Jornal de Angola

Fim-de-Semana

Moxico

Os recantos gastronómicos do Luena

A cidade do Luena, capital da província do Moxico, guarda em si vários atractivos turísticos e hoteleiros. Fundada a 18 de Maio de 1956, a cidade do Luena tem ganho nos últimos anos, vários empreendimentos turísticos onde o visitante tem a oportunidade de se deleitar das iguarias da terra.

Horóscopo

CARNEIRO *de 21/03 a 20/04*
Nesta semana, o romance é rei. O amor paira no ar e se está de coração disponível um novo amor pode surgir no horizonte. Se tem um relacionamento de longa duração então verá reforçados os laços existentes.

TOURO *de 21/04 a 20/05*
Nesta semana, muitas serão as emoções a viver. Amores intensos e paixões exacerbadas podem surgir sem aviso prévio. Há que reconhecer os limites e acalmar corpo e espírito. Recomenda-se muito cuidado com relações duplas.

GÉMEOS *de 21/05 a 20/06*
Actue integralmente de acordo com o seu carácter, manifestando as suas opiniões de forma directa e sem panos quentes, será uma boa forma de não magoar ninguém.

CARANGUEJO *de 21/06 a 21/07*
Nesta semana, deverá esperar melhores dias para tomar decisões importantes nesta área. Se está no início de uma relação e esta não decorre como deseja, será melhor terminar. Se a sua relação é mais longa, esqueça os momentos negros e invista nela o mais possível.

LEÃO de 22/07 a 22/08
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 está de coração disponível poderá iniciar uma nova relação, embora sem futuro.

VIRGEM *de 23/08 a 22/09*
Esta semana, poderá trazer possibilidades de iniciar novas relações. O seu desejo de partilha é grande, facto que o impele a namoros intensos. Usufrua o melhor da vida com base na honestidade dos sentimentos que nutre pelo seu parceiro amoroso.

BALANÇA de 23/09 a 22/10
Se confia demasiado nas pessoas, tenha cuidado para não ser levado no conto do vigário. Se está 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*
Para iniciar ou manter a sua relação amorosa há que analisar a intensidade dos sentimentos. Não escute comentários de ninguém, siga a sua intuição e abra as portas ao amor. Traga um pouco mais de picante à sua relação e viva-a.

SAGITÁRIO *de 22/11 a 21/12*
Nesta semana, poderá ter de enfrentar uma ruptura definitiva nos relacionamentos, ou até mesmo de tomar a decisão de ficar sozinho. O seu estado de espírito e bom moral não são os melhores para tomar decisões radicais e definitivas.

CAPRICÓRNIO *de 22/12 a 20/01*
Nesta semana, estará num estado de grande excitação. Acalme-se, reflicta e controle os impulsos. As situações de dualidade são extremamente perigosas esta semana. Torne os seus dias vivos e excitantes dando atenção ao ser que partilha o seu quotidiano.

AQUÁRIO *de 21/01 a 19/02*
Semana de fortes emoções. Terá o desejo de viver noites mais tórridas. Quebre barreiras e tabus para dar uma nova cor à sua relação amorosa. Se estiver de coração disponível, poderá viver momentos de grande paixão.

PEIXES *de 20/02 a 20/03*
Nesta semana, se estiver de coração disponível, surgirá um novo amor que se anunciará duradouro. Siga a sua intuição no que concerne à avaliação das pessoas com quem iniciou recentemente uma relação de amizade. Saiba que nem tudo que reluz é ouro.

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

JOAQUIM JÚNIOR|EDIÇÕES NOVEMBRO

Aspecto do monumento situado perto da vila pertencente à província do Uíge

Monumento à Batalha de Ambuíla

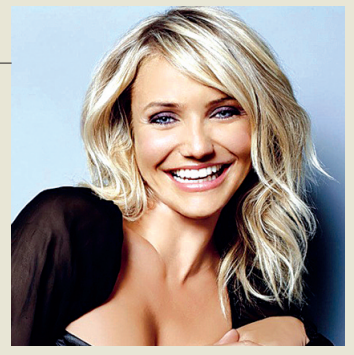
Situado dois quilómetros a sudeste da vila de Ambuíla, 90 quilómetros a nordeste da cidade do Uíge, é um memorial construído pelos portugueses em 1945, para simbolizar a batalha travada entre os naturais e os portugueses, contra a ocupação colonial portuguesa. O município de Ambuíla é um dos maiores produtores da madeira na província, possui grandes florestas.

Fazem anos esta semana

Thiago Motta

Thiago Motta nasceu em São Bernardo do Campo, a 28 de Agosto de 1982, é futebolista ítalo-brasileiro que joga pela equipa do Paris Saint-Germain, de França.

Cameron Diaz



Cameron Michelle Diaz nasceu em San Diego, a 30 de Agosto de 1972, é actriz e ex-modelo. Chegou à fama na década de 1990 com papeis em filmes como "A máscara" e Charlie's Angels. Diaz recebeu quatro indicações ao Globo de Ouro pelas suas actuações nos filmes, Being John Malkovich, Vanilla Sky, Gangs of New York, e There's Something About Mary.

Reyes

José Antonio Reyes nasceu em Utrera, a 1 de Setembro de 1983, é futebolista espanhol e defende as cores do Espanyol.

Gloria Estefan

Gloria Estefan, nome artístico de Gloria Maria Milagrosa Fajardo, nasceu em Havana, a 1 de Setembro de 1957, é cantora cubana radicada nos Estados Unidos. Já vendeu mais de cem milhões de discos no mundo todo.

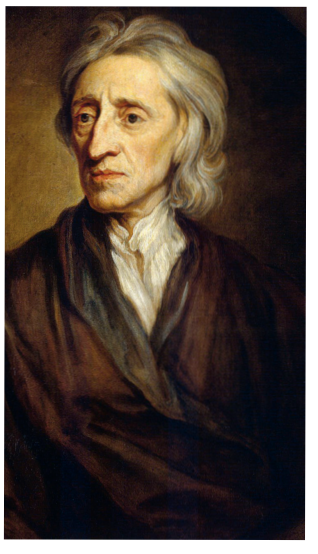
Saiba

Charles Rolls

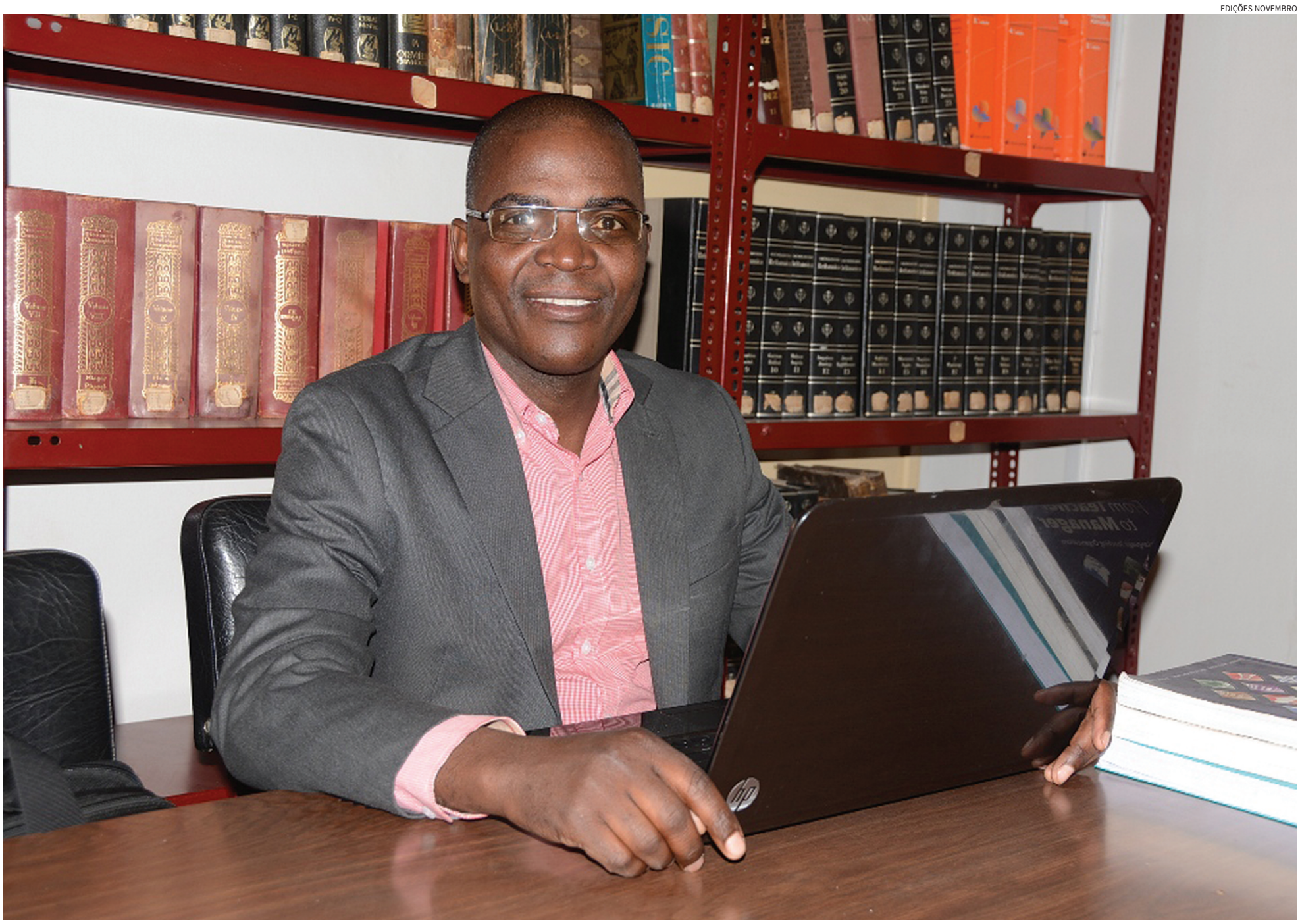
Charles Stewart Rolls viveu de 1877 a 1910, foi um pioneiro dos automóveis e da aviação. Juntamente com Henry Royce fundou a Rolls-Royce. Foi o primeiro britânico a morrer num acidente aéreo.

