

Fim-de-Semana



Helena Fausto

Uma campeã de mãos cheias

Atingir os campeonatos de voleibol do Brasil e dos Estados Unidos da América é o que Helena Fausto, 20 anos, atleta do clube 1.º de Agosto, almeja na sua carreira. Considerada a mais valiosa do Campeonato Nacional da modalidade, traçou, em entrevista ao Caderno Fim-de-Semana, a sua trajectória, iniciada em 2011.

Horóscopo



CARNEIRO de 21/03 a 20/04

Nesta semana poderá sentir-se dividido entre dois amores. Seja o mais autocrítico possível, para poder tomar a decisão mais adequada. Não troque a estabilidade pela pura aventura. Fale com o seu parceiro sem qualquer pudor. Liberte-se o mais possível.



TOURO de 21/04 a 20/05

Nesta semana viva os seus problemas pessoais e sentimentais dentro de 4 paredes. Não os revele a quem nada pode fazer para ajudar a resolver as situações existentes. As soluções estão dentro de si, apenas deverá aprender a saber escutar a sua intuição.



GÉMEOS de 21/05 a 20/06

Nesta semana não se isole nem tenha atitudes depressivas ou melancólicas. Pare de viver no passado, só assim conseguirá construir o seu futuro. Saia do marasmo que criou e tente conviver. Abra o seu coração e dê uma oportunidade a que os outros o possam amar.



CARANGUEJO de 21/06 a 21/07

Nesta semana terá uma vida social agitada e o romance está no ar. A sensualidade vai ser um trunfo a não desperdiçar. Saia, reveja amigos que já não vê há algum tempo. Lembre-se que deve aproveitar as coisas boas que a vida pode dar.



LEÃO de 22/07 a 22/08

Nesta semana a sua vida sentimental estará muito activa, no entanto os erros de julgamento serão sucessivos. Procure trazer a tranquilidade à sua relação. Não misture questões sentimentais com dinheiro, assim evitará a maioria dos problemas diários.



VIRGEM de 23/08 a 22/09

Nesta semana o amor paira no ar, prepare-se para o romance. Um novo amor poderá surgir do nada e trazer um novo colorido ao seu quotidiano. Se possui uma relação de longa duração sentirá o renascer da mesma. Use e abuse da sua sensualidade.



BALANÇA de 23/09 a 22/10

Nesta semana os nervos estarão à flor da pele. Há que controlar a forma como fala. Pense duas vezes antes de expressar os seus sentimentos. Existe o risco de magoar o seu parceiro e desestabilizar uma relação que pretende que seja calma, o seu verdadeiro porto de abrigo.



ESCORPIÃO de 23/10 a 21/11

Nesta semana terá um bom ambiente familiar. Os conflitos que possam existir encontrarão resolução. É momento de namoro e romance. Demonstre ao ser amado com pequenos gestos quotidianos que o ama. Surprenda e será surpreendido.



SAGITÁRIO de 22/11 a 21/12

Nesta semana há grande estabilidade na vida familiar. Sentirá vontade de promover diversas actividades com os seus filhos ou familiares mais chegados. A dedicação que prestará ao ser amado será largamente recompensada.



CAPRICÓRNIO de 22/12 a 20/01

Nesta semana seja mais firme nas suas decisões e tente não adiar aquilo que você sabe que um dia tem de acontecer. É preciso romper para renascer. Vai sentir-se motivado para elaborar novos projectos para mudar de lar ou de rumo na sua vida.



AQUÁRIO de 21/01 a 19/02

Nesta semana os conflitos que possam surgir em família devem ser observados com rigor e solucionados com a maior brevidade. Não termine uma relação deixando no ar questões por esclarecer. Seja autocrítico na forma como actua.



PEIXES de 20/02 a 20/03

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

Angola



Município é potencialmente agrícola

Caimbambo

Caimbambo é um município de Benguela. Dista 116 quilómetros do centro da cidade de Benguela e possui imensas potencialidades agrícolas, pecuárias, florestais e turísticas. As principais culturas são a laranja, limoeiro, maracujá e tangeria. Localizado no extremo sul da província de Benguela, é limitado a norte pelo município do Bocoio, a sul pelo Chongorói, a este pelo Cubal e a Oeste pelos municípios da Baía Farta e Benguela, numa extensão territorial de 3.285,18 Km², representando cerca de 8,25 por cento da superfície da província. Possui quatro Comunas, nomeadamente a norte, a Comuna do Cayave, a sul a Canhamela, a este o Wiyangombe e a oeste o Catengue, num universo de noventa mil e oitocentos e trinta e oito habitantes. O idioma principal desta localidade é o umbundu.

Fazem anos esta semana

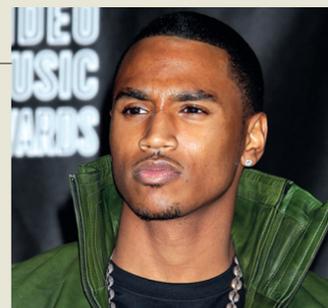


Silvio Rodríguez Domínguez

Nasceu em San Antonio de Los Baños, a 29 de Novembro de 1946, é músico, poeta e cantor cubano, um dos cantores cubanos contemporâneos de maior relevo internacional.

Tremaine Aldon Neverson

Nasceu em Petersburg, a 28 de Novembro de 1984, conhecido como Trey Songz, é um cantor de R&B norte americano.



Álvaro Daniel Pereira Barragán

Nasceu em Montevidéu, a 28 de Novembro de 1985, é um futebolista uruguaio que joga como lateral-esquerdo ou medio-esquerdo. Actualmente joga pela equipa do Cerro Porteño.

John Mensah

Nasceu em Obuasi, a 29 de Novembro de 1982, é um futebolista ganense que actua como defesa. Actualmente, joga na equipa do Rennes.



Saiba

Edison

Thomas Alva Edison foi um empresário dos Estados Unidos que patenteou e financiou o desenvolvimento de muitos dispositivos importantes de grande interesse industrial. Foi um dos primeiros a aplicar os princípios da produção maciça ao processo da invenção. O fonógrafo foi uma das suas principais invenções. Outra foi o cinematógrafo, a primeira câmara cinematográfica bem-sucedida, com o equipamento para mostrar os filmes que fazia. Edison também aperfeiçoou o telefone, inventado por António Meucci, num aparelho que funcionava muito melhor. Fez o mesmo com a máquina de escrever. Trabalhou em projectos variados, como alimentos empacotados a vácuo, um aparelho de raios X e um sistema de construções mais baratas feitas de concreto.

Entre as suas contribuições mais universais para o desenvolvimento tecnológico e científico encontra-se a lâmpada eléctrica incandescente, o fonógrafo, o cinescópio ou cinescópio, o dictafone e o microfone de grânulos de carvão para o telefone.

Woody Allen

Woody Allen é um premiado cineasta, roteirista, escritor, actor e músico norte-americano. Trabalhou como escritor de comédia na década de 1950, escrevendo piadas e roteiros para televisão e publicação de vários livros de peças curtas de humor. No início de 1960, começou a actuar como comediante, enfatizando monólogos ao invés de piadas tradicionais. Em meados da década de 1960, Allen estava a escrever e a dirigir filmes, o primeiro especializado em comédias pastelão antes de passar para o material dramático influenciado pelo cinema de arte europeu durante os anos 1970.

Schillaci

Salvatore Schillaci foi um futebolista italiano que ganhou grande fama quando participou da Copa do Mundo de 1990, no seu país, saindo da reserva e tornando-se um dos destaques da equipa italiana. Entrou aos 36 do segundo tempo substituindo Carnevale, e em dois minutos o atacante da Juventus marcou o gol da vitória italiana.





Coisas de casais

A colher de mando do Natcho

Natcho é recorrente na arte de cometer falhas, disso sei. Abusa que se farta. Assim é que, quando estamos juntos, faço figas para que não aconteça mais um atropelo, fruto da sua imprudência para inventar sem antever as consequências

Guimarães Silva

A caminhada da vida levamos a cometer erros, alguns menos graves que outros, que acontecem precisamente quando queremos ter sucesso ou ajudar alguém. No caso corrente, o meu vizinho Natcho, diminutivo de Inácio, é dos exemplos pouco conseguidos do bom comportamento e, de quando em quando, surpreende-me com inchaços, arranhões e outras mazelas de pequeno porte, sempre suportados por desculpas inconsistentes.

Natcho é recorrente na arte de cometer falhas, disso sei. Abusa que se farta. Assim é que, quando estamos juntos, faço figas para que não aconteça mais um atropelo, fruto da sua imprudência para inventar sem antever as consequências.

O casal Natcho - Lalá faz um espectáculo à parte, de puro *more*, quando do reencontro diário depois do trabalho, que inveja a muitos. À frente de todos, quando a mulher regressa da zunga lá pelas 18 horas, Natcho cumpre com o ritual habitual: recebe-a dando-lhe um beijo na face, seguido de palavras meigas. Pergunta sempre pelo seu estado de saúde, porque sabe que o trabalho

de zungueira é estafante. Acto contínuo, se vendeu bem. Depois, sobre o comportamento dos clientes (masculinos) com a devida advertência: “aqueles gajos um dia destes vão me sentir.” Sinal de um macho de verdade. Esse comportamento de protector e homem de força cumpre-o religiosamente de segunda a sábado, numa demonstração aos amigos de poder e mando. Manda nada. Ela, a Lalá, sim, como vim a saber. Manda que manda.

A sabedoria popular, qual escola pronta para as lições do dia-a-dia, bem nos ensina que: “em briga de marido e mulher, ninguém mete a colher.”

Nisto de quem ajuda é ajudado, caí no gota de fazê-lo a favor de Natcho, quando uma discussão com a esposa descambou em violência doméstica atípica (vantagem feminina) um crime que está entre nós, mesmo com os anúncios regulares na media, para pormos cobro a situações desta índole, por serem nefastas à sociedade.

Os gritos esquisitos de Natcho, como que a pedir socorro, chamaram a minha atenção e apelaram para a minha intervenção. Em flagrante, encontrei a Lalá com o pau de funji na mão, o homem já com arranhões no

pescoço, cara de desmazelado e um sinal de alívio pela minha presença.

Do alto da minha posição de vizinho, que na linguagem da vizinhança é já família, chamei-os à razão, porque o que estava a acontecer era violência doméstica. O que ouvi da lavra da Lalá, foi pouco ensurdecador, mas doeu no coração, para quem tem anos e anos de amizade, partilha de comida, bebida, compadrio e boa vizinhança.

