

Fim de semana



Adérito Costa

Um especialista na área da naturopatia

Sonhava ser piloto de aviação. O curso da vida levou-o para outros rumos. Com a avó paterna, aprendeu a trabalhar a terra, a manusear a enxada e a catana. A paixão pelo campo tomou conta de si e foi crescendo com o tempo. Começou com a prática agrícola para subsistência. Depois, para fins terapêuticos, porque as crescentes enfermidades incomodavam-no. Os resultados foram fabulosos e decidiu aperfeiçoar a arte. No Brasil, adquiriu os conhecimentos científicos no domínio da naturopatia.

Horóscopo



CARNEIRO de 21/03 a 20/04

Esta semana vai ser boa para você. Embora às vezes seja melhor fazer as coisas sozinho do que com más companhias, não se preocupe muito, porque a semana vai acabar bem. Mais do mesmo nesta semana que, em princípio, é cinzenta, mas pode mudar, porque isso está na sua mão.



TOURO de 21/04 a 20/05

A vida só é complicada quando nós próprios assim a tornamos. Esteja certo de que naquilo que de si depender as coisas vão correr bem. Os astros estão conjugados para que tudo lhe corra bem. Faça a sua parte, procure harmonizar-se com a família, amigos e colegas.



GÊMEOS de 21/05 a 20/06

Alguma tensão nesta semana pelos encargos e a pressa das tarefas diárias, mas também com a esperança de viver o tempo de lazer de uma forma mais intensa do que é habitual. Outra semana em que você tem que se preocupar sobre quem poderia incomodá-lo sem motivo.



CARANGUEJO de 21/06 a 21/07

Esta semana, você pode conseguir qualquer coisa que deseje alcançar. Além disso, não está a pedir a Lua, é apenas tempo para você. Apesar dos inconvenientes, pode tomar uma posição dianteira nesta semana.



LEÃO de 22/07 a 22/08

Você não gosta da obediência cega, mas também tem de cumprir as obrigações. Tente reconciliar, ao longo da semana, o tempo de obrigação e o tempo de lazer. Você precisa de esquecer, pelo menos esta semana, um desses problemas persistentes. O que continua a encher o seu coração será preenchido no futuro, desde que você não se negligencie e cuide dos pequenos detalhes.



VIRGEM de 23/08 a 22/09

Todos nós temos alguma vaidade, mas se você passar a semana a preocupar-se com o que as pessoas vão dizer, vai perder tempo. É melhor preocupar-se consigo sem pensar muito nos outros. Semana sem grandes problemas, além daqueles que estão a começar a tornar-se crónicos. Você precisa de uma resolução que está a tornar-se urgente e que não resiste a mais delongas.



BALANÇA de 23/09 a 22/10

Quem não gosta de atenção? Mas às vezes há um excesso de zelo que faz você sentir-se na obrigação de devolver um favor. Semana de falta de tempo para o básico. É provável que tenha uma semana com mudanças de humor com as pessoas próximas.



ESCORPIÃO de 23/10 a 21/11

Mais uma semana em que é melhor pensar positivo e fazer as coisas. É melhor fazer algo diferente do que o habitual, mas o tempo é escasso. Dê os poucos momentos que você tem disponível para si. As mudanças começam em você. Para o futuro imediato, pode vir a enfrentar, de alguma forma, alguém com um certo poder.



SAGITÁRIO de 22/11 a 21/12

Alterando o resultado de semanas anteriores, procure soluções e novas metas. Lentamente, mas com um plano que lhe permita ter a ilusão de conseguir um objectivo. Você não tem tempo para fazer tudo o que quiser nesta semana, mas pelo menos pode perseverar.



CAPRICÓRNIO de 22/12 a 20/01

As consequências das suas acções passadas podem afectar-lhe esta semana, mas você tem que ter a mente aberta para aceitar as coisas novas que estão fora da rotina habitual. Uma semana em que se podem aglutinar várias circunstâncias, para que possa viver uma nova aventura. Ambicione sempre novas metas e novas aprendizagens que lhe façam sentir-se vivo.



AQUÁRIO de 21/01 a 19/02

O curso da sua vida pode mudar esta semana e é bem possível o surgimento de novos desenvolvimentos que vão melhorar a sua vida. Semana com uma mudança substancial na esfera sentimental ou familiar.



PEIXES de 20/02 a 20/03

Mãos à obra, a vida continua e você está pronto para enfrentar os desafios. Não deixe que os outros determinem os passos que deve seguir. Você tem toda uma estrada para caminhar em direcção aos seus sonhos. Não esmoreça, pois nada se alcança sem sacrifícios. Apoie-se nos bons exemplos dos que conseguiram alcançar as suas metas, apesar de todos os obstáculos e adversidades.

Angola



EDIÇÕES NOVEMBRO

Gravuras rupestres de Ndalambiri

Situadas no município da Quibala, a 170 km do Sumbe, as gravuras rupestres de Ndalambiri são um dos pontos de referência turística daquela área. Possuidora de um grande potencial agrícola, a Quibala foi fundada a 15 de Janeiro de 1974, como consta da portaria n.º 40/74, publicada no Boletim de Angola I Série, n.º 12. A cerca de 325 km de Luanda, Quibala está a meio caminho na estrada entre a capital e o Huambo. De lá para a cidade do Huambo são 270 km.

Fazem anos esta semana



Cláudio Jorge

Cláudio Jorge é repórter de imagem da Televisão Pública de Angola (TPA). Nasceu a 20 de Maio e destaca-se pelo excelente trabalho que tem vindo a desenvolver. A tarimba, o traquejo e a astúcia resultaram no pseudónimo profissional que ganhou entre os colegas: Boi Louco. Hoje, destaca-se como um dos formadores da TPA no domínio da imagem.

João Carlos Augusto

Profissional de reconhecido mérito, João Carlos Augusto nasceu a 21 de Maio. Quadro sénior da Agência Angola Press (ANGOP), pelas suas mãos passaram vários nomes que despontam actualmente nas lides jornalísticas daquela que é a primeira e única agência de notícias do país. João Carlos Augusto completa amanhã 54 anos.



Isabel Ferreira

Isabel Ferreira nasceu em Luanda, a 24 de Maio. Escritora e atriz, publicou obras poéticas como "Laços de Amor", "Caminhos Ledos", "Nirvana", "À Margem das Palavras Nuas", assim como as narrativas "Fernando D'Aqui", "O Guardador de Memórias", "O Coelho Conselheiro", "Matreiro e Outros Contos", bem como "Que Eu Te Conto".

Luciano Canhanga

Luciano António Canhanga nasceu a 25 de Maio de 1976, no Libolo, Cuanza Sul. Estudou jornalismo no Instituto Médio de Economia de Luanda (IMEL). Licenciado em Comunicação Social pela Universidade Privada de Angola (UPRA), frequentou o mestrado em Ciências Empresariais na Universidade Fernando Pessoa, em Portugal. Foi durante anos uma das vozes de referência da Luanda Antena Comercial (LAC) e responsável pela comunicação institucional da Sociedade Mineira do Catoca. Como escritor é autor de "O Sonho de Kaúia" (2010), "Manongo-Nongo" (2012) e "10 encantos" (2013).



Saiba

História das jeans

As calças jeans, peça indispensável no vestuário masculino e feminino, iniciou a sua incomum trajetória na cidade de Nimes, produzida pela primeira vez neste recanto francês. Mas foi em Maryland, nos EUA, que esta peça se tornou célebre, produzida por um comerciante que se imortalizaria na tentativa de utilizar melhor o tecido de algodão sarjado, conhecido como "denim", em referência ao local onde foi gerado, destinado à produção de lonas, para as quais já não havia mais mercado. Ciente de que os mineiros, em meados de 1850, no ápice da exploração do ouro, na Califórnia, careciam de vestuário vigoroso e de alta durabilidade, o alemão Oscar Levi-Strauss teve a ideia de transformar o material, vindo de Maryland, normalmente na coloração marrom, em calças confeccionadas com três bolsos que eram fixados com tiras. O sucesso foi imediato, pois esta roupa era extremamente resistente, tão adequada para trabalhos pesados que foi adoptada também pelos trabalhadores rurais e ferroviários. A patente da sua criação foi concedida em 1873 e o comerciante morreu em 1902, deixando uma pequena fortuna.

Leyenda Negra

Referente a um estilo de escrita histórica que consiste em demonizar as conquistas espanholas na América Latina e domínio de algumas regiões da Europa, a Leyenda Negra foi uma anti-propaganda contra a Espanha que teve início no século XIII, ampliando-se no século XVI, época em que o país possuía grande poder político. Entre as principais características da Leyenda Negra estão a difusão da ideia do espanhol como mau soldado, associação da cobiça e da crueldade às conquistas da Espanha e relatos exagerados de violência contra os nativos das nações conquistadas na América do Sul. Entre as obras que ajudaram a difundir a Leyenda Negra podem ser citadas "La Leyenda Negra", de Julián Juderías, da qual saiu o termo, "Relaciones", de Antonio Pérez, "Brevíssima Relación de la Destrucción de Las Indias", de Bartolomé de Las Casas, "Historia del Mondo Nuovo", de Girolamo Benzoni, além das ilustrações de Theodore de Bry, que representavam as crueldades dos conquistadores na América Latina.

Habemus Papam

Quando um papa morre ou renuncia ao seu posto, caso muito raro, a Igreja Católica passa por um período chamado de Sede Vacante, em que não há um Sumo Pontífice. Rapidamente, os cardeais juntam-se em Conclave para a eleição de um novo líder. O Conclave é uma tradição que remonta ao século XIII. O público fica a saber das novidades através da cor da fumaça resultante da queima das cédulas de votação. Enquanto a fumaça for preta, significa que as votações não chegaram a uma definição. O processo de eleição do papa encerra quando a fumaça na chaminé da Capela Sistina é branca. Diz-se então: "Habemus Papam".

LICENCIATURA EM PSICOLOGIA

Mulher de 70 anos distinguida com 18 valores

Margarida Solunga ultrapassa os preconceitos de idade, aposta na sua formação e conclui os estudos universitários com a apresentação de uma dissertação que assenta na análise dos hábitos e costumes da população rural, com incidência na sua terra natal, Ukuma, no Huambo.

Kindala Manuel

O trabalho de fim de curso para a atribuição do grau de licenciatura, que incidiu nos “Aspectos psico-sociais, culturais e identidade da mulher rural do município de Ukuma, província do Huambo”, de Margarida Chemba Solunga, de 70 anos de idade, estudante de Psicologia do Instituto Superior Técnico de Angola (ISTA), mereceu do júri de avaliação a pontuação de 18 valores.

A distinção foi concedida na quinta-feira, 10, no final da apresentação da defesa do trabalho de investigação da anciã, tendo sido aprovada por aclamação pelos três membros do júri, numa cerimónia presenciada por familiares, amigos e colegas.