John Locke

John Locke, 1632-1704, foi um filósofo inglês e ideólogo do liberalismo, considerado o principal representante do empirismo britânico e um dos principais teóricos do contrato social. Como filósofo, pregou a teoria da tábua rasa, segundo a qual a mente humana era como uma folha em branco, que se preenchia apenas com a experiência. Essa teoria é uma crítica à doutrina das ideias inatas de Platão, segundo a qual princípios e noções são inerentes ao conhecimento humano e existem independentemente da experiência.
Locke escreveu o Ensaio acerca do Entendimento Humano, onde desenvolve a sua teoria sobre a origem e a natureza do conhecimento.
Um dos objectivos de Locke é a reafirmação da necessidade do Estado e do contrato social e outras bases. Opondo-se à Hobbes, Locke acreditava que se tratando de Estado-natureza, os homens não vivem de forma bárbara ou primitiva. Para ele, há uma vida pacífica explicada pelo reconhecimento dos homens por serem livres e iguais.



EDIÇÕES NOVEMBRO



Joaquim Sapalo Castilho Cacumba

Os sonhos de um académico

O docente universitário Joaquim Castilho é uma grande referência na província da Huila. Tem créditos firmados no domínio da linguística em inglês que é a sua área de especialidade

Arão Martins | Lubango

Joaquim Sapalo Castilho Cacumba é docente universitário no Instituto Superior de Ciências da Educação (ISCED), na província da Huíla. É muito conhecido como "o homem dos livros". Lecciona cadeiras de Técnicas de Leitura (2º ano), Administração e Gestão Escolar (3º ano), Sociolinguística (3º ano) e Metodologia de Investigação Científica (4º ano), todas no Curso de Linguística-Inglês.

Natural de Caconda, 230 quilómetros a norte da cidade do Lubango, província da Huíla, Joaquim Cacumba é referenciado pela sua competência na docência, investigação e supervisão de monografias de Licenciaturas.

Numa conversa longa com o repórter do Caderno Fim-de-Semana, o académico disse que desde novo alimenta o sonho de ser docente de Línguas. Aos 17 anos, enquanto estudante do último ano do curso Pré-Universitário de Ciências Exactas no Instituto Médio de Economia do Lubango, Cacumba viveu no Lar "14 de Abril" e desenhou os seus objectivos, que passou a ser a principal motivação para apostar seriamente nos estudos: no plano pessoal, projectou ter um pouco de tudo o que a vida pode oferecer. No profissional, o doutoramento em línguas ou em matemática.

Hoje tudo corre a contento. Concluiu um Mestrado em Linguística Aplicada, na África do Sul, MBA em Administração Académica & Universitária, no Brasil, Pós-graduação em Ensino de Inglês e Administração, no Reino Unido, Licenciatura em Ciências de Educação (Opção Inglês), no ISCED-Huíla, Especialização em Gestão de Bibliotecas Públicas, nos Estados Unidos de América, e frequenta actualmente o curso de

Doutoramento no Ramo de Ciências da Linguagem, Especialidade de Linguística Aplicada, na Universidade do Minho, Portugal.

Lubango é minha cidade preferida. Tem gente muito acolhedora, é uma cidade académica com boas condições para trabalhar, tem um microclima extraordinário, e tem um aeroporto internacional

"Foi sempre assim desde pequeno e disse para comigo. 'Quando isto acontecer, ai, sim, sentir-me-ei um homem realizado profissionalmente'", disse. Joaquim Cacumba diz ser temente a Deus e o tempo que dedica aos estudos é repartido com a actividade religiosa, com a participação na Missa aos domingos, a prática da actividade desportiva e a apreciação de música além de outros divertimentos.

Para o docente, a família tem um significado particular na sociedade. É uma instituição fundamental, independentemente de se ver a partir de uma perspectiva nuclear ou extensa. A família é a responsável pela protecção, segurança, educação, socialização, alimentação, conforto e bem-estar dos progenitores, dos seus descendentes e de outros membros, geralmente com a esperança de que dali resulte o desenvolvimento de conhecimentos, hábitos, comportamentos, habilidades e valores culturais, morais, sociais, estéticos, éticos, religiosos, políticos e históricos a serem perpetuados através de gerações. A família é o meu "porto seguro".

Joaquim Cacumba é apreciador da gastronomia angolana e tem no funje de milho branco, peixe, feijão com o seu prato preferido. De preferência acompanhado de um sumo de frutas. É amante do desporto, particularmente Futebol, Xadrez e Fórmula 1 e os seus clubes do peito são o Benfica do Lubango e de Portugal.

O docente contou que foi um exímio praticante de xadrez ao ponto de ter conquistado um título no Campeonato Provincial Juvenil da Huíla.Aos finais de semana sente-se mais à vontade num traje casual (T-shirt, calças jeans e sapatilhas), mas durante a semana não prescinde do formal (fato, raramente com gravata).

Pessoal

Gostos e preferências

O seu perfume commumente usado anda na linha do Bulgari Man in Black. "Mas gosto muito de outras três marcas como os da Paco Rabanne, como Invictus e One Million; os da Calvin Klein, como o Euphoria Men e o CK One; e os da Dolce Gabbana, como o The One e o Light Blue."

Joaquim Cacumba passa frequentemente as férias em Angola. "Geralmente, só viajo para fora do Lubango quando posso. Lubango é minha cidade preferida. Tem gente muito acolhedora, é uma cidade académica com boas condições para trabalhar, tem um microclima extraordinário, e tem um aeroporto internacional." Entre os sonhos que pretende realizar, Joaquim Cacumba destaca o de se tornar num dos profissionais angolanos de topo da África Austral."Principalmente nas minhas oito áreas de investigação de interesse: formação de professores, Inglês para fins específicos, bilinguismo, (bi)literacia académica, planificação linguística, desenho curricular, administração escolar e universitária e gestão de bibliotecas."

As belezas proporcionadas pela natureza à província da Huila fazem deste recanto do país um importante ponto de convergência de cidadãos de várias nacionalidades, que pretendem ver de perto as maravilhas de Angola.

Lubango

A Cidade Jardim

Os seus encantos naturais da Huila atiçam o interesse para a visita. Não há quem resista. Daí que aos finais de semana seja o destino de muitas pessoas

Ferraz Neto

A cidade do Lubango, capital da província da Huíla, é considerada um excelente lugar para desfrutar de um belo passeio turístico no fim-de-semana e durante as férias. Os seus encantos naturais atiçam o interesse de qualquer pessoa, fundamentalmente para quem a visita pela primeira vez. Encantos naturais como a Lagoa do Tchivinguiro e a Cascata da Hunguéria fazem parte do roteiro turístico.

Com cerca de 318 mil habitantes, Lubango é considerada uma das mais belas urbes de Angola e já foi denominada "Cidade Jardim". A urbe convida a viagens familiares e de lua-de-mel. Situado nos arredores, o monumento do Cristo Rei é escolhido por muitos casais para registar em fotografia o enlace matrimonial.

O roteiro turístico inclui a majestosa Fenda da Tundavala, o monumento do Cristo Rei, a Cascata da Huíla, os Barracões, a Barragem das Neves e as Cataratas do Rio Cubango, entre outras atracções.

O roteiro turístico inclui a majestosa Fenda da Tundavala, o monumento do Cristo Rei, a Cascata da Huíla, os Barracões, a Barragem das Neves e as Cataratas do Rio Cubango, entre outras atracções. Estes lugares são muito procurados nesta época do ano, atendendo à realização das Festas do Lubango, cidade fundada em 1901.

Devido à sua altitude (1.790 metros), Lubango apresenta características climáticas especiais. No Cacimbo, estação fria e seca, a temperatura diurna é amena, em contraste com as noites, enquanto na estação quente e chuvosa os dias são húmidos e mornos, com noites amenas. Quem desembarca no aeroporto da Munkanka, completamente remodelado, e depois percorre a larga avenida em direcção ao centro da cidade, experimenta uma sensação de liberdade.

Cidade do Cristo Rei

A cidade oferece muito mais do que a beleza arquitectónica. Lubango há muito que é conhecida como a "Cidade do Cristo Rei".

Em horas de ponta, o movimento rodoviário é congestionado. Em algumas ruas da antiga Sá da Bandeira foram instalados semáforos, com a finalidade de evitar engarrafamentos idênticos aos de Luanda.

Edificada em 1957 na cordilheira da Chela, a estátua do Cristo Rei tem 14 metros de altura, sendo a única escultura do género em Angola. Deste ponto alto da Serra da Chela, o visitante tem a possibilidade de ver em plenitude a cidade do Lubango. Erguido sob orientação de colonizadores portugueses da Ilha da Madeira, o Cristo Rei compara-se com estátuas semelhantes construídas no Rio de Janeiro (Brasil), Almada (Portugal) e Dili (Timor Leste).

Fenda da Tundavala

Não muito distante dos arredores da cidade, está a impressionante Fenda da Tundavala. Esta depressão geográfica situa-se na Serra da Leba a 2.200 metros de altura e a 18 quilómetros do Lubango.

A travessia da imensa Serra da Leba, que se estende por duas províncias do Sul de Angola, é feita por uma estrada íngreme e sinuosa. Esta engenhosa obra pública, construída na era colonial, é considerada um feito de engenharia extraordinário e permite ligar as cidades de Lubango e Namibe.

Em termos hoteleiros e de restauração, Lubango é uma cidade bem servida. Dados apontam que a província da Huíla tem 868 estabelecimentos do ramo, entre os quais 10 hotéis de três e quatro estrelas, 606 similares, 79 hospedarias, 15 aldeamentos turísticos, 15 pensões e dois complexos habitacionais, 101 restaurantes, 22 agências de viagens e 20 centros turísticos.

Uma viagem ao Lubango durante o fim-de-semana vale pelo encontro com a sua história e com as suas gentes, sempre bem-dispostas, e com a cultura e tradição da região. O turismo interno carece de apoios e divulgação. Até breve, Lubango.

VIGAS DA PURIFICAÇÃO | EDIÇÕES NOVEMBRO

Kiambote

"Sou feliz porque trabalho no que gosto de fazer"

Kiambote é o autor da música "Sogra", considerada a "febre do momento". O músico diz que transporta para as suas canções os factos da vida real e, embora esteja a ser bem sucedido, não tem qualquer pretensão de lançar um álbum tão cedo.

Kátia Ramos

Kiambote Prefere continuar a ver os seus sucessos pelos vídeos espalhados nos órgãos de difusão massiva.

