

---

**GPS**  
GPS

**PONTE MAPUTO-KATEMBE**  
A chave que vai dar ignição  
à capital

MAPUTO-KATEMBE BRIDGE  
The spice that sweetens  
communities

---

**PREMIUM**  
PREMIUM

**VILA DO SONGO**  
Uma visita ao interior  
das montanhas

VILLAGE OF SONGO  
A visit among  
the mountains

---

**ALTITUDE**  
ALTITUDE

**STEWART SUKUMA**  
Com três acordes se  
construiu um símbolo  
cultural

With three chords a  
cultural symbol was built



A companhia moçambicana

# ÍNDICO

REVISTA DE BORDO DA LAM  
LAM'S INFLIGHT MAGAZINE

ESTE EXEMPLAR É SEU YOUR FREE COPY . JAN FEV JAN FEB . SÉRIE IV, Nº 53 . 2019





Parceria BCI – VS Viagens

# DAQUI PARA DUBAI.

O BCI e a VS Viagens levam-no a disfrutar de um Final de Semana de sonho.

Até 28 de Fevereiro de 2019, adira e utilize o Cartão de Débito BCI Empresas e habilite-se a viver uma experiência inesquecível, numa viagem para duas pessoas, por 3 noites, com estadia no Hotel Hyatt Regency, em Dubai.

Não perca esta incrível oportunidade que o BCI, em parceria com a Agência de Viagens VS Viagens para oferecer.

Consulte hoje mesmo o seu Gestor ou acesse [www.bci.co.mz](http://www.bci.co.mz) para mais informações e comece já a utilizar o seu Cartão.

Termos e condições aplicáveis.



**BCI**  
É daqui.

**06**

**HORIZONTES**  
HORIZONS

**08**

**PREMIUM PREMIUM**

**VILA DO SONGO**  
**Uma visita ao interior**  
**das montanhas**

VILLAGE OF SONGO  
A visit among the mountains

**14**

**EVASÃO ESCAPE**

**PÁTIO DOS QUINTALINHOS**  
**O descanso também exige**  
**bom gosto**

Resting also requires  
good taste

**20**

**OUTRAS PARAGENS**  
OTHER STOPS

**COIMBRA**  
**Cindazunda tem mais encanto**  
Cindazunda has more charm

**26**

**GASTRONOMIA**  
GASTRONOMY

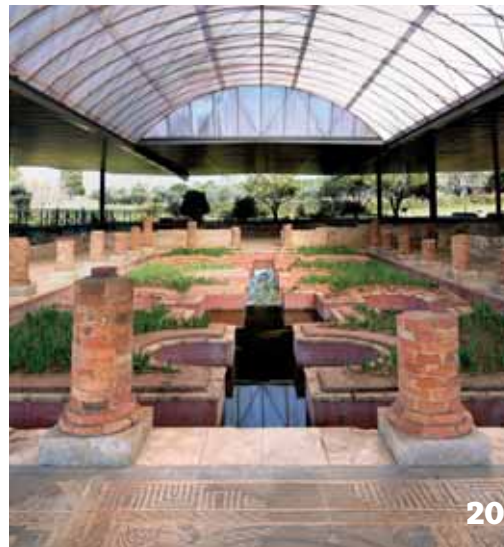
**40**

**CULTURA CULTURE**

**54**

**PRIMEIRA FILA**  
FIRST ROW

**Nada se perde, tudo se**  
**transforma**  
Nothing is lost, everything  
is transformed



**58**

**TERRA LAND**

**Escola Verde**  
Green School

**60**

**CLASSES**  
CLASSES

**MORE JAZZ BIG BAND**  
**Educar através da música**  
Educating through music

**64**

**GPS GPS**

**PONTE MAPUTO-KATEMBE**  
**A chave que vai**  
**dar ignição à capital**

MAPUTO-KATEMBE BRIDGE  
The spice that sweetens  
communities

**68**

**ROLAR**  
TAXIING

**MANDY**  
**As linhas com que se cose**  
**a arte**  
The threads with which art  
is sewn

**72**

**LOUNGE**  
LOUNGE

**MIA COUTO CONVIDA...**  
**Lica Sebastião**  
MIA COUTO INVITES...  
Lica Sebastião

**75**

**MUNDO LAM**  
LAM'S WORLD



CAPA | COVER  
JAY GARRIDO

PROPRIEDADE | PUBLISHER LAM - Linhas Aéreas de Moçambique SA; www.lam.co.mz; www.facebook.com/VOELAMM; Call Center: +258 21 468 800 Série | Series IV, nº 53 DIRECTOR GERAL DA LAM | LAM'S MANAGING DIRECTOR João Carlos Pó Jorge EDITOR EXECUTIVO | EXECUTIVE EDITOR Frederico Jamisse COLABORADORES | CONTRIBUTORS Ana Filipa Amaro; Adelino Timóteo; Amâncio Miguel; Alda Costa; Cristina Freire; Custódio Mugabe; Francisco Manjate; Francisco Noa; Gil Filipe; Guilherme Mussane; José Machicane; Jorge Ferrão; Kaysa Johnsson; Laurindos Macuácu; Luís Loforte; Madyo Couto; Mia Couto; Magda Arvelos; Paola Rolletta; Pedro Cativelos; Rui Trindade; Sangare Okapi; Sónia Sultuane; Susana Gonçalves e Ungulani Ba Ka Khosa FOTÓGRAFOS | PHOTOGRAPHERS Alexandre Marques; Acamo Maquinasse; Benoit Marquet; Chico Carneiro; Dudu Mogne; Filipe Branquinho; Jay Garrido; João Costa (Funcho); Koos van der Lende; Mauro Pinto; Madyo Couto; Mário Macilau; Mauro Vombe; Ouri Pota; Pedro Sá da Bandeira; Piotr Naskrecki; Ricardo Franco; Ricardo Pinto Jorge; Ricardo Rangel; Tito Calado; Tomás Cumbana; Vasco Célio e Yassmin Forte TRADUÇÃO | TRANSLATION David Miranda, Pangeia - Serviços de Tradução DESIGN Executive Moçambique PRODUÇÃO GRÁFICA | GRAPHIC PRODUCTION Iona - Comunicação e Marketing, Lda (Grupo Executive) PUBLICIDADE | ADVERTISING Departamento Comercial | Commercial Department Ana Antunes (Moçambique Mozambique) ana.antunes@executive-mozambique.com; iona@iona.pt/contacto@iona.pt (Portugal) ADMINISTRAÇÃO, REDACÇÃO E PUBLICIDADE | ADMINISTRATION, EDITION AND ADVERTISING Executive Moçambique; Rua do Telégrafo, nº 109 - Sala 6, Bairro Polana Cimento, Maputo - Moçambique; Tel.: +258 21 485 652; Telm.: +258 84 311 9150; geral@executive-mozambique.com DELEGAÇÃO EM LISBOA | LISBON OFFICE Rua Filipe Folque, nº 10 J - 2º dtº, 1050-113 Lisboa; Tel.: +351 213 813 566; iona@iona.pt IMPRESSÃO E ACABAMENTO | PRINTING AND FINISHING MINERVA PRINT - MAPUTO - MOÇAMBIQUE Maputo - Mozambique TIRAGEM | PRINT RUN: 15.000 exemplares 15.000 copies NÚMERO DE REGISTO | REGISTRATION NUMBER: 08/GABINFO-DEC/2006



Presented to

81124

# LAM – Linhas Aéreas de Moçambique

On the occasion of their Registration as an

**IOSA Operator**

under the

**IATA Operational Safety Audit Program (IOSA)**

Registration is valid until 26 October 2019  
in accordance with the provisions of the IOSA Program Manual



Gilberto López Meyer  
Senior Vice President  
Safety and Flight Operations



Note: This is a ceremonial certificate only and is not valid for IOSA Registration. The official IOSA Registration is only shown on the IOSA Registry - [www.iata.org/iosa](http://www.iata.org/iosa)

Estimada(o) Passageira(o),

É um enorme prazer podermos contar com a sua presença a bordo das nossas aeronaves. Nós, mais de 850 moçambicanos desta companhia também vossa, recebemo-vos com imenso carinho e profissionalismo e pretendemos fazer parte dos vossos sonhos, ao levá-la(o)s aos destinos da vossa escolha.

Iniciamos o ano de 2019 revigorados e decididos a elevar o nome, fazer voar a bandeira e vincar o orgulho de Moçambique através da prestação de serviços que correspondem às expectativas da(o)s clientes, fazendo jus ao ADN moçambicano de bem-servir, com simpatia, hospitalidade e segurança.

Continuamos determinados a conferir estabilidade aos horários dos voos, que desde 30 de Setembro do ano findo, com a introdução do horário fixo, estão a alcançar um ascendente prometedo, tendo nalguns momentos chegado aos 90%, o que supera a média de pontualidade da indústria.

Esta eficiência dá-nos o impulso necessário para melhorarmos, gradualmente, outras áreas cujas acções têm impacto directo junto do cliente, nomeadamente o serviço de bordo, sobre o qual temos recebido comentários extremamente agradáveis, o que nos encoraja a esmerarmos-nos continuamente. Na mesma perspectiva, procederemos, em breve, à expansão do “Customer Care” a outros aeroportos. Esta é uma unidade de apoio ao cliente e a sua introdução no Aeroporto Internacional de Maputo aconteceu com o objectivo de estarmos presentes para vos receber e, em caso de perturbações imprevistas, oferecer a solução e o conforto necessários.

Estamos empenhados em ter cada vez mais moçambicana(o)s e visitantes a viajarem nos nossos voos, tendo já lançado promoções para estudantes e outras demografias, a quem gostaríamos de ajudar a visitar a família, amigos, a fazer investigação ou simplesmente a conhecer Moçambique.

Em Novembro, apoiámos o projecto Baobab, que incide sobre acções de caridade e, no Primeiro de Dezembro, dia de luta contra o HIV/SIDA, trouxemos meninos da Escola Primária Completa Unidade 18 para experimentarem os nossos serviços de bordo numa aeronave estacionada, além de participarmos no Natal Solidário do Hospital Provincial de Maputo. Estas iniciativas fazem parte da nossa vontade de prestar apoio social a moçambicanos necessitados.

Assim que desembarca, começamos a sentir a sua falta. Tudo faremos para que sinta vontade de voltar a voar connosco. Esperamos vê-la(o) em breve. ✈

Votos de Próspero Ano Novo.

Dear Passenger,

It is a great pleasure to be able to count with your presence aboard our aircraft. We, more than 850 Mozambicans at this company which is also yours, welcome you with the utmost affection and professionalism, and we intend to be part of your dreams, taking you to the destinations of your choice.

We begin the year 2019 reinvigorated and determined to elevate the name, to fly the flag and to reinforce the pride of Mozambique through the provision of services that correspond to the clients' expectations, living up to the Mozambican DNA of well-serving, with friendliness, hospitality and safety.

We are still determined to give stability to flight schedules, which since 30 September of last year, with the introduction of fixed schedules, are on a promising upward trend, sometimes reaching 90%, which exceeds the industry's average punctuality.

This efficiency gives us the necessary drive to gradually improve other areas whose actions have a direct impact on the customer, namely the on-board service, on which we have received extremely pleasant comments, which encourages us to continually strive to improve. In the same perspective, we will soon be expanding Customer Care to other airports. This is a customer support unit and its introduction at the Maputo International Airport happened with the aim of being present to welcome you and, in case of unforeseen disturbances, offer the necessary solutions and comfort.

We are committed to getting more and more Mozambican visitors to travel on our flights, having already launched promotions for students and other demographics whom we would like to help with visiting family, friends, doing research or simply getting to know Mozambique.

In November, we supported the Baobab project, which focuses on charity and, on the 1 December, on the fight against HIV/AIDS, we have brought children from Primary School Unit 18 to experience our on-board services on a parked aircraft, in addition to taking part in the Solidarity Christmas of the Provincial Hospital of Maputo. These initiatives are part of our desire to provide social support to Mozambicans in need.

As soon as you land, we begin to miss you. We will do everything to make you feel like flying again with us. We hope to see you soon. ✈

We wish you a Happy New Year.

# EDITORIAL

## EDITORIAL



**JOÃO CARLOS PÓ JORGE**  
DIRECTOR GERAL DA LAM  
LAM'S MANAGING DIRECTOR



## STEWART SUKUMA HOMENAGEADO NO BRASIL STEWART SUKUMA HONORED IN BRAZIL

O músico moçambicano Stewart Sukuma foi recentemente distinguido com a “Medalha da Legião Paranaense do Expedicionário”. Trata-se de uma medalha atribuída por aquela Legião, que tem como missão preservar a memória da actuação dos ex-combatentes brasileiros na Segunda Guerra Mundial. Em reacção a esta distinção, o artista e activista social lembrou que “Brasil e Moçambique têm uma língua comum mas, além disso, há um cruzamento de culturas muitas vezes imperceptíveis mas que em muitos momentos são visíveis”.

Mozambican musician Stewart Sukuma was recently honored with the “Medal of the Paranaian Expeditionary Legion”. This is a medal attributed by said Legion, whose mission is to preserve the memory of Brazilian former combatants in World War II. In response to this distinction, the artist and social activist recalled that “Brazil and Mozambique have a common language but, even more, there is a crossroads of cultures that are often imperceptible but commonly visible”.

## MAURO VOMBE CONQUISTA PRÉMIO

### MAURO VOMBE WINS PRIZE

O fotojornalista moçambicano Mauro Vombe, colaborador da revista *Índice*, foi um dos vencedores do Concurso de Fotografia Moçambique 2018, que decorreu na senda da maior exposição de fotojornalismo mundial, a World Press Photo, no passado mês de Novembro, em Maputo. Subordinado ao tema “Religião e Crenças”, o concurso contou com a participação de cerca de 40 fotógrafos, entre profissionais e amadores. Amilton Neves, Ricardo Manuel e Mariano Silva foram outros dos nomes distinguidos.

Mozambican photojournalist Mauro Vombe, a contributor to *Índice* magazine, was one of the winners of the 2018 Mozambique Photography Contest, which took place on the trail of the world’s largest photojournalism exhibition, the World Press Photo, last November, in Maputo. Under the theme “Religion and Beliefs”, the contest had the participation of about 40 photographers, between professionals and amateurs. Amilton Neves, Ricardo Manuel and Mariano Silva were some of the other distinguished names.

## MARCELO PANGUANA LANÇA NOVO LIVRO

### MARCELO PANGUANA LAUNCHES NEW BOOK

“Escrever a terra” é o mais recente livro do escritor Marcelo Panguana. Lançado sob chancela da Alcance Editores, o autor apresenta neste trabalho a recolha dos ensaios sobre algumas obras de escritores moçambicanos. Marcelo Panguana acredita que este é um contributo no âmbito da análise crítico-literário em Moçambique. O lançamento do livro está inserido no ciclo de comemoração dos 30 anos de carreira do escritor e jornalista.

*Escrever a Terra* is Marcelo Panguana’s latest book. Launched under the seal of Alcance Editores, the author presents in this work a collection of essays on some works by Mozambican writers. Marcelo Panguana believes that this is a contribution under the scope of critical-literary reviews in Mozambique. The book launch is part of the cycle celebrating the writer’s 30-year career.

## UNGULANI BA KA KHOSA DISTINGUIDO COM PRÉMIO JOSÉ CRAVEIRINHA

### UNGULANI BA KA KHOSA AWARDED THE JOSÉ CRAVEIRINHA PRIZE

Foi atribuído ao escritor moçambicano Ungulani Ba ka Khosa o Prémio José Craveirinha 2018. De acordo com o júri, este reconhecimento deve-se ao facto de o escritor inspirar novos autores moçambicanos e pelo facto de ter co-fundado a revista “Charrua”, que contribuiu para fortalecer a literatura e cultura moçambicanas. O Prémio José Craveirinha é uma iniciativa criada pela Associação dos Escritores Moçambicanos e atribuído ao vencedor cerca de 1.500.000 meticais.

The Mozambican writer Ungulani Ba ka Khosa was awarded the 2018 José Craveirinha Prize. According to the jury, this recognition comes from the fact that the writer inspires new Mozambican authors and because he co-founded the Charrua magazine, which contributed to strengthen Mozambican literature and culture. The José Craveirinha Prize is an initiative created by the Association of Mozambican Writers and awards around 1,500,000 meticals to the winner.

# AQUI HÁ UM BANCO QUE LHE DÁ A MÃO

## APOIO ÀS PME

Pequena ou média, para o Millennium bim a dimensão da sua Empresa está no grande contributo que dá à economia do nosso país. Para si, que todos os dias põe mãos à obra para fazer crescer o seu projecto, o Banco dispõe de uma mão cheia de produtos e serviços, flexíveis e ajustáveis às suas necessidades, de apoio à gestão diária do seu negócio.

A solução para a sua Empresa está aqui.

Saiba mais no nosso *website* ou visite um Balcão Millennium bim perto de si.

MILLENNIUM BIM. AQUI CONSIGO.

M

21 35 00 35  
82 35 00 350  
84 35 00 350  
86 35 00 350  
millenniumbim.co.mz

Millennium  
bim Empresas





VILA DO SONGO VILLAGE OF SONGO

# UMA VISITA AO INTERIOR DAS MONTANHAS A VISIT AMONG THE MOUNTAINS

Depois de aterrarmos no Aeroporto de Chingodzi, em Tete, onde fomos recebidos por um sol escaldante, iniciamos uma nova viagem, mas agora de carro. São, aproximadamente, duas horas, mais precisamente 128 km, desde a cidade até à vila do Songo. Pelo caminho vamos contemplando zonas desertas, inabitadas, com excepção dos arredores das zonas mineiras de carvão, onde se avistam pequenas povoações, muitas delas a crescer.

After we landed at Chingodzi Airport in Tete, where we were greeted by a scorching sun, we began a new journey but now by car. It takes approximately two hours, more precisely 128 km, from the city to the village of Songo. Along the way, we contemplate deserted uninhabited areas, with the exception of the outskirts of the coal mining areas, where one can see small settlements, many of them growing.

TEXTO TEXT FREDERICO JAMISSE  
FOTO PHOTO: JAY GARRIDO

À medida que nos aproximamos, começamos a sentir uma temperatura diferente, mais fresca. É a vila do Songo que nos dá as boas vindas, esta pequena mas significativa vila entre as montanhas, localizada no distrito de Cahora Bassa. O ambiente ameno que se sente quase todo o ano faz com que este seja um destino ideal para uma visita mais prolongada e o lugar certo para uns dias de férias.

Aliado ao bom tempo está a simpatia dos cerca de 30 mil habitantes da vila do Songo, que se faz sentir logo à chegada, pela maneira afável com que as pessoas nos dão as boas vindas. A vida desta população está profundamente ligada à Hidroelétrica de Cahora Bassa (HCB). Da Cultura ao Desporto, sente-se a presença da empresa em todos os bairros ordenados e organizados. “A vila

As we approach, we began to feel a different, cooler temperature. It is the village of Songo that welcomes us, this small but significant village among the mountains, located in the district of Cahora Bassa. The mild environment that is felt almost all year makes this an ideal destination for a longer visit and the right place for vacation.

Together with the good weather, there’s the friendliness of the approximately 30,000 inhabitants of the village of Songo, which is felt on arrival, by the friendly way people welcome us. The life of this population is deeply connected to the Cahora Bassa Hydroelectric Dam (HCB). From Culture to Sport, the presence of the company is felt in all structured and organized neighborhoods. “The village has three swimming pools, a multipurpose



## O Monumento Sandawana é uma enorme obra do pintor Naguib. “É um dos cartões-de-visita da vila”, revela Jorge Mantinosse.

The Sandawana Monument is a huge work by painter Naguib. “It’s one of the village’s calling cards”, Jorge Mantinosse reveals.



**1** A estrada serpente leva-nos até o centro da vila do Songo.

The winding road takes us to the center of the Village of Songo.

**2** Feita pelo artista Naguib Elias, a escultura patente na Praça representa a Liberdade da mulher.

Made by artist Naguib Elias, the sculpture on display at the square represents the Freedom of women.

**3** A barragem de Cahora Bassa é um dos orgulhos da vila do Songo.

Cahora Bassa Dam is one of the prides of the Village of Songo.

dispõe de três piscinas, um campo polidesportivo e dois campos de ténis. Foi construído um circuito de manutenção física e dois campos de futebol de onze. Temos ainda um campo polivalente da escola HCB e um *self service* para actividades culturais, supermercado e um centro social”, descreve Jorge Mantinosse, técnico da Cahora Bassa e guia para as visitas à barragem.

#### O ORGULHO DA VILA

Há três características que distinguem a vila do Songo. A primeira, e mais importante, é o facto de ser um motor preponderante da economia nacional com a barragem de Cahora Bassa. “Inaugurada em Dezembro de 1974, a nossa albufeira imprime orgulho em nós por ser a quarta maior do continente africano. Compreende uma extensão de 250 km em comprimento e 38 km de afastamento entre as margens. Ocupa 2.700 quilómetros quadrados”, conta Jorge Mantinosse.

A segunda característica tem a ver com o investimento que foi feito na área da Cultura, que permitiu que a vila do Songo passasse a ser uma referência no país. O mais visível será, porventura, o Centro Cultural do Songo, inaugurado em 2012 e com capacidade para 2.000 pessoas. No entanto, o de maior relevância histórica será o Monumento Sandawana, localizado na Praça da Liberdade. “É um dos cartões-de-visita da vila”, revela Jorge Mantinosse. O Monumento Sandawana representa uma figura mítica da história local – um rato com escamas e cabeça humana que, segundo a lenda, quem o encontrar ficará rico. O mural, com mais de 100 metros de com-

field and two tennis courts. A fitness circuit and two eleven-player football pitches were built. We also have a multipurpose field at the HCB school and a self-service infrastructure for cultural activities, a supermarket and a community center”, describes Jorge Mantinosse, a technician at Cahora Bassa and the tour guide for the visits to the dam.

#### THE PRIDE OF THE VILLAGE

There are three characteristics that set the village of Songo apart from others. The first, and most important, is that it is a major engine of the national economy, with the Cahora Bassa dam. “Inaugurated in December 1974, our reservoir makes us proud for being the fourth largest on the African continent. It is 250-km long and 38-km wide. It occupies 2,700 square kilometers”, Jorge Mantinosse says.

The second characteristic has to do with the investment that was made in the cultural sector, which allowed the village of Songo to become a benchmark in the country. The most visible is perhaps the Cultural Center of Songo, opened in 2012 and with capacity for 2,000 people. However, the one of greater historical relevance is the Sandawana Monument, located in Praça da Liberdade. “It’s one of the village’s calling cards”, Jorge Mantinosse reveals. The Sandawana Monument represents a mythical figure of local history - a rat with scales and a human head that, according to legend, whoever finds it will become rich. The mural, more than 100 meters long and about six meters high, has the signature of Naguib Elias, who is also

WIFI GRATS  
FREE WIFI

SERVIÇO DE QUARTO  
ROOM SERVICE

PEQUENO ALMOÇO  
BREAKFAST

QUARTOS ESPAÇOSOS  
SPACIOUS ROOM

PASTELARIA  
COFFEE SHOP

RESTAURANTE  
RESTAURANT

ESTRITAMENTE HALAL  
STRICTLY HALAL



**BLUSKY**  
HOTEL

AV. FILIPE SAMUEL MAGAIA 444

+258 21 42 19 55 / 53

RESERVATIONS@BLUSKYHOTEL.CO.MZ



3

primento e cerca de seis metros de altura, tem a assinatura de Naguib Elias, que é também o autor do Monumento à Liberdade. “São inúmeros murais, com pedra lascada e brilhante, que representam os sete montes onde está inserido o Songo e contam a história da chegada dos portugueses à região, das missões de repovoamento e da conquista da Hidroelétrica de Cahora Bassa pelos Moçambicanos”, explica Jorge Mantinosse, indicando ainda que foi construída uma rotunda onde foi colocada a figura de uma mulher, carregando ao colo uma criança, símbolo da liberdade.

Outra atracção turística é o Nyau, uma dança da província na qual os homens dançam exibindo cobras vivas. Em Novembro de 2005, a UNESCO declarou o Nyau como obra-prima do Património Oral e Intangível da Humanidade.

A terceira característica desta localidade tem a ver com o Desporto. O Songo orgulha-se de ter uma equipa que conquistou espaço e respeito no futebol moçambicano ao ter conseguido, em pouco tempo, ser bicampeão nacional. É a equipa União Desportiva de Songo, cuja história remonta a 1982. “Conseguimos trazer para Songo um troféu da Taça Moçambique e, actualmente, somos bicampeões do Moçambola”, diz com orgulho Jorge Mantinosse. 🐾

the author of the Monument to Freedom. “They are countless murals with chipped and shiny stones that represent the seven mountains that surround Songo, and tell the story of the arrival of the Portuguese in the region, the repopulation missions and the conquest of the Cahora Bassa hydroelectric dam by Mozambicans”, Jorge Mantinosse explains, indicating that a roundabout was built where the figure of a woman carrying a child, a symbol of freedom, was placed.

Another tourist attraction is the Nyau, a dance of the province in which men dance with live snakes. In November 2005, UNESCO declared the Nyau as a Masterpiece of the Oral and Intangible Heritage of Humanity.

The third characteristic of this village has to do with sport. Songo is proud to have a team that has found its place and is respected in Mozambican football, having managed to become a two-time national champion in a short time. It is the *União Desportiva de Songo* team, whose history goes back to 1982. “In 1982, the team was established by the HCB company, with the name *Grupo Desportivo da Hidroeléctrica de Cahora Bassa do Songo*. But to allow the team to have more support, in 2015, the name was changed and it was renamed *União Desportiva do Songo*. We managed to bring to Songo the Mozambique Cup and, currently, we are two-time Moçambola champions”, Jorge Mantinosse proudly says. 🐾

### ► COMO IR HOW TO GO

A partir de Maputo, pode viajar nas Linhas Aéreas de Moçambique para a província de Tete. Do aeroporto, se não tiver o *transfer* do hotel, pode alugar um carro particular ou um táxi que o leve até a vila do Songo.