Destemida, Dona Margarida, como é conhecida, durante a apresentação destacou em 14 minutos dos quinze estabelecidos pelos jurados, os aspectos relacionados com a cultura, hábitos e costumes da população de Ukuma,

município da província do Huambo, sua terra natal, re-levando as questões ligadas à superstição, casamento precoce e a perda acentuada de valores, comparativamente ao período colonial até 1975.

Mãe de cinco filhos, todos formados, entre os quais juristas e médicos, Dona Margarida disse ter regressado aos estudos em 2014, depois de ver a filha caçula licenciar-se em Geologia e Minas

Perda de valores no campo
Entre as crenças, como descreveu, “naquela região existe a tradição na qual a mulher grávida é proibida de comer coelho, pois, no caso dela desobedecer, acredita-se que o filho possa nascer com

uma fissura no lábio superior da face, parecida com a do coelho” (lábio leporino).

Numa apresentação serena, manifestou-se preocupada com o evoluir dos casamentos precoces, que envolvem meninas de 12 anos e em idade escolar, que são obrigadas a casar com adultos. A sua tese faz referência também ao facto dos habitantes daquela região acreditarem que para uma morte existe sempre um culpado e de preferência alguém de idade avançada.

Depois da apresentação, visivelmente emocionada, Margarida Chemba Solunga disse ao Jornal de Angola que o seu trabalho incidiu principalmente nas formas de interacção sócio-cultural das mulheres do campo, sobretudo como se relacionam com as suas crenças, hábitos e costumes.

A recém-licenciada disse que ficou surpreendida com os resultados constatados na sua investigação quanto à perda de certos valores e hábitos na terra onde nasceu

e viveu até ter saído de lá em 1976, devido à guerra.

“Existem perdas consideráveis de valores em algumas comunidades do interior do país, lugares onde o conservadorismo tradicional era latente e de forma proteccionista. Dado o êxodo das populações para as grandes cidades no tempo da guerra, muito desses valores perderam-se, constatando-se actualmente a existência de jovens perdidos nos vícios e muita falta de respeito entre as pessoas”, disse.

Sono sacrificado

Com o grau de licenciatura em Psicologia, Dona Margarida pensa continuar a trabalhar com mulheres das zonas rurais em Catete, no município de Icolo e Bengo, em Luanda, devido ao grau de vulnerabilidade que apresentam.

Para obter o diploma, com idade avançada, Dona Margarida revelou que teve que sacrificar horas de sono para se dedicar aos estudos, ao ponto de algumas vezes ter

abandonado o colchão confortável para deitar-se numa esteira no chão da sala, com o objectivo de evitar sonos profundos e levantar-se de madrugada.

Margarida Chemba Solunga fez o quinto ano do ensino secundário na era colonial (equivalente à 9.ª classe), na Escola Industrial do Cuito, Bié, em 1972. Em 1975 concluiu o Magistério Primário (equivalente ao Ensino Médio) na Escola João de Deus, no Cuito.

Mãe de cinco filhos, todos formados, entre os quais juristas e médicos, Dona Margarida disse ter retornado os estudos em 2014, depois de ver a filha caçula licenciar-se em Geologia e Minas. Embora a trabalhar numa ONG em Catete, onde cuida de mulheres camponesas, as propinas dos quatro anos da sua formação foram pagas pelos filhos.

Feito encorajador

O director-geral adjunto para a área científica do Instituto Superior Técnico de Angola

(ISTA), Victor Mendes, considerou o feito de Dona Margarida “inédito e encorajador”, a julgar pela sua idade, sendo a mais velha da instituição universitária, e pelo interesse que manifestou de estudar entre colegas com a idade dos seus filhos.

De acordo com o responsável, o júri considerou a apresentação de Dona Margarida uma aula magna, por ter elaborado um trabalho em que defende o património cultural angolano, do qual ela bem entende, e por ter feito a pesquisa na terra onde nasceu.

Além de Dona Margarida, no Instituto Superior Técnico de Angola existem mais de cinquenta alunos com mais de 50 anos, que ao mostrarem o interesse de estudar atravessaram o preconceito da idade.

Victor Mendes revelou que Dona Margarida raramente faltava às aulas e nunca foi a recurso, tendo alcançado notas positivas em quase todas as provas.



ENGENHEIRO AGRÓNOMO E NATUROPATA

**Adérito Costa,
o empresário
batalhador**

João Adérito Andrade da Costa nasceu na região do Negage, província do Uíge, mas é em Luanda onde tem atraído a atenção de muitos curiosos e não só, granjeando fama no domínio da agricultura e do empresariado. Jovem dinâmico e persistente, Adérito Costa é o proprietário da ADGIL Angola, uma instituição empresarial localizada na zona da Cidade Universitária, em Luanda.

Ferraz Neto

A trajectória de vida de Adérito Costa assemelha-se à de milhares de jovens angolanos. Nasceu no seio de uma família humilde, originária do município de Negage, província do Uíge. Por força do conflito armado, Adérito e a família viram-se forçados a abandonar a terra natal e emigrar. Na cidade de Negage, deixou sonhos e ambições.

Caminhou horas, dias e semana sem a companhia de familiares até alcançar um lugar que lhes garantisse segurança. A caminhada a pé levou-o a conhecer áreas que só conhecia por meio de livros ou de conversas com os mais velhos. Por via disso, conheceu a cidade do Uíge, onde foram acolhidos pelas Irmãs da Misericórdia da Igreja Católica.

Foi de coração destrozado que transpôs quase todas as vicissitudes impostas pela vida. Primogénito, entre seis irmãos, Adérito Costa mal sabia que a vida dele estava prestes a mudar para sempre. Hoje é empresário com créditos firmados no domínio da agricultura e da restauração.

Sonhava ser piloto de aviação, mas o curso da vida levou-o a optar por algo que aprendeu e gostou em tenra idade: a lavra.

Agricultura e naturopatia

Filho de Carlos Luanga da Costa e de Teresa Francisco da Silva, afeiçoou-se pela lavoura, em tenra idade, impulsionado pela avó paterna. Com as frequências diárias à lavra, Adérito Costa foi ganhando paixão pelo campo. Aprendeu a trabalhar a terra, assim como a manusear a enxada e a catana.

Em 2000, decidiu abraçar a agricultura, mas com fins de subsistência. Com os

constantemente incómodos de doenças, o jovem agricultor passou a cultivar plantas com fins terapêuticos. Com a sua curiosidade crescente, o resultado foram várias experiências e resultados fabulosos. Abdicou dos alimentos importados e passou a comer apenas o que era produzido por si.

“Decidi fazer um desafio a mim mesmo, no sentido da subsistência. Mas os resultados foram tão extraordinários que decidi aperfeiçoar os meus conhecimentos neste domínio”, realça o jovem engenheiro agrónomo. Já então, tinha percebido que queria trabalhar com as mãos e com a terra. Em 2007, fruto de muita luta e persistência, obteve a garantia para frequentar o ensino superior no exterior do país.

“Decidi fazer um desafio a mim mesmo, no sentido da subsistência. Mas os resultados foram tão extraordinários que decidi aperfeiçoar os meus conhecimentos neste domínio”

O destino foi a República Federativa do Brasil. Foram três anos de aprendizagem intensiva. Em busca da verdade, estendeu a visão investigativa para a naturopatia ou medicina natural como também é conhecida. No vai e vem entre o Brasil e Angola, resolve investir a sério no ramo agrícola.

Para um rapaz oriundo do Negage, os conhecimentos adquiridos foram como uma bênção. Comprou parcelas de terreno distrito da Camama, imediações da Cidade





Universitária. Confiante na sua aposta e crescimento, apostou na criação de uma empresa agrícola, mas as vicissitudes e a inexperiência inviabilizaram o projecto.

Um sucesso certificado

Habitado a ir à lavra quando criança e à profusão de instrumentos agrícolas, as idas ao Rio de Janeiro com a avó deram a Adérito uma perspectiva diferente da vida. Decidiu procurar um parceiro empresarial experiente, que compreendesse de agricultura e de solos angolanos. A China foi o destino.

Foi duro, mas aprendeu rápido. Aprendeu a usar técnicas chinesas como nunca. Praticou gestão e contabilidade, coisas que não tinha aprendido na universidade. O seu parceiro foi muito paciente, conta o jovem nascido aos 29 de Novembro de 1987. “Trabalhávamos aos sábados de manhã e aos domingos à tarde”, lembra com certa nostalgia.

O empirismo documental reinou no início da sua caminhada empresarial. O

número elevado de empregados nacionais e expatriados, assim como a elevada produção agrícola fizeram de Adérito Costa um alvo, com inspecções ininterruptas por parte de algumas instituições do Estado. “Em 2014, dei entrada da constituição jurídica da minha empresa, que passou a denominar-se ADGIL Angola.”

“Com um telefonema, o cliente tem os nossos produtos em sua casa. Evitamos a exposição durante horas e a degradação do produto”

Na altura, o sonho de Adérito Costa era ser apenas um pequeno agrónomo. Mas o sucesso rapidamente matou essa ideia. De 50 funcionários nacionais e cinco agrónomos expatriados, no início, a empresa possui hoje acima de 300 trabalhadores. No início,

estava especificada apenas para a produção de hortícolas, verduras e tubérculos.

Passados quatro anos desde a criação da ADGIL Angola, os resultados estão à vista de muitos consumidores angolanos e não só. O negócio prosperou e houve necessidade da sua expansão. Nas instalações da empresa, localizadas na zona do Camama, há também produção de suínos, caprinos, avicultura e piscicultura.

Trata-se de um autêntico “benfeitor” e um exemplo de vida. Expandiu-se para fora do Camama. “Temos lojas de vendas em vários pontos da cidade de Luanda. Em tempos idos, experimentaríamos parcerias com algumas superfícies comerciais de renome, só que não fomos bem sucedidos. As dívidas iriam levar-nos à falência”, realça, com a voz despedaçada.

Produtos à porta do cliente

Habitado a olhar para o mercado angolano de forma diferente, o jovem empresário decidiu desenvolver o seu comércio numa interacção

directa com os clientes e com preços acessíveis iguais aos do mercado informal. Atento às contingências da vida, o alvo das suas transacções é o pacato cidadão com salários médios e baixos.

Daí a, por vezes, ser chamado pelos seus clientes como o “salvador”. Numa visão estratégica, Adérito Costa optou pelo projecto de criação de cestas básicas que são entregues à porta do cliente. “Com um telefonema, o cliente tem os nossos produtos em sua casa. Evitamos a exposição durante horas e a degradação do produto.”

As modalidades de pagamento também foram acauzeladas pela equipa liderada por Adérito Costa. Há pagamentos por via multicaixa ou transferência bancária no final de cada mês. Os custos e as escolhas de compra variam consoante o bolso de cada cliente. Há cestas básicas com o preço mínimo de 15 mil e variam até 45 mil kwanzas.

