

---

**RECOLHA****PASSENGER PICK UP****CANHÚ****O sumo que evoca rituais e mitos**

The juice that evokes rituals and myths

---

**OUTRAS PARAGENS****OTHER STOPS****NÁPOLES****No mar de fogo e de água**

NAPLES

In the sea of fire and water

---

**ALTITUDE****ALTITUDE****CARLOS PARADONA****"O mundo tem de conhecer a nossa literatura"**

"The world has to know our literature"



A companhia moçambicana

# ÍNDICO

**REVISTA DE BORDO DA LAM****LAM'S INFLIGHT MAGAZINE**

ESTE EXEMPLAR É SEU YOUR FREE COPY . MAR ABR . MAR APR . SÉRIE IV . Nº 54 . 2019





NOVO PORTAL BCI

# A INOVAÇÃO VEM DAQUI

O novo portal online do BCI transporta-te directamente para o futuro digital da banca. Com novas funcionalidades e um design moderno e intuitivo, está mais fácil do que nunca interagires com o teu banco. Agora podes iniciar o processo de abertura de conta e subscrição no *eBanking*, fazer simulações de financiamento, entrar em contacto directo connosco via *chat*, entre muitas outras funcionalidades, num *website* que é leve e fácil de utilizar.

Visita já em [www.bci.co.mz](http://www.bci.co.mz)

[fb.com/bciomeubanco](https://fb.com/bciomeubanco)

**BCI**  
É daqui.

**06**

**HORIZONTES**  
HORIZONS

**08**

**PREMIUM**  
PREMIUM

**MARRACUENE**  
**Berço de ícones e epopeias**  
Birthplace of icons and epic stories

**14**

**EVASÃO** ESCAPE

**MELIÃ MAPUTO SKY**  
**Dormir, comer e... viver**  
Sleep, eat and... live

**20**

**OUTRAS PARAGENS**  
OTHER STOPS

**NÁPOLES**  
**No mar de fogo e de água**  
NAPLES  
In the sea of fire and water

**26**

**GASTRONOMIA**  
GASTRONOMY

**42**

**CULTURA** CULTURE

**54**

**PRIMEIRA FILA**  
FIRST ROW

**Um negócio que nasce de um problema**  
A business born out of a problem



**58**

**TERRA**  
LAND

**MAKOBO**  
**Um projecto de transformação**  
A transformation project

**62**

**CLASSES**  
CLASSES

**Nunca é tarde para aprender**  
It's never too late to learn

**66**

**GPS**  
GPS

**AGITIMO**  
**Manter a (verdadeira) História viva**  
Keep the (true) story alive

**68**

**ROLAR**  
TAXIING

**LOJA CELO**  
**Um espaço artístico global**  
A global artistic space

**72**

**LOUNGE**  
LOUNGE

**MIA COUTO CONVIDA...**  
**Álvaro Fausto Taruma**

MIA COUTO INVITES...  
Álvaro Fausto Taruma

**75**

**MUNDO LAM**  
LAM'S WORLD



CAPA | COVER  
AUGUSTO SANTA MARIA

PROPRIEDADE | PUBLISHER LAM - Linhas Aéreas de Moçambique SA; www.lam.co.mz; www.facebook.com/VOELAMM; Call Center: +258 21 468 800 Série I Series IV, nº 54 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; Aida Costa; Cristina Freire; Custódio Mugabe; Francisco Manjate; Francisco Noa; Gil Filipe; Guilherme Mussane; José Machicane; Jorge Ferrão; Kayssa Johnsson; Laurindos Macuácuá; 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; Avenida Salvador Allende, nº 1039 - Bairro Polana Cimento, Maputo - Moçambique; Tel.: +258 84 311 9150; geral@executive-mozambique.com DELEGAÇÃO EM LISBOA | LISBON OFFICE Rua Poeta Bocage, nº 2 - 1º Escritório D, 1600-233 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

01-154

# 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)

# EDITORIAL

## EDITORIAL

Estimada(o) Passageira(o),

A sua presença a bordo enche-nos de orgulho e entusiasmo. Agradecemos imenso a sua presença; sabe tão bem. Estamos a estabelecer um padrão de serviços para proporcionar a sua satisfação.

Iniciámos um programa de inclusão para garantirmos a acessibilidade dos nossos passageiros com limitações de mobilidade. Estenderemos o programa para as colaboradoras e colaboradores da empresa. Fazemo-lo para ter o privilégio de conviver com todos. Neste contexto, vamos trazer a Maputo Eddie Ndopu, um jovem sul-africano, uma fonte de inspiração e encorajamento. A próxima edição da Índico dará detalhes do evento.

A pontualidade é o foco do nosso dia-a-dia. Com níveis próximos dos 90%, ficamos satisfeitos pelos comentários encorajadores que recebemos. Alguns comentários têm recaído sobre o tema “refeições a bordo” e, por isso, iniciámos um processo de concepção de novos menus, onde a gastronomia e os ingredientes moçambicanos serão incluídos. Até o sumo é cá da terra. Aqui, também no espírito de inclusão, não vamos esquecer a opção vegetariana.

Brevemente, daremos a possibilidade de, no seu telemóvel ou *tablet*, aceder a um *bouquet* de programas, vídeos e jornais, em cruzeiro. Fazemo-lo para dar ao passageiro o melhor conforto e entretenimento. Para servir melhor os destinos no centro e norte, expandimos a rede de vôos oferecendo mais ligações interprovinciais e regionais directas. Oferecemos também tarifas acessíveis dentro da rede da Turkish Airline, a companhia com mais destinos do mundo.

Com isto, e comprometidos em continuar a ouvir e a trabalhar para melhorar continuamente, esperamos vê-la(o)s brevemente a bordo. ✈️

Uma excelente viagem e boa estadia.

Dear Passenger,

Your presence on board fills us with pride and excitement. Thank you very much for your presence. It's wonderful. We are setting up a standard of services to aid your satisfaction.

We have started an inclusion program to ensure accessibility to our passengers with limited mobility. We will extend the program to the company's collaborators and employees. We do it to have the privilege of welcoming everyone. In this context, we will bring to Maputo Eddie Ndopu, a young South African, a source of inspiration and encouragement. Índico's next edition will present details of the event.

Punctuality is the focus of our day-to-day life. With levels close to 90%, we are pleased with the encouraging comments we have been receiving. Some comments have been made on the subject of “meals on board”, and so we have started a process of designing new menus, where Mozambican cuisine and ingredients will be included. Even the juice is local. Here, also in the spirit of inclusion, let's not forget the vegetarian option.

Soon, you'll be able to access a set of programs, videos and newspapers on your phone or tablet. We do this to give the passenger the best comfort and entertainment possible.

To better serve destinations in the center and north, we expanded the flight network by offering more direct interprovincial and regional connections. We also offer affordable rates within the Turkish Airline network, the company with more destinations in the world.

With this, and committed to continue listening and working to always improve, we hope to see you on board soon. ✈️

An excellent trip and a good stay.



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



## ANO EDUARDO MONDLANE YEAR OF EDUARDO MONDLANE

O ano 2019 foi decretado pelo presidente da República, Filipe Nyusi, como o “Ano Eduardo Mondlane”. Eduardo Chivambo Mondlane, nascido a 20 de Junho de 1920, em Manjacaze, na província de Gaza, foi o fundador e primeiro presidente do partido Frelimo (Frente de Libertação de Moçambique). Impulsionador da Unidade Nacional, foi assassinado com uma carta bomba no seu escritório em Dar Es Salaam, na Tanzânia, no dia 3 de Fevereiro de 1969. Passam agora 50 anos da sua morte e para celebrar essa data estão programadas várias actividades ao longo do ano, como palestras, seminários e festivais, com destaque para as visitas a lugares históricos, como o Museu Aberto Nwadjahane, a cerca de 60 quilómetros de Xai-Xai, onde está preservada a história da vida e obra de Eduardo Mondlane, o Arquitecto da Unidade Nacional, como ficou conhecido. 🇸

The year 2019 was decreed by the President of the Republic, Filipe Nyusi, as the “Year of Eduardo Mondlane”. Eduardo Chivambo Mondlane, born on 20 June 1920 in Manjacaze, Gaza Province, was the founder and first president of the Frelimo (Liberation Front of Mozambique) party. Promoter of National Unity, he was assassinated with a letter bomb in his office in Dar Es Salaam, Tanzania, on 3 February, 1969. It is now 50 years since his death and to celebrate this date, several activities are planned throughout the year, such as lectures, seminars and festivals, with special emphasis on visits to historical sites such as the Nwadjahane Open Museum, about 60 kilometers from Xai-Xai, where the history of the life and work of Eduardo Mondlane, the Architect of National Unity, as he’s known, is preserved. 🇸