Pode contar-nos como começou a sua carreira?
Tudo começou quando o grupo de Rap SSP lançou o álbum "Odisseia". Acompanhava todas as músicas e fazia playback na minha zona. As pessoas gostavam de me ouvir e, assim, surgiu o gosto pela música e a vontade de cantar.
Participei em vários concursos musicais, como "Angola com os Kiezos", no projecto Angola em Paz, organizado pela Orion, e outros como "Angola sem Guerra", criado pelo Belo Max e Eduardo Paim. Mas foi o concurso "Big Show Cidade de Luanda" que me apresentou a um público maior e me permitiu crescer como artista.

Hoje, como se situa no mercado da música?
Faço Rap num estilo diferente dos demais artistas. Prefiro sempre espelhar-me nos factos reais e canto-os com a alma. Isso coloca uma certa doçura nas minhas músicas que acaba sendo ouvida por todas as idades.

Os novos músicos devem ter mais cuidado com as letras. A minha música "Sogra" está a ser consumida por todas as idades pela história que ela representa

Que patamar pretende atingir com a música?
Hoje, quero atingir o nível mais alto da música angolana. E vou chegar lá. Já estou nestas lides há 17 anos, não tenho álbum no mercado e esta questão não me preocupa. Quero fazê-lo no momento certo e bem. Por isso estou a aprender a cada dia. Sou reconhecido nas ruas pelo bom trabalho que tenho desenvolvido e quero continuar a crescer sem pisar a ninguém.

Quando vai colocar um álbum no mercado?
Não tenho perspectivas de pôr um álbum no mercado. Vou continuar a cantar e lançar os vídeos clipes em todos os canais de difusão massiva, mas não pretendo lançar um álbum. Não vou lançar um disco. Vou continuar a fazer muita música, apostando sempre na qualidade do trabalho. Tenho nove singles, quatro vídeos clips e mais dois estão a ser gravados. O facto é que faço todo o meu trabalho por mim e não tenho apoios.

O que faz além da musica?
Sou quadro das Forças Armadas há mais de 16 anos e, por ter este meu lado artístico nas veias, trabalho exactamente na Direcção de Educação Patriótica, na secção de Recreação e Cultura. Resumindo, sou um homem feliz porque trabalho no que gosto de fazer.

Quando é que se desfaz das vestes de militar para ser apenas artista?
Só me desfaço das vestes de militar e artista na presença dos meus filhos. Em todo resto sou o mesmo militar capaz de animar o campo militar culturalmente e gosto muito de o fazer.

Inspira-se em algum cantor?
Sou a minha própria originalidade, amo o trabalho desenvolvido pelo meu irmão e amigo que é o Raper mais consciente de Angola e um dos maiores artistas da lusofonia, Dr, Romeu. Respeito outros artistas como o Kid MC, Big Nelo, Vui Vui e DJ Tafinha pela sua forma de trabalhar.

Como caracteriza o estilo de Rap em Angola?
Os novos músicos que estão a surgir agora estão a mexer muito no estilo, os jovens hoje estão muito mediáticos e isso está a ser influenciado na música, só querem cantar que estão com esse e aquele carro, falar mal das mulheres. Na minha opinião, o músico é uma vela que acende da sanzala para que os demais se espelhem. Por isso aconselho a todos a terem mais cuidado com as letras que colocam nas músicas. Por exemplo, a minha música "Sogra" está a ser consumida por todas as idades pela história que ela representa.

Quem é o Kiambote?
Sou um humilde jovem que nasceu em 1984, no município do Sambizanga, filho de Joana Kissanga e de José Passos. Tive nove irmãos, mas infelizmente só ficamos quatro e para ser sincero não sei em que lugar estou.
Sou um jovem solteiro, pai de quatro filhos e vivo com o meu primeiro que responde pelo nove de Zivaldo, de 13 anos, segue-se a Dulce, de 6, o Victor, de 4, e a Vera, de 2 anos.

PERFIL

KIAMBOTE

Idade: 33 anos.

Filiação: Joana Kissanga e de José Passos

Estado Civil: solteiro.

Filhos: 4.

Sonhos: Atingir o nível mais alto da música angolana

Projectos: Continuar a cantar e lançar os vídeos clipes em todos os canais de difusão massiva, mas não pretendo lançar um álbum.

Inspiração: Dr Romeu, Kid MC, Big Nelo, Vui Vui e DJ Tafinha pela sua forma de trabalhar

ARÃO MARTINS | EDIÇÕES NOVEMBRO

Kimbo do Soba

O destino de turistas nacionais e internacionais no Lubango

Implantado numa vasta zona e nobre do Complexo Turístico da Nossa Senhora do Monte, o aldeamento Kimbo do Soba é o destino de milhares de pessoas, nacionais e internacionais, em deslocações à cidade do Lubango, na província da Huíla.

Arão Martins | Lubango

À entrada do aldeamento vislumbra-se um cenário acolhedor. A construção e decoração num estilo tipicamente africano proporcionam um ambiente simplesmente singular, diferente. O restaurante atrai pela sua diversificada gastronomia, despontando pratos de peixe e carne de caça grelhada. No seu interior, suspensos sob o tecto, são visíveis espigas de milho, massambala, massango e troféus de diferentes tipos de animais.

No corredor de acesso à sala do restaurante está colocada a famosa cadeira do soba, feita de madeira esculpida. É dos lugares mais atractivos para os turistas. "Há quem o considere um lugar santo. Mas é normal pensar-se assim, porque a sensação que se tem do trono do soba é sagrada", garantiu o gerente administrativo do aldeamento, Bruno Costa, que depois acrescentou que, na verdade, a cadeira do soba não é mais do que apenas uma figura criada para o local ter um aspecto tipicamente africano.

Para o gestor, "ir ao Lubango sem conhecer o Kimbo do Soba é o mesmo que ir a França sem visitar a Torre Eiffel". E acrescentou: "no Kimbo do Soba, no Lubango, o visitante sente-se numa tribo, onde vive o Soba e o seu povo. Desfruta da carne de caça e de outros produtos de campo que a casa proporciona."

"O atendimento é personalizado e a qualidade dos nossos serviços é o nosso estandarte, razão pela qual os nossos clientes confiam em nós", frisou Bruno Costa, acrescentando que a casa oferece também um serviço de alojamento e restauração de destaque, primando pelo conforto, higiene e boa disposição.

Atractivos

Kimbo do Soba é conhecido maioritariamente pelo seu restaurante. As carnes mais procuradas são a gunga, o entrecosto, picanha, boerwors, salsicha, orix, chouriço caseiro, espetada de carne, frango da guia, porco, lombo do porco, com diversos acompanhantes, como batata frita, arroz branco, funje de bombo e de milho, batata cozida e outros. O restaurante abre às 12h00 e fecha às 23h00, e é frequentado por clientes oriundos das 18 províncias de Angola, com destaque para os da capital do país, Luanda, e de países, com realce para a Namíbia, África do Sul, Zâmbia, Portugal, França, China, Índia e Brasil.

"Temos clientes de vários pontos do Mundo e quando aqui chegam procuram conhecer e viver algo diferente daquilo a que estão habituados a ver no dia-a-dia", frisou.

No restaurante Kimbo do Soba estão disponíveis 23 mesas. "Temos mesas para seis e para oito pessoas e individuais. Mas na sala do restaurante podemos albergar mais de 50 pessoas sentadas", salientou.

"Temos clientes de vários pontos do Mundo e quando aqui chegam procuram conhecer e viver algo diferente daquilo a que estão habituados a ver no dia-a-dia", frisou.

Animais disponíveis

Animais de diversas espécies estão disponíveis no aldeamento turístico Kimbo do Soba. "As pessoas gostam. Têm a oportunidade de apreciar ao vivo animais que não estão habituados a ver no dia-a-dia", esclareceu Bruno Costa.

No local estão disponíveis jibóias, coelhos, porco índio, galinhas, raposas do deserto, porco-espinho. "Cuidamos dos nossos animais como se fossem família e o sistema de segurança é aceitável", assegurou.

Quartos diferentes

Há quartos com duas camas e quarto de casal, com decoração africana. A estrutura feita de capim proporciona uma temperatura gravável dentro dos quartos. Durante o dia, o quarto fica frio como se tivesse ar condicionado e ao longo da noite aquece O preço é de 12.500.00 kwanzas e inclui pequeno-almoço.

Preços dos pratos e alojamentos

Os preços praticados no Aldeamento Turístico "Kimbo do Soba" são acessíveis. Para degustar comida típica feita ali, o cliente desembolsa entre 2 a 4 mil kwanzas. Os preços das carnes de caça, considerada a que mais custos têm, vão até aos 5 mil kwanzas. As bebidas mais solicitadas são a quissangua,o sumo de limão e de múcua.

Empregos directos

A implantação do aldeamento turístico "Kimbo do Soba" proporcionou 54 empregos directos a jovens nacionais da faixa etária entre os 20 e os 25 anos.

Francisco Custódio é o responsável do caixa no turno da noite. Estudante do 3º ano do curso de engenharia informática no Instituto Superior Politécnico Independente (ISPI), na Huíla, destaca o espírito de entreajuda que reina entre os trabalhadores.

"Cada cliente tem a sua forma de ser e temos que tratá-los de forma única. Os clientes nacionais são os mais exigentes"

Ele conta que exerce uma função de grande responsabilidade, que é o controlo do caixa e reconhece a sua fidelidade, o que contribui para o crescimento e estabilidade económica do grupo.

O funcionário disse que o facto de o aldeamento ser frequentado por turistas de diversas nacionalidades faz com que projecte fazer cursos de inglês e francês. "Cada cliente tem a sua forma de ser e temos que tratá-los de forma única. Os clientes nacionais são os mais exigentes", afirmou, acrescentando que "normalmente os estrangeiros chegam e comem o que está disponível, enquanto o nacional já quer comparar, em função da origem".

Pai de uma filha, Francisco Custodio casa-se a 15 de Setembro e sonha com o bem-estar da sua família. Para ele, é importante melhorar a forma de explorar os locais turísticos, pois é uma maneira de contribuir para a robustez das receitas arrecadadas pelo Estado.