A variação de preços reside apenas na quantidade e na composição de cada

um dos produtos. Cada uma das cestas básicas engloba produtos como batata rena, ovos, tomates, repolho, couve tronchuda, pimenta, pepinos, cenouras, alface, coentros, cebolas, gindungo, abóboras, feijão verde, couve chinesa, perna de cabrito, porco e um galo.

Mas, nem tudo é um mar de rosas para este empreendedor. A crise económica “abanou” algumas das áreas de produção com a consequente diminuição da força de trabalho. Mas, nem com isso o jovem empreendedor esconde o sorriso e o optimismo de um futuro melhor.





MUZONGUÊ DA TRADIÇÃO

Homenagem a Marito põe Os Kiezos em palco

Numa tarde em que ficou provado que haja chuva ou faça sol o Muzonguê da Tradição acontece, Os Kiezos acompanharam Tony do Fumo Filho, Nanutu e Botto Trindade, este que mais uma vez foi chamado para dedilhar os solos de Marito, enquanto Os Kimbambas do Ritmo deram suporte instrumental a Lulas da Paixão. A edição de Maio do Muzonguê da Tradição teve um dos mais longos espectáculos de palco.

Analtino Santos

A tradição foi mantida e mais um pilar da música popular urbana angolana, o homenageado Marito, guitarrista e membro fundador de Os Kiezos, mereceu reconhecimento público.

A temporada 2018 do Muzonguê da Tradição foi marcada por mais um tributo a um guitarrista. Depois de Botto Trindade dos Bongos do Lobito e de Sebastião Matumona do Ngoma Jazz, Marito foi desta vez o escolhido, mas ao contrário dos anteriores, não subiu ao palco para tocar.

Mário Anselmo de Sousa Arcanjo nasceu aos 12 de Maio de 1948. Tratado por Marito porque nasceu no mês de Maria, dono de importantes malhas na guitarra que marcam o cancionero nacional, é considerado um dos mais brilhantes guitarristas da história da música angolana.

Afastado dos palcos por questões de saúde, ao longo dos últimos anos tem recebido uma onda de solidariedade por parte de entidades privadas como o Centro Recreativo Kilmamba, Fundação Sindika Dokolo, Weza Paradise e admiradores individuais.

Uma das marcas da presença de Marito foi o bom aspecto, contrastando com as suas últimas aparições públicas.

Depois de Botto Trindade dos Bongos do Lobito e de Sebastião Matumona do Ngoma Jazz, Marito foi desta vez o escolhido, mas ao contrário dos anteriores, não subiu ao palco para tocar

A chuva que caiu domingo proporcionou um ligeiro atraso na execução da música ao vivo. Os Kiezos, o conjunto do homenageado, foram os primeiros a subir ao palco. Manuelito e Mister Kim interpretaram sucessos como "Júlia", "Xé, Xé Mãe" e "Candongueiro", isto depois de Hildebrando Melo solar o instrumental "Obrigado Meu Amigo".

Mais uma vez Botto Trindade tocou "Muxima", "Memórias de Lamartine", "Semba Henda", "Semba Marito" e outros que consolidaram o "miúdo" do bairro Marçal como um dos

pilares da nossa cultura e a estabelecer o conjunto Os Kiezos como um dos mais emblemáticos da nação.

Kimambas do Ritmo

Depois de hora e meia em palco, Os Kiezos cederam o lugar a Os Kimbambas do Ritmo, que apresentaram um repertório assente na Música Popular Urbana. Abriram com "Tia Chica", de Teta Lando. Se Manú deu um bom toque na interpretação, Nelo dos teclados conseguiu transportar a alma que Tony Galvão conferiu na versão original. "Ndolo ku Muxima" e "Pequenina"

de Avozinho e de Domingos não passaram despercebidas na bagagem musical proposta por esta formação, muito respeitada quando o assunto é a releitura de temas que fazem parte do imaginário angolano.

Os Kimbambas do Ritmo têm como vocalista e percussionista Manú, Alex Samba na guitarra solo, Elizeu no baixo, Neto nos teclados e Juca na bateria, com reforço de Dulce Trindade no ritmo e do jovem Vivito na dikanza.

De salientar que Os Kimbambas do Ritmo foram fundados na década de 60, no então musseque Braga, actual

Sambizanga, por jovens nacionalistas como Mário Santiago, Pedro de Castro Van-Dúnem “Loy”, Faísca, Bwanga, José Eduardo dos Santos e outros anónimos que frequentavam o Ginásio Futebol Clube, uma associação cultural e desportiva que sob a capa de recreação fazia activismo político e serviu de incubadora de nacionalistas.

Lulas da Paixão subiu ao palco quando o vocalista Manú e os companheiros já tinham dado um outro ritmo ao Muzongué. O artista apostou fortemente no canto depois de afirmar-se como um dos compositores de maior sucesso com temas interpretados por artistas como Taborda Guedes, Pedrito, António Paulino, Dina Santos, Toni Amado, Carlos Bu-

rity e outros. Temas como “Pepé”, “Kamaca”, “Pecalu” “Ngaran”, “Nga Kinga Nga Lembua” e “Xicola” marcaram a actuação deste axiluanda, que teve como corista Lolito, o filho.

Regresso de Os Kiezos

Os Kiezos voltaram a pisar o palco e interpretaram outros sucessos de antigamente, visto que o conjunto não tem criações novas. Um grande momento aconteceu quando Kituxi, outro membro fundador desta agremiação, foi convidado a subir ao palco e com a sua voz rouca cantou “Monami”, inspirado num tema de Roberto Carlos na era da Jovem Guarda.

Depois do corte do bolo, outro grande momento foi quando Marito, visivelmente emocionado, não se conteve

e abraçou Botto Trindade enquanto este tirava as notas de “Semba Henda”.

Depois do corte do bolo, outro grande momento foi quando Marito, visivelmente emocionado, não se conteve e abraçou Botto Trindade enquanto este tirava as notas de “Semba Henda”

Brando, o homem que tem as suas impressões digitais nos temas marcantes de Santocas, foi brilhante ao solar “Saudades de Luanda”.

Nanutu foi escolhido para com o saxofone e o clarinete recordar a secção dos metais que na década de 80 marcou a rítmica de Os Kiezos. Falou do seu passado com os Os Kiezos. Homem nascido no Cazenga, crescido no Sambizanga e no Bairro Operário, com passagem pela Casa dos Rapazes e mais tarde morador da Vila Alice, falou dos colegas Brando, Dulce Trindade, Calili e outros que com David Zé, Urbano de Castro e Artur Nunes fizeram parte da Aliança Fapla - Povo. “Luandei”, música inspirada no “Merengue 5 de Julho”, ou seja “Pato Fora” e “Tita”, este tema de Zecax na era Semba África, marcaram os pontos altos da curta passagem em palco de Nanutu.

Toni do Fumo Filho, chamado a interpretar temas do

seu progenitor, deu voz a sucessos como “Kiezos Jabu Kia”. “Wa Valela ô Mona”, “Gingololo”, “Ngongo Giami”, “Kicol” e outros. O percurso artístico deste jovem começa em 1996, ainda criança, quando se apresentou na sala Piô da Rádio Nacional de Angola. Em 2002, já adulto, começou a cantar temas do pai. Integrou alguns grupos de dança, com destaque para o “Ballet Nacional de Angola”, “Diamante Soba Ngola Mbandi” e “Semba Muxima”. O cantor procura resgatar a mística das turmas que nos anos 80 notabilizaram o seu progenitor.

Meio século de história

A formação actual de Os Kiezos não conta com nenhum dos seus membros fundadores, sendo os mais antigos

actualmente Gegé Faria e Hilbebrando Cunha, guitarras solo e responsáveis. Fazem ainda parte do conjunto Zeca Tirilene (viola ritmo), Dulce Trindade (viola baixo), Habana Mayor (tumbas), João Diloba (bateria), Tony Samba (teclas), Manuelito e Zé Manico (vozes).

Com mais de meio século, a história de Os Kiezos começa no bairro Marçal, na zona do Kapolo Boxi, quando Domingos António Miguel da Silva “Kituxi” reuniu Marito, Adolfo Coelho e Avozinho para formar o grupo.

A platéia que esteve repleta de admiradores do conjunto Os Kiezos e do guitarrista Marito desta vez foi “reforçada” com a presença de Jomo Fortunato, um fervoroso amante do fraseado de Marito.





TEM 30 ANOS DE VIDA A PAR DO HORIZONTE NJINGA MBANDE E DO OÁSIS

Elinga Teatro resiste ao tempo

Os três principais grupos do teatro angolano - Horizonte Njinga Mbande, Oásis e Elinga - já completaram 30 anos. É toda uma vida em prol da cultura. José Mena Abrantes fala do “seu” Elinga mas também evocamos a circunstância do nascimento dos outros dois grupos.

Matadi Makola

Num tom de saudável gozo, José Mena Abrantes, com o sentido de humor que lhe caracteriza, quando é questionado sobre o nascimento do Elinga Teatro, arrisca-se a brincar dizendo o seguinte: “O Elinga nasce em condições muito especiais de aliciante ida à Itália”. Isso para grande riso de quem lhe segue o raciocínio atentamente.

Ele não está a dizer mais do que a verdade e a passar, com imparcialidade e a melhor perspectiva possível, um testemunho que será de grande importância na construção da História do Teatro

Angolano, desiderato que, decerto, a posteridade saberá dar continuidade.

A odisseia no seu princípio versa que o grupo nasceu de um momento inusitado, com tanto de hilariante como de heróico. Para já, a primeira apresentação do Elinga Teatro foi em solo europeu. Não obstante a novidade, Mena Abrantes ainda teve a audácia de colocar em palco cerca de 30 actores, até agora um número record de uma carreira que já acumula cinquenta anos. Dentre os actores em causa, caritativamente, mais de 20 nunca tinham pisado um palco de teatro três meses antes, para compreensível espanto da

plateia italiana, que certamente viu-se convidada a deduzir que estava diante, tão somente, de plausível talento angolano inato para as artes cénicas.

A obra que incita ao nascimento do grupo é “Revolta da Casa dos Ídolos”, de Pepetela, estreada nas cidades de Messina, Roma, Nápoles e Torino, isto em Maio de 1988.

Ora, pela maneira como a obra vai parar às mãos de Mena Abrantes, pode-se concluir que não se deve atribuir apenas os créditos à sua apetência de leitor voraz. É daquelas boas trapaças do destino, em que descobrimos que não fomos nós

a escolher, mas sim que fomos escolhidos.