## DIA DO CD

### CD DAY

Jovens apreciadores de música criaram, em Maputo, no Beer Garden, uma iniciativa chamada “Dia do CD”. A ideia consiste na venda, aos domingos, de discos originais de vários músicos moçambicanos, africanos, europeus, asiáticos, entre outros. Cada Domingo é dedicado a um músico, que está presente no local a dar autógrafos aos que compram o seu disco. 🇸

Young lovers of music established in Maputo, in the Beer Garden, an initiative entitled “CD Day”. The idea consists in the sale, on Sundays, of original discs by several Mozambican, African, European and Asian musicians, among others. Each Sunday is dedicated to a musician, who is present at the venue giving autographs to those who buy his or her album. 🇸

## CLUBE DO LIVRO

### BOOK CLUB

O professor e crítico literário Nataniel Ngomane, em conjunto com um grupo de jovens, criou recentemente um clube do livro em Maputo. A ideia consiste em juntar crianças, jovens e adultos, uma vez por semana, em espaços abertos, para ler juntos os mais diversos livros. Além da leitura, os participantes do clube do livro podem trocar obras e partilhar experiências. O clube do livro já tem cerca de 30 membros e colabora com dois clubes idênticos no Brasil. 🇸

Professor and literary critic Nataniel Ngomane, together with a group of young people, recently established a book club in Maputo. The idea is to gather children, young people and adults once a week, in open venues, to read books together. In addition to reading, book club participants can exchange works and share experiences. The book club already has about 30 members and collaborates with two identical clubs in Brazil. 🇸

## DANÇA XIGUBO AJUDA A PRESERVAR O AMBIENTE

### XIGUBO DANCE HELPS PRESERVE THE ENVIRONMENT

O grupo Chiguto, do distrito de Matutuine, composto por mais de 25 jovens, está a sensibilizar as populações circunvizinhas da Reserva Especial de Maputo para a necessidade de se preservar o meio ambiente e evitar a caça furtiva. Para tal, escolheram a coreografia da dança Xigubo – uma dança de guerreiros na qual estes pretendem mostrar a sua força física e os valores da sociedade e que é dançada sobretudo no sul de Moçambique – como forma de passar essa mensagem ambiental. 🇸

The Chiguto group, from the Matutuine district, made up of more than 25 young people, is raising the awareness of the surrounding populations of the Maputo Special Reserve regarding the need to preserve the environment and prevent poaching. For that, they chose the choreography of the Xigubo dance - a warrior dance in which they intend to show their physical strength and societal values, which is performed mainly in southern Mozambique - as a way of conveying this environmental message. 🇸

# AQUI HÁ UM LEASING QUE FAZ O SEU NEGÓCIO AVANÇAR



## LEASING MOBILIÁRIO

Precisa de uma nova viatura, um equipamento agrícola ou uma máquina industrial para a sua empresa? Subscra o Leasing Mobiliário do Millennium bim e mediante uma prestação mensal fixa, tenha acesso imediato aos bens que necessita para fazer crescer o seu negócio.

Visite um Balcão do Millennium bim e peça a sua simulação.

MILLENNIUM BIM. AQUI CONSIGO.

# M



21 35 00 35  
82 35 00 350  
84 35 00 350  
86 35 00 350

[millenniumbim.co.mz/empresas](http://millenniumbim.co.mz/empresas)

**Millennium**  
bim Empresas



MARRACUENE

# BERÇO DE ÍCONES E EPOPEIAS

## BIRTHPLACE OF ICONS AND EPIC STORIES

**TEXTO** TEXT:  
JOSÉ MACHICANE  
**FOTO** PHOTO:  
JAY GARRIDO

Quando se fala de Marracuene, o último distrito à entrada da capital moçambicana pela Estrada Nacional Número 1, a principal do país, saltam à tona grandes ícones e acontecimentos deste território africano.

Ali nasceu o maior pintor que Moçambique alguma vez produziu, o grande Malangatana. Em Matalane, localidade natal do símbolo das ar-

When it comes to Marracuene, the last district at the entrance of the Mozambican capital, along National Road 1, the country's main road, great icons and events of this African territory emerge.

It was there that was born the greatest painter that Mozambique





tes plásticas nacionais, a sensivelmente 16 quilómetros do centro da capital, a sua casa é uma espécie de museu, e está também erguido o Centro Cultural de Matalane, onde pode ser vista parte da sua produção artística sob várias técnicas.

Marracuene é igualmente berço de Dilon Ndjindji (91 anos), o mais representativo cantor ainda vivo da *Marrabenta*, a emblemática dança do sul do país. É ele próprio que mantém a faúlha da saudável e polémica reivindicação de ser o “fundador” do inebriante ritmo – a *Marrabenta*.

A enorme contribuição que deu no engrandecimento daquela dança torna a sua casa numa paragem obrigatória para autênticas preleções sobre “o movimento *Marrabenta*”, bem na berma da Estrada Nacional Número 1, meio quilómetro após o cruzamento que vai dar à vila-sede de Marracuene.

Nesta localidade nasceram igualmente os artistas plásticos Mankeu, Umbelino, Shikani e o dramaturgo e primeiro escritor negro de obra teatral moçambicana, Lindo Hlongo.

ever produced, the great Malangatana. In Matalane, hometown of the national plastic arts symbol, approximately 16 kilometers from the center of the capital, his house is a kind of museum, and there is also the Cultural Center of Matalane, where part of his artistic production, using several techniques, can be seen.

Marracuene is also the birthplace of Dilon Ndjindji, 91, the most representative living *marrabenta* singer, the emblematic dance of southern Mozambique. It is he himself who maintains the flurry of the healthy and controversial claim to be the “founder” of the heady rhythm - the *marrabenta*.

The enormous contribution he gave to the promotion of that dance makes his home a must for authentic lectures on “the *marrabenta* movement”, right by National Road 1, half a kilometer after the crossing that leads to the village of Marracuene.

In this locality were also born the plastic artists Mankeu, Umbelino and Pais Shikani or the first black Mozambican playwright, Lindo Hlongo.

**1** As árvores emprestam uma paisagem natural a Marracuene. The trees lend a natural environment to Marracuene.

**2** As muitas praias virgens e de águas limpas faz de Marracuene um destino turístico de excelência. The many pristine, clear-watered beaches have turned Marracuene into a top-level tourist destination.



1

## Antes de se chegar à praia, a paisagem oferecida pelo sinuoso trajecto é ele próprio arrebatador. Pequenas florestas de árvores nativas a flanquear o caminho são um regalo para a vista.

Before reaching the beach, the landscape offered by the winding path is in itself breathtaking. Small forests of native trees flanking the path are a treat for the eyes.

### AS FESTAS DE FEVEREIRO

Todos os anos, no dia 2 de Fevereiro, Marracuene acolhe um dos mais significativos festivais de evocação da resistência épica dos moçambicanos contra a dominação europeia, o secular “Gwaza Muthini”, cujo palco é precisamente a vila-sede do distrito.

O viço épico de Marracuene está também na emblemática igreja Metodista, que instalou no seu templo, em Ricatla, a cerca de 15 quilómetros de Maputo, um centro educativo que forjou a consciência nacionalista de muitos dos alunos que por ali passaram.

A cerimónia solene do início do consumo do canhú, a bebida tradicional mais conhecida do sul de Moçambique, acontece também em Marracuene que, em Fevereiro, conhece autênticas romarias de gente que se quer deliciar com o sumo do canhoeiro.

Mais perto da costa, e a sul do rio Incomátí, depois de um percurso que tem de ser necessariamente feito de carro, devido ao solo abundantemente arenoso, está a praia da Macaneta, uma das mais virgens de Moçambique. Localizada a 40 quilómetros de Maputo, agora chega-se ao local atravessando uma ponte, recentemente construída, com cerca de 1 quilómetro, que veio acabar com o tormento da travessia por batelão.

Foi precisamente o facto de o atravessamento ter de ser feito em circunstâncias relativamente adversas que as praias de Macaneta mantiveram a

### THE FEBRUARY FESTIVALS

Every year, on 2 February, Marracuene hosts one of the most significant festivals of evocation of the epic resistance of Mozambicans against European domination, the secular *Gwaza Muthini*, whose stage is precisely the district’s capital.

