

Fim-de-Semana



Estilista Leila Gaspar

“Acho que nasci para fazer caridade”

Leila Gaspar é das estilistas mais antigas da província da Huila. Entrou no mundo da moda por divertimento, mas hoje sente a actividade como um dom concedido por Deus e encara com mais seriedade. Porém, já não aprecia com o mesmo prazer de outros tempos os holofotes da fama, razão porque optou por direccionar os seus esforços para acções de carácter social.

Horóscopo



CARNEIRO de 21/03 a 20/04

Nesta semana tem boas possibilidades, mas nem todas as iniciativas são de momento oportunas. Não se precipite a fazer mudanças, necessita de mais tempo de reflexão.



TOURO de 21/04 a 20/05

Nesta semana, deverá conviver o mais possível e ver alguns amigos que já não vê há algum tempo. Podem surgir desses convívios alguns encontros fugazes, apaixonantes mas meramente físicos. Não confunda fortes atracções físicas com sentimentos.



GÊMEOS de 21/05 a 20/06

O entusiasmo reina no seu quotidiano, a sua mente está voltada para o futuro de forma muito aberta e positiva. Os novos encontros podem trazer alguém que revolucionará o seu dia-a-dia, conferindo uma nova cor e alegria.



CARANGUEJO de 21/06 a 21/07

Nesta semana, terá alguma tendência para se envaidecer tanto da sua pessoa, dos seus pertences ou até mesmo da pessoa com quem partilha os seus dias. Lembre-se que há que ter conta peso e medida, poderá ser mal interpretado ou tornar-se inconveniente.



LEÃO de 22/07 a 22/08

Não confunda atracção física com sentimentos. Este será um período em que viverá momentos escaldantes, contudo serão passageiros e sem significado para um futuro a médio prazo. Atenção às relações duplas, não corra riscos desnecessários.



VIRGEM de 23/08 a 22/09

Nesta semana, não se isole, procure pelo menos estar em contacto mais íntimo com a sua família ou com aqueles que lhe são mais próximos. O isolamento não resolverá quaisquer problemas. Tente o diálogo com a pessoa amada em vez de se pôr de lado.



BALANÇA de 23/09 a 22/10

Nesta semana, sentirá um forte desejo de viver momentos intensos com o seu parceiro. Dedique toda a atenção, surpreenda-o com pequenas coisas no dia-a-dia. Se está só, tenha em atenção à forma libertina como age quotidianamente. Não crie situações problemáticas.



ESCORPIÃO de 23/10 a 21/11

Nesta semana, não seja tão exigente consigo próprio nem com os que o rodeiam. Abra a sua mente e procure as razões pelas quais o seu parceiro reage de forma diferente. Se fizer este exercício simples, poderá contar com um relacionamento mais firme e tranquilo.



SAGITÁRIO de 22/11 a 21/12

Nesta semana, abra o seu coração, não tenha receio de amar. Expresse os seus sentimentos e não dê margem para dúvidas nem ouvidos a terceiros mal intencionados. Se está a aguardar o início de uma nova relação, seja paciente e aguarde melhores dias.



CAPRICÓRNIO de 22/12 a 20/01

Não dê ouvidos às bocas do mundo. As más-línguas por vezes jogam por terra sentimentos e relacionamentos perfeitos. Se está a iniciar uma relação, o melhor será confiar na sua intuição. O tempo ditará que as suas opções foram as mais correctas.



AQUÁRIO de 21/01 a 19/02

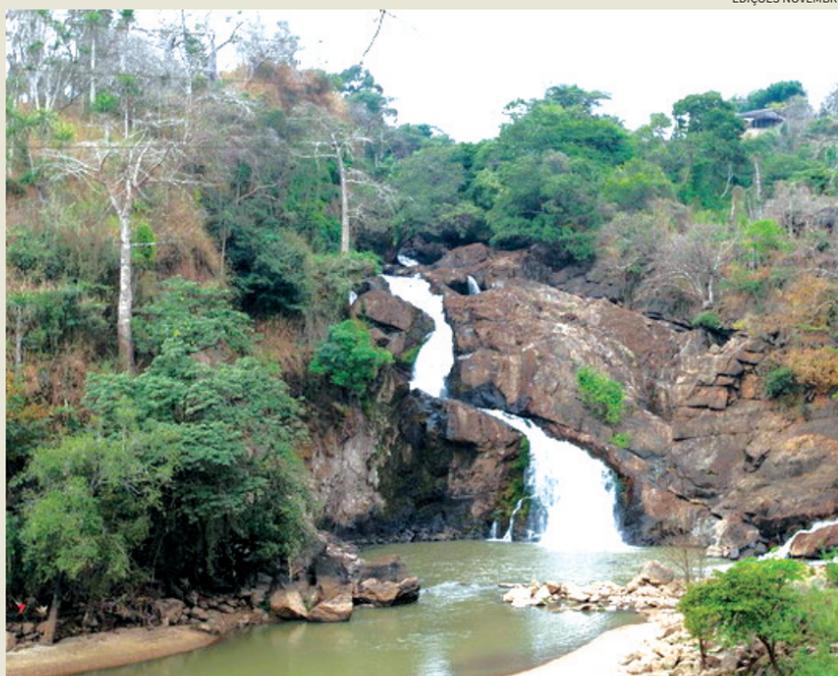
Nesta semana, sentir-se-á um pouco desgastado e sem grande capacidade de compreensão e tolerância para com o ser amado. Deverá dizer aquilo que sente, ultrapassar dúvidas e fazer as suas opções.



PEIXES de 20/02 a 20/03

Nesta semana, a calma não abundará e poderá reflectir-se na sua vida amorosa. Analise os sentimentos que nutre pelo seu parceiro, seja honesto consigo próprio e defina aquilo que quer para a sua relação. Não insista naquilo que o incomoda.

Angola



EDIÇÕES NOVEMBRO

Local apazível na província do Cuanza-Sul

Cachoeiras do Binga

As Cachoeiras do Binga estão situadas no rio Keve e constituem um dos postais de visita da província do Cuanza-Sul. Também se destacam neste aspecto a fonte das águas medicinais do Waku-Kungo (Pedras d'Águas) e a Baía do Kikombo, onde em 1640 Salvador Correia de Sá desencadeou um ataque que culminou com a expulsão dos colonialistas holandeses. O rio Queve é um curso de água de Angola que faz parte da Vertente Atlântica. É designado por Cuvo nas terras altas do Huambo e por Queve mais a jusante e perto da sua foz.

Fazem anos esta semana



Julio Iglesias

Julio José Iglesias Puga de la Cueva, mais conhecido como Julio Iglesias, nasceu em Madrid, a 23 de Setembro de 1943, é cantor, compositor e empresário espanhol de fama internacional. Dedicou-se inicialmente à carreira desportiva, com o objectivo de tornar-se um jogador profissional de futebol. Actuou na equipa do Real Madrid, na posição de guarda-redes, entre 1958 e 1962.

Andrea Bocelli

Andrea Bocelli OMRI nasceu em Lajatico, Itália, a 22 de Setembro de 1958, é um tenor e compositor. Vencedor de cinco BRIT Awards e três Grammys, Bocelli gravou nove óperas completas, entre as quais "La bohème", "Il trovatore", "Werther" e "Tosca", além de vários álbuns clássicos e populares, tendo vendido mais de 70 milhões de cópias em todo o mundo.



Thiago Silva

Thiago Emiliano da Silva nasceu no Rio de Janeiro, a 22 de Setembro de 1984, é futebolista. Joga na posição de defesa e actualmente defende as cores do Paris Saint-Germain.

Bakari Koné

Bakari Koné nasceu em Abidjan, a 17 de Setembro de 1981, é futebolista. Joga na posição de atacante e defende as cores do Lekhwiya. Koné é muito veloz e habilidoso e é conhecido também por possuir uma estatura extremamente baixa.



Saiba

Faraday

Michael Faraday viveu de 1791 a 1867. Foi físico e químico inglês. É considerado um dos cientistas mais influentes de todos os tempos. As suas contribuições mais importantes e os seus trabalhos mais conhecidos tratam dos fenómenos da electricidade, da electroquímica e do magnetismo, mas Faraday fez também diversas outras contribuições muito importantes na física e na química. As suas descobertas em electromagnetismo forneceram a base para os trabalhos de engenharia no fim do século XIX para que Edison, Siemens, Tesla e Westinghouse tornassem possível a electrificação das sociedades industrializadas. Os seus trabalhos em electroquímica são amplamente usados em química industrial.

Lance Armstrong

Lance Armstrong foi um ciclista profissional americano, campeão de estrada em 1993. Ficou famoso por ter vencido o Tour de France por sete vezes consecutivas, um record absoluto nessa prova, entre 1999 e 2005. Todavia, em 2012, alguns anos após encerrar a sua carreira desportiva, perdeu todos os títulos obtidos depois de 1998 e foi banido do ciclismo competitivo pela União Ciclista Internacional, em razão do uso de doping.



Sophia Loren

Sophia Loren, nome artístico de Sofia Constanza Brigida Villani Scicolone, nasceu em Roma, a 20 de Setembro de 1934, é actriz. Loren começou a sua carreira no cinema em 1950. Aos 15 anos, apareceu em vários papéis menores até ser contratada para cinco filmes pela Paramount, em 1956, lançando a sua carreira internacional. Actuou em filmes notáveis como "The Pride and the Passion", "Houseboat", "It Started in Naples". Sophia Loren ganhou fama internacional em 1962, quando recebeu o Oscar de Melhor Actriz pelo filme Duas mulheres, que também lhe rendeu o prémio de Melhor Actriz no Festival de Cannes.



Diferentes “cores” e opiniões são seguidas por membros de uma mesma família e a paz continua a reinar nos lares

Primeiro de Agosto versus Petro de Luanda

Derby com prolongamento em casa

Os desafios de futebol não são vividos apenas no campo. Ganham vida também em muitos lares, onde membros de uma mesma família defendem cores de diferentes emblemas.

