foi o penúltimo da geral.

"A imensa nuvem de poeira dificultou a minha recuperação. Cheguei a furar um pneu, mas consegui ultrapassar todos os obstáculos e dedico esta vitória a minha família que me deu todo suporte, isso foi fundamental", comentou.

Na classe E, a vitória sorriu para o piloto do Team WRT, Edwin Santos. Em moto quatro, Miguel Cardoso bateu Paulo Trindade que foi o segundo classificado.

O anfitrião da noite, Leonel da Rocha Pinto, em declarações ao Jornal de Angola, fez um balanço positivo desta primeira edição. Começou por felicitar a equipa médica, após um incidente com um dos pilotos.

Apetrechos

Estradas e hotéis prontos para a festa do Rali TT internacional

"Foram muitas as aldeias que tiveram o privilégio de ver passar as máquinas, mas isso só foi possível graças ao trabalho realizado pelos efectivos da polícia nacional, sem esquecer as autoridades tradicionais. Angola precisa de mostrar que está preparada para os grandes eventos e este rali internacional é prova disso."

Esta edição inaugural, segundo Leonel da Rocha Pinto, vai ser o chamariz para as próximas edições: "Por ano temos a obrigação de fazer melhor, superar aquilo que não esteve bem. A Multi Eventos vai continuar a apoiar este desporto e todos aqueles que pretenderem aderir a esta prova, esperamos venha a ser uma marca", garantiu.

O promotor do CARR, Pedro Cristina, conhecido nas lides pelo seu empenho e força de vontade, fez uma análise técnica e disse que saiu do Waku Kungo satisfeito por ter cumprido com a terceira etapa do calendário de provas da presente época, numa zona "virgem" para ralis, sobretudo pelo número recorde de pilotos inscritos, dos últimos dois anos.

Zonas muitos fechadas, subidas e descidas íngremes colocaram a prova a capacidade de condução e perícia dos pilotos. Visivelmente cansado, mas feliz pelo sucesso da prova todo-o-terreno, Pedro Cristina disse: "Toda esta envolvente do Lupupa Logde foi um espectáculo, tivemos cá muita gente. Todas as camas foram ocupadas, por isso quero felicitar a gestão por ter dado um grande passo no que a hotelaria diz respeito e por conseguinte no turismo também, porque conseguimos aliar o rali ao turismo".

Foram, igualmente, concluídos, apetrechados em tempo recorde e colocados à disposição dos turistas visitantes um total de 72 quartos, com 196 camas. Deste número, 46 quartos e 92 camas destinaram-se ao alojamento de turistas e convidados da organização.

Vencedores da prova exibem os troféus

EDIÇÕES NOVEMBRO

O Resort comporta uma diversidade de serviços, entre restaurante, sala de conferências, SPA e piscina, que fazem as delícias dos visitantes

BARRA DO KWANZA

Uma combinação perfeita

Numa relação entre o desporto e o lazer a sul de Luanda, o Resort Mangais, situado na Barra do Kwanza, atrai visitantes. O espaço proporciona passeios a cavalo, de barco e pesca ao longo do Rio Kwanza

Armindo Pereira

"É junto à foz do Rio Kwanza que a natureza se revela em todo o seu esplendor. A fauna e a flora, de colorida riqueza, libertam uma sinfonia de sons que ecoam por entre raízes dos mangais, em busca do azul imenso, ora doce ora salgado, onde o rio se transforma em mar", recita a folha de apresentação do "Mangais Ecoturismo".

Restaurante, sala de conferências, SPA e piscina, o Resort Mangais está apto para qualquer tipo de evento, de cariz pessoal ou profissional.

Golfe, Pólo Equestre, futebol de onze, voleibol, passeios pedonais, observação de aves e sob consulta e reserva a gestão do espaço pode proporcionar outro tipo de actividades como passeios a cavalo, pesca, passeios de barco, ao longo do Rio Kwanza, para deste modo contemplar a fauna e flora do Parque Nacional da Kissama.

A principal actividade, sem sombra de dúvida, continua a ser o golfe num projecto único em Angola. Actualmente, o complexo turístico tem a funcionar em pleno o campo de 18 buracos. Face à demanda, a gestão do recinto apostou na construção do segundo campo de golfe com a mesma dimensão e a médio prazo tencionam finalizar o projecto com a construção do terceiro e último campo.

O campo de golfe, construído com elevados padrões de exigência e qualidade, tem uma distância máxima de cerca de 7 mil metros, forte característica de um "champion ship course". A grande escolha de "tees" (lugar onde os jogadores iniciam o jogo antes de cada buraco), com seis marcas de saída, proporciona ao jogador a escolha de jogar num percurso, mais ou menos longo, de acordo com o seu nível ou desejo. O projecto está perfeitamente integrado com a natureza e respeita a fauna e a flora, não fosse este projecto de cariz ecológico. Houve uma grande preocupação na construção das infra-estruturas, no sentido de reduzir ao mínimo o impacto ambiental.

Perfeito para uma tarde tranquila, o restaurante dos Mangais situa-se suficientemente longe do ritmo frenético de Luanda e perto o suficiente para visitas frequentes

Perfeito para uma tarde tranquila, o restaurante dos Mangais situa-se suficientemente longe do ritmo frenético de Luanda e perto o bastante para visitas frequentes. A beleza, paz e tranquilidade do local combinam com a cozinha internacional, aliada ao atendimento cordial, agradável e profissional.

Campeonato

É neste espaço que decorre o campeonato de golfe "Ordem de Mérito Mangais/BFA 2017", cuja liderança continua a ser mantida pelo italiano Alessandro Perciante. O campeonato é disputado ao longo deste ano, tendo-se realizado já seis etapas num total de onze. A pontuação final é definida pelos dez melhores resultados de cada jogador, ficando assim classificados os vencedores com melhor pontuação final Net e Gross em valores acumulados.

A sexta etapa do campeonato "Ordem de Mérito Mangais/BFA 2017", Etapa Mangais Golf Resort, disputou-se no dia 15 de Julho, e à semelhança do que tem acontecido esgotou a capacidade máxima do campo, recebendo 76 golfistas nacionais e estrangeiros.