Como tudo começou

Para melhor entendermos, recuperamos (já uma vez publicado num dos títulos desta casa) o seu depoimento na edição de Janeiro de 2016 do “Há Teatro no Camões”, debate salutar sobre o teatro angolano, onde Mena discorreu detalhadamente sobre a forma como tudo começou.

O termo “horizonte” foi sugerido por Celmira Pinto da Cruz, hoje engenheira

Corria o ano de 1987. Acidentalmente, enquanto deambulava numa das artérias de Luanda, trava encontro com Pepetela. O escritor partilha a Mena que tinha sido convidado a lançar uma das suas obras em Itália e que a editora tinha proposto que ele levasse também a mesma obra já encenada. Pepetela levava Mena em grande consideração, muito pelo desempenho obtido no grupo de teatro da Faculdade de Medicina. Entusiasmado, não titubeou e convidou Mena a montar um espectáculo para ser levado a Roma. “Eu acho que tu tens condições para montar a minha peça. Vê se no próximo ano con-

segues montá-la para irmos juntos”, foi nestes termos que o dramaturgo viu-se persuadido pelo romancista.

Um ano depois, exactamente em Abril de 1988, o acaso volta a fazer das suas e Mena reencontra Pepetela, que imediatamente mostrou-se preocupado em saber como decorriam os ensaios da peça. Sem saber bem do assunto e só para não discordar do escritor, arditamente o dramaturgo responde:

“Sim, está a andar”, quando ainda nem o grupo de actores tinha sido organizado. Um mês depois, na azáfama de ir à Europa, o Elinga nasce a 21 de Maio. Da fase embrio-

nária do Elinga, ainda com ligação ao extinto Xilenga, Orlando Sérgio, Nani Pereira e Pulquéria Van-Dúnem são os sobreviventes. O Elinga de hoje conhecemo-lo pelas actuações de Cláudia Pucuta, Nani Pereira, Adorado Mara, Emílio Lukombo, Anabela Aya, Virgílio António, Raúl do Rosário, Madalena António “Nzadi”, Correia Adão, Honorato Santos, Madalena Fonseca, Caetano Tomás, Amor de Fátima, e outros agora não citados mas nem por isso menos importantes.

Sem mania das grandezas

Mena não denuncia sintomas de mania das grandezas quando faz o balanço de tudo de bom e de mau por que o Elinga já passou. Já chegou a enfatizar que o grupo ainda é amador, por não ser o teatro a fonte de rendimento dos seus actores. Por outro lado, apontou a fase do recolher obrigatório, nos anos 80, como um dos períodos mais difíceis da sua gestão, dado que a mobilidade estava condicionada e os actores só podiam ensaiar em períodos muito específicos.

Entre pedras e rosas do percurso, Mena comemorou os seus 50 anos de teatro com a mácula de não ver re-

solvido, de facto, o interregno do Festival Internacional Elinga Teatro, que até então tinha pendente a sua quarta edição. Desde 2008, altura em que o grupo comemora vinte anos, que Mena teceu o hercúleo sonho de realizá-lo todos os anos, sendo um dos raros e oportunos momentos de educação estética, pela diversidade e qualidade das obras em presença. Mas esbarrou contra dificuldades financeiras superiores à sua vontade. Até agora só vão três tentos realizados, num intervalo de dez anos. Em 2014 (data em que este deveria acontecer) Mena foi o portador da mensagem de que “não tinha reunidas as condições financeiras necessárias”. Estavam à vista as manobras colossais para gerir grupos de teatro em Angola.

Terá também acrescentado que desde a fundação do Elinga que tem procurado realizar espectáculos de qualidade com orçamentos muito baixos, tanto que devido ao uso insistente dos cubos nas peças, adornos quase únicos desde a criação do grupo, ficou taxado em círculos internacionais como “grupo cubista”. Engoliu o embaraço da acusação sem

nunca levantar a hipótese de ter, em consequência, a sua confiança abalada. De outro modo, a julgar pela serenidade como o disse, sempre apoiado no conforto dos acumulados anos de experiência, não é qualquer verborreia que o perturbaria.

O Elinga é o espaço “vivo” mais eclético do país. Chamem-no como quiserem, esforcem-se a forjar contra si os mais injuriosos e bárbaros epítetos, mas aqueles ínfimos metros de espaço da baixa de Luanda produzem um sabor único

Espaço com sete vidas

Outrossim, sente-se realizado pelo facto do Espaço Elinga ainda estar de pé. Aliás, grupo e espaço fundem-se sem separação possível. O espaço, mesmo não sendo um gato, não admirava nada se tivesse sete vidas, a intuir pelas várias vezes que “ressuscitou”. Num

acto irrisório e precedido de cobardia obscura, esteve por um triz, pendendo entre um sim ou um não administrativo.

Parente pobre mas com uma sorte descomunal, o vendaval da crise que debilitou todo um país coloca o Espaço Elinga temporariamente na condição de “absolvido”, com mais tempo de vida e magistralmente fora do alcance de um qualquer predador financeiro.

Contudo, até porque o azar não vem só, não faz muito tempo que “um certo fogo posto” quase deixou em cinzas o já degradado edifício Elinga Teatro. Mas, por qualquer bondade de difícil cálculo, as chamas afectaram apenas parte do edifício. Tratou-se, convenhamos, do iminente fim de um espaço peculiar na história recente de Angola.

Não há dúvidas: o Elinga é o espaço “vivo” mais eclético do país. Chamem-no como quiserem, esforcem-se a forjar contra si os mais injuriosos e bárbaros epítetos, mas aqueles ínfimos metros de espaço da baixa de Luanda produzem um sabor único. Talvez seja da misteriosa sedução da sua tábua muito corroída. Talvez seja da segura liberdade que se respira sobre aquele chão

movediço. Sabe-se lá porquê. É o Elinga e já basta.

Amanhã, qual fénix a reerguer-se das cinzas, o Elinga Teatro conseguirá concretizar a tão esperada IV edição do seu festival internacional, um presente perfeito nos seus trinta anos de existência.

A tríade completou 30 anos

Amanhã será um dia histórico para as artes cénicas do país. A tríade do teatro angolano (Horizonte Njinga Mbande, Oásis e Elinga) completa 30 anos.

O primeiro a chegar lá foi o Horizonte Njinga Mbande. Surgido a 8 de Outubro de 1986, o grupo que hoje temos nasce das ideias de Adelino Caracol e Ezequiel Issenguele “Kiel”. É formado com o propósito de filmarem uma tele-estória, cujo título era “Regresso Marcante”. Impacientes com a demora do deferimento pela Televisão Pública de Angola, resolvem ocupar-se com um projecto teatral. Tiveram a anuência e consequente apoio de Leitão Ribeiro, então director da Escola Njinga Mbande, e dos professores Paulino Sobrinho e Zeca Dunji, ambos ligados à JMPLA. O flagrante nome Horizonte Njinga

Mbande não foi apenas consequência da escola que aloja o grupo até hoje. O termo “horizonte” foi sugerido por Celmira Pinto da Cruz, hoje engenheira. Conta Adelino Caracol que reuniram-se para escolher o nome que ficaria melhor ao grupo e a proposta da então atriz foi a mais aplaudida. Antes, eram conhecidos como “Grupo dos Alunos do Njinga Mbande”.

A 13 de Março de 1988 surge o Oásis. Teve início retumbante com a montagem da peça “A Morte do Velho Kipacaça”, baseada no conto homónimo de Boaventura Cardoso. À época secretário de Estado da Cultura, o autor da obra, fazendo valer o seu peso institucional em favor do grupo que nascia, assinou os convites endereçados às individualidades da nossa urbe, conquistando não só o grande público como também catapultando a atenção de mecenases. Na véspera da estreia, Mena Abrantes utilizou a sua veia jornalística com um artigo elogioso numa das edições do Jornal de Angola, convidando todos a irem assistir à peça. O título do artigo era “Oásis da ANGOTEL do bom teatro”. A estreia foi um sucesso. Foi assim que o Oásis ultrapassou a sua fase nascitura.



PROFUNDA INTIMIDADE

Monstros a descoberto

Soberano Kanyanga

O suprimento da saudade que os sufocava, havia já mês e meio, fê-los sorver aquele momento único em surdina. Era como sugar o tutano na mais profunda intimidade. Ele instalado nela (carrinha) e ela dando gozo ao longo de léguas que separavam o nordeste do centro-oeste para aonde se dirigiam.

- Lembra-te, Soba, quando viemos parecia não haver ferro retorcido ao longo da via. Vês que a paisagem hoje mudou? - Disse ela em ruídos apaixonados.

- Sim, Maria. Temos ainda muitas sobras das guerras. - Respondeu o companheiro, enquanto a afagava com mais uma mudança de força.

Mas, Soba, donde vieram então esses monstros todos, já sem cor nem forma, e que fazem recordar os tempos do tri-tri-tri-buummmm?!

- Estavam escondidos, Maria. Eu também pensava que os catadores de ferro já tivessem recolhido todas essas lembranças das guerras e levadas à siderurgia nacional. Pensava que já estivéssemos a usar arados fabricados com despojos e destroços das guerras. Ainda bem que as queimadas à beira da estrada estão a colocar tudo à mostra dos

recolectores de ferro velho. É tempo de obra para os ferreiros. - Explicou o amo.

A travessia de um grupo de adolescentes com pás nos ombros fê-los interromper a prosa oral para reflectirem sobre as pás que sulcam terra em busca de incertezas escondidas no subsolo, numa altura em que a paz permite ter escolas à dimensão dos aglomerados, porém algumas chorando por alunos refractários.

- Esses assim vão à tonga ou à campanha sabatina de limpeza escolar? - Atirou Maria inocente.

- Acorda, filha. Estamos em Xamikelenge. Aqui e na Muxinda as pás, mesmo em tempo de paz, significam ainda a busca de kamanga. As escolas têm ainda as carteiras vazias à espera desses mancebos. - Explicou irónico o dono dela.

- Soba, voltou a interromper Maria, quando falávamos sobre as sucatas acastanhadas de ferrugem e já sem as chaparias que ajudariam a descortinar de que tipo de veículo se tratavam, falavas em sobras das guerras, no plural. Houve por cá muitas guerras? Gostaria que me explicasses tim-tim por tim-tim. - Solicitou Maria quase suplicante e cortado já, a meio, a encosta de Kabatukila, Xinje, onde, por

ironia, um camião carregado de ferro velho repousava "ad eternum" no meio da rodovia, entregando-se também à interminável quantidade de ferro por recuperar país adentro, recortar, transportar, fundir e transformar. - É preciso, afinal de contas, dar vida à agricultura e à construção de infra-estruturas, o que passa pela reactivação da indústria siderúrgica, cogitou, sem no entanto o pronunciar.

"As escolas têm ainda as carteiras vazias à espera desses mancebos"

- Sim Maria. Usei mesmo, e propositadamente, o plural.