A sabedoria popular, qual escola pronta para as lições do dia-a-dia, bem nos ensina que: “em briga de marido e mulher, ninguém mete a colher”

- Quem é que manda na minha casa? Você ou eu? Perante os meus balbucios e estupefacção, ela, a vizinha, responde: “Eu. Não é a primeira vez que lhe bato, ouviu bem, vizinho? Cuidado comigo. Um dia destes perco a cabeça e... Vai fofocar, vai. Ele nem queixa...”

- Você sabe o que faço na ponte pedonal azul de Cacucaco? Ali nem fiscal, mando

eu! Arrepiado, senti aversão à tamanha agressividade, que interpreta fielmente o postulado: “forte com os fracos e fracos com os fortes”.

Não respondi, porque sei do esforço e o quanto é difícil estar na zunga, mesmo sem praticar esta caminhada, comércio, caminhada. Imaginei quanto tinha sido penoso o dia de Lalá que levantava cedo, passava o dia a dia a vender e, depois, com os parcos ganhos, passava pela praça do jantar, regressava a casa para tratar das lides domésticas. Simplesmente, uma obreira de fina fibra, mas ameaçar-me pancada?...

Para com os meus botões, lembrei que a vizinha nunca tinha mostrado arrogância, nem adversidade, mas encontrei-a em flagrante a espancar o camba, ninguém mais do que o Natcho, com o pau de funji. Quando contrariei por palavras a violência doméstica..., num ápice, os calundus (nervos) ficaram à flor da pele, pelo comportamento negativo do Natcho que antes esteve comigo, depois de ter engolido pacotes de um líquido agressivo (contidos num saquinho de plástico), quando participou com outros amigos de uma competição igualmente atípica, para apurar quem empurra mais *impulsos*.

Autoridade

A quem pertence a voz de comando?

- Na minha casa mando eu, ouviu vizinho? Um dia destes perco a cabeça e... Ainda ressoava ardentemente.

Nisto de mando não mando, sempre por conta do Natcho e da Lalá, há dias estive emprestado a uma sessão de capacitação sobre género, para dissipar a minha confusão entre o músculo e o famoso sexo fraco. No espaço de formação, todos os discursos e pontos de vistas eram considerados. Saímos de lá a esgrimir argumentos sobre o papel de cada um dos géneros no mando. Os argumentos eram de sobra, alguns como os meus vazios de conteúdo. A de uma oponente com um “31 de bocas” bem declarado, preparada para todas as guerras, estava coberto de múltiplas razões, em defesa do seu lado; para mim, foi como um murro no estômago.

Ainda assim, inconformado, assente no preconceito e teimosia, fui-me interrogando sobre as implicações do mando feminino. Para desconolo, num passeio ao passado, obtive evidências que sim, muitas mulheres, antes já tinham mandado em mim.

Amãe dirigiu a minha vida até à maioridade, incutindo-me valores e alguma qualidade de vida. A vovó Madiangata trazia matete de candumba e outros quitutes da aldeia do 107, em Icolo e Bengo, para preencher o meu estômago pequenino, sem antes o sermão: “come tudo, tens que acabar o que está no prato. Faz bem à saúde.”

Dos amores do mbanje, fazem parte a mamoiite, esposa, a filha púbere no alto dos seus 14 anos e a caçula de três, a Titi. A primeira manda mesmo no cubico. A segunda apazigua, já a terceira, em jeito de mando, pede que o papá cumpra com a boa acção do dia: “Não esquece a bolacha e o sam-papito, papá.” Desejo ou mando de forma inocente? A vida é mesmo assim...

Confesso que me senti regozijado, quando soube que não estava só na empreitada. Primo Jojas, do qual sou o confidente de serviço, no outro dia abriu-se em segredos. Considerava-se um azarado a longo prazo. Primo das terras de Icolo e Bengo, revelou-me que quem manda lá em casa é a mulher, uma polícia de grande porte físico cuja presença só em si intimida e fá-lo descrever o seu dia-a-dia, com detalhes, só os positivos, mesmo sem ela perguntar.

No serviço do Jojas, para não variar, a mandona é uma ciente, psicóloga, mãe para todos os trabalhadores, cumprimenta um a um quando aporta ao serviço e com o mesmo gesto lhes deseja bom regresso a casa, não sem antes aconselhar para a boa acção do dia, oferecer um sorriso a alguém, mesmo que esteja fulo. Segundo Jojas, de tão meiga e responsável, não dá sequer para lhe atirar uma olhada, um resmungo, refilar. “aquilo é um anjo, para quê pecar?!” O músculo afinal, não vale tudo.



PERFIL

**HELENA NDUVA
SALA FAUSTO**

Filiação: Paulo Guilherme Fausto e Filomena Domingos

Naturalidade: Maianga, província de Luanda

Data de nascimento: 26 de Agosto de 1997

Altura: 1 metro e 83 centímetros

Desporto: Voleibol

Clube: 1.º de Agosto

Número de títulos:

Sete, dos quais dois nacionais de seniores femininos, quatro em juvenis e um na categoria de juniores e todos pelo 1.º de Agosto

Habilitações literárias:

Estudante do segundo ano de Direito na Universidade Metodista Unida de Angola

**Helena Fausto****Ambição à escala internacional**

Atingir os campeonatos de voleibol do Brasil e dos Estados Unidos da América é o que Helena Fausto, 20 anos, atleta do clube 1.º de Agosto, almeja na sua carreira

Arão Martins / Lubango

Considerada a atleta mais valiosa do Campeonato Nacional da modalidade, traçou, em entrevista ao Caderno Fim-de-Semana, a sua trajectória, iniciada em 2011, contava na altura apenas 11 anos, e as perspectivas desenhadas para o futuro. "Um futuro brilhante", conforme faz questão de assinalar.

O voleibol é a modalidade da sua eleição desde pequena?

Por acaso não. Comecei a jogar voleibol por influência de uma amiga, Joana Vinhuila, jogadora, altura, do Petro de Luanda. A seu convite, assisti um jogo entre o Petro de Luanda e o 1.º de Agosto, na Cidadela Desportiva, em Luanda. Ao receber o convite, comecei a praticar a modalidade. Gostei e fiquei até hoje.

O meu primeiro sonho era jogar andebol. Mas quando cheguei ao 1.º de Agosto, dei conta da minha inclinação. Estava mais virada para o voleibol. No primeiro jogo, gostei da força proporcionada pelo treinador Dino, ao acreditar no meu potencial. Recebi também muita força e apoio das colegas e fiquei até hoje no Clube Militar do Rio Seco.

Como tem sido a experiência?

Muito boa. Temos um excelente grupo. Trabalhamos em prol do colectivo e os resultados têm acontecido. Na categoria de sénior, este é segundo título. Em 2014, ganhei o primeiro, fazendo dupla categoria (júnior e sénior). Perdemos o campeonato de 2015 e voltámos a conquistar o título este ano, nos campeonatos nacionais decorridos recentemente na cidade do Lubango, província da Huíla.

No ano em curso, por ter ainda idade de júnior, fiz também o campeonato da categoria, decorrido em Janeiro, na cidade do Cuito, província do Bié, e fomos campeãs nacionais de juniores.

Estamos a ir bem. Temos boa quantidade de equipas, mas gostaríamos de ter mais. O ser humano quer sempre mais. Os passos dados são positivos.

O futuro é promissor para si?

Acredito ter ainda muito para dar ao Clube 1.º de Agosto e ao voleibol nacional. Espero continuar e dar o meu melhor. Tenho muito apoio dos meus pais. Se não fosse por eles, de certeza, já teria de-

sistido. Como disse, o meu sonho foi de jogar andebol e quando fui ao voleibol decidi ficar nesta modalidade. O meu pai, Paulo Guilherme Fausto, deu-me sempre força. Tenho também a ajuda da família toda, onde posso incluir as tias, irmãos, avós e colegas. Tenho também apoio da minha mãe, Filomena Domingos.

O que é o voleibol?

O voleibol foi inventado em 1895, nos Estados Unidos da América (EUA). É uma modalidade desportiva criada com o propósito de não existir o contacto físico entre os atletas. Com o voleibol, evitam-se lesões entre atletas, por não haver esse contacto físico. Amo essa modalidade desse jeito.

Qual é a responsabilidade por representar o 1.º de Agosto?

Representar o 1.º de Agosto constitui responsabilidade

acrescida por ser um grande clube. Quando entramos em campo, há muita gente a assistir-nos e nós temos de ter essa noção. O clube investe muito e a melhor forma de retribuir é ganhar e recompensar o esforço feito pelo nosso presidente para manter a equipa de voleibol.

Qual o seu principal objectivo?

Há dois anos, o meu maior sonho era ser titular na equipa sénior de voleibol. Consegui atingir a meta. Daqui em diante, o meu sonho é jogar numa grande equipa do Mundo. Tenho muitas informações sobre o Brasil e os Estados Unidos de América. Assisto quando as equipas desses países jogam e conheço alguns clubes.

Para isso precisa de dominar o inglês. Tem algum conhecimento desta língua?

Risos... domino um pouco. Mas tudo na vida requer vontade. Tenho vontade de aprender e vou chegar lá. Mas o pouco que sei, dá para sobreviver lá.

A par do voleibol tem outra ocupação?

Sou estudante do segundo ano de Direito, na Universidade Metodista de Angola. Conciliar os estudos com o desporto tem sido difícil. Mas quando fazemos o que gostamos nunca nos cansamos. É difícil, mas não impossível.

Qual foi a partida mais difícil que a marcou?

Cada jogo é um jogo e devemos sempre respeitar o adversário. Mas o jogo mais difícil decorreu em 2015, no campeonato nacional com palco na Cidadela Desportiva, em Luanda, contra o Petro de Luanda. Foi uma partida difícil e até hoje não esqueço. Tive outros jogos

realizados, por exemplo, no campeonato nacional de júnior, decorrido na província do Bié, no qual jogámos com uma equipa do Namibe a final. Foi muito difícil, mas felizmente conseguimos ganhar.

Como encara os jogos frente ao Petro de Luanda, os eternos rivais?

Dentro do campo, somos rivais porque temos as camisolas e títulos a defender. No campo, cada jogadora ou jogador defende o seu clube. Mas fora do campo, na sua maioria, somos amigas e damos-nos bem.