Alessandro Perciante ficou em primeiro lugar na Primeira Categoria Net, com 42 pontos, seguindo-se José Crispim e Josphat Mairara, em segundo e terceiro lugares, respectivamente. Na Segunda Categoria Net ficaram classificados Guido Brusco em primeiro lugar com 41 pontos, ficando Manuel Dias em segundo e Luís Pinto Cruz na terceira posição. O prémio Nearest the Pin foi para Chunj In Soo e o prémio Longest Drive a Ayodje Abe, com uma distância de 254 metros, sendo atribuído o prémio de 1.º Gross a Vitor Marçal, com 72 pancadas.

Próxima prova em Setembro.

O campeonato "Ordem de Mérito Mangais/BFA 2017" é uma iniciativa desportiva do Mangais Golf Club, com organização da BS By Sport, que conta com os patrocínios do BFA, Global Seguros, Pumangol, Casais Angola, Mangais Golf Resort e Refriango, através das marcas Pura e Tigra.

O português Rui Baía, que em Março último venceu a terceira jornada do campeonato de golfe "Ordem de Mérito Mangais/BFA 2017", Etapa BySport, da Primeira Categoria Net, na altura disse ao Jornal de Angola destacar o nível competitivo, crescente em cada jornada do campeonato, e defendeu o aumento de praticantes como ponto de partida para a melhoria da qualidade nos diferentes torneios disputados ao longo do ano nos Mangais.

"Felizmente, já temos muitos colegas angolanos a praticar golfe de excelência. Agora é levar a modalidade ao alcance de mais pessoas. Este campeonato promove a prática do golfe em Angola. O mais importante é o convívio entre as pessoas. Mas, a divulgação também é importante. Para tal, contamos com o apoio da comunicação social", argumentou Rui Baía.

EDIÇÕES NOVEMBRO

Joaquim André Bongue, ou simplesmente Chefe dos Árbitros, é grande referência nos torneios de futebol praticados nos bairros de Luanda. A experiência que teve de apitar um jogo da Selecção de Sub20 abriu-lhe o "apetite" mais altos voos

Joaquim André Bongue

O Chefe dos Árbitros

Se já teve a oportunidade de assistir a um jogo dos principais campeonatos de futebol organizados no Sambizanga, Cazenga, Golfe II e Catambor, provavelmente, terá visto o nosso convidado de hoje a actuar.

É impossível vê-lo a apitar um jogo e não gravar na mente a sua imagem. A maneira peculiar como apita desperta a atenção de qualquer amante do futebol que pára para o ver.

Joaquim André Bongue, mais conhecido por Chefe dos Árbitros, é um juiz que não se limita a apitar e sancionar os jogadores quando cometem faltas. A alcunha – Chefe dos Árbitros – foi-lhe atribuída pelo kudurista Nagrelha, do grupo Os Lambas, depois de ver uma enorme moldura humana render-se perante o seu trabalho no bairro Sambizanga. É um juiz que combina malabarismo com arbitragem, resultando num efeito bastante curioso.

Quando um jogador comete uma falta grave, antes de o sancionar com um cartão, o Chefe dos Árbitros ensaia um passo de dança, que alegra os espectadores. Sozinho, é capaz de atrair para uma partida de futebol mais de 100 espectadores.

Joaquim André Bongue descobriu que tinha este talento no dia em que foi escolhido para apitar um jogo, porque o árbitro seleccionado para ajuizar a partida não compareceu. "Escolheram-me, porque nessa altura eu já arriscava apitar alguns jogos no bairro, mas não o fazia ainda com o 'profissionalismo' com que faço agora", recorda. No final do jogo, os espectadores gostaram da forma como havia ajuizado a partida.

Para se tornar diferente dos demais árbitros, Quim, como também é conhecido, decidiu aproveitar a sua habilidade de kudurista para fundir a dança com a arbitragem. O resultado foi positivo. Em todos os campos por onde passasse, os espectadores rendiam-se ao seu estilo de arbitragem. "Inicialmente, as pessoas não gostavam. Queixavam-se do tempo que levava para apresentar um cartão, porque primeiro exibia a dança. Mas depois passaram a gostar", lembra.

Quim Bongue não tem qualquer formação específica de arbitragem. Tudo o que faz é fruto do acompanhamento do trabalho de árbitros profissionais, como Pedro dos Santos, Hélder Martins, Romualdo Baltazar e António Caxala.

Entre os vários jogos que já apitou em Luanda, destaca uma partida no campo Mário Santiago, no Sambizanga, em Luanda, com mais de 40 mil espectadores.

"Quando faltavam dez minutos para o jogo terminar, entre a Selecção de sub20 que ganhou o CAN e a Lixeira, retiraram o árbitro e colocaram-me em campo. Todo o Mário Santiago se levantou para me aplaudir"

O seu principal sonho é ser um árbitro profissional e apitar no Girabola ZAP. "Sinto-me capaz. Apenas preciso de oportunidade para o provar", garante. Além de Luanda, o Chefe dos Árbitros é convidado para apitar jogos em algumas províncias, como Benguela, Uíge, Huambo e Cuanza Norte.

"As pessoas olham para mim apenas como um árbitro de 'show', mas sou muito mais do que isso. Só preciso de formação na área, para prestar um trabalho cada vez mais profissional. A arbitragem não é estática. Está a evoluir a cada dia que passa", realça Joaquim André Bongue.

"Jogo da Selecção de Sub-20 marcou a minha vida"

"Num jogo que opunha a equipa da Lixeira à Selecção Sub-20, que ganhou o CAN, fui escalado para apitar. Mas, à última da hora fui trocado por outro árbitro. Apesar de me cair mal, pois era um jogo que atraiu muita gente ao campo Mário Santiago e, por isso, serviria muito mostrar o meu trabalho, não desanimei. Fiquei satisfeito porque, passados alguns minutos do jogo, a plateia começou a chamar por mim. Não estavam a gostar da maneira de ajuizar do árbitro em campo. Quando faltavam dez minutos para o jogo terminar, retiraram o árbitro e colocaram-me em campo. Todo o Mário Santiago se levantou para me aplaudir. Apitei a parte final do jogo e as pessoas gostaram muito. Este acontecimento marcou muito a minha vida."