Marracuene’s epic curriculum also includes the emblematic Methodist church, which established in his temple in Ricatla, about 15 kilometers from Maputo, an educational center that forged the nationalist consciousness of many of the students who passed through it.

The solemn ceremony of the beginning of the consumption of *canhú*, the best known traditional drink of southern Mozambique, also happens in Marracuene, which in February witnesses authentic pilgrimages of people who want to delight in the juice of the marula fruit.

Closer to shore, and south of the Komati river, after a stretch that must necessarily be made by car due to the abundantly sandy soil, is Macaneta Beach, one of the most pristine beaches in Mozambique. Located 40 kilometers from Maputo, one can now reach the location by crossing a newly built bridge, about 1 kilometer long, which ended the torment of the barge crossing.

It was precisely the fact that the crossing had to be made in relatively adverse circumstances that led the beaches of Macaneta to maintain the

limpidez das suas águas, tal como a natureza as legou.

Antes de se chegar à praia, a paisagem oferecida pelo sinuoso trajecto é ele próprio arrebatador. Pequenas florestas de árvores nativas a flanquear o caminho são um regalo para a vista. Predominam as massaleiras e as *sycad trees*, uma espécie de palmeiras de pequeno tamanho que nascem fechadas e vão-se abrindo em forma de feixe à medida que crescem.

#### O FUTURO INDUSTRIAL

O troço de Marracuene ao longo da Estrada Nacional Número 1, a rodovia que liga as três regiões de Moçambique, é uma viagem sobre a história do tecido industrial de Moçambique. Nesse trajecto, foram erguidos, ainda no tempo colonial, importantes empreendimentos do

limpidity of its waters, as nature had bequeathed them.

Before reaching the beach, the landscape offered by the winding path is in itself breathtaking. Small forests of native trees flanking the path are a treat for the eyes. The landscape is dominated by spiny orange and cycad trees, a species of small palm trees that are born closed and open as they grow.

#### THE INDUSTRIAL FUTURE

The section of Marracuene along National Road 1, the road linking the three regions of Mozambique, is a journey on the history of the industrial fabric of Mozambique. On this route, important projects of the country's industrial park were erected, still in colonial time, that were among the largest in Africa. These are units that may justify a



## BRAZ & ASSOCIATES

INTELLECTUAL PROPERTY AGENTS

Somos uma empresa de **Propriedade Intelectual** que presta assistência a uma ampla gama de clientes locais e internacionais com interesse em Propriedade Intelectual em Moçambique, desde 2009.

Nossa experiência e habilidades **especializadas** ajudam-nos a permanecer no topo do nosso ramo e estar sempre um passo a frente dos outros.

**Os serviços incluem:** Registo de marcas, patentes e outros direitos de propriedade industrial.

We are an Intellectual Property Firm that assist a broad range of local and international clients with Intellectual Property interest in Mozambique, **since 2009**.

Our experience and specialized skills help us to remain at the top of our field and **always stay a step above the rest**.

**Services include:** Registration of trademarks, patents and other industrial property rights.

+258 2132 1792  
info@baipa.co.mz  
www.baipa.co.mz

**10** CELEBRATING  
YEARS





2

## O troço de Marracuene ao longo da Estrada Nacional Número 1, a rodovia que liga as três regiões de Moçambique, é uma viagem sobre a história do tecido industrial de Moçambique.

The section of Marracuene along National Road 1, the road linking the three regions of Mozambique, is a journey on the history of the industrial fabric of Mozambique.

parque industrial do país, que chegaram a estar entre os maiores de África. São unidades que podem justificar uma visita para uma compreensão sobre o gigante industrial que Moçambique já foi.

Da vila-sede de Marracuene, através da mesma estrada, chega-se aos canaviais da Maragra e de Incomáti, que estão entre os maiores da África Austral. São uma deliciosa escala para quem quer conhecer um dos mais importantes motores da economia de Moçambique: a indústria açucareira.

Atrás da água do rio Incomáti, que domina os vales de Marracuene, e do açúcar das duas fábricas da região, acaba de se instalar no distrito a multinacional cervejeira Heineken, que vai produzir ali as suas famosas marcas internacionais. A gigante moçambicana do ramo, Cervejas de Moçambique – CDM, também seguiu o mesmo caminho e está a erguer uma nova fábrica na mesma zona. Um cenário que poderá definir o futuro de Marracuene e do país. 🌿

visit to understand the industrial giant that Mozambique once was.

From the village of Marracuene, through the same road, one arrives at the sugarcane plantations of Maragra and Incomati, which are among the largest in Southern Africa. They are a delicious stopover for those who want to know one of the most important engines of Mozambique's economy: the sugar industry.

Behind the waters of the Komati river, which dominates the valleys of Marracuene, and the sugar of the two factories of the region, the multinational brewery Heineken has just settled in the district, which will produce there its famous international brands. The Mozambican giant of the sector, Cervejas de Moçambique - CDM, also followed the same path and is erecting a new factory in the same area. A scenario that could define the future of Marracuene and the country. 🌿

### ► COMO IR HOW TO GO

Há muitas opções de transporte público entre a capital moçambicana e o distrito de Marracuene. No entanto, da vila até à praia da Macaneta é aconselhável ir de carro. There are many public transportation options between the Mozambican capital and the district of Marracuene. However, from the village to Macaneta beach it is advisable to go by car.

### ► ONDE COMER WHERE TO EAT

Há restaurantes que são referência na confecção de pratos típicos da gastronomia moçambicana, assim como de produtos do mar. São os casos do Cycad Beach Lodge, do Lugar do Mar, do Pole Hotel ou do Restaurante Macaneta. There are restaurants which are a reference in the cooking of typical Mozambican dishes, as well as seafood. Some examples are the Cycad Beach Lodge, the Lugar do Mar, the Pole Hotel or the Macaneta Restaurant.

### ► ONDE DORMIR WHERE TO SLEEP

A zona da praia de Macaneta tem inúmeras opções: o Cycad Beach Lodge; o Marracuene Lodge; o Lugar do Mar; ou o Lodge Quinta do Lourenço. Mas também pode optar pelo Pole Hotel, localizado junto à estrada.

Macaneta's beach area has numerous options: the Cycad Beach Lodge; the Marracuene Lodge; the Lugar do Mar; or the Quinta do Lourenço Lodge. But you can also opt for the Pole Hotel, located by the road.

### ► O QUE FAZER WHAT TO DO

A pequena floresta que ladeia o trajecto que vai dar à praia de Macaneta é propícia para *camping*. A praia favorece a prática de diversos desportos aquáticos, como surf e pesca desportiva. Não deixe de visitar o Centro Cultural de Matalane, do famoso artista plástico Malangatana.

The small forest that lines the path that leads to Macaneta beach is suitable for camping. The beach promotes several water sports such as surfing and sport fishing. Be sure to visit the Cultural Center of Matalane, from the famous artist Malangatana.

# 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:  
FREDERICO  
JAMISSE  
**FOTO** PHOTO:  
CEDIDAS PELO  
HOTEL COURTESY  
OF THE HOTEL E  
AND JAY GARRIDO