António Capapa

O escaldante Primeiro de Agosto – Petro de Luanda causou também grande frenesi em muitas residências em que os esposos não são adeptos das mesmas equipas, e, muitas vezes, com os filhos a ajudarem a apimentar nas diferenças.

Adepto do Petro de Luanda, o encenador do grupo teatral Etu Lene, Felisberto Cassua, torceu em casa pela equipa do coração. Mas, teve a companhia da mulher que nesse dia vestiu-se de rubro-negro. O filho de treze anos faz claque com a mãe.

Segundo Felisberto Cassua, ele e a esposa vestiram camisolas de cores diferentes “mas imbuídos de amor”. E, quase sempre, assistem o jogo saboreando um bom petisco que no final sai mais gostoso para aquele cuja equipa termina vencedora. “Normalmente,

quando o Primeiro de Agosto vence, eu sofro com a troça. O mesmo acontece quando é o contrário. Mas, sempre respeitando o fair play”, assegura.

O jornalista Osvaldo da Piedade é adepto da equipa do Rio Seco, enquanto a esposa nutre simpatia pela do Catetão. Opções contrárias que garantem “um bom convívio na diversidade”, valorizado por Osvaldo.

Ele e a esposa têm, igualmente, o hábito de assistir juntos os jogos pela televisão, quer nacionais, quer internacionais. Para Osvaldo, “estar com a companhia também ajuda muito ao diálogo e na partilha de conhecimentos. O futebol chega a ser “um grande factor de união”.

Para o psicólogo clínico Leonídio Bravo da Rosa, tudo deve ser gerido de forma empática, “cada um deve colocar-se no lugar do outro”, questionando-se sobre

que atitude gostaria que os outros tivessem, caso a sua equipa tivesse perdido. Fazer uso “da sensatez, isto é, sem faltar ao respeito” é o que aconselha o psicólogo Cleonício Bravo da Rosa.

Normalmente, quando o 1º de Agosto vence, eu sofro com a troça. O mesmo acontece quando é o contrário. Mas, sempre respeitando o “fair play”

E sensatez é o que parece não faltar a Osvaldo e a esposa. Porquanto, quando o Primeiro de Agosto perde com o Petro de Luanda, sofre

os insultos em casa “mas tudo de forma equilibrada, naquilo que na gíria se chama de estiga”.

Até há cinco anos, era diferente. Osvaldo parecia ser o tipo de adepto que queria carregar toda a dor do clube do coração, ao ponto de “deixar de comer quando ela perdesse”. Mas, actualmente, já consegue gerir melhor os resultados negativos do Primeiro de Agosto. Condenando, por outro lado, situações inamistosas resultantes do gozo que sofre quem teve a sua equipa derrotada.

Para ele, o desporto é bom e não se pode permitir que os resultados que nos desagradem gerem violência. “Por mais que tenhamos o coração a doer, um bom sorriso faz bem”, sentencia.

Felisberto Cassua assegura que também sabe lidar com resultados negativos. De acordo com o homem das artes, a provocação de

quem é vencedor não lhe faz moça, tendo em conta que no bairro Rangel, onde nasceu e cresceu, “as brincadeiras de infância eram carregadas de chacota. Se não aguentasses, ías para a casa. Se lutasses e perdesse a peleja, a tua ‘estiga’ aumentava”.

O encenador, autor da famosa peça teatral “O Feiticeiro e o inteligente”, entende, igualmente, que o desporto deve ser um factor de união na família e não o contrário. Razão por que também critica os casais que se desentendem em momentos de chacota, pois, segundo afirma, “para além de não saberem observar o fair play, não se amam”.

Cleonício Bravo da Rosa vê nas diferenças clubísticas e nas abordagens na família do futebol como uma forma de se “promover a democracia familiar”.

Na opinião do psicólogo Cleonídio Bravo da Rosa, a

beleza da vida está na diversidade de opiniões, e não só. “Costumo sempre dar o exemplo do vento: só existe vento, a atmosfera não tem igual temperatura no seu todo”, afirma.

Para boa convivência, o especialista considera fundamental as pessoas serem educadas. Uma educação que dá uma perspectiva melhor da realidade das coisas. “Uma educação assente na tolerância” e que “torna as relações humanas harmoniosas”.

Cleonídio Bravo da Rosa aproveita para apelar à necessidade de se investir no respeito pela opinião diferente. “Quem fala da opinião, fala da escolha diferente. Cada um tem uma perspectiva própria, que o torna diferente, quanto às opiniões ou opções. E mais, em cada opinião, há alguma verdade. Portanto, é diversidade de opiniões que gera conhecimento”, sublinha.



PERFIL

**MARIA MANUELA
VITURO
GOUVEIA
GASPAR “LEILA”**

Naturalidade:
Lubango

**Data de
Nascimento:**
8 de Março de 1966

Filiação: Manuel
Gouveia e Hirondina
Vituro Gouveia

Número de filhos:
Quatro

Perfume:
Tierry Mulle Alien

**Cidade angolana
preferida:**
Lubango

Desporto: Prefere a
dança.

Defeito: Detesta o
racismo

Prato preferido:
Não tem

Fruta preferida:
Manga, abacaxi
e uvas



Estilista Leila Gaspar

“Acho que nasci para fazer caridade”

Leila Gaspar é das estilistas mais antigas da província da Huíla. Entrou no mundo da moda por divertimento, mas hoje sente a actividade como um dom concedido por Deus e encara com mais seriedade.

Arão Martins / Huíla

Porém, já não aprecia com o mesmo prazer de outros tempos os holofotes da fama, razão porque optou por direccionar os seus esforços em acções mais de carácter social. Acredita não ser obra fácil, porque os tecidos encareceram bastante. “Mas, quando se está a fazer trabalho social, tem que se deixar de pensar no dinheiro, pois há sempre maneira de o repor”. Atente a entrevista.

O nome Leila já é sonante. Como é que tudo começou? Na verdade, Leila nem sequer é o meu nome. É uma alcunha. Foi-me atribuído em Portugal, contava eu, na altura, 13 anos. Havia alguns autocarros de marca Leyland que eu usava com muita frequência para me deslocar, porque não gostava de andar a pé. Quando nos dessem dinheiro, enquanto os outros adquirem gelados ou outros

produtos, eu guardava a minha parte para apanhar o autocarro. Por causa disso, as pessoas começaram a tratar-me por “Leyland”. Por ser um nome cumprido, diminuíram para Leila e eu gostei. Até a minha mãe passou a chamar-me assim e tornei-me Leila. O meu nome é Maria Manuela Vituro Gouveia Gaspar.

Quando é que enveredou pela actividade de estilista? Tudo começou no dia 17 de Outubro de 1993. O jornalista Luís Garrido, actual director do Centro de Produção da TPA na província de Malanje, na altura jornalista na Huíla, apareceu em minha casa e disse que iria realizar um evento para saudar o aniversário da televisão e queria que eu organizasse um desfile. Disse-lhe que nunca tinha feito isso e não me sentiria muito confortável em fazê-lo. Mas ele insistiu. Disse que sempre confiou em mim. Fiquei com isso na

cabeça e comecei a cozer. Nessa altura, cozi e desfilei. Desfilava e quando chegasse ao camarim, chorava. Voltava a passar e chorava, sempre. Depois criei o gosto e estou aqui até hoje, já lá vão cerca de 24 anos.

Já mostrei colecções minhas no país e em países como São Tomé e Príncipe e Namíbia. Tenho, também, marcas na França, Itália e no Brasil, entre outros

Já produzi roupas para modelos internacionais? Já mostrei colecções minhas no país e em países como São Tomé e Príncipe e Na-

míbia. Tenho, também, marcas na França, Itália e no Brasil, entre outros. Há muita roupa feita por mim nesses países. Por várias vezes, recebi solicitações de nomes sonantes do mundo das artes, inclusive dos Irmãos Verdades. Declinei muitos pedidos, por achar que nasci para fazer caridade. Nunca gostei muito de me envolver lá em cima.

A roupa foi recebida com sucesso nesses países? Principalmente na Europa, a roupa foi recebida com muita satisfação. As pessoas, quando vêem peças feitas por mim, ficam maravilhadas. Muitas vezes pensei que, se ficasse noutro país, talvez as coisas corresse muito melhor.

Sempre sonhou ser estilista? Nunca me tinha passado pela cabeça ser estilista. Apenas fazia roupas para as minhas amigas e para mim, numa altura em que em Angola não havia quase nada. Ia aos “far-

dos” e comprava vestidos grandes para transformá-los e fazer roupas para mim e para as minhas amigas. A minha mãe é que era costureira. Na nossa família, em cada uma das irmãs da minha mãe, há uma filha costureira e ao ver sempre a minha mãe a cozer criei o gosto e fui crescendo com isso. Mas nunca me imaginei no mundo da moda. Ser estilista foi sempre um hobby. Não pensava estar no mundo da moda. Até aos 45 anos, fazia isso como um hobby. Mas hoje sinto ser um dom que Deus me deu e tenho que agradecer. Vou investir mais nesta área.

Sente-se famosa? Não, porque eu até evito isso. Há 10 anos, as pessoas pensavam que desapareci do mercado, porque depois enveredei a minha actividade para a acção social e nunca comuniquei com a imprensa. Organizo, quase sempre, eventos muito restritos e as

peças pensavam que desapareci do mercado. Depois de vários anos, voltei publicamente a apresentar, no último fim-de-semana, as novas tendências de Verão. São novas criações. O evento decorreu numa unidade hoteleira da cidade do Lubango. É uma colecção de novas tendências para o Verão, que representam as novas criações. Juntei na actividade mais de 30 modelos do país. Pretendo com essas actividades continuar a promover a indústria da moda, “designers”, modelos e estilistas. Fiz o meu desfile num hotel. A acção visou, também, promover aquela nova unidade hoteleira. Tem-se dito que uma mão lava a outra. Como estava a precisar de fazer uma acção social, aceitei e tudo correu bem para nós e para o hotel.