Houve a guerra dos movimentos contra o colono, durante 14 anos, em que muita técnica das tropas ocupacionistas foi aniquilada nas emboscadas. Depois foi a guerra civil que também destruiu a técnica militar automóvel e rodo-transportada das partes conflituantes ao longo de 28 anos. Temos ainda a guerra infinita entre a estradas e os veículos, entre

os automobilistas e as vias, que parece ser a mais dura e lúgubre. - Explicou.

Maria aprovou o discurso, solicitando uma mudança de menos força e mais corrida ao que Soba prontamente compreendeu e anuiu.

Prosseguiram a viagem entre silêncios, diálogos e afagos carregados de recordações e afectos. Maria, no auge da força e jovialidade. Ele, Soba, no auge do poder, vigor a paciência em contornar as inúmeras armadilhas e os incautos camionistas que, vezes sem conta, colocavam o traile no eixo da via, submetendo em risco a vida daqueles com quem se cruzam nesta batalha da busca do pão comum para o estômago vazio.

- Esses assim pensam que a estrada é propriedade privada deles ou que os outros não têm vida? - Desatou Maria, que não poupou um estrondoso muxoxu que lhe invadiu a boca. - Vão mazé, seus sacanas de merda, e tenham juízo nas vossas cabeças de gafanhoto, pá! - Concluiu resmungante Maria.

- É isso, Maria. Isso é pão de cada hora. É isso que alimenta os esqueletos metálicos na via. Alguns camionistas só se dão conta disso depois de entrar em prantos, envolvidos num sinistro, ou quando tripulando um veículo menor

se depara com semelhante corneada. É essa a luta desigual que mais me preocupa. - Falou-lhe filosófico o amo antes de ser parado para uma fiscalização preventiva dos homens do apito laranja.

- Onde vem, senhor condutor? - Atirou o agente de farda verde e colete laranja.

- Do nordeste, senhor agente. - Respondeu o soba, já com a papelada da Maria e a sua em mãos.

Conferida a papelada, acto que se repetiu outras nove vezes ao longo do trajecto, o agente, caprichosamente apumado com gravata e luvas, devolveu os documentos e fez o sinal de partida. Aliás, não faltaram as perguntas do costume: como vai a viagem e que notas de realce nos reporta, senhor automobilista-?

Não havendo acidentes ou incidentes graves ao longo de tudo quanto tinha percorrido, preferiu soltar um "Nada Consta" e seguir viagem até à cidade erguida sobre a encosta da montanha das cobras Ndala, onde tomou a primeira refeição do dia que se acrescentaria ao meio litro de café que tomara ao longo das oito horas de estrada. Maria também reclamava pela segunda refeição, o que lhe foi servida sem hesitação. Havia ainda perto de duas centenas e meia

de quilómetros pela frente. O sol despedia-se a caminho do grande Kalunga-Lwiji, ao ocidente. Sábado da batida e da Ngwenda na capital e arredores, na Catedral do amor católico, bem nas barbas do Kwanza que dá vida e dinheiro aos akwaxi, as devotas pediam dinheiro, maridos, felicidade e tristezas para as concorrentes. À espera de uns incautos desconhecedores das regras de trânsito ou das leis estariam outros akwaxi. É a lei da vida urbana e da selva. É a lei dos opostos. Maria que ouvira até aí os desabafos do seu amo voltou a questionar.

- Mas por que pedem algumas pessoas a morte de rivais, Soba-?

- É a lei dos opostos, filha. O que te faz bem pode não me fazer bem. O que pedes pode ser o oposto do meu desejo. Já vi duas rivais a rezarem para que a consorte desaparecesse do mapa. - Troçou o amo.

- Ai é-? Então leva-me à Muxima. Pretendo pedir que nessa estrada, da Capital aos Kwanzas, passes a andar somente com o António (nome de outra viatura), pois há muito que ando com a coluna sôfrega.

Entre curvas e lombas, sol poente, sombras e penumbra, seguiram seu caminho até à próxima paragem...

COMER EM CASA



Caril de abóbora

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de alho;
- 1 cebola (picada);
- 3 dentes de alho (pisados);
- 4 chávenas de abóbora (descascada em bocados);
- 5 tomates maduros (descascados e partidos);
- 2 colheres de sopa de caril em pó;
- ½ chávena de coco ralado;
- sal a gosto;
- ½ chávena de semente de abóbora (descascada e ligeiramente torrada);

Preparação

Aloure a cebola e o alho, adicione a abóbora e mexa durante 1-2 minutos. Adicione o caril, o coco ralado e os tomates. Tempere com sal. Tape e deixe cozer sobre lume brando durante uns 15-20 minutos (a abóbora ainda deve estar firme). Ao servir, polvilhe com a semente de abóbora. Sirva com arroz ou pirão.



Pastéis de batata

Ingredientes:

- 1 kg de batata (descascada e ralada);
- 2 ovos;
- 3-4 colheres de sopa de farinha de trigo;
- 1 colher de chá de sal;
- um pouco de pimenta;

Preparação

Misture todos os ingredientes muito bem. Faça pastéis com as mãos ou duas colheres de sopa e frite-os na frigideira com óleo quente. Sirva-os com vários tipos de salada, como cenoura, alface, tomate.



Tajine

Ingredientes:

- 1 chávena de grão de bico (demolhado em 8 horas);
- 2 colheres de sopa de azeite ou óleo;
- 2-3 cebolas vermelhas (em tiras);
- 4 dentes de alho (às rodela);
- ½ colher de chá de canela;
- 1 colher de sopa de colorau (páprica);
- jindungo, sal e pimenta a gosto;
- ½ colher de chá de gengibre em pó (ralado);
- ½ colher de chá de cominho (opcional);
- 3 chávenas de caldo de vaca (2 cubos);
- 3 colheres de sopa de massa de tomate;
- 5 chávenas de hortaliças (cenoura, nabo, beringela, pimento, tomate e abóbora);
- 3 colheres de sopa de salsa picada;

Preparação

Aloure a cebola e os condimentos no azeite ou óleo, adicione o grão, a massa de tomate e o caldo, tape e coza uns 30 minutos. Adicione primeiro as hortaliças que levam mais tempo para cozer: a cenoura, o nabo, o pimento e a beringela. Coza mais uns 15 minutos. Adicione os tomates, a abóbora e a salsa e coza mais uns 15-20 minutos sobre lume brando.



O serviço é um dos pontos fortes do restaurante. Os empregados mostram tanta perspicácia e respeitam a arte de ouvir cada uma das pessoas que visita o espaço. A ideia é mostrar que, no Vitrúvio, o cliente realmente tem sempre razão.

VITRÚVIO

Um serviço de primeira bem no centro da cidade

Ambiente aconchegante, sem destilar algum glamour e aprumo, assim é o “espaço italiano” do Epic Sana. Difícil é encontrar restaurantes em Luanda como este com um bom serviço e uma vasta carta de vinhos.

No 1º andar do Hotel Epic Sana, o restaurante Vitrúvio transborda requinte e classe. Dentro do restaurante, o ambiente é aconchegante, sem deixar de destilar algum glamour e aprumo. As cores predominantes da decoração são o azul-turquesa escuro, vários tons de castanho e caramelo e umas pitadas de branco.

Se fizer uma reserva, poderá, de antemão, escolher uma mesa que vá de acordo com o que deseja (perto da janela, num local discreto, ao lado da extensa selecção de vinhos). Logo à porta, antes mesmo de entrar no restaurante, vai ver pequeno um carrinho de vendas de feira, decorado de produtos proveniente da Itália, alguns dos quais estão à venda, é só informar-se junto do staff.

Como entrada, deixamos que fosse o Couvert (2.000 kwanzas/pessoa) a fazer as honras da casa. Composto por pedaços de queijo de diferentes tipos, pão, chouriço, fatias de mortadela e o que pareciam ser pedacinhos de uma quiche de cogumelos, notou-se o frescor de cada ingrediente, o que foi um óptimo começo.

Para o prato principal, pedimos o Rolo de Salmão em

cama de arroz venere e gambas com vinagrete aromática (9.000 kwanzas). O salmão estava razoável, de acordo com o que se pode esperar do mesmo em Angola, o prato estava bem temperado, mas tinha gordura em demasia, o que decepcionou-nos consideravelmente, uma vez que com uma apresentação impecável, esperávamos um sabor mais balanceado.

O Vetrúvio apresenta aos seus clientes um menu equilibrado e completo para um restaurante italiano, o que o leva a consolidar a sua posição como referência na capital

Para acompanhar, pedimos o Vitrúvio Temptat (3.500 kwanzas), um cocktail que, segundo o garçon, é ao sabor do freguês. Para aumentar a experiência pedimos, por sua vez, que o barman fizesse uso da sua liberdade de criação e nos surpreendesse e foi

exactamente o que ele fez, pela positiva. Desconhecemos o seu conteúdo, mas aprovamos o resultado. O cocktail estava 5 estrelas.

Para terminar, pedimos o Pudim de Natas (panna cotta) com frutos vermelhos (3.000 kwanzas), que estava simplesmente divina. O pudim tinha uma maciez que o fazia desfazer-se na boca como se fosse uma nuvem, e o mirtilo deu-lhe aquele toque especial, acrescentando um sabor autenticamente silvestre.

Quanto ao serviço, foi a primeira vez que vimos tanta perspicácia e a arte de ouvir a ser implementada. Ao longo de toda a noite, fomos muito bem tratados e informados sobre todas as questões que levantamos. Sentimos que, no Vitrúvio, o cliente realmente tem sempre razão.

Tirando a gordura em demasia no prato principal, a experiência foi muito agradável, e quem quer que seja voltaria pelo couvert, pela panna cotta, para provar os diversos pratos no menu do Vitrúvio, e pelo serviço, de certeza.

Sem sombra de dúvida, o serviço é um dos pontos fortes do restaurante. Como

não poderia deixar de ser no seio de um hotel de cinco estrelas, o serviço no Vitrúvio foi imaculado a partir do momento em que nos sentámos até o fim da nossa refeição. A empregada de mesa era bastante atenciosa e o restaurante não estava cheio.

Outra razão para regressar ao espaço, apesar do preço alto, é porque o Vitrúvio é um dos melhores restaurantes da cidade para os amantes de cozinha genuinamente italiana. É difícil encontrar melhor também porque o serviço é dos melhores em Luanda e a carta de vinhos é quase incomparável com outras na cidade. Dos pontos positivos a carta de vinhos do Vitrúvio também é uma referência. É uma das mais extensas listas de vinho da cidade, e podemos ver os vinhos alinhados nas paredes do restaurante.

O restaurante tem ainda uma selecção de pizzas (que vão dos 3.100 aos 3.900 kwanzas), massas (dos 2.400 aos 4.500 kwanzas), primi de pesci (3.700-4.300 kwanzas), primi de carne (3.700-4.700 kwanzas) e risottos (3.300-4.100 kwanzas). É um menu equilibrado e completo para um restaurante italiano.