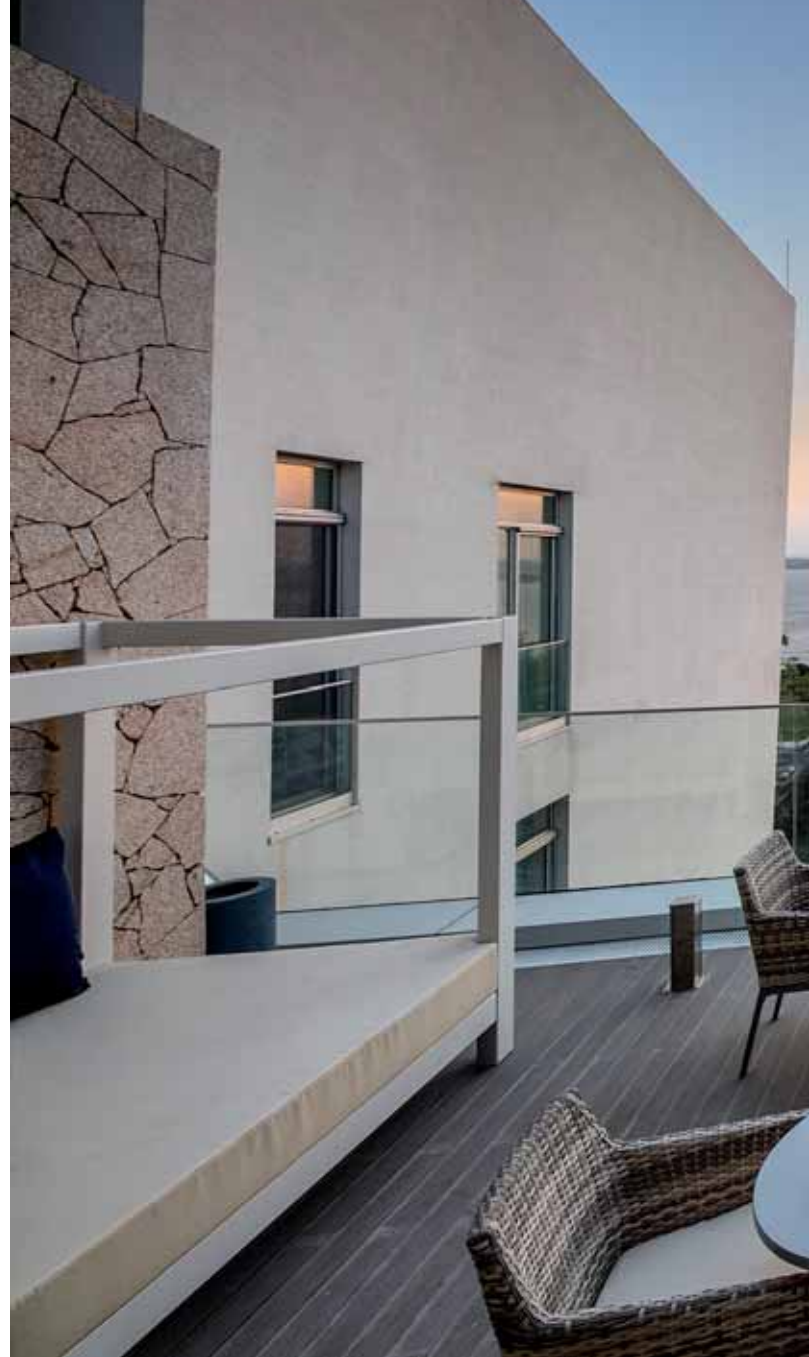
## MELIÃ MAPUTO SKY

# DORMIR, COMER E... VIVER SLEEP, EAT AND... LIVE

A baixa da cidade de Maputo mudou de figurino. Já não é a mesma. E os responsáveis por essa transformação são as novas, modernas e imponentes construções. Edifícios que despertam a atenção de qualquer um que por ali passe.

Entre estes novos espaços que desenham agora a baixa da cidade está o Hotel Meliã Maputo Sky que se distingue de outros por se encontrar em pleno centro financeiro e empresarial de Maputo, combinando perfeitamente o *design* com a funcionalidade, e por ter sido pensado para acolher e servir quem chega em negócios ou quem esteja na cidade a passeio.

Composto por 172 quartos, o Meliã Maputo Sky oferece uma vista exclusiva sobre a Baía, encantando e correspondendo às expectativas dos visitantes. Dos quartos, 164 pertencem às categorias Meliã, Classic, Deluxe e Premium, distribuídos pelos 15 andares do edifício. Sete são Suites Junior, com vista privilegiada para a Baía ou uma desafogada vista para a cidade, e no 15º piso encontra-se a confortável e espaçosa Suite Presidencial, com uma magnífica paisagem também para a Baía de Maputo.



The downtown of Maputo has changed its appearance. It isn't the same anymore. And the ones responsible for this transformation are the new, modern and imposing buildings. Buildings that attract the attention of anyone who passes by.

Among these new spaces that now define downtown is the Meliã Maputo Sky Hotel, which distinguishes itself from others by being in the heart of Maputo's business and financial center, perfectly combining design with functionality and being thought to welcome and to serve those who arrive for business or tourism.

Consisting of 172 rooms, the Meliã Maputo Sky offers an exclusive view over the Bay, delighting and meeting the expectations of visitors. Regarding the rooms, 164 belong to the Meliã, Classic, Deluxe and Premium categories, spread over the building's 15 floors. Seven are Junior Suites, with a privileged view over the Bay or a breathtaking view over the city, and on the 15th floor is the comfortable and spacious Presidential Suite, with a magnificent view also over the Maputo Bay.



**No 15º piso encontra-se a confortável e espaçosa Suite Presidencial, com uma magnífica paisagem para a Baía de Maputo.**

On the 15th floor is the comfortable and spacious Presidential Suite, with a magnificent view over the Maputo Bay.



### ► COMO IR HOW TO GO

Do Aeroporto Internacional de Maputo para o Meliã Maputo Sky, na baixa da cidade, de carro, são cerca de 20 minutos, num trajecto de aproximadamente 10 km. From Maputo International Airport to the Meliã Maputo Sky, in the city center, takes about 20 minutes by car, a distance of approximately 10 km.

### ► ONDE COMER WHERE TO EAT

Ao redor do hotel há muitos restaurantes que servem uma diversidade de pratos, como é o caso do restaurante Mercado da Baixa, Sabor de Sempre, Taverna ou o restaurante Zambi. Around the hotel there are many restaurants that serve a variety of dishes, such as Mercado da Baixa, Sabor de Sempre, Taverna or Zambi.

### ► O QUE FAZER WHAT TO DO

A baía de Maputo, a escassos metros, do hotel oferece uma bela vista. Visite o Museu das Pescas, localizado na baixa. Faça um *tour* pela baixa da cidade e visite a Estação Central dos Caminhos-de-Ferro de Moçambique, uma das mais belas de África. Visite também a Fortaleza de Maputo. Maputo Bay, a few meters from the hotel, provides a beautiful view. Visit the Fisheries Museum, located downtown. Take a tour of the downtown and visit Mozambique's Central Railway Station, one of the most beautiful in Africa. Also visit the Maputo Fortress.

### ► CONTACTOS CONTACTS

Complexo JAT 6 – IV | Rua dos Desportistas, nº755 – Maputo  
Tel.: (+258) 20 600 397

E-mail: [melia.maputo@meliamoz.com](mailto:melia.maputo@meliamoz.com)

[www.meliamaputo.com](http://www.meliamaputo.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 8.000 MZN\***

## O hotel oferece acesso privilegiado ao Lux Corpus, reconhecido como o maior e mais moderno health club & spa de Maputo.

The hotel offers privileged access to the Lux Corpus, recognized as the largest and most modern health club & spa in Maputo.

“Dispomos de uma rica e diversa oferta gastronómica. No restaurante Mercado da Baixa, com o seu ambiente sofisticado e intimista, os clientes têm à disposição uma carta com deliciosos pratos da cozinha local e internacional”, revela Mariana Mesquita, Directora Comercial do hotel.

Além do descanso e da boa mesa, o Meliã Maputo Sky também se preocupa com a divulgação da cultura nacional. Por isso, o Sky Bar, no 16º piso, tem uma programação semanal de música ao vivo. “Mas este também é o local certo para uma reunião ou para eventos informais ou simplesmente para descompressão e desfrutar do excelente menu de *cocktails* e *after-work sundowners*, ao mesmo tempo que se disfruta da paisagem encantadora”, alicia Mariana Mesquita.

Uma vez no Meliã, os hóspedes têm disponível uma série de serviços, desde bancos, supermercados, lojas para fazer compras, quer de acessórios de moda quer pequenas lembranças, bem como farmácia ou cabeleireiro. “O hotel oferece acesso privilegiado ao Lux Corpus, reconhecido como o maior e mais moderno *health club & spa* de Maputo. No Lux Corpus os nossos hóspedes poderão usufruir de um amplo ginásio, equipado com máquinas de última geração, aulas de grupo e treino personalizado, e duas piscinas aquecidas. No espaço exclusivo do spa, os hóspedes poderão ainda desfrutar de um menu de tratamentos de saúde e bem-estar para elevar a sua experiência”, explica Mariana Mesquita, que deixa, assim, mais um motivo de visita. 🌿

“We have a rich and diverse gastronomic offer. At the Mercado da Baixa restaurant, with its sophisticated and intimate atmosphere, customers have at their disposal a menu composed of delicious local and international cuisine”, Mariana Mesquita, the hotel's Commercial Director, reveals.

In addition to providing accommodation and fine dining, the Meliã Maputo Sky also worries about the promotion of national culture. That's why the Sky Bar, on the 16th floor, has weekly live music programming. “But this is also the right place for a meeting or for informal events or simply to unwind and enjoy the excellent cocktail and after-work sundowners menu, while enjoying the delightful landscape”, Mariana Mesquita teases.