Há quem diga que quando as atletas do 1.º de Agosto e do Petro se cruzam em campo jogam com raiva. Risos. Não é raiva. É apenas disputa. As duas equipas procuram congregar as melhores jogadoras e em função da disputa, sente-se aquela realidade. Quando estamos em campo demonstramos a rivalidade de cada um sair melhor e as pessoas vêm desse jeito.

Qual é a avaliação que faz do voleibol angolano?

Estamos a ir bem. Temos boa quantidade de equipas, mas gostaríamos de ter mais. O ser humano quer sempre mais. Os passos dados são positivos.

Foi iniciativa própria e da família também, porque tudo que faço, graças a Deus, tenho o apoio dos meus familiares. Foi iniciativa própria, mas com incentivo dos meus pais.

Qual é a qualidade de voleibol que gostava de ver no país?

Temos uma selecção apenas de praia. em função do trabalho efectuado por boa parte das equipas já é oportuno

termo uma selecção de campo. Nos nacionais decorridos na cidade do Lubango, província da Huíla, já se nota haver jogadoras, embora ainda jovens, a despontarem com sucesso. Por exemplo, na Huíla, existe a equipa do Sporting com boas executoras da bola, a par da província do Namibe. Juntando o potencial existente em Luanda e dessas províncias, pode-se dar um passo importante na massificação e expansão da modalidade em Angola. Temos capacidade para tal. Os nossos dirigentes estão a trabalhar para isso. Vamos esperar. Quando chamarem estaremos preparadas.

Como caracteriza o treinador de voleibol do 1.º de Agosto?

É um bom treinador, ajuda e puxa muito pelos atletas. Temos uma grande equipa técnica. Desde já, devo agradecer a estes grandes treinadores, o cubano Milanés e o seu adjunto, o angolano Mário Diogo. São treinadores pacientes e estão sempre a

motivar e puxar pelos atletas. Se não fosse por eles, não estaríamos no Lubango, onde conquistamos o título de campeão nacional.

Porquê o curso de Direito?

Estou a seguir o curso de Direito porque foi sempre a minha paixão. Sempre gostei de leis e creio ter vocação para enveredar por essa área.

Foi iniciativa própria ou contou com a motivação dos pais?

Foi iniciativa própria e da família também, porque tudo que faço, graças a Deus, tenho o apoio dos meus familiares. Foi iniciativa própria, mas com incentivo dos meus pais. Também defende a preservação e conservação das infra-estruturas desportivas? Com certeza. Devemos preservar o nosso, para podermos tirar deles o maior proveito. No meu caso, foi a primeira vez a jogar no Lubango e fiquei feliz com o pavilhão da Nossa Senhora do Monte. É um pavilhão bonito e de-

vemos continuar a trabalhar para preservar os nossos estádios.

Gostou da cidade do Lubango?

Gostei. As pessoas são muito acolhedoras e educadas. O Lubango tem tudo para viver. Gostei, também, do clima. Luanda faz calor e não gosto de grandes temperaturas. Gostei. Achei a cidade também limpa e linda.

A quem dedica o título conquistado pelo 1.º de Agosto nos nacionais decorridos em Luanda?

Em primeiro lugar, dedico o título alcançado no Lubango à Deus e aos meus pais. Aos meus pais, porque são o motivo para eu continuar e acreditar no meu potencial. Como se sabe, a prática do desporto não é fácil. Em alguns momentos apetece-nos desistir. Se não tivesse os pais, seria impossível atingir o actual patamar por mim conquistado. Também atribuo o mérito a

equipa técnica. Não foi fácil a equipa técnica trabalhar connosco, principalmente comigo, mas conseguimos. É preciso os jovens praticarem o voleibol e conseguirmos ter provas nacionais com mais equipas e expandir a modalidade em todas as províncias e não se confinar apenas em Luanda. À semelhança do ténis, uma partida de voleibol pode ter até cinco jogos (sets) e ganha quem conseguir conquistar três deles. Cada set é jogado até aos 25 pontos, mas, no caso de ficar empatado a 24, só termina quando uma equipa consegue adquirir uma vantagem de dois pontos. Se cada equipa ganhar dois sets, a partida é definida no quinto set, também conhecido como "tie-break", quando uma das equipas chegar aos 15 pontos ou acima dessa pontuação, mas com dois pontos de diferença, e na final ganhamos os três sets e vencemos a partida e consequentemente o campeonato.





O negócio da quicuanga é o principal meio de subsistência de grande parte das famílias da aldeia da Quivita



Negócios

Mulheres do Quivita e a quicuanga deliciosa

No passado, elas organizavam o “Mercado da Quicuanga” ao longo da estrada que liga a cidade do Uíge e o município do Songo. Perceberam que a qualidade do produto superava outros do mercado nacional, deixaram de percorrer os três quilómetros que separam a aldeia e a estrada asfaltada

José Bule | Uíge

Manhã de quinta-feira. Há sinais claros de chuva. Mas as mulheres da aldeia Quivita não arredam pé. Fora das residências, nos quintais erguidos com paus, elas espalham nas lonas plásticas o bombó molhado. O objetivo é secar o produto. Também podem ser vistas grandes panelas de água a ferver.

As crianças ajustam ou acrescentam lenhas ao fogo. As mulheres preparam a quicuanga para ser vendida ao sábado. Cada uma delas produz mais de 200. A mais pequena custa 50 kwanzas e a maior 100.

No passado, elas organizavam o “Mercado da Quicuanga” ao longo da estrada que liga a cidade do Uíge e o município do Songo, mesmo em cima do desvio que dá acesso ao Quivita. Quando perceberam que, em termos de qualidade, o produto supera outros do mercado nacional, deixaram de percorrer os três quilómetros que separam a aldeia e a estrada asfaltada.

“Hoje, quem quer o produto é obrigado a entrar mesmo na aldeia. As vendas só acontecem aos sábados. Vendemos

tudo. Não sobra nada. Vem muita gente comprar. Trazem camiões para carregar o produto a Luanda e para outros pontos do país”, disse Albertina Paulo Bengui, de 26 anos.

A jovem lembra que tinha apenas 12 anos de idade quando aprendeu a confeccionar a quicuanga. O trabalho é difícil. Começa na lavra com a limpeza do terreno e a plantação da mandiocueira.

“Depois de um ano, quando estiver pronta para o consumo, arrancamos a mandioca, descascamos e colocamos numa banheira com água, onde permanece até três dias, para de seguida a colocarmos a secar. Mas não pode secar muito, como a fuba que utilizamos para o funje”, explica.

Acrescenta que o bombó é moído húmido numa moagem ou no pilau. Depois de peneirada, a farinha é levada à panela com a água a ferver. Quando estiver pronta, devidamente amassada, é enrolada em sacos e folhas para depois ser colocada a disposição do cliente.

Na cozinha de uma das residências, uma jovem mulher prepara a quicuanga. Rebeca Manuel Laurindo

aprendeu a confeccionar a iguaria aos sete anos. Tem agora 20 anos de idade e conta já com três filhos. “O trabalho é longo e cansativo. Ficamos cerca de uma a semana a trabalhar para ter o produto acabado. Mas não posso desistir disso. Estou separada do pai das crianças e faço tudo sozinha para sustentá-los”, revela.

“Vivemos mesmo disso. Temos muitos clientes e tem valido a pena o esforço”

“As folhas de matete para amarrar a quicuanga só encontramos na serra. E para chegarmos até lá não é fácil. Aqui chove muito. O caminho fica cheio de lama. Escorrega muito. Do centro da aldeia até lá fazemos mais de 30 minutos de andamento. É um pouco distante”, diz.

Rebeca David é viúva. Tem 62 anos de idade e trabalha desde os 10. Apesar de reconhecer o trabalho que dá, afirma que as famílias do Qui-

vita dependem mesmo do negócio da quicuanga para sobreviver. “Vivemos mesmo disso. Temos muitos clientes e tem valido a pena o esforço”, garante ela. Mãe de seis filhos, quatro meninas e dois rapazes, Rebeca David lamenta as condições em que se transforma a via no período chuvoso.

“Aqui fiquei só com uma filha que me toma conta e me ajuda no trabalho. As mais velhas arranjaram marido e foram viver na cidade. Levaram os irmãos mais novos para darem continuidade aos estudos. Se continuassem aqui podiam parar de estudar. Aqui só dão aulas da iniciação até a 6ª classe. Mas nas férias voltam sempre. Neste momento estão mesmo aqui comigo. Quem não tem família na cidade desiste da ideia de ver os filhos um dia formados ou procura convencer os amigos a recebê-los”, refere Rebeca David.

Além da mandioca, a população de Quivita produz feijão, banana, genguba, e outros produtos que, além de utilizados para o sustento das famílias, são comercializados. “Com o dinheiro compramos sabão, petróleo e outras coisas. Apesar da falta de energia, vivemos mesmo bem”, afirma a viúva.

Acesso complicado

O negócio envolve muitos riscos e sacrifícios

Com o negócio da quicuanga, o velho Paulo Bengui fica muitas vezes de braços cruzados. As suas nove filhas trabalham duro para garantir que o pai, que já completou 70 anos, desfrute da velhice sem precisar de se esforçar muito. Algumas delas vivem na cidade. Mas a maioria dedica-se ao trabalho na aldeia.

“Só tenho meninas. Mas a culpa é mesmo minha. Fiz filhos com duas mulheres. A primeira que tive na vida, depois de fazermos duas meninas saiu de casa. Foi viver com outro homem e teve rapazes. A minha actual esposa já lhe encontrei com um rapazito que faleceu poucos anos depois. Só fizemos meninas. Por isso sei que a culpa é mesmo minha”, reconheceu.

O ancião conta que a Quivita existe desde 1968. Antes, o povo vivia a menos de um quilómetro e meio do local onde está hoje a aldeia. Segundo ele, a independência e a paz são ganhos impor-

tantes que deram lugar à construção de um posto médico e duas escolas do ensino primário na localidade que dista cerca de 17 quilómetros da cidade do Uíge.

“Gosto de viver aqui. Sinto-me bem. Só falta mesmo a energia. Mesmo quando vou visitar as filhas e sobrinhos a minha ideia só está mesmo em voltar para aqui”, afirma.