O que acha da fama? É uma coisa que me deixa constrangida. Numa outra altura, era bom estar na televisão, na rádio e nos jornais

para muita gente me conhecer. Mas, agora, penso de forma diferente. Acho que, quando se faz caridade, até o significado é bíblico: “o que a mão direita faz, a esquerda não tem que saber.” Por isso, apareço pouco. Gosto do jeito que sou, porque, às vezes, a fama atrapalha um pouco.

Qual a sua fonte de inspiração?

Sempre me inspirei nos jovens. Faço trajas para os jovens. Não tenho alguém específico. Quando estou a cozer, imagino um jovem a vestir as minhas roupas. Gosto de criar de um jeito diferente. Sou uma pessoa que estou sempre [virada] “para cima”. Por mais que eu viva momentos difíceis, procuro estar sempre bem-humorada, tanto que eu vivo rodeada pela juventude.

Já se sentiu só?

Houve momentos da minha vida em que pensei que ficaria muito sozinha. Tinha filhos que foram estudar para fora do país, outros que partiram para o mundo espiritual e pensei que iria ficar sozinha. A contrariar a expectativa, de repente, vi a minha casa cheia de jovens. Gosto de trabalhar com os jovens e as crianças.

Ao direccionar as suas actividades para acções sociais, não perde tempo e dinheiro?

Realmente, sim. Hoje, ainda é pior, porque os tecidos encareceram bastante. Fica mesmo complicado, porque acabo por não tirar rendimento daquilo que gasto. Mas, quando uma pessoa está a fazer trabalho social, tem que deixar de pensar no dinheiro. Há sempre maneira de o repor.

Tem memória de costureiras que se podem impor no mercado da Huíla?

Sim. Temos muita juventude a despontar com muita força e que estão a apresentar trabalhos formidáveis. Acho que é preciso que haja maior união entre costureiros e estilistas, porque é com esse factor que se faz a força. É importante estarmos mais unidos. Para os novos estilistas, digo sempre que a nossa juventude é ainda um pouco arrogante. Gosta do imediato. Eu sou uma das estilistas mais antigas da província da Huíla e digo que precisamos de estar mais unidas. Muitos estilistas antigos já não estão no mercado, tais como Sangueve e Mendonça, que começaram com a actividade muito depois de mim. Alguns ainda fazem

alguma coisa. Mas, antigos mesmo já não existem.

Sempre me inspirei nos jovens. Faço trajas para os jovens. Não tenho alguém específico. Quando estou a cozer, imagino um jovem a vestir as minhas roupas. Gosto de criar de um jeito diferente.

Existe potencial de estilistas angolanas?

Temos estilistas fabulosas, sobretudo as antigas. As novas, penso que ainda têm muito para aprender. Que me desculpem a franqueza, mas vejo e acompanho as actividades. Sei que das novas e que tem tido muito sucesso, a quem também posso tirar o meu chapéu, é a Nadir Tati. Das antigas, refiro-me a Lucrécia, a Lizeth Pote e outras. São pessoas com potencial forte. Penso que nos faltam fábricas têxteis e de confecção. Quando isso existir, a

nossa moda vai pegar como o estilo de música kuduro.

A actividade das estilistas e costureiras pode contribuir para a diversificação económica do país?

Sem dúvida. Quando conseguirmos fazer moda internacional será uma mais-valia para o país. Vamos estar a fazer moda e exportar as marcas. É dinheiro que vai entrar para o país. É só termos fábricas têxteis e de confecções. Tenho a certeza de que a moda angolana vai pegar. Ainda não temos forma de fabricar em série. Enquanto continuarmos a trabalhar artesanalmente, será muito complicado. Estamos confiantes nas acções do Executivo, no intuito de criar incentivos para as pessoas que têm a sua actividade ligada à moda.

Tem a família como suporte do sucesso?

Tenho 32 anos de casada com Paulo Gaspar, outro promotor de eventos, e sempre nos apoiámos mutuamente. É uma cumplicidade de todos os dias. Nós sempre trabalhamos juntos. As pessoas, às vezes, admiram muito como nos aguentamos. Geralmente, os casados dizem que trabalhar com o parceiro não dá certo. Mas, para nós, é sinónimo de

sucesso. Trabalhamos juntos desde sempre.

Como foi a experiência no comité Miss Huíla?

Fiz parte da Direcção do comité Miss Huíla durante 10 anos. Nessa missão, trabalhei, também, com o Paulo Gaspar e, depois, decidimos deixar [o comité]. Em todas as empresas, trabalhamos juntos. Somos sócios, cúmplices um do outro. Aliás, o Paulo Gaspar é o apresentador favorito dos meus espectáculos.

Qual foi o espectáculo que mais lhe marcou?

Os meus desfiles marcam-me sempre, porque são únicos. Tento realizar sempre algo diferente. Nunca uso manequins profissionais. Uso sempre os colaboradores da Associação Showas Gaspar. Já houve pessoas que me interrogaram a respeito disso. Os nossos recursos financeiros não são tão famosos. Para não parar, prefiro trabalhar com os colaboradores da Associação. Hoje, tenho pessoas que não são familiares, mas já os adoptei como “familiares”. Para mim, são todos uma grande família, porque nos entendemos e os desfiles marcam-me sempre por isso, por fazer as coisas de forma diferente. Já fiz desfiles sem tapetes. Mesmo à

sombra das árvores, os eventos decorrem sempre bem.

Pode partilhar connosco uma recordação do tempo em que colaborou com o Comité Miss Huíla?

Largava a minha casa quando se aproximava alguma edição. Dedicava-me, durante meses, ao Concurso Miss Huíla. A minha filha mais nova era pequena e hoje também já pensa em enveredar pela produção de eventos, embora esteja a estudar Direito.

O cenário do concurso era um ponto turístico da província da Huíla e era ao vivo. Era algo complexo e eu tinha de estar ali presente de manhã e de noite.

Além desse evento, tinha outros?

Realizávamos, também, o “show” denominado “Showas Para Sempre”, que era exclusivo da Associação. O evento decorria no mês de Novembro. A acção incorporava, também, partidas de futebol, voleibol e tínhamos apoios de artistas nacionais, como Caníssia, Ary, Anselmo Ralph e John Ramos, que vinham a custo zero. Mas, depois, as coisas começaram a melhorar. Depois, deixámos de fazer este evento há três anos. Era, também, algo que gostava.





Torneio de futsal infanto-juvenil

“Top Craques da Escola” agita capital

As manhãs de sábado, 12 instituições de ensino da capital têm conhecido uma movimentação desportivo-cultural digna de realce.

Armando Pereira

Trata-se de torneio de futsal infanto-juvenil, denominado “Top Craques da Escola”, desenvolvido pela empresa Hattrick, pertencente ao ex-internacional angolano dos Palancas Negras, Carlos Alonso “Kali”, envolvendo mais de 1400 crianças, com idades compreendidas entre os 12 e 15 anos.

O projecto, que teve início dia 15 de Julho, conta ainda com o apoio da divisão do Desporto Escolar do Ministério da Educação, e encaminha-se a passos largos para a final, a ter lugar no dia 20 de Outubro, na Academia de Futebol de Angola

(AFA), quando faltam quatro jornadas, das 12 previstas, em cada final de semana.

Kali esclareceu que todas as equipas estão obrigadas a inscrever duas meninas, perfazendo 288 distribuídas por 144 formações. As mesmas têm alinhado em todas as partidas, seguindo as regras. A escolha das instituições de ensino prende-se com as condições técnicas que estas possuem para disputar o torneio.

Em declarações ao *Jornal de Angola*, Marco Francisco, da organização, fez um balanço positivo das oito etapas até aqui disputadas, destacando o crescimento do número de talentos revelados e de interessados em acompanhar a iniciativa apoiada

pelo Ministério da Educação.

“Tem corrido muito bem em todos os níveis, sobretudo pela alegria dos participantes. Chegámos a conclusão de que é necessário revitalizar o desporto praticado na escola, porque em muitos países é a partir daí onde se constrói uma base sólida para o desporto de qualidade”, realçou.

A sétima ronda disputada no complexo desportivo da Escola 5003 contou com a presença do presidente da Federação Angolana de Futebol Salão (FAFUSA), Noé Alexandre, que assistiu a evolução das mais de 120 crianças de 12 equipas do município.

Irene Gonçalves, antiga capitã da selecção sénior

feminina, Fabrice Alcebíades Maieco “Akwá”, goleador-mor dos Palancas Negras, e Dedé são os padrinhos do projecto. Os mesmos têm detectados várias meninas e rapazes com talento. Algumas destas crianças são reportadas à AFA, para eventualmente virem a realizar testes.

“Temos vistos algumas meninas, em número bastante reduzido, se comparado com os rapazes, a jogarem com os rapazes de uma forma absolutamente normal, sem grandes diferenças, um número de aproximadamente seis”, revelou Marco Francisco.

A organização já está a pensar na final, onde espera “uma grande festa” para to-

das as crianças. É também pretensão da organização fazer um concurso de claque de cada escola.

Kali esclareceu que todas as equipas estão obrigadas a inscrever duas meninas, perfazendo 288 distribuídas por 144 formações. As mesmas têm alinhado em todas as partidas, seguindo as regras.

“O grande problema é garantir o transporte e alimentação para essa malta toda. Tudo isso envolve verbas e nós estamos em busca desse apoio, por isso não podemos garantir que vamos concretizar, mas acima de tudo queremos fazer uma festa que seja memorável para o desporto escolar”.

Marco Francisco está optimista, porquanto tem recebido retorno de figuras ligadas a estrutura governamental. “O mais importante é fomentar o desporto escolar e eu acredito que o projecto veio para ficar”.