Once at the Meliã, guests have a range of available services, from banks to supermarkets, to shops selling fashion accessories and small souvenirs, as well as a pharmacy and hairdresser. “The hotel offers privileged access to the Lux Corpus, recognized as the largest and most modern health club & spa in Maputo. At the Lux Corpus, our guests can enjoy a large gym equipped with state-of-the-art equipment, group classes and personalized training, and two heated swimming pools. In the exclusive space of the spa, guests can also enjoy a menu of health and wellness treatments to enhance their experience”, Mariana Mesquita explains, which adds one more reason to visit. 🌿





**FEITORIA**

BOUTIQUE HOTEL  
ILHA DE MOÇAMBIQUE



## AQUI, PERDER-SE DE AMORES É UMA OBRIGAÇÃO

Perca-se na magia de um hotel com história, banhado por sol e mar, e com todo o conforto da vida moderna.



(+258) 849 696 963  
(+258) 829 696 963  
(+258) 26 610 226  
info@feitoria.co.mz  
www.feitoria.co.mz

# A ambição do seu negócio





## As nossas soluções

Encontre na Vodacom o parceiro ideal com as tecnologias e suporte que precisa para atingir o sucesso.

Saiba mais em:  
[empresas@vm.co.mz](mailto:empresas@vm.co.mz) ou 84 100

O futuro é tudobom.

## Vamos?



**vodacom**  
business

**TEXTO** TEXT:  
PAOLA ROLLETTA,  
EM NÁPOLES  
IN NAPLES

**COORDENAÇÃO  
FOTOGRAFICA**  
PHOTOGRAPHIC  
COORDINATION:  
FEDERICA CERAMI

**FOTO** PHOTO:  
ENRICO DELLA  
PIETRA E AND  
FRANCESCA  
SCIARRA

Nápoles é uma cidade plural, de muitas camadas que se sedimentaram ao longo dos séculos. Num raio de umas centenas de metros, podemos atravessar quatro ou até cinco cidades muito diferentes entre si por humanidade, nobreza e miséria.

Nápoles, uma cidade única, construída sobre um mar de fogo e em frente a um mar de água. Os historiadores concordam em indicar a fundação de *Neapolis* no dia do Solstício de Inverno, 21 de Dezembro de 475 a.C., entre o Vulcão Vesúvio e a baía do mar Tirreno.

Fundada pelos gregos, a cidade está ligada à lenda da Sereia Parténope. A lenda conta que três sereias escolheram morrer por desilusão porque não tinham conseguido travar o marinheiro Ulisses. O corpo que o mar deixou na praia de Megaride – a pequena península onde fica o Castel dell’Ovo – é uma delas, Parténope, de onde vem o nome antigo da cidade.

#### QUINHENTOS DEGRAUS

Escolhemos partir do topo, no ponto que dilata o olhar

Naples is a plural city, with multiple layers that have settled down through the centuries. In a radius of a few hundred meters, we can cross four or even five cities, very different from each other, either by humanity or nobility or misery. Naples, a unique city, built on a sea of fire and in front of a sea of water. Historians agree that *Neapolis* was founded on the winter solstice, 21 December, 475 BC, between the Vesuvius Volcano and the Bay of the Tyrrhenian Sea.

Founded by the Greeks, the city is associated with the legend of the siren Parthenope. Legend has it that three mermaids chose to die from disappointment because they hadn’t been able to stop the sailor Ulysses. The body that the sea left on the beach of Megaride - the small peninsula where Castel dell’Ovo stands - is one of them, Parthenope, where the city’s former name comes from.

#### FIVE HUNDRED STEPS

We chose to leave from the top, at the spot that wid-



NÁPOLES NAPLES

**NO MAR  
DE FOGO E  
DE ÁGUA**  
IN THE SEA  
OF FIRE AND  
WATER

e o silêncio, para admirarmos uma das cidades mais belas do mundo. Um dos pontos privilegiados para observar Nápoles é a colina do Vomero: no miradouro dos jardins da Cartuxa temos uma vista de 360°. Daí a cidade mostra-se na sua incrível malha vertical e horizontal – com as mil ruelas da baixa – e é bem nítida a linha que divide o corpo da cidade, Spaccanapoli.

ens the look and the silence, to admire one of the most beautiful cities in the world.

One of the privileged locations to see Naples is the Vomero hill: in the viewpoint of the Charterhouse gardens we have a 360° view. From there, the city shows itself in its incredible vertical and horizontal mesh - with its thousand down-



1

## Depois existe a cidade debaixo da terra, feita de catacumbas e cemitérios, cubículos e hipógeos, uma outra Nápoles, obscura e secreta.

Then there is the underground city, made of catacombs and cemeteries, cubicles and hypogeums, a whole other Naples, obscure and secret.



1 Em Nápoles existe uma cidade debaixo da terra, uma outra Nápoles, obscura e secreta. In Naples there is an underground city, another Naples, obscure and secret.

2 Estação de Metro Toledo, considerada a mais bonita da Europa. Toledo Subway Station, considered one of the most beautiful subway stations in Europe.

Descemos do Vomero para a baixa, passando pelo Petraio, uma das mais antigas ruas feitas de escadas: 503 degraus que do alto da colina descem, quase se mexendo que nem uma jibóia, até aos Quartieri Spagnoli (bairro espanhol), com as suas arquitecturas *liberty* e os prédios mais populares.

A cidade contemporânea convive com a antiga, entre as estátuas do presépio de São Gregório Arménio e os grandes *murales* dos *street artists*. Nápoles é a única cidade italiana que Bansky escolheu: a sua “Madonna cinzenta com pistola” é uma homenagem à irreverência e à criatividade,

town alleys - and it is very clear the line that divides the body of the city, Spaccanapoli.

We descend from Vomero to downtown, past Petraio, one of the oldest streets made of stairs: 503 steps that descend from the top of the hill, almost moving like a boa constrictor, to the Quartieri Spagnoli (Spanish quarter), with its liberty architectures and the most popular buildings.

The contemporary city coexists with the old one, between the statues of the Nativity scene of St. Gregory the Illuminator and the great murals of the street artists. Naples is the only Italian city chosen by Bansky: his Madonna with a pistol is a tribute to irreverence and creativity, distinctive marks of Neapolitan people.

marcas distintivas das gentes napolitanas.

Uma Nápoles que passa entre muros decadentes e telas de artistas, entre ícones do passado e pessoas de carne e osso do presente, como o gigantesco San Gennaro (São Januário) pintado por Jorit Agoch: o retrato de 15 metros do santo padroeiro da cidade com a cara de Gennaro, um bate-chapa do bairro Forcella.

**NÁPOLES SUBTERRÂNEA**

Depois existe a cidade debaixo da terra, feita de catacumbas e cemitérios, cubículos e hipógeos, uma outra Nápoles, obscura e secreta. Um enorme aqueduto da época grego-romana percorre ruas subterrâneas criando um retículo de cisternas, cavas de tufo, passagens tortuosas e caves majesto-

A Naples that passes between decaying walls and artist's canvases, between icons of the past and present-day people, such as the gigantic San Gennaro (Saint Januarius) painted by Jorit Agoch: the 15-meter portrait of the patron saint of the city with the face of Januarius, originating from the Forcella neighborhood.

**UNDERGROUND NAPLES**

Then there is the underground city, made of catacombs and cemeteries, cubicles and hypogeums, a whole other Naples, obscure and secret. An enormous aqueduct of the Greek-Roman era traverses subterranean streets creating a reticule of cisterns, excavated roads, tortuous passages and majestic caves. It consists of obscure and magnificent places that in the

**3** Via San Gregorio Armeno, a rua dos presépios. Via San Gregorio Armeno, the street of the nativity scenes in Naples

**4** Praça do Plebiscito. Piazza del Plebiscito.



AV. FILIPE SAMUEL MAGAIA 444

+258 21 42 19 55 / 53

RESERVATIONS@BLUSKYHOTEL.CO.MZ



sas. São lugares obscuros e magníficos que nos séculos passados, muitas vezes, serviram de refúgio. De Vergini e de Sant'Eframo Velho a S. Pietro a Majella, de Castel Sant'Elmo à Piscina Mirabilis de Miseno, corre um mundo escondido que encontra fôlego na superfície em saídas improváveis: os subterrâneos de uma igreja, as caves de um bairro popular, a escada de entrada de um apartamento senhorial.