Acesso complicado

Da cidade do Uíge até ao desvio da aldeia Quivita os automobilistas circulam à vontade. A estrada é asfaltada e a distância é de apenas 14 quilómetros. Mas encontram dificuldades nos três quilómetros de terreno lamacento entre a entrada da via e o centro da localidade.

Se no tempo seco as viaturas Toyota Hiace, Starlet e Corolla atingem a localidade sem dificuldades, no período chuvoso até camiões ficam presos no caminho. O terreno é argiloso e fica intransitável.



Mulher no desempenho das suas actividades



“Aqui só são mesmo os kupapata que entram e saem sem dificuldades”, diz o velho Paulo Bengui, acrescentando que os jovens que andam com as motos de três rodas conseguem escolher os melhores caminhos para entrar na aldeia.

Quivita nunca teve energia eléctrica. A localidade conta com 1.122 habitantes que desde sempre beneficiaram de água potável. Mas o sistema construído na era colonial já não corresponde à demanda. O tanque de água é de apenas mil litros. As necessidades actuais rondam os três mil litros.

O posto médico está sempre fechado. Ora por falta de medicamentos, ora porque o único enfermeiro manifesta indisponibilidade para trabalhar. As crianças estudam da iniciação até a 6ª classe. Os jovens tendem a abandonar a localidade em busca de melhores condições de vida.

Os que permanecem na terra natal dedicam-se inteiramente ao trabalho agrícola. Namorar e jogar futebol são as formas de diversão. As velas substituíram os candeeiros a petróleo. Mas muitos populares, principalmente as velhas, não estão habituadas a isso. Os prejuízos são grandes. Esquecem-se muitas vezes de apagar as velas antes de dormir. Voltam

cansadas das lavras e atiram-se à cama. Logo, acontecem muitos incêndios. Felizmente não há registo de mortes nem de feridos graves.

Do antigo Zaire ao Quivita

O velho Carvalho António Kimana, 84 anos, vive no Quivita desde a fundação da aldeia. Nasceu em Quiangala, no município do Songo. Conta que foi a Mate Kiassoni, uma angolana regressada do antigo Zaire, actual República Democrática do Congo (RDC), a primeira mulher a confeccionar a quicuanga na localidade.

“No princípio ela só preparava a quicuanga como refeição para a família. Mas depois muitos aldeões aconselharam-na a fazer mais para vender. Outras mulheres decidiram então aprender a fazer e o negócio nunca mais parou. Hoje todas as famílias da aldeia confeccionam a quicuanga para vender”, disse.

Para o velho Carvalho Kimana a educação na localidade está muito fraca. Os professores aparecem mas nem sequer fazem uma hora e vão-se embora. “A saúde é outro problema. Temos apenas um enfermeiro, que muitas vezes não trabalha por falta de medicamentos e de instrumentos de trabalho no posto médico”, diz, confirmando de seguida que a

agricultura é a principal actividade desenvolvida pela população local.

“Mas a nossa verdadeira fonte de sustento é mesmo a quicuanga. Nunca recebemos apoios para trabalharmos melhor a terra. Mas sei que um dia vai chegar a nossa vez”, augurou.

“A nossa verdadeira fonte de sustento é mesmo a quicuanga. Nunca recebemos apoios para trabalharmos melhor a terra. Mas sei que um dia vai chegar a nossa vez”

Adelina e o regresso à escola

Ao mesmo tempo que Adelina Paulo, 20 anos, amarrava a quicuanga, a irmã mais nova, Marivana, trançava o próprio cabelo com mestria. Paulo Bengui, o pai de ambas, defende a filha caçula: “aqui todos trabalham. Depois vai chegar a vez dela. Este é o momento que ela deve aproveitar para brincar e fazer outras coisas”. Adelina Paulo

quer dar continuidade aos estudos. Concluiu a 9ª classe na escola da Igreja Baptista, nos arredores da cidade. Na altura vivia com a irmã mais velha. Só não avançou para o 11º ciclo por ter engravidado. Regressou ao Quivita. Tem agora dois filhos. Mas ainda não perdeu a esperança de voltar à escola. Diz que só lhe falta o dinheiro para levantar o certificado. Pensa alugar quarto num dos bairros da cidade para voltar a estudar no próximo ano. “Sinto muitas saudades da escola. Não quero mais continuar assim. Com o negócio da quicuanga dá para estudar à vontade. Vou mesmo me sacrificar”, atira.

Quem corre o risco de não mais voltar à escola é a menina Carolina. Tem 15 anos de idade e aguarda pela vinda do primeiro filho. No ano passado começou a trabalhar por conta própria. Diz que o trabalho é difícil porque a lavra fica a pelo menos dois quilómetros do centro da aldeia.

A menina explica que o maxinde (capim) e o matete (folhas) também ficam distantes. “Andamos muito a pé para conseguir reunir tudo isso até vendermos a quicuanga”, refere.

Antonica Paulo, 24 anos, está cansada de viver na casa do pai. Tem cinco filhos e diz que precisa de alguma privacidade. Quer chapas de

zincos para cobrir a futura residência. “Construir não é problema. Aqui nos ajudamos. Só preciso mesmo das chapas para ter forças para levantar as paredes. As nossas casas são feitas de adobes. Não precisamos de cimento”, declara.

Fraca produção agrícola

A agricultura no Quivita é fraca. Os camponeses clamam por apoios em instrumentos de trabalho, sementes e tractor, para aumentar a produção. O soba em exercício, Augusto Joaquim, diz que o trabalho agrícola é realizado por uma associação integrada por 120 agricultores, além de outras duas do tipo familiar.

“Também gostaríamos de receber financiamentos para revitalizarmos a produção do café”, diz a autoridade tradicional.

A população do Quivita também aposta na criação de cabritos e porcos. Mas os ladrões invadem a localidade na calada da noite e levam muitos animais, sobretudo na quadra festiva de Dezembro.

Com 1.122 habitantes, a localidade tem mais de um quilómetro quadrado. No presente ano lectivo, registou um total de 389 alunos matriculados da iniciação à 6ª classe, com as aulas a serem

asseguradas por 11 professores. O posto médico fica muitas vezes fechado por falta de medicamentos. Não há ambulância. Os doentes graves são levados de táxi até a cidade do Uíge, onde recebem assistência médica e medicamentosa no Hospital Geral. “Alguns morrem durante o percurso. Temos seis terapeutas tradicionais e igual número de parteiras que ajudam a minimizar alguns problemas de saúde”, diz o soba.

André Nunes é o único enfermeiro em serviço no posto médico. Tem 60 anos de idade e mais de 20 anos de profissão. Apesar das dificuldades, o técnico afirma que a situação é normal. Garante que os relatórios sobre as necessidades do posto médico são enviados com regularidade à Direcção Municipal da Saúde do Uíge. “Mas dificilmente são atendidos”, lamenta.

Além da malária, as doenças diarreicas agudas, infecções da pele e doenças respiratórias são as mais frequentes na aldeia. “Mesmo com a falta de medicamentos estou sempre a trabalhar. Neste momento já não temos absolutamente nada. Nos últimos três anos os medicamentos chegam a conta gota. Mas as portas do posto médico estão sempre abertas”, conclui.

Manuel Morais

Nandinho projecta brilho nas Honras

“Nandinho” é futebolista. Desfilou talento nos escalões jovens do futebol nacional, factor preponderante para a sua convocação, diversas vezes, para a Selecção Nacional.

Arão Martins | Lubango

No recém-terminado Campeonato Nacional da Primeira Divisão, Girabola Zap 2017, o talentoso meio campista, antigo capitão das selecções nacionais de sub-17 e sub-20, representou as cores do Clube Desportivo da Huíla, no escalão sénior, com grande visibilidade. Actualmente, alimenta o sonho de representar o país além fronteiras com a camisola da Selecção Nacional de Honras, sonho que acredita alcançar se continuar a trabalhar com a mesma intensidade.

Como avalia o primeiro ano de estreia no Girabola?

Em função do meu desempenho, a estreia não poderia ser melhor. Foi uma prestação aceitável a que tive ao serviço do Clube Desportivo da Huíla (CDH).

Em função da capacidade competitiva demonstrada, aliada a habilidade, está confiante num futuro melhor? Sou jogador do 1º de Agosto. Fui capitão das selecções nacionais de Sub-17 e Sub-20. Esse estatuto faz crescer as minhas responsabilidades. Depois de ser cedido pelo 1º de Agosto, encontrei no Desportivo da Huíla um treinador, Mário Soares, muito exigente. A sua opção é dirigida aos jogadores cheios de vontade de trabalhar. É o que fiz quando cheguei à Huíla. Em cada treino e jogo oficial, procurei empenhar-me e ajudar o clube a atingir as metas traçadas pela direcção do Clube, que passava pela permanência no Girabola do próximo ano.

Qual é o Desportivo que encontrou?

Encontrei um clube ambicioso. Aliás, o Desportivo da Huíla participou em 2013 na Taça CAF. Esse estatuto também fez crescer as responsabilidades, até dos jogadores que lá militam.

Estou satisfeito com a minha primeira experiência no Girabola Zap, ao representar a equipa militar da Região Sul que ocupou a oitava posição na tabela de classificação, com 41 pontos. É um balanço que permitiu melhorar a prestação em relação à temporada passada (2016) com 39 pontos.

Lembra-se do momento em que começou a dar os primeiros passos na vida futebolística?

Sim. Comecei a jogar futebol em 2009, nos escalões de formação do 1º de Agosto, actual campeão nacional. Depois de atingir o escalão de seniores, como forma de ganhar experiência, a direcção do 1º de Agosto decidiu ceder-me por empréstimo ao Desportivo da Huíla, onde marquei, na temporada futebolística terminada recentemente, dois golos nas partidas frente ao Progresso do Sambizanga e ao Recreativo do Libolo.