From Maputo, you can travel on Mozambican Airlines to the province of Tete. From the airport, if you don't have a hotel transfer, you may rent a private car or a taxi to the village of Songo.

### ► ONDE COMER WHERE TO EAT

O restaurante do hotel Girassol confecciona deliciosos pratos, como é o caso do naco de vitela com arroz de feijão. No restaurante Teles não deixe de comer o peixe Pende, de preferência grelhado ou, então, peça o tradicional cabrito. Também tradicional é o petisco feito de dobrada e tripas de cabrito, devidamente enrolados, o Konguê.

The restaurant at the Girassol hotel makes delicious dishes, such as the veal roast with bean rice. At the Teles restaurant don't forget to eat *pende* (tilapia), preferably grilled or ask for the traditional goat meat. Also traditional is the snack made of rolled goat stomach and tripe, called *konguê*.

### ► ONDE DORMIR WHERE TO SLEEP

O Girassol Hotel Songo oferece uma acomodação perfeita. Se estiver em família, pode desfrutar da luxuosa *penthouse*. Outra opção é hospedar-se no Hotel Teles ou então no Ugezi Tiger Lodge.

The Songo Girassol Hotel offers perfect accommodation. If you are travelling with the family, you can enjoy the luxurious penthouse. Another option is to stay at the Teles Hotel or at the Ugezi Tiger Lodge.

### ► O QUE FAZER WHAT TO DO

Visitar a albufeira de Cahora Bassa, uma visita guiada por técnicos que vão dando as especificações sobre o empreendimento. Percorra a vila a pé para desfrutar do ar fresco e agradável, vendo de perto as inúmeras esculturas feitas pelo artista Naguib. Veja igualmente o memorial construído por ocasião da reversão da barragem do Governo português para Moçambique.

Visit the Cahora Bassa reservoir, a guided tour led by technicians who tell visitors all about the specs of the development. Walk the village on foot to enjoy the fresh and pleasant air, watching closely the numerous sculptures made by the artist Naguib. See also the memorial built on the occasion of the return of the dam by the Portuguese Government's to Mozambique.

# ÚNICO É SER MAIS UMA VEZ O MELHOR BANCO. POR SI E PARA SI.

O Banco Único foi, mais uma vez, distinguido com o prémio Melhor Banco em Moçambique pela revista The Banker.



Para o Banco Único, ser internacionalmente reconhecido como o melhor banco do ano é, acima de tudo, o reflexo do nosso compromisso diário com a excelência dos serviços, com o rigor na gestão e com a inovação que colocamos nas mãos de quem é realmente único. Por isso este prémio é para si. **E isso muda tudo.**

[www.bancounico.co.mz](http://www.bancounico.co.mz)

Membro do Grupo  NEDBANK

**ÚNICO**  
Ser único muda tudo.

TEXTO TEXT:  
ELMANO MADAÍL  
FOTO PHOTO:  
JAY GARRIDO



**Visitar a Ilha de Moçambique sem ficar, uma noite que seja, no Pátio dos Quintalinhos será lacuna grave do turista.**

Visiting the Island of Mozambique without staying one night at the *Pátio dos Quintalinhos* will be a serious fail for tourists.

## PÁTIO DOS QUINTALINHOS

# O DESCANSO TAMBÉM EXIGE BOM GOSTO RESTING ALSO REQUIRES GOOD TASTE

Visitar a Ilha de Moçambique sem ficar, uma noite que seja, no Pátio dos Quintalinhos será lacuna grave do turista que desejar desfrutar da poética do lugar e da salsa vivência insular. Porque a *guesthouse* de Gabriele Melazzi (na foto), arquitecto italiano adoptado pelos nativos que o crismaram de Gabriel Mucunha (do macua “branco”) afirma-se – tanto pelo conforto colorido e despojado que proporciona, quanto pela história que encerra e a simpatia de quem a gere – como uma experiência singular. Sem especulações nem paralelo na pétrea cidade erguida, há centúrias, num leito de coral.

Em frente à Mesquita Verde e aos pescadores que lavram o Índico, as portas índigo da Casa do Gabriel abrem-se para um pátio tingido de amarelo ocre e com uma palmeira a meio que brota de um tapete de azulejos. Em xadrez, consoante a configuração original. Como quase tudo o resto. “Esta casa, do século XVIII, era a ruína de uma loja de roupa e estava convertida numa lixeira”, conta Melazzi. Zeloso da memória do lugar e cioso “das técnicas construtivas e materiais de antanho”, recuperou feições e converteu funções, acolhendo agora hóspedes de todo o mundo.

Visiting the Island of Mozambique without staying one night at the *Pátio dos Quintalinhos* will be a serious fail for the tourist who wants to enjoy the poetry of the place and the island experience. Because the *guesthouse* of Gabriele Melazzi (in the photo), an Italian architect adopted by the natives, who christened him Gabriel Mucunha (from the Macua word for “white person”), describes - as much for the colorful and bare comfort that it provides, as for the history that it contains and the friendliness of those who run it - as a singular experience. Without speculation nor parallel in the stone city, erected centuries ago in a coral bed.

In front of the Green Mosque and of the fishermen who till the Indian Ocean, the indigo doors of Gabriel’s House open to a patio dyed ochre yellow and with a palm tree in the middle, which comes out of a tile floor. In a chess pattern, according to the original configuration. Like almost everything else. “This eighteenth-century house was the ruins of a clothing



Aqueles são recebidos numa sala comum fresquíssima, também ela açafão – “de um pigmento natural trazido da Índia”, garante Mellazi –, e à qual preside uma canoa. Suspensa! Inusitada antecâmara, afinal, do jardim verdejante para onde convergem a suite e cinco quartos amplos, de paredes nuas e cobertura em macuti. Num conforto despojado, mas de bom gosto e genuíno, como extensão natural da vivência indígena.

A magia mora, porém, no terraço de onde se avista, pela matina e durante o pequeno-almoço continental, os pescadores lançando redes suadas ao mar. E, se calha ali estar pela dorlência vespertina, vê-se o recorte dos dhows vogando entre as refulgências do sol poente... Inesquecível. Tal como a piscina de água salgada. Rodeada por um deck, “era o antigo tanque de armazenamento de água da casa”.

Santuário ecológico e relicário de história local – reflectida no mobiliário e peças decorativas –, a maior virtude do Pátio dos Quintalinhos está, todavia, no carisma atencioso do próprio Gabriel: sempre disponível para indicar, e organizar, os melhores excursos pela Ilha e arredores. Absolutamente recomendável. 🌿

store and was converted into a dump”, Melazzi tells us. Zealous of the place’s memory and of the “constructive techniques and materials of old”, he recovered features and converted functions, now welcoming guests from all over the world.

They are received in a very cool common room, also saffron coloured - “with a natural pigment brought from India”, Mellazi assures, and headed by a canoe. Suspended! An unusual antechamber, after all, of the verdant garden where the suite and the five large rooms converge, with bare walls and roofs made of intertwined palm tree leaves. In a bare, but tasteful and genuine comfort, as a natural extension of the indigenous experience.

However, magic happens on the terrace, where one can witness during the morning and during the continental breakfast fishermen casting sweaty nets. And, if you end up there during the afternoon mellowness, you can see the outline of the dhows wandering amid the effulgence of the setting sun... Unforgettable. Just like the salt water pool. Surrounded by a deck, “it used to be the house’s old water storage tank”.

An ecological sanctuary and reliquary of local history - reflected in the furniture and decorative pieces - the greatest virtue of *Pátio de Quintalinhos* is, however, Gabriel’s dedicated charisma: always available to advise and organize the best experiences in and around the Island. Absolutely recommended. 🌿



► **COMO IR HOW TO GO**

A LAM voa todos os dias de Maputo para Nampula e/ou Nacala. Ali, é alugar um carro e rodar 200 km até à Ilha. LAM flies every day from Maputo to Nampula and/or Nacala. There, one can rent a car and drive 200 km to the Island.

► **ONDE COMER WHERE TO EAT**

Fique-se pelos restaurantes Relíquias e Karibu, ambos na Av. da República. Head to the *Relíquias* and *Karibu* restaurants, both on Av. da República.

► **O QUE FAZER WHAT TO DO**

Percorrer a Ilha a pé e visitar os monumentos com os guias da AGITIM - Associação de Guias Turísticos da Ilha de Moçambique. O Gabriel também organiza passeios de bicicleta ou canoa e de dhow até às Chocas. Tour the Island on foot and visit the monuments with the guides from AGITIM - Association of Tour Guides of the Island of Mozambique. Gabriel also organizes bike, canoe and dhow tours to Chocas.

► **CONTACTOS CONTACTS**

Rua do Celeiro, n.º 17, Bairro do Museu, Ilha de Moçambique  
Tel.: +258 82 419 7610  
Email: gabrielemellazi@hotmail.com  
www.patiodosquintalinhos.com

\*Preço por pessoa, por noite, em quarto duplo  
Rate per person per night in a double room

**NOITES SUGERIDAS NIGHTS SUGGESTED 3**

**PREÇO MÉDIO AVERAGE PRICE 4.000 MZN\***





# CDM BENEFICIA MAIS DE **14.000** AGRICULTORES COM A CERVEJA IMPALA

Chapie Bernardo, Agricultor de Milho em Catandica



A Impala Mandioca, lançada em 2011 na província de Nampula, é uma das marcas de cerveja que compõe o portfólio da Cervejas de Moçambique e que usa matéria-prima local como principal ingrediente na sua produção. A Impala foi a primeira cerveja no Mundo a ser produzida à base de mandioca. Em Dezembro de 2017

a marca expandiu o seu portfólio e lançou uma nova variante feita maioritariamente à base de milho nacional, também cultivado por pequenos agricultores locais.

A Impala é mais do que uma simples cerveja, é um projecto de sustentabilidade e um caso de estudo para outras iniciativas a

nível mundial, pelo seu impacto sócio-económico no desenvolvimento e incentivo à produção agrícola nacional; pela geração de postos de trabalho nas zonas rurais, garantindo um rendimento fixo para milhares de agricultores através da compra de matérias-primas para a produção da cerveja.

## IMPALA MANDIOCA



MAIS DE  
**40.000**  
TONELADAS DE  
MANDIOCA

## IMPALA MILHO



MAIS DE  
**8.000**  
TONELADAS DE  
MILHO



MAIS DE  
**7.000**  
AGRICULTORES



MAIS DE  
**7.000**  
AGRICULTORES



**MAIS DE 180 MILHÕES DE METICAIS  
EM RENDIMENTO PARA OS AGRICULTORES**





# Soluções PME

Ofertas que combinam comunicações móveis e fixas com ferramentas de produtividade para apoiar o crescimento do seu negócio. Soluções Vodacom Business criadas à medida das PME com acesso à Internet de Banda Larga, Plano Integrado de Voz, Dados, Internet e Data Center.

Saiba mais em [empresas@vm.co.mz](mailto:empresas@vm.co.mz) ou 84115.

**Vodacom Business**

O futuro é tudobom.

**Vamos?**



## COIMBRA

# CINDAZUNDA TEM MAIS ENCANTO CINDAZUNDA HAS MORE CHARM

Coimbra é a cidade universitária mais famosa de Portugal. A Universidade é a sua imagem de marca, desde que aí ficou definitivamente, após um ir e vir de Lisboa, quando o rei D. João III assim decidiu em 1537.

Muita gente estudou em Coimbra. Pessoas de todos os cantos do mundo. A Universidade é o âmago da cidade alta, com D. Dinís a dominar a escadaria monumental e D. João III a marcar a sua presença no pátio universitário. E são milhares os turistas que diariamente pagam 12 euros (cerca de 840 meticais) para visitar o Paço das Escolas, com a

Coimbra is the most famous university city in Portugal. The University is its brand image, since it was definitively established there after moving to and from Lisbon multiple times, when King John III so decreed in 1537.

Many people studied in Coimbra. People from every corner of the world. The University is at the core of the upper city, with King Denis dominating the monumental staircase and King John III marking his presence in the university courtyard. And there are thousands of tourists who pay 12 euros (around 840 meticais) to visit the Paço das Escolas, with the magnificent Joani-



magnífica biblioteca Joanina, e o circuito museológico da Universidade, tirando *selfies* na Via Latina, enquanto a actividade universitária, mantendo-se nos topos do *ranking* europeu, continua nos vários edifícios.

No IX século chamar-se-ia Coimbra porque foi reconstruída na margem direita do rio Mondego, substituindo a destruída antiga cidade romana de Conímbriga (a cerca de 12 km de Coimbra), cujos restos são um local obrigatório de visita.

Passaram muitas gentes e muitos povos por Coimbra. E todos eles estão mais ou menos à vista na malha da cidade. Foi um centro importante dos Visigodos, cujos reis, nos séculos VI e VII, cunharam aí a moeda; os Árabes fortificaram-na e depois cederam-na aos reis de León. Assumiu a capitalidade de Portugal, quando este foi um Estado independente, em 1143; foi saqueada pelos Franceses em 1810.

na Library, and the University's museum circuit, taking selfies in the Via Latina, while university activity, highly-ranked in Europe, proceeds in the various buildings.

In the 9th century, it was named Coimbra, because it was rebuilt on the right bank of the Mondego River, replacing the destroyed ancient Roman city of Conímbriga (about 12 km from Coimbra), whose remains are a must visit.

Many people and many peoples passed through Coimbra. And all of them are more or less visible in the urban mesh. It was an important center for Visigoths, whose kings, in the sixth and seventh centuries minted coin there; the Arabs fortified it and then ceded it to the kings of León. It became the capital of Portugal, when it became an independent state, in 1143; it was sacked by the French, in 1810. In the context of the liberal struggles, King Miguel established his headquarters there in 1834.

**TEXTO** TEXT:  
PAOLA ROLLETTA,  
EM COIMBRA  
IN COIMBRA  
**FOTO** PHOTO:  
SÉRGIO AZENHA

Em contexto das lutas liberais, D. Miguel estabeleceu aí o seu quartel-general, em 1834.

A Sé Velha é o monumento românico mais importante de Portugal. A Igreja de Santa Cruz, fundada em 1131 e com obras marcantes no período humanista do Renascimento, foi o primeiro panteão régio de Portugal, com os túmulos dos reis Afonso Henriques e Sancho I. Teve uma vida atribulada, como muitos dos monumentos e edifícios em Coimbra.

Com a extinção das ordens religiosas, em 1834, a sede da paróquia de Santa Cruz foi transferida para a antiga igreja monástica, à qual se encosta. Na igreja paroquial, e depois de outras ocupações, haveria de nascer o café Santa Cruz, inaugurado em 1923,

The Old Cathedral is the most important Romanesque monument in Portugal. The Church of Santa Cruz, founded in 1131 and with remarkable works from the humanist period of the Renaissance, was the first royal pantheon of Portugal, holding the tombs of the kings Afonso Henriques and Sancho I. It had a troubled life, as many of the monuments and buildings in Coimbra.

With the extinction of the religious orders, in 1834, the headquarters of the parish of Santa Cruz was transferred to the old monastic church, right beside it. In the parish church, and after other occupations, the Santa Cruz café was to be established, inaugurated in 1923, remaining today as the most emblematic café of downtown Coimbra. It's worth sitting down and having coffee, with or without bagasse.



**1** Biblioteca Joanina.  
Joanina Library.

**2** Sé Velha.  
Old Cathedral.

**3** Coimbra é a cidade universitária mais famosa de Portugal.  
Coimbra is the most famous university city in Portugal.

## A Sé Velha é o monumento românico mais importante de Portugal.

The Old Cathedral is the most important Romanesque monument in Portugal.



**2**

permanecendo hoje como o café mais emblemático da Baixa de Coimbra. Vale a pena sentar e tomar um café, com ou sem bagaço.

### EM BUSCA DA ORIGEM

Conta a lenda que Ataces, rei dos Alanos, depois de destruir completamente a cidade de Conímbriga, decidiu fundar uma cidade na margem direita do Mondego. Quando Ataces andava a dirigir a edificação dessa nova Coimbra, surge o rei suevo Hermenerico com o seu exército, para

### IN SEARCH OF ITS ORIGIN

Legend has it that Ataces, king of the Alans, after completely destroying the city of Conímbriga, decided to found a city on the right bank of the Mondego. When Ataces was directing the construction of this new Coimbra, the Suevian king, Hermenerico, appeared with his army, to seize it and take revenge for his defeats. "The battle

# COM 25 ANOS DE EXPERIÊNCIA, SOMOS O PARCEIRO IDEAL PARA O SEU PROJECTO.



Especializados no transporte de cargas diversas como carvão e gás, actuamos em todo o território moçambicano e países circunvizinhos, oferecendo aos nossos clientes alta qualidade, inovação e serviços de valor agregado em linha com os padrões internacionais de qualidade e segurança do sector de frete e logística. Quer seja um projecto de grandes dimensões como a construção do Pipeline do Gás de Temane ou de pequenas dimensões, estamos capacitados para servi-lo.

#### Porque somos o seu parceiro ideal:

- Organização moçambicana com 25 anos de experiência;
- Amplo conhecimento do mercado moçambicano e transfronteiriço;
- Taxas competitivas;
- Relacionamento de longa data com os clientes;
- Investimento em novos equipamentos para grandes projectos;
- Oficina própria para serviços de manutenção e reparo.





dela se apoderar e se vingar de derrotas sofridas. “O combate que se travou entre as duas facções foi de tal modo sangrento que as águas do Mondego se tingiram de vermelho. Hermenerico retirou-se para o Norte, mas Ataces foi em sua perseguição e o rei suevo viu-se forçado a pedir a paz. Para tanto, ofereceu ao vencedor a mão da princesa Cindazunda, sua filha. Como é de regra em tais casos, diz a lenda que Cindazunda era extremamente bela e que Ataces logo dela se enamorou”, lê-se na História da cidade. Os dois casaram e viveram felizes. Para comemorar tão extraordinário acontecimento, Ataces concedeu à cidade de Coimbra o brasão que ainda hoje se mantém no fundamental: a donzela coroada é Cindazunda; a taça representa o seu casamento com Ataces; o leão é o timbre de Ataces; o dragão, o timbre de Hermenerico.

Se houve um tempo em que Coimbra era conhecida pela Universidade, ou pela Rainha Santa Isabel, agora é a Cindazunda, com uma estátua na Praça do Arnado, a figura mitológica fundadora das gentes de Coimbra. 🐉

that was fought between the two factions was so bloody that the waters of the Mondego were dyed red. Hermenerico retreated to the North but Ataces went in his pursuit and the Suevian king was forced to ask for peace. To do so, he offered the victor the hand of Princess Cindazunda, his daughter. As is the rule in such cases, legend says that Cindazunda was extremely beautiful and that Ataces soon fell in love with her”, according to that is written in the city’s history. The two married and lived happily. To commemorate such an extraordinary event, Ataces granted the city of Coimbra the coat of arms that still stands today: the crowned maiden is Cindazunda; the cup represents her marriage to Ataces; the lion is the seal of Ataces; the dragon, the seal of Hermenerico.

If there was a time when Coimbra was known by its University, or by the Holy Queen Elizabeth of Aragon, it is now Cindazunda, with a statue in Praça do Arnado, the mythological founding figure of the people of Coimbra. 🐉

### ► COMO IR HOW TO GO

A TAP e a TAAG fazem a viagem Maputo/Lisboa/Maputo por cerca de 35.000 MZN. Já em Lisboa, chega-se a Coimbra de comboio, cujo bilhete custa cerca de 1.400 MZN.

TAP and TAAG fly the Maputo/Lisbon/Maputo route for around 35,000 MZN. When in Lisbon, take the train to Coimbra, with the ticket costing about 1,400 MZN.

### ► ONDE DORMIR WHERE TO SLEEP

O Sapientia Boutique Hotel é de longe o mais bonito de Coimbra, na Alta da Universidade, classificada pela UNESCO como Património Mundial da Humanidade. Um quarto duplo custa cerca de 5.600 MZN. Mais informações em [www.sapientiahotel.com](http://www.sapientiahotel.com) The Sapientia Boutique Hotel is by far the most beautiful place to stay in Coimbra, above the University classified by UNESCO as a World Heritage Site. A double room costs about 5,600 MZN. More information at [www.sapientiahotel.com](http://www.sapientiahotel.com)

### ► ONDE COMER WHERE TO EAT

Casas do Bragal é um *must*. Manuela Cerca confecciona pratos tradicionais da gastronomia portuguesa. Casas do Bragal está no Guia Michelin e fora do roteiro comum, na Rua Damião de Góis – Urbanização de Tamonte. **PREÇO MÉDIO:** cerca de 2.000 MZN.

O Giro fica numa das ruelas da baixa da cidade, na Rua Azeiteiras. É uma churrasqueira de renome.

**PREÇO MÉDIO:** cerca de 1.000 MZN.

*Casas do Bragal* is a *must*. Manuela Cerca makes traditional Portuguese gastronomy dishes. Casas do Bragal can be found on the Michelin Guide and outside the common itinerary, at Rua Damião de Góis - Urbanização de Tamonte. **AVERAGE PRICE:** about 2,000 MZN.

The *Giro* is located in one of the city center alleys, at Rua Azeiteiras. It is a renowned grill. **AVERAGE PRICE:** about 1,000 MZN.

### ► IMPERDÍVEL WHAT NOT TO MISS

Uma visita ao Museu Machado de Castro e ao Convento São Francisco é imprescindível. À sombra do aqueduto de São Sebastião, fica o delicioso Jardim Botânico que o Marquês de Pombal encomendou ao italiano Domenico Vandelli, o botânico que fez o Jardim de Pádua.

A visit to the Machado de Castro Museum and Convent of Saint Francis is a *must*. In the shadow of the Saint Sebastian aqueduct is the delightful Botanical Garden that the Marquis of Pombal commissioned from the Italian Domenico Vandelli, the botanist who created the Garden of Padua.



# “A empresa cresceu e o meu orgulho em cá trabalhar também”

Zefanias, colaborador da Higest.

Quando investimos em empresas Moçambicanas, não estamos só a promover a sua expansão e entrada em novos sectores. Estamos também a criar melhores condições de vida para os trabalhadores e comunidades em que estamos inseridos, pois o sucesso traz benefícios para todos.

Há 40 anos que nos orgulhamos de contar histórias de sucesso em Moçambique. Construa a sua connosco.

**40** anos em Moçambique



Parte da família Absa

## GASTRONOMIA GASTRONOMY

### RECOLHA

PASSENGER PICK UP

#### MAGUMBA

**Um presente do Índico . 28**

A gift from the Indian Ocean

### LUGAR

SEAT

**Sem a magumba a Costa do Sol  
não tem estilo . 32**

Without *magumba* Costa do Sol  
has no style

### RECOLHA

PASSENGER PICK UP

#### LEITÃO À BAIRRADA

**Tradição no prato . 34**

SUCKLING PIG BAIRRADA-STYLE

Tradition on a dish

### LUGAR EXTRA

EXTRA SEAT

**Rei dos Leitões . 37**

Rei dos Leitões

### HIDRATAR

HYDRATING

#### LA MOTTE SYRAH

**Um vinho que sabe envelhecer . 38**

A wine that knows how to age





*mares*  
CENTRO COMERCIAL



Av. Marginal nº 9519, Bairro do Triunfo,  
Maputo, Moçambique  
25°55'16.8''S 32°38'29.3''E

Descubra mais em  
[www.mares.co.mz](http://www.mares.co.mz)

É O PEIXE  
QUE SABE  
SEMPRE BEM  
SEJA DE QUE  
FORMA FOR:  
GRELHADO,  
FRITO OU COM  
MOLHO.

IT IS THE FISH  
THAT ALWAYS  
TASTES WELL,  
WHATEVER THE  
TECHNIQUE:  
GRILLED,  
FRIED OR WITH  
SAUCE.



MAGUMBA

# UM PRESENTE DO ÍNDICO

## A GIFT FROM THE INDIAN OCEAN

**TEXTO** TEXT:  
JOSÉ MACHICANE  
**FOTO** PHOTO:  
AUGUSTO SANTA  
MARIA

O oceano Índico tem sido generoso para as comunidades piscatórias da costa moçambicana, desde tempos de que já ninguém tem memória. Entre muitas outras coisas, deu em fartura a *Hilsa Kelee*, o nome científico do peixe vulgarmente conhecido na região sul por magumba. A magumba sabe a tilápia, mas distingue-se por ser escamoso e espinhoso, dizem os apreciadores. Quis a natureza que a magumba proliferasse em águas mais próximas da costa do Índico, situação favorecida pelo clima tropical. Esta circunstância faz com que este peixe seja fácil para os milhares de pescadores artesanais de apanhar, não precisando de barcos sofisticados.

As autoridades moçambicanas permitem que os pescadores artesanais pesquem nas águas oceânicas apenas até três milhas, mas é o suficiente para que milhares de barcos rudimentares tirem anualmente milhares de toneladas de magumba do mar.

Os pescadores saem de casa, geralmente, de madrugada para se fazerem ao mar, onde ficam durante horas para regressarem ao final da manhã. Em terra, pacientemente à espera, estão centenas de vendedores de peixe, maioritariamente mulheres, que compram a magumba e a colocam em bacias para a vender nos mercados formais e informais.

A dinâmica do negócio segue a lógica clássica do comércio: há rotineiramente muita oferta face à procura e, por isso, o preço baixa. Com 100 meticais compram-se seis unidades de magumba e é bom para início de

The Indian Ocean has been generous to the fishing communities of the Mozambican coast since times immemorial. Among many other things, it provided in abundance *Hilsa Kelee*, the scientific name of the fish commonly known in the southern region as *magumba*. *Magumba* tastes like tilapia but it is distinguished by being scaly and bony, its lovers say. Nature wanted *magumba* to proliferate in waters closer to the Indian Ocean coast, a situation favored by the tropical climate. This circumstance makes this fish easy for the thousands of artisanal fishermen to catch, not requiring sophisticated boats.