E depois, voltar à superfície para admirar uma das esculturas mais belas da história da humanidade: "O Cristo velado", na Capela Sansevero, entre arte barroca e mistério. "Quem quer que sejas, ó viajante, cidadão, provincial ou estrangeiro, entra e presta devota homenagem à prodigiosa obra antiga (...)." ✨

past centuries have often served as refuge. From Vergini and Sant'Eframo Vecchio to S. Pietro to Majella, from Castel Sant'Elmo to the Piscina Mirabilis of Miseno, runs a hidden world that comes for air at the surface in improbable exits: the underground rooms of a church, the cellars of a popular neighborhood, the entrance ladder of a stately apartment.

And then, return to the surface to admire one of the most beautiful sculptures in human history: the *Veiled Christ* in the Sansevero Chapel, between baroque art and mystery. "Whoever you are, o wanderer, citizen, provincial or foreigner, enter and devoutly pay homage to the prodigious ancient work..." ✨



### ► COMO IR HOW TO GO

De Maputo para Nápoles pode voar com a Ethiopian Airlines e a Alitalia por cerca de 50.000 Mzn.

From Maputo to Naples you can fly with Ethiopian Airlines and Alitalia for about 50,000 MZN.

### ► ONDE DORMIR WHERE TO SLEEP

No coração de Nápoles fica o Chiaja Hotel de Charme que ocupa o andar nobre de um Palácio de 1700, que pertencia ao Marquês Nicola Lecaldano Sasso La Terza. **PREÇO MÉDIO:** entre 6.000 e 8.000 Mzn, quarto duplo. [www.hotelchiaia.it](http://www.hotelchiaia.it)

In the heart of Naples lies the Chiaja Hotel de Charme, which occupies the noble floor of a Palace dated from 1700, which belonged to the Marquis Nicola Lecaldano Sasso La Terza. **AVERAGE PRICE:** between 6,000 and 8,000 MZN for a double room. [www.hotelchiaia.it](http://www.hotelchiaia.it)

### ► ONDE COMER WHERE TO EAT

**LA BERSAGLIERA** É um dos mais antigos restaurantes da cidade e um dos estabelecimentos históricos italianos. Serve massas frescas feitas à mão, peixe (*carpaccio* de polvo é delicioso) e sobremesas da tradição napolitana. **PREÇO MÉDIO:** cerca de 3.500 Mzn. [www.labersagliera.it](http://www.labersagliera.it)

It is one of the oldest restaurants in the city and one of the historic Italian establishments. It serves fresh pasta made by hand, fish (the octopus carpaccio is delicious) and desserts from the Neapolitan tradition. **AVERAGE PRICE:** about 3,500 MZN. [www.labersagliera.it](http://www.labersagliera.it)

**PIZZERIA RISTORANTE UMBERTO** Desde 1916 mantém a qualidade da tradição combinada com um toque de modernidade. Um dos *must* é a DOC Verace Pizza com Mozzarella de bufala Dop. Refeição no restaurante por cerca de 2.500 Mzn. [www.umberto.it](http://www.umberto.it)

Since 1916 it maintains the quality of tradition combined with a touch of modernity. One of the mandatory dishes is the DOC Verace Pizza with CDO buffalo mozzarella. Meal at the restaurant for about 2,500 MZN. [www.umberto.it](http://www.umberto.it)

### ► IMPERDÍVEL WHAT NOT TO MISS

Uma imersão no gosto e na memória de Nápoles, nos Quartieri Spagnoli, Pignasecca é um mercado histórico de alimentos. Os bancos coloridos vendem fruta, legumes, peixe fresco, mas também guloseimas que já não se encontram em lugar algum.

An immersion in the taste and memory of Naples, in the Quartieri Spagnoli. The Pignasecca is a historic food market. Colorful stalls sell fruit, vegetables, fresh fish but also goodies that can't be found anywhere else anymore.

### ► CUIDADOS A TER WHAT TO WATCH OUT FOR

Nápoles é uma cidade que tem fama de ser perigosa. É bom visitá-la sem preconceitos mas de olhos abertos. Evite usar jóias ou relógios chamativos e siga as precauções normais: as mesmas que se tomam nas grandes metrópoles.

Naples is a city that is known for being dangerous. It is good to visit it without prejudice but with open eyes. Avoid wearing jewelry or flashy watches and follow the normal precautions: the same ones that should be taken in big cities.



# Viva melhor

Acreditamos que não existem impossíveis.  
Se ambiciona ter apenas o melhor, aproveite as nossas soluções especiais para adquirir aquele aparelho de última geração que você merece, como telemóveis, geleiras, televisores e muito mais.

Contacte-nos através do serviço da Banca Telefónica 1223 para móvel, 21344400 para fixo e Facebook.



Parte da família Absa



## GASTRONOMIA GASTRONOMY

### RECOLHA

PASSENGER PICK UP

#### CANHÚ

**O sumo que evoca rituais e mitos . 28**  
The juice that evokes rituals and myths

### LUGAR

SEAT

**A tradição que não pára de somar devotos . 32**

The tradition that doesn't stop adding devotees

### RECOLHA

PASSENGER PICK UP

**Sua Majestade, a Pizza . 34**

Her Majesty, the Pizza

### LUGAR EXTRA

EXTRA SEAT

**L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE**  
**Uma história de amor em apenas duas pizzas . 38**

A love story in just two pizzas

### HIDRATAR

HYDRATING

**FRANS K SMIT**  
**Uma harmonia de sabores . 41**  
A harmony of flavors





TEM A CHANCE DE **GANHAR** A SUA PARCELA DE MAIS

**1.500.000,00 MT**

EM CASH, CARRO & CRÉDITOS DE JOGO

**16 FEV - 29 JUN 2019**

SORTEIOS AOS SÁBADOS 20H30 - 23H00

Tete  
Slots

Jogue de forma responsável.  
Cuidado, o Jogo vicia. Acesso interdito a menores de 18 anos.

## CANHÚ

# O SUMO QUE EVOCA RITUAIS E MITOS

## THE JUICE THAT EVOKES RITUALS AND MYTHS

TEXTO TEXT: JOSÉ MACHICANE

FOTO PHOTO: AUGUSTO SANTA MARIA

O ritual repete-se todos os anos por esta altura: deixa-se cair a fruta de canhoeiro ainda verde e recolhe-se do chão já madura. Depois de lavada e furada, tira-se a casca, ficando a polpa com a semente, em pote ou bilha, durante cerca de 24 horas, até se dissolver. Após essa dissolução, o sumo que dali resulta é sempre doce, já bom para quem gosta dele assim. Senão, espera-se mais um dia e o sumo doce passa a uma bebida alcoolizada.

Na província de Maputo, a tradição manda que o sumo de canhú seja servido com uma colher própria, chamada de *ntseco*. É feita de madeira, com uma boca funda e uma cauda estreita.

Quando chega esta altura, lugares como Marracuene, Matutuine, Boane, Moamba, Catembe, Boquisso, entre outros, são visitados por muita gente que assiste à abertura da época do canhú (que decorre em Fevereiro). Sentados por baixo do canhueiro, visitantes e locais degustam esta típica e inconfundível bebida tradicional.

The ritual is repeated this time every year: the unripe fruit of the marula tree is taken down and it is harvested from the ground when it's ripe. After being washed and pierced, the shell is stripped, the pulp with its seeds placed in a pot or jar for about 24 hours, until it dissolves. After this dissolution, the juice that results from it is always sweet, already pleasant for those who like it like that. Otherwise, the juice is left one more day and the sweet juice becomes an alcoholic beverage.

In Maputo province, tradition dictates that the *canhú* (marula fruit) juice be served with a specific type of spoon, called *ntseco*. It's made of wood, with a deep mouth and a narrow tail.

When this time of the year comes, places like Marracuene, Matutuine, Boane, Moamba, Catembe, Boquisso, among others, are visited by many people who witness the opening of the *canhú* season (which takes place in February). Sitting under the marula tree, visitors





DEPOIS DE LAVADA E FURADA, TIRA-SE A CASCA, FICANDO A POLPA COM A SEMENTE, EM POTE OU BILHA, DURANTE CERCA DE 24 HORAS.

AFTER BEING WASHED AND PIERCED, THE SHELL IS STRIPPED, THE PULP WITH ITS SEEDS PLACED IN A POT OR JAR FOR ABOUT 24 HOURS.





**É uma bebida que junta famílias, amigos e comunidades para a degustarem enquanto conversam sobre as suas vidas.**

It's a drink that brings families, friends and communities together to taste it while they talk about their lives.

1

**1** O sumo de canhú é servido com uma colher própria, chamada de *ntseco*. Canhú juice is served with a specific spoon, called *ntseco*.