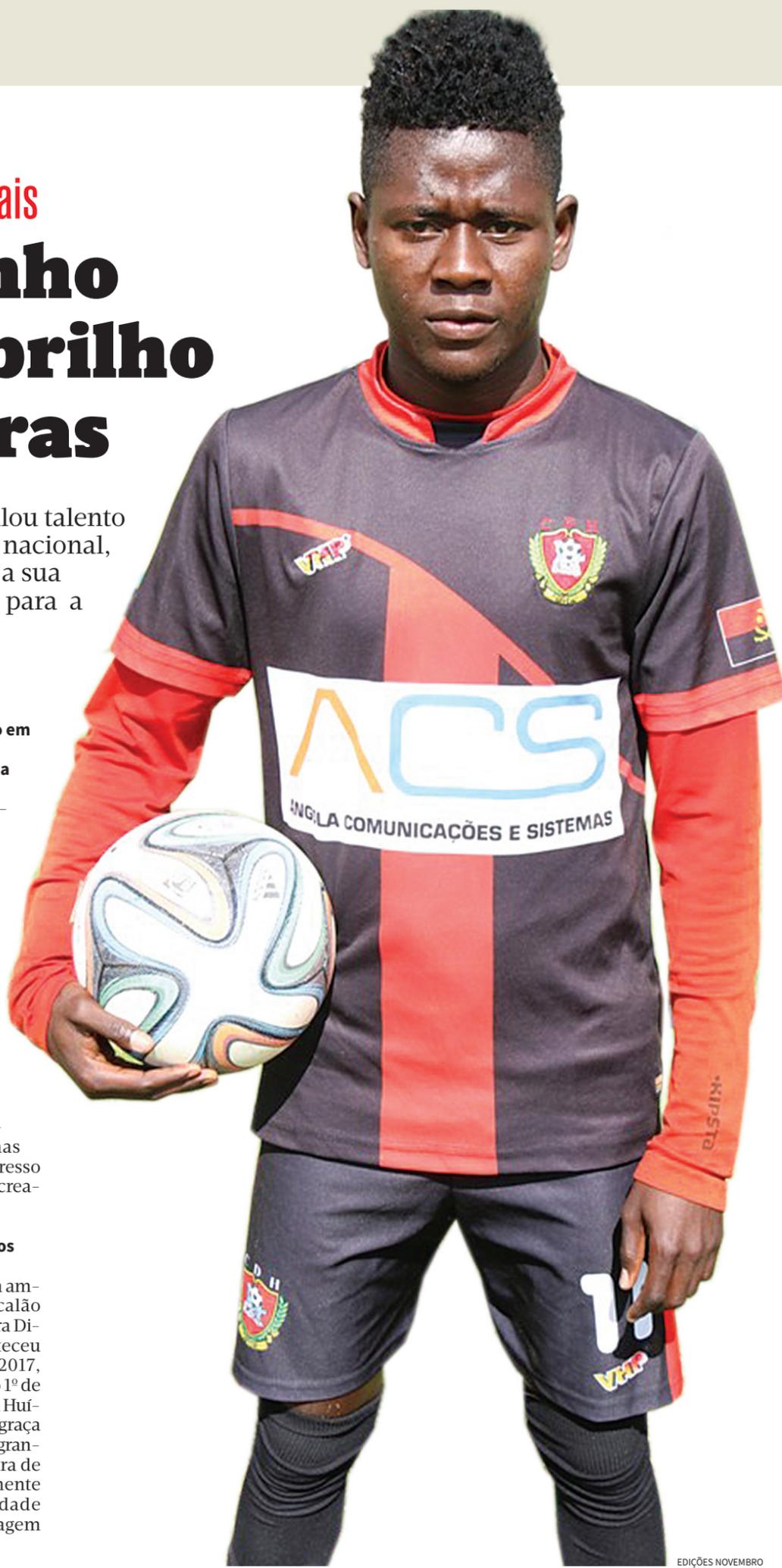
Sempre sonhou jogar nos escalões seniores?

Desde sempre, a minha ambição foi atingir o escalão sénior, jogar na Primeira Divisão, facto que aconteceu na época futebolística 2017, ao ser emprestado pelo 1º de Agosto ao Desportivo da Huíla. Acredito que, com a graça de Deus, sou dotado de grande capacidade de leitura de jogo e utilizo regularmente os dois pés. A habilidade proporciona-me vantagem de jogar a bola.

Em função do meu desempenho, a estreia não poderia ser melhor. Foi uma prestação aceitável a que tive ao serviço do Clube Desportivo da Huíla (CDH)

Como caracteriza a sua primeira participação no campeonato nacional da primeira Divisão?

Acho que foi boa. Comecei a jogar apenas na segunda volta do campeonato e fiz dois golos, que foram importantes para o nosso clube. Para quem acabou de ascender à categoria de seniores,



EDIÇÕES NOVEMBRO

Futuro

depende de mim, garantirei a minha permanência no plantel do Desportivo da Huíla, para melhor ganhar experiência.

Cabe ao técnico e à direcção do 1º de Agosto a decisão de continuar ou não na Huíla. O Desportivo da Huíla é constituído por jovens com muitas habilidades, que não dão muito trabalho à equipa técnica. Todos jovens querem impor-se, o que facilitou a minha adaptação. Foi o que aconteceu com os jogadores no Desportivo da Huíla, na época finda. Encontrei no Desportivo da Huíla outros jogadores jovens. Ao aparecer apenas na segunda volta, tinha que me empenhar e convencer o treinador Mário Soares.

Qual é o jogo que fica na memória na sua experiência no Girabola?

É o jogo com o Petro de Luanda, realizado no Estádio do Ferrovial da Huíla, diante de uma moldura humana considerável. Lembro-me que neste dia choveu. Já estávamos habituados a trabalhar nesse clima, o que facilitou a nossa vida. Nessa partida, ganhamos por 2-0 ao Petro de Luanda e



PERFIL

FERNANDO MANUEL MORAIS

Data de nascimento: 24 de Maio de 1997

Filiação: Fernando Manuel Morais e de Domingas Joaquim Quijango

Naturalidade: Malanje

Desporto: futebol

Clube: Clube Desportivo da Huíla

Jogador do Girabola que admira: Gogoró, do 1º de Agosto
Porquê: é um talento

No exterior: Cristiano Ronaldo

Onde passa férias: Portugal

Sabe cozinhar: sim

Prato preferido: arroz de legumes com batatas fritas e bifés

Hobby: jogar Play station

res, começar a marcar golos é um indicador positivo. O sucesso do clube, em permanecer no Girabola Zap, deveu-se à coesão do nosso grupo. Cada um, tal como eu, empenhou-se. No meu caso particular, por ser a minha estreia no Girabola Zap, procurei empenhar-me para merecer a confiança do técnico e fazer parte sempre do onze inicial. É o que aconteceu e estou satisfeito por isso.

Também é de opinião que há grande competitividade no Girabola?

O Girabola Zap é uma competição forte, requer empenho, dedicação e espírito de missão. É uma prova difícil. Para se impor, o jogador tem de estar em forma, respeitar os mais experientes e os técnicos. Só assim se consegue atingir o objectivo preconizado. Fiquei satisfeito com a recepção e ajuda prestada pelos jogadores mais experientes da agremiação. Quero particularizar o capitão Chiwe e outros mais experimentados, como o avançado Lito, o Kembwa e o Chiquinho, bem como os defesas Aly e Sidney. São jogadores com qualidades reconhecidas e sempre que tentei falhar, indicavam a melhor forma de se posicionar em campo. Quero também reconhecer as qualidades do guarda-redes Kissi, que foi decisivo em partidas consideradas determinantes para a permanência da nossa equipa na Primeira Divisão. O Kissi, apesar de ser muito jovem, também é um orien-

tador em campo. Sempre orientou o posicionamento de cada jogador em campo, de maneira a evitar que o adversário violasse a baliza com facilidade. É um guarda-redes a ter em conta.

Depois do fim do Girabola Zap, já é possível falar do próximo ano?

Como disse, fui cedido pelo 1º de Agosto ao Desportivo da Huíla. Estamos a gozar férias e no reinício dos trabalhos, só Deus sabe. O facto de ter sido emprestado pelo 1º de Agosto ao clube huilano aumentou a minha responsabilidade, pois não é fácil conquistar o lugar num plantel com muita qualidade e com jogadores que já estavam inscritos desde à primeira volta do campeonato. Mas se tudo

garantimos antecipadamente a nossa permanência. A vitória fica na memória como a maior no ano da minha estreia na Primeira Divisão. Foi um bom jogo, em que cada um quis mostrar a sua valência, apesar do medo que senti em função da responsabilidade de enfrentar o Petro que ambicionava e pressionava o 1º de Agosto na conquista do título. No final, a vitória sorriu a nosso favor.

Era proibido errar nesta partida?

Sem dúvida. Nesse jogo, tinha muito medo de errar. Mas foi bom, porque cumprimos as obrigações que

pesavam sobre nós, que passavam pela vitória.

Está feliz com o título conseguido pelo 1º de Agosto?

Sem dúvidas. Sendo jogador do 1º de Agosto, o troféu também é meu. A formação do 1º de Agosto foi a justa vencedora do Girabola Zap 2017, por tudo o que fez ao longo da competição, em que superou a concorrência, principalmente, do Petro de Luanda.

Acredito que não há nada a contestar. O 1º de Agosto ganhou bem. Terminou a prova com uma diferença de três pontos sobre o Petro de Luanda. A conquista

também é minha, por ser atleta dos actuais campeões, onde fui formado.

A semelhança de outras formações, o 1º de Agosto apostou muito na juventude. É um ganho a ter em conta. Acredito que o cenário vai fazer com que o futuro seja risonho para o futebol nacional. Vimos jogadores jovens a mostrar o que valem. O ganho tem repercussões bastante positivas na Selecção Nacional de Futebol.

É oriundo de família praticante de futebol?

Infelizmente não. Sou o único membro da família que pratica futebol de alta com-

petição. Por ser o último filho de quatro irmãos com essa habilidade, prometo muitas alegrias à família e ao futebol nacional onde tenho muito apoio. Tenho o apoio da minha família, desde pequeno. No início, a minha mãe dava-me dinheiro para apanhar o táxi para ir aos treinos, que conciliava sempre com os estudos. Além do futebol, a minha mãe sempre aconselhou-me a unir o futebol aos estudos. É o que continuo a fazer.

A equipa técnica do Desportivo da Huíla, liderada pelo jovem treinador Mário Soares, ajudou bastante no meu sucesso, neste meu

primeiro surgimento no Girabola Zap. É no CDH que comecei a jogar na Primeira Divisão. Acredito que o meu clube, o 1º de Agosto, seguiu de perto o meu desempenho e prometo muito trabalho caso seja incluído no plantel principal na época 2018.

Para quando nos Palancas negras?