Segundo ainda Marco Francisco, já está a ser cogitado pelos principais patrocinadores, a segunda edição do Top Craques da

Escola, embora seja ainda uma promessa verbal, a julgar pelo interesse demonstrado por todas as partes envolvidas no projecto.

“Acredito que a segunda edição será mais fácil, com maior responsabilidade. Possivelmente vamos entender a mais escolas e, eventualmente, a outras zonas do país. Tudo não passa de intenção, devem-se fazer as coisas com alguma cautela”, analisou.

A melhoria dos resultados nas provas internacionais é um dos ganhos apontados pelos estudiosos da ciência do desporto, que aconselham o Estado a passar à prática.

Vivaldo Eduardo, treina-

dor de andebol e jornalista, citou recentemente o exemplo de países europeus, que aumentaram as horas de Educação Física, quando em Angola, após a última reforma educativa, “em muitas escolas públicas os professores juntam os dois tempos semanais, de 45 minutos, numa única aula, reduzindo a frequência semanal para uma sessão.”

Ao estabelecer uma relação entre a ausência do desporto na escola e o desempenho dos desportistas nacionais, Vivaldo Eduardo foi peremptório: “De nada valerá procurar minuciosamente as causas dos insucessos das nossas selecções nacionais, quando

chegamos ao Alto-Rendimento. Para construirmos uma equipa vencedora, temos de posicionar correctamente a pirâmide, com uma base ampla, constituindo prioridade o seu alargamento quantitativo, para se poder atingir a tão ansiada qualidade, no topo.”

O presidente da Associação Provincial de Futebol de Luanda, Domingos Tomás disse que a iniciativa surge em boa altura, uma vez que a actual conjuntura financeira do país tem inibido potenciais patrocinadores a investir no futebol de formação.

“Espero que isso possa atrair potenciais patrocinadores porque neste momento o futebol e o desporto

angolano em geral, precisa de pessoas dispostas a apoiar causas como esta”.

“Espero que isso possa atrair potenciais patrocinadores porque neste momento o futebol e o desporto angolano em geral, precisa de pessoas dispostas a apoiar causas como esta”.

Aposta na formação

“De um tempo a esta parte tem se falado muito sobre a aposta na formação, como se fez em tempos idos. Apesar de ser futebol Salão, é importante realçar que muitos craques surgem daí, e depois dão o salto para futebol onze. Há que dar os parabéns a Hattrick, assim como a Top, na qualidade de grande patrocinadora”.

Irene Gonçalves disse que a inclusão das meninas, no Top Craques da Escola, é um passo importante, dentro daquilo que são as suas pretensões, que passam pela inclusão do género nas equipas de futebol das escolas.

“Por se tratar de crianças com idades compreendidas

entre os 12 e 15, vão jogar com os rapazes, é assim que se faz em muitos países. Isso permite, por outro lado, desenvolver melhor as suas capacidades técnicas. Quem sabe numa próxima edição vamos ter os dois escalões representados no torneio”, augurou.

A Hattrick é uma empresa especializada em gestão desportiva, composta por equipa multidisciplinar e de reconhecido “know-how” e experiência no mercado angolano, com vista a promover e desenvolver o desporto, através das entidades desportivas e dos atletas, ajudando a elevar os seus padrões a um nível internacional.





A modalidade desperta atenção pela combinação de sons e a “química” do movimento proporcionado pela dança dos praticantes no desenvolvimento da sua actividade



GUIMARÃES SILVA

Inocência

O jovem que mostra capoeira em Cacuaco

Inocência Guilherme pratica capoeira em Luanda desde os 14 anos. Iniciou-se no estilo jiu-jitsu em artes marciais, mas acabou envolvido na exótica modalidade da capoeira que considera menos violenta

Guimarães Silva

A modalidade que combina acrobacias, dança ao som de música ao vivo tocada pelos próprios praticantes, atraiu-o muito pelos movimentos aparentemente suaves, contagiante sobretudo, desde 2002.

O praticante, que se iniciou no estilo jiu-jitsu em artes marciais, teve inclinação imediata para a modalidade exótica, porque a considerou menos violenta do que a primeira em que se inclinou.

A química dos primeiros momentos de contacto foi crucial, a influência de amigos que já praticavam foi igualmente pedra de toque para o início de um consulado que perdura até hoje.

“A capoeira”, adianta, “tem origem brasileira, mas foi levada para o país latino americano por escravos angolanos. Estes passaram por privações da pior espécie e socorriam-se dos seus rituais, danças tradicionais e sons. Nisto criaram algo que dura há séculos”, confidencia Inocência Guilherme, técnico médio de manutenção de máquinas, que nas

horas vagas dedica-se ao ensino deste importante meio cultural aos mais novos.

A combinação de sons é o chamariz que mais o cativa. Inocência Guilherme sublinha que “a base musical da capoeira é formada por seis instrumentos: berimbau, que na tradição angolana é o hungu, o batuque que no linguajar brasileiro é o atabate, o pandeiro com o chocalho e tem um instrumento com duas cabaças e uma vara, que na expressão brasileira é o uagógo”, enumera, acrescentando que, no passado, “utilizou-se igualmente o reco-reco, que é por nós chamado de dikanza. Hoje, por causa da modernização, o reco-reco deixou de fazer parte do grosso.”

Segundo o praticante, o objectivo principal da prática da arte “é a busca e enriquecimento da história, da tradição, do conhecimento do que se passou sobre o tráfico negro, que envolveu muita coisa, muitos elementos, pessoas, governos, meios de transportes marítimos, interesses, enfim... saber qual a história de África com o Brasil e qual a de Angola com aquele país da América latina.”

Interesse pela capoeira

No país, o desempenho dos praticantes da capoeira “está a melhor. Já passámos por períodos maus. De 1994, o ano da implantação do capoeira, a esta parte vejo muito bons resultados.

A capoeira tem origem brasileira, mas foi levada para o país latino americano por escravos angolanos. Estes passaram por privações da pior espécie e socorriam-se dos seus rituais, danças tradicionais e sons. Assim, criaram algo que dura há séculos

Fruto disso é o recrudescer de grupos que praticam a modalidade no país. A título de exemplo, dirijo, desde Abril do corrente, em Cacuaco, o grupo de capoeira “Embondeiro”, fundado a 30 de Novembro de 2014, em Luanda, pelo mestre bra-

sileiro Cabeça.” Ainda assim, de acordo com Inocência Guilherme, há muitos desportistas brasileiros interessados em praticar em Angola, o que “mostra que existe algum crescimento e interesse na troca de experiências, o que é bom e melhora o trabalho”, disse.

“Nós treinamos e aliamos o físico à teoria, com a realização de palestras, workshops. A competição é a roda de capoeira. Temos as aulas e mostramos tudo nela. Hoje, graças a Deus, já temos o torneio nacional de artes marciais feita pela escola “Figh to Figh” do mestre Ronaldo Ribeiro, uma boa iniciativa que envolve muitas modalidades onde se inclui a capoeira”, informou Inocência Guilherme.

“Aprendi com a frequência e a prática. Depois de oito, dez anos nas lides, comecei a fazer cursos de capoeira, aqui em Angola. Nos seminários de divulgação, transmitimos a história, a verdadeira origem da modalidade e os pilares. Temos tido trocas de experiências com outras escolas, ainda recentemente tivemos uma com a “Oficina da capoeira”, em Luanda.

Tudo começa na roda

Metodologia para atingir o nível de perfeição requerido

A metodologia para atingir o nível de perfeição, segundo o praticante, é rígida. “Como em todo o treino, começamos com alongamentos, exercícios normais. Temos três a quatro estilos de jogos e perto de 22 sons do berimbau. Seguimos o estilo “jogo de São Bento” conhecido a nível mundial, criado pelo mestre Bimba, que inscreve sequência de golpes durante o jogo”, elucida, sublinhando que o movimento começa de cima para baixo, depois o inverso.

O formato do jogo, segundo o interlocutor, é irregular, mas tudo sob o som produzido pelos próprios praticantes no local, cada som significa um passo do jogo-dança. Por isso, ainda segundo a fonte, inscreve muitos movimentos.

Jovens e as artes marciais

“Infelizmente muitos jovens utilizam as artes marciais para o roubo, para a delinquência, mas estes são a minoria, porque a outra parte, a maioria faz das artes marciais um hobby, um meio para combater ao stress, ao cansaço depois da jornada laboral”, confessa.

“As pessoas precisam de saber o que é realmente. Temos que trabalhar mais nisso com a divulgação. Saber das vantagens e desvantagens, sei que a prática ajuda imenso na flexibilidade, na memorização, reflexão e autocontrolo, tudo porque há um encaixe perfeito entre o homem, a música, a batucada e a dança”,

adianta. A conjugação de esforços para preservar a capoeira é já um facto. “Há um tempo a esta parte, cada grupo era independente, mas hoje já não. Hoje, fazemos parte da “Associação de Capoeira Regional de Angola”, e a “Liga Nacional de Capoeira”, cujo papel visa a união dos grupos, em torno da modalidade e a inter-relação para apostarmos no crescimento e nos prémios para os praticantes.”

“Na capoeira, em Angola, não temos mestres, porque nos falta a internacionalização dos praticantes. Hoje temos que esperar pelos mestres que vêm do Brasil para as graduações”, disse, revelando que, “tenho um projecto, o Pequeno Embondeiro para crianças dos 6 aos 11 anos, que vai ajudar numa primeira fase os meninos de rua para não apostarem na delinquência. Quero que os jovens sigam os bons exemplos dos mais velhos. Vamos apostar em palestras e cursos para que eles interiorizem os conceitos e a filosofia da capoeira. Patrocínios, ainda não os tenho. É apenas projectos que para a sua aplicabilidade vou precisar de patrocínios.”