Alunos finalistas exibem

Semelhanças e diferenças culturais dos povos de Angola

Catorze pratos típicos da gastronomia angolana foram exibidos no passado sábado na escola do São Domingos, Distrito Urbano do Rangel, em Luanda, numa exposição que também retratou a história dos grupos etnolinguísticos de Angola

Mazarino da Cunha

Uma exposição antropológica que retratou as particularidades geográficas, culturais, históricas, filosóficas, mitológicas, sociais e linguísticas dos nove grandes grupos etnolinguísticos de Angola foi apresentada, no sábado, na escola do São Domingos, Distrito Urbano do Rangel.

Organizada pelos alunos pré-finalistas e finalistas do curso de Ciências Económico-Jurídicas, a exposição teve como objectivo transmitir ao público presente aspectos sobre a importância de se estudar e divulgar a grande diversidade cultural dos povos que constituem a nação angolana. De entre os nove grupos representados destacam-se os Tchokwe, Ambundu, Bakongo, Vangangela, Ovanyaneka-Nkhumbi, Ovahelelo, Ovakwanyama, Ovandonga e os Ovimbundu. Durante o evento cultural foram exibidos 14 pratos típicos da gastronomia.

Os Ovandonga, Ngangela e Ovanyaneka-Nkhumbi, grupos representados pelos alunos pré-finalistas, foram os que alcançaram a melhor classificação devido à fértil imaginação, criatividade e segurança científica exibidas durante a peça.

Segundo os linguistas, os povos Bantu de Angola começaram a penetrar e a fixarem-se no território no início do século XIII, vindos do Equador, ocupando os territórios dos povos não-Bantu como os Khoisan e Vátwa. A cerimónia contou com a presença de professores, membros da comissão de pais e encarregados de educação, bem como alunos e público em geral.

A exposição teve como objectivo transmitir ao público aspectos sobre a importância de se estudar e divulgar a diversidade cultural dos povos de Angola

Para fechar o ciclo de actividades extra-escolares da instituição académica, pertencente aos Frades Capuchinhos de Angola está marcada uma excursão de comboio para o município do Dondo, província do Cuanza-Norte, no dia 9 de Setembro.

DR

Muamba com frutos do mar

Ingredientes:

- 400g de camarão;
- 4 tomates maduros;
- 200g de choco;
- 200g de mexilhões;
- 300g de peixe seco e 400g de fresco;
- 2 cebolas;
- jimboa;
- 4 dentes de alho;
- quiabo;
- 1kg de dendém;
- fuba de bombo ou de milho;
- farinha musseque;

Modo de preparar

Coza o camarão, coloque sal suficiente e reserve à parte. O peixe seco deve ser previamente demolhado, reserve depois de cozido. Tempere os chocos às tiras em água e sal. Num tacho, coloque o tomate maduro, deixe refogar e depois acrescente o choco, o peixe seco e fresco. Deixe cozer durante dez minutos. Acrescenta-se a muamba e coloque-se a jimboa, o quiabo e seguidamente o camarão. Deixe apurar e rectifique o sal. O funje deve ser feito com água de camarão. Decore o prato a gosto. Por exemplo, numa beringela esvazie o miolo e recheie com muamba e o funje de milho. Dê forma com duas colheres e passe pela farinha musseque.

Mufete de sardinha

Ingredientes:

- 3 sardinhas;
- limão;
- 2 laranjas;
- azeite doce;
- 300g de farinha musseque;
- 1 cebola;
- sal;
- água;

Modo de preparar

Grelha-se o peixe no carvão. Não escame nem retire as tripas às sardinhas. Acompanhe com molho de cebola picada, azeite doce, limão, água e sal. À parte, faça a farofia de farinha musseque, à qual pode adicionar sumo de laranja e sal a gosto. Antigamente, na Ilha do Cabo, em Luanda, o peixe era também grelhado na casca de coco. Depois de grelhado, o peixe era atirado ao mar, só depois ia ao prato, a fim de ser comido. O prato pode ser acompanhado com feijão de óleo de palma. Outras espécies de peixe para mufete: paixe burro, espada, lambula, carapau, peixe mataco, sapato, chicharro, tainha, galo, matomna ou cachucho.

Cozido de peixe

Ingredientes:

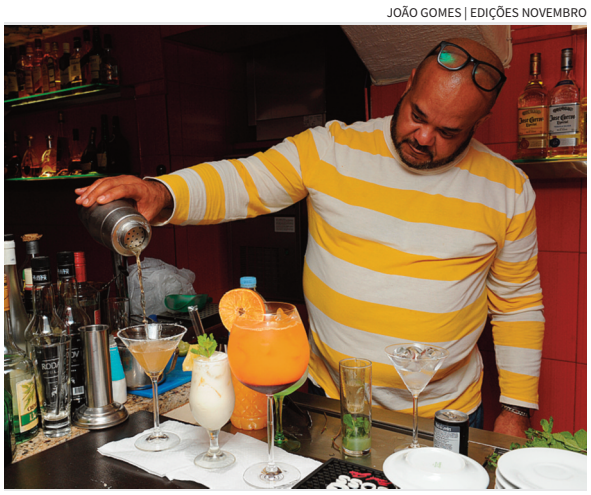
- 600g de batata;
- água;
- 1kg de peixe corvina;
- 1 molho de couves;
- 3 ovos;
- azeite doce;
- vinagre;
- 5 cenouras;
- 4 dentes de alho;
- repolho;

Modo de preparar

Depois de arranjado o peixe, tempere com alho, sal e pimenta. À parte, descascar a batata e cenouras e coza em água temperada com sal. Antes de cozer à parte o feijão, retire-lhe o fio. Coza a seguir a corvina na mesma água. Disponha numa travessa os legumes cozidos. Corte ao meio as batatas e os ovos cozidos. Ao lado, coloque o peixe, tempere com azeite doce e vinagre acrescentando o alho picado e, por último, decore com azeitonas e pickles.

JOÃO GOMES | EDIÇÕES NOVEMBRO

JOÃO GOMES | EDIÇÕES NOVEMBRO



JOÃO GOMES | EDIÇÕES NOVEMBRO

Os doces sobressaem no "buffet" de sobremesas, mas as frutas são sempre alternativa. A carteira de vinhos é vasta e diversificada, para todos os pratos. A banda Maravilha deu na cave do "Tambarino" o "pontapé de saída" para a estrada da consagração.