Depois do êxito ao serviço dos Sub-17 e Sub-20, em que fui capitão, almejo chegar à Selecção Nacional de Honras. Tenho tudo para dar certo. Espero representar os Palancas Negras. Reconheço a responsabilidade, por despontar nas selecções

jovens do país. Por isso prometo continuar a trabalhar para merecer a confiança do seleccionador dos Palancas Negras e fazer uma boa carreira. Vou continuar a acreditar até chegar a minha vez. Quero participar em competições internacionais.

A ambição de qualquer jogador é estar na Selecção Nacional. Então vou trabalhar para voltar a representar a selecção, agora de Honras. Assim como todo o jogador ambiciona jogar em alta competição, comigo não foge a regra. Também sonho jogar na Europa. Vou continuar a trabalhar para atingir tal desiderato.



Antiga açucareira do Bom Jesus

De ex-libris a depósito de lixo

Todos os que vinham para a agricultura e trabalho nas plantações, fossem brancos, patrícios ou contratados do sul, todos, a primeira coisa que pediam para ver era a fábrica da açucareira. Erguida cuidadosamente foi projectada para resistir ao vento e à água.

Soberano Canhangá

Contam os mais velhos que “até 1975 o edifício que suportava a antiga açucareira do Bom Jesus já foi o ex-libris da localidade”, ou seja o seu cartão postal.

- Aqui, todos os que vinham para a agricultura e trabalho nas plantações, fossem brancos, patrícios ou contratados do sul, todos, a primeira coisa que pediam para ver era a fábrica da açucareira”, conta o septuagenário Domingos Bandeira, cuja família aí aportou para trabalhos na construção civil e depois nas plantações de cana-de-açúcar e outras que foram existindo, depois da paralisação da açucareira.

Erguido cuidadosamente com pedra e cal e com alguma variação de tijolo maciço e cimento, com a edificação de dois pisos e um sopé de madeira, foi projectado para resistir ao vento e à água, contando também com prováveis inundações. A rua principal é a da Marginal de Bom Jesus, uma barreira de

terra criteriosamente seleccionada e compactada, misturada com rochas neolíticas de maior resistência. A parte traseira conservava as máquinas e os fornos, hoje votados ao abandono. Nem só um contador de história no local para animar turistas que muito perguntam sem respostas sábias e prontas...

O edifício de paredes “fortes e robustas” é hoje um “fraco” a desabar aos poucos, transformado em depósito de lixo

Verdade ou não, também se conta que, “antes de se edificar o edifício naquele espaço, a natureza oferecia uma nascente de águas termais que foi, entretanto, extinta por acção humana.”

Hoje, as ruínas clamam por alguma atenção “mu-seológica” ou similar para manter a memória da serventia que tiveram num pas-

sado de glória não muito distante. No espaço contíguo à fábrica, foi erguida uma processadora de água, uma assinalável mais-valia, tendo em conta a criação de postos de trabalho e o relançamento da indústria na região.

O edifício de paredes “fortes e robustas” é hoje um “fraco” a desabar aos poucos, transformado em depósito de lixo e com as mulembas a cuidarem das suas paredes.

E como quem se previne evita males piores, demolição é o que mais se sugere, antes que haja azar para quem por aí passa regular ou sazonalmente instalado na sua viatura ou os tundenge que brincam inocentemente na ternura da sombra do imóvel abandonado.

Alguns'alma atenta para ver o que se passa e sugerir alguma serventia? É que mais abaixo, uma já bem conhecida firma agropecuária transformou “terra parada” em verdadeiros campos de bananal, videiras e outras culturas, enquanto na zona norte florescem pujantes indústrias de bebidas.



COMER EM CASA



Kikwanga angolana

Ingredientes:

- mandioca;
- leite;
- jinguba;
- sal;
- água qb;

Modo de preparar

Corte a mandioca aos pedaços, ponha dentro de uma vasilha com água até amolecer. Retire e desfaça. Depois misture com mandioca fresca moída. Junte uma pitada de sal, até formar uma massa. Tire uma porção e coloque-a num pedaço de folha de bananeira. Amarre nos dois sentidos e coza o suficiente num recipiente com água.



Funji de carne seca com muteta

Ingredientes:

- 2 kg de carne seca;
- 7 tomates maduros;
- 2 cebolas;
- óleo;
- 205 grs de muteta;
- 1 ovo;
- sal;
- água qb;

Modo de preparar

Retira-se o sal da carne seca e vai a cozer num tacho. tenha o cuidado de preservar um pouco do sal, a fim de manter o gosto na carne. Noutro tacho refoga-se o óleo, o tomate e a cebola. Depois junte a carne seca. Acrescente água suficiente e rectifique o sal. À parte, a muteta, previamente moída, mistura-se com ovo e um pouco de tomate e cebola, até ficar consistente. Coloca-se depois num recipiente e em pequenas porções. Com a ajuda de uma colher faça bolinhas redondas e ferva num tacho até cozer. Retire do lume, misture a muteta e a carne seca até e engrosse. Deve ser acompanhada com funji de milho ou bombô.



Muamba de galinha

Ingredientes:

- 300 grs de galinha cabiri (rija);
- muamba de dendén;
- 3 tomates maduros;
- 3 dentes de alho;
- 1 cebola;
- quiabo;
- sal qb;
- água qb;

Modo de preparar

Corta-se a galinha aos pedaços e tempera-se com alho, sal e limão. Deixa-se marinar o tempo suficiente. Coloque numa panela a carne de galinha, o tomate, a cebola picada, a muamba e leve ao fogo a cozer durante o tempo suficiente. Acrescente uma porção de água da muamba. Nos últimos dez minutos introduza o quiabo e deixe apurar a muamba. Rectifique o sal e sirva bem quente. Acompanhe com funje de bombô e feijão de óleo de palma.



CONTEIRAS PIPA | EDIÇÕES NOVEMBRO



CONTEIRAS PIPA | EDIÇÕES NOVEMBRO



CONTEIRAS PIPA | EDIÇÕES NOVEMBRO

No restaurante há limpeza e profissionalismo de quem atende, o que ajuda os clientes a sentirem-se quase em casa. Em algumas circunstâncias leva-os numa viagem a um mundo de recordações mágicas de sabores, cores e cheiros.

Funge House

Homenagem constante à cozinha da nossa terra

Na Avenida Lenine, na fronteira entre os bairros da Ingombota e Malusso, há um restaurante que nos oferece diariamente, em ambiente quase caseiro, cozinha angolana da melhor

Luciano Rocha

O “Funge House” faz jus à ideia de quem o criou, honrar a nossa culinária permanentemente e devolver aos luanenses sabores da terra.

Ali, o funji – assim, mesmo, com “j” em vez de “g” e “i” no lugar do “e” – é “rei e senhor”. Desde que a casa abre, ao meio-dia, até quase ao fecho. De bombô, milho ou mistura dos dois. A servir de companhia a tudo que o cliente quiser. Até a succulento bife de vaca! Desde que o pedido seja feito ao jantar, que tem serviço à lista. Ou à tarde, quando a maioria da clientela privilegia petiscos, mas também bitoques.

Ao almoço, funciona o sistema de “buffet”, como preço único: 5.500 kwanzas. O menu varia diariamente. Com exceção do funji de peixe – era assim que se designava em Luanda, até há poucas décadas, o que agora se chama calulu – e o feijão. De azeite – palma e o de banana. O preço inclui entradas para todos os gostos. Desde o peixe frito, passando por uma diversidade considerável de outros acepipes –

como tirinhas de polvo ou asas de frango fritas – a cada vez mais apreciado catato. A lagarta que vive nas árvores em decomposição, antes consumida principalmente em zonas rurais, começa a ganhar lugar nas mesas urbanas e já há quem vá ao “Funge House” para a saborear.

O funji, que já foi o pão dos angolanos com menos posses, é agora “rei e senhor” num restaurante da capital, onde é comido com tudo. Até com succulento bife!

O funji, como referimos, pode ter a companhia do que o cliente quiser. No dia em que lá estivemos havia, entre outras iguarias, calulu de peixe, espada grelhado e bague fumado com muteta, tão difícil de encontrar nos restaurantes de Luanda.

Entre acompanhamentos vegetais contava-se, manxanana – guisado de folhas secas de abóbora e de quibateiro, às vezes também

do próprio fruto – e repolho com muamba, além de quizaca e beringela.

A carta de vinhos não é grande. Limita-se praticamente a marcas portuguesas. Principalmente do Alentejo, Douro e Dão, as mais solidificadas pelos angolanos. Com preços a oscilar, na maioria dos casos, entre 4.000 e 9.000 kwanzas.

As cervejas nacionais, em garrafa e lata, têm preços idênticos aos de espaços similares. As gasosas custam entre 250 e 300 kwanzas. Os sumos de ananás e laranja, 1.250, o de tamarino, 900, o de múcua, 750, tanto como a quissangua “sempre fresca”. A garrafa de água de meio litro, 300.

O café (450 kwanzas), que conclui a refeição de muitas pessoas, pode ser acompanhado por conhaque (1.800/1.200). Há quem prefira uísque. Os novos custam 1.100 e os velhos, 2.100.

Nas sobremesas, há fruta – ananás, banana, maracuja –, cujo preço depende da época e pudim (950 kwanzas).

O “Funge House”, ao domingo – dia em que encerra mais cedo e apenas tem serviço à lista –, alarga os sabores que ultrapassam a

nossa cozinha. Digamos que se “ocidentaliza”. Entre as opções (cada uma, 3.500 kwanzas), que podem variar de semana para semana, sobressaem o bacalhau com natas e o arroz de pato.

Em suma, o “Funge House”, inaugurado há quase duas décadas, merece lugar especial no “mapa gastronómico” de Luanda. Por proporcionar diariamente sabores da terra angolana, alguns dos quais esquecidos da restante restauração da capital. Por esquecimento ou ignorância imperdoável. A cultura de um povo passa necessariamente pela culinária. E a nossa é rica em vários aspectos.

A tudo isso, o restaurante junta a limpeza do espaço e profissionalismo de quem atende, o que faz os clientes sentirem-se quase em casa. Em algumas circunstâncias, principalmente os mais velhos, levados numa viagem a um mundo de recordações mágicas de sabores, cores e cheiros. Cada vez mais esbatidos numa metrópole – como todas – feitas de pessoas a correrem de um lado para o outro, sem tempo para olharem o lado bom que a vida pode ter.