Inocência em acção

KINDALA MANUEL | EDIÇÕES NOVEMBRO



Cultura angolana e santomense unidas por matrimónio

Kindala Manuel

Santiago do Espírito Santo e Luzia Simão Baptista conheceram-se, em 2015, em Luanda, durante um encontro entre amigos. Ele, de nacionalidade santomense, e ela angolana, consideram o enlace de ambos fruto do cruzamento da fé religiosa que comungam. Foi Santiago quem deu o primeiro passo para a conquista da dama, mas, embora professem a mesma fé, a jornalista da "Folha Universal" não entrou na conversa do pretendente com facilidade. Valeu o contributo dos amigos e da família de Luzia. Obedecendo aos princípios da palavra de Deus, o namoro durou um ano até Santiago fazer o pedido de noivado, cumprindo com as obrigações do alembamento como manda a tradição angolana.

O casamento civil aconteceu na conservatória do Cassenda, no dia 6 de Setembro, e o religioso no dia seguinte, na catedral da Igreja Universal do Reino de Deus, sede Maculusso. A noiva adoptou o sobrenome Espírito Santo do marido e juraram amarem-se até que a morte os separe, perante a sociedade e a igreja. Testemunharam como padrinhos do noivo Belo Quifua e Catarina Sapalo, e da noiva António Mambo e Samba Mambo.

O copo de água aconteceu no salão Alimexi em Talatona, onde estiveram presentes 150 convidados.



Crónica de Domingo

A nova classe de herbívoros

Onde estejam, distinguem-se das duas classes de mamíferos com que se aparentam: o homo sapiens, porque este pensa antes de agir, e os demais herbívoros, porque estes ruminam. O novo animal descoberto em Angola não o faz. Alimenta-se de folhas da árvore “George Waxing Tony”, a mais cara do planeta terra.

Soberano Canhangá

São bípedes. Preferem, entretanto, rolar sobre rodas, em dois eixos.

Onde quer que estejam, distinguem-se das duas classes de mamíferos com que se aparentam: diferentes do homo sapiens, porque este pensa antes de agir e conserva um termo que se chama moral. São também diferentes dos demais herbívoros porque estes ruminam e o novo animal descoberto em Angola não o faz. O novo herbívoro alimenta-se, porém, de folhas da árvore “George Waxing Tony”, a mais cara do planeta terra.

Tal como as executivas do protocolo, os novos herbívoros andam divorciados dos valores e, quando ouvem soar este termo pronunciado

pelos homens, seus aparentados, apenas lhes vem a ideia de pecúnia.

Intitulam-se pomposamente de “boi velho” e, como tal, preferem “capim fresco”, que devoram desalmadamente

Intitulam-se pomposamente de “boi velho” e, como tal, preferem “capim fresco” que devoram desalmadamente, de dia, de noite e em horas esquivas. Muito longos têm sido os seus pastos que deixam as florestas caseiras desprotegidas de predadores da sua e doutras espécies.

Nos seus discursos de ocasião, não se coíbem de apre-

goar: boi velho faminto, relva fresca devastada!

E a sociedade, ainda moribunda, apenas ataca o capim nascente quando herbívoro e relva foram talhados um para o outro!

Os novos vegetarianos, também apelidados de “suga-mangas” são fáceis de identificar e localizar. Vá à praça do divórcio. As maratonas, em qualquer largo do bairro, têm sempre uns disfarçados ou ostensivos. Vá à Ilha seca do zango. E se quiser ver os “de qualidade”, faça-se passar ao Musssulo, adentre os lodjes e os hotéis de classe elevada. Até no aeroporto você os encontra prontos a voar para as casas de campo que embelezam as fazendas ou para turismo no estrangeiro.

É essa a nova classe de herbívoros. Um cancro a combater?!



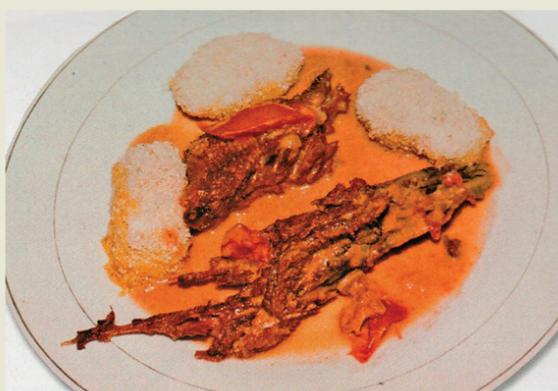
EDIÇÕES NOVEMBRO

**Funje de peixe seco com myengeleka****Ingredientes:**

- 1 kg de peixe seco;
- tomate maduro;
- cebola;
- 2 dl de óleo;
- quiabo qb;
- 1 kg de fuba de bombô;
- folhas de abóbora;
- sal;

Modo de preparar

Limpe o peixe e reduza a quantidade de sal. Corte aos pedaços e refogue com óleo a parte, juntamente com tomate e a cebola. Acrescente o quiabo e deixe cozer. O resto do óleo e do quiabo serve para fazer a myengeleka. Refogue as folhas, a cebola e adicione o quiabo pré-cozido. Misture tudo de forma harmoniosa e rectifique o sal.

**Mwamba de jinguba com peixe seco grosso e funje de milho****Ingredientes:**

- 600 grs de peixe seco;
- 4 tomates maduros;
- 1 cebola;
- 150 grs de mwamba de jinguba;
- jindungo caombo;
- água qb;

Modo de preparar

Ttirar o sal do peixe e cozer previamente. Depois refogue numa panela a cebola, o tomate e coloque a mwamba de jinguba, já desfeita em água. Se necessário acrescente um pouco de água e deixe engrossar juntamente com o peixe. Rectifique o sal. Acompanhe com funje de milho.

**Chicharro no forno****Ingredientes:**

- 3 chicharros;
- 4 tomates maduros;
- 5 dentes de alho;
- 1 cebola;
- sal qb;
- salsa;
- folhas de louro;
- azeite doce;

Modo de preparar

Tempere o chicharro com alho e sal. Unte um tabuleiro com azeite e coloque, primeiro as folhas de louro e a seguir o peixe, a cebola em rodela e o tomate. Leve ao forno durante 30 minutos numa temperatura de 180°C. Depois passe pelo liquidificador o tomate, a cebola, o óleo e decore o peixe com a salsa. Pode ser acompanhado com funje, arroz, batata-doce ou mandioca.



MOTA AMBRÓSIO | EDIÇÕES NOVEMBRO



MOTA AMBRÓSIO | EDIÇÕES NOVEMBRO



MOTA AMBRÓSIO | EDIÇÕES NOVEMBRO

Com nome e comida italiana a reflectir, de certo modo, a diversidade do que é Luanda, a casa abriu há pouco mais de dois anos, mas pela qualidade do que serve e como o faz, depressa passou a ter clientela farta e heterogénea.

O Toscano

Carne seca e quiabos à moda dos italianos

Ao cimo da Rua Samuel Bernardo há um espaço, onde sabores italianos e angolanos convivem à mesma mesa em harmonia, o que reflecte, de certo modo, a heterogeneidade da grande metrópole em que se transformou a capital.

Luciano Rocha

O “Toscano”, como o nome sugere, é restaurante italiano, embora alguns dos pratos do menu tenham ingredientes da cozinha de Angola – batata-doce, carne seca, jindungo, quiabo – num casamento harmonioso, em Luanda, de culinárias aparentemente díspares.

A ideia, aliás, foi de um grupo empresarial angolano, com outras incitativas no ramo da restauração. A casa abriu há pouco mais de dois anos, mas pela qualidade do que serve e como o faz, depressa passou a ter clientela farta e heterogénea.

Alguns dos clientes, provenientes de espaço idêntico a funcionar, até há pouco, mesmo em frente, limitaram-se a mudar de passeio.

O “Toscano” está situado numa das artérias mais antigas da “Luanda de outros tempos”, a que liga, no sentido ascendente, o Largo Amílcar Cabral ao cinema “Tropical”. No tempo colonial tinha um nome qualquer, em placa toponímica, que poucos, ou nenhuns, alguma vez pronunciaram.

Cresci e fiz-me homem a repetir o nome que os mais velhos lhe chamavam, Rua do Franco. Que não sei quem foi, confesso. Provavelmente, comerciante, como sucedia então, com frequência, em “baptismos do povo”.

“Luanda cresceu, modificou-se e até à antiga Rua do Franco tem restaurante de pratos italianos com batata-doce e quiabos.”

A cidade pequena deu lugar à grande metrópole. Luanda modificou-se na arquitectura e hábitos e até a velha Rua do Franco tem um restaurante. Com nome e comida italiana a reflectir a diversidade da população que acolhe.

O “Toscano”, instalado numa antiga vivenda adaptada com gosto e sobriedade, dispõe de duas salas, cada uma com 14 lugares e esplanada, com 27.

À entrada há um pequeno bar, onde quem tem tempo pode aguardar por

mesa, saborear, por exemplo, um Martini (1.800 kwanzas) gin (1.750/5.600) uísque (novo, 1.430, velho, 9.500), café (250). Para quem não pode esperar é alternativa para almoçar.

A maioria dos clientes do almoço trabalha perto e tem tempo contado. A pensar especialmente neles há, de segunda a sexta-feira, “pratos do dia”: um de peixe, outro de carne e os “regionais”, tipicamente italianos. Qualquer das opções custa 1.990 kwanzas.

Para os com mais tempo, há o recurso à lista. Vasta e diversificada: oito pratos de peixe, sete de marisco e nove de carne. No primeiro, os preços oscilam entre 3.900 kwanzas (linguado grelhado, com molho de limão e manteiga) e 6.900 (lombo de bacalhau com puré de batata, queijo pecurine e orégãos). No segundo, de 5.800 (lagosta gratinada, grelhada ou fervida) a 7.900 (grelhada mista). No último, de 2.800 (peito de frango frito com molho à portuguesa) a 5.900, quantia tabelada para duas opções: peito de pato crocante com molho de frutos vermelhos e costeletas

de borrego, mais tomatinhos temperados com vinagre balsâmico.