Tambarino

Os sonhos como os frutos precisam de amadurecer

O "Tambarino" nasceu poucos meses antes dos angolanos serem obrigados a travar mais uma das guerras que lhes moveram. Resistiu às vicissitudes. Hoje, é dos emblemas maiores da restauração em Luanda e exemplo a seguir.

Luciano Rocha

O "Tambarino" – sensivelmente a meio do troço da Rua Amílcar Cabral, entre o Largo que tem nome da artéria e o da Maianga – nasceu, como todos os frutos, mussefo, isto é verdoengo.

Todo o tambarino nasce assim. Apenas depois de esquindivar pedras de fisga e mãos gulosas de meninos de bairro é que fica muloco, a parecer marmelada.

O "Tambarino", restaurante, não fugiu à regra. Foi parido mussefo, verde e ácido. Poucos meses antes dos angolanos terem de enfrentar outra das guerras que os obrigaram a travar. Tinha um jango a tapar sol de mesas e cadeiras de plástico. Mas sem força de impedir a chuva de encher de água malgas quase vazias de caldos. Mesmo assim, já acolhedor.

O restaurante, como o fruto, deixou de ser verde, amadureceu, cumpriu as fases necessárias para atingir a maioridade. Vestiu novas roupagens. Que o protegem da chuva e cobrem de elegância. Apesar disso, mantém a forma de receber que lhe vem "do berço". Não ganhou tiques de novo-rico. Nas paredes, claras, há quadros alusivos a África, as luzes, embutidas no tecto, são discretas e as mesas, sempre postas, têm toalhas e guardanapos de pano branco. Emblema da higiene, que se estende pelas duas salas, uma das quais na cave.

Toda a fruta nasce verde. Precisa de tempo para amadurecer. Os sonhos, também. Como os daqueles que idealizaram o "Tambarino"

A de cima tem 50 lugares. A outra, essencialmente destinada a almoços de negócios ou de grupos, menos dez e dispõe de um pequeno palco pelo qual já passaram alguns dos nomes históricos da nossa música, como a Banda Maravilha. Foi neste espaço que "deu o pontapé de saída" para "a estrada da consagração".

As paredes da cave têm fotos de músicos. Talvez por todos estes motivos é aqui que há o único aparelho de televisão. Sem som. O "Tambarino" tem sempre dois "pratos do dia" (5.000/5.600 kwanzas), prontos a servir. Ao almoço e jantar. Um de peixe, outro de carne.

Além disso, no cardápio há mais uma dezena. Com preços entre 5.600 e dez mil. Os pratos de peixe são os com mais saída. Acima de todos, lombos de cherne, garoupa grelhada, bacalhau à lagareiro. Os de marisco disputam-lhe a liderança. Principalmente o arroz e "misto grelhado com batata à murro". Nos de carne, as preferências recaem no bife à portuguesa e no tornedó "selado na chapa", com molho "segredo da casa".

A cozinha angolana desfila à sexta-feira (mufete), como "prato do dia", e em pleno esplendor da culinária da terra, ao sábado, (6.800 kwanzas), em buffet.

A lista das sobremesas também é variada. Da fruta da época aos doces. Entre outras, um semi-frio à base de jinguba, com natas e palitos la reine. Quem o provou garante ser "de lamber e chorar por mais". Para pôr gulosos de "olhos em bico" e "água na boca", o "Tambarino" tem todos os dias um buffet (1.500 kwanzas) de todas estas iguarias.

Quem precise de abrir o apetite, pode optar pelos vermutes (de 1.350 a 1.600 kwanzas) ou – há quem os beba como aperitivo –, por 1.200, moscatel de Setúbal.

A carta de vinhos – portugueses, argentinos, chilenos, sul-africanos – está preparada praticamente para todos os pratos e gostos. Realçamos, entre muitos, Barca Velha (250 mil kwanzas), Malhadinha (47.000), Tapada de Coelheiros Garrafeira (41.500), Esporão (18.000). Todos tintos maduros.

Os apreciadores da cerveja a pressão têm fino (350), lambreta (450), copo de meio litro (850). Também há sangrias. O copo (850), a jarra de litro e meio, 3.300. Os abstémios podem, por 1.500 kwanzas, optar por sumos naturais.

Vinhos do Porto são bons companheiros de sobremesas. Correntes custam 1.200 kwanzas. De 20 anos, 3.500.

Os preços de uísques novos vão de 1.350 a 2.000 kwanzas. Os velhos, Ballantines, 3.000, Blue Label (18 anos), 22 mil.

O "Tambarino", como o fruto que lhe deu o nome, nasceu verde, mas amadureceu. Está cada vez muloco.

Localização
Rua Amílcar Cabral, 23

Fundação 21 de Julho de 1992

Telefones 222 028 111/222 017 415
Marcações sim

Horário das 12h00 às 23h00
(sem dia de encerramento)
• Matabicho (não)
• Almoço a partir das 12h00
• Jantar a qualquer hora depois do almoço

Cozinha angolana (sexta-feira e sábado)

Lugares 50 lugares (sala) 40 (cave)
Espaço para fumadores (não)

Carta de vinhos
Sim (portugueses, argentinos, chilenos e sul africanos)

Multicaixa
Sim

Televisão
Na cave, sem som

Serviço
(= fraco, = regular, = bom)

Qualidade da comida
(= fraca, = regular, = boa)

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

EDIÇÕES NOVEMBRO

A cidade do Lubango vibra com as Festas da Nossa Senhora do Monte. Vários cenários foram criados para conceder ao acto a dignidade desejada

Lubango

As Festas da Nossa Senhora do Monte são uma evocação à fé dos Madeirenses

As Festas da Nossa Senhora do Monte, no Lubango, acontecem este ano mais cedo e terão um período também mais curto do que o habitual. Começaram no dia 29 de Julho e decorrem até ao dia 15 de Agosto

João Luhaco | Lubango

As tradicionais Festas da Nossa Senhora do Monte, no Lubango, que vão na sua 31ª edição, habitualmente celebradas durante todo o mês de Agosto, sob o slogan "Turismo, Sol e Férias", por força das eleições arrancaram este ano de forma excepcional no dia 29 de Julho e serão celebradas num período reduzido, com encerramento aprazado para o dia 15.

Apesar do tempo abreviado, as Festas prometem muita diversão, oportunidades de negócios e emprego temporário. Incluem um leque de actividades em que se destacam, entre outros atractivos, a procissão e missa campal na Capela da Nossa Senhora do Monte, os 200 Quilómetros da Huíla, a Feira Agropecuária, a Expo Huíla e o Leilão de Gado, que acontecerão em simultâneo.