Localização
Avenida Lenine, nº 35

Fundação Junho de 1999

Telefone 912 611 515
Marcações sim



Horário das 12h00 às 22h00
(sem dia de encerramento)
matabicho: não
almoço: a partir das 12h00
jantar: qualquer hora depois do almoço

Pratos pedidos calulu



Lugares 30 pessoas (sala)
Espaço para fumadores não



Multicaixa
Sim



Televisão
Sim

Serviço
(☹ = fraco, ☹☹ = regular, ☹☹☹ = bom)



Qualidade da comida
(X = fraca, XXX = regular, XXXX = boa)



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





Valor será revertido para centros de acolhimento de Luanda

Iniciativa gastronómica arrecada milhões

A arrecadação desse valor, explicou, resultou da política de redução de preços dos menus nos restaurantes que aderiram ao projecto

César Esteves

A quarta edição do projecto Angola Restaurant Week, uma iniciativa para promover todo o tipo de gastronomia feita em Angola, angariou quatro milhões, trezentos e oitenta e quatro mil kwanzas, que vão ser revertidos a favor dos centros de acolhimento Pequena Semente, de Cacuaco, e Dom Bosco, do Sambizanga.

De acordo com Cláudio Silva, mentor do projecto, cada centro vai receber dois milhões e cento e noventa dois mil kwanzas, para suprirem as necessidades com as quais se debelam.

A arrecadação desse valor, explicou, resultou da política de redução de preços dos menus nos restaurantes aderentes ao projecto. Os restaurantes que participam no Angola Restaurant Week, continuou, são convidados a venderem pratos que custam os olhos da cara a preço mais acessíveis, onde, depois, são subtraídos quinhentos kwanzas para essa causa social. Por exemplo, uma refeição completa, que nesses lugares é, normalmente, comercializada ao preço de 15 a 20 mil kwanzas, são vendidos apenas a cinco mil kwanzas.

Cláudio Silva disse que, comparativamente ao ano passado, houve um aumento

“O Angola Restaurant Week superou os números do ano passado no que toca a restaurantes aderentes, menus vendidos e montante doado para projectos sociais”

de 3 por cento na venda dos menus, o que permitiu angariar tal verba. “Mesmo em ano de uma agravada crise

económica e com um feriado no meio da semana, o Angola Restaurant Week superou os números do ano passado no que toca a restaurantes aderentes, menus vendidos e montante doado para projectos sociais”, disse, para acrescentar que a iniciativa já faz parte do calendário cultural local.

Prémios

A 4.ª edição do Angola Restaurant Week, que arrancou no dia 30 de Outubro e terminou no dia 5 deste mês, atribuiu ainda prémios aos restaurantes pelo desempenho demonstrado durante o período em que decorreu o projecto.

O restaurante Viva Luanda ficou com o prémio de melhor entrada, Kook com o de melhor prato principal, Esplanada Grill com o de melhor sobremesa, Brasserie Bento com o de melhor menu, Viva Luanda com o de melhor atendimento e Kook com o prémio de melhor experiência com o projecto. O prémio de melhor restaurante ficou a cargo de Brasserie Bento.

Restaurant Week chegou a Angola, pela primeira vez, em 2014, por iniciativa do portal Luanda Nightlife, do angolano Cláudio Silva. O seu objectivo é promover a cultura gastronómica e facilitar o acesso à restauração de boa qualidade. Nesta edi-

ção, participaram 34 restaurantes localizados no centro de Luanda, Talatona, Morro Bento, Nova Vida, Patriota e Zango.

Por agora, o projecto está apenas em Luanda, mas brevemente vai estender-se as demais províncias do país. A garantia é de Cláudio Silva, que deu a conhecer que a empresa já estava na província de Benguela, mas decidiu recuar, porque o resultado almejado não foi alcançado. No ano passado, o projecto conseguiu vender 8.521 menus Restaurant Week e arrecadou 4.260.500 kwanzas, que foi encaminhado ao Centro Social Santa Bárbara.



Pedido de namoro em palco de teatro concretizado em casamento

Kindala Manuel

O pedido de namoro feito diante da plateia, no Auditório Njinga Mbande, realizou o sonho de Massoxi Sebastião Carlos, que teve de esperar mais de nove anos, pelo sim de Rebeca Adelaide Venâncio.

Conheceram-se em 2007, no bairro da Calemba, em Luanda, na igreja em que ambos frequentavam. Foi o jovem Massoxi quem deu os primeiros passos rumo à conquista da dama. Depois de três anos de amizade, quando o rapaz pensava apimentar a relação, teve de viajar em missão de serviço. De regresso, a sua pretendida tinha mudado de endereço e não foi possível o contacto.

Depois de nove anos sem contactos, em 2016, Massoxi resolveu passar pela igreja em que conheceu Rebeca e não acreditou na surpresa. Lá estava ela, na porta da igreja, sorridente e no local onde sempre costumavam travar as conversas. Para não voltar a perdê-la de vista, prontificou-se em conhecer a casa dela e seus pais, até convidá-la para assistir uma peça teatral, no Auditório Njinga Mbande.

No final da peça, Massoxi tomou o palco e com muita coragem, perante a plateia, fez o pedido de namoro e de casamento a Rebeca, que, de pernas bambas, não conseguia por-se em pé, até ser ajudada pela maioria da plateia que clamava: "levanta Rebeca, levanta, Rebeca.." foi então que ela olhou para cima e correu para abraçar aquele que um ano depois passou a ser seu esposo.

O casamento civil aconteceu em 27 de Julho deste ano, na 6ª Conservatória do Registo Civil, no Marco Histórico do Cazenga, e o religioso na Igreja Universal do reino de Deus do Maculusso. O copo de água aconteceu no restaurante República, na Vila Alice, onde estiveram presentes mais de 100 convidados.





Programa Café da Manhã

Um grande contributo para a história de Angola

Os depoimentos deixados no ar pelos convidados funcionam como fragmentos da história dos angolanos, que por razões que se desconhecem não constam dos manuais de História

César Esteves

O programa "Café da Manhã", da emissora radiofónica Luanda Antena Comercial (LAC), que vai ao ar todas as terças-feiras, a partir das 7h00, tem se revelado um grande contributo para o enriquecimento e conhecimento da história de Angola.

Os depoimentos deixados no ar pelos convidados funcionam como fragmentos da história dos angolanos, que por razões que se desconhecem não constam dos manuais de História, facto que suscita ainda mais interesse

aos ouvintes. A credibilidade desses depoimentos é sustentada pelo facto de uma boa parte dos entrevistados serem partícipes da história de Angola nos mais variados sectores.

Numa altura em que vários académicos, sobretudo historiadores, vão defendendo a ideia de se recontar a história do país, que para eles está deturpada, o conjunto desses depoimentos e os seus autores podem servir de grande valia.

Como se sabe, não é aconselhável permitir que a história de um país seja contada com desvios, pois isso não

Se o que eles dizem no programa "Café da Manhã" prende a atenção dos ouvintes, significa que se constarem de algum manual chamariam ainda mais atenção.

permite que as gerações vindouras fiquem a saber, com precisão, do que se passou até antes da sua chegada. Como se tem defendido, com

razão, que no momento de contar a história de Angola nenhum partícipe deve ser posto de parte, sob pena de se omitir algum dado importante, os convidados de José Rodrigues, apresentador principal do programa e condutor das entrevistas, deveriam ser tidos em conta.

Se o que eles dizem no programa "Café da Manhã" prende a atenção dos ouvintes, significa que se constarem de algum manual chamariam ainda mais atenção. E aqui quem está de parabéns é o próprio programa "Café da Manhã", que, mais do que informar os seus ouvintes,

também os forma. Sabe-se que a função dos órgãos de comunicação social não passa, apenas, por informar, mas é também formar. E, aqui, esse programa radiofónico não foge dessa responsabilidade. Um outro elemento desse programa que não passa despercebido é a liberdade que dá aos seus convidados de falarem à vontade.

O programa, apesar de passar num dia normal da semana e num horário em que as pessoas estão sair para os seus postos de trabalhos, é, ainda assim, líder de audiência. Muitos são os que não aceitam perder uma edi-

ção do programa. Entre os seus ouvintes, consta um número considerável de jornalistas. A rede social Facebook tem funcionado como um medidor de audiência do programa. Toda a segunda-feira, vários posts a recordar que mais uma edição do programa irá ao ar na terça-feira são feitos por seguidores do programa.

Na edição da semana passada, o programa teve como convidado o músico Dionísio Rocha, autor do disco "Luan-dos ao Luar", lançado em 2000. Durante a conversa, Dionísio Rocha falou abertamente do seu longo percurso como músico.

Novelas



TEMPO DE AMAR Lucerne descobre o endereço de Maria Vitória

Alzira relembra com Bernardo a vida que tinham em Portugal. Bernardo orgulha-se de Pepito. Lucerne descobre o endereço de Maria Vitória e conta a Teodoro. Macário vai à Quinta atrás de Teresa e Delfina irrita-se. No Rio, Giuseppe discute com Natália. Lucinda queima a carta de Henriqueta para Inácio e elogia o trabalho de Leonor. Gilberte fala com Bernardo sobre a venda do terreno de Lucerne. Para conter Alzira, Celina pede que Celeste compareça ao jantar para Artur na sua casa. Lucinda vê a caricatura maldosa sobre Reinaldo e Eunice e fica revoltada contra o pai. Maria Vitória faz Tomaso prometer que falará com Octávio para se livrar de Vicente.

TV Globo, todos os dias, às 19h00



PEGA PEGA Lígia confessa que está com medo de testemunhar

Lourenço garante a Antónia que já localizou Isabel. Lígia confessa a Athaide que está com medo de testemunhar na Polícia Federal. Agnaldo consegue um emprego no quiosque de Dílson. Antónia informa Luísa que Isabel foi encontrada e irá testemunhar na esquadra. Eric comenta com Luísa que teme que Isabel conte o que sabe à polícia. Eric leva Bebeth ao hospital. Athaide avisa Lígia que ela terá que aguentar a pressão dos acontecimentos. Maria Pia revela a Athaide que Isabel contou a verdade a Bebeth. Eric procura Maria Pia. Cíntia afirma a Nelito que gosta da companhia do colega.