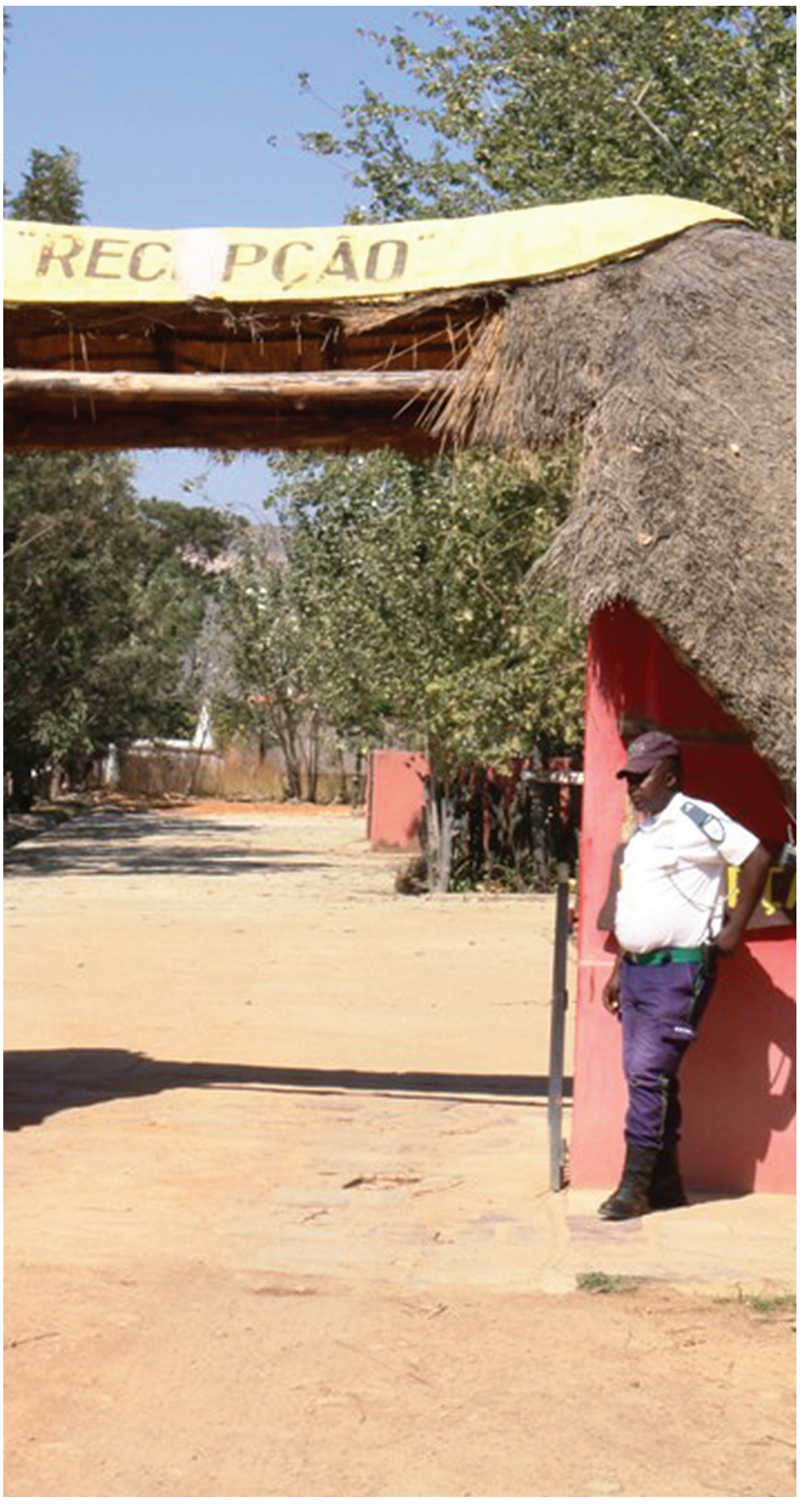
Turismo

Investir em locais turísticos é o que defende o gestor hoteleiro Bruno Costa. "Tem de haver um investimento em certas áreas aqui na Huíla. Temos sítios e paisagens magníficas e as pessoas precisam conhecer, acreditamos que no futuro as coisas vão melhorar porque precisamos de boas companhias de táxis e guias turísticos a altura que possam acompanhar os clientes", defendeu.

A Huíla continua a ser o foco grande de clientes. Interrogado sobre a concorrência, o gerente frisou que o mercado é vasto e a diversidade também. "Acho que no fundo acabamos por proporcionar ajuda entre nós. Temos bons loudges na Huíla com quartos fenomenais. Temos consciência do espírito de entreajuda, quer na restauração, quer em quartos", afiançou.

ARÃO MARTINS | EDIÇÕES NOVEMBRO

ARÃO MARTINS | EDIÇÕES NOVEMBRO



Kimbo do Soba é um lugar aprazível na cidade do Lubango e atrai muitas almas em busca de lazer naquele recanto do país

GUIMARÃES SILVA | EDIÇÕES NOVEMBRO

Oportunidades à mão de semear

A excelente qualidade dos produtos de artesãos anónimos

A máquina do tempo não pára, o empenho da invenção humana segue-a bem de perto e, num ápice, temos sempre algo novo à mão de semear, quer com o aproveitamento de desperdícios, quer utilizando matérias primas algo esquecidas e de baixo custo, que a natureza oferece de bandeja um pouco por todo o lado.

Guimarães Silva

Caniço, paus, folhas de palmeirinhas, sacos de plástico inutilizados e capim são aproveitados para dar corpo a inovações que são bem aceites pelos consumidores, porque a criatividade chama atenção, os acabamentos mantêm a chama do passado e os baixos preços de compra, em tempos de crise, cativam os clientes.

Os produtos são diversificados. Os nomes e as localidades são conhecidos. Os metódos de trabalho diferem e as localidades onde os artesãos fazem das suas para conquistar mercado são o Benfica, Mercado do Sabadão, Cacuaco, em Luanda; Ndala Muleba, ao redor do Bengo e a sempre turística Huíla, onde a recolha de experiências de talentos insólitos mostram que temos algo mais para o apetrecho das residências, o recheio, o gosto pelo belo e a curiosidade, sem avançar muito em porquês. A mostra recai para os artistas e o que de bom oferecem.

Os artesãos de cestaria, como se identificam, dedicam-se ao trabalho com ferro, pau-a-pique e caniço. Apresentam como produto: mobiliário para sala, quarto, pesca, decoração, cestos, berços, tudo feito com esmero. O mestre Alberto Nsiku, com oficina ao ar livre, no Benfica, aplica as técnicas que aprendeu e junta criatividade, o que dá no final produtos que são simplesmente um regalo para os olhos.

O conjunto de cadeiras e mesa em bambu e caniço conformam algo que mais se parece à decoração, com desenhos bem parecidos, um cruzamento das estrias entre os dois tipos de vegetal, numa "costura" feita a mão, como se fosse algo computadorizado.

Os berços para crianças apresentam bons acabamentos e cores convidativas, num castanho claro "torrado", que identifica o caniço seco. Das variantes, neste particular, pontificam igualmente o cinzento escuro que seduz de imediato o transeunte.

"Aplico-me a fundo no que faço, para provar que diversifico o artesanato com alguma criatividade. Utilizo material durável e de qualidade. Para a produção, tenho sempre um suporte de ferro", informa o mestre Alberto Nsiku, adiantando, "utilizo uma técnica complementar que combina o vegetal, no caso caniços, com o ferro para dar consistência e suportar o peso de clientes. Ainda assim, o segredo para cativar reside num bom acabamento e apresentação."

"A perfeição tem preço", sustenta Alberto Nsiku, informando que varia dos 15 mil, cada cadeira, aos 120 mil kwanzas o jogo de cadeirões. Contudo, admite que o produto que mais rende são os cestos de diferentes tipos e tamanhos.

Especialistas e a qualidade merecida...

No musseque Ndala Muleba, à entrada para a descida dos 10 por cento em direcção a Caxito, a capital da província do Bengo, um grupo de artesãos admite com propriedade que o trabalho que produzem com folhas de mateba (palmeirinhas) faz parte da tradição local.

Gabriel Sandala e Francisco Jorge, ambos na casa dos 55 anos, são rostos visíveis do trabalho com material vegetal, que vai dar chapéus, berços, cestos para alianças, para roupa e pastas. "Aprendemos com os nossos antepassados, que trabalham bem a mateba, os chapéus feitos aqui, até hoje, são famosos", sublinha Francisco Jorge.

"Compro a mateba, ponho a secar até atingir a cor ideal, um creme escuro. Daí, avanço com o trabalho", adianta Francisco Jorge, que leva dois dias para fazer um cesto de roupa, que vende a três ou quatro mil kwanzas.

Já Gabriel Sandala confessa que o que fazem dá para alimentar a família, porque "temos um local próprio para comercalizar, que é mesmo à beira da estrada. Contudo, há pessoal da praça do Artesanato, lá no Benfica, que compra aqui e revende, porque o que fazemos não é especialidade deles", informou o artesão.

No Lubango, em pleno mercado das Batatas, Francisca Maria domina uma técnica que combina capim com sacos de plástico desfiados, para confecção de balaios e cestos para fruta. Esta técnica, que aprendeu faz tempo por curiosidade, é muito utilizada na província da Huíla.

"O capim serve como base para suporte da costura que faço entre as peças de várias cores dos sacos de plástico, utilizando uma agulha. O material obtenho de várias fontes, geralmente é reciclado. Escolho sacos de 50 quilos, geralmente importados, que trazem para aqui diversos produtos. Desfio-os e assim tenho uma base para produtos que são duráveis, porque não se estragam com água", disse a exímia artesã.

Ainda no Lubango, João Alexandre é o homem que no aeroporto da Mukanka dá a cara para a venda de cestos de caniço, que, faz tempo, facilitam o transporte de produtos para diferentes paragens. Não os faz, mas conhece os locais de produção. Sem perceber, o exercício de marketing que empresta facilita a vida de muitos passageiros que vão à cidade do Cristo Rei e vêem-se a braços para guarnecer os seus produtos com algo consistente, como um cesto.

Em Luanda, José Luís é um dos artesãos que se destaca em artefactos de madeira produzidos com um torno, donde saiem copos para decoração, pilões para alho, batedores para carne, tábua para utilização em cozinhas e cómodas para o quarto. O que apresenta ao público tem um toque especial e qualidade "por ser algo muito procurado por donas de casa e pessoas de restaurantes. Dou o meu melhor ao fabricá-los", garante.