O secretário executivo das Festas da Nossa Senhora do Monte, Fernando Moutinho, fez saber que a organização está optimista relativamente ao sucesso desta edição. "Trabalhámos nos preparativos para o êxito destas festas. Por isso, o leque de actividades programadas arrancou no dia 29 com a acção do Comité de Festas, nomeado pelo Governador Provincial. Mas existem actores devidamente orientados para realizaram os eventos, que são, nomeadamente, a Associação Agropecuária, Comércio e Indústria (AAPCIL), que realiza a Expo Huíla, a Cooperativa de Criadores de Gado, que realiza a feira e o leilão de gado, a Associação dos Desportos Motorizados, na organização dos 200 Quilómetros da Huila em automóveis e motorizadas, e temos a Igreja Católica, que realiza a procissão e a missa campal. Todos juntos, estamos envolvidos na realização das Festas da Nossa Senhora do Monte, que são seculares, bonitas e todos nós gostamos."

Fernando Moutinho informou que o programa reserva ainda o Carrossel Infantil e que estão instaladas mais de 100 roulottes no espaço da feira, que servem comes e bebes aos visitantes. No decorrer das festas, decorrem vários espectáculos músico-culturais. "Temos, nestas festas, comes e bebes, actividades desportivas e culturais. No dia 14 de Agosto, vamos ter a procissão de velas que a Igreja realiza todos os anos, e o dia 15 será o dia grande da Nossa Senhora do Monte, que dá o nome às festas e a todo este glamor que o Lubango está a viver", disse o responsável.

Construção da Capela

Foi em 1901 que um grupo de madeirenses pediu a colaboração de outros e acercou-se do pároco da Freguesia de S. José do Lubango. Estava então à frente da parquia o padre Manuel Francisco Pessoa da Luz, que imediatamente deu o seu patrocínio à ideia da construção de uma capela em honra da Nossa Senhora do Monte. Nesse mesmo ano, a 6 de Outubro, escolheram um terreno na Povoação de Cima, do colono António Firmino Júnior. Ficava situado à entrada e à direita do actual Parque de Nossa Senhora do Monte, não longe da estátua que foi levantada ao Governador João de Almeida.

Estes dinâmicos lubanguenses reuniram-se na residência paroquial para elegerem uma comissão, ficando Gualdino da Paixão de Sousa como secretário. Abriu-se uma subscrição pública para angariar fundos para a compra do terreno e a construção da capela que se pretendia erigir. E, de facto, a obra começou, em breve, a ter alicerces. E, como o terreno adquirido era bastante grande, cultivaram-se nela, sob orientação da referida comissão, produtos agrícolas, revertendo os lucros para melhoramentos que se foram efectuando no local. Foi este o princípio do Parque de Nossa Senhora do Monte.

Orientaram a construção dessa primitiva capela o pedreiro Jacinto Rodrigues e o carpinteiro João da Silva. As obras prosseguiram vagarosamente, porque também paulatinamente foram chegando as contribuições de todos para a ermida de Nossa Senhora do Monte.

A capela ainda se encontrava em construção, quando, em 15 de Agosto de 1902, o pároco celebrou uma missa campal junto à ermida inacabada, diante de uma imagem de Nossa Senhora da Conceição, levada da paróquia.

Entretanto as obras prosseguiam, crescia o entusiasmo e surgiram ofertas mais significativas. O tesoureiro João da Ressurreição ofereceu o baldaquino. O secretário Gualdino da Paixão de Sousa mandou construir o altar à sua custa. E José Venâncio Ferreira Rodrigues adquiriu, no Porto, a imagem de Nossa Senhora do Monte, em cumprimento de uma promessa que fizera à Nossa Senhora do Monte. Essa imagem chegou a então Sá da Bandeira em 29 de Junho de 1903.

"Existem agentes devidamente orientados para realizarem os eventos. Mas todos juntos, estamos envolvidos na realização das Festas da Nossa Senhora do Monte, que são seculares, bonitas e todos nós gostamos"

Concluiu-se então a capelinha, que o novo pároco padre José Martins, em nome do Bispo de Angola e Congo, benzeu, em 14 de Agosto de 1903. No dia seguinte, foi já com certa solenidade que se celebraram as Festas da Nossa Senhora do Monte, com actos religiosos e o bazar de prendas e divertimentos populares junto à capela. Todos os anos, no dia 15 de Agosto, a população do Lubango e arredores subia à capelinha de Nossa Senhora do Monte para celebrar a romaria que se tornou tradicional. Foram sucumbindo os componentes da primeira comissão, mas não abrandou o entusiasmo de outros que os iam substituindo.

Em 1919, João Henriques de Azevedo teve a ideia de levar Nossa Senhora do Monte para mais alto. Pretendia construir uma capela mais ampla e mais segura, em local visível para toda a vila. Agregou a si um grupo de entusiastas, que escolheram o local onde se encontra a actual capela, desenhada pelo próprio João Henriques de Azevedo. A nova capela, que imitava a traça do templo de Nossa Senhora do Monte na Madeira, foi inaugurada em 15 de Agosto de 1921. É a actual, alcandorada na encosta da montanha.

As Festas de Nossa Senhora do Monte passaram, desde então, a celebrar-se com muito maior solenidade. De toda a parte acorria gente à romaria. Cresceu a devoção e o entusiasmo. Todos queriam ver e venerar a imagem de Nossa Senhora do Monte. Por isso, a partir de 1930, a Senhora foi trazida processionalmente da sua capela para o Parque da Nossa Senhora do Monte, pois muitos madeirenses já velhos, não tinham forças suficientes para subir até ao alto. Então, benevolamente, vinha a Senhora do Monte ao seu encontro, trazer-lhes a sua bênção, mostrar-se aos seus olhos cheios de saudade e de amor.

Em 1931, começaram os esforços para a construção da escadaria e da estrada que levaria à capela. Gizou-se também um plano para o Parque da Nossa Senhora do Monte, que imediatamente começou a ser construído com donativos de toda a gente. A Câmara Municipal encabeçou sempre as diversas comissões para a valorização do local. Os planos do parque sofreram alterações ao longo dos anos, mas nunca esmoreceu a vontade de o tornar cada vez mais atraente.