O menu de culinária italiana também é, naturalmente, amplo. Só pizzas são 23, entre as quais salientamos a “Angolana” – além de molho de tomate, mozzarella e orégãos, ingredientes comum a todas, leva carne seca, quiabo frito, jindungo, molho de alho, cebola, azeite doce –, “Lubango” (chouriço, tomate fresco, cebola, pimento), “Italiana Quatro Estações” (fiambre, cogumelos, milho, presunto) e “Americana” (cogumelos, stroganoff, batata palha, azeite doce). Todas em tamanhos: pequena (2.400), médias (3.800), familiares (4.800).

Os preços dos esparguetes vão de 2.200 kwanzas a 4.950, os risotos são todos a 4.750 e a lasanha vegetariana (2.900) é alternativa.

Os vinhos são argentinos, chilenos, franceses, italianos, portugueses, sul-afrikanos. Brancos (10.800 kwanzas) são seis. Tintos, 24, o mais caro dos quais, “Cortes de Cama Reserva”, custa 39.300 kwanzas e o mais barato (7.600), é o “Culemborg”.



Localização

Rua Samuel Bernardo, n° 54

Fundação 30 de Junho de 2015

Telefone 937 006 980/937 008 298

Marcações sim



Horário das 8h00 às 24h00

(sem dia de encerramento)

• Matabicho a partir das 8h00

• Almoço a partir das 11h30

• Jantar a qualquer hora depois do almoço

Pizza mais pedida Angolana



Lugares 28 pessoas (sala); 27 (esplanada)

Espaço para fumadores (sim)



Carta de vinhos

Sim (vasta)



Multicaixa

Sim



Televisão

Sim, sem som

Serviço

(☹ = fraco, ☹☹ = regular, ☹☹☹ = bom)



Qualidade da comida

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



Preço

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





Pululukwa Resort

O espaço ideal para o encontro com a natureza

O Pululukwa Resort, localizado no bairro da Mapunda, arredores da cidade do Lubango, província da Huíla, é um lugar atraente e faz jus ao conceito de bem-estar.

Arão Martins | Lubango

Implantado numa área superior a mais de 200 hectares, com solo fértil, favorece o desenvolvimento agrícola que suplementa o seu turismo sustentável.

Com 60 bungalows de várias tipologias (singles, duplos, duplos Vip's, twins e familiares), o resort tem capacidade para alojar 128 pessoas, distribuídas por três aldeias, designadamente a Aldeia Muholo, a Zulu e a Madeirense.

O Pululukwa Resort, no Lubango, está rodeado por uma das mais belas paisagens do sudoeste de Angola, onde o agreste e o verde da natureza se misturam, transformando o espaço paradisíaco no local

ideal para descansar em harmonia com a natureza.

A unidade hoteleira foi inaugurada no dia 10 de Agosto de 2012, pelo antigo ministro da Hotelaria e Turismo, Pedro Mutindi, e o projecto de requalificação e decoração pertence ao arquitecto Augusto Vasconcelos.

Em homenagem ao dialecto Nhaneca humbi, grupo étnico linguístico oriundo desta região do sudoeste de Angola, Pululukwa significa "descansa o corpo". Foi com esse espírito que nasceu este lugar sereno, tranquilo, onde a envolvência da natureza funciona como terapia repousante e transforma-o no lugar ideal para descansar, sentir e sonhar.

O Pululukwa Resort tem um conceito de bem-estar

familiar original, único na sua localização, envolvente na sua componente ecológica, soberbo na sua decoração exótica e criativa no seu bom gosto.

O Pululukwa Resort tem um conceito de bem-estar familiar original, único na sua localização, envolvente na sua componente ecológica, soberbo na sua decoração exótica e criativa no seu bom gosto.

A sua arquitectura é rústica, em pedra, madeira e colmo, onde as cores ocre e

terra estão em perfeita sintonia com a natureza do local, cenário ideal e convidativo ao romantismo.

A directora geral adjunta do Pululukwa Resort, Manuela Matos, explicou a reportagem do Caderno Fim-de-Semana que o empreendimento turístico pertence ao Grupo Cosal, uma empresa angolana, dedicada ao mercado automóvel, venda de viaturas, peças de substituição, óleos e derivados que resolveu alargar o seu ramo de actuação, apostando na vertente da Hotelaria e Turismo em Angola.

Unidade hoteleira

A unidade hoteleira do Pululukwa Resort tem capacidade de alojar 128 pessoas, repartida por 60 bungalows,

de várias tipologias. A originalidade dos alojamentos, cujas instalações são amplas, modernas e confortáveis, encontram-se agrupados ao longo da encosta da serra e estão subdivididos em três aldeias, que são: a aldeia Muholo, em homenagem a um tipo de árvores existentes na província da Huíla, a Aldeia Zulu, que representa a maior tribo da África do Sul e a Aldeia Madeirense, por existir na província da Huíla, uma grande influência de portugueses oriundos desta região de Portugal.

Os seus bungalows, em forma redonda e equipados com A/C, TV por cabo, cofre, frigobar e telefone, espelham a criatividade, o conforto, o bom gosto e o requinte africano, que lhe proporcionam

tranquilidade desejada.

Inúmeros acessos

Os inúmeros acessos em calçada, interligados por pedonais em madeira e terra vermelha, rodeados por lagos, imensas árvores, jardins, flores, relva, morros de salalé, são espaços propícios para longas caminhadas a pé, ou de bicicleta, para apreciar a deslumbrante vegetação natural que privilegia o espaço.

Reserva animal

Uma pequena reserva de animais selvagens, com a maioria a circular livremente pelo Resort, é um atractivo que cativa qualquer visitante.

Numa visita guiada ao espaço, a nossa reportagem verificou a zebra, orix, cabras de leque (spring back), im-

palas, vacas do mato, aves-truzes, jacaré, inúmeros coelhos e capotas, dentre outros, que despertam a atenção dos visitantes.

Gastronomia a altura

A gastronomia, de superior qualidade, servida no esplendoroso “Restaurante dos Lagos”, anima o interesse de qualquer pessoa. Com uma decoração elegante, uma excelente carta, onde os sabores da terra são enaltecidos, fazem a delícia dos apreciadores do bom gosto e do requinte.

O atendimento personalizado, rápido e com eficiência. É a alternativa para quem gosta de qualidade, de saborear receitas elaboradas

com poucos custos.

O Pululukwa Resort é um local também preparado para a realização de banquetes e outros eventos. A direcção do Pululukwa esclareceu que casar no Pululukwa Resort é uma boa opção para quem procura um lugar criativo, com privacidade, qualidade de serviços e separado do centro urbano, para um festejo diferente e totalmente personalizado.

Ponto de encontro

O espaço reservado ao Wine Bar, local onde se pode degustar os melhores vinhos internacionais, saborear os queijos e enchidos da terra e apreciar um charuto, ao som de música ao vivo, num

ambiente místico e exclusivo, é considerado como ponto de encontro obrigatório.

O atendimento personalizado, rápido e com eficiência. É a alternativa para quem gosta de qualidade, de saborear receitas elaboradas com poucos custos.

O Pub Snack-bar, Chill Out e Deck são locais igualmente aprazíveis e tranquilos pela sua localização e abrangente paisagem, que proporcionam o desfrute de

momentos de grande serenidade e muito bem-estar.

Uma equipa acolhedora e simpática confere ao Pululukwa um atendimento diferenciado e personalizado. Para a direcção do Pululukwa, refere Manuela Matos, significa dar o que há de melhor, acrescentando que este sector tem uma funcionalidade de serviço de 24h00 sobre 24h00.

No Pululukwa, existe também uma biblioteca que funciona como espaço exclusivo para os hóspedes do resort e é o local ideal para relaxar, em companhia de um bom livro, ou mesmo para uma conversa tranquila, num ambiente acolhedor e de muito bom gosto.