Mozambican authorities allow artisanal fishermen to fish in ocean waters for up to three miles but it is enough for thousands of rudimentary boats to land thousands of tons of *magumba* every year.

The fishermen usually leave their homes at dawn to head to sea, where they stay for hours, returning late in the morning. On land, waiting patiently, are hundreds of fish vendors, mostly women, who buy the *magumba* and place it in basins for sale in the formal and informal markets.

The business dynamics follow the classic logic of the trade: there is routinely a lot of supply against demand and, therefore, the price is low. With 100 meticais you can buy six units of *magumba*, and it is good to begin with, in a country where households consist on average of five people, according to the last census.



**A magumba sabe a tilápia, mas distingue-se por ser escamoso e espinhoso, dizem os apreciadores.**

*Magumba* tastes like tilapia but it is distinguished by being scaly and bony, its lovers say.

conversa, num país onde os agregados familiares são em média de cinco pessoas, de acordo os últimos censos.

A abundância da *magumba* na costa moçambicana faz com que se torne num crime ouvir alguém admitir que nunca provou este peixe. É, por assim dizer, o “bacalhau” das classes sociais mais humildes das comunidades mais próximas do Índico.

A facilidade em arranjar, limpar e preparar a *magumba* explica, em grande parte, o porquê da sua enorme popularidade. É o peixe que sabe sempre bem seja de que forma for: grelhado, frito ou com molho. E ainda casa bem com vários tipos de acompanhamentos. Os locais preferem-no com *xima*, uma pasta de farinha de milho, e com salada. 🍴

The abundance of *magumba* on the Mozambican coast makes it unbelievable to hear someone admit that they have never tasted this fish. It is, so to speak, the “cod” of the most humble social classes in communities closest to the Indian Ocean.

The ease in scaling, cleaning and preparing *magumba* explains, in large part, the reason for its enormous popularity. It is the fish that always tastes well, whatever the technique: grilled, fried or with sauce. And it also pairs well with several types of accompaniments. Locals prefer it with *xima*, a cornmeal porridge, and with salad. 🍴

# MOÇAMBIQUE INSPIRA-NOS.

“Realizei o sonho de ter o meu próprio negócio”.



**CELZO ZIVANE**  
COMERCIANTE

Celso Zivane dedica-se ao comércio. Contudo, teve um início difícil devido à falta de orientação para a actividade. Após receber apoio com a capacitação em gestão de negócios, gere o seu estabelecimento com eficiência e de forma mais rentável. Com o prosperar da actividade, proporciona uma vida melhor à família, sustenta a formação da esposa e aposta em ampliar a sua loja. Hoje é um empreendedor de sucesso.



**sasol**

# SEM A MAGUMBA A COSTA DO SOL NÃO TEM ESTILO

WITHOUT *MAGUMBA*  
COSTA DO SOL HAS  
NO STYLE

**TEXTO** TEXT:  
JOSÉ MACHICANE  
**FOTO** PHOTO:  
AUGUSTO SANTA  
MARIA

A relação entre a magumba, um peixe delicioso com uma anatomia fortemente marcada pela presença de espinhas, e os banhistas que vão à Praia da Costa do Sol é de enorme cumplicidade. Esta relação bem conseguida não deixou dúvidas a Rosália Ernesto sobre o negócio que queria seguir quando chegasse à capital moçambicana vinda da terra natal Inhambane: grelhar religiosamente magumba todos os dias, a partir das 11h. “A gente que vem para aqui gosta muito de magumba, toda a gente, moçambicanos e estrangeiros”, diz à Índico Rosália Ernesto, mexendo e remexendo o peixe que grelha em lume brando no fogão a carvão. Diz que faz este exercício há

The relationship between *magumba* (*Hilsa Kelee* or *kelee shad*), a delicious fish with an anatomy strongly defined by the presence of bones, and the bathers who head to the Costa do Sol Beach is of enormous complicity. This successful relationship left Rosália Ernesto certain about the business she wanted to establish when she arrived in the Mozambican capital from her native Inhambane: religiously grilled *magumba* every day, starting at 11 AM. “The people who come here are very fond of *magumba*, everyone, Mozambicans and foreigners”, says Rosália Ernesto to *Índico*,







## Com 100 meticais come-se quatro magumbas, xima e salada, cumprindo-se um ritual da Costa do Sol.

100 meticais pays for four magumbas, xima and salad, fulfilling a Costa do Sol ritual.

seis anos e ajuda o marido com a renda e com as despesas de casa. Os estrangeiros ficam curiosos com a cor aparentemente prateada e o aspecto frágil deste peixe, enquanto os moçambicanos mantêm uma tradição de consumo que passa de geração em geração.

Rosália Ernesto entende que a polivalência da magumba explica o seu sucesso. “Sabe bem grelhada, frita ou embebida em caril de coco e amendoim”, sugere. Mas na Praia da Costa do Sol, não tem nada que saber: Rosália escama e tempera num caldo feito com limão, óleo vegetal e sal e depositado numa pequena caçarola. O piripiri é ao gosto de cada cliente.

É depois grelhado num fogão a carvão com cerca de 20 centímetros de diâmetro. Para que a refeição fique completa, a magumba é normalmente pedida com xima, uma pasta de farinha de milho, acompanhada de salada de tomate e cebola. Com 100 meticais come-se quatro magumbas, xima e salada, cumprindo-se um ritual da Costa do Sol. 🍴

flipping and flipping again the fish cooking on the grill. She says she has been doing this for six years and she helps her husband with household income and expenses.

Foreigners are often curious about the apparently silvery color and fragile aspect of this fish, while Mozambicans maintain a tradition of consumption that passes from generation to generation.

Rosália Ernesto understands that *magumba's* versatility justifies its success. “It tastes good grilled, fried or soaked in coconut and peanut sauce”, she suggests. But at Costa do Sol Beach, it’s plainly simple: Rosália scales and seasons it in a broth made with lemon, vegetable oil and salt, and leaves it in a small casserole. *Piripiri* is added to the customer’s taste.

It is then cooked on a grill about 20 centimeters in diameter. For the meal to be complete, *magumba* is usually ordered with xima, a cornmeal porridge, accompanied by a tomato and onion salad. 100 meticais pays for four *magumbas*, xima and salad, fulfilling a Costa do Sol ritual. 🍴

# Soluções empresariais

Vodacom Business, soluções integradas e inovadoras que tornam a sua empresa mais flexível, competitiva e pronta para o sucesso.

Saiba como através do [empresas@vm.co.mz](mailto:empresas@vm.co.mz) ou 84115.

O futuro é tudobom.  
**Vamos?**



HÁ MUITAS HISTÓRIAS SOBRE A RECEITA DO LEITÃO À BAIRRADA, CONSIDERADA UMA DAS 7 MARAVILHAS DA GASTRONOMIA LUSITANA.

THERE ARE MANY STORIES ABOUT THE *LEITÃO À BAIRRADA* (SUCKLING PIG BAIRRADA-STYLE) RECIPE, CONSIDERED ONE OF THE 7 WONDERS OF LUSITANIAN GASTRONOMY.

## LEITÃO À BAIRRADA

SUCKLING PIG BAIRRADA-STYLE

# TRADIÇÃO

# NO PRATO

# TRADITION

# ON A DISH

TEXTO TEXT: PAOLA ROLLETTA, EM COIMBRA IN COIMBRA  
 FOTO PHOTO: SÉRGIO AZENHA

Há muitas histórias sobre a receita do Leitão à Bairrada, considerada uma das 7 Maravilhas da Gastronomia lusitana. E Coimbra fica dentro dessa região natural portuguesa chamada Bairrada, que se caracteriza pela produção de vinho espumante, bem como pelo afamado leitão.

Parece que o nome Bairrada tem a sua origem no “bairro rural” ou “subúrbio extenso”, neste caso, da

There are many stories about the *Leitão à Bairrada* (Suckling Pig Bairrada-Style) recipe, considered one of the 7 Wonders of Lusitanian Gastronomy. And Coimbra lies within this Portuguese natural region called Bairrada, which is characterized by the production of sparkling wine, as well as the famous suckling pig. It seems that the name Bairrada has its origin in the expression “rural district” or “extensive suburb”, in



cidade de Coimbra, do qual a região dependeu durante vários séculos. Sobre o leitão propriamente dito, há muitas histórias e lendas, mas todas estão de acordo que a moda do Leitão à Bairrada começou na segunda metade do século XX, quando um senhor, de nome Álvaro Pedro, começou por vender, nos arredores de Coimbra, leitão. Decorria o ano de 1943 e Álvaro Pedro vendia as famosas sandes de leitão aos parques automobilistas que então circulavam na Estrada Nacional nº 1, uma das principais do país. Mais tarde, em 1949, abriu o primeiro restaurante onde vendia leitão assado à Bairrada para o grande público. O sucesso foi tal que virou um culto e até surgiu uma Confraria para o respeito dos muitos preceitos dignos dessa iguaria mundialmente conhecida.

A escolha do leitão é de uma importância capital, escreveu Maria de Lurdes Modesto, a mais famosa divulgadora da gastronomia portuguesa. O leitão não deve ter excesso de gordura, deve ter sido amamentado pela mãe, unicamente, e esta deve ter tido uma alimentação natural. Deverá ter entre um mês e um mês e meio, pois com mais idade terá já criado uma camada de gordura que dificilmente será elimi-

ned in this case, of the city of Coimbra, which the region depended on for several centuries. About the suckling pig itself, there are many stories and legends but everyone agrees that the habit of eating *Leitão à Bairrada* began in the second half of the twentieth century, when a gentleman named Álvaro Pedro started selling suckling pig in the outskirts of Coimbra. It was the year 1943 and Álvaro Pedro sold the famous suckling pig sandwiches to the scarce motorists who then circulated on Estrada Nacional no. 1, one of the main roads in the country. Later, in 1949, he opened the first restaurant where he sold roasted suckling pig Bairrada-style to the general public. The success was such that it became a cult and a Fraternity was even established to uphold the many precepts worthy of this world-known delicacy.

The choice of the piglet is of paramount importance, wrote Maria de Lurdes Modesto, the most famous promotor of Portuguese gastronomy. The piglet should not have excess fat, it should have been breastfed by its mother, and the latter should have had a natural diet. It should be between one month and a month and a half old, because with age it will have already created a layer of fat that will hardly be eliminated by



**O leitão vai para a mesa inteiro, contornado com rodela de laranja. Trinchado, pele dourada e carne tenra, será servido quente, morno ou frio.**

The suckling piglet should head to the table whole, outlined with orange slices. Carved, with a golden skin and tender meat, it can be served hot, warm or cold.



nada pela assadura. O seu peso em vivo deverá oscilar entre 6,5 a 8,5 Kg. O forno mais indicado, feito de tijolo, é o que na região da Bairrada se utiliza para cozer o pão de milho (broa). Quando atingir a temperatura boa para a broa, finalmente se procede com o ritual para a assadura.

O leitão vai para a mesa inteiro, contornado com rodela de laranja. Trinchado, pele dourada e carne tenra, será servido quente, morno ou frio. Acompanhamento obrigatório: o espumante natural extra-seco da região. 🍷

the roasting. Its live weight should range from 6.5 to 8.5 kg. The most suitable oven, made of brick, is what in the region of Bairrada is used to bake corn bread (broa). When it reaches a good temperature for broa, the ritual for the roasting may proceed.

The suckling piglet should head to the table whole, outlined with orange slices. Carved, with a golden skin and tender meat, it can be served hot, warm or cold. Mandatory accompanying drink: the region's extra-dry natural sparkling wine. 🍷

## CONTACTOS CONTACTS

**RESTAURANTE REI DOS LEITÕES**  
 EN1 Av. Restauração, nº 17, Mealhada  
 Tel.: +351 968 123 084  
[facebook.com/restaurantereidosleitoes](https://www.facebook.com/restaurantereidosleitoes)  
**REI DOS LEITÕES RESTAURANT**  
 EN1 Av. Restauração, nº 17, Mealhada  
 Phone: +351 968 123 084  
[facebook.com/restaurantereidosleitoes](https://www.facebook.com/restaurantereidosleitoes)



# REI DOS LEITÕES REI DOS LEITÕES

Onde se come o melhor leitão assado à Bairrada? Bela pergunta. São tantos os restaurantes especializados nesta iguaria que é difícil escolher. A maioria dos restaurantes mais conhecidos da região já tem mais de 50, 70 ou até 80 anos de história, alguns com a sua própria criação de porcos.

Escolhemos o segundo mais antigo do país na venda de leitão. É o restaurante “Rei dos Leitões” que, desde 1947, mantém a tradição dos fornos aquecidos com madeira e casca de eucalipto que dão um toque especial ao prato, um aroma e um sabor que permanecem “ainda por muito tempo...”.

Considerado um dos embaixadores da gastronomia lusa e referência gastronómica da região centro de Portugal, o restaurante está na mesma família há três gerações, servindo o leitão da forma tradicional – com batata, salada e a bela “coroa” de rodela de laranja –, com a pele dourada, estaladiça e crocante, sempre virada para cima, para que o sabor do interior do leitão seja distinto do da pele.

E se durante os mais de 70 anos de restauração a carta aumentou em número de pratos, variando entre peixe, carne e, obviamente, bacalhau; e se o ambiente ficou mais moderno e arrojado com a recente remodelação; nesta casa continua a assar-se leitão de forma magistral, à moda antiga, e isso faz toda a diferença!

A dose de 300 gramas de Leitão à Bairrada com guarnição custa cerca de 17 euros. O porquinho pode ser servido ao peso, às metades ou inteiro. 🐷

Where do you eat the best roasted suckling pig in Bairrada? Tough question. There are so many restaurants specializing in this delicacy that it is difficult to choose. Most of the region’s best-known restaurants already have over 50, 70 or even 80 years of history, some with their own pig farming.

We chose the second oldest in the country selling roasted suckling pig. It’s the Rei dos Leitões restaurant which, since 1947, has maintained the tradition of wood-burning ovens (and eucalyptus bark) that lend a special touch to the dish, an aroma and a taste that linger “for a long time...”.

Considered one of the ambassadors of Portuguese gastronomy and a gastronomic reference of Portugal’s central region, the restaurant has been in the same family for three generations, serving suckling pig the traditional way - with potatoes, salad and the beautiful “crown” of orange slices - with golden, crispy and crunchy skin, always facing upward, so that the taste of the pig’s interior remains distinct from that of the skin.

And if during the more than 70 years in the restaurant business the menu increased in number of dishes available, varying between fish, meat and, of course, cod; and if the décor has become more modern and bold with the recent remodeling; this restaurant continues to roast suckling pig in a masterly, old-fashioned way, and that makes all the difference!

A 300-gram portion of *Leitão à Bairrada* (Suckling Pig Bairrada-Style) with garnish costs about 17 euros. The suckling pig may be served by the kg, in halves or whole. 🐷

**TEXTO** TEXT:  
 PAOLA ROLLETTA,  
 EM COIMBRA  
 IN COIMBRA  
**FOTO** PHOTO:  
 SÉRGIO AZENHA

## LA MOTTE SYRAH

# UM VINHO QUE SABE ENVELHECER

## A WINE THAT KNOWS HOW TO AGE

**TEXTO** TEXT:  
FREDERICO  
JAMISSE

**FOTO** PHOTO:  
CEDIDA  
PELA MARCA  
COURTESY  
OF THE BRAND

### LA MOTTE SYRAH

**PAÍS** África  
do Sul

**REGIÃO**

Franschhoek

**TIPO DE UVA**

Syrah e Durif

**OLFACTO** Frutas

negras maduras

**GUSTATIVO**

Sabor a ameixa

e amora

**TEMPERATURA**

A QUE DEVE SER

**SERVIDO**

17° a 21° C

**COUNTRY** South

Africa

**REGION**

Franschhoek

**GRAPE VARIETY**

Syrah and Durif

**SMELL** Ripe black

fruits

**PALATE** Plum and

blackberry flavors

**SERVING**

**TEMPERATURE**

17° to 21°C



A primeira citação conhecida sobre a casta de uva Syrah é de 1781, pelo geólogo e naturalista Barthélemy Faujas de Saint-Fond, que a chamou de “la Sira de l’Hermitage”. Descreveu-a da seguinte forma: “Produz um vinho agradável, generoso, apetitoso e que pode envelhecer bem: podemos misturar com uma pequena quantidade de uvas brancas, como é feito em Tain. Serine e Vionnier de Côte Rôtie também seriam adequadas”.

Entretanto, na parte ocidental de Cape Town, na África do Sul, há, desde o ano 2000, uma produção de um vinho que não passa despercebido para os melhores apreciadores desta casta e das possíveis combinações com outras uvas. La Motte Syrah é um *vintage* cuja produção é feita através do amadurecimento, em barricas de 300 litros de carvalho francês, das uvas de diversas castas devidamente seleccionadas. Quando pronto, é servido a uma temperatura entre os 17° e os 21° C.

Com os sabores de madeira adicionados, La Motte Syrah é um vinho muito atraente e bem equilibrado. Para imprimir uma coloração forte, é acrescentada a uva Durif (os vinhos feitos de Durif, normalmente, têm cor retinta intensa, notas terrosas e de pimenta, taninos intensos e alto teor alcoólico). A uva Durif adiciona alguma fruta de ameixa, já as uvas Syrah de Franschhoek têm um frutado natural que inclui bagas vermelhas e sabores de amora.

Com 13,5% de teor alcoólico, La Motte Syrah é perfeito para acompanhar, por exemplo, saborosos grelhados, pratos de caça (particularmente aqueles que incorporam frutas cozidas e componentes de especiarias aromáticas doces), bifes com pimenta e carne assada com um molho doce. 🍷

The first known quote regarding the Syrah grape variety dates back to 1781, by geologist and naturalist Barthélemy Faujas de Saint-Fond, who called it “la Sira de l’Hermitage”. He described it as follows: “It produces a pleasant, generous, appetizing wine that can age well: we can mix it with a small amount of white grapes, as is done in Tain. Serine and Vionnier from Côte Rôtie would also be appropriate”.

Meanwhile, in the western part of Cape Town, South Africa, a wine has been produced since 2000 which is not overlooked by the top lovers of this variety and for possible combinations with other grapes. La Motte Syrah is a vintage whose production is conducted through aging in 300-liter French oak barrels, from grapes of different previously selected varieties. When ready, it is served at a temperature between 17° and 21° C.

With the added wood flavors, the La Motte Syrah is a very enticing and well-balanced wine. To imprint a strong color, the Durif grape variety is added (wines made from Durif usually have intense ruby color, earthy and peppery notes, intense tannins and high alcohol content). Durif grapes also add a plum taste, while Franschhoek’s Syrah grapes have a natural fruity flavor that includes red berries and blackberry flavors.

With a 13.5% alcohol content, the La Motte Syrah is perfect to accompany, for example, tasty grilled food, game dishes (particularly those that incorporate cooked fruits and components of sweet aromatic spices), pepper steaks and roast beef with a sweet sauce. 🍷

Empresa de Logística  
Transporte e Distribuição



# Corre

Soluções de Transporte  
Aéreo e Terrestre



Documentos

Encomendas



**Movimentamos Moçambique**

[www.corre.mz](http://www.corre.mz) | [geral@corre.co.mz](mailto:geral@corre.co.mz)  
+258 21 242 800 | +258 843 800 080

# CULTURA

## CULTURE

### ALTITUDE

ALTITUDE

#### STEWART SUKUMA

**Com três acordes se construiu um símbolo cultural . 42**

With three chords a cultural symbol was built

#### BANG

**“As marcas não usam a cultura para se promoverem” . 48**

“Brands don’t use culture to promote themselves”

### JANELA

WINDOW

#### KHAMA

**A Dinastia que marcou o Botswana . 52**

The Dynasty that left a mark on Botswana

### ROTAS

ROUTES

**Mapa Cultural . 53**

Cultural Map





FUNDAÇÃO  
FERNANDO  
LEITE COUTO

# LER É UMA FESTA!

## COLEÇÃO DE BOLSO



## NOVIDADES



[WWW.FFLC.ORG.MZ](http://WWW.FFLC.ORG.MZ)

[FUNDACAO FERNANDO LEITE COUTO](#)



STEWART SUKUMA

# COM TRÊS ACORDES SE CONSTRUIU UM SÍMBOLO CULTURAL

## WITH THREE CHORDS A CULTURAL SYMBOL WAS BUILT

**TEXTO** TEXT:  
CRISTINA FREIRE  
**FOTO** PHOTO:  
JAY GARRIDO

Em 1963, na longínqua cidade de Cuamba, na província do Niassa, nascia Luís Pereira, um dos embaixadores da cultura moçambicana. Ainda criança viajou com a família para a Zambézia e foi em Quelimane que viveu a infância e o despertar para a idade adulta. Por lá começou a tecer o que anos mais tarde seria o seu caminho. Cantar e levar os sons e as danças da terra ao mundo seria o modo de vida daquele que, anos mais tarde, adoptou o nome de Stewart Sukuma, que significa algo como “levantar-se”. E foi a erguer a voz e a levantar o pé do chão que se foi moldando como artista. “Comecei a tocar percussão, foi o meu primeiro instrumento musical, logo depois chegou a guitarra. Em 1974/5, participei num grupo que dançava Marrabenta em Quelimane. Mas o que eu queria não era dançar, era estar no lugar daqueles que cantavam e tocavam”, recorda o artista que mesmo não querendo dançar, nunca mais largou a típica dança moçambicana, cujo nome tem origem na palavra “arrebentar”, porque a Marrabenta é assim, faz explodir milhares de emoções em quem a ouve.

Naquele tempo, Stewart Sukuma, sabia pouco de música. “Tinha uma viola e só sabia três acordes, tocava música de fundo para declamadores de poesia, não era preciso mais de três acordes”. Em 1977, a família mudou-se para Maputo e o jovem integra um grupo musical da Escola Josina Machel, ao mesmo tempo que começa a formar na sua consciência o valor da música. “Tenho a sorte de uma das minhas irmãs ser casada com o grande músico Mundinho - Edmundo Luís Gomes. Ele

In 1963, in the remote town of Cuamba, Niassa province, Luís Pereira, one of the ambassadors of Mozambican culture, was born. As a child, he traveled with his family to Zambézia and it was in Quelimane that he lived his childhood and transition into adulthood. There, he began to clear what years later would be his path. Singing and bringing the sounds and dances from back home to the world would be the way of life for the one who, years later, adopted the name Stewart Sukuma, which means something like “to rise”. And it was by raising his voice and raising his feet off the ground that he defined himself as an artist. “I started by playing percussion. It was my first musical instrument. Soon after, it was time for the guitar. In 1974/5, I became part of a group that danced *marrabenta*, in Quelimane. But I didn’t want to dance. I wanted to be the one singing and playing”, recalls the artist who, even though he didn’t want to dance, never left the typical Mozambican dance style, whose name originates from the word *arrebentar* (to explode), because *marrabenta* makes thousands of emotions “explode” in the hearer.

At that time, Stewart Sukuma, knew little about music. “I had an acoustic guitar and I only knew three chords. I used to play background music for poetry readers. It didn’t take more than three chords.” In 1977, the family moved to Maputo and the young man joined a musical group at the Josina Machel School, while at the same time he began to form in his con-



era um poliglota da música, tocava tudo. Fui logo exposto a muito boa música, brasileira, moçambicana, portuguesa e outras internacionais, e isso influenciou-me bastante”, revela com a emoção de um tempo longínquo mas tão importante para a sua formação. Naquela época, Moçambique fervilhava. Era um país novo, que acabava de nascer, e Stewart lembra esses momentos. “Tudo era novo para nós, tudo era uma descoberta. Tive muitas alegrias mas também tive dissabores. Havia uma frase que ouvia muito que era ‘misto não tem bandeira’, e eu sou misto. Nem fazia a mínima ideia se teria uma carreira musical, não tinha um sonho pré-definido, sabia que gostava muito de tocar mas não tinha ideia de que isso se-

sciousness the value of music. “I am lucky that one of my sisters is married to the great musician Mundinho - Edmundo Luís Gomes. He was a music polyglot. He played everything. I was soon exposed to very good music, Brazilian, Mozambican, Portuguese and other international music, and this influenced me a lot”, he reveals with the emotion of a distant time but yet so important for his training. At that time, Mozambique was effervescing. It was a new country, just born, and Stewart remembers those moments. “Everything was new to us, everything was a discovery. I had many joys but I also had heartbreaks. There was a phrase that I used to hear a lot, which was ‘mixed race people



**“Com o Mundinho aprendi a tocar bateria, nós ensaiávamos em casa dele e era mesmo o melhor do mundo ter um professor assim”, recorda Stewart.**

“With Mundinho I learned to play the drums. We rehearsed at his house and it was the best thing in the world to have such a teacher”, Stewart recalls.



**Comecei a tocar percussão, foi o meu primeiro instrumento musical, logo depois chegou a guitarra.**

I started by playing percussion. It was my first musical instrument. Soon after, it was time for the guitar. "



ria a minha vida". Mas foi. Talvez por culpa de Mundinho, que acolheu em casa o grupo da escola e, assim, quase todos os dias estavam juntos e o jovem aprendiz ia tecendo novos acordes e descobrindo novos sons. "Com o Mundinho aprendi a tocar bateria, nós ensaiávamos em casa dele e era mesmo o melhor do mundo ter um professor assim", recorda Stewart.

Mundinho é considerado um dos maiores músicos moçambicanos que, desde a década de 1950, fundou vários grupos que actuavam nos clubes nocturnos da antiga Lourenço Marques, onde gente nova a par com casais adultos dançavam até o sol nascer, lá na Baía de Maputo. E Stewart Sukuma absorvia tudo o que via com o mestre. "O Mundinho foi alguém que de uma forma muito silenciosa me impulsionou verdadeiramente no início da minha carreira, era muito profissional e eu estava a aprender a ser profissional", conta.