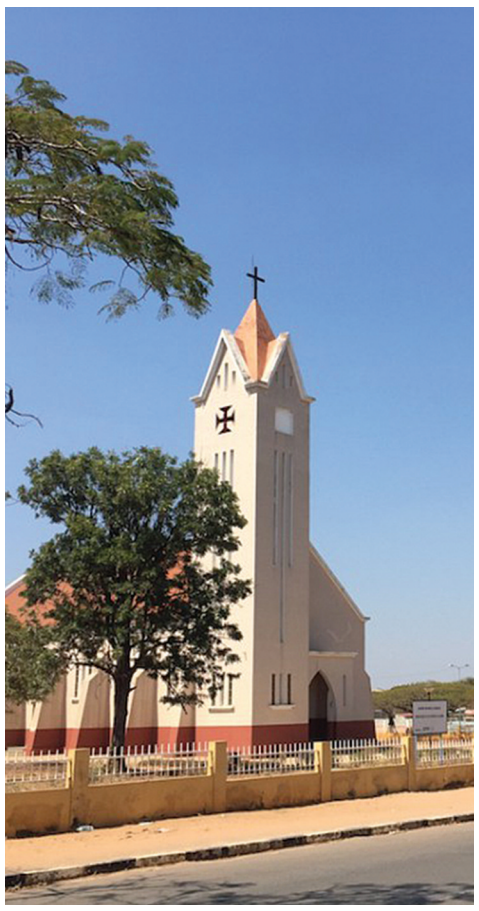
"Trabalho com madeira kibaba, cabala e pako, que vem de Pango Aluquém, Dembos, Quibaxe e Icolo e Bengo", sustenta o artista, que tem revendedores nos mercados dos Congolenses e São Paulo, adiantando que calcorreia com os seus produtos para fazer o seu marketing, com o sonho de ser fornecedor de grandes espaços comerciais de Luanda. Um passo que lhe deu igualmente visibilidade: "foi a minha participação de uma exposição na Mediateca do Cazenga", disse.

O sono merecido pode ser num bom colchão ou em algo cómodo que nos leve a bons sonhos. Anastácio Sapalo, da zona da Cepa, em Cacuaco, ao invés de uma réplica, apresenta a esteira, ou melhor, o luando, como variante para dar ao corpo a energia necessária para o dia seguinte.

No mercado do Sabadão, em Cacuaco, o seu produto é concorrido, porque é aconselhável como anestésico para as dores nas costas, numa espécie de colchão ortopédico, para acalmar a mazela. "Faço luandos de 2,80 metros e os mais pequenos de 1,10. Os meus preços estão à mão de semear, à volta dos 600 a 700 kwanzas", confia o artesão, que produz de forma irregular, porque concilia a actividade com a de camponês.

A matéria-prima preferida pelo homem dos luandos é "uma espécie de bambu que cresce nas lagoas, geralmente em períodos de inundações. Colho a planta, ponho a secar durante sete dias, junto o fio de nylon e consigo fazer três luandos por dia. Os meus luandos podem durar até seis anos se não forem molhados pela urina. Este líquido é agressivo para com o material que utilizo. Com o 'chichi', o luando demora poucos meses, estraga."

EDIÇÕES NOVEMBRO



Nas principais áreas turísticas do Luena o visitante tem a possibilidade de saborear e desfrutar de bons momentos

Moxico

Os recantos gastronómicos do Luena

A cidade do Luena, capital da província do Moxico, guarda em si vários e importantes atractivos turísticos e hoteleiros.

Fundada a 18 de Maio de 1956, a cidade do Luena tem ganho, nos últimos anos, vários empreendimentos turísticos onde o visitante tem a oportunidade de se deleitar das iguarias da terra.

No fim da guerra a cidade estava gravemente destruída; hoje, apresenta-se quase toda recuperada. O comboio do Caminho de Ferro de Benguela passa às sextas-feiras e dá outra vida e dinâmica à cidade. Fora isso, é notório o fraco investimento turístico na cidade e as oportunidades de lazer são praticamente inexistentes.

Como resultado, comer fora acaba por ser uma das poucas coisas a fazer. Numa viagem recente ao Luena mapeámos os poucos restaurantes da cidade, para podermos partilhar convosco. O Luena é conhecido como a terra do mel e de cogumelos gigantes.

A equipa do Luanda Nightlife resume algumas das principais áreas turísticas do Luena, onde o visitante tem a possibilidade de saborear e desfrutar de alguns momentos da ex-vila Luso.

La Paloma Restaurante
É o melhor restaurante da cidade. Apesar de ter preços idênticos aos de Luanda, o local oferece as melhores refeições da cidade. O menu é bastante diversificado – contém saladas, diferentes pratos de arroz e massas, mariscos, várias entradas e petiscos, snacks, sopas, pratos de peixe e carne.

Lamentavelmente, a grande maioria dos pratos, principalmente os mariscos, não estão disponíveis.

La Paloma oferece as melhores refeições da cidade. O menu é bastante diversificado contém saladas, diferentes pratos de arroz e massas, mariscos, várias entradas e petiscos, snacks, sopas, pratos de peixe e carne

Contudo, pode-se recomendar uma boa dobradinha, servida num prato de sopa com bastante molho, e o funge de bombó e milho servido com churrasco, molho de tomate e o agressivo gindungo local. O espaço em si é bonito, cheio de luz natural, e fica junto ao Monumento à Paz.

Churrasqueira Viviane
Neste local, serve-se o melhor churrasco da cidade. O menu desta churrasqueira é simples: só tem grelhados na brasa – frango, febras, picanha, bife, entrecosto e linguiça – e guarnições (salada e batata frita). As porções são generosas e a carne é mesmo boa. Aceita take-away.

Restaurante do César (Hotel Kawango)
Localizado no prédio do Hotel Kawango, o Restaurante do César serve comida a peso na hora do almoço, altura em que fica bastante concorrido. Fora desta hora servem snacks e petiscos. O Restaurante do César tem uma esplanada em frente ao edifício e um pátio nas traseiras para quem quiser tomar a sua refeição ao ar livre.

Restaurante & Pastelaria Kawissa
Não sabemos se este lugar tem alguma ligação com o Hotel Kawissa. Servem pequeno-almoço e almoço num local limpo, perto do Mercado Municipal do Luena. Também servem bolos.

Restaurante & Bar Kandimba
O Kandimba é um restaurante muito básico. Fica em frente a um dos principais largos de Luena. Existem outros pratos no menu, nenhum mais caro que cerca de 1.200 AKZ. Funciona também como um bar.

Hotel Kandamba
O Hotel Kandamba fica a cinco minutos do aeroporto do Luena e, segundo as nossas fontes, é o melhor da cidade. Tem piscina. O restaurante serve comida angolana e portuguesa.

Hotel Kawissa
Os melhores pratos que comemos no Kawissa foram o churrasco e a deliciosa sopa de feijão. O bom do Kawissa é que tem uma esplanada simpática com uma mesa de snooker bastante concorrida.

Crónicas ao Domingo

Recado a Quem de Direito

Prezado Quem de Direito. Não é a primeira vez que escrevo para si e não sei se será a última. Espero bem que não seja. Nunca se sabe. Até hoje não o conheço pessoalmente, embora várias vezes tenha manifestado o meu desejo de o fazer. Tenho muitos assuntos para si.

Edna Cauxeiro

Hoje, uma vez mais, recebi uma mensagem sua. Resolvi responder e penso que o meu agradecimento chegou até si, tal como confirmou o envio da mensagem. Não sei se o senhor é candidato a Presidente da República, mas gostei do facto de me ter poupado a tarefa de enviar os meus dados do cartão eleitoral para... saber qual é o meu local de voto.

Recebi, com satisfação, a sua mensagem. Nela consta o meu nome completo, o local de voto e até o número da mesa. Se o senhor fosse candidato, talvez votasse em si, pois tem se revelado um conselheiro, um amigo e, acima de tudo, alguém que prima pelo meu bem-estar.

Até conselhos sobre o desarmamento o senhor já me enviou, mesmo sabendo que nunca peguei numa arma de fogo. O senhor sabe tudo sobre a minha vida, tem o meu nome completo e o meu endereço. Tem, também, o número de telefone, mas não liga para mim não sei por que cargas d'água. Só envia mensagens vez ou outra.

Até preparei logística para não ter qualquer preocupação no dia da verdade. A marca da tinta no dedo prova que não faltei. Estive lá mesmo. Aguentei a fila, exibi o cartão e marquei o X

Quem de Direito, queria que soubesse que me preparei bem para exercer o meu direito de cidadania. Pena é que o senhor não mostre o rosto nem a bandeira do seu partido. Talvez conseguisse o meu voto, se o fizesse.

Sabe, Quem de direito, até preparei logística para não ter qualquer preocupação no dia da verdade. A marca da tinta indelével no meu dedo prova que não faltei. Estive lá mesmo. Aguentei a fila, confirmei a mesa, exibi o cartão e marquei o X.

Sabe, Quem de Direito, até assisti, no posto onde fui votar, histórias muito engraçadas. Não é que uma velhota foi aos arames porque lhe disseram que o nome dela calhou na mesa número 5 e ela mentalizou que estava a ser influenciada a votar no partido ao qual aquele número correspondia no boletim de voto? Maka grande, Quem de Direito! Não foi nada fácil demover a velhota daquele pensamento.

E não foi único caso, Quem de Direito. O mais caricato foi o outro, de um jovem que chegou ao posto de votação acompanhado de uma velhota. Disse ser sua mãe e não podia votar sozinha por ser cega. Não é que a velha reconheceu a presidente da mesa de assembleia de voto como sua cliente no mercado e decidiu ali cobrar a dívida que a senhora tinha contraído do vestido de fardo que levou do mercado sem pagar, fazia muito tempo. Problema grande, Quem de Direito, muito grande mesmo. Pior de tudo é que a presidente usava o vestido naquele momento.

Uma vez mais obrigada, Quem de Direito. Não quero maçá-lo mais. Boa reflexão nesse momento de expectativa, da esperança dos resultados. Talvez até o convide para um funji, cá em casa, um dia destes. Igual ao que preparei hoje, neste domingo, para a minha família e os amigos que decidirem visitar-me. Tem vinho e maruvo para acompanhar, dependendo da preferência. Champanhe também.