Localização
Rua da Missão, Hotel Epic Sana

Telefones 222 642 703/ 928 491 813
Marcações sim



Horário das 12h30 às 23h00
(sem dia de encerramento)
matabicho: não
almoço: a partir das 12h00
jantar: qualquer hora depois do almoço

Pratos pedidos: Tagliette all'Anatra, primi de pesci, risottos e Caneloni di crostaci gratinati all'aragosta



Multicaixa
sim/não



Televisão
sim/não

Serviço

(☹ = fraco, ☹☹ = regular, ☹☹☹ = bom)



Qualidade da comida

(☹ = fraco, ☹☹ = regular, ☹☹☹ = boa)



Preço

(☹ = barato, ☹☹ = médio, ☹☹☹ = caro)





REPÚBLICA DE ANGOLA
GOVERNO PROVINCIAL DO CUNENE
GABINETE DO GOVERNADOR

Concurso Público n.º (01/GPC-CP/2018)

O Governo Provincial do Cunene, vem tornar público, nos termos do disposto do n.º 1 do artigo 119.º, conjugado com o Anexo VI da Lei n.º 9/16 de 16 de Junho de 2016- Lei dos Contratos Públicos, que está aberto o Concurso Público para a **Construção, Reabilitação e Apetrechamento de Escolas do 1º Ciclo, com 12 Salas, na Província do Cunene.**

1. Dados da Entidade Pública Contratante (EPC)

- 1.1. **Designação:** Governo Provincial do Cunene, através do Gabinete de Estudos e Planeamento.
1.2. **Sigla:** GPC/GEP
1.3. **Endereço:** Bairro Bangula, Rua Simone Mukune.
1.4. **Localidade:** Ondjiva, Município do Cuanhama.
1.5. **Província:** Cunene.
1.6. **Telefone:** (+244) 944642105
1.7. **Correio electrónico / Endereço internet (URL):** gep-gpc@hotmail.com
1.8. **Tipo de entidade contratante e suas principais actividades:** Entidade Pública.
1.9. **O Governo Provincial do Cunene está a contratar por conta de outras entidades?:** Não

2. Informações relativas ao contrato

- 2.1. **Designação dada ao contrato pelo Governo Provincial do Cunene:** Construção Reabilitação e Apetrechamento de Escolas do 1º e 2º Ciclos, com 12 Salas de Aulas.
i. 01/GPC-CP/2018- Construção e apetrechamento da Escola do 1º Ciclo com 12 Salas no Catequero, Ombadja Cunene;
ii. 02/GPC-CP/2018- Construção e Apetrechamento de 1 Escola do 1º Ciclo 12 Salas na Canganda, Cuvelai Cunene;
iii. 03/GPC-CP/2018- Construção e Apetrechamento de 1 Escola do 1º Ciclo com 12 Salas no Oncó-cua, Curoca Cunene;
iv. 04/GPC-CP/2018- Construção e Apetrechamento de 1 Escola 12 Salas de Aulas na Comuna da Mupa, Cuvelai Cunene;
v. 05/GPC-CP/2018- Construção e Apetrechamento de 1 Escola 1º Ciclo com 12 Salas em Oshimolo, Cuanhama Cunene;
vi. 06/GPC-CP/2018- Construção e Apetrechamento de 1 Escola 1º Ciclo com 12 Salas Otchindjau, Cahama Cunene;
vii. 07/GPC-CP/2018- Construção e Apetrechamento de 1 Escola 1º Ciclo com 12 Salas Cahama, Cahama Cunene.
viii. 08/GPC-CP/2018- Reabilitação de 1 Escola 2º Ciclo com 12 Salas Xangongo Cunene.
2.2. **Tipo de contrato:** Empreitada de Obras Públicas.
2.3. **Local da realização da Empreitada:** 5 (Cinco) Municípios (Cuanhama, Ombadja, Cahama, Cuvelai e Curoca), Província do Cunene.

- 2.4. **O concurso implica a celebração de um contrato público:** Sim
2.5. **O concurso está aberto à participação de entidades estrangeiras:** Não
2.6. **Breve descrição das prestações objecto do contrato:** O contrato tem como objectivo a construção de 12 salas de aulas, área administrativa, área de lazer, e laboratórios.
2.7. **Preço base do contrato:** O preço base é superior a 300.000.000,00Akz e inferior a 400.000.000,00Akz.
2.8. **Prazo de execução do contrato:** 18 meses

3. Processo

- 3.1. **Condições para obtenção das peças do procedimento:** Nenhuma.
3.1.1. **Prazo para recepção de pedidos das peças do procedimento ou para aceder aos documentos:** Data: 15 dias; Hora: até às 15h30 de dias úteis.
3.1.2. **Preço das peças de cada procedimento:** 75.000,00 (setenta e cinco mil kwanzas)
3.1.3. **Prazo para apresentação das Candidaturas:** 15 dias após anúncio.
3.1.4. **Abertura das Candidaturas:** No dia útil, imediatamente, a seguir o prazo limite para a apresentação das propostas.

6. Informações Complementares

- 6.1. **Endereço e ponto de contacto onde podem ser obtidas as informações adicionais, as peças do procedimento e enviadas as propostas:**
6.1.1. **Designação oficial:** Governo Provincial do Cunene, através da Direcção de Obras Públicas.
6.1.2. **Sigla:** GPC
6.1.3. **Endereço:** Bairro Caculuvale-Avenida 11 de Novembro.
6.1.4. **Localidade:** Ondjiva, Município do Cuanhama.
6.1.5. **Província:** Cunene.

GABINETE DO GOVERNADOR PROVINCIAL DO CUNENE, EM ONDJIVA, ABRIL DE 2018.

O GOVERNADOR
KUNDI PAIHAMA
GENERAL

(8341)



REPÚBLICA DE ANGOLA
GOVERNO PROVINCIAL DO CUNENE
GABINETE DO GOVERNADOR

CONCURSO PÚBLICO N.º (02/GPC-CP/2018)

O Governo Provincial do Cunene, vem tornar público, nos termos do disposto do n.º 1 do artigo 119.º, conjugado com o Anexo VI da Lei n.º 9/16 de 16 de Junho de 2016- Lei dos Contratos Públicos, que está aberto o Concurso Público para a **Construção e Apetrechamento de Escolas do I Ciclo, com 24 Salas de Aula, na Província do Cunene (PIP-2018).**

1. Dados da Entidade Pública Contratante (EPC)

- 1.1. **Designação:** Governo Provincial do Cunene, através do Gabinete de Estudos e Planeamento.
1.2. **Sigla:** GPC/GEP
1.3. **Endereço:** Bairro Bangula, Rua Simone Mukune.
1.4. **Localidade:** Ondjiva, Município do Cuanhama.
1.5. **Província:** Cunene.
1.6. **Telefone:** (+244) 944642105
1.7. **Correio electrónico / Endereço internet (URL):** gep-gpc@hotmail.com
1.8. **Tipo de entidade contratante e suas principais actividades:** Entidade Pública.
1.9. **O Governo Provincial do Cunene está a contratar por conta de outras entidades?:** Não

2. Informações relativas ao contrato

- 2.1. **Designação dada ao contrato pelo Governo Provincial do Cunene:** Construção e Apetrechamento de escola de 24 Salas de Aula:
I. 09/GPC-CP/2018- Construção Apetrechamento 1 Escola do I Ciclo, 24 Salas, Mukolongondjo, Cuvelai.
II. 010/GPC-CP/2018- Construção Apetrechamento 1 Escola do I Ciclo, 24 Salas, no Cubati, Cuvelai.
III. 011/GPC-CP/2018- Construção Apetrechamento 1 Escola do I Ciclo, 24 Salas, no Namacunde, Namacunde.
2.2. **Tipo de contrato:** Empreitada de Obras Públicas.
2.3. **Local da realização da Empreitada:** Município do Cuvelai e Namacunde, Província do Cunene.
2.4. **O concurso implica a celebração de um contrato público:** Sim
2.5. **O concurso está aberto à participação de entidades estrangeiras:** Não
2.6. **Breve descrição das prestações objecto do contrato:** O contrato tem como objectivo a Construção de 24 Salas de aula, área administrativa, área de lazer, e laboratórios.

- 2.7. **Preço base do contrato:** O preço base é superior a 420.000.000,00kz e inferior a 600.000.000,00kz.
2.8. **Prazo de execução do contrato:** 18 meses

3. Processo

- 3.1. **Condições para obtenção das peças do procedimento:** Nenhuma.
3.1.1. **Prazo para recepção de pedidos das peças do procedimento ou para aceder aos documentos:** Data: 15 dias; Hora: até às 15h30 de dias úteis.
3.1.2. **Preço das peças de cada procedimento:** 115.000,00 (cento e quinze mil kwanzas)
3.1.3. **Prazo para apresentação das Candidaturas:** 15 dias após anúncio.
3.1.4. **Abertura das Candidaturas:** No dia útil imediatamente a seguir após prazo limite para a apresentação das propostas.

4. Informações Complementares

- 4.1. **Endereço e ponto de contacto onde podem ser obtidas as informações adicionais, as peças do procedimento e enviadas as propostas:**
4.1.1. **Designação oficial:** Governo Provincial do Cunene, através da Direcção de Obras Públicas.
4.1.2. **Sigla:** GPC
4.1.3. **Endereço:** Bairro Caculuvale-Avenida 11 de Novembro.
4.1.4. **Localidade:** Ondjiva, Município do Cuanhama.
4.1.5. **Província:** Cunene.

GABINETE DO GOVERNADOR PROVINCIAL DO CUNENE, EM ONDJIVA AOS ____ DE ABRIL DE 2018.

O GOVERNADOR
KUNDI PAIHAMA
GENERAL

(8343)



REPÚBLICA DE ANGOLA
GOVERNO PROVINCIAL DO CUNENE
GABINETE DO GOVERNADOR

Concurso Público n.º (03/GPC-CP/2018)

O Governo Provincial do Cunene, vem tornar público, nos termos do disposto do n.º 1 do artigo 119.º, conjugado com o Anexo VI da Lei n.º 9/16 de 16 de Junho de 2016- Lei dos Contratos Públicos, que está aberto o Concurso Público para a **Reabilitação de (1) Um Quartel dos Bombeiros e a Construção/Apetrechamento do Centro de Protecção e Desenvolvimento da Criança Cuanhama/Ondjiva (PIP-2018)**.