O músico passou pelos covers, tocando e cantando aquilo que era dos outros, e, ao mesmo tempo, despertava para grandes autores. "Venho de uma terra onde a poesia era muito latente. O Eduardo White era meu vizinho e começámos a escrever juntos em Quelimane. Com 12 anos já lia Pablo Neruda, já admirava Picasso e lia alguma poesia que se calhar era adulta demais para a minha idade. Mas eu era muito curioso e queria sempre saber mais".

Do primeiro disco gravado entre Moçambique e a África do Sul, na década de 80 do século passado, até aos dias de hoje, Stewart não parou mais de

have no flag', and I am mixed. I had no idea if there would be a musical career. I didn't have a pre-defined dream, I knew I really enjoyed playing but I had no idea that this would be my life." But it was. Maybe because of Mundinho, who welcomed the school group at home and because of it, almost every day they were together and the young apprentice learned new chords and discovered new sounds. "With Mundinho I learned to play the drums. We rehearsed at his house and it was the best thing in the world to have such a teacher", Stewart recalls.

Mundinho is considered one of the greatest Mozambican musicians, who since the 1950s founded several groups that performed in the night-clubs of old Lourenço Marques, where new people, along with adult couples, danced until sunrise, by the Maputo bay. And Stewart Sukuma took in everything he witnessed with the Master. "Mundinho was someone who in a very quiet way really pushed me early in my career. He was very professional and I was learning to become a professional", he says.

The musician went through covers, playing and singing what was from others, and, at the same time, was awakening to great authors. "I come from a land where poetry was very latent. Eduardo White was my neighbor and we started writing together in Quelimane. At the age of 12 I read Pablo Neruda, I admired Picasso and read some poetry that might have been too adult for my age. But I was very curious and always wanted to know more."



## O 'Txopela' foi uma porta de entrada para todos aqueles que não conheciam o Moçambique actual.

*Txopela* was a gateway for all those who didn't know the current Mozambique. ■■

cantar e para que a sua carreira fosse mais consistente resolveu, aos 35 anos, estudar música numa das escolas mais conceituadas nos Estados Unidos da América. “Acho que era o aluno mais velho da Berklee College of Music. Não fui para aprender a tocar mas sim para aperfeiçoar e para estar exposto a um outro mundo que não fosse aquele que conhecia. Era uma forma de fugir da minha zona de conforto”, argumenta para logo de seguida confessar a forma como define a sua música depois de estar exposto a músicos de primeira linha. “Tenho muitas influências tradicionais da música moçambicana, para mim é quase uma obrigação. Moçambique tem uma estrutura de música tradicional com um espectro enormíssimo e vastíssimo e ainda com muito por explorar e acho que a minha música tem sempre algo assim, vou descobrindo sons e trabalhando com eles. Há o exemplo da ‘Felizminha’, uma das primeiras *Marrabentas* a serem feitas em português, e apesar de ser aconselhado a mudar as batidas, não o fiz porque era a minha batida. O resultado foi surpreendente, é uma das minhas músicas mais conhecidas”. Outro grande evento na vida do embaixador cultural foi o programa televisivo “Txopela Moçambique”, emitido na RTP África, no qual Stewart Sukuma mostrava, à boleia de um meio de transporte muito comum nas ruas moçambicanas, o melhor do país. “O ‘Txopela’ foi uma porta de entrada para todos aqueles que não conheciam o Moçambique actual. Escolhemos 26 destinos que se tornaram referência, alguns eram mais conhecidos, mas outros eram completamente desconhecidos. O programa televisivo serviu também para mostrar a música, a gastronomia e a cultura de um Moçambique que tem tudo para dar certo no sector do turismo” salienta.

Ao longo de uma carreira tão vasta, foram centenas os concertos que realizou pelo mundo, a solo, com a banda, em duetos e também com orquestras, mas sempre com um denominador comum: a alegria e os sons de Moçambique, que não deixam ninguém indiferente. E, por certo, Stewart Sukuma, que foi o primeiro Embaixador da Boa Vontade da UNICEF em Moçambique, já fez com que muitas pessoas visitassem o país, que é conhecido pela boa gente que tem, sempre com um sorriso para oferecer. 🌟

From the first record recorded between Mozambique and South Africa in the 1980s to the present day, Stewart didn't stop singing and, in order to get a more consistent career, at age 35, he decided to study music in one of the most prestigious schools in the United States of America. “I think I was the oldest student at the Berklee College of Music. I didn't go to learn to play but to perfect it and to be exposed to a world that wasn't the one I knew. It was a way of leaving my comfort zone”, he argues, immediately indicating the way he defines his music after being exposed to top-level musicians. “I have many traditional influences from Mozambican music. To me, it's almost mandatory. Mozambique has a traditional music structure, with a vast spectrum and still much to explore, and I think my music always has something like it. I discover sounds and work with them. There is the example of *Felizminha*, one of the first *marrabenta* songs to be written in Portuguese and, despite being advised to change the beats, I didn't, because it was my beat. The result was surprising. It's one of my best known songs.” Another great event in the life of the cultural ambassador was the TV program *Txopela* Moçambique, broadcast on RTP África, in which Stewart Sukuma showed the best of the country in a very common mode of transport on the streets of Mozambique. “*Txopela* was a gateway for all those who didn't know the current Mozambique. We chose 26 destinations that became a reference. Some were better known but others were completely unknown. The TV program also served to show the music, gastronomy and culture of a Mozambique that has everything to succeed in the tourism sector”, he points out.

Throughout such a vast career, he performed hundreds of concerts around the world, solo, with his band, in duets and also with orchestras, but always with a common denominator: the joy and sounds of Mozambique that leave no one indifferent. And, of course, Stewart Sukuma, who was UNICEF's first Goodwill Ambassador in Mozambique, has already made many people visit the country, which is known for its kind people, who always have a smile to offer. 🌟



Imprimir nunca foi tão fácil.  
**Deixe o mais difícil para nós!**



BANG

**“AS MARCAS  
NÃO USAM  
A CULTURA  
PARA SE  
PROMOVEREM”**

**“BRANDS DON'T  
USE CULTURE  
TO PROMOTE  
THEMSELVES”**



**TEXTO** TEXT:  
FREDERICO  
JAMISSE  
**FOTO** PHOTO:  
ISMAIL ESSAK

Bang ou, oficialmente, Adelson Mourinho, filho de mãe zimbabweana e de pai moçambicano, nasceu em Quelimane, na Zambézia. Com seis anos mudou-se para a cidade da Beira, província de Sofala, onde, aos oito anos, sentiu despertar o gosto pela música. Começou a cantar e chegou a lançar algumas canções. Entretanto, e reconhecendo que lhe faltava algo, decidiu apostar naquele que foi sempre o seu sonho: ser alguém capaz de contribuir socialmente, mas sendo também famoso. Virou então as suas atenções para a área do agenciamento

Bang or officially Adelson Mourinho, son of a Zimbabwean mother and a father from Mozambique, was born in Quelimane, Zambézia. At the age of six, he moved to the city of Beira, Sofala province, where at the age of eight he started feeling a passion for music. He started to sing and even released some songs. However, recognizing that he needed more, he decided to bet on what had always been his dream: to be someone capable of social contribution but also becoming famous. He then turned his attention to managing artists and





## **Quando organizamos concertos nas províncias não temos oito mil pessoas na plateia, o que facilmente conseguimos nas salas de Maputo.**

When we organize concerts in the provinces, we don't have eight thousand people in the audience, a number we can easily reach in the Maputo venues. "

mento de artistas e tornou-se *manager*. Lizha James, na altura sua namorada e hoje sua mulher, foi a primeira artista agenciada por Bang.

### **QUEM É BANG?**

É um jovem que sempre sonhou fazer coisas com visibilidade social. E a música foi o ponto de partida para essa aventura.

### **PORQUÊ A MÚSICA?**

Sempre fui apaixonado pelo *showbiz* e sempre pensei em fazer algo que as pessoas vissem e admirassem. E vi na música um ponto de partida.

### **MAS NÃO PARECE TER SIDO BEM SUCEDIDO NA SUA CARREIRA DE CANTOR. O QUE ACONTECEU?**

Cantava mal! Cheguei a produzir algumas músicas e a fazer espectáculos, mas sentia que me faltava algo e que não teria futuro no mundo da música.

### **E DECIDIU MUDAR.**

Mudei para me tornar agente de artistas e produtor de espectáculos. O meu primeiro espectáculo foi em 2001, no Clube dos Empresários. Produzi os G-Pro, uma banda de Rap. O espectáculo encheu, o Clube dos Empresários ficou esgotado.

### **A PARTIR DAÍ, NÃO PAROU MAIS?**

Continuei a produzir espectáculos por todo país. Uns bons e outros maus.

### **QUANDO DIZ "MAUS" ESPECTÁCULOS REFERE-SE À BILHETEIRA?**

Sim. Nós investimos e esperamos retorno. Quando organizamos concertos nas províncias não temos oito mil pessoas na plateia, o que facilmente conseguimos nas salas de Maputo.

### **A QUE SE DEVE ESSA SITUAÇÃO?**

Maputo é a capital e oferece um público diferente. Além disso, há uma ausência de promoção de marcas e de um marketing forte nas províncias.

became a Manager. Lizha James, at the time his girlfriend and today his wife, was the first artist managed by Bang.

### **WHO IS BANG?**

He's a young man who has always dreamed of doing things with social visibility. And music was the starting point for this adventure.

### **WHY MUSIC?**

I always loved showbiz and always thought of doing something that people would see and admire. And I saw in music a starting point.

### **BUT YOU DON'T SEEM TO HAVE BEEN SUCCESSFUL IN YOUR SINGING CAREER. WHAT HAPPENED?**

I was a bad singer. I started producing some songs and doing shows but I felt that I lacked something and that I would have no future in the music world.

### **AND YOU DECIDED TO CHANGE.**

I changed to become an artist manager and show producer. My first show was in 2001, at the Clube dos Empresários. I produced G-Pro, a rap band. The show filled up. The Clube dos Empresários was sold out.

### **FROM THERE, YOU NEVER STOPPED?**

I continued to produce shows all over the country. Some good and some bad.

### **WHEN YOU MENTION "BAD" SHOWS, ARE YOU REFERRING TO TICKET SALES?**

Yes. We invest and expect a return. When we organize concerts in the provinces, we don't have eight thousand people in the audience, a number we can easily reach in the Maputo venues.

### **WHY IS THIS?**

Maputo is the capital and it offers a different public. In addition, there is a lack of brand promotion and strong marketing in the provinces.



## **Sempre fui apaixonado pelo showbiz e sempre pensei em fazer algo que as pessoas vissem e admirassem.**

I always loved showbiz and always thought of doing something that people would see and admire. “

### **PORQUE É QUE NÃO HÁ PUBLICIDADE NAS PROVÍNCIAS?**

Simplemente porque as grandes empresas e as marcas não usam a cultura para se promoverem ainda mais. Lembro-me que, durante muito tempo, o maior apoiante da cultura foi a Mcel-Moçambique Celular.

### **BONS TEMPOS?**

Moçambique viveu, entre 2005 e 2010, um intenso e dinâmico movimento cultural no país. Actualmente precisávamos de um movimento semelhante, para elevar a moral das pessoas e olhar o país de uma outra forma.

### **COMO É QUE SE TORNOU MANAGER?**

Entre para essa área por causa da Lizha James. Namorávamos e a produtora que trabalhava com ela

### **WHY IS THERE NO ADVERTISING IN THE PROVINCES?**

Simply because big companies and brands don't use culture to further promote themselves. I remember that for a long time, the greatest cultural promoter was Mcel-Moçambique Celular.

### **GOOD TIMES?**

Between 2005 and 2010, Mozambique experienced an intense and dynamic cultural movement in the country. Today, we needed a similar movement, to raise the morale of the people and to look at the country in a different way.

### **HOW DO YOU BECOME A MANAGER?**

I started because of Lizha James. We dated and the



não fazia algumas coisas fundamentais para a promoção de um artista.

## E O BANG DECIDIU TOMAR CONTA DA SITUAÇÃO.

Sim. Com a Lizha James, hoje minha mulher, vivi a minha primeira experiência como *manager*. Criei então a Bang Entretenimento, que funciona como produtora, *label* e plataforma de agenciamento. Já tivemos entre os nossos agenciados Ziqo, Dany OG, Marlene, DJ Damost, Doppas, Dama do Bling, entre outros.

## E COMO É SER MANAGER DA PRÓPRIA MULHER?

É fácil, porque temos maior controlo emocional. Ela percebe a minha visão. No entanto, é 80% bom e 20% mau, porque há sempre coisas que não conseguimos controlar. Até porque, agenciar uma mulher não é fácil.

## O QUE APRENDEU COMO MANAGER?

Aprendi a conter as minhas emoções e a digerir certas situações, porque trabalhar com artistas não é fácil. E isso ajuda-me muito na vida social e familiar.

## O QUE FALTA A MOÇAMBIQUE PARA PODER FAZER GRANDES CONQUISTAS NA ÁREA DA CULTURA?

Temos de olhar para a Cultura e para o Turismo como meios para ganhar dinheiro e apresentar uma boa imagem do país. A arte não pode ser vista apenas como entretenimento.

## QUAIS SÃO AS SUAS METAS?

Criar uma indústria forte. Edificar uma fábrica que produza algo e que forneça o mercado. Já tentei criar uma fábrica de blocos, mas não fui bem sucedido. Mas ainda vou fazer algo grande. 🐝

producer who worked with her didn't do some basic things which you should do to promote an artist.

## AND YOU DECIDED TO TAKE CARE OF THE SITUATION?

Yes. With Lizha James, my wife today, I lived my first experience as a manager. I then established Bang Entretenimento, which functions as a producer, label and agency platform. We already had among our artists Ziqo, Dany OG, Marlene, DJ Damost, Doppas, Dama do Bling, among others.

## AND WHAT DOES IT FEEL LIKE TO BE YOUR WIFE'S MANAGER?

It's easy, because we have more emotional control. She understands my vision. However, it is 80% good and 20% bad because there are always things you can't control. Even more so because managing a woman isn't easy.

## WHAT DID YOU LEARN AS A MANAGER?

I learned to contain my emotions and to process certain situations, because working with artists isn't easy. And that helps me a lot in my social and family life.

## WHAT IS LACKING IN MOZAMBIQUE SO THAT WE CAN ACHIEVE GREAT MILESTONES IN THE CULTURAL WORLD?

We have to address Culture and Tourism as means to earn money and present a good image of the country. Art can't be seen merely as entertainment.

## WHAT ARE YOUR GOALS?

To create a strong industry. To build a factory that produces something and supplies it to the market. I've tried building a cinder block factory but I wasn't successful. But I'm still going to do something great. 🐝



## Já imaginou ganhar 100kms todos os dias?

Neste verão, ao alugar uma viatura com a Hertz ganha 100km por dia\*.

Promoção válida de Janeiro a Março.

\*Termos e condições aplicáveis, para ter acesso a esta promoção use o código VERA0100 a quando da sua reserva.

Av. Do Trabalho, Nº1856, Maputo – Moçambique  
F +258 21 759 258, C +258 82 122 6213  
C +258 84 322 6213  
reservas@hertz.co.mz  
hertz.co.mz



## KHAMA

# A DINASTIA QUE MARCOU O BOTSWANA

## THE DYNASTY THAT LEFT A MARK ON BOTSWANA

**TEXTO E FOTO**  
TEXT AND PHOTO:  
JAY GARRIDO,  
NO BOTSWANA  
IN BOTSWANA

Quando se fala de “Africanismo” e de “libertação em África”, inevitavelmente, todos pensam num nome: Nelson Mandela. No entanto, a História de África foi escrita por muitos heróis. São de reconhecer nomes como os de Samora Machel, Julius Nyerere, Kenneth Kaunda e até o da família Khama, do Botswana, cuja história, talvez, não tenha sido suficientemente reconhecida.

A visita ao Monumento dos Três Dikgosi (Chefes), em Gaborone, capital do Botswana, revela-nos, precisamente, a história de Khama III. É facilmente perceptível que estes antepassados são um orgulho nacional, pois o monumento recebe entre 600 a 1000 visitas diárias, entre nacionais e estrangeiros.

Khama III foi um Kgosi (rei tribal) Bangwato que pediu ajuda aos britânicos, no início do século XX, devido aos confrontos com os seus vizinhos do sul, tornando-se assim o protectorado de Bechuanaland. Khama III teve dois filhos que carregaram a sua linhagem – Sekgoma e Tshekedi. Sekgoma, sendo o mais velho, era o sucessor natural do pai, enquanto o seu primogénito – Seretse – seria o seu sucessor. Quis a história que Sekgoma perdesse a vida quando Seretse ainda tinha uma tenra idade e, assim, o seu tio, Tshekedi, tornou-se o regente de Bechuanaland, até que Seretse tivesse idade para reinar. Seis décadas depois de Khama III pedir o protectorado, foi Seretse Khama quem levou o Botswana à independência, continuando a desafiar o vizinho regime do Apartheid ao casar com uma mulher inglesa, de pele branca. Seretse Khama batalhou contra o império britânico e contra as próprias tribos de Bechuanaland para defender o seu amor e o seu casamento. Neste processo, promoveu a inclusão humana, independentemente da cor da pele, lutou contra o Apartheid que estava às suas portas e conseguiu a independência do seu povo. Ele não era o rei que o povo queria, mas foi, certamente, o rei de que o povo precisava. 🇸

When one talks of “Africanism” and “African liberation”, everyone inevitably thinks of a name: Nelson Mandela. However, the History of Africa was written by many heroes. Samora Machel, Julius Nyerere, and Kenneth Kaunda should also be recognized, as well as the Khama family of Botswana, whose story, perhaps, has not been sufficiently told.

A visit to the Three Dikgosi (Chiefs) Monument in Gaborone, capital of Botswana, reveals precisely the history of Khama III. It is easily perceived that these ancestors are a matter of national pride, since the monument welcomes between 600 and 1000 visits daily, between national and international tourists.

Khama III was a Bangwato Kgosi (tribal king) who sought help from the British in the early twentieth century due to clashes with his southern neighbors, thus becoming the protectorate of Bechuanaland. Khama III had two sons who carried his lineage - Sekgoma and Tshekedi. Segeroma, being the eldest, was his father's natural successor, while his eldest son - Seretse - was his successor. Fate decided that Sekgoma would lose his life when Seretse was still very young, and thus his uncle, Tshekedi, became the ruler of Bechuanaland, until Seretse was old enough to reign.

Six decades after Khama III asked for the protectorate, it was Seretse Khama who led Botswana to independence, continuing to challenge the neighboring apartheid regime by marrying a white English woman.

Seretse Khama battled against the British empire and against the Bechuanaland tribes themselves to defend their love and marriage. In this process, he promoted human inclusion regardless of skin color, fought against the apartheid regime that lived at his doors and achieved the independence of its people. He wasn't the king the people wanted but he was certainly the king the people needed. 🇸

**1** O monumento recebe diariamente mais de 600 visitas. The monument welcomes more than 600 visitors every day.

# MAPA CULTURAL

## CULTURAL MAP

### A ÍNDICO SUGERE-LHE ALGUNS DOS GRANDES EVENTOS EM ÁFRICA

ÍNDICO SUGGESTS SOME GREAT  
EVENTS IN AFRICA

ÁFRICA DO SUL  
SOUTH AFRICA

20. FEV/  
01. MAR

FESTIVAL DE DESIGN  
INDABA



#### VÁRIAS MANIFESTAÇÕES ARTÍSTICAS

SEVERAL ARTISTIC  
MANIFESTATIONS

O Festival de Design Indaba realiza-se todos os anos com um programa de curadoria que envolve palestrantes, músicos, realizadores e actores de cinema, exibindo o que de melhor existe nas indústrias criativas africanas e do mundo. Além da exibição de filmes, há uma conferência internacional, concertos e workshops.

The Design Indaba Festival is held annually with a curatorial program involving speakers, musicians, filmmakers and movie actors, displaying the best that exists in the creative industries of Africa and the world. In addition to the screening of films, there is an international conference, concerts and workshops.

#### MOÇAMBIQUE MOZAMBIQUE MAPUTO

**FESTIVAL GWAZA MUTHINI**  
GWAZA MUTHINI FESTIVAL  
**MÚSICA, DANÇA E GASTRONOMIA**  
MUSIC, DANCE AND GASTRONOMY

► Dia 2 de Fevereiro, na vila de Marracuene, às 9h. On 2 February, in the village of Marracuene, at 9 am.  
[info@inatur.org.mz](mailto:info@inatur.org.mz)

**5 FOTÓGRAFOS. TRIBUTO A DAVID GOLDBLATT**  
5 PHOTOGRAPHERS. TRIBUTE TO DAVID GOLDBLATT  
**EXPOSIÇÃO DE FOTOGRAFIA**  
PHOTOGRAPHY EXHIBITION

► Dia 5 de Fevereiro, no Centro Cultural Franco-Moçambicano, às 18h. On 5 February, at the Franco-Mozambican Cultural Center, at 6 pm.  
[www.ccfmz.com](http://www.ccfmz.com)

#### GAZA

**FESTIVAL TILÁPIA E CANHÚ**  
TILAPIA AND MARULA FRUIT FESTIVAL

**MÚSICA E GASTRONOMIA**  
MUSIC AND GASTRONOMY  
► Dia 8 de Fevereiro, na sede distrital de Massingir, às 18h. On 8 February, in the district of Massingir, at 6 pm.  
[www.inatur.org.mz](http://www.inatur.org.mz)

#### ÁFRICA AFRICA

**FESTIVAL DE DESIGN INDABA**  
DESIGN INDABA FESTIVAL

**VÁRIAS MANIFESTAÇÕES  
ARTÍSTICAS** SEVERAL ARTISTIC  
MANIFESTATIONS

► De 20 de Fevereiro a 1 de Março, no Artscape Theatre Centre, em Cape Town, África do Sul, às 9h. From 20 February to 1 March, at the Artscape Theater Centre, in Cape Town, South Africa, at 9 am.  
[www.designindaba.com](http://www.designindaba.com)

**NATIONAL ARTS MERIT AWARD**  
**MÚSICA E DANÇA**

MUSIC AND DANCE  
► Dia 17 de Fevereiro, no Repts Theatre, em Harare, no Zimbabwe, às 18h. On 17 February, at the Repts Theatre in Harare, Zimbabwe, at 6 pm.  
**Facebook/17th National Arts Merit Awards**

**SENEGAL WITH CITY BUM BUM**  
**MÚSICA E DANÇA**

MUSIC AND DANCE  
► De 20 de Janeiro a 3 de Fevereiro, em Abene, no Senegal, às 9h. From 20 January to 3 February, in Abene, Senegal, at 9 am.  
**Facebook/Senegal 2019 with City Bum Bum**

MAPUTO

02. FEV

FESTIVAL GWAZA  
MUTHINI

#### MÚSICA, DANÇA E GASTRONOMIA MUSIC, DANCE AND GASTRONOMY

O Festival Gwaza Muthini ou Batalha de Marracuene acontece todos os anos para recordar o 2 de Fevereiro, dia em que se evoca a resistência anti-colonial que opôs os guerreiros comandados por Nwamatibyana, Zihlahla, Mahazule, Mulungu e Mayzaya ao exército colonial português. Antes da música, da dança e da exibição e venda da gastronomia moçambicana é feita uma cerimónia para a evocação dos espíritos dos antepassados.

The Gwaza Muthini Festival or Battle of Marracuene takes place every year to remember 2 February, a day that evokes the anti-colonial resistance that opposed the warriors commanded by Nwamatibyana, Zihlahla, Mahazule, Mulungu and Mayzaya to the Portuguese colonial army. Before the music, dance and the exhibition and sale of Mozambican gastronomy, a ceremony is held for the evocation of the spirits of ancestors.



TEXTO TEXT:  
CRISTINA FREIRE  
FOTO PHOTO:  
JAY GARRIDO

# NADA SE PERDE, TUDO SE TRANSFORMA NOTHING IS LOST, EVERYTHING IS TRANSFORMED

A Lei da Conservação da Massa diz que nunca se cria nem se elimina matéria. Este princípio é sem dúvida o modelo criado por Inusso Ismail para erguer a Incala, uma fábrica instalada em Quelimane que ao plástico velho dá uma nova roupagem e variadas funções. Ao mesmo tempo, vai criando uma vida mais digna à população mais vulnerável da província da Zambézia. Há muitos anos, a Incala passou por um processo de privatização e acabou por ser comprada. Quase fechou mas acabou por renascer, como recorda o empresário Inusso Ismail: “A fábrica foi instalada em 1977, os antigos donos eram nossos familiares e geriram-na até 1980”.

Para que a infra-estrutura funcionasse era necessário um investimento e foi aqui que começaram as maiores dificuldades. “Pedimos um empréstimo ao banco, de um milhão de dólares, para reabilitação, e só de juros tínhamos de pagar 900 mil dólares, ao fim de 10 anos a dívida era a mesma, só conseguimos amortizar os juros. A fábrica estava quase na bancarrota”, relembra o mentor que, anos mais tarde, salvou a família e a fábrica, reaproveitando o plástico que era deitado no lixo. “Vendemos os bens da família, já tínhamos perdido muitos anos e eu não podia ficar a ver tudo a ruir”.

Logo no início do século XXI começou a surgir a esperança com matéria-pri-

The Law of Conservation of Mass says that one can never create or eliminate matter. This principle is undoubtedly the model established by Inusso Ismail to erect Incala, a factory installed in Quelimane that gives new form and function to plastics. At the same time, it is creating a more dignified life for the most vulnerable population in the province of Zambézia.

Many years ago, Incala went through a privatization process and was eventually bought. It almost closed down but it was reborn, as businessman Inusso Ismail recalls: “The factory was established in 1977. The former owners were from our family and managed it until 1980.”