Nossa Senhora do Monte

Consta da História que, em 1885, enquanto Hermenegildo Capelo e Roberto Ivens realizavam a sua grande travessia de África, a partir da costa oriental de Moçambique, centenas de madeirenses instalaram-se no vale ameno do Lubango. Outros vieram em levas sucessivas, nesse mesmo ano e seguintes.

A essas primeiras levas de madeirenses juntaram-se muitos outros imigrantes, provenientes de Portugal. Os costumes madeirenses implantaram-se gradualmente. Foi em 1901 que começaram a celebrar-se as Festas da Nossa Senhora do Monte, embora nesse primeiro ano não tivessem ainda o carácter de romaria. À época, a Senhora do Monte era a Senhora da Madeira, da terra natal dos madeirenses, que ficando no ponto mais alto, presidia aos destinos dos madeirenses, como farol a indicar ou traçar caminhos rectos para o futuro.

Hoje, a Festa da Nossa Senhora do Monte é de todos, uma bênção do trabalho de união de almas de toda a parte e fonte de recolhimento para a prosperidade de todos os que amam Angola.

DOMINGOS MUCUTA | EDIÇÕES NOVEMBRO

Vumby e Stela trocam alianças no Lubango

Os dias 27 e 28 de Julho ficaram para sempre marcados nas memórias do casal António Vumby Sebastião e Stela Inês Gomes. Foram as datas em que, diante dos parentes e amigos chegados, disseram "sim" um ao outro.

Num ambiente cheio de pompa e circunstância, Vumby e Stela, sob o olhar atento de entes querido, oficializaram a relação amorosa. Winner, sobrinho da noiva, foi o grande cupido da união do casal, iniciada há dez anos.

Amante de vídeojogos e, na altura, já amigo do noivo, Winner foi o responsável pela junção do casal. Tudo fez para que ambos se conhecessem. Tony Vumby, o noivo, revelou que foi amor à primeira vista.

Com cerimónias matrimoniais distintas, reconhecidas pelo Estado e a Igreja que professam, o casamento decorreu em regime de comunhão de bens adquiridos.

Os irmãos da Igreja Evangélica Congregacional de Angola (IECA), algures no Bairro 14 de Abril, consagraram no dia seguinte a união dentro dos ditames divinos.

Stela, natural do Lubango, Província da Huíla, e Tony, de Buco zau, Província de Cabinda, confirmaram que o amor é mais forte que a distância geográfica.

A equipa do Caderno Fim-de-Semana deseja muitas felicidades ao casal.

O programa "Desabafo" vai para ar as segundas -feiras, a partir das 21h00, e é realizado e apresentado pela radialista Artemísia Mucuta e assegurado tecnicamente por Miguel Nunes

RUBRICA DESABAFO

O mediador dos casais

Actualmente, devido a emissão dos tempos de antena, o programa passou a ser emitido, provisoriamente, a partir das 21h30. Tecnicamente, a rubrica é assegurada por Miguel Nunes

"Desabafo" é uma rubrica do programa "Viva a Noite", da Rádio Luanda. Vai ao ar toda a segunda-feira, a partir das 21h00. É realizado e apresentado pela radialista Artemísia Mucuta. Concebido com o objectivo de funcionar como um mediador e, ao mesmo tempo, como um elemento motivacional para os casais, sobretudo nos momentos de turbulência, esta rubrica tem conseguido dar vida a muitas relações que já se encontravam a beira da ruptura ou do divórcio.

Da estática do programa constam 25 casais salvos, mas, além destes, há ainda um outro número, que beneficiou do seu apoio, mas abstiveram-se de dar o seu testemunho. O programa conta com a ajuda dos especialistas Mendes Bartolomeu e Acílio Manuel, que emprestam todo o seu saber académico, orientando e dando pistas aos casais que ligam para aconselharem-se, sobre a forma mais correcta como proceder, para salvarem as suas relações sentimentais.

O programa conta igualmente com a ajuda de dois pastores na orientação religiosa. A rubrica é líder de audiência. Os seus telefones 222 32 30 99/222320575, para ligação, e o 992 33 46 26, para mensagens. O número de ouvintes que recorrem ao programa, mostra claramente o estado por que vive, actualmente, algumas famílias angolanas, e a importância que o mesmo representa para a sociedade.

"O meu esposo estava tão alterado e não parava de falar, decidi ir para o quarto e liguei o rádio e, por coincidência, estava o programa "Desabafo no ar". Chamei-o, ouvimos o programa juntos e, no final nos reconciliamos"

Se por um lado o Estado angolano declara, na sua constituição, que "A família é o núcleo fundamental da organização da sociedade e é objecto de especial protecção do Estado, quer se funde em casamento, como em união de facto, entre homem e mulher", a rubrica "Desabafo" surge como um coadjuvante dessa premissa do Estado angolano, por ser um elemento que funciona como mediador dos casais no seu relacionamento diário.Nessa rubrica são abordados uma diversidade de temas que tocam a vida dos casais. Variam desde "Como conviver depois de uma traição, nos casos em que é aceite o perdão", "Deve ou não contar ao parceiro quando se comete um acto de adultério, tendo em conta todos os riscos resultantes dessa confissão", "Até que ponto o interesse pelos bens materiais pode afectar uma relação" e "A importância das famílias na escolha do parceiro" são, entre outros, os temas abordados na rubrica "Desabafo".

Artemísia Mucuta, disse que já sentem o peso que o programa granjeou e, por isso, tudo fazem para não defraudarem os ouvintes que têm no espaço, um lugar de eleição para discutirem abertamente os problemas. "O espaço é um contributo para a sociedade, de modo a manter a unidade e harmonia entre o casal", disse.

Maria e Pascoal, casados há cinco anos, revelaram que só não se separaram por causa do programa. "O meu esposo estava tão alterado e não parava de falar, decidi ir para o quarto e, liguei o rádio, que por coincidência, estava o programa "Desabafo no ar". Chamei-o, ouvimos o programa juntos e, no final nos reconciliamos".