1. Dados da Entidade Pública Contratante (EPC)

- 1.1. **Designação:** Governo Provincial do Cunene, através do Gabinete de Estudos e Planeamento.
1.2. **Sigla:** GPC/GEP
1.3. **Endereço:** Bairro Bangula, Rua Simone Mukune.
1.4. **Localidade:** Ondjiva, Município do Cuanhama.
1.5. **Província:** Cunene.
1.6. **Telefone:** (+244) 944642105
1.7. **Correio electrónico / Endereço internet (URL):** gep-gpc@hotmail.com
1.8. **Tipo de Entidade Contratante e suas principais actividades:** Entidade Pública.
1.9. **O Governo Provincial do Cunene está a contratar por conta de outras entidades?:** Não

2. Informações relativas ao contrato

- 2.1. **Designação dada ao contrato pelo Governo Provincial do Cunene:**
013/GPC-CP/2018-Reabilitação de (1) Um Quartel dos Bombeiros Ondjiva-Cuanhama.
014/GPC-CP/2018-Construção e Apetrechamento do Centro de Protecção e Desenvolvimento da Criança Cuanhama/Ondjiva.
2.2. **Tipo de contrato:** Empreitada de Obras Públicas.
2.3. **Local da realização da Empreitada:** Ondjiva, Município do Cuanhama, Província do Cunene.
2.4. **O concurso implica a celebração de um contrato público:** Sim
2.5. **O concurso está aberto à participação de entidades estrangeiras:** Não
2.6. **Breve descrição das prestações objecto do contrato:** Construção da área administrativa, dormitórios, refeitório, área de lazer, área de recreação, área residencial e apetrechamento.
2.7. **Preço base do contrato:** O preço base é superior a 200.000.000,00Kz e inferior a

400.000.000,00kz.

2.8. **Prazo de execução do contrato:** 18 meses

3. Processo

- 3.1. **Condições para obtenção das peças do procedimento:** Nenhuma.
3.1.1. **Prazo para recepção de pedidos das peças do procedimento ou para aceder aos documentos:** Data:20 dias; Hora:até às 15h30 de dias úteis.
3.1.2. **Preço das peças do procedimento:** 75.000,00(setenta e cinco mil kwanzas)
3.1.3. **Prazo para apresentação das Candidaturas:** 15 dias após anúncio.
3.1.4. **Abertura das Candidaturas:** No dia útil, imediatamente, a seguir o prazo limite para a apresentação das propostas.

4. Informações Complementares

- 4.1. **Endereço e ponto de contacto onde podem ser obtidas as informações adicionais, as peças do procedimento e enviadas as propostas:**
4.1.1. **Designação oficial:** Governo Provincial do Cunene, através da Direcção de Obras Públicas.
4.1.2. **Sigla:** GPC
4.1.3. **Endereço:** Bairro Caculuvale-Avenida 11 de Novembro.
4.1.4. **Localidade:** Ondjiva, Município do Cuanhama.
4.1.5. **Província:** Cunene.

GABINETE DO GOVERNADOR PROVINCIAL DO CUNENE, EM ONDJIVA, ABRIL DE 2018.

O GOVERNADOR
KUNDI PAIHAMA
GENERAL

(8342)



FUNDO DE FOMENTO HABITACIONAL

AVISO

O Fundo de Fomento Habitacional (FFH) vem pela presente solicitar a comparência nas suas instalações, sitas na Rua Rainha Ginga, n.º 73, Edifício-Sede do BCI, dos beneficiários de habitações pelo FFH Centralidade do Kilamba, a fim de tratarem de assuntos relativos ao cumprimento da sua situação contratual, até ao dia **30 de Junho de 2018**, no horário normal de expediente das **8h00 às 15h30**.

Chamamos a atenção dos beneficiários, que é de sua inteira responsabilidade, a efectivação dos pagamentos das rendas, de acordo com os Contratos-Promessa de Compra e Venda celebrados com este Fundo.

Fundo de Fomento Habitacional, em Luanda, aos 16 de Maio de 2018.

Pela Comissão Executiva

(8317)



TORNEIO RED BULL NEYMAR JR'S FIVE

Fúria da Bola sonha conquistar o Mundial

A equipa Fúria da Bola, do bairro Prenda, vai representar Angola pela segunda vez consecutiva no Campeonato Mundial de Futsal denominado "Neymar Jr's Five", a ter lugar na cidade brasileira de São Paulo, na última semana de Julho próximo, onde procura melhorar ou manter o terceiro lugar obtido na edição passada.

Armando Pereira

A vontade de estar entre os primeiros da competição foi manifestada ao Jornal de Angola pelo porta-voz da agremiação, Kelvin da Costa, apesar de reconhecer que será uma missão hercúlea, pois lá estarão representantes de 60 países, incluindo o Brasil, todos com a mesma pretensão.

"Estamos conscientes das dificuldades que nos esperam no Mundial. O nosso objetivo é conquistar o primeiro lugar e trazer o troféu para Angola. Caso não seja possível vamos procurar manter a classificação obtida na edição de 2017, quando regressarmos com a medalha de bronze", revelou o jogador.

Este ano, segundo ainda o defesa da agremiação Fúria da Bola, a competição de

apuramento teve um grau de dificuldade maior em relação à edição transacta. Para Kelvin da Costa, os participantes apresentaram um futebol mais consistente, o que no seu entender valoriza ainda mais a conquista.

A opinião é partilhada pelo capitão Vanderson Alfredo, que destacou o espírito de união como factor determinante que permitiu garantir a presença no Brasil, ao vencerem a equipa Última Linha por duas bolas sem resposta.

"Todas as equipas jogaram a um nível muito superior. Por pouco não conseguimos, mas o nosso espírito de grupo foi mais forte e permitiu-nos atingir o nosso objectivo. Era muito importante para nós conquistarmos novamente o torneio porque queremos muito voltar ao Brasil e superar o terceiro

"Todas as equipas jogaram a um nível muito superior. Por pouco não conseguimos, mas o nosso espírito de grupo foi mais forte e permitiu-nos atingir o nosso objectivo"

lugar, quem sabe ganhar o título mundial", revelou.

Para chegar à final, os campeões angolanos superaram as equipas Wakanda Forever (5-0), FC do Charme (5-0) e nas meias-finais o Team Wakanda (3-2), após a marcação de grandes penalidades, na partida mais equilibrada da competição.

O futebol pragmático foi

a chave para o sucesso da turma do Prenda. Os seus jogadores privilegiam a posse e a circulação da bola. Possuindo uma técnica apurada, os jogadores da Fúria da Bola usam o drible como recurso, contrariamente a outras equipas que evoluíram no mesmo palco.

Integram os campeões nacionais os atletas Sérgio Pina, Clénio Gabriel, Kelvin da Costa, Martinho Costa, Miguel Andrade, Sebastião de Paula e Vanderson Alfredo.

Esta terceira edição juntou 16 agremiações dos diferentes bairros da capital. Participaram igualmente as seguintes agremiações: Atlético de Viana, Guinness Team, Colmeia FC, Os 5, Team Freezy, Dos Santos FC, União Sagrada, FC do Zango, A.S United, FC Trutas e Burrussia do Gueto.

As eliminatórias nacionais decorreram quase em simul-

tâneo em 60 países dos seis continentes, onde os jogadores competem pelo sonho de irem ao Mundial, que será celebrado pela segunda vez no Instituto do Projecto Neymar Jr, na Praia Grande, cidade natal do craque brasileiro.

Assim como em 2017, as regras do campeonato este ano permitem que cada equipa inscreva até dois jogadores acima dos 25 anos, além da participação feminina.

"Estou muito feliz pelo facto do número de jogadores, de equipas e países participantes aumentar. Esse torneio é muito grande, mas espero que se torne ainda maior. A presença feminina aumentará a possibilidade de termos mais pessoas a participar. Estou feliz em saber que todos querem fazer parte da festa. É o que me dá ainda mais força",

afirmou Neymar, em entrevista ao portal Massa News, em Março último.

No ano passado o título do Neymar Jr's Five ficou com o Tao United, da Roménia. Como prémio, além do troféu, os vencedores tiveram a oportunidade de fazer um tour por Paris e tiveram um encontro com o brasileiro.

Quanto às regras, cada partida dura dez minutos, não há guarda-redes e a equipa que sofre um golo automaticamente perde um jogador. Para manter o espírito de camaradagem e "fair play", a equipa que tiver um jogador expulso além de ficar com menos uma unidade lhe é atribuído um golo.

Para vencer, é preciso eliminar uma equipa inteira em menos de 10 minutos ou fazer o maior número de golos até o fim da partida.

Novelas



ORGULHO E PAIXÃO Camilo confronta um cliente e é demitido

Camilo recusa-se a abandonar Jane. Xavier e Barão incitam o povo contra Julieta. Camilo e Jane casam-se, sem desconfiar de que o Padre que abençoa a união é um impostor contratado por Julieta. Darcy diz a Elisabeta que precisa de retornar ao Vale para apresentar-se ao trabalho na ferrovia. Camilo confronta um cliente e é demitido do bar de Manoel. Januário e Ernesto acodem Camilo, que fica magoado na luta. Mariana sofre com a decisão de Brandão de afastar-se dela. Cecília regressa à mansão de Tibúrcio e Rómulo. Ofélia e Felisberto abrigam o Barão na sua casa.



DEUS SALVE O REI Afonso consegue apoio do Conselho de Cália

Gregório fica sem graça ao perceber que Amália é esposa de Afonso. Catarina convence o inquisidor de que Afonso foi enfeitado. Gregório e Afonso conseguem fazer com que os mineiros retornem ao trabalho. Diana conta a Amália do boato sobre ela ter enfeitado Afonso. Bartolomeu diz a Amália que irá provar que ela é uma bruxa. Amália lembra Afonso sobre a previsão da mandingueira e do seu conselho para fugir. Octávio é aceite de novo no Conselho de Cália. Selena pede a Tiago que vá buscar Afonso. Afonso consegue o apoio do Conselho de Cália para expulsar Bartolomeu de Montemor. Agnes avisa Brice que ficará com Selena. Amália segue Levi e descobre que Agnes é uma bruxa. Amália pede explicação a Selena. Lupércio anuncia que Montemor está livre da peste.



SEGUNDO SOL Karola fica com Remy à frente de Beto

Karola provoca Luzia, que acaba detida pela polícia com Groa. Claudine sugere que Karen e Edgar adotem Ícaro e Manuela. Na prisão, Luzia alia-se a Jurema. Cacau conta a Luzia que Manuela decidiu ficar com a família de Claudine, e Luzia jura que não perdoará a irmã por separar os seus filhos. Karola fica com Remy à frente de Beto, que está paralisado. Antes de morrer, Claudine revela que Roberval é filho de Severo. Jurema convoca Luzia para um esquema de fuga do presídio. Beto anuncia a Karola que irá procurar Luzia. Manuela confronta Rochelle, que faz insinuações falsas sobre Acácio.