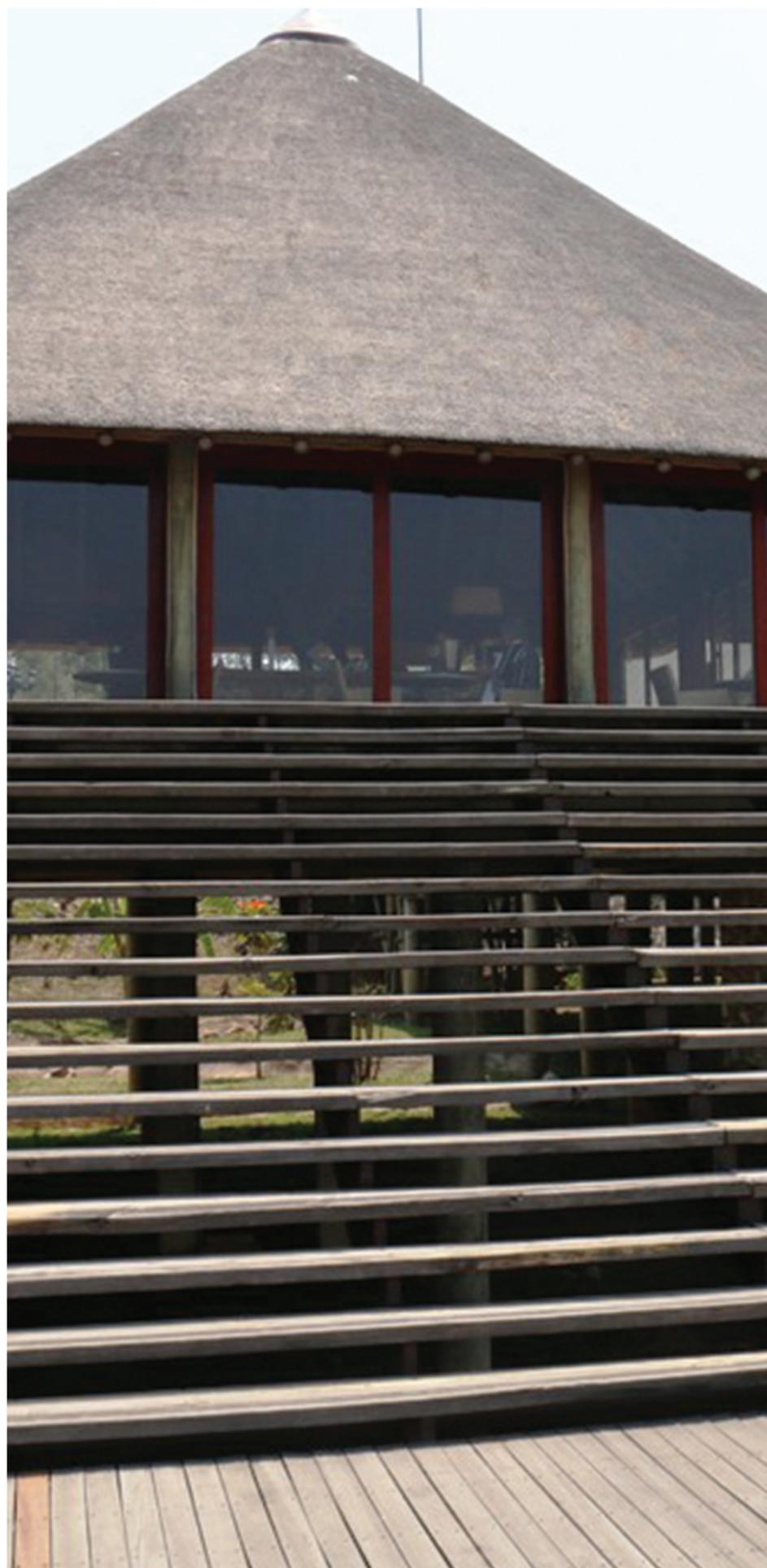


ARÃO MARTINS | EDIÇÕES NOVEMBRO

ARÃO MARTINS | EDIÇÕES NOVEMBRO



Pululukwa Resort é um autêntico “paraíso” no interior da Cidade do Cristo Rei





Pato na Área é um programa da Televisão Pública de Angola que conquistou o seu próprio espaço entre os angolanos em função dos assuntos abordados



Pato na Área

O programa que combate o “stress”

Analizar os assuntos do dia a dia numa perspectiva humorística é o que se propõe o espaço Pato na Área da Televisão Pública de Angola visto por muitos como o programa que combate o “stress”

Os médicos reconhecem que o “stress” é, nos dias de hoje, um dos problemas que mais afecta a saúde dos homens. A razão para o seu aparecimento são várias. Mas, as que não escapam quando o assunto é enumerá-las, são: as dificuldades de lidar com as pressões do dia-a-dia, aturar problemas financeiros, questões familiares, violência urbana, problemas no trânsito, mau relacionamento com colegas de trabalho ou chefes.

Essas questões, de acordo com os especialistas, concorrem fortemente para o aparecimento do “stress”. O tratamento dessa doença envolve um conjunto de acções, sendo uma das quais o lazer, ou seja, o divertimento.

Os médicos recomendam, entre outras coisas, para se combater essa patologia, muita diversão. As pessoas com forte propensão para contrair “stress” devem ocupar-se ao máximo com momentos de muita descontração. Aqui, rir, sempre que possível, funciona como um grande antídoto contra essa enfermidade. É aqui que entra o programa “Pato na

Área”, da grelha de programação do canal 2 da Televisão Pública de Angola (TPA). O programa, apresentado pelo actor Kitengo Kunga, mais conhecido por “Quitás” ou Pato na Área, foi lançado com o objectivo de proporcionar aos angolanos momentos de humor.

É tudo uma brincadeira. O programa apodera-se dos vários eventos que ocorrem em Luanda e no interior do país para o Pato na Área protagonizar os seus actos. O apresentador consegue criar brincadeiras que, mais do que entreter o interlocutor ou telespectador, deixam sempre uma mensagem à sociedade.

Foi, por exemplo, por intermédio deste programa que se conseguiu ter uma noção do conhecimento que alguns cidadãos têm do Hino Nacional. Certa vez, numa das edições do programa, o apresentador decidiu interpelar alguns cidadãos para cantarem parte do Hino Nacional. A reacção não foi das melhores.

Muitos, sobretudo adultos, revelaram um autêntico e comprometedor desconhecimento do Hino Nacional,

ou seja, não conseguiram cantar sequer um verso do “Angola Avante”. Foi quase a primeira vez que se conseguiu – na brincadeira, é certo – medir o nível de cultura nesta matéria.

O programa, apresentado pelo actor Kitengo Kunga, mais conhecido por “Quitás” ou Pato na Área, foi lançado com o objectivo de proporcionar aos angolanos momentos de humor.

A ideia que se tem é a de que todos os angolanos saibam cantar bem o Hino Nacional. Essa ideia é alimentada pelo facto de, no Ensino Primário e, até, no de Base, se deve ensinar o Hino do país. Não se percebe por que razão ainda há, nos dias de hoje, cidadãos que não saibam cantar o Hino de Angola. Essa dificuldade só veio ao de cima por causa da ousadia do apresentador do programa “Pato na Área”. Desde que surgiu, este

programa tem-se afirmado como um descobridor de défices de cultura geral nos angolanos. Nas suas edições, o programa procura sempre saber até que ponto os cidadãos angolanos dominam determinadas informações ligadas ao mundo. Isso até tem feito com que muitos cidadãos não aceitem falar para o microfone do programa.

Quando surgiu, poucos foram os que conseguiram compreender a contribuição que o “Pato na Área” iria trazer para o conhecimento da sociedade, mas depois foi fácil identificar. Não tinha só a missão de entreter os telespectadores.

Uma das suas missões, embora não esteja sublinhada no seu roteiro, é também mostrar até que ponto os cidadãos angolanos, sobretudo os jovens, estão a aproveitar o conhecimento que recebem nas escolas.

Quanto a isso, não tem sido agradável ver jovens renderem-se diante de questões como: quem foi o primeiro Presidente de Angola? Isso demonstra claramente como os nossos jovens estão em termos de cultura geral.

Perspectiva

Os jovens devem empreender um esforço redobrado

E não é bom que o quadro continue como está. Os jovens, em vez de atribuírem as próprias culpas ao Governo, deveriam fazer um esforço para ultrapassar essa realidade, lendo muito e cultivando-se.

Não se pode permitir que um jovem, considerado legitimamente como o futuro da Nação, apresente tais debilidades. O programa “Pato na Área”, líder de audiência, tem despertado a mente de muita gente.

Kitengo Kunga, que se afirma um grande condutor deste programa televisivo, tem sido muito feliz, na me-

dida em que consegue sempre trazer assuntos pertinentes, apesar de estarem carregados de uma grande dose de humor.

O nome “Pato na Área” faz menção à natureza do programa. O programa é gravado dentro de vários eventos. Por exemplo, se houver um evento em Luanda ou em outro lugar do país, o programa aparece lá e começa interpelar, inadvertidamente, os participantes. Por isso é que chama “Pato na Área”. Apanhado de surpresa, em ambiente de copos e a brincar, qualquer um pode esquecer-se de trechos do Hino...



Apresentador Kitengo Kunga

Novelas



MALHAÇÃO

Lica e Clara fazem as pazes

Dóris pede a Tato que convença Aldo a ir até à escola. Anderson teme que o presente de Samantha o afaste ainda mais de Tina. Clara e Lica confessam que sentem falta uma da outra. Samantha provoca Tina por causa de Anderson. Todos elogiam o clipe da banda Lagostins. Clara revela a Lica que Edgar voltou a ser o director da escola. Lica e Clara fazem as pazes. Ellen diz a Bóris que aceita ser aluna do Colégio Grupo. Ellen conta à família que aceitou mudar de colégio e todos comemoram. Mitsuko garante a Malu que não permitirá que Ellen estude no Grupo. Lica descobre cicatrizes no corpo de Clara e esta afirma que não quer conversar com Lica sobre as suas cicatrizes.

TV Globo

Todos os dias, às 19h00



NOVO MUNDO

Cosette convida Joaquim para trabalhar na sua peça

Bonifácio discute com Dom Pedro para defender Leopoldina. Domitila acredita que será escolhida por Dom Pedro. Greta ouve uma conversa entre Diara e Matias e conta a Sebastião. Hugo exige que Elvira conte a verdade a Joaquim. Dalva e Lurdes incentivam o romance entre Nívea e Olinto. Elvira conta a Joaquim que eles nunca foram casados. Cosette convida Joaquim para trabalhar na sua peça. Anna tem um pesadelo com Thomas. Diara volta para casa. Cosette elogia Licurgo e Germana se enfurece.

TV Globo

Todos os dias, às 20 horas



PEGA PEGA

Malagueta beija Maria Pia

Antónia diz a Domênico que é preciso divulgar a foto de Mónica. Bebeth pede a Eric para recontratar Wanderley. Malagueta beija Maria Pia. Arlete desabafa com Elza sobre o seu passado. Antónia pensa em falar com Athaide sobre o acidente de Mirella, mas Luíza impede-a para proteger Eric. Malagueta declara o seu amor por Maria Pia, que afirma amar Eric. Malagueta vai morar com Sabine. Sandra Helena diz a Malagueta que tem dúvidas se ele revelaria os amigos, caso fosse preso. Luíza avisa Antónia que continuará com a investigação apenas se Eric quiser.

TV Globo

Todos os dias, às 19h30

Filmes

Bastille Day-Missão Antiterrorista



Em Paris, um agente da CIA une esforços com um carteirista para impedirem uma conspiração internacional. Numa frenética corrida contra o tempo, o duo apercebe-se que ambos se tornaram alvos a abater e que têm de confiar um no outro para vencer.