FRANCISCO BERNARDO | EDIÇÕES NOVEMBRO

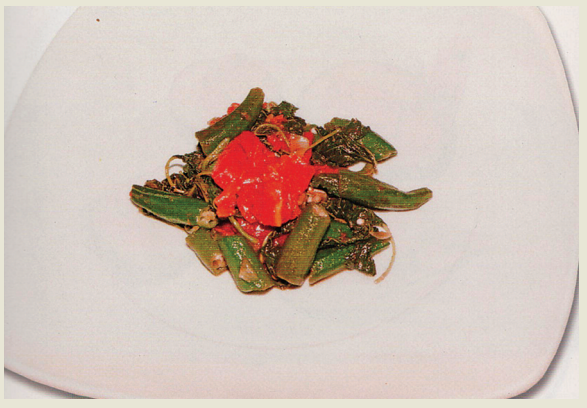
Camarão com ervilhas e choco

Ingredientes:

- 1,5 kg de tiras de choco;
- 250 gr de camarão;
- 2 dentes de alho picados;
- 2 cebolas picadas e 2 tomates maduros;
- 1,5 dl de vinho branco;
- 1 folha de louro;
- 250 gr de ervilhas;
- cenouras;
- azeite doce e sal qb;
- 2 colheres de sopa de coentros picados;

Modo de preparar

Corte o choco em bocados não muito pequenos. Descasque os camarões, tempere-os com um pouco de sal. Faça um refogado com azeite, cebola, óleo e folha de louro. Assim que a cebola começar a alourar, junte o tomate pelado e sem sementes, cortado em bocadinhos. Junte um pouco de vinho ou água, uma pitada de açúcar, tape a caçarola e deixe cozinhar em lume brando. Junte o choco, de seguida adicione o vinho, a água ou caldo de peixe. A meio da cozedura do choco, junte as batatas e as ervilhas e deixe cozer. Rectifique os temperos. Cinco minutos antes de acabar a cozedura junte os camarões e polvilhe com coentros.



Kalembula

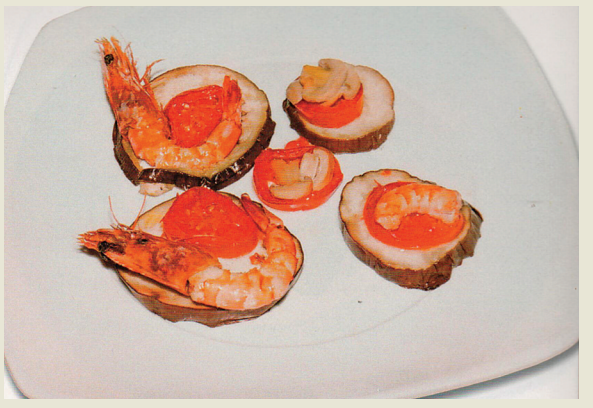
Ingredientes:

- kiabu;
- rama de batata-doce;
- óleo;
- cebola;
- beringela;
- tomate maduro;
- água qb;

Modo de preparar

Lavar a rama com bastante água. Seguidamente, colocar numa panela, antes da rama, o óleo, a cebola e beringela. Depois colocar tudo a ferver durante alguns minutos e está pronto a ser servido.

Kalembula: é um prato feito à base de rama de batata-doce. As folhas são comestíveis após breve cozimento, saborosas e nutritivas constituindo verdura de produção fácil e abundante. As ramas são utilizadas em alguns países como planta ornamental.



Katitu

Ingredientes:

- 250 gr de camarão;
- 4 tomates maduros;
- 3 beringelas;
- 100 gr de cogumelos;
- sal qb;
- azeite doce qb;
- água qb;

Modo de preparar

Num tacho coza o camarão com sal suficiente. À parte corte as beringelas em rodelas, o mesmo com o tomate maduro e tempere num recipiente com água e sal. Decore com camarão descascado. Entre a beringela coloque os tomates ou os cogumelos. Vai ao forno durante 15 minutos. Unte a parte superior do Katitu com azeite doce.

Um aperitivo rápido, nutritivo, digestivo e agradável no aroma e na apresentação.

CONTREIRAS PIPA | EDIÇÕES NOVEMBRO

CONTREIRAS PIPA | EDIÇÕES NOVEMBRO

CONTREIRAS PIPA | EDIÇÕES NOVEMBRO

O local é daqueles onde é bom estar e apetece voltar. Pela excelência de cozinha, profissionalismo no atendimento e asseio. A lista diária dos pratos tem a particularidade de mencionar o tempo aproximado do cliente esperar até o ver chegar à mesa.

Alvalade 61

Um local que é sinónimo de excelente restauração

O "Alvalade 61", em pouco mais meia dúzia de anos, impôs-se na restauração de Luanda pela qualidade da cozinha, atendimento e asseio. É daqueles locais onde sabe sempre bem estar e apetece regressar.

Luciano Rocha

Ao nome do bairro, construído na era colonial para uma burguesia endinheirada, juntou-se o número da porta para, dessa forma, nascer o "Alvalade 61", que depressa se impôs a nível da restauração da capital.

O espaço, com 42 lugares, é daqueles onde é bom estar e apetece voltar. Pela excelência de cozinha, profissionalismo no atendimento e asseio, factores essenciais no sector, sem os quais a meta do fiasco fica todos os dias mais perto.

A anteceder a sala há uma pequena esplanada. Que tempos foi modesto local de servir hambúrgueres. Agora, destina-se, principalmente, a fumadores ou quem, mesmo que não seja, prefira beber um aperitivo ou refresco ao ar livre enquanto aguarda por mesa vaga. A outra opção de espera é o bar logo à entrada.

A lista diária dos pratos do "Alvalade 61" tem a particularidade de mencionar à frente de cada um deles o tempo aproximado - 25 a 35 minutos - do cliente esperar até o ver chegar à mesa. Isto, além de dois, um de carne e outro de peixe, "a sair de imediato" , ambos a 4.700 kwanzas.

Os preços dos outros pratos da lista diária - com indicação de tempo de espera - variam nos peixes entre 6.200 kwanzas (o tradicional bacalhau à lagareiro) e 16.600 kwanzas, a parrilhada mista com marisco para duas pessoas.

O espaço fora de venda de hambúrgueres. José Carlos idealizou fazer dele restaurante de referência. Conseguiu.

A cataplana, também de peixe e marisco, igualmente para duas pessoas, dos pratos mais apreciados pela clientela, custa 12.900 kwanzas. Mas, "o primeiro entre primeiros" é o bacalhau 61, confeccionado no forno. Com molho de tomate. Entre outros ingredientes e "segredos de cozinheiro".

O robalo escalado, na grelha (8.800 kwanzas), faz também parte da lista com maior número de pedidos. A preço mais acessível (5.200 kwanzas) são filetes com arroz de tomate e medalhões de garoupa com frutas tropicais.

A secção de carnes não fica a dever nada à de peixes em termos de qualidade e preferências. No topo da lista, está o lombo de vitela grelhado. Fatiado na mesa, à frente do cliente. Tem a companhia de legumes e batatas fritas.

Os temperos, uma vez mais, ficam no "cofre dos segredos de cozinha" fechado "a sete chaves". Custa 5.500 kwanzas.

A grelhada mista (11.990 kwanzas) é o mais caro dos pratos de carne. Em lugar oposto (3.990) está o entrecosto grelhado.

A cozinha angolana não está esquecida, embora não tenha dia marcado. Figuram entre as outras comidas com origens várias. Como o caril indiano, a cachupa cabo-verdiana, ou cozido à portuguesa.

A carteira de vinhos, apenas portugueses, do Alentejo e Douro, não é vasta, mas suficiente. Dos brancos, sublinhamos da primeira daquelas regiões, o Paulo Laureano Clássico (3.960 kwanzas), e Monte da Piceguina (16.720). Na segunda, o Planalto (4.120) e o Duas Quintas (15.490).

Nos tintos, entre outros, há o Poliphonia Reserva (14.850 kwanzas) e Malhadinha (49.600 kwanzas), ambos alentejanos.

Da outra região portuguesa presente na lista do "Alvalade 61", referimos o Colinas do Douro Reserva (9.800) e o Chryslia (89.400).

O fino custa 600 kwanzas, a sangria de vinho, 9.900, a de espumante 15.000 e os refrigerantes, 550.

Para os mais gulosos, há sobremesas para todos gostos que não figuram na ementa. São apresentadas aos clientes em prateleiras de carrinho de rodas. É de ficar com "os olhos em bico". Os preços oscilam entre 1.600 e 2.500 kwanzas.

Uma boa refeição pede xícara de café (600 kwanzas), mas há quem não dispense um uísque em forma de digestivo. Se for novo, custa 2.200, se velho, 3.500.

Como nota de rodapé, acentuamos o facto dos guardanapos do "Alvalade 61" serem de pano branco. Que em Luanda, ainda não é, infelizmente, regra.

Localização
Rua Comandante Gika, nº 61

Fundação 24 de Julho de 2010

Telefones 222 324 762/923 406 790
Marcações sim

Horário das 12h00 às 23h00
(encerra aos sábados)
- Matabicho não
- Almoço a partir das 12h00
- Jantar a qualquer hora depois do almoço

Cozinha angolana (sim)

Lugares 42 pessoas
Espaço para fumadores (sim)

Carta de vinhos
Sim (portugueses)

Multicaixa
Sim

Televisão
Sim, sem som

Serviço
(= fraco, = regular, = bom)

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

Preço
(= barato, = médio, = caro)

Maior expedição turística de Angola

Social Team mantém ADN do Raid Cacimbo

Durante 15 dias, na estrada e na picada, de 23 de Julho a 6 de Agosto, a maior expedição turística do país em todo-o-terreno, denominada "Raid Cacimbo", chegou a 11 províncias, passando por locais recônditos e proporcionando momentos ímpares de descoberta de novos pontos ao grupo de participantes, repartidos entre "andorinhas", designação atribuída aos estreantes, "leões", os aspirantes a Cacimbados, e "Cacimbados", os veteranos.

Armindo Pereira

Depois de receber o testemunho dos percursos desta expedição, em Janeiro último, o Social Team, grupo multidisciplinar focado na competição e desenvolvimento de actividades sócio-desportivas, estreou-se na organização da mais antiga expedição de turismo-aventura de Angola com a organização do Raid Cacimbo Cuca 2017, na sua 21.ª edição.

A primeira semana da expedição teve como momento alto a ida à Lagoa do Rio Kuito, percurso considerado pela organização como duro, mas bonito, um troço em mata cerrada em que o grupo chegou a demorar nove horas para percorrer cerca de 60 quilómetros de viagem.