For its infrastructure to work, an investment was necessary and it was here that the greatest difficulties came up. “We asked for a loan of one million dollars for rehabilitation, and just in interest we had to pay USD 900,000. After ten years we had the same amount of debt as we were only able to pay off interest. The factory was almost bankrupt”, recalls the mentor who, years later, saved the family and the factory, reusing the plastic that was thrown in the trash. “We sold the family assets. We had already lost many years and I couldn’t keep seeing everything collapsing.”

## **Em 2018, a Incala venceu a 6ª edição do concurso 100 Melhores Pequenas e Médias Empresas em Moçambique.**

In 2018, Incala won the 6th edition of the “100 Best Small and Medium Enterprises” competition in Mozambique.



## Através de muitos programas, a empresa ajuda a população mais vulnerável da província da Zambézia.

Through many programs, the company helps the most vulnerable population in the province of Zambézia.

ma vinda da África do Sul, apesar de o mercado estar saturado de baldes e bacias de plástico, foram adquiridos novos moldes e teve início uma nova produção. “Nessa época havia muita concorrência dos países vizinhos. Mas um comerciante de Nampula ficava com a nossa mercadoria, ainda que com 40% de desconto”, conta Ismail, confessando que foi preciso muito trabalho e organização para manter os salários porque as margens eram mínimas.

No meio do caos financeiro e a trabalhar mais horas do que aquelas que o corpo permite, Inusso Ismail começou a tecer uma ideia. “Fizemos um contrato com a Coca-Cola de Nampula. Por lá havia grades, coisas plásticas quebradas, e como não sabiam o que fazer nós ficávamos com elas”, relembra, acrescentando que também recolhiam as notas de polímero danificadas do Banco de Moçambique, sacos de açúcar e outros plásticos. Todos estes materiais eram transformados. “Este processo de reciclagem foi muito bem-vindo, combatíamos o desperdício e conseguíamos matéria-prima a muito baixo preço, o que resultou em reduzir os custos de produção e a empresa começou a sair do ponto negativo”, conta o empreendedor da Zambézia.

Aos baldes e às bacias juntaram-se cadeiras, conjuntos de pratos, sacos para lixo hospitalar e muitos outros produtos. Inusso Ismail é hoje um homem realizado e recorda alguns momentos de muito trabalho. “Havia meses em que os salários eram pagos pouco a pouco. Apesar de ter chorado em momentos de desespero, esse não era o caminho, o que interessava era seguir em frente e encontrar soluções”.

Hoje, a Incala - Indústria de Plásticos e Calçado da Zambézia é uma fábrica pujante que produz dezenas de variados produtos para o mercado interno e para exportação. E também já voltou ao negócio inicial: a fabricação de calçado. Sandálias confortáveis, coloridas e outras mais sóbrias são usadas por adultos e crianças. Por entre um caminho de tanta resiliência, a comunidade local e os trabalhadores não foram esquecidos através de muitos programas que ajudam os mais vulneráveis a construir uma vida mais digna.

O reconhecimento do mérito e do trabalho também chegou. Em 2018, a Incala recebeu mais um prêmio, vencendo a 6ª edição do concurso 100 Melhores Pequenas e Médias Empresas em Moçambique. Inusso Ismail transporta um sorriso que nos leva a imaginar um guerreiro que após muitas batalhas tem agora um pouco de descanso para correr o mundo a vender os seus produtos. 🌱

Right at the beginning of the 21st century, hope began to emerge with raw materials coming from South Africa. Although the market was saturated with plastic buckets and basins, new molds were acquired and new production began. “At that time, there was a lot of competition from neighboring countries. But a trader in Nampula bought our goods, even if at a 40% discount”, Ismail says, confessing that it took a lot of work and organization to keep paying wages, because the profit margins were minimal.

In the midst of financial chaos and working more hours than the body allows, Inusso Ismail began to come up with an idea. “We made a contract with Coca-Cola Nampula. There were crates, broken plastic things, and they didn’t know what to do with them”, he recalls, adding that they also collected the damaged polymer banknotes from Bank of Mozambique, sugar bags and other plastics. All these materials were transformed. “This recycling process was very very well received, we were fighting waste and we got raw material at a very low price, which resulted in reducing production costs and the company started leaving the red”, the entrepreneur from Zambézia tells.

To buckets and basins were added chairs, dishes, hospital waste bags, and many other products. Inusso Ismail is nowadays an accomplished man and recalls some moments of hard work. “There were months when wages were paid little by little. Despite crying in desperate moments, this was not the way. What was important was to move forward and find solutions.”

Today, Incala - Plastics and Footwear Industry of Zambézia is a thriving factory that produces dozens of products for the domestic market and for export. And it also has returned to its initial business: manufacturing footwear. Comfortable, colorful sandals and more sober ones are used by adults and children alike. Amid a path of so much resilience, the local community and the workers have not been forgotten, with the help of many programs that help the most vulnerable to build a more dignified life.

There has been also recognition of their merit and work. In 2018, Incala received another award, winning the 6th edition of the “100 Best Small and Medium Enterprises” competition in Mozambique. Inusso Ismail carries a smile that leads us to imagine a warrior who after many battles now has a bit of time off to go around the world to sell his products. 🌱



# JOANESBURGO

A HORAS E COM O MELHOR SERVIÇO.



É para si, Cliente Amigo.  
Acreditamos no seu suporte.  
A bandeira está a voar mais alto.  
Em Outubro atingimos 90% de pontualidade  
e vamos manter o nível de serviço alto.  
Obrigado por voar connosco!

[www.lam.co.mz](http://www.lam.co.mz) | Lojas LAM | Agências de Viagens



2 VOOS DIÁRIOS  
06:50 E 17:20



# ESCOLA VERDE GREEN SCHOOL

**TEXTO** TEXT:  
MARIA DE LURDES  
COSSA  
**FOTO** PHOTO:  
MAURO VOMBE

O empenho e a dedicação na preservação do meio ambiente dos alunos da Escola Primária Completa (EPC) de Socera, na província de Manica, fizeram com que fossem os vencedores do concurso “Escola Verde”. O reconhecimento veio acompanhado de um prémio de 450 mil meticais, atribuído pelo Ministério da Educação e Desenvolvimento Humano. A EPC de Socera, que concorria com outras dez escolas de todo o país, conseguiu manter vivas pelo menos 100 árvores, respeitando assim um dos principais e primeiros requisitos para se ser vencedor do desafio.

The commitment and dedication to preserving the environment by the students of Socera Primary School, in the province of Manica, made them the winners of the “Green School” competition. The award came with a prize of 450,000 meticais, awarded by the Ministry of Education and Human Development.

Socera’s Primary School, which competed with ten other schools across the country, was able to keep alive at least 100 trees, thus respecting one of the main and first requirements to become the winner of the challenge.



## O empenho e a dedicação na preservação do meio ambiente dos alunos da Escola Primária Completa de Socera fizeram com que fossem os vencedores do concurso "Escola Verde".

The commitment and dedication to preserving the environment by the students of Socera Primary School made them the winners of the "Green School" competition.

O concurso, lançado pelo mesmo ministério e com financiamento da empresa ETG-Export Marketing Co.Lda, era dedicado, exclusivamente, às escolas primárias. Pretendia, entre outros aspectos, consciencializar os alunos sobre o papel que devem ter e a contribuição que devem dar para a preservação do meio ambiente.

Com o pomar bem alinhado, árvores da mesma altura, saudáveis e, não que fosse imperioso, carregadas de frutas, Socera impressionou toda a equipa que esteve na fiscalização das escolas que participavam do desafio.

A cerimónia de entrega do prémio foi feita pela Ministra da Educação e Desenvolvimento Humano, Conceita Sortane, e contou, igualmente, com a participação da comunidade, pais e encarregados de educação, entre outros.

A Escola Primária Completa de Ropé, distrito de Ribáuè, em Nampula, ficou em segundo lugar. Recebeu o prémio de 350 mil meticais. Conseguiu manter vivas 144 plantas, mas faltaram alguns requisitos, daí ter perdido o primeiro lugar.

O prémio de 200 mil meticais foi para a Escola Primária Completa de Dingane, em Gaza, distrito de Manjacaze. Foi o terceiro classificado e teve 206 árvores vivas.

### CUIDAR DESDE PEQUENO

O concurso foi realizado no âmbito do programa "Plantio de Árvores nas Escolas". Na fase inicial, participaram 44 escolas primárias de todo o país. Até ao final, 11 escolas venceram. Cada uma representava as províncias da Pérola do Índico.

Falando à revista *Índico*, Graziela Tembe, directora Nacional Adjunta de Nutrição e Saúde Escolar, afirmou que a iniciativa visava incentivar e acelerar mais a dedicação dos alunos e das suas respectivas escolas no plantio de árvores. "Normalmente planta-se árvores nas escolas. Mas com o concurso a atenção ficou mais redobrada". Graziela Tembe sublinhou ainda que "não significa que as escolas devam plantar e cuidar de plantas só quando há concursos à vista. O plantio de árvores deve acontecer normalmente como uma componente didáctica. É importante haver sustentabilidade e educação ambiental".

The competition, launched by said ministry and funded by ETG-Export Marketing Co. Ltd., was aimed exclusively to primary schools. It intended, among other aspects, to make students aware of the role they should play and the contribution they should make to the preservation of the environment.

With the orchard well-lined, trees at the same height, healthy and, even if not mandatory, holding lots of fruit, Socera impressed the whole team that supervised the schools that participated in the challenge.

The awards ceremony was hosted by the Minister of Education and Human Development, Conceição Sortane, and also has the participation of the community, parents and caregivers, among others.

Ropé Primary School, in the district of Ribauè, in Nampula, came in second place. It received a prize of 350,000 meticais. It managed to keep alive 144 plants but missed some requirements, hence not coming in first.

The 200,000 meticais prize went to the Dingane Primary School in Gaza, district of Manjacaze. It came in third and had 206 live trees.

### CARING FROM CHILDHOOD

The competition was carried out under the "Planting Trees in Schools" program. In the initial stage, 44 primary schools from all over the country participated. By the end, 11 schools had remained. Each one represented the provinces of the Pearl of the Indian Ocean.

Speaking to *Índico* magazine, Graziela Tembe, Deputy National Director of Nutrition and School Health, said that the initiative aimed to encourage and accelerate the dedication of students and their respective schools to planting trees. "Trees are usually planted in schools. But with the competition, there was a stronger focus". Graziela Tembe also stressed that "it doesn't mean that schools should plant and care for plants only when there are open competitions. Planting trees should normally happen as a learning component. It is important to promote sustainability and environmental education."



## Saxofone, piano, guitarra, bateria ou percussão, são alguns dos instrumentos dedilhados e soprados pelos jovens e crianças do More Jazz Big Band.

Saxophone, piano, guitar, drums or percussion are some of the instruments played by the teenagers and children of the More Jazz Big Band.

A extensão do More Jazz Series na vertente da formação, o More Jazz Big Band (MJBB), pretende, através de *workshops* e da interacção com a sociedade, perpetuar o gosto pela música e valorizar os clássicos musicais que serão sempre matéria da sua abordagem.

Saxofone, piano, guitarra, bateria ou percussão, são alguns dos instrumentos dedilhados e soprados pelos jovens e crianças do MJBB. Ainda na fase das bodas de madeira, o grupo já é uma família e enche de alegria o coração do seu mentor, Moreira Chonguiça.

Desde a sua primeira aparição, na Quarta Edição do More Jazz Series (2014), tem muito apoio, boa recepção e apreciação por parte do público moçambicano.

No dia 30 de Abril de 2016, foi figura de cartaz do concerto de celebração do Dia Internacional do Jazz, que teve como artistas convidados Moreira Chonguiça, Isabel Novella, Regina dos Santos, Miguel Xabindza, Simba, S. Gee, Banda Feminina da ECA, Timóteo Cucho & Kuche's Quintet e Justoday. Além de tocar, os integrantes desta banda aprendem, por outro lado, a usar a música como um veículo para saber ser e estar. "A música também exige disciplina, conhecimento teórico e técnico e muitas horas de ensaios. Tudo de forma minuciosa para se chegar à perfeição", diz Moreira Chonguiça, que criou o MJBB há cinco anos.

No entanto, nem todos se vêem a seguir a música como carreira profissional. Uns querem ser engenheiros, outros arquitectos, mas "através da música e da sua parte científica e artística aprendem a ser melhores pessoas, afinal é para isso que foi criado o MJBB". "No fim do dia, a arte é parte das nossas vidas", destaca o saxofonista.

The More Jazz Series education side, the More Jazz Big Band (MJBB), intends, through workshops and interaction with society, to perpetuate the taste for music and to promote the musical classics that will always be played by it.

Saxophone, piano, guitar, drums or percussion are some of the instruments played by the teenagers and children of the MJBB. Still in its fifth year, the group is already a family and fills with joy the heart of its mentor, Moreira Chonguiça.

Since its first appearance, in the Fourth Edition of the More Jazz Series (2014), it has been the target of a lot of support and appreciation by the Mozambican public.

On 30 April, 2016, it headlined the celebration of the International Jazz Day, which had as guest artists Moreira Chonguiça, Isabel Novella, Regina dos Santos, Miguel Xabindza, Simba, S.Gee, the ECA Women's Band, Timóteo Cucho & Kuche's Quintet, and Justoday.

In addition to playing, members of this band learn, on the other hand, to use music as a vehicle to know how to behave. "Music also requires discipline, theoretical and technical knowledge and many hours of rehearsal. All in thorough fashion in order to reach perfection", says Moreira Chonguiça, who established the MJBB five years ago.

However, not everyone sees themselves following music as a professional career. Some want to become engineers, others architects but "through music and their scientific and artistic part they learn to become better people. That's after all why the MJBB was created". "At the end of the day, art is part of our lives", the saxophonist says.

### MORE JAZZ BIG BAND

# EDUCAR ATRAVÉS DA MÚSICA EDUCATING THROUGH MUSIC

TEXTO TEXT:  
MARIA DE LURDES  
COSSA  
FOTO PHOTO:  
VASCO CÉLIO



**Além de tocar, os integrantes desta banda aprendem, por outro lado, a usar a música como um veículo para saber ser e estar.**

In addition to playing, members of this band learn, on the other hand, to use music as a vehicle to know how to behave.

A banda está presente apenas na capital do país, os ensaios decorrem, aliás, na Escola Nacional de Música, mas o objectivo é estender-se para outras províncias. Cheio de planos e projectos, Moreira Chonguiça já trabalha nesta possibilidade. A longo prazo quer criar um factor multiplicador para a sua expansão além-fronteiras.

A nível nacional mantém parcerias inteligentes através dos governos da província de Inhambane, Nampula (Ilha de Moçambique) e de Cabo-Delgado, em Pemba. A nível internacional, a parceira é feita em França. “Com a parceria com a Selmer França, a maior marca de saxofones no mundo, queremos expandir, multiplicar e fazer com que umas crianças possam ensinar outras crianças, que jovens possam falar com outros jovens, sobre a essência e o valor da música jazz e do saxofone e a sua consequente integração na comunidade. Este é o nosso grande projecto”, revela Chonguiça.

O MJBB pretende também ser uma instituição que sirva de ocupação para os estudantes durante o período das férias escolares. É desta forma que se vão identificar polos na cidade de Maputo para onde o grupo se vai dirigir para interagir com crianças e jovens.

O More Jazz Big Band tem como patronos e embaixadores o professor moçambicano Orlando da Conceição e o norte-americano Ernest Dawkins, ambos com uma larga experiência na transmissão de conhecimento sobre música. 🌿

The band is only present in the country’s capital. In fact, the rehearsals take place in the National School of Music but the objective is to grow to other provinces. Full of plans and projects, Moreira Chonguiça is already working on this possibility. In the long run, he wants to create a multiplying factor for its expansion across borders.

At the national level, it maintains smart partnerships through the governments of the province of Inhambane, Nampula (Island of Mozambique) and Cabo Delgado, in Pemba. At the international level, there’s a partnership in France. “With the partnership with Selmer France, the world’s largest saxophone brand, we want to expand, multiply, and enable young children to teach other children, to enable young people to talk to other young people, about the essence and value of jazz and of the saxophone, and its consequent integration into the community. This is our big project”, Chonguiça reveals.

The MJBB also aims to be an institution that serves as an occupation for students during the school holidays. This is how focus points will be identified in the city of Maputo where the group will head to to interact with children and young people.

The More Jazz Big Band has as patrons and ambassadors Mozambican professor Orlando da Conceição and American Ernest Dawkins, both with a long experience in transmitting knowledge about music. 🌿



# L ATITUDE

PEMBA

## LIVE IN FIRST CLASS



**L ATITUDE** is located in the center of **Pemba**, in a **privileged natural location** overlooking the Indian Ocean. A private condominium designed to provide a **first class living experience** with **maximum privacy, comfort and tranquility**. **L ATITUDE** offers **38 flats** ranging from **one to four bedroom apartments** with areas that go up to **195m<sup>2</sup>**.



**e** **ENTREPOSTO**  
IMOBILIÁRIO

[www.latitude.co.mz](http://www.latitude.co.mz) | [info@latitude.co.mz](mailto:info@latitude.co.mz)  
+258 21 22 5400 | +258 823 293 090 | +258 823 079 054

TEXTO TEXT:  
JOSÉ MACHICANE  
FOTO PHOTO:  
JAY GARRIDO

Depois de décadas a desenvolver para dentro e com uma expansão confinada à margem norte, Maputo ganhou um novo ímpeto com a inauguração da ponte Maputo-Katembe. Em funcionamento desde o passado dia 10 de Outubro, a infra-estrutura acabou com o calvário da travessia da baía da capital moçambicana. A ponte permite agora que em cinco minutos de carro se chegue à outra margem, que, em dias de maior azar, era alcançada em cerca de duas horas, entre longas esperas pelo único *ferry boat* disponível e cerca de 30 minutos de navegação. A alternativa ao *ferry* eram as perigosas barças com cerca de 30 lugares, mas que, teimavam, amiúde, em levar acima da lotação, sucumbindo ao frenesim do lucro.

Com a ponte, Katembe reafirmou o estatuto de polo de expansão urbana da cidade de Maputo. A infra-estrutura vai “dar asas” ao sonho de um crescimento ordenado da já congestionada capital moçambicana, uma vez que o ganho de tempo e de segurança na travessia poderá atrair o desenvolvimento do sector imobiliário na margem sul da baía. Ao ritmo das obras da ponte, a densidade populacional no distrito municipal da Katembe disparou exponencialmente. Em 2007, viviam 20 mil habitantes, mas já eram 32 mil no Censo Geral da População realizado em 2017.

Para responder ao objectivo de uma maior procura de espaço para habitação, com o advento da ponte, o Município de Maputo aprovou, em 2015, o Plano Geral de Urbanização do Distrito Municipal de Katembe. Este Plano prevê duas áreas de grande densidade populacional, com mais de 500 habitantes por hectare cada, uma grande zona ecológica, que abrange mangais e áreas verdes, zonas agrícolas e áreas de protecção e conservação da natureza.

Estão também já definidos espaços para fins turísticos, uma zona industrial e logística e parcelas para comércio e serviços complementares à actividade habitacional, bem como infra-estruturas de interesse colectivo.

A materialização da ponte poderá igualmente impulsionar o sonho de construir uma cidadela parlamentar na Katembe, que vai acolher a sede da Assembleia da República e uma área habitacional para os deputados. Há em carteira a ideia de uma cidadela diplomática, que vai acolher embaixadas e residências para o pessoal diplomático, atraindo com isso um naipe de serviços e equipamentos.

After decades of development inland and with a confined expansion towards the north, Maputo gained a new drive with the inauguration of the Maputo-Katembe Bridge.

In operation since last 10 October, the infrastructure ended the ordeal of crossing the Mozambican capital's bay. The bridge now allows people to reach the other shore in five minutes by car, which on rough days was reached in about two hours, between long waits for the only available ferry boat and about a 30-minute trip. The alternative to the ferry was the dangerous 30-seat barges but which often ended up going above capacity, succumbing to the profit frenzy.

With the bridge, Katembe reaffirmed the status of urban sprawl destination for the city of Maputo. The infrastructure will fuel the dream of an orderly growth of the already congested Mozambican capital, since the improvements in terms time and safety in the crossing could attract the real estate development in the bay's southern side.

Mirroring the rhythm of the bridge works, population density in the Katembe municipal district skyrocketed exponentially. In 2007, there were 20,000 inhabitants, but there were already 32,000 in the General Population Census conducted in 2017.

To answer greater demand for housing with the opening of the bridge, the Maputo Municipality approved in 2015 the General Urban Development Plan of the Municipal District of Katembe. This Plan provides for two areas of high population density, with more than 500 inhabitants per hectare each, a large ecological zone, covering mangroves and green areas, agricultural areas, and areas for protection and conservation of nature.

There are also spaces for tourism, an industrial and logistic area and plots for commerce and services complementary to the residential activity, as well as infra-structures of collective interest.

The materialization of the bridge could also boost the dream of building a parliamentary citadel at Katembe, which will hold the Assembly of the Republic and a housing area for MPs. In the pipeline is also the idea of a diplomatic citadel, which will accommodate embassies and residences for diplomatic personnel, thus attracting a suit of services and equipment.

## O Plano Geral de Urbanização do Distrito Municipal de Katembe prevê duas áreas de grande densidade populacional, uma grande zona ecológica, zonas agrícolas e áreas de protecção e conservação da natureza.

The General Plan for Urban Development of the Municipal District of Katembe provides for two densely populated areas, a large ecological zone, agricultural areas, and areas for protection and conservation of nature.



PONTE MAPUTO-KATEMBE MAPUTO-KATEMBE BRIDGE

# A CHAVE QUE VAI DAR IGNIÇÃO À CAPITAL

## THE SPICE THAT SWEETENS COMMUNITIES



O projecto inclui também a construção de 180 quilómetros de estrada entre Katembe e Ponta de Ouro, na fronteira com a África do Sul. A rodovia reduziu para metade o tempo percorrido entre a capital do país e a Ponta de Ouro, onde se situa a Reserva Especial de Maputo (REM), um lugar que acolhe estâncias balneares com grande potencial para o turismo.

Os pedidos de autorização de investimentos na Katembe entram nos gabinetes do município de Maputo a um ritmo estonteante. Aliás, pelas esquinas de maior concentração já é possível ver gente a vender artigos com a bandeira de Moçambique para recordação. O potencial comprador são os turistas moçambicanos, da Swazilândia e sul-africanos.

Há outros aspectos notáveis: o número de moçambicanos que procuram as praias da Katembe, Ponta de Ouro está a crescer a cada dia e, claramente, com isso crescem também as inúmeras oportunidades de negócio. Já há empreendimentos em curso na área da restauração, incluindo hotéis, que se querem instalar na orla da Katembe, que proporciona a melhor vista para a capital. A própria ponte é um atractivo turístico, pela sua grandeza e beleza arquitectónica. É uma das maiores pontes suspensas de África, a infra-estrutura estatal mais cara depois da Independência e com um percurso que, em cerca de cinco minutos de carro, acaba com o pesadelo da travessia da baía de Maputo por barco.

Com um vão de 700 metros e duas rampas, com pouco mais de dois quilómetros cada, o empreendimento une por estrada o sul, centro e norte de Moçambique, condizendo com a famosa palavra de ordem “do Rovuma ao Maputo”.

Os números envolvidos na construção da ponte Maputo-Katembe são reveladores da sua dimensão. Foram aplicados na estrutura de travessia 75 toneladas de aço e 300 mil metros cúbicos de betão. A construção da ponte envolveu 3.800 operários locais e 450 trabalhadores chineses, bem como 50 engenheiros e consultores da Alemanha, Inglaterra, Rússia e Grécia. 🇺🇦

The project also includes the construction of 180 kilometers of road between Katembe and Ponta de Ouro, on the border with South Africa. The road has halved the time spent between the country's capital and Ponta de Ouro, home to the Special Maputo Reserve (REM), a stretch of land that hosts beach resorts with great potential for tourism.

Applications for investment permits for Katembe enter the offices of the municipality of Maputo at a dizzying pace. In fact, in the corners with greater traffic it is already possible to see people selling items with the Mozambican flag as a souvenir. Potential buyers are Mozambican, Swazi and South African tourists.

There are other notable aspects: the number of Mozambicans who are looking for the beaches of Katembe, Ponta de Ouro is growing every day and, clearly, there are also a growing number of business opportunities. There are already ongoing developments in the restaurant business, including hotels, which want to settle on the Katembe bank, which provides the best view of the capital. The bridge itself is a tourist attraction, for its grandiosity and architectural beauty. It is one of the largest suspension bridges in Africa, the most expensive state infrastructure after Independence and with a trip that, in about five minutes by car, will end the nightmare of crossing the Maputo Bay by boat.

With a span between pillars of 700 meters and two ramps, with just over two kilometers each, the venture joins by road the south, center and north of Mozambique, matching the famous slogan “from the Rovuma to the Maputo”.

The numbers involved in the construction of the Maputo-Katembe bridge are revealing of its size. 7,5 tons of steel and 300,000 cubic meters of concrete were applied to the crossing. The construction of the bridge involved 3,800 local workers and 450 Chinese workers, as well as 50 engineers and consultants from Germany, England, Russia and Greece. 🇺🇦

1



1 Foram aplicados na estrutura de travessia 75 toneladas de aço e 300 mil metros cúbicos de betão. 7,5 tons of steel and 300,000 cubic meters of concrete were applied to the crossing.



## MOZRE agora é Emeritus Resseguros

### MOZRE is now Emeritus Resseguros

**A entrada de um novo accionista levou a uma mudança de identidade da resseguradora MOZRE, que passa agora a actuar no mercado como Emeritus Resseguros.**

The entry of a new shareholder has led to an identity change at reinsurer MOZRE, which is now operating in the market as Emeritus Resseguros.

Para o seguro não morrer de velho, há que assegurar a sua constante renovação. E é esse o objectivo da Emeritus Resseguros, que surge no lugar da MOZRE.