TVC1

Domingo, 17 de Setembro, às 10h20

Cosmos



Witold é um péssimo estudante e um espirituoso que pode parecer encantador. Saindo de férias, ele conhece Fuchs, um jovem deprimido. No caminho, os dois decidem alugar um quarto numa pequena hospedaria onde uma série de eventos misteriosos acontecem.

TVC2

Domingo, 17 de Setembro, às 10h00

O Cavaleiro das Trevas



Gotham vive ameaçada: além da acção da máfia e da imagem cada vez mais descredibilizada de Batman cresce a prepotência de Joker, um psicopata assassino...

TVC4

Domingo, 17 de Setembro, às 09h25

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, 17 de Setembro, às 12h00



As Poderosas Magiespadas

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

Domingo, 17 de Setembro, às 10h00



Radicalmente Pateta

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

Domingo, 17 de Setembro, às 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, 17 de Setembro, às 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.

Domingo, 17 de Setembro, às 10h00

Dérbi da Semana

1º de Agosto - Progresso

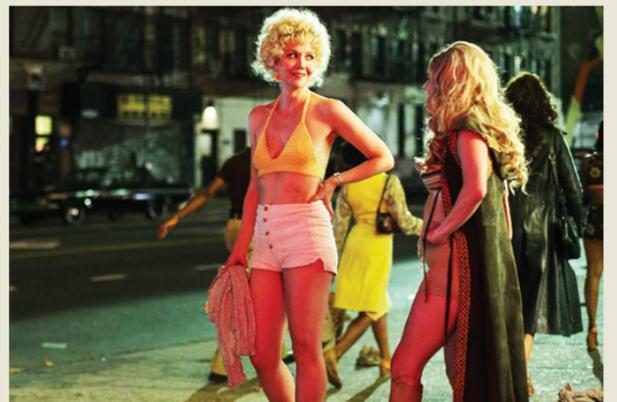


As equipas do 1º de Agosto e do Progresso do Sambizanga jogam hoje, às 16h30, no Estádio dos Coqueiros, em Luanda, protagonizando o principal atractivo da 25.ª jornada do Girabola 2017, com os "militares" a procurarem consolidar a liderança da competição.

**TPA1
17h30**

Séries

THE DEUCE



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 frequentadores locais Candy e Ashley, prostitutas, e os proxenetas C. C., Larry e Rodney.

**TVSéries
Segunda-Feira,
18 de Setembro - 2 Horas**

VICE PRINCIPALS



Vice Principals é a história de um liceu em que duas pessoas quase o conseguiram gerir e que tentam chegar ao lugar de topo com sucessivas tentativas de arruinar as hipóteses do outro, comportando-se pior que os adolescentes da instituição escolar.

**TVSéries
Segunda-Feira,
18 de Setembro - 3h30**

Música



Aline Frazão na Casa das Artes

Aline Frazão apresenta, sábado, às 21h00, na Casa das Artes, em Talatona, em Luanda, os temas que compõem o mais recente trabalho discográfico, durante num concerto musical. O espectáculo da cantora, compositora, guitarrista e produtora serve ainda para viajar pela sua discografia, "Clave Bantu" e "Insular", que tiveram participações dos escritores José Eduardo Agualusa, Ondjaki, Ana Paula Tavares, os músicos José Manuel Díaz, Carlos Freire, Giles Perring, Pedro Geraldés, Toty Sa'Med e Capicua.

Sábado - 21h00 - Casa das Artes

Euclides da Lomba no Sequele

O Euclides da Lomba e a Banda Maravilha actuam hoje, a partir das 10h00, no Espaço Aplausos, na Centralidade do Sequele, no município de Cacucuo. O espectáculo, com buffet, visa celebrar o primeiro aniversário do recinto que o alberga e os bilhetes de acesso são adquiridos ao preço de 15, 10 e 8 mil kwanzas.

**Espaço Aplausos
10h00**



Festival da Canção de Luanda

O XX Festival da Canção de Luanda é realizado na sexta-feira, no largo defronte à Rádio Luanda Antena Comercial (LAC), em Luanda. Nesta edição, que acontece sob lema "A Onda Azul", são interpretadas as composições de 13 dos 14 vencedores dos anos em que os finalistas concorreram com temas inéditos. Serão cantadas músicas dos artistas Alexandre Ribeiro, Mirol, Artur Nunes, Kizua Gourgel, Carlos Lopes, Matias Damásio, Tonicha Miranda, Dany, Kueno Aionda e Kyaku Kyadaff e outros. Os temas vão ser interpretados pelos concorrentes Cedralton Barbosa, Nayele Simões, Emanuel Pascoal, Ana Gomes, Ana Aia, Damásio Brothers, Zé Manico, Trifena La Tangedora, Isabel Chipaca, Samuel Faria e Arminda Bango.

**Largo defronte da LAC
Sexta-feira**

Espectáculo



Vemba e Richa Gago

Os humoristas Nelson Vemba e Richa Gago realizam uma noite de humor no sábado, às 20h00, no espaço Arcafé, localizado no terraço da Empresa Nacional de Discos e Publicações (Endipu), no bairro Coqueiros, em Luanda. O evento conta ainda com participação do humorista Agente Formiga e os cantores Nicol Ananás, Mona Nicastro, Patrulha, Raíña, Ady Lima e Cadú Fashion, Salu-B, Dr. Smith, Selma Salvador.

**Sábado
20h00
Espaço Arcafé**

Humor

Os Tuneza & Calado Show no CCB



Os Tuneza e Calado Show dividem, no sábado, às 20h00, Centro de Conferências de Belas (CCB), em Luanda, para mais uma noite de humor. O espectáculo, que reúne Cesalty, Tigre, Costa, Gilmário, Orlando, Os Tuneza, e o multifacetado Calado Show, promete arrancar muitas risadas, com estórias, dança e música.

**Sábado
20h00
Centro de Conferências de Belas**



"Tropa d'Os Tuneza VIP" na Fox

O grupo Os Tuneza estreia na próxima quarta-feira, no canal Mundo Fox, a terceira temporada do programa "Tropa d'Os Tuneza VIP". Com 17 episódios e participação de convidados, 12 figuras públicas ligadas à cultura, música e academia e desporto. O programa do género comédia stand up tem a duração aproximada de uma hora por cada episódio e Cesalty Paulo, Gilmário Vemba, José Chieta (Tigre), Daniel Vilola (Costa) e Orlando Kikuassa prometem transmitir diversão e muito humor, num programa que vai fazer desfilarem nomes de Dicla Burity, Phathar Mak, Prodígio, Puto Prata, Sílvio Nascimento, Vanda Pedro, Lialzio Vaz de Almeida, Punidor, Leokeny, Lito Graça, Master Jake e Big Nelo.

Quarta-feira - Canal Mundo Fox

Cinema Estreias da semana

**KINGSMAN:
O Círculo Dourado**

Estreia - 22 de Setembro
Actores: Taron Egerton, Channing Tatum, Julianne Moore, Colin Firth, Halle Berry e Elton John

Ano: 2017
Argumento: Jane Goldman e Matthew Vaughn

Género: Acção / Comédia
Realizador: Matthew Vaughn
Título original: Kingsman 2

Sinopse
O filme "Kingsman: Serviços Secretos" apresentou ao Mundo operacional de uma agência fora do comum que trabalha ao mais alto nível de discrição e cujo objectivo final é manter o Mundo seguro. Em "Kingsman: O Círculo Dourado", os nossos heróis enfrentam um novo desafio. Quando a sua base é destruída e o Mundo é mantido como refém, a sua trajectória leva-os à descoberta de uma outra organização de espionagem nos EUA chamada Statesman, que remonta ao dia em que ambas foram fundadas. Nesta nova aventura que põe à prova a força e inteligência dos seus agentes até ao limite, estas duas organizações secretas de elite terão que unir-se para derrotar um implacável inimigo comum, a fim de salvar o Mundo. Algo que já começa a tornar-se um hábito para Eggsy...



Lego Ninjago: O Filme

Estreia - 29 de Setembro
Actores: Dave Franco, Justin Theroux, Fred Armisen, Olivia Munn e Jackie Chan

Ano: 2017
Argumento: Bob Logan, Paul Fischer, William Wheeler, Tom Wheeler, Jared Stern e John Whittington

Género: Animação
Realizador: Charlie Bean, Paul Fisher e Bob Logan
Título original: The LEGO Ninjago Movie

Sinopse
Nesta primeira aventura NINJAGO no grande ecrã, a batalha pela cidade pede a acção do jovem Lloyd, mais conhecido como o Ninja Verde, juntamente com os seus amigos que, secretamente, são todos guerreiros ninjas. Liderados pelo Mestre Wu, tão engraçado como sábio, vão ter que se defrontar com o mestre da guerra Garmadon, A Pior Pessoa de Sempre, que por acaso também é o pai de Lloyd. Colocando robot contra robot e filho contra pai, esta épica batalha irá testar a equipa de ferozes, mas indisciplinados ninjas dos nossos dias, que terão de aprender a controlar os seus egos e a unir-se para juntos libertarem os seus poderes interiores de Spinjitzu.



**Blade Runner
2049**

Estreia - 6 de Outubro
Actores: Harrison Ford, Ryan Gosling, Ana de Armas e Robin Wright

Ano: 2017
Argumento: Hampton Fancher e Michael Green
Género: Ficção científica e Thriller

Realizador: Denis Villeneuve

Sinopse
Trinta anos após os eventos do primeiro filme, K, um novo "blade runner", oficial do LAPD (Ryan Gosling), desvenda um segredo há muito enterrado que pode potencialmente mergulhar no caos o que resta da sociedade. A descoberta de K leva-o numa missão para localizar Rick Deckard (Harrison Ford), um antigo "blade runner" do LAPD, desaparecido há 30 anos.