Como todo o Raid, este teve imponderáveis. Avarias mecânicas, erros de navegação, troços com obstáculos de difícil transposição, uma noite passada no carro, um verdadeiro teste ao espírito de camaradagem e resiliência do grupo, mas deveras recompensante pelos pequenos momentos e pequenos pormenores que o tornam único: momentos como a pernoita no centro do Chitembo, numa espécie de "Big Brother Raid Cacimbo" com centenas de pessoas à volta do acampamento para apreciar os hábitos e costumes dos Cacimbados, ou mesmo uma experiência de "Tiger Fishing" às margens do Rio Cubango, já no lado da Huíla, as fogueiras de Cacimbo regadas com "organizer" e boa disposição, céus estrelados dignos de registos fotográficos, cozido á portuguesa e um bom funje como só as kotas o sabem fazer, acordar com temperaturas próximas dos 0º C e ir aquecer as mãos numa chávena de café quente.

Foram 30 participantes e 12 carros, percorrendo cerca de 3.800 km (três mil e oitocentos quilómetros) pela picada e estradas das províncias de Luanda, Bengo, Cuanza Norte, Malange, Bié, Moxico, Cuando Cubango, Huambo, Benguela e Cuanza Sul

Foram 30 participantes e 12 carros, percorrendo cerca de 3.800 km (três mil e oitocentos quilómetros) pela picada e estradas das províncias de Luanda, Bengo, Cuanza Norte, Malange, Bié, Moxico, Kuando Kubango, Huambo, Benguela e Cuanza Sul.

Esta edição contou com o patrocínio da cerveja Cuca, um aliar de duas marcas com história em Angola, que viria a brindar os participantes com uma visita à icónica fábrica da SOBA Catumbela, sempre dentro do espírito de aventura e descoberta característicos do Raid Cacimbo.

"É uma grande honra para o Social Team organizar a 21.ª edição desta que é a maior expedição turística de Angola que, apesar das adversidades constatadas no percurso, teve como bandeira a resiliência para o cumprimento dos nossos objectivos. Pretendemos continuar com esta máquina "fazedora de histórias".

De referir que o Raid Cacimbo conta com mais de 20 anos de história, ao longo dos quais foram exploradas as 18 províncias de Angola e quatro países africanos, percorridos milhares de quilómetros por vias principais, secundárias e terciárias, de encontro a comunidades em lugares esquecidos no tempo e as mais belas e inusitadas paisagens africanas. Para Kerlan Costa um dos estreantes do grupo das "Andorinhas" participar do Raid Cacimbo é muito mais que turismo, é uma experiência única conhecer melhor o nosso país.

Sobre o Raid Cacimbo

O Raid Cacimbo surgiu em 1996, passando desde então a ocupar lugar de destaque no calendário de eventos nacionais. A iniciativa decorre anualmente na estação do cacimbo, tendo sido interrompida no período de 1998 a 2001 em virtude da insegurança.

O número de viaturas participantes varia anualmente entre as 10h00 e as 15h00, um número limitado em função do grau de dificuldade do percurso, cuja extensão oscila entre os 3.000 e os 8.000 quilómetros. Este percurso é feito durante duas a três semanas consecutivas, pelas várias províncias de Angola, tendo em algumas expedições ultrapassando fronteiras.

Na história do Raid Cacimbo ficam marcadas duas expedições: a primeira, em 1996, a mais participada, com 33 viaturas TT, uma mota e 92 pessoas; e a de 2009, a mais extensa em termos de distância e de tempo, com 7.800 quilómetros percorridos em 22 dias.

O Raid Cacimbo permitiu a exploração dos mais diversos recantos do país por parte dos participantes da expedição automóvel

EDIÇÕES NOVEMBRO

JOSÉ COLA | EDIÇÕES NOVEMBRO

Margarida concretiza sonho no matrimónio com Borges

Kindala Manuel

Foi o concretizar de um sonho que começou em 2010, momento em que Borges conheceu Margarida, vinda em gozo de férias do Brasil, onde concluía a formação em medicina dentária na Universidade São Leopoldo do Brasil. O encontro aconteceu na casa da irmã mais velha de Margarida. Tudo aconteceu porque, sendo Borges colega do cunhado de Margarida, no encontro o rapaz não se cansou de piscar o olho, até convencer o colega a apresentar a cunhada. Mas para Margarida, a conclusão dos estudos estava em primeiro lugar. Seis anos depois, Margarida voltou do Brasil, já licenciada em medicina dentária.

Decidiu procurar por Borges, só que este, já não se lembrava dela. Com insistência e ajuda de amigos, conseguiram restabelecer a relação partindo de um beijo, dado inicialmente por Margarida. Ele formado em Engenharia Electrónica e ela em Medicina Dentária, oficializaram a relação no dia 15 de Julho de 2016, casando-se no civil, no regime de adquiridos na conservatória de Viana, em Luanda, e o religioso na Igreja Metodista Centro de Samaria.

Foram padrinhos dos noivos o casal Teresa António Gomes e Fernando Gomes. Para a noiva, o sonho de um dia estar no altar, só funcionou por ter esperado em Deus, que lhes concedeu a graça no matrimónio.

A noiva teve na sua indumentaria, modelo de vestido branco com detalhes prateados de mangas cumpridas e feito em tecido zibeline de seda pura, com corpo de renda francesa feito a mão adquirido em Portugal. O salão Solar do Camama, foi onde aconteceu o copo de agua, numa cerimónia testemunhada por 300 convidados.

A equipa de profissionais que dirige o programa tem na dupla de apresentadores Kayaya Júnior e Edmilza dos Santos os nomes mais sonantes

EDIÇÕES NOVEMBRO

PROGRAMA "SHOW DA ZIMBO"

O palco da cultura angolana

"Show da Zimbo" é um programa dedicado à homenagem de cantores destacados em determinados momentos da sua carreira e vai ao ar aos sábados, a partir das 21H00

Guimarães silva

Lá se foi o tempo em que o cemitério era o único local onde se faziam homenagens aos músicos que, enquanto em vida, deram tudo de si para alegrar os amantes da música.

A frase "estamos cansados de ver os músicos homenageados apenas quando já se encontram a escassos centímetros da sua sepultura", bastante usada quer em círculos urbanos, quer em rurais, para nos referirmos ao conjunto de reconhecimentos ou homenagens que se conferem a um músico, quando parte para o mundos dos "Pés Juntos", tem estado a perder terreno na sociedade angolana.

Quase que já não se consegue contar nos dedos de uma mão, o número de músicos que foram vítimas dessa situação nos últimos anos. Hoje, já há várias instituições no mercado nacional, autónomas do Ministério da Cultura, que se dedicam à homenagem de cantores que se destacam em determinados momentos da sua carreira. A cadeia de televisão privada Zimbo é uma dessas instituições. Através do "Show da Zimbo", um dos programas da sua grelha de programação, que vai ao ar ao sábado, a partir das 21H00, homenageia sempre um cantor.

Este gesto, que em abono da verdade faz toda a diferença, tem valorizado, como talvez já não acontecia há algum tempo, o trabalho desenvolvido pelos músicos. Se até alguns anos não lhes era permitido ver a sua própria homenagem, o que é muito justo, hoje já não se pode dizer o mesmo.

Vários são os músicos que têm travado, no palco do "Show da Zimbo", uma "Briga acesa entre a vontade de chorar, por estarem a ser homenageados ainda em vida e na presença de familiares e amigos, e a vontade de cantar não só para os presentes, como para o país, uma vez que a cadeia televisiva emite a nível nacional.

Tem sido bastante emocionante ver os beneficiários dessas homenagens desfrutarem de um reconhecimento ímpar, fruto de um conjunto de trabalhos que vêm realizando na sua carreira.

O programa "Show da Zimbo", liderado pelos apresentadores Kayaya Júnior e Edmilza dos Santos, veio pôr fim a essa triste realidade. O cemitério, que durante algum tempo

Com esta iniciativa, a TV Zimbo não só mostra que valoriza o trabalho dos cantores, como lança, ao mesmo tempo, um forte apelo à sociedade para a necessidade da criação de mais iniciativas dessa natureza. Mostrar aos músicos o quanto valem, quando ainda em vida, é um gesto que dispensa comentários.

Isso permite que eles fiquem a saber da admiração que os fãs e não só nutrem por eles. Até há um tempo a esta parte, não era agradável ouvir músicos a mendigarem por um reconhecimento. De igual modo, era ainda mais desagradável ver músicos a serem homenageados só depois de partirem para o além. Era uma realidade bastante triste, mas, felizmente, chegou ao fim.

O programa "Show da Zimbo", liderado pelos apresentadores Kayaya Júnior e Edmilza dos Santos, veio pôr fim a essa triste realidade. O cemitério, que durante algum tempo, foi o único palco de homenagem de alguns músicos, hoje foi completamente substituído pelo "Show da Zimbo". Este programa, além deste espaço de homenagem, tem também outros espaços onde, através dos quais, proporcionam aos telespectadores momentos de humor e de cultura geral.

É preciso haver mais espaços com essa finalidade. Iniciativas do género só engrandecem cada vez mais a cultura angolana. Não se pode permitir que os cantores, um segmento da sociedade com responsabilidade para elevarem a cultura angolana a nível nacional e internacionalmente, padeçam de homenagem.

Novelas

A FORÇA DO QUERER

Bibi desconfia de que Rubinho a esteja traindo

Na clínica de reabilitação, Silvana não se reconhece como viciada em jogo. A polícia interroga Bibi sobre o paradeiro de Rubinho. Bibi flagra Caio e Jeiza conversando, e a policial desconfia da relação entre os dois. Ivana faz um anúncio para a família. Joyce se desespera com a revelação de Ivana e acredita que a filha está fora de si. Bibi desconfia de que Rubinho a esteja traindo. Eurico ironiza Ivana para Nonato. Garcia teme represálias contra ele e Elvira por parte de Irene.

TV Globo
Todos os dias, 19 horas

NOVO MUNDO

Dom Pedro nomeia Leopoldina a Princesa Regente do Brasil

Comandados por Fred Sem Alma, os piratas dominam o navio negreiro, e Cecília e Libério comemoram. Fred ordena que Severino confesse sua sociedade criminosa com Thomas e Sebastião para as autoridades inglesas. Bonifácio anuncia a Leopoldina que precisa afastar-se da princesa. Chalaça incentiva Pedro a esquecer Domitila. Dom Pedro questiona Leopoldina sobre Bonifácio. Germana volta para Licurgo. Elvira decide deixar Hugo e acolher Germana e Licurgo.