SANTOS PEDRO|EDIÇÕES NOVEMBRO

Novelas

MALHAÇÃO

Keyla discute com K2

Roney fica furioso com Keyla e Tato. Anderson e Fio elogiam a edição de Ellen do vídeo de apresentação das Garotas do Vagão na festa julina. Josefina tenta acalmar Roney, que pede para conversar com Tato. K2 e K1 incentivam os alunos a falarem mal de Keyla e Ellen avisa a amiga. Keyla discute com K2. Roney demite Tato e exige que ele saia de casa. Tato questiona Keyla sobre o seu interesse em Deco. Tato enfrenta Aldo. Tato e Aldo discutem.

TV Globo
Todos os dias, 19 horas

NOVO MUNDO

Joaquim implora para que Leopoldina visite Anna

Benedita surpreende-se com a gravidez de Domitila. Anna fica intrigada com uma possível ameaça de Thomas. Diara promete ajudar Matias a vingar-se de Sebastião. Patrício conta a Leopoldina sobre Benedita. Thomas encontra Anna a ler o bilhete de Joaquim. Joaquim fala com Matias sobre Sebastião. Jacira decide procurar Piatã e os guerreiros. Joaquim implora para que Leopoldina visite Anna. Licurgo decide voltar a cozinhar. Elvira acorda e assusta-se ao ver os piratas à volta dela. Bonifácio afirma que não pode ajudar Libério.

TV Globo
Todos os dias, 20 horas

PEGA PEGA

Sandra Helena despede-se de Dulcina

Maria Pia percebe o interesse de Sabine por Malagueta. Sandra Helena fica radiante ao saber que Dona Marieta deixou metade da sua fortuna para ela. Pedrinho diz a Nelito que pretende trabalhar. Sandra Helena despede-se de Dulcina e informa que regressará para a levar quando a mãe decidir abandonar o marido. Antónia pede a Nelito que não conte nada a ninguém sobre a investigação. Sabine aceita o convite de Malagueta para almoçar. Eric surpreende Luísa com uma cena romântica com a presença do cantor Gavin James para promover a sua reconciliação com a namorada.

TV Globo
Todos os dias, 19h30

Filmes

O Sr. Perfeito

Martha e Francis parecem o par perfeito: ela é doida e ele é doido! Ele é um "hitman" que mata quem encomenda os seus serviços. Quando Francis é solicitado por um cliente duvidoso, perseguido pelo FBI, Martha tem de decidir se foge ou fica...

TVC1
Domingo, 6 de Agosto, 7h40

A Ponte dos Espiões

A história de James Donovan, um advogado que se encontra encurralado no centro da Guerra Fria, quando a CIA o envia para uma tarefa quase impossível: negociar a libertação de um piloto americano de U2.

TVC2
Domingo, 6 de Agosto, 8h35

Lugares Perigosos

Um empregado de bar regressa à sua terra natal depois da morte dos pais e dá por si numa situação perigosa que envolve uma mulher misteriosa e um criminoso violento.

TVC3
Domingo, 6 de Agosto, 11h50

Mais pequenos

CANAL PANDA

Patrulha Pata

Acção e aventura onde seis cachorros heróicos (Chase, Marshall, Rocky, Zuma e Skye) são liderados por um menino de dez anos, chamado Ryder, com uma mistura única de habilidades para resolver problemas, veículos.

Domingo, 10h30

CARTOON NETWORK

As Poderosas Magiespadas

As Poderosas Magiespadas conta as aventuras de dois irmãos guerreiros de aluguer enquanto cumprem missões e coleccionam Poderosas Magiespadas.

Domingo, 10h10

DISNEY CHANNEL

Radicalmente Pateta

Coletânea de alguns dos melhores episódios de Mickey Mouse, como Saída de Emergência e Viagem ao Interior do Donald.

Domingo, 11h00

PANDA BIGGS

Nas Profundezas

Nas Profundezas acompanha as aventuras da família Nekton, uma fantástica equipa de exploradores subaquáticos.Equipados com tecnologia de ponta e um desejo insaciável por descobertas, os Nektons exploram as misteriosas profundezas do mar.

Quarta-feira, 9 horas

JIMJAM

Angelina Bailarina

Angelina Bailarina é uma pequena estrela com o sonho de se tornar bailarina.

Domingo, 11h00

Derby da Semana

Petro de Luanda-Libolo

O confronto entre as equipas do Petro de Luanda e do Libolo do Cuanza Sul constitui o derby da semana do Campeonato Nacional de Futebol "Girabola Zap". O jogo enquadra-se na 17.ª Jornada da segunda volta do campeonato, em acerto de calendário, e está marcado paras as 16.30 horas, deste domingo, no Estádio Nacional 11 de Novembro, em Luanda.

TPA
6 de Agosto, 16h30

Séries

Blunt Talk

Walter decide perseguir Rudolph Global, ao suspeitar de algumas irregularidades. Ao mesmo tempo, há tensão a acumular-se entre Harry e Walter.
Género: Comédia
Realizador: Tristram Shapeero
Ano: 2016
Class. etária: M/12
Actores: Patrick Stewart Jacki Weaver Adrian Scarborough Timm Sharp Dolly Wells Mary Holland
TVSéries
Quinta, 3 Agosto, 5h10

Brooklyn Nine-Nine T4

Com a taxa de criminalidade a baixar, Brooklyn vai fechar uma esquadra. A Esquadra 99 está confiante numa avaliação justa até saber que o auditor é Teddy, ex-namorado de Amy. Toda a equipa vai ter de permanecer junta para tentar salvar a esquadra.
Género: Comédia
Realizador: Craig Zisk
Ano: 2016
Classe. etária: M/12
Actores: Andy Samberg Andre Braugher Stephanie Beatriz Terry Crews Chelsea Peretti
TVSéries
Segunda, 7 Agosto, 18h55

Música

Musical "O Sapo e a Rosa" com entrada livre no Camões

"O Sapo e a Rosa" é o título de um musical a ser apresentado no dia 19, às 9h30, pela Turma do Sapo, no Centro Cultural Português/Instituto Camões, em Luanda.
A peça desenrola-se num jardim harmónico, onde há uma linda menina que se chamava Rosa, que ao cantar alegrava e deixava todos encantados. Rosa tem um amigo muito alegre, Sapo Sapinho Sapão, que dança e canta. Ambos vivem no Jardim das Rosas, onde uma serpente perigosa e malvada tenta estragar a linda amizade de ambos e tudo faz para tentar separar a amizade de Rosa e Sapo.
O evento terá a animação da dupla de palhaços Didi e Dodó, da companhia infantil Tuzolana e do cantor Dário do Poster. As personagens são Mariano Correia (Sapo), Helenira Lemba (Rosa), Manuel Teixeira (avô Cafucafuca), Gilberto Jungo (macaco) e Adilson Manuel (serpente).