Mufaro Chauruka, CEO, lembra que a história da resseguradora remonta há mais de uma década, quando os quatro accionistas (Emose, IGEPE, Continental Re e Malawi Re) criam a ZimRE Moçambique. Um tempo depois, passou a chamar-se MozRe, que hoje é a Emeritus Resseguros, isto como resultado da entrada de um novo accionista maioritário, a Emeritus Reinsurance Internacional. A Emeritus Reinsurance opera no mercado da África Subsaariana, excluindo a África do Sul, através das suas subsidiárias Emeritus Reinsurance no Botswana, Emeritus Reinsurance no Malawi, Emeritus Resseguros em Moçambique, Emeritus Reinsurance na Zâmbia e Emeritus Reinsurance no Zimbabué. A Emeritus Resseguros assiste o mercado Moçambicano em resseguro no ramo Não vida (Incêndio, Marítimo, Engenharia, Automóvel, Acidentes e Aviação).

Volvidos 11 anos, o percurso foi feito de sucessos e vitórias. "Atingimos altos patamares graças ao contributo de vários intervenientes, com destaque para os nossos clientes, companhias de seguros, corretores de seguros e de resseguros", afirma Mufaro Chauruka.

A mudança tem como foco fazer crescer a sua pegada no mercado regional e mundial. "O nosso principal accionista, a Emeritus Internacional, pretende aumentar o capital listando a empresa na Bolsa de Valores de Botswana no médio prazo, a fim de capitalizar e fortalecer a capacidade de subscrição de todas as empresas de resseguro de grupo. Pretendemos ganhar visibilidade no mercado global. Para alcançar esse desiderato, a empresa criou a nova identidade corporativa para a área de resseguros", assinala Chauruka que apresenta ainda o *upgrade* ao nível da imagem da Emeritus Resseguros.

Para o CEO, esta é uma das formas estratégicas para actuar no mercado, criando uma única marca para toda a região Austral de África, de modo a tornar-se um grupo homogêneo, permitindo ainda a consolidação da capacidade da empresa e da sua robustez para responder positivamente à demanda do mercado. E estar pronta para assegurar grandes negócios do sector mineiro, do petróleo e gás. "O futuro da Emeritus Resseguros será brilhante e espera-se que a marca optimize o seu potencial, garantindo um grupo forte a nível regional", assegura.

To keep up with times, we must ensure constant renewal. And that is the objective of Emeritus Resseguros, which comes in place of MOZRE.

Mufaro Chauruka, CEO recalls that the reinsurer's history dates back more than a decade, when the four founding institutional shareholders (Emose, IGEPE, Continental Re and Malawi Re) create ZimRE Mozambique some time later it was renamed MozRe and today it is Emeritus Resseguros, as a result of the entry of a new majority shareholder Emeritus Reinsurance International. Emeritus Reinsurance operates in the sub-Saharan Africa market excluding South Africa through its subsidiary Emeritus Reinsurance in Botswana, Emeritus Reinsurance in Malawi, Emeritus Resseguros in Mozambique, Emeritus Reinsurance in Zambia and Emeritus Reinsurance in Zimbabwe. Emeritus Resseguros assists the Mozambican market in non-life reinsurance (Fire, Maritime, Engineering, Automobile, Accidents and Aviation).

After 11 years, the path was made of successes and victories. "We have reached high levels thanks to the contribution of several stakeholders, especially our clients, insurance companies, insurance and reinsurance brokers", Mufaro Chauruka says.

The change is focused on growing its footprint in the regional and global market. "Our major shareholder Emeritus International intends to raise more capital through listing on the Botswana Stock Exchange in the medium term in order to capitalize and strengthen the underwriting capacity for all group reinsurance companies. We want to gain visibility in the global market. To achieve this, the company established the new corporate identity for the reinsurance area", Chauruka highlights, who also presented an upgrade to Emeritus Resseguros' image.

For the CEO, this is a strategic ways to act in the market, creating a single brand for the entire Southern Africa region, in order to become a homogeneous group, also allowing the consolidation of the company's capacity and its robustness to respond positively to market demand. And be ready to secure big deals on the mining, oil and gas sector.

MANDY

# AS LINHAS COM QUE SE COSE A ARTE

## THE THREADS WITH WHICH ART IS SEWN

A sul-africana Ester André Malhuala, conhecida por Mandy nos meandros artísticos, tem dois amores: a moda e a música. Divide o seu tempo a desenhar roupas, a compor versos, a costurar e a cantar. Em Maputo há três anos, confessa-se apaixonada pelas pessoas, pelos locais e pela inspiração que Moçambique lhe concede.

A primeira impressão: expressa-se sem grandes dificuldades, é espontânea, diz o que sente. Diariamente, luta para falar a língua portuguesa, mas sente-se feliz por entender o que os moçambicanos falam.

A artista vive para o trabalho, é assim há mais de 20 anos. Ester, recorda, aprendeu a arte de costurar na escola. “Quando regressava a casa, minha mãe dava-me mais subsídios”, conta. A prática aperfeiçoou as suas obras e hoje considera-se aficionada pelo que produz. Além do conhecimento técnico-científico, da faculdade, a artista aprendeu da vida que a arte está nas pequenas coisas, nos momentos. Desenha as suas peças com o coração, costura com método e no final as obras têm um toque só dela.

“Cada peça é uma peça. Quando colocamos a criatividade no que fazemos é difícil fazer peças iguais”, aponta, sorridente, para depois acrescentar: “Gosto de me explorar, conhecer os meus limites e desafiá-los”.

Quando vê as suas obras no corpo de alguém, os seus olhos brilham e sente-se mais motivada para produzir mais e mais. “Faço roupas para pessoas. Quero que elas as vistam e se sintam bem”, confessa, gesticulando como quem caça palavras para explicar um fenómeno inexplicável.

Disciplinada, a artista cedo percebeu que é necessário saber trabalhar sob pressão. Então, aceita os desafios, olha para metas, ciente de que é capaz de cumprir, de produzir custe o que custar.

Apesar de produzir muito, confessa que não gosta de contabilizar o número de peças que confecciona diá-

South African Ester André Malhuala, known as Mandy in the art world, has two loves: fashion and music. She divides her time among drawing clothes, composing verses, sewing and singing. Living in Maputo for three years, she confesses she’s in love with the people, the places and the inspiration that Mozambique brings her.

Our first impression: she expresses itself without major difficulties, she’s spontaneous, she says what she thinks. Every day, she struggles to speak the Portuguese language but she’s happy because she understands what Mozambicans are talking about.

The artist lives for her work. That’s how it’s been for over 20 years. Ester, she recalls, learned the art of sewing at school. “When I came back home, my mother gave me a bigger allowance”, she says. Practice has perfected her work and today she considers herself fond of what she produces.

In addition to the technical-scientific knowledge learned in college, the artist has learned from life that art is in the small things, in moments. She draws her pieces with her heart, sews with method and in the end the works have a special touch that is hers alone. “Each piece is a piece. When we put creativity into what we do, it’s difficult to make identical pieces”, she says, smiling, then adding, “I like exploring, getting to know my limits and challenging them”.

When she sees her works in someone’s body, her eyes shine and she feels more motivated to produce more and more. “I make clothes for people. I want them to wear them and feel good”, she confesses, gesturing like someone trying to find words to explain an unexplainable phenomenon.

Disciplined, the artist soon realized that it is necessary to know how to work under pressure. So, she accepts the challenges, looks at goals, aware of what she’s able to meet, to produce, no matter what.

Although she produces a lot, she confesses that she

TEXTO TEXT:  
FRANCISCO  
MANJATE  
FOTO PHOTO:  
AUGUSTO SANTA  
MARIA



ria, semanal, mensal ou anualmente. Para si, cada obra é um ser, que ocupa um espaço especial no universo das suas afeições.

Falando em universo, o mundo da moda é feito de regras, padrões, normas seculares, que vão passando de geração em geração. A busca do corpo ideal, do rosto perfeito. Enfim, os modelos de beleza, a estética, são estáticos e fazem com que os estilistas sejam deles escravos. Para Ester é necessário quebrar os padrões. Acredita que a moda não é feita apenas para mulheres magras. “As gordinhas também devem ser contadas”, defende, indicando que é necessário trabalhar para uma maior inclusão dessas pessoas. “Todas as mulheres são bonitas ao seu jeito. É necessário respeitar

doesn't like to count the number of pieces she makes daily, weekly, monthly or annually. To her, each piece is a being, occupying a special space in the universe of her affections.

Speaking of universe, the world of fashion is made of rules, standards, secular norms, which pass from generation to generation. The search for the ideal body, the perfect face. In the end, beauty ideals and aesthetics are static and enslave designers.

For Esther, it is necessary to break the norms. She believes that fashion is not only for thin women. “Larger ones should also be taken into consideration”, she argues, indicating that it is necessary to work towards greater inclusion of these people. “All women are beautiful in their own way. It's neces-

**“Seria um privilégio ver as minhas obras nos desfiles do Mozambique Fashion Week”, diz a estilista.**

“It would be a privilege to see my works at the Mozambique Fashion Week shows”, the designer says.

**1** Ester aprendeu a arte de costurar na escola. Esther learned the art of sewing at school.



isso”, indicou, deixando implícito que é necessário que as mulheres se aceitem como são para que possam viver melhor na sociedade”, defende.

Falando em vestir vários tipos de pessoas, Ester já tem um cliente que pode levar a sua roupa mais longe, pois é a estilista sul-africana que veste o cantor Tabazily, que conquistou o prêmio “Canção Mais Popular” na maior parada de música moçambicana, o Ngoma Moçambique. Ester criou roupas que fossem ao encontro da personalidade do músico.

#### PRONTA PARA A FASHION WEEK

A vontade de descobrir novos horizontes fez com que Ester conhecesse novos lugares, ultrapassando as fronteiras do seu país para se tornar uma cidadã do mundo. Em Moçambique encontrou um ambiente propício para dar corpo à sua arte.

Com calma, acompanha, de forma tímida, a moda nacional. “Seria um privilégio ver as minhas obras nos desfiles do Mozambique Fashion Week”, diz, afirmando que se sente pronta para participar naquele evento anual que propicia o intercâmbio entre estilistas nacionais e estrangeiros. “Gosto da adrenalina de abraçar novos desafios. Estou pronta”.

sary to respect this”, she pointed out, implying that it is necessary for women to accept themselves as they are, so they can live better in society”, she says. Speaking of dressing up different types of people, Ester already has a client who can take her clothes further, as she is the South African designer who wears the singer Tabazily, who won the “Most Popular Song” award at the largest Mozambican music awards show, the Ngoma Mozambique. Esther created clothes that would fit the musician’s personality.

#### READY FOR THE FASHION WEEK

The desire to discover new horizons made Ester get to know new places, going beyond the borders of her country to become a citizen of the world. In Mozambique, she found an environment conducive to lending substance to her art.

With ease, she timidly keeps up with national fashion. “It would be a privilege to see my works at the Mozambique Fashion Week shows”, she says, adding that she feels ready to attend the annual event that facilitates the exchange between national and foreign designers. “I enjoy the adrenaline of embracing new challenges. I’m ready.”

OBJECTO DE CULTO CULT OBJECT

# UNDONE, HORAS PERSONALIZADAS

## UNDONE, CUSTOM TIME

### O FUNDADOR

#### THE FOUNDER

Michael Young é um empreendedor de origem humilde de Hong Kong que trabalhou com as mais conceituadas marcas de relojoaria e sonhou democratizar o acesso aos relógios “de luxo”. Michael Young is a humble entrepreneur from Hong Kong who has worked with the most respected timepiece brands and has dreamed of democratizing access to “luxury” timepieces.

### CONCEITO

#### CONCEPT

O fundador tem uma definição de “luxo” muito pessoal e, em vez de o associar ao poder de compra prefere relacioná-lo com a possibilidade de usar bens pessoais personalizados. The founder has a very personal definition of “luxury” and instead of associating it with purchasing power he prefers to relate it to the possibility of using custom personal goods.

**A Undone fabrica relógios de luxo personalizados e distribui-os por todo o mundo.**

Undone manufactures custom luxury timepieces and distributes them throughout the world.

### INOVAÇÃO

#### INNOVATION

Combinando a relojoaria tradicional com as mais recentes tecnologias, a marca garante um processo de produção que vai da pesquisa e do desenvolvimento de produtos à sua distribuição. Combining traditional watchmaking with the latest technologies, the brand guarantees a production process that goes from researching and developing products to their distribution.

### ESPECIALISTAS

#### SPECIALISTS

Fundada em 2014, a marca conta com uma equipa de veteranos da indústria da relojoaria, que tem um controlo total sobre todos os aspectos da produção dos relógios exclusivos. Founded in 2014, the brand has a team of veterans from the timepiece industry, which has full control over all aspects of producing the exclusive timepieces.

### POR ENCOMENDA

#### ON DEMAND

A Undone fabrica relógios de luxo personalizados, feitos de acordo com as especificações dos clientes, e distribui-os por todo o mundo, Moçambique incluído. Conheça a marca e encomende em [www.undone.com](http://www.undone.com). Undone manufactures custom luxury timepieces, made to customer specifications, and distributes them throughout the world, including Mozambique. Get to know the brand and order at [www.undone.com](http://www.undone.com).



## MIA COUTO CONVIDA... MIA COUTO INVITES...

Há uma voz que se consolidou na poesia moçambina. Essa voz pertence a Lica Sebastião, professora de língua portuguesa, poeta, artista plástica e dinamizadora de leitura no meio escolar.

Lica Sebastião estreou-se com "Poemas Sem Véu", em 2011. Em 2015, publicou "Ciclos da Minha Alma – Cidade de Sol e Vento"; "De Terra, Vento e Fogo", em 2015 e, recentemente, 2018, "O Averso das Palavras", o seu quarto livro de poesia.

O académico Francisco Noa prefaciando a obra de estreia, traça um perfil que assenta bem às três obras que mencionei acima: "Esta é, pois, uma poesia de verso contido, quase seco mas não descarnado. Isto é, estamos perante uma escrita de intenso contorno epigramático e que faz da concentração das palavras e dos sentidos, no gesto breve de muito dizer com tão pouco, uma marca singular de expressão poética. (...) Ler estes poemas é uma experiência de fruição curiosamente potenciada pela forma tensa mas inteligente como se escolhem e se interligam as palavras, recriando sensações e convocando significados que transcendem a omnipresente subjectividade da voz poética".

Lica Sebastião nasceu em Maputo, em 1963. É licenciada em ensino de Português, tendo trabalhado em várias instituições de ensino. Concilia a docência com a escrita e as artes plásticas. Dedica-se à pintura e escultura desde 2006, tendo participado em exposições colectivas e realizado diversas mostras individuais em Maputo.

There is a voice that has found its place in Mozambican poetry. This voice belongs to Lica Sebastião, a Portuguese language teacher, poet, plastic artist and reading promoter in schools.

Lica Sebastião debuted with *Poemas Sem Véu*, in 2011. In 2015, she published *Ciclos da Minha Alma – Cidade de Sol e Vento*, and "De Terra, Vento e Fogo", recently, 2018, *O Averso das Palavras*, her fourth poetry book.

Academician Francisco Noa, prefacing her debut work, traces a profile that is well-suited to the three works I mentioned above: "This is, therefore, a form of contained verse poetry, almost dry but not stripped. That is, we are dealing with a writing of intense epigrammatic contours and that establishes out of the concentration of words and senses, in the brief gesture of saying so much with so little, a singular brand of poetic expression. (...) Reading these poems is an experience of enjoyment strangely enhanced by the tense but intelligent way in which words are chosen and intertwined, recreating sensations and summoning meanings that transcend the ubiquitous subjectivity of the poetic voice."

Lica Sebastião was born in Maputo, in 1963. She has a degree in Portuguese teaching, having worked in several educational institutions. She brings together teaching with writing and plastic arts. She has dedicated herself to painting and sculpture since 2006, having participated in collective exhibitions and holding several individual exhibitions in Maputo.





LICA SEBASTIÃO

# A DINAMIZADORA DA LEITURA

## THE READING PROMOTER

### POEMAS

Procuro o silêncio  
do princípio do mundo.  
Tão pleno e tão prenhe de segredos  
E de música.

*In "Ciclos da Minha Alma"*

A prosa é a maior divisória da casa.  
Os romancistas podem ali entrar,  
instalar-se nas poltronas.  
Inquietos ou absortos,  
refugiam-se na ficção  
para relatar a vastidão da vida.

A poesia é a aventura das emoções.  
Caprichosa, pesa as palavras e os sons,  
faz-lhes uma orla  
com metáforas e comparações.  
Desnuda o coração  
dos apaixonados pela vida.

O texto dramático é órfão no papel.  
A sua plenitude sobe ao palco  
Disfarçada de diabo, de criado,  
De qualquer coisa;  
Os cenários e o talento dão-lhes vidas.

E nós vivemos neles a vida  
Das vidas que eles reinventam.

*In "O Averso das Palavras"*

### POEMS

I seek the silence  
of the beginning of the world.  
So full and so pregnant with secrets  
And music.

*In Ciclos da Minha Alma*

Prose is the largest part of the house.  
Novelists may enter there,  
settle in the armchairs.  
Restless or absorbed,  
they take refuge in fiction  
to report the vastness of life.

Poetry is the adventure of emotions.  
Capricious, it weighs words and sounds,  
traces a border around them  
with metaphors and comparisons.  
Strips the heart  
of those in love with life.

Dramatic text is orphaned on paper.  
Its fullness goes up on stage  
Disguised as a devil, a servant,  
Anything;  
The settings and talent lend them lives.

And we live in them life  
Out of the lives they reinvent.

*In O Averso das Palavras*



# Milhas & Sorrisos

- Bilhetes-prémio;
- Check-in no balcão da classe executiva;
- Bagagem extra gratuita;
- Descontos nos serviços de parceiros do programa;
- Milhas acumuladas por viagens;
- E muito mais ....

Adira já em [www.lam.co.mz](http://www.lam.co.mz)

PASSAGEIRO FREQUENTE

**Flamingo**  
**Club**

# MUNDO LAM

## LAM'S WORLD

**INESQUECÍVEL  
SAMORA**  
UNFORGETTABLE  
SAMORA

---

**HOMENAGEM A...  
CORNÉLIO VASCO  
MUCAMBE**  
TRIBUTE TO...  
CORNÉLIO VASCO MUCAMBE

---

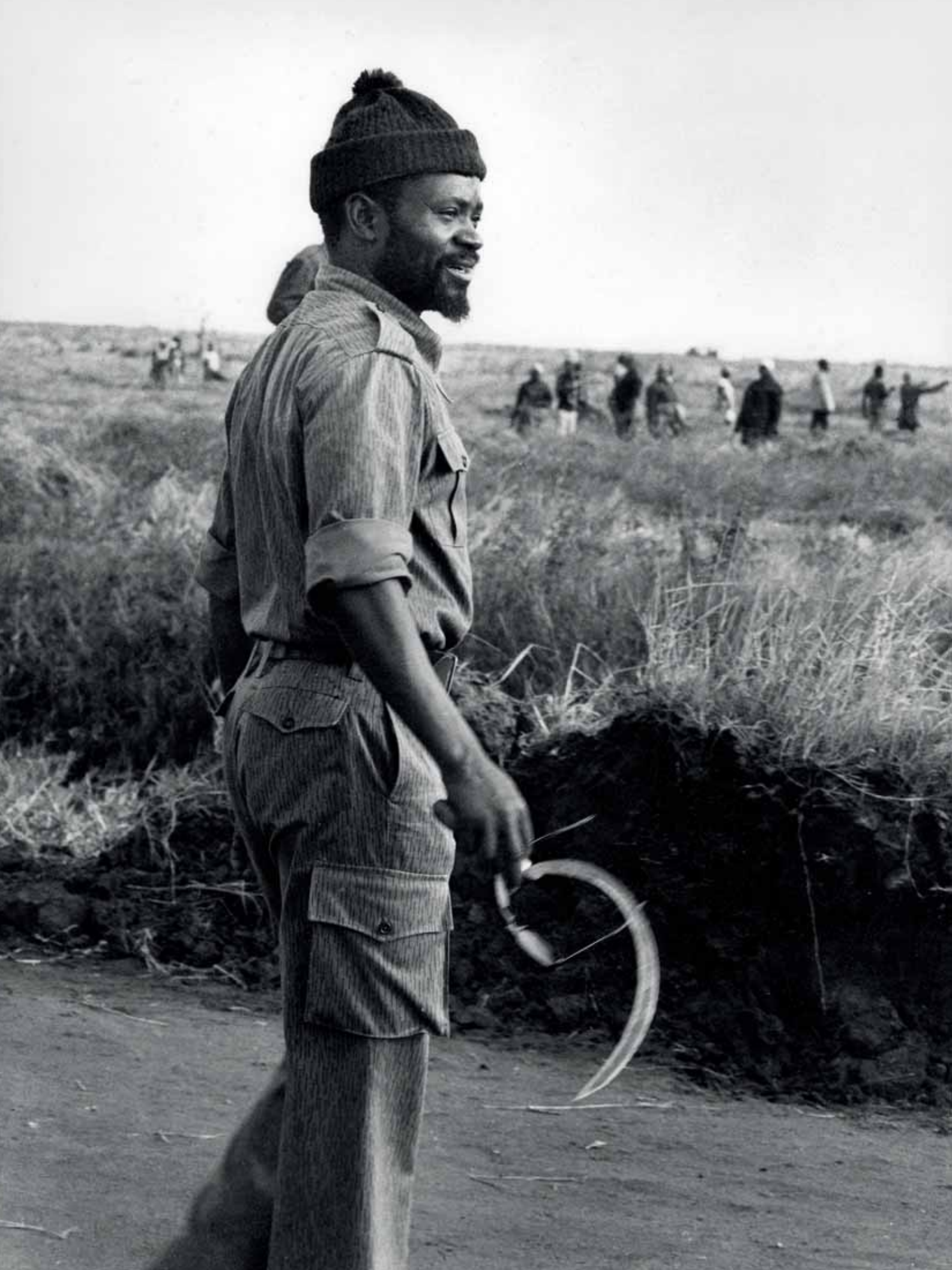
**PERFIL DO  
FUNCIONÁRIO**  
EMPLOYEE PROFILE

**COMO COMPRAR  
O SEU BILHETE  
ONLINE**  
HOW TO BUY  
YOUR TICKET ONLINE

---

**FLAMINGO CLUB**





# INESQUECÍVEL SAMORA

## UNFORGETTABLE SAMORA

**TEXTO** TEXT:  
ALVES GOMES  
**FOTO** PHOTO:  
KOK NAM

Samora Machel, o homem que a 25 Junho de 1975 proclamou a Independência de Moçambique, teria completado 85 anos de vida no passado dia 29 de Setembro de 2018. Foi o primeiro Chefe de Estado moçambicano. O Presidente Samora continua vivo no pensamento e na boca dos moçambicanos, que fazem questão de o ver e ouvir continuamente em vídeos e áudios nas redes sociais, nos transportes públicos ou em convívios. Os seus discursos em comícios, as suas visitas-surpresa a unidades de produção, as suas quebras de protocolo de Estado, cativam os moçambicanos.

Antes mesmo de tomar posse como Chefe de Estado, em 1975, Samora definiu o seu estilo de governação e de comunicação com o povo ao dizer: “Se eu ‘levantar’ um prédio façam o favor de perguntar: Samora, onde arranjou o dinheiro?”.

Samora Machel criou esse estilo muito próprio de se colocar do lado do povo, por vezes assumindo-se como porta-voz de críticas severas ao seu Governo e às instituições do Estado.

Teve sempre uma preocupação profunda sobre a Unidade Nacional e a definição de Nação afirmando: “Não somos um Estado Federado, a Nação não é a soma das províncias, nem estas fracções da Nação. É uma unidade que não se fracciona”.

Fez com que a sociedade moçambicana fosse tomada como exemplo para a África Austral, na altura a braços com a existência de regimes minoritários e racistas. O Nobel da Paz, Bispo Desmond Tutu, da África do Sul, escreveu, em 1983, que Samora contribuía para “apressar o dia em que a África do Sul se tornará livre, verdadeiramente democrática e não-racial, mais justa, onde todos os brancos e pretos possam erguer as suas cabeças porque não serão medidos por irrelevâncias biológicas – a cor das suas peles –, mas porque são seres humanos criados à imagem de Deus”.

Mas tal como o bispo Tutu, líderes como Margaret Thatcher, do Reino Unido, Ronald Reagan, dos Estados Unidos da América, ou Ramalho Eanes, de Portugal, renderam-se à sinceridade política de Samora.

Samora Machel, the man who on 25 June 1975 proclaimed the Independence of Mozambique, would have completed 85 years of age on 29 September 2018. He was the first Mozambican Head of State.

President Samora still lives in the minds and mouths of Mozambicans, who are keen to see and listen to him continuously in videos and audios on social networks, on public transports or in social gatherings. His speeches at rallies, his surprise visits to factories, his breaks of state protocol, captivate Mozambicans.

Before even taking office as Head of State in 1975, Samora defined his style of governance and communication with the people by saying: “If I ‘raise’ a building, please ask: Samora, where did you get the money?”.

Samora Machel established this very personal style of standing on the side of the people, sometimes presenting harsh criticism of his Government and state institutions.

He always had a deep concern about National Unity and the definition of Nation, stating: “We are not a Federated State, the Nation is not the sum of the provinces, nor these fractions of the Nation. It’s an unbreakable unit.”

It has made Mozambican society an example for Southern Africa, at the time in the face of minority and racist regimes. The Nobel Peace Prize, Bishop Desmond Tutu of South Africa, wrote in 1983 that Samora contributed to “hasten the day when South Africa will become free, truly democratic and non-racial, more just, where all white and black people can raise their heads because they will not be measured by biological irrelevances - the color of their skins - but because they are human beings created in God’s image.