TV Globo
Todos os dias, 20 horas

PEGA PEGA

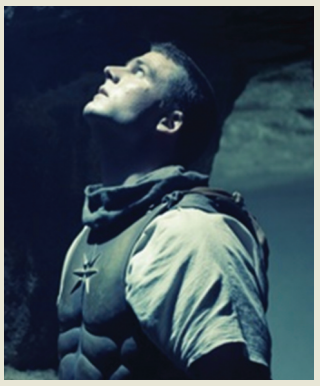
Júlio começa a trabalhar no quiosque do Rômulo

Arlete conta a Júlio que participou de um crime para salvar sua vida e a de suas tias, e afirma ao filho que ambos erraram por amor. Agnaldo conta a Sandra Helena que colocou o dinheiro roubado no teto do elevador do hotel. Júlio começa a trabalhar no quiosque do Rômulo. Pedrinho dá pra a Rúbia a jóia que tinha comprado para Sabine. Eric se surpreende ao saber que Dom é filho de Cristóvão. Dom pede a Tânia que não conte para Sabine sobre o relacionamento deles. Evandro conta ao pessoal da vila que Mónica não mora mais com ele. Tânia revela a Sabine que está namorando Dom e propõe união à empresária para manipular o rapaz.

TV Globo
Todos os dias, 19h30

Filmes

O Julgamento: Fronteira de Esperança



Numa aldeia pobre na Bulgária, Mityo mantém uma relação tensa com o filho desde a morte da mulher. Mas a revelação de um terrível segredo vai forçar Mityo a enfrentar o passado, para poder recuperar a sua paz interior e obter o perdão do seu filho.

TVC1
Domingo 27 de Agosto - 11h

A Volta Ao Mundo Em 80 Dias

Em 1890, um excêntrico inventor aposta com o presidente da Academia Real de Ciências que consegue dar a volta ao mundo em oitenta dias.

TVC2
Domingo 27 de Agosto - 12h10

O Pacificador

Uma funcionária do Pentágono e um militar americano tentam impedir um grupo de mafiosos russos e ex-jugoslavos de fazer explodir uma bomba atómica na cidade de Nova Iorque.

TVC3
Domingo 27 de Agosto - 13h15

Mais pequenos

Código Panda

Código Panda é o novo e mais divertido concurso onde crianças entre os 5 e os 7 anos são os protagonistas. Três equipas formadas por um pai ou mãe e duas crianças, vão descobrir se realmente se conhecem assim tão bem como pensam e se formam a mel.

Domingo, 27 de Agosto 12h00

As Poderosas Magiespadas

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

Domingo, 27 de Agosto - 10H00

Radicalmente Pateta

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

Domingo, 11h00

Chica Vampiro

Daisy é uma rapariga comum que sonha com uma carreira de cantora de comédia musical. Ou quase comum! Porque os seus pais são vampiros. Quando faz 17 anos, ela decide ficar humana para viver ao lado de seu amor, Max, o seu vizinho e colega na escola.

Domingo, 27 de Agosto 16H30

Explorar com Babyhood

As primeiras canções do bebé, Grupinho, Maya e Yaya, tempo de dança, Que dia maravilhoso, A pequena Lola visita a quinta, BabyTV Studios, Tricky Tracks. ngelina Bailarina é uma pequena estrela com o sonho de se tornar bailarina.

27 de Agosto - 10H00

Derby da Semana

1.º de Agosto-Sagrada Esperança

As equipas do 1.º de Agosto e do Sagrada Esperança da Lunda Norte jogam hoje, às 16h30, no Estádio 11 de Novembro, em Luanda, a contar para 22.ª jornada do Girabola2017. Esta partida opõe o campeão e líder do campeonato ao quarto classificado da prova e constitui o destaque da jornada.

TPA1
16h30
Estádio 11 de Novembro

Séries

The Deuce T1

O Os gémeos Vincent e Frankie - um barman e outro viciado no jogo - percorrem o duro caminho da Times Square de 1971. Ao tentar pagar a dívida do irmão, Vincent cruza-se com os **locais**: Candy e Ashley, prostitutas, e os proxenetas C. C. , Larry e Rodney.
Género: Drama
Realizador: James Franco
Ano: 2017
Class. Etária: M/6
Atores: Maggie Gyllenhaal James Franco Gary Carr Margarita Levieva Lawrence Gilliard Jr. Emily Meade Dominique Fishback

TVSéries
Segunda - 11Set - 02h00

Outlander T3

Separados por séculos e continentes, Claire e Jamie lutam para construir uma nova forma de vida afastados um do outro, mas sempre assombrados pela memória do amor que perderam.
Género: Drama
Realizador: Charlotte Brändstörm
Ano: 2017
Class. Etária: M/12
Atores: Caitriona Balfe Sam Heughan Tobias Menzies Graham Mctavish Grant O'Rourke Duncan Lacroix

TVSéries
Domingo - 17Set - 23h00

Royal Plaza

"Os livros devem ser queimados"

O grupo Protevida Teatro apresenta, quinta-feira, às 20h00, na Liga Africana, em Luanda, a peça "Os livros devem ser queimados", uma sátira que narra a história de um intelectual que luta pela falta de cultura e gosto pela leitura na sociedade.
No género drama, com a direcção e criação de Osvaldo Moreira e ideia original de Felisberto Filipe, a peça tem como personagem principal Palavra, jovem culto e amante da leitura, que não se conforma e tenta a todo custo mostrar às pessoas, sobretudo as que estão ao seu redor, que a leitura é um alimento para aumentar os conhecimentos.

Liga Africana
Quinta-feira, às 20h00

"O Vendedor de Esperanças"

"O Vendedor de Esperanças" é o titulo do livro que Velho Kipacaça, nome artístico de Lady Mukeba, apresenta, no dia 31, às 18h00, no hotel Skyna, em Luanda, numa sessão de venda e assinatura de autógrafos.
História de exploração de crenças e tradições culturais, o livro é uma mistura de drama e aventura cuja contracapa traz a seguinte frase: Diante do sofrimento, que caminho o ser humano percorre para a solução?

Hotel Skyna
Dia 31, às 18h00

Curso de TV

Um curso de formação sobre produção em televisão é realizado todos os sábados do mês de Setembro, na Mediateca de Luanda, no Largo das Escolas. Os participantes vão ter contacto com informações ligadas à gestão e organização administrativa, guionismo e gestão de conteúdos, produção executiva e realização. As inscrições abrem na segunda-feira e dão acesso automático a um sorteio para estágio.

Mediateca de Luanda
Sábados do mês de Setembro

Show

Disco e livro de poesia

"Um dia depois de amanhã" e "Kalunga - memórias de Agostinho Neto" são dois discos de poemas e livros que o escritor Ângelo Reis, O Poeta dos Pés Descalços, apresenta na próxima quarta-feira, na sede da Fundação Arte e Cultura, no Largo Serpa Pinto, no distrito urbano da Ingombota, em Luanda.
A apresentação das obras é antecedida de declamação de poesia por Ras Nguimba Ngola, Azul Fénix, Universo Mavambo e música de Fernando Jessy e Silvânia Marisa.

Sede da Fundação Arte e Cultura
Quarta-feira

Teatro

"Cassinda não volta atrás" no Elinga

O grupo de teatro Nguizani Tuxicani exibe, hoje, às 20h00, no Teatro Elinga, em Luanda, o grande clássico nacional "Cassinda não volta atrás". A obra, com 20 anos desde a sua criação, retrata a história de um jovem que procura por uma noiva, cuja família impõe-lhe algumas considerações, que são: caso o sogro morra, o jovem terá que ser enterrado junto. Em caso de casamento, o jovem terá que viver com a família da noiva. Cassinda aceita essas condições sem avisar aos pais e não volta atrás.

Teatro Elinga
Hoje, às 20h00

Henrique Artes estreia peça

O grupo Henrique Artes estreia no dia 2 e volta a apresentar no dia seguinte, na Casa das Artes, em Talatona, a peça de teatro "Com o meu marido até na morte", cuja sinopse realça nas cenas o nascimento e a morte tal e qual como a luz e o escuro caminham de mãos dadas. Com a duração de uma hora e 10 minutos, a comédia apresenta momentos de reflexão sobre essa inquestionável passagem de vida para a morte ou da morte para a vida.

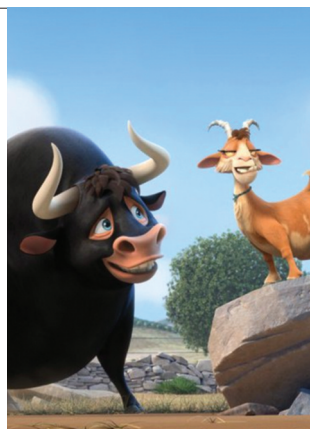
Casa das Artes, em Talatona
2 de Setembro 19h00

Cinema *Estreias da semana*

Jumanji: Benvindo à Selva

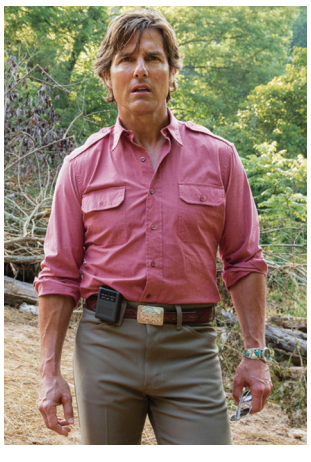
Estreia - 22 Dezembro
Actores: Dwayne Johnson, Kevin Hart, Jack Black, Karen Gillan
Ano: 2017
Argumento: Chris McKenna, Jeff Pinkner
Género: Acção, Aventura
Realizador: Jake Kasdan
Sinopse
Título Original: JUMANJI: Welcome to the Jungle
Sinopse
Quatro estudantes do ensino secundário descobrem uma antiga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

Barry Seal: Traficante Americano



Estreia - 01 Setembro
Actores: Tom Cruise, Domhnall Gleeson, Sarah Wright, E. Roger Mitchell
Ano: 2017
Argumento: Gary Spinelli
Género: Thriller
Realizador: Doug Liman
Título Original: American Made
Sinopse
Em "Barry Seal: Traficante Americano", Tom Cruise volta a juntar-se ao realizador de "No Limite do Amanhã", Doug Liman ("Identidade Desconhecida" e "Mr. & Mrs. Smith"), na escandalosa e real proeza de Barry Seal, um piloto oportunista, inesperadamente recrutado pela CIA para realizar uma das operações mais secretas da história dos Estados Unidos.
Baseado numa história verídica, "Barry Seal: Traficante Americano" conta ainda com Domhnall Gleeson, Sarah Wright, E. Roger Mitchell, Jesse Plemons, Lola Kirke, Alejandro Edda, Benito Martinez, Caleb Landry Jones e Jayma Mays nos principais papéis.