Ao lado das adegas de canhú, estendem-se mesas cheias de vários pratos típicos da província de Maputo: Nhangana, tseke, kakana, mboa e tihove. Mas também há pratos mais universais, feitos à base de vários tipos de carne, que são preparados especialmente para acompanhar o canhú. “Isto parece as Nações Unidas, precisamos desta diversidade”, compara Yok Chan, um renomado empresário da restauração de Maputo, numa alusão a alguns estrangeiros que também estão presentes na sessão de prova de canhú que se realiza todos os anos na quinta do empresário, marcando, assim, a abertura da época do canhú.

“Com gelo é ‘nice’... este é um momento em que exaltamos a nossa multiculturalidade”, diz Castigo Langa, um ex-ministro moçambicano e *habitué* das sessões de canhú de Yok Chan.

Por natureza, esta bebida não se vende, é gratuita, porque os ancestrais das comunidades que a consome acreditam que é uma dádiva dos deuses. É uma bebida que junta famílias, amigos e comunidades para a degustarem enquanto conversam sobre as suas vidas. Em Marracuene, quando a 2 de Fevereiro se celebra a batalha de Gwaza Muthini – que em 1895 opôs jovens guerreiros contra a força militar portuguesa, tendo os guerreiros vencido –, o canhú é a principal atracção. Durante a cerimónia de canto e dança, com primazia para dança Xigubo e a Marrabenta, o canhú serve de acompanhamento à carne de hipopótamo, que é abatido para ser servido durante este evento. 🌿

and locals savor this typical and unmistakable traditional drink.

Next to the *canhú* cellars there are tables full of typical dishes from Maputo province: *Nhangana*, *tseke*, *kakana*, *mboa* and *tihove*. But there are also more universal dishes, made from various types of meat, which are specially prepared to accompany *canhú*. “This looks like the United Nations. We need this diversity”, says Yok Chan, a renowned Maputo restaurateur, in an allusion to some foreigners who are also present at the *canhú* tasting held every year at the entrepreneur’s farm, thus marking the opening of the *canhú* season.

“With ice it’s nice... This is a time when we exalt our multiculturalism”, says Castigo Langa, a former Mozambican minister and *habitué* of Yok Chan’s *canhú* sessions.

Traditionally, this drink is not sold. It is free, because the ancestors of the communities that consume it believe that it is a gift from the gods. It’s a drink that brings families, friends and communities together to taste it while they talk about their lives.

In Marracuene, when 2 February celebrates the battle of Gwaza Muthini - who in 1895 opposed young warriors against the Portuguese military force, having the warriors won - *canhú* is the main attraction. During the singing and dancing ceremony, with primacy for the Xigubo dance and Marrabenta, *canhú* serves as accompaniment to hippopotamus meat, which is slaughtered to be served during this event. 🌿

# 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

MAPUTO - JOANESBURGO  
2 VOOS DIÁRIOS  
06:50 E 17:20





## A TRADIÇÃO QUE NÃO PÁRA DE SOMAR DEVOTOS

## THE TRADITION THAT DOESN'T STOP ADDING DEVOTEES

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

Na sua quinta, onde começa o distrito de Marracuene, a cerca de 14 quilómetros do centro de Maputo, Yok Chan tem empregados que podiam servir os convidados, mas a paixão do empresário da restauração pela tradição do canhú faz com que seja ele próprio a dar de beber aos familiares e amigos ali presentes.

Os convivas chegam à residência de Chan depois de receberem uma mensagem do homem de negócios a convidá-los para o evento, mas o ambiente de “portas-abertas” é tão receptivo que muitos vão porque alguém lhes disse, ou seja, o famoso “passa a palavra”.

É assim há 25 anos. E este ano, num dia fresco do solarenço Janeiro, também não foi diferente. Tem dois potes de 25 litros cada de bebida fermentada extraída de frutos de canhoeiro, uma árvore tropical muito abundante no sul de Moçambique.

Fiel ao ritual, serve, com a *ntseco* – uma colher de madeira com “boca” funda e cauda estreita –, todos aqueles que lhe estendem o copo para se deliciarem com o mítico líquido.

Outro ritual importante que Yok Chan assinala aos convidados é que antes de beberem o sumo de canhú, este deve ser provado primeiro pelos deuses e, por isso, é imperioso deitar algumas gotas à terra.

“Todo o percurso que leva à produção do canhú faz parte de uma tradição secular, a forma como se apanha a fruta, como se prepara e como se bebe”, conta à Índico, garboso, o “perito” Yok Chan.

In his farm, where the district of Marracuene begins, about 14 kilometers from the center of Maputo, Yok Chan has employees who could serve the guests but the entrepreneur’s passion for bringing back the *canhú* tradition makes him be the one serving family and friends there.

The guests arrive at Chan’s residence after receiving a message from the businessman inviting them to the event but the “open doors” environment is so receptive that many go because someone told them, the famous “word-of-mouth”.

It’s been like this for 25 years. And this year, on a cool January day, it was no different either. He has two 25-liter pots of the fermented drink extracted from marula fruit, a very abundant tropical tree in southern Mozambique.

Faithful to the ritual, he serves the drink with the *canhú* – a wooden spoon with a deep mouth and a narrow tail – to all those that bring forward the glass to enjoy the mythical liquid.

Another important ritual that Yok Chan points out to the guests is that before drinking *canhú*, it must first be tasted by the gods and therefore it is imperative to drop a few drops to the ground.

“The whole course that leads to the production of *canhú* is part of a centuries-old tradition. The way you pick the fruit, how you prepare it and how you drink it”, Yok Chan says.





### Os amantes da bebida receiam o desaparecimento da própria árvore que gera o saboroso líquido, devido à desflorestação.

*Canhú* lovers fear the disappearance of the tree itself, which generates the tasty liquid, due to deforestation.

A “sessão de canhú”, como as gentes do sul de Moçambique se referem à ocasião, não se limita apenas ao sumo, tem também de ter as infalíveis iguarias típicas da região.

O canhú é igualmente sinónimo de mitos. Muitos acreditam que o canhú é um afrodisíaco e a força da fábula levou à separação de casas de banho, uma para mulheres e outra para homens. Uma orientação, à época, inédita para as zonas rurais do sul de Moçambique. Aliás, reza a história que os problemas sexuais e traições que acontecem por conta do canhú são imediatamente perdoados.

Ao longo da Estrada Nacional Nº 1 é normal verem-se à venda garrafas plásticas de um litro com canhú.

A África do Sul antecipou-se há vários anos no negócio e começou a produzir a famosa Amarula com os frutos de canhú.

Os amantes da bebida receiam o desaparecimento da própria árvore que gera o saboroso líquido, devido à desflorestação. Mas, por ora, o canhoeiro mantém a sua imponência e é um fenómeno de popularidade entre Janeiro e Fevereiro de cada ano em Moçambique.

The “*canhú* session”, as the people of southern Mozambique refer to the occasion, is not limited to the juice but also to the infallible delicacies typical of the region.

*Canhú* is also synonymous with myths. Many believe that *canhú* is an aphrodisiac and the myth’s strength is such that it led to the separation of toilets, one for women and one for men.

At the time, an unprecedented orientation for the rural areas of southern Mozambique. In fact, the story goes that the sexual problems and betrayals that happen because of *canhú* are immediately forgiven.

Along National Road No. 1 it is normal to witness plastic 1-liter bottles with *canhú* for sale.

South Africa anticipated the business several years ago and began producing the famous Amarula with the fruits of the marula tree.

*Canhú* lovers fear the disappearance of the tree itself, which generates the tasty liquid, due to deforestation. But for now, the marula tree maintains its magnificence and is a popularity phenomenon between January and February, in Mozambique.

# A ambição do seu negócio



## As nossas soluções

Encontre na Vodacom o parceiro ideal com as tecnologias e suporte que precisa para atingir o sucesso.

Saiba mais em:  
[empresas@vm.co.mz](mailto:empresas@vm.co.mz) ou 84 100

O futuro é tudobom.

## Vamos?





EM 2017, A UNESCO  
RECONHECE A  
ARTE DO PIZZAIOLO  
NAPOLITANO  
COMO PATRIMÓNIO  
IMATERIAL DA  
HUMANIDADE.

IN 2017, UNESCO  
RECOGNIZED THE  
ART OF NEAPOLITAN  
PIZZAIOLO AS  
INTANGIBLE  
CULTURAL HERITAGE  
OF HUMANITY.