But like Bishop Tutu, leaders like Margaret Thatcher of the United Kingdom, Ronald Reagan of the United States of America, or Ramalho Eanes of Portugal surrendered to Samora’s political sincerity.

**Samora definiu o seu estilo de governação e de comunicação com o povo ao dizer: “Se eu ‘levantar’ um prédio façam o favor de perguntar: Samora, onde arranjou o dinheiro?”.**

Samora defined his style of governance and communication with the people by saying: “If I ‘raise’ a building, please ask: Samora, where did you get the money?”.



## O RETRATO THE PORTRAIT

Em Dezembro de 1974 o falecido fotógrafo moçambicano Kok Nam registou aquele que se pode considerar o retrato mais fiel da personalidade de Samora Machel e sobre o qual Graça Machel, viúva do falecido Presidente, escreveu: “Esta foto é mais do que uma imagem. Leva-nos a captar e perceber muito do eu de Samora”, pelo facto de a mesma reunir “um dos momentos em que o corpo, a expressão do rosto, mas em particular os olhos, revelam um Samora sereno, mas de alma irrequieta; matizes de brilho no olhar que muito dizem da perspicácia de uma mente sempre inquiridora”.

In December 1974, late Mozambican photographer Kok Nam recorded what can be considered the most faithful portrait of Samora Machel’s personality and about which Graça Machel, the widow of the late President, wrote: “This photo is more than an image. It brings us to grasp and understand much of Samora’s self, “because it brings together” one of the moments in which the body, the expression on his face, but in particular the eyes, reveal a serene but a restless soul; shades of brightness in the gaze that say much about the insight of an ever-inquiring mind.”

O Presidente Ramalho Eanes, que havia sido seu adversário militar durante a luta pela Independência de Moçambique, descreveu-o como um homem “de uma coerência pragmática e de uma coragem impressionante. O homem que soube receber comovidamente uma espada portuguesa de um camarada de armas, um português que contra ele lutara no Niassa”.

Por onde quer que passasse Samora Machel deixava essa marca de homem livre, sem preconceitos, descomprometido, espontâneo. Em Londres, quando se encontrou pela primeira vez com Margaret Thatcher cumprimentou-a dando-lhe dois beijos na face. Surpreendida, a “Dama de Ferro” socorreu-se da fleuma britânica e disse à sua ajudante: “Por favor, não me deixes a sós com este homem”.

Em 1981, um piloto da força aérea moçambicana havia desertado para a base aérea sul-africana de Hoedspruit, pilotando uma aeronave Mig-17, de fabrico soviético. Dias depois, o Presidente participou numa Cimeira da SADC, no Botswana. Gerou-se uma enorme expectativa sobre o que responderia Samora na conferência de imprensa. Foi à primeira pergunta, colocada por um jornalista do jornal sul-africano “Financial Mail”:

- “Olha lá, a vossa força aérea tem algum piloto preto?”, retorquiu Samora, sem qualquer embaraço, de olhar fixo no jornalista.

- “Não, senhor Presidente, que eu saiba não existe nenhum”, disse o jornalista.

- “Então agora já têm um piloto preto. Podem ficar com ele. Nós oferecemos. Podem mostrar ao mundo que a vossa força aérea também tem pilotos pretos”.

Samora surpreendia até os seus mais chegados colaboradores com estas respostas perspicazes, prontas e sábias, num improvisado sempre muito profundo.

Em 1983, a Rainha Elizabeth de Inglaterra concedeu a Samora Machel a Ordem de São Miguel e São Jorge. Nos meios diplomáticos isso provocou a interrogação sobre o que levava Sua Majestade a conceder tal distinção ao estadista de um país que não pertencia à Commonwealth – a comunidade que agrega países do Reino Unido e suas ex-colónias. A razão para tal decisão resultou do

President Ramalho Eanes, who had been his military adversary during the struggle for the Independence of Mozambique, described him as a man “of pragmatic coherence and impressive courage. The man who knew how to receive a Portuguese sword from a comrade-in-arms, a Portuguese who had fought against him in Niassa”.

Wherever he passed, Samora Machel left that mark of a free man, without prejudice, uncompromising, spontaneous. In London, when he met Margaret Thatcher for the first time, he greeted her with two kisses on the cheek. Caught off guard, the “Iron Lady” turned to her British phlegm and told her helper: “Please don’t leave me alone with this man.”

In 1981, a Mozambican air force pilot had defected to the South African air base at Hoedspruit, piloting a Soviet-made MiG-17 aircraft. Days later, the President attended a SADC Summit in Botswana. There was a great deal of anticipation about what Samora would answer at the press conference. It was right after the first question posed by a journalist from South African newspaper *Financial Mail*:

- “Look, does your air force have a black pilot?” Samora bluntly asked back, staring at the journalist.

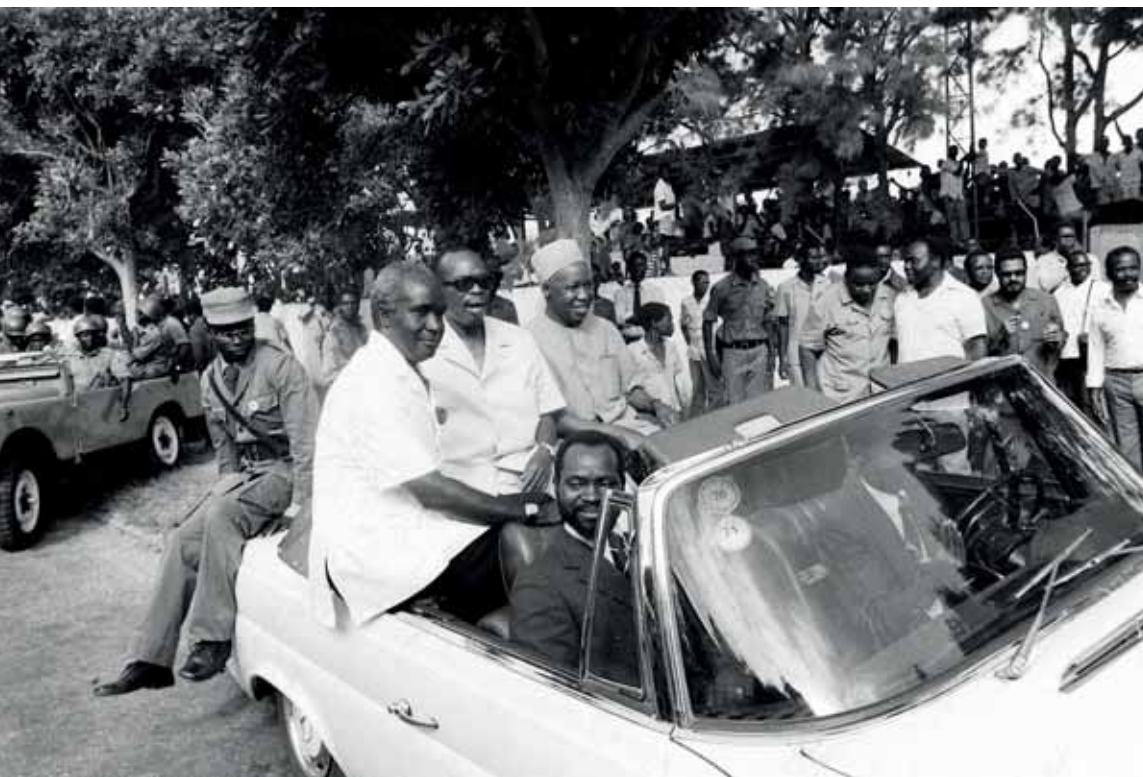
- “No, Mr. President, as far as I know there is none”, said the journalist.

- “So now you have a black pilot. You can keep him. It’s on us. You can show the world that your air force also has black pilots.”

Samora surprised even his closest collaborators with these insightful, at-the-ready and insightful answers, in an always very deep improvisation.

In 1983, Queen Elizabeth of England granted Samora Machel the Order of St. Michael and St. George. In diplomatic circles this prompted the question of what had led Her Majesty to grant such a distinction to the statesman of a non-Commonwealth country – the community that brings together the United Kingdom and its former colonies.

The reason for such a decision resulted from the contribution that Samora had made to solve the



**1** Samora está acompanhado, da esquerda para a direita, pelos Presidentes Kenneth Kaunda (Zâmbia), Seretse Khama (Botswana) e Julius Nyerere (Tanzânia). Samora accompanied by, from left to right, Presidents Kenneth Kaunda (Zambia), Seretse Khama (Botswana) and Julius Nyerere (Tanzania).

## O Nobel da Paz, Bispo Desmond Tutu, da África do Sul, escreveu, em 1983, que Samora contribuía para "apressar o dia em que a África do Sul se tornará livre".

The Nobel Peace Prize, Bishop Desmond Tutu of South Africa, wrote in 1983 that Samora contributed to "hasten the day when South Africa will become free".

contributo que Samora dera para se resolver a questão da Rodésia. Em Julho de 1979, propôs como solução para o problema que a Inglaterra voltasse a assumir o seu poder colonial naquela colónia e a partir daí iniciasse o processo da sua descolonização, dando garantias de que o vencedor saído de eleições livres e justas formasse governo.

Margaret Thatcher aceitou o desafio, que acabou pondo termo à existência do regime ilegal e racista do grupo de colonos que, em 1964, humilharam a Coroa Inglesa declarando uma independência unilateral. Em Abril de 1980, o Príncipe Filipe, representando a Coroa Inglesa, recebeu, em Salisbury (Harare), a bandeira que o grupo de colonos rebeldes havia arreado em 1964. Em reconhecimento do que o Presidente Samora fez pela independência do seu país, o ex-Presidente do Zimbabwe, Robert Mugabe, escreveu: "Obrigado, querido aliado, pela histórica vitória que foi tua, antes de ser nossa". Samora não deixou a sua marca apenas no Zimbabwe, onde é venerado como herói nacional. Aquando do seu funeral, em 1986, Oliver Tambo, o então Presidente do partido que hoje governa a África do Sul, escreveu: "A estrela desapareceu, mas a luz permanecerá, iluminando o caminho que se segue. Marchemos juntos até que a paz, o progresso e a prosperidade prevaleçam na nossa região".

(in "Samora Machel por Kok Nam")

Rhodesian issue. In July 1979, he proposed as a solution to the issue that England should resume its colonial power over that colony and from there begin the process of its decolonization, making sure that the winner of free and fair elections should form a government.

Margaret Thatcher accepted the challenge, which ended the existence of the illegal and racist regime of the group of colonists who, in 1964, humiliated the English Crown by declaring unilateral independence. In April 1980, Prince Philip, representing the English Crown, received in Salisbury (Harare) the flag that the group of rebel colonists had seized in 1964.

In recognition of what President Samora did for his country's independence, former Zimbabwean President Robert Mugabe wrote: "Thank you, dear ally, for the historic victory that was yours, before it was ours."

Samora didn't just his mark in Zimbabwe, where he's venerated as a national hero. At his funeral in 1986, Oliver Tambo, the then chairman of the party that now governs South Africa, wrote: "The star has disappeared but the light will remain, illuminating the path that follows. Let us march together until peace, progress and prosperity prevail in our region."

(in Samora Machel por Kok Nam)

Nascido a 27 de Junho de 1962, em Chibuto-Gaza, Cornélio Vasco Mucambe foi admitido nas Linhas Aéreas de Moçambique no dia 3 de Setembro de 1983, como Oficial de Reservas e Vendas de 3ª classe. Tinha 21 anos de idade. Recentemente passou à reforma. Ostentava até essa data a categoria de Gestor Senior “A” e estava afecto à Direcção Comercial.

Conhecedor profundo da empresa – aliás, emprestou sua experiência nas várias delegações provinciais –, Cornélio Vasco Mucambe deixa um apelo aos recém-admitidos: “Aos jovens gostaria de dizer que devem deixar de resmungar e começar a trabalhar. Os jovens pensam que as coisas virão por si. Devem conquistá-las através da entrega ao trabalho, tal como nós fizemos. Por exemplo, quando sabem que chega um voo de Lichinga às zero horas, têm de ir lá trabalhar sem resmungar. Mas não fazem isso, dizem que não é o horário deles. De quem será a não dos que trabalham na LAM?”.

Falando da sua trajectória na companhia aérea nacional, orgulhosamente, afirma: “É uma honra ter feito parte do quadro desta empresa. A empresa carregou-me em momentos difíceis. Mandou-me para a escola, suportou a minha saúde. E sempre esteve presente. Agradeço bastante”.

Na LAM, Cornélio passou por vários níveis. Em 1988, foi Agente de Segurança “A”. Em 1994, Oficial de Segurança “B”, tendo, em 2000, alcançado, ao nível da formação, o grau de Técnico Bacharel “B”.

“Além das oportunidades que a empresa me deu, tive formação no ensino superior. Por isso, não tenho moral de passar à reforma sem ma-

Born on 27 June, 1962, in Chibuto-Gaza, Cornélio Vasco Mucambe was admitted to Mozambique Airlines on 3 September 1983 as a 3rd Class Booking and Sales Officer. He was 21 years old. He recently retired. He held until that moment the category of Senior Manager “A” Class and was assigned to the Commercial Department.

A profound knower of the company – he lent his experience to several provincial delegations – Cornélio Vasco Mucambe calls out to the newly admitted: “I would like to say to young people that they should stop grumbling and start working. Young people think things will come by themselves. They should earn them through dedication to work, just as we did. For example, when they know that a Lichinga flight arrives at midnight, they have to be there and work without grumbling. But they don’t do it, they say it’s not in their schedule. Whose schedule will it be other than those who work at LAM?”

Speaking of his trajectory in the national airline, he proudly states: “It is an honor to be part of this company. The company carried me through difficult times. It sent me to school, paid for my health. And it was always present. I’m very thankful”.

At LAM, Cornélio went through several grades. In 1988, he was Security Agent “A” Class. In 1994, Security Officer “B” Class, having in 2000 achieved in terms of training the grade of Bachelor Technician “B” Class.

“In addition to the opportunities the company has given me, I have had access to higher education. So I wouldn’t go to retirement without expressing my deepest thanks to the company for everything it

**HOMENAGEM A** TRIBUTE TO

CORNÉLIO VASCO MUCAMBE

**“A EMPRESA  
CARREGOU-ME  
EM MOMENTOS  
DIFÍCEIS”**

“THE COMPANY  
CARRIED ME  
THROUGH  
DIFFICULT  
TIMES”

**TEXTO** TEXT:

FREDERICO

JAMISSE

**FOTO** PHOTO:

NUNO NORONHA



nifestar os meus profundos agradecimentos à empresa por tudo o que fez por mim, além da assistência nos momentos difíceis da minha saúde”, sublinha Cornélio. Pelo seu empenho e nível de confiança, Cornélio foi nomeado Chefe da Secção de Investigação e Protecção, em Dezembro de 1998. Em Dezembro de 2005, foi nomeado Gestor comercial, na representação nacional de Nampula. Quatro anos depois, em 2009, exerceu o mesmo cargo na representação nacional de Sofala. Em 2012, foi nomeado Chefe do Departamento de Marketing e Vendas.

“Em 2000/2002, colaborei na criação da Unidade de Expediente e, paralelamente, uma equipa da qual fiz parte tinha de idealizar e implementar o Gabinete de Comunicação e Imagem. Até à minha reforma trabalhei no Gabinete da Qualidade da Direcção Comercial”.


has done for me, as well as helping me during difficult moments related to my health”, Cornélio underlines.

Because of his commitment and level of confidence, Cornélio was appointed head of the Research and Protection Section in December 1998. In December 2005, he was appointed Commercial Manager at the national representation of Nampula. Four years later, in 2009, he held the same position in the Sofala representation. In 2012, he was appointed head of the Marketing and Sales Department.

“In 2000/2002, I collaborated in the creation of the Dispatching Unit and, in parallel, a team I was part of had to idealize and establish the Communication and Image Office. Up to my retirement, I worked in the Quality Office of the Commercial Department”.



## **Aos jovens gostaria de dizer que devem deixar de resmungar e começar a trabalhar.**

I would like to say to young people that they should stop grumbling and start working. 



**PERFIL DO FUNCIONÁRIO** EMPLOYEE PROFILE

RUMANA ISSUFO IBRAIMO

**"TENHO UMA PAIXÃO POR ESTA EMPRESA"**

"I HAVE A PASSION FOR THIS COMPANY"

**TEXTO** TEXT:  
FREDERICO  
JAMISSE  
**FOTO** PHOTO:  
MAURO VOMBE



“Tenho uma paixão por esta empresa. Se tenho dificuldades elas ficam ultrapassadas por causa do ambiente do trabalho, da entrega ilimitada que temos dentro da empresa, num espírito de um objectivo comum: ver concretizadas todas as acções”. As afirmações são de Rumana Issufo Ibraimo, despachante de aviões, afecta à direcção de operações, com a categoria de Oficial de Operações de Vão Sénior, onde exerce a função de Chefe de Secção de Operações de Base.

Filha de Issufo Faquir Ibrahim e Achirafa Abdul Pujá, Rumana nasceu a 1 de Novembro de 1966, em Manjacaze, província de Gaza. Foi admitida na LAM em Janeiro de 1990, como Despachante de Operações “C”.

“A nossa missão é preparar a documentação, o combustível e uma série de coisas para que o voo saia em segurança. Quando estou a trabalhar não dou conta do tempo. Isto porque, por um lado, nós vimos para um emprego por causa do salário, mas, por outro, acabamos por criar laços e o trabalho é praticamente a nossa segunda casa”, sublinha Rumana. São 29 anos de entrega à empresa e muita coisa aconteceu ao longo desse tempo. “Houve muitas coisas que me marcaram ao longo destes anos. Entrámos numa fase boa da LAM, comparando com a que vivemos hoje no país. Fui professora de Matemática na escola Francisco Manyanga e quando vim trabalhar para aqui, foi uma mudança radical. Mas sinto-me muito bem. Aliás, digo sempre às pessoas que é preciso trabalhar naquilo que gostamos. Não adianta ficar anos a fazer algo que não nos dá prazer”.

Ao nível da capacidade profissional, Rumana foi crescendo, tendo sido Oficial de Operações de Vão “C” em 1990; Oficial de Operações de Vão “B” em 1995; Oficial de Operações de Vão “A” em 1999; e, finalmente, Técnica Despachante de Operações de Vão em 2002. Em Janeiro de 2006, foi nomeada Chefe de Secção de Operações de Base.

Rumana Issufo Ibraimo orgulha-se do que faz. “Costumo dizer aos passageiros e a familiares que a aviação é o meio de transporte mais seguro. A segurança é tal que as pessoas podem entrar no avião e dormir até chegarem ao destino, porque há gente preparada e motivada que garante a segurança durante o voo. A LAM é a nossa árvore. Temos de tratá-la, alimentá-la. Entramos jovens e batalhamos pela empresa e por nós”.

“I have a passion for this company. If I’m struggling, I overcome it due to the work environment, the unlimited initiative that we have in the company, under the spirit of a common goal: to see all actions accomplished.” These statements come from Rumana Issufo Ibraimo, aircraft dispatcher, assigned to the Department of Operations, with the position of Senior Flight Operations Officer, where she is the Head of the Base Operations Section.

Daughter of Issufo Faquir Ibrahim and Achirafa Abdul Pujá, Rumana was born on 1 November 1966, in Manjacaze, Gaza province. She was admitted to LAM on January 1990 as Operations Dispatcher “C” Class.

“Our mission is to prepare documentation, fuel and a number of things for the flight to depart safely. When I’m working I lose track of time. This because, on the one hand, we take on a job because of the salary but, on the other hand, we end up creating bonds and work practically becomes our second home”, Rumana underlines. It’s 29 years of giving yourself to the company and much has happened over that time. “There have been many things that have stayed with me over the years. We entered a good phase at LAM, comparing with the one we live in the country today. I was a Mathematics teacher at the Francisco Manyanga School and when I started working here, it was a radical change. But I feel very well. By the way, I always tell people that we have to work in something we like. It’s no use spending years doing something that doesn’t give us pleasure.”

In professional terms, Rumana has been going up the ranks, having been Flight Operations Officer “C” Class in 1990; Flight Operations Officer “B” Class in 1995; Flight Operations Officer “A” Class in 1999; and finally becoming Flight Operations Dispatcher in 2002. In January 2006, she was appointed Head of the Base Operations Section.

Rumana Issufo Ibraimo is proud of what she does. “I often tell passengers and family members that aviation is the safest mode of transportation. Safety is such that people can get on the plane and sleep until they reach their destination, because there are prepared and motivated people that guarantee their safety during the flight. LAM is our tree. We have to nurse it, to feed it. We come in as young people and we fight for the company and for us.”



**A LAM é a nossa árvore. Temos que tratá-la, alimentá-la.**

LAM is our tree. We have to nurse it, to feed it. **“**



**NAMPULA - QUELIMANE - NAMPULA**

E-145	1241	NAMPULA	07:00	QUELIMANE	09:45	SEG(1)		QUI(1)				
E-145	1231	NAMPULA	07:00	QUELIMANE	07:50					SEX		
E-145	1241	QUELIMANE	10:15	NAMPULA	11:05	SEG		QUI				
E-145	1231	QUELIMANE	08:20	NAMPULA	11:05					SEX(1)		
<b>QUELIMANE - BEIRA</b>												
E-145	1241/2353	QUELIMANE	10:15	BEIRA	13:10	SEG(1)		QUI(1)				
E-145	1231/2353	QUELIMANE	08:20	BEIRA	13:10					SEX(2)		
<b>NAMPULA - TETE - NAMPULA</b>												
E-145	1241/1205	NAMPULA	07:00	TETE	08:15	SEG		QUI			SAB	
E-145	1231	NAMPULA	07:00	TETE	09:20					SEX(1)		
E-145	1241	TETE	08:45	NAMPULA	11:05	SEG(1)		QUI(1)				
E-145	1231	TETE	09:50	NAMPULA	11:05					SEX		
E-145	1205	TETE	08:45	NAMPULA	11:25						SAB(1)	
<b>TETE - BEIRA</b>												
E-145	1231/2353	TETE	09:50	BEIRA	13:10					SEX(1)		
E-145	1241/2353	TETE	08:45	BEIRA	13:10	SEG(2)		QUA(2)				
E-145	1205	TETE	08:45	BEIRA	09:40						SAB	

**VOOS INTERNACIONAIS - INTERNATIONAL FLIGHTS**

AERONAVE AIRCRAFT	Nº VOO FLIGHT Nº	PARTIDA DEPARTURE	HORA TIME	CHEGADA ARRIVAL	HORA TIME	DIA DA SEMANA WEEK DAY						
<b>MAPUTO - JOANESBURGO - MAPUTO</b>												
E-190	301	MAPUTO	06:50	JOANESBURGO	08:00	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
E-190	307/315	MAPUTO	17:20	JOANESBURGO	18:30	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
E-190	300/312	JOANESBURGO	08:40	MAPUTO	09:50	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
E-190	306	JOANESBURGO	19:10	MAPUTO	20:20	DOM	SEG	TER	QUA	QUI	SEX	SAB
<b>PEMBA - JOANESBURGO - PEMBA</b>												
E-190	312	JOANESBURGO	08:40	PEMBA	13:00	DOM(1)	SEG(1)		QUA(1)	QUI (1)	SEX(1)	
E-190	315	PEMBA	13:40	JOANESBURGO	18:30	DOM(1)	SEG(1)		QUA(1)	QUI(1)	SEX(1)	
<b>BEIRA - JOANESBURGO - BEIRA</b>												
E-145	2353	BEIRA	13:40	JOANESBURGO	15:40		SEG			QUI	SEX	
E-145	2352	JOANESBURGO	16:20	BEIRA	18:20		SEG			QUI	SEX	
<b>QUELIMANE - JOANESBURGO - QUELIMANE</b>												
E-190	145/307	QUELIMANE	14:25	JOANESBURGO	18:30			TER(1)				SAB(1)
E-145	1241/2353	QUELIMANE	08:20	JOANESBURGO	15:40						SEX(2)	
E-145	1241/2353	QUELIMANE	10:15	JOANESBURGO	15:40	SEG(1)				QUI(1)		
E-190	144/300	JOANESBURGO	08:40	QUELIMANE	13:45			TER(1)				SAB(1)
<b>NAMPULA - JOANESBURGO - NAMPULA</b>												
E-145	2353	NAMPULA	11:55	JOANESBURGO	15:40		SEG (1)			QUI(1)	SEX (1)	
E-145	2352	JOANESBURGO	16:20	NAMPULA	20:05		SEG (1)			QUI(1)	SEX (1)	
<b>INHAMBANE - JOANESBURGO - INHAMBANE</b>												
Q300/E-190	124/315/307	INHAMBANE	15:20	JOANESBURGO	18:30	DOM(1)	SEG(1)		QUA(1)		SEX(1)	
Q300/E-190	126/315/307	INHAMBANE	13:55	JOANESBURGO	18:30			TER(2)		QUI(2)		SAB(2)
Q300/E-190	300/312/124	JOANESBURGO	08:40	INHAMBANE	14:50	DOM(1)	SEG(1)		QUA(1)		SEX(1)	
Q300/E-190	300/312/126	JOANESBURGO	08:40	INHAMBANE	13:25			TER(1)		QUI(1)		SAB(1)
<b>VILANKULO - JOANESBURGO - VILANKULO</b>												
Q300/E-190	124/315/307	VILANKULO	14:15	JOANESBURGO	18:30	DOM(2)	SEG(2)		QUA(2)		SEX(2)	
Q300/E-190	126/315/307	VILANKULO	15:00	JOANESBURGO	18:30			TER(1)		QUI(1)		SAB(1)
E-190/Q100	300/312/124	JOANESBURGO	08:40	VILANKULO	13:45	DOM(1)	SEG(1)		QUA(1)			
E-190/Q100	300/312/126	JOANESBURGO	08:40	VILANKULO	14:30			TER(2)				SAB(2)
<b>MAPUTO - DAR-ES-SALAAM - MAPUTO</b>												
B737/E-145	190/150/464	MAPUTO	06:00	DAR-ES-SALAAM	14:00	DOM(2)			QUA(2)			
E-145	152/464	MAPUTO	08:00	DAR-ES-SALAAM	14:00				QUA (2)			
E-145/B-737	465/157	DAR-ES-SALAAM	16:45	MAPUTO	22:00	DOM(2)			QUA(2)			
<b>NAMPULA - DAR-ES-SALAAM - NAMPULA</b>												
E-145	464	NAMPULA	10:40	DAR-ES-SALAAM	14:00	DOM(1)			QUA(1)			
E-145	465	DAR-ES-SALAAM	16:45	NAMPULA	18:20	DOM(1)			QUA(1)			
<b>PEMBA - DAR-ES-SALAAM - PEMBA</b>												
E-145	464	PEMBA	11:50	DAR-ES-SALAAM	14:00	DOM			QUA			
E-145	465	DAR-ES-SALAAM	16:45	PEMBA	16:55	DOM			QUA			
<b>MAPUTO - NAIROBI - MAPUTO</b>												
B -737	442	MAPUTO	09:05	NAIROBI	15:25			TER (1)				SAB (1)
B -737	443	NAIROBI	16:15	MAPUTO	20:55			TER(1)				SAB(1)
<b>PEMBA - NAIROBI - PEMBA</b>												
B -737	442	PEMBA	12:15	NAIROBI	15:25			TER				SAB
B -737	443	NAIROBI	16:15	PEMBA	17:25			TER				SAB

Horário em horas locais (Moçambique). Sujeito a alterações sem aviso prévio. O Check-in deve ser feito com 02 horas de antecedência. Mozambique Local Time. Subject to change without notice. Check-in time should be made 02 hours before departure.