Filmes

Underworld: Guerras de Sangue



Neste novo capítulo da saga Underworld, Selene, a vampira negociante de mortes, terá de pôr um fim à eterna guerra entre Lycans e Vampiros, tendo como únicos aliados David e o seu pai, mesmo que isso implique um derradeiro sacrifício...

TVC1
Domingo
16h15

O Pecado Mora Ao Lado



Com a sua mulher e filho de férias, Tom sente-se tentado em trair a sua família quando se muda para o seu prédio uma bela e provocante loura.

TVC2
Domingo
17h05

Hitch - A Cura para o Homem Comum



Depois de aconselhar um cliente desastrado, um consultor de estratégias de sedução masculinas apaixonou-se por uma jornalista especializada em escândalos.

TVC3
Domingo
17h15

Missão Explosiva



Preso e condenado algures na Europa Oriental, Mike Riggins aceita resgatar uma americana raptada pela Mafia em troca da liberdade. Nem tudo é porém como parece.

TVC4
Domingo
21h25

Mais pequenos



Dora a Exploradora

Dora é uma menina que adora explorar o mundo à sua volta. Adora ar livre, é curiosa e gosta de aprender coisas novas e tem um primo chamado Diogo.

Domingo, às 10h00



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 12h27



O Mundo da Imaginação

O grupo dos pequenos, acompanha o Mick, my hokey pokey time, que dia maravilhoso, a pequena Lola visita a quinta, estúdios babytv, caminhos divertidos.

Domingo, às 12h30



As Poderosas Magiespadas

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

Domingo, às 18h55



O Grande Príncipe da Floresta

Bambi cresceu e reúne-se com o pai, o Grande Príncipe, que terá agora de criar o jovem cervo e ensinar-lhe as leis da floresta. Mas, como tudo na vida, o orgulhoso pai descobre que também pode aprender algo com seu enérgico filho.

Domingo, às 13h23

Jogo da Semana

1º de Maio - 1º de Agosto



1º de Maio e 1º de Agosto jogam hoje, às 15h00, no Estádio Nacional de Ombaka, província de Benguela, em desafio de acerto e para a conclusão da segunda jornada do Campeonato Nacional de Futebol da I Divisão, Girabola. Um jogo aguardado com bastante expectativa, principalmente do lado da exigente massa associativa do conjunto militar do Rio Seco.

Canal de TV: Zap 90 ou 91
Hoje: 15h00

Séries

I'm Dying Up Here T2

Goldie procura expandir o império de comédia, com a ajuda de um antigo amigo, enquanto a filha Amanda reaparece. Cassie aguarda a estreia do seu especial de comédia. Eddie e Adam entram na onda da fama com a série de Ron.

Quinta - 05h35



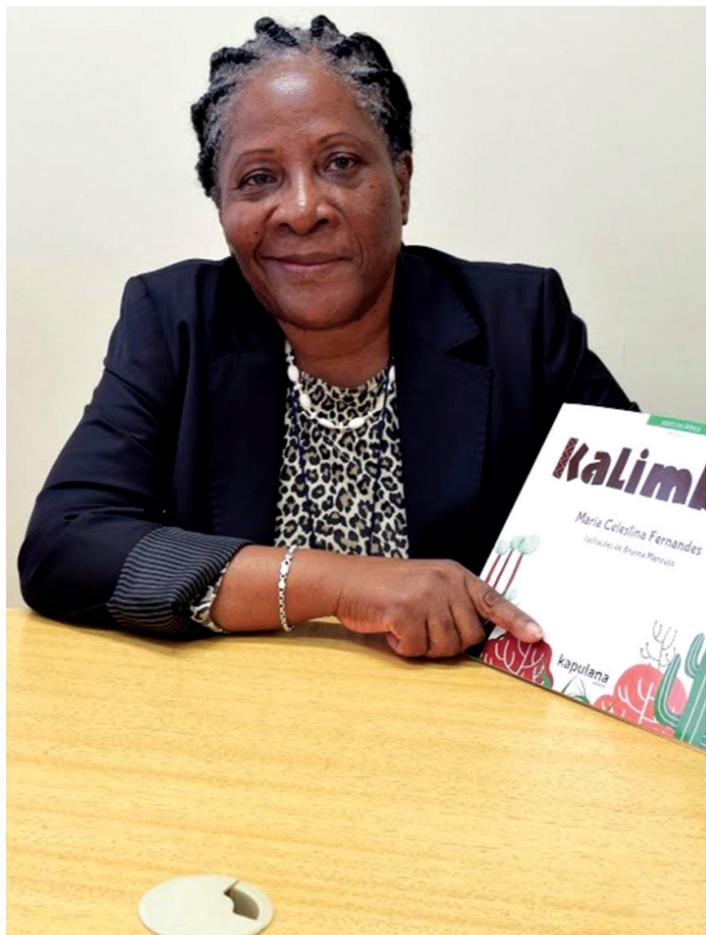
Elementar T6

Watson e a meia irmã, Lin, têm reacções contraditórias quando o pai biológico morre. Por outro lado, Holmes e Watson entram na busca de um carregamento de plutónio roubado e que temem vir a servir para fazer uma bomba.

Quinta - 16h40



Letras



Novo livro de Celestina Fernandes

A escritora Maria Celestina Fernandes regressa à publicação com o lançamento no dia 31 de Maio, na sede da União dos Escritores Angolanos, do livro “Os Padrinhos da Nazarena”, numa edição da Texto Editores, do grupo editorial Leya. Nascida no Lubango a 12 de Setembro de 1945, a autora é licenciada em Direito, sendo uma das poucas mulheres consagradas e no activo no domínio das letras. A este propósito, o escritor João Melo escreveu: “Numa sociedade onde, regra geral, é interdito às mulheres verbalizar os seus desejos e paixões, essa atitude de MCF não deixa de ser política, no sentido mais nobre da palavra”.

União dos Escritores Angolanos
Quinta-feira, às 18h00



Semana do livro em Benguela

Sob os auspícios da Editora Acácias decorre na cidade de Benguela de 16 a 21 de Maio a Semana do Livro, que inclui uma feira do livro e o relançamento de vários títulos da editora. No evento já foi anunciada a criação do concurso literário de âmbito nacional Acácias Rubras.

Cidade de Benguela
Até amanhã

Gospel



Festival de canto coral

O programa “Domingo Gospel” da Rádio Kairós realiza hoje a 1ª edição do Festival de Canto Coral, numa parceria com a Fundação Sindika Dokolo. Os principais objectivos, de acordo com a organização, é anunciar a palavra de Deus, exaltar e adorá-Lo através de louvores, galvanizar os grupos corais e impulsionar mais este género musical que vem crescendo em Angola. O Festival de Canto Coral representa ainda uma mais-valia na divulgação do amor pelo outro, caridade e dos valores éticos e morais. Nesta edição o festival conta com grupos corais de distintas denominações religiosas, nomeadamente, Coral Monte Sinai, COCEVAL, Coral A Graça, Coral Angelical Voice, COVOLUM e outros. Do programa consta uma oração pelo Bispo Gaspar João Domingos e a participação especial de Ruth Kuniasa e Elias Miguel. O acesso é livre.

Palácio de Ferro
Hoje, entre as 16 e as 19 horas

Artes plásticas

Mampuya celebra África

“África Forever – Mares, Florestas e Retrospectiva” é o título da exposição individual do artista plástico Guilherme Mampuya a ser inaugurada na próxima quinta-feira no Museu de História Natural, em Luanda. É uma forma que o artista encontrou, desde 2013, para homenagear o continente berço. Como o tema-título da exposição bem o diz, o tributo é extensivo aos mares e florestas de África. “Como angolano vejo-me rodeado desses dois elementos da mãe natureza. O primeiro fornece alimento ao povo desde os primórdios e serve, também, de meio de comunicação. As florestas (o ouro verde), sempre foram a fonte de produção dos antepassados”, explica Mampuya, que conta no se historial com 30 exposições individuais e colectivas no país e no estrangeiro. Galardoado com prémio Ensa Arte em 2008, há dois anos é proprietário da “Galeria Guilherme Mampuya”, situada no Zango Zero, em Luanda.

Museu de História Natural
Quinta-feira, 18h30

Cinema

Filmes de Jorge António

Tem início amanhã a Mostra de Cinema Jorge António – Filmar (em) Angola, do cineasta português radicado em Angola há quase trinta anos. Os quatro filmes que serão exibidos resumem, em tempos diferentes e temáticas específicas, a relação profissional do artista, mas também a relação muito pessoal do homem com o país que o acolheu.

A mostra decorre em no Camões/Centro Cultural Português e na Fábrica de Sabão, até ao dia 27 de Maio. Amanhã, depois de um cocktail, será apresentado o documentário Paisagens Propícias, que representa a relação principal de Jorge António com Angola, como produtor da Companhia de Dança Contemporânea. Nos dias posteriores serão exibidos “Kuduro, Fogo no Museke”, “O Miradouro da Lua” e “A Ilha dos Cães”. Entradas livres. artistas plásticos angolanos do momento”.

Camões/Centro Cultural Português e Fábrica de Sabão
21 a 27 de Maio

Filmes Em Estreia

Han Solo: A Star Wars Story

Estreia - 25 de Maio

Actores: Emilia Clarke, Woody Harrelson, Alden Ehrenreich

Ano: 2018

Argumento: Jon Kasdan, Lawrence Kasdan

Género: Acção

Realizador: Ron Howard

Sinopse
As aventuras do emblemático mercenário Han Solo (Alden Ehrenreich) e seu fiel escudeiro Chewbacca (Joonas Suotamo).



Príncipe Bué Encantado

Estreia - 01 de Junho

Ano: 2018

Argumento: Ross Venokur

Realizador: Ross Venokur
Vozes Portuguesas: Cuca Roseta e David Carreira

Sinopse
Príncipe Bué Encantado conta a história do Príncipe Filipe (David Carreira), amaldiçoado com um charme irresistível que conquista o coração de todas as donzelas do reino, e da sua jornada para quebrar o feitiço. Para salvar o reino ele embarca numa grande aventura, na companhia de um desconhecido desonesto chamado Lenny. Acontece que Lenny, sem que o Príncipe Bué Encantado saiba, é na verdade Leonor (Cuca Roseta) uma fora-da-lei aventureira e a única mulher imune à maldição. Juntos serão capazes de desreverter a estória?



Desejo Inconcebível

Estreia - 18 Maio

Actores: Gina Gershon, Nicky Whelan, Nicolas Cage

Ano: 2018

Argumento: Chloe King
Realizador: Jonathan Baker

Género: Thriller

Sinopse
Katie (Nicky Whelan) procura escapar do seu passado abusivo mudando-se para uma nova cidade onde se torna amiga de outra mãe, Ángela (Gina Gershon). A relação de ambas rapidamente evolui para uma abcessão deixando no meio Brian (Nicolas Cage), o marido de Angela, que será forçado a tomar partido de uma das mulheres...