Centro Cultural Português/Instituto Camões, em Luanda
Dia 19 de Agosto

Luanda Cartoon

O festival internacional de banda desenhada "Luanda Cartoon" decorre de 25 de Agosto a 1 de Setembro no Centro Cultural Português/Instituto Camões, em Luanda. O evento, que está na sua 14ª edição, traz criações de livros de banda desenhada e animação de vários ateliers e designers individuais, nacionais e estrangeiros

Centro Cultural Português/Instituto Camões, em Luanda
25 de Agosto a 1 de Setembro

Filantropia

A antiga voleibolista do Petro Atlético de Luanda, Geicy Ribeiro, realiza hoje, às 9h00, na Praça da Independência, em Luanda, uma acção solidária, com recolha de produtos como bens alimentares, vestuário e materiais gastáveis, para serem revertidos ao Hospital Pediátrico David Bernardino, Hospital Maria Pia, lares de acolhimentos, desfavorecidos e órfãos que residem nas ruas.
O objectivo da actual modelo fitness é reduzir as dificuldades de alguns lares e hospitais em Luanda com a oferta bens de primeira necessidade.

Praça da Independência
hoje, 9h00

Trienal

Filme

"Uma Noite Perfeita Para Falar De Amor", do realizador angolano radicado nos Estados Unidos, Mariano Bartolomeu, é exibido hoje, às 20 horas, no Palácio de Ferro, no Distrito Urbano das Ingombotas, no âmbito da III Trienal de Luanda.
A curta metragem, tendo como protagonistas os actores Miguel Hurst, Tatiana Durão e Jorge Naploeão, é uma comédia sobre amor e traição, inspirada no romance do escritor norte-americano J.D. Salinger, intitulado "The Catcher in the Rye" (Uma Agulha No Palheiro, em português). A película tem a co-produção de Dias Júnior, da Dread Locks.

Palácio de Ferro
Hoje, às 20 horas

Teatro

"A Saia Dela"

O Colectivo de Artes 1º de Maio apresenta hoje, às 19h00, no Centro Cultural 1º de Maio Fiesta, na Rua 21 de Janeiro, no Bairro Cassenda, em Luanda, a peça "A Saia Dela", título homónimo da música da autoria do cantor Filho do Zua, que inspirou a sua produção.
A peça retrata a vida da jovem Nareth, uma estudante de Direito cuja beleza deixa toda a vizinhança boquiaberta, sobretudo os rapazes.

Centro Cultural 1º de Maio Fiesta
Hoje, às 19h00

Disco

"Picante 6"

DJ Dias Rodrigues apresenta, no dia 12, na Praça da Independência, e 13, na Centralidade do Kilamba, em Luanda, o sexto volume do projecto musical "Picante".
O disco, que o autor designou "O Património do Povo", é apresentado em sessão de vendas e assinatura de autógrafos. Tem músicas interpretadas por Ary, Yuri da Cunha, Anselmo Ralph, Heavy C, C4 Pedro, Micas Cabral, Livongh, Kyaku Kyadaff, Eddy Tussa e Cef.

Praça da Independência - 13 de Agosto
na Centralidade do Kilamba

Cinema *Estreias da semana*

Jumanji: Benvindo à Selva

Estreia - 22 Dezembro
Actores: Dwayne Johnson, Kevin Hart, Jack Black, Karen Gillan
Ano: 2017
Argumento: Chris McKenna, Jeff Pinkner
Género: Acção, Aventura
Realizador: Jake Kasdan
Sinopse
Título Original: JUMANJI: Welcome to the Jungle
Sinopse

Quatro estudantes do ensino secundário descobrem uma antiga consola de jogos de vídeo, da qual nunca tinham ouvido falar – Jumanji – e são de imediato transportados para o ambiente de selva do jogo, transformando-se, literalmente, nos seus próprios avatares: Spencer, um viciado em gaming, transforma-se num aventureiro cerebral.

O que eles descobrem é que não se podem limitar a jogar Jumanji – têm de sobreviver ao jogo... E para sobreviverem e regressarem ao mundo real terão de passar pela mais perigosa aventura das suas vidas, descobrir o que Alan Parrish deixou há 20 anos e mudar a sua visão deles próprios – ou ficarão presos para sempre no jogo...

Ferdinando

Estreia - 22 Dezembro
Actores: Kate McKinnon, John Cena, David Tennant
Ano: 2017
Argumento: Jane Goldman, Matthew Vaughn
Género: Animação
Realizador: Lucia Aniello
Sinopse

FERDINANDO conta a história de um touro gigante com um coração enorme, que ao ser confundido com um animal perigoso, é capturado e arrancado de sua casa. Determinado a voltar para a sua família, reúne uma equipa totalmente desajustada para esta fantástica aventura. Passado em Espanha, "Ferdinando" prova que não devemos julgar ninguém pelas aparências.

Atomic Blonde: Agente Especial

Estreia - 11 Agosto
Actores: Sofia Boutella, Charlize Theron, James McAvoy
Ano: 2017
Argumento: Kurt Johnstad, Anthony Johnston
Género: Acção
Realizador: David Leitch
Sinopse

A jóia da coroa do Serviço Secreto de Inteligência de Sua Majestade, a agente Lorraine Broughton (Theron) tem tanto de espia, quanto de sensual e selvagem, e está disposta a usar qualquer das suas habilidades para sobreviver à missão impossível com que se depara. Enviada para Berlim para extrair um documento secreto dessa cidade em convulsão, é obrigada a associar-se a David Percival (James McAvoy), chefe da secção local do MI6, para conseguir sair do mais mortal jogo de espiões em que se vê presa.

Realizado por David Leitch (John Wick e Deadpool 2) e argumento de Kurt Johnstad (300), Atomic Blonde é uma mistura vibrante de acção, sexualidade e estilo, que conta no seu elenco ainda com John Goodman, Eddie Marsan e Toby Jones. O filme baseia-se na novela gráfica The Coldest City, de Antony Johnston e do ilustrador Sam Hart.