LEGENDA | SUBTITLE: B-737 - Boeing 737-700NG (132 lugares / seats) ou Boeing 737-500 (111 lugares / seats); E-190 - Embraer 190 (93 lugares / seats); E-145 - Embraer 145 (50 lugares / seats); Q300 - Bombardier Q300 (50 lugares / seats); (1) - voo com 1 escala / 1 stopover, (2) voo com 2 escalas / 2 stopovers.



COMPRE O SEU BILHETE ONLINE EM  
**www.lam.co.mz**  
E ENCONTRE OS MELHORES PREÇOS.



LAM Call Centre: +258 21468800 | 82147 | 84147 or contact your Travel Agent

# COMO COMPRAR O SEU BILHETE ONLINE

## HOW TO BUY YOUR TICKET ONLINE

Comprar o seu bilhete online é fácil, seguro e mais barato. Agora, além de comprar o seu bilhete online, pode também fazer a reserva e pagar a posteriori (book now pay later).

Aconselhamos sempre a efectuar a compra de passagens aéreas pela Internet com a máxima antecedência, de maneira a encontrar o melhor preço. Independentemente da antecedência, pela Internet tem um desconto de 5% em relação ao balcão.

Partilhamos consigo, Cliente Amigo, os passos a serem seguidos para comprar bilhetes online:

1. Aceda à página de Internet da LAM, em [www.lam.co.mz](http://www.lam.co.mz);
2. Vá a grelha de reservas que, por *default*, já se encontra no menu RESERVAS ONLINE;
3. Escolha a origem, o destino, a(s) data(s) da(s) viagem(ns), o número de passageiros, para cada tipo de passageiro, isto é, se é adulto, criança ou bebé. Escolha o tipo de viagem, se é só IDA ou IDA E VOLTA, ou ainda se é MULTI-DESTINOS, e prima em PESQUISAR VOOS;
4. Escolha a tarifa e o voo pretendidos e prima em CONTINUAR;
5. Preencha todos os dados do(s) passageiro(s) e prima em CONTINUAR;
6. Escolha PAGAR AGORA ou PAGAR A POSTERIORI;
7. Confirme que aceita os termos e as condições, colocando um "tick" no respectivo quadrado, e prima em CONTINUAR;

### NO CASO DE PAGAMENTO EM TEMPO REAL (BOOK NOW PAY NOW)

! Caso tenha escolhido PAGAR AGORA, será encaminhado para a página de pagamentos onde deve colocar o *Card Holder* (nome que aparece no cartão de crédito/débito), o número do cartão, a data que expira e o CVV, que é o código secreto – são os últimos 3 ou 4 dígitos – que aparece no verso do cartão, e prima NEXT;

! Após a confirmação do pagamento, irá receber dois e-mails, um com a confirmação da reserva (onde aparece o número do bilhete) e outro com a confirmação do pagamento (recibo online).

### NOTAS

! O nosso sistema aceita apenas cartões de crédito VISA e MASTERCARD e de débito VISA ELECTRON;

! Caso o Cliente nunca tenha usado o cartão para fazer pagamentos por Internet, aconselhamos a contactar o seu banco antes de efectuar a compra.

### EM CASO DE PAGAMENTO A POSTERIORI (BOOK NOW PAY LATER)

! Caso tenha escolhido PAGAR A POSTERIORI, abrirá uma página contendo o código da reserva (PNR), o valor a pagar e o tempo limite para efectuar o pagamento. Receberá ainda a mesma informação por e-mail;

! Para efectuar o pagamento por Internet, antes de expirar o tempo limite, o Cliente deve aceder à página [www.lam.co.mz](http://www.lam.co.mz) e escolher o menu GERIR RESERVAS;

! Coloque o código da reserva e o apelido e prima em SUBMETER;

! O sistema mostra uma página com os dados da reserva, de seguida escolha o campo PROSSEGUIR PARA PAGAMENTO;

! Será encaminhado para a página de pagamentos onde deve colocar o *Card Holder* (nome que aparece no cartão de crédito/débito), o número do cartão, a data que expira e o CVV, que é o código secreto – são os últimos 3 ou 4 dígitos – que aparece no verso do cartão, e prima NEXT;

! Após a confirmação do pagamento, irá receber dois e-mails, um com a confirmação da reserva (onde aparece o número do bilhete) e outro com a confirmação do pagamento (recibo online).

**NOTA:** O Cliente poderá efectuar o pagamento numa das lojas da LAM (dentro do tempo limite). Neste caso, o preço a pagar não será o mesmo do canal online (Internet), sofrendo um agravamento de cerca de 5%.

Buying your ticket online is easy, safe and cheaper. Now, in addition to buying your ticket online, you can also make a reservation and pay later (book now and pay later).

We always recommend that you purchase airline tickets online as much as in advance as possible, in order to find the best price. Regardless of the advance, online tickets have a 5% discount over regular counter tickets.

We share with you, Friendly Customer, the steps to be followed when buying tickets online:

1. Head to LAM's website at [www.lam.co.mz](http://www.lam.co.mz);
2. Go to the bookings table which by default is already on the ONLINE RESERVATIONS menu;
3. Select the origin, destination, travel date(s), the number of passengers for each type of passenger, i.e., whether an adult, a child or a baby. Choose the type of trip, whether ONE WAY or ROUNDTRIP or MULTIPLE DESTINATIONS, and press SEARCH FLIGHTS;
4. Pick the rate and the desired flight and press CONTINUE;
5. Fill in all passenger details and press CONTINUE;
6. Choose PAY NOW or PAY LATER;
7. Confirm that you accept the terms and conditions by placing a "tick" in its square, and press CONTINUE;

### IN CASE YOU WISH TO PAY NOW (BOOK NOW PAY NOW)

! If you chose PAY NOW, you will be forwarded to the payment page where you should fill in the Card Holder name (name that appears on your credit/debit card), the card number, the expiration date and the CVV, which is the secret code - the last 3 or 4 digits - that appear on the back of the card, and click NEXT;

! Upon confirmation of payment, you will receive two emails, one with the booking confirmation (where the ticket number appears) and another with the payment confirmation (online receipt).

### NOTE

! Our system only accepts VISA and MASTERCARD credit cards and VISA ELECTRON debit cards;

! If the client has never used the card to make online payments, we advise you to contact your bank before making the purchase.

### IN CASE YOU WISH TO PAY LATER (BOOK NOW PAY LATER)

! If you chose PAY LATER, a page will open containing the reservation code (PNR), the amount payable and the time limit for payment. You will also receive the same information by e-mail;

! To pay online before expiry of the time limit, the Client must access the page [www.lam.co.mz](http://www.lam.co.mz) and choose the menu MANAGE RESERVATIONS;

! Insert the reservation code and the last name and press SUBMIT;

! The system will display a page with the reservation details. Then select the field PROCEED TO PAYMENT;

! You will be forwarded to the payment page where you should fill in the Card Holder name (name that appears on your credit/debit card), the card number, the expiration date and the CVV, which is the secret code - the last 3 or 4 digits - that appear on the back of the card, and click NEXT;

! Upon confirmation of payment, you will receive two emails, one with the booking confirmation (where the ticket number appears) and another with the payment confirmation (online receipt).

**NOTE:** The Client will be able to make the payment in one of LAM's stores (within the time limit). In this case, the price to pay will not be the same as the one online, with an increase of around 5%.

## FLAMINGO CLUB

### PROGRAMA DE PASSAGEIRO FREQUENTE

#### FREQUENT FLYER PROGRAM

O Flamingo Club é o programa de passageiro frequente da LAM e foi concebido para oferecer aos seus membros privilégios especiais como expressão do apreço pela sua fidelidade.

Ao tornar-se membro do Flamingo Club ganha pontos por voar na LAM, pontos que poderão ser trocados por bilhetes grátis na LAM. Terá ainda inúmeras vantagens ao utilizar os serviços dos parceiros do programa.

Para ser membro do programa de passageiro frequente da LAM, Flamingo Club Singular Classic, e/ou Corporate, preencha a ficha de adesão disponível na página [www.lam.co.mz](http://www.lam.co.mz).

Após o preenchimento, anexe a capa de, pelo menos, um bilhete utilizado na LAM nos últimos seis meses e entregue em qualquer representação da LAM. Poderá ainda enviá-lo para o Flamingo Club da LAM através do endereço abaixo ou pode fazer o registo no *website* da LAM: Edifício-Sede da LAM  
Largo da DETA, nº 113  
Telefone: +258 21 468 783 ou +258 21 360 841/2  
E-mail: [flamingoclub@lam.co.mz](mailto:flamingoclub@lam.co.mz)  
[www.lam.co.mz](http://www.lam.co.mz)  
Maputo – Moçambique

Para obter o cartão Flamingo VISA, preencha o formulário de adesão e entregue num balcão do Millennium BIM. Caso reúna as condições definidas pelo Banco Millennium BIM para obter o cartão Flamingo VISA, receberá o cartão através do banco, onde também aparecerá registado o seu código do Flamingo, passando assim a usufruir de todas as vantagens adjacentes a este cartão. Ao utilizar o cartão Flamingo VISA em qualquer instituição ganhará milhas para o seu extracto do Flamingo.

The Flamingo Club is LAM's frequent flyer program, and it was designed to offer its members special privileges as an expression of appreciation for their loyalty.

By becoming a member of the Flamingo Club you earn points by flying on LAM, points that may be redeemed for free tickets on LAM. You will also have numerous advantages when using services provided by our program partners.

To become a member of LAM's frequent flyer program, the Flamingo Club Singular Classic and/or Corporate, complete the registration form available at [www.lam.co.mz](http://www.lam.co.mz).

After filling, attach the jacket of at least one LAM ticket used in the last six months and deliver it at any LAM representation. You may also send it to LAM's Flamingo Club at the address below or you can register on LAM's website: Edifício-Sede da LAM  
Largo da DETA, nº 113  
Phone: +258 21 468 783 or +258 21 360 841/2  
Email: [flamingoclub@lam.co.mz](mailto:flamingoclub@lam.co.mz)  
[www.lam.co.mz](http://www.lam.co.mz)  
Maputo – Moçambique

To get the Flamingo VISA card, fill out the membership form and deliver it at a Millennium BIM branch.

If you meet the conditions set by Millennium BIM for the Flamingo VISA card, you will receive the card through the bank, which will also present your Flamingo code, enabling you to enjoy all the advantages associated with this card. By using the Flamingo VISA card at any institution you will earn miles for your Flamingo account.

## FLAMINGO LOUNGES

As Salas Flamingo Lounge da LAM proporcionam um ambiente confortável e acolhedor, ideal para o Cliente poder descansar, relaxar, utilizar meios de comunicação, reunir-se com outras pessoas e até trabalhar, enquanto aguarda o embarque do seu voo.

O Cliente da LAM encontra esse serviço nos seguintes aeroportos:

- ▮ Aeroporto Internacional de Mavalane, em Maputo, com duas salas Flamingo, sendo uma de partidas domésticas e outra de partidas internacionais;
- ▮ Aeroporto Internacional da Beira, com uma sala Flamingo;
- ▮ Aeroporto de Tete, com duas salas Flamingo, sendo uma de partidas domésticas e outra de partidas internacionais;
- ▮ Aeroporto de Nampula tem uma sala Flamingo;
- ▮ Aeroporto de Pemba tem uma sala Flamingo.

As FLAMINGO LOUNGES da LAM são um serviço exclusivo para os Clientes que tenham o Cartão Flamingo Plus e Visa Gold.

Para ter acesso às salas, basta apresentar um dos cartões acima mencionados dentro da data de validade, juntamente com o cartão de embarque da LAM com a data do dia vigente.

Os cartões Visa Gold e Plus dão direito a um cartão convite para as FLAMINGO LOUNGES da classe executiva, mesmo que a sua viagem seja feita em classe económica.

LAM's Flamingo Lounges provide a comfortable and welcoming atmosphere, ideal for the Customer to rest, relax, use media facilities, meet with other people and even work, while waiting to board the flight.

LAM's Customer may find this service at the following airports:

- ▮ Mavalane International Airport, in Maputo, with two Flamingo lounges, one for domestic departures and another for international departures;
- ▮ Beira International Airport, with a Flamingo lounge;
- ▮ Tete Airport, with two Flamingo lounges, one for domestic departures and another for international departures;
- ▮ Nampula Airport has a Flamingo lounge;
- ▮ Pemba Airport has a Flamingo lounge.

LAM's FLAMINGO LOUNGES are an exclusive service for Customers who possess the Flamingo Plus and Visa Gold Card.

To access the lounges, just present one of the above mentioned cards within the expiration date, along with the LAM boarding pass with the current day date.

The Visa Gold and Plus cards award an invitation for business class FLAMINGO LOUNGES, even if your trip is in economy class.

## VANTAGENS EM ADERIR AOS CARTÕES FLAMINGO PLUS E FLAMINGO VISA GOLD

### ADVANTAGES WHEN SUBSCRIBING FLAMINGO PLUS AND FLAMINGO VISA GOLD CARDS

#### AO ADERIR A UM DESTES CARTÕES, O CLIENTE PASSA A TER DIREITO A:

- ▮ Fazer o *check-in* no balcão da classe executiva;
- ▮ Suplemento de bagagem nos voos da LAM na seguinte ordem:
  - 10 Kgs nos voos domésticos e regionais;
  - 15 Kgs nos voos intercontinentais;
- ▮ Nos voos em *codeshare* com a South African Airways, o suplemento de bagagem é de 20 Kg;
- ▮ Cartão convite para os FLAMINGO LOUNGES, mesmo que a sua viagem seja feita em classe económica.

#### WHEN SUBSCRIBING ONE OF THESE CARDS, THE CUSTOMER HAS THE RIGHT TO:

- ▮ Check in at the business class counter;
- ▮ Baggage supplement on LAM flights, in the following order:
  - 10 Kg on domestic and regional flights;
  - 15 Kg on intercontinental flights;
- ▮ For *codeshare* flights with South African Airways, the baggage supplement is 20 Kg;
- ▮ Invitation card for FLAMINGO LOUNGES, even if your trip is in economy class.

## RECOMENDAÇÕES A BORDO ON BOARD RECOMMENDATIONS

### BAGAGEM DE MÃO PERMITIDA NA CABINE HAND BAGGAGE ALLOWED IN THE CABIN

É considerada bagagem de cabine toda a bagagem pessoal transportada pelo passageiro a bordo do avião, estando isenta de pagamento de taxas. Para viagens efectuadas em aeronaves Boeing 737 e Embraer 190, a sua bagagem de mão não deverá exceder as medidas 115 cm (55x40x20 cm) e pesar mais de 7 Kg. Para viagens efectuadas em aeronaves Q400, a sua bagagem de mão não deverá exceder as medidas 105 cm (55x30x20 cm) e pesar mais de 5 Kg.

Cabin luggage is all personal luggage carried by passengers aboard the plane, being exempt from the payment of fees.

For trips aboard Boeing 737 and Embraer 190 aircraft, your hand luggage must not exceed a total of 115 cm (55x40x20 cm) and weigh more than 7 Kg. For trips aboard Q400 aircraft, your hand luggage must not exceed a total of 105 cm (55x30x20 cm) and weigh more than 5 Kg.

### OBJECTOS QUE PODEM SER CONSIDERADOS BAGAGEM DE MÃO OBJECTS THAT MAY BE CONSIDERED HAND LUGGAGE

- || Medicamentos ou artigos de higiene necessários para a viagem, não excedendo 1 Kg ou 1 L e a quantidade líquida de cada artigo não ultrapasse os 0.1 Kg ou 0.1 L. **Nota:** estes artigos devem ser colocados num saco de plástico transparente devidamente selado;
- || Gelo seco em quantidade não superior a 2 Kg por passageiro, para preservar itens perecíveis (ex: vacinas);
- || Bebidas cujo teor alcoólico não seja superior a 70% (até 5 L por pessoa), quando adquiridas em lojas francas no aeroporto, devendo ser colocadas num saco de plástico transparente devidamente selado;
- || Bolsa de mão, mala ou equipamento;
- || Manta ou cobertor;
- || Guarda-chuva ou bengala;
- || Livros de leitura;
- || Alimentação infantil;
- || Equipamentos electrónicos (não se aconselha o despacho como bagagem registada de porão).

- || Medicines or toiletries that are needed for the trip, not exceeding 1 Kg or 1 L, with the net quantity of each item not exceeding 0.1 Kg or 0.1 L. **Note:** These items must be placed in a properly sealed transparent plastic bag;
- || Dry ice in quantities not exceeding 2 Kg per passenger, to preserve perishable items (e.g. vaccines);
- || Alcoholic beverages whose content must not exceed 70% alcohol by volume, and up to 5 L per person, when purchased in duty free shops at the airport, which should be placed in a properly sealed transparent plastic bag;
- || Handbags, briefcases or equipment;
- || Blankets;
- || Umbrellas or walking sticks;
- || Books;
- || Baby food, for consumption during the trip;
- || Electronic equipment (dispatching these items as checked luggage is not advised).

**ATENÇÃO:** Fazem ainda parte da bagagem de mão objectos que acompanham passageiros incapacitados, como muletas, aparelhos ortopédicos ou cadeiras de rodas desmontáveis que, porém, devem ser transportadas no porão.

**ATTENTION:** Objects that accompany disabled passengers, such as crutches, braces, fully collapsible wheelchairs, are also considered hand luggage which, however, must be carried in the hold.

### ARTIGOS PROIBIDOS NA BAGAGEM DE PORÃO/CABINE NOT CLEARED FOR TAKEOFF



**CORROSIVOS**  
CORROSIVES



**GASES  
COMPRIMIDOS**  
COMPRESSED  
GASES



**PERÓXIDOS**  
PEROXIDES



**RADIOACTIVOS**  
RADIOACTIVE



**SUBSTÂNCIAS  
INFECIOSAS**  
INFECTIOUS  
SUBSTANCE



**GASES  
INFLAMÁVEIS E  
NÃO INFLAMÁVEIS**  
FLAMMABLE/NON-  
FLAMMABLE GAS



**OXIDANTES**  
OXIDISING



**EXPLOSIVOS**  
EXPLOSIVES



**TÓXICOS**  
TOXICS



**LÍQUIDOS  
INFLAMÁVEIS**  
FLAMMABLE  
LIQUIDS



**MATERIAIS  
MAGNÉTICOS**  
MAGNETIC  
MATERIALS



**SPRAYS  
IMOBILIZADORES**  
INCAPACITATING  
SPRAY



**ISQUEIROS - PERMITIDO  
APENAS UM E COM O PASSAGEIRO**  
FLAMMABLE LIGHTERS  
(PERMITTED ON PERSON ONLY)



**BATERIAS DE LÍTIU**  
LITHIUM BATTERY

**NOTAS / NOTES:**

Até 100 Wh (Watt-Hour) - Permitido  
Up to 100 Wh (Watt-Hour) - Allowed  
De 100 Wh a 160 Wh - Requer aprovação da LAM  
From 100 Wh a 160 Wh - LAM approval required  
Superior a 160 Wh - Proibido  
Exceeding 160 Wh - Forbidden





# MAPA DE ROTAS

## ROUTE MAP

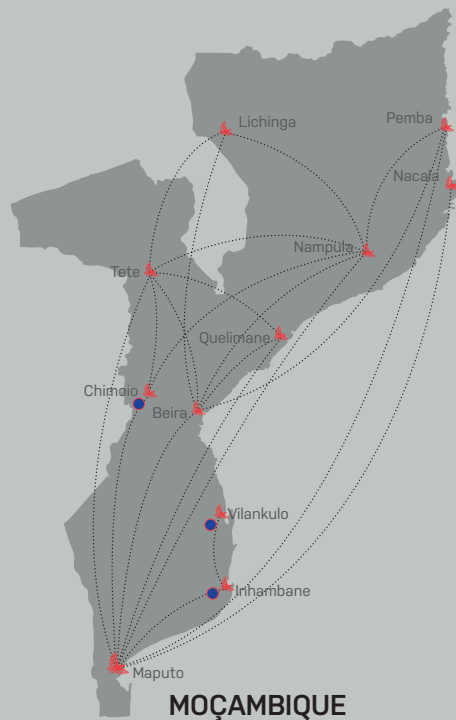
### ACORDOS COM OUTRAS COMPANHIAS AÉREAS

- Kenya Airways
- TAAG - Linhas Aéreas de Angola
- Ethiopian Airlines
- South African Airways
- Turkish Airlines
- Qatar Airways
- Etihad Airways
- MEX Moçambique Expresso

.....  
Voos Domésticos  
Domestic flights

—————  
Voos Internacionais  
International flights

.....  
Voos em Codeshare  
Codeshare flights



**MOÇAMBIQUE**

# FROTA FLEET

## BOEING 737-700 NG

✓ Nº AVIÕES || NUMBER OF PLANES | 1

COMPRIMENTO || LENGTH | 33.60 M  
ENVERGADURA || WINGSPAN | 35.79 M  
ALTURA || HEIGHT | 12.50 M  
VELOCIDADE DE CRUZEIRO || CRUISING SPEED | 968 Km/H  
ALCANCE || MAXIMUM RANGE | 5926 Km  
CAPACIDADE COMBUSTÍVEL || FUEL CAPACITY | 26120 L  
Nº DE PASSAGEIROS || SEATING CAPACITY | 132



## BOEING 737-500

✓ Nº AVIÕES || NUMBER OF PLANES | 1

COMPRIMENTO || LENGTH | 29.79 M  
ENVERGADURA || WINGSPAN | 28.88 M  
ALTURA || HEIGHT | 11.13 M  
VELOCIDADE DE CRUZEIRO || CRUISING SPEED | 907 Km/H  
ALCANCE || MAXIMUM RANGE | 4398 Km  
CAPACIDADE COMBUSTÍVEL || FUEL CAPACITY | 21378 L  
Nº DE PASSAGEIROS || SEATING CAPACITY | 111



## EMBRAER 190

✓ Nº AVIÕES || NUMBER OF PLANES | 2

COMPRIMENTO || LENGTH | 36.24 M  
ENVERGADURA || WINGSPAN | 28.72 M  
ALTURA || HEIGHT | 10.57 M  
VELOCIDADE DE CRUZEIRO || CRUISING SPEED | 931 Km/H  
ALCANCE || MAXIMUM RANGE | 5570 Km  
CAPACIDADE COMBUSTÍVEL || FUEL CAPACITY | 16266 L  
Nº DE PASSAGEIROS || SEATING CAPACITY | 93



## EMBRAER 145

✓ Nº AVIÕES || NUMBER OF PLANES | 3

COMPRIMENTO || LENGTH | 30 M  
ENVERGADURA || WINGSPAN | 20 M  
ALTURA || HEIGHT | 6,8 M  
VELOCIDADE DE CRUZEIRO || CRUISING SPEED | 830 Km/H  
ALCANCE || MAXIMUM RANGE | 2870 Km  
CAPACIDADE COMBUSTÍVEL || FUEL CAPACITY | 6880 L  
Nº DE PASSAGEIROS || SEATING CAPACITY | 50



14  
FEV

São  
**Valentim**  
Valentine's Day

Com | With CARDOSO

Encante-se com as surpresas preparadas  
*Be delighted with the surprises prepared*

especialmente para si  
*specially for you*



# Standard Bank Melhor Banco de Investimentos em Moçambique



2014 – EMEA Finance Best Investment Bank

2015 – EMEA Finance Best Investment Bank

2016 – EMEA Finance Best Investment Bank

2016 – Global Finance Best Investment Bank

2018 – EMEA Finance Best Investment Bank



emeafinance

**AFRICAN  
BANKING  
AWARDS  
2018**

O Standard Bank foi distinguido, pela quinta vez, o "Melhor Banco de Investimentos de Moçambique". São quatro prémios pela prestigiada publicação EMEA Finance, nos African Banking Awards, e um pela Global Finance. Estes prémios são o reconhecimento do papel do Banco como agente impulsionador dos sectores de desenvolvimento do País, através da disponibilização de produtos e serviços inovadores com impacto nas comunidades. Foi, também, preponderante para estes prémios o número de transações executadas pelo Banco, o montante das transações, capacidade técnica, criatividade e inovação, e reputação.

**Standard Bank** Seguindo em Frente