TV Globo, todos os dias, às 20 horas



OUTRO LADO DO PARAÍSO Clara chega à casa de Fabiana

Beatriz afirma que vai preparar Clara para a sua vingança. Lívia conta uma história falsa a Gael sobre Clara. Mercedes faz um acordo para manter Josafá vivo. Duda compra uma máquina de costura. Beatriz dá aulas a Clara. Renato estranha quando Lívia afirma que Clara não procurou por notícias de Tomaz e comenta com Josafá. Tônia inventa uma mentira e consegue casar-se com Bruno. Sophia contrata Diego para trabalhar no seu garimpo. Nádia não consegue humilhar Raquel. Tônia reclama dos ciúmes de Bruno. Mariano e os garimpeiros levam Diego à Pensão.

TV Globo, todos os dias, às 19h30

Filmes

Rapto



Um inocente dia no parque torna-se numa inesperada tragédia quando Karla (Halle Berry) procura desesperadamente o seu filho de seis anos e o vê a ser levado por dois estranhos que o põem nas traseiras de um carro e rapidamente desaparecem sem deixar rasto. Sem uma matrícula para procurar ou um telemóvel com o qual chamar a polícia, tem de ser Karla a tentar salvar o filho.

**Cinemax, Domingo
13:40, 15:50, 18:00, 20:20**

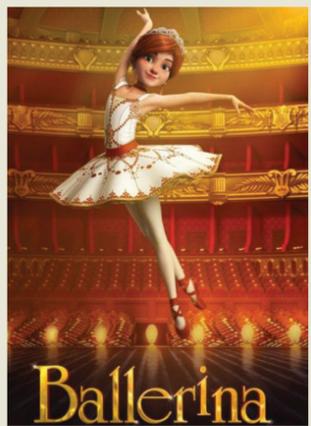
Um Crime no Expresso do Oriente



rapidamente se torna num dos mais elegantes e emocionantes mistérios alguma vez contado. Baseado no best-seller de Agatha Christie, "Um Crime no Expresso do Oriente" conta a história de treze estranhos presos num comboio e onde todos são suspeitos. Um homem a correr contra o tempo para resolver o enigma antes que o assassino ataque novamente.

**Cinemax, Domingo
16:00, 18:40, 21:20**

Bailarina



Felícia é uma jovem órfã da Bretanha que tem apenas um sonho: dançar. Com o seu melhor amigo Victor, que se quer tornar um grande inventor, engendra um plano para fugirem do orfanato para Paris, a Cidade das Luzes, onde a Torre Eiffel ainda está a ser construída! Felícia terá de lutar como nunca para se superar e aprender com os seus erros, de forma a realizar o seu maior sonho: tornar-se uma bailarina principal da Ópera de Paris...

Cinemax, Domingo - 20:10

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, 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, às 10h00



Radicalmente Pateta

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

Domingo, 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, 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, às 10h00

Jogo da Semana

Valência - Barcelona



As equipas do Valência e do Barcelona defrontam-se hoje, às 20:45, no Estádio Mestalla, a casa do Valência CF e com capacidade para 55.000 espectadores, em desafio a contar para a 13.ª jornada da Primeira Divisão do Campeonato espanhol, La Liga.

**Super Sport
20:45**

Séries

A guerra dos tronos



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

Género: Ficção Científica

Realizador: Alan Taylor

Ano: 2011

Class. Etária: M/16

Actores: Mark Addy, Nicolaj Coster-Waldau, Peter Dinklage, Lena Headey e Maisie Williams
Terça - 5 de Dezembro - 18h10

Ballers



Ballers retrata as vidas de antigos e actuais jogadores de futebol em história da estrela Spencer Strasmore, à medida que treina outros jogadores e percorre o caminho até ao final da própria carreira.

Género: Comédia

Realizador: Peter Berg

Ano: 2015

Class. Etária: M/12

Actores: Dwayne Johnson, Rob Corddry, Troy Garity, Omar Miller, Jazmin Simon e London Brown
Sexta - 15 de Dezembro - 8h20

Música

Paulo Flores
e Yola Semedo dividem palco

Paulo Flores é a figura de cartaz de um concerto a ser realizado às 14h30, no espaço MD House, na Zona Verde, no Benfica, o qual tem como convidada especial a cantora Yola Semedo.

Paulo Flores, com um álbum lançado recentemente, "Kandongueiro Voador", e Yola Semedo, com temas promocionais para o próximo CD, e duas das vozes mais apreciadas em Angola, prometem deleitar o público com o que melhor sabem fazer, cantar, ao som do vasto repertório que ostentam.

Hoje, 14h30, Espaço MD House, na Zona Verde, no Benfica

Britânica Joss
Stone canta em
Luanda

A renomada cantora e compositora britânica Joss Stone vem a Luanda para um concerto intimista no terça-feira, às 20h00, no Espaço Cultural Rebita, na Ilha do Cabo, em Luanda.

Reconhecida cantora e atriz e vencedora de um Grammy e de vários Brit Awards traz a capital o melhor do soul music e r&b, ao som de temas como "Super Duper Lover", "Tell Me What We're Gonna do now" e "Right do be wrong".

**Terça-feira, às 20h00,
no Espaço Cultural Rebita**



Prémios Sirius 2017

A sétima edição dos Prémios Sirius, uma iniciativa de Deloitte, é realizado numa cerimónia de entrega de prémios a ser realizada na quarta-feira, no hotel Epic Sana.

Sob o lema "Um Povo, Um País", são premiadas as categorias referente a Empresa do Ano do Sector Financeiro, Empresa do Ano do Sector Não Financeiro, Melhor Relatório de Gestão e Contas do Sector Financeiro, Melhor Relatório de Gestão e Contas do Sector Não Financeiro, Melhor Gestor do Ano, Melhor Investimento Directo Estrangeiro, Melhor Programa de Responsabilidade Social, Melhor Programa de Desenvolvimento do Capital Humano, Melhor Empreendedor do Ano e Melhor Empresa Exportadora.

O júri é constituído por um corpo independente e isento de jurados, do qual faz parte Henda Inglês, José Severino, Laurinda Hoygaard, Manuel Alves Monteiro e Vera Daves, e este ano, numa estreia, Fernando Pacheco, sendo presidido por Manuel Nunes Júnior.

Quarta-feira, no hotel Epic Sanas

Literatura



Inéditos

José Luís Mendonça apresenta amanhã, no Camões - Centro Cultural Português, em Luanda, o livro "Angola, me diz ainda", com variados textos inéditos escritos desde a década de 80 até hoje.

A apresentação, em sessão de vendas e assinatura de autógrafos, decorre no âmbito do projecto "Troncos da Literatura Angolana", como resultado de uma iniciativa da Editora Acácias, que visa dar maior visibilidade aos autores angolanos, em especial os que marcaram uma geração.

O projecto inclui, numa primeira fase, a publicação de inéditos de António Gonçalves, com o título "Os livros dos ancestrais", Cristóvão Neto, "Invariâncias", e Luís Kandjimbo, "Acasos e Melomanias Urbanas".

Artes

"Papéis"

O artista plástico Hildebrando de Melo estreia na quarta-feira, no Memorial Dr. António Agostinho Neto (MAAN), em Luanda, a exposição "Papéis", um conjunto de obras resultante de aproximadamente 20 anos de trabalho do artista em suporte de papel.

A exposição apresenta uma nova forma de abordagem dentro da "collage - assemblage", descobertos como nova prática de labor artístico, que pressupõe conseguir ultrapassar os limites do plano, quebrando as barreiras do limite que impõe a pintura, despoletando uma fusão da pintura com a escultura.



Casting Infantil

A Praça da Independência, em Luanda, é palco, hoje, entre às 10 e às 15h00, de um casting que visa descobrir talentos dos 5 aos 16 anos em vários ramos ligados as artes e culinária.

A iniciativa da empresa Angola Fashion Kandengue tem por objectivo recrutar para divulgar o talento de crianças nas áreas da dança, moda, música, pintura (artes plásticas), declamação e criação de poesia, designers, humor e culinária.

Para concorrer, a organização exige que as crianças devem fazer-se acompanhar de um adulto e o respectivo boletim de notas escolares.

Praça da Independência, às 10h

Cinema *Estreias da semana*

A Montanha Entre Nós

Estreia - 1 de Dezembro
Actores: Idris Elba, Kate Winslet e Dermot Mulroney

Ano: 2017
Argumento: J. Mills Goodloe e Charles Martin

Género: Drama, Romance
Realizador: Hany Abu-Assad

Sinopse

Após um trágico acidente de avião, dois estranhos terão que se unir para sobreviver em condições atmosféricas extremas numa remota montanha. Quando percebem que a ajuda não vai chegar, decidem embarcar numa viagem assustadora por centenas de quilómetros de terra selvagem, encorajando-se mutuamente para aguentar e abrindo espaço para uma atracção inesperada. Foi realizado pelo nomeado para o Óscar da Academia Hany Abu-Asad e interpretado pela vencedora do Óscar da Academia Kate Winslet e o vencedor do Globo de Ouro Idris Elba.



Paddington 2

Estreia - 8 de Dezembro
Actores: Brendan Gleeson e Sally Hawkins

Ano: 2017
Argumento: Michael Bond e Jon Croker

Género: Infantil, Comédia
Realizador: Paul King

Sinopse

A sequência muito antecipada do filme de família com grande êxito a nível mundial encontra Paddington alegremente instalado em casa da família Brown, em Windsor Gardens, onde se tornou um membro popular da comunidade, espalhando alegria e "marmelada" onde quer que vá. Enquanto procura o presente perfeito para o centésimo aniversário da sua querida Tia Lucy, Paddington encontra um livro de "pop-up" único na loja de antiguidades do Sr. Gruber e embarca numa série de trabalhos estranhos para o poder comprar. Mas quando o livro é roubado, está nas mãos de Paddington e compete aos Brown desmascarar o ladrão...



Coco

Estreia - 26 de Novembro

Actores: Gael García Bernal, Anthony Gonzalez, Benjamin Bratt, Renée Victor

Ano: 2017

Género: Animação

Realizador: Lee Unkrich

Sinopse

Apesar da proibição da sua família em relação à música, Miguel sonha em tornar-se num grande artista, como o seu ídolo, Ernesto de la Cruz. Desesperado para conseguir provar o seu talento e após uma série de misteriosos eventos, Miguel dá por si na maravilhosa e colorida Terra dos Mortos. Ao longo do caminho, encontra o encantador e vigarista Hector e juntos, partem numa viagem extraordinária, para desvendar a verdadeira história de família de Miguel.