TEXTO TEXT:  
PAOLA ROLLETTA,  
EM NÁPOLES IN  
NAPLES  
FOTO PHOTO:  
FRANCESCA  
SCIARRA

Dizemos “pizza” e logo pensamos em Nápoles, mesmo que hoje em dia possamos comer pizza em Roma, Milão, Maputo, Nova Iorque, São Paulo, Luanda... Cada lugar prepara-a como entende, mas são variantes de um prato universal. A pizza muda, envolve-se, é proposta em mil e uma maneiras e conta histórias de miséria e nobreza.

Um prato pobre, nascido do pão, porque quem fazia a pizza era o próprio padeiro. Mas foi em Nápoles, no final do século XVII, que fazer pizza se tornou uma arte autónoma. O *pizzaiolo* deixou de ser o padeiro e fez o seu próprio laboratório, a pizzaria. E encheu a pizza com outros ingredientes, também eles pobres: água, tomate, ervas aromáticas e, eventualmente, queijo. Era vendida na rua, pois no laboratório não havia mesas nem cadeiras. Os trabalhadores, os operários, esperavam o *pizzaiolo* à porta de casa ou do serviço. Mas também os reis, as rainhas e a corte gostavam de pizza...

Em 2017, a UNESCO reconhece a arte do *pizzaiolo* napolitano como Património Imaterial da Humanidade. Então, temos mesmo de ir até Nápoles, à sombra do vulcão Vesúvio, para saborear esta guloseima mundial: Sua Majestade, a Rainha Pizza Margherita.

Pois foi justamente uma questão heráldica a ligar o destino de Nápoles à mágica massa chamada pizza. Reza a história que, em 1889, o *pizzaiolo* Raffaele Esposito chegou à Casa Real de Capodimonte com uma pizza que tinha tomate, mozzarella e manjeriço, em homenagem à bandeira de Itália – vermelho, branco e verde –, que baptizou de Margherita para agradecer à Rainha Margherita (Margarida) de Savóia.

Na realidade, a pizza Margherita é muito mais antiga. Em 1830, num livro de receitas constava a descrição de uma pizza com manjeriço, mozzarella e, por fim, tomate, que servia para cobrir os outros ingredientes.

Mas se por pizza entendermos um disco de massa sobre o qual se colocam vários ingredientes, então a sua história é ainda mais antiga, até dela se fala na Eneida, o poema que Virgílio escreveu no I século antes de Cristo. A palavra “pizza” remonta ao ano de 997 num contrato de

We say “pizza” and soon we think of Naples, even if today we can eat pizza in Rome, Milan, Maputo, New York, São Paulo, Luanda... Each place prepares it as it sees fit but they are variants of a universal dish. Pizza changes, gets involved, is proposed in a thousand and one ways and tells stories of misery and nobility.

A poor man’s dish, born out of bread, because the pizza maker was the baker himself. But it was in Naples, at the end of the seventeenth century, that making pizza became an autonomous art. The *pizzaiolo* stopped being the baker and established his own laboratory, the pizzeria. And filled the pizza with other ingredients, also from a poor background: water, tomato, herbs and eventually cheese. It was sold in the street, because there were no tables or chairs in the lab. The peasants, the workers, waited for the *pizzaiolo* at their door or at their workplace. But kings, queens and the court also liked pizza...

In 2017, UNESCO recognized the art of Neapolitan *pizzaiolo* as Intangible Cultural Heritage of Humanity. So, we really have to visit Naples, under the shadow of the Vesuvius, to taste this world delicacy: His Majesty, the Pizza Queen Margherita.

For it was precisely a heraldic question connecting the fate of Naples with the magical dough called pizza. The story goes that in 1889 *pizzaiolo* Raffaele Esposito arrived at the Royal House of Capodimonte with a pizza that had tomato, mozzarella and basil, in honor of the Italian flag - red, white and green - which he christened Margherita to thank Queen Margherita of Savoy.

In fact, the pizza margherita is much older. A cookbook from 1830 described a pizza made with basil, mozzarella, and tomato, placed to cover the other ingredients.

But if by pizza we mean a dough dish on which various ingredients are placed, then its history is even older. It is spoken of in the Aeneid, the poem that Virgil wrote in the first century BC.

The word “pizza” dates back to 997, in a contract for the rental of a mill on the Garigliano river, near Naples,

# SUA MAJESTADE, A PIZZA HER MAJESTY, THE PIZZA

**Mas se por pizza entendermos um disco de massa sobre o qual se colocam vários ingredientes, então a sua história é ainda mais antiga, até dela se fala na Eneida, o poema que Virgílio escreveu no I século antes de Cristo.**

But if by pizza we mean a dough dish on which various ingredients are placed, then its history is even older. It is spoken of in the Aeneid, the poem that Virgil wrote in the first century BC.



aluguer de um moinho no rio Garigliano, perto de Nápoles, onde se estabelecia que, além do aluguer, o senhorio pretendia também 12 pizzas. Essas, sim, sem tomate, sendo que este foi introduzido na Europa após a “descoberta” da América, em 1492.

Comer pizza é “comer” a história de Itália. Pois, até ao começo do século XX, a pizza e as pizzarias permaneceram como um fenómeno da cidade de Nápoles e arredores, pertencentes ao Reino de Nápoles. Com a unidade de Itália, no final do século XIX, houve uma forte migração interna, tornando-se um prato típico italiano. Depois da II Guerra Mundial, com a forte emigração italiana para o estrangeiro, a pizza torna-se um fenómeno global.

Seja por causa do ar ou da água, a verdadeira pizza tem de ser saboreada numa das milhares pizzarias de Nápoles, algumas das quais com mais de 100 anos. Comer uma pizza em Nápoles é uma outra coisa: é uma experiência real! 🍕

where it was established that in addition to the rental, the landlord also wanted 12 pizzas. These without tomato, with it only being introduced in Europe after the “discovery” of America, in 1492.

Eating pizza is “eating” the history of Italy. For, until the beginning of the 20th century, pizza and pizzerias remained a phenomenon of the city of Naples and its surroundings, belonging to the Kingdom of Naples. With the unification of Italy, at the end of the nineteenth century, there was strong internal migration, becoming a typical Italian dish. After World War II, with the strong Italian emigration, pizza becomes a global phenomenon.

Whether because of the air or the water, real pizza has to be savored in one of the thousands of pizzerias in Naples, some of which are over 100 years old. Eating a pizza in Naples is a different thing: it's a real experience! 🍕

**1** Inventada em Itália, hoje a pizza é feita em vários países e de formas diferentes. Invented in Italy, nowadays pizza is made in several countries and in different styles.

# Celebrando a Mulher



FUNDAÇÃO  
FERNANDO  
LEITE COUTO



## L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE

# UMA HISTÓRIA DE AMOR EM APENAS DUAS PIZZAS A LOVE STORY IN JUST TWO PIZZAS

**TEXTO** TEXT:  
PAOLA ROLLETTA,  
EM NÁPOLES IN  
NÁPOLES  
**FOTO** PHOTO:  
FRANCESCA  
SCIARRA

Uma vez em Nápoles, é obrigatório visitar a L'Antica Pizzeria da Michele. Foi Salvatore Condurro quem, em 1870, abriu este espaço. Ele não tinha muito jeito para o negócio, mas fazia uma pizza ótima. Quem pensou no negócio foi o filho dele, Michele, que deu o nome à pizzeria.

Hoje está na quinta geração, na sua sede de Via Cesare Sersale, aberta das 11h às 23h, e continua a servir, como indicam os puristas, pizza de dois sabores apenas: Margherita (com tomate, queijo *mozzarella* e manjeriço) e Marinara (tomate, oregãos e nada mais). À vista está o forno sempre aceso, à volta dele os *pizzaioli* e os clientes nas três salas. Nas paredes estão muitas fotografias dos membros da família Condurro, actores, políticos, futebolistas e Julia Roberts.

Foi aqui, nesta pizzeria, que foi rodado parte do filme "Comer, Rezar, Amar", no qual Julia Roberts, a protagonista, chega a Nápoles durante uma viagem em busca dela própria. Na capital da pizza, a actriz pára numa pizzeria e fica apaixonada... pela pizza!

"Um dia recebemos um livro assinado por uma escritora americana. Ela tinha comido a nossa pizza alguns meses antes, mas não tínhamos reconhecido. Era

Once in Naples, it is mandatory to visit L'Antica Pizzeria da Michele. It was Salvatore Condurro who, in 1870, opened this venue. He didn't have much of a knack for business but he made great pizza. Who thought of the business was his son, Michele, who gave the name to the pizzeria.

Today, it's in its fifth generation, at its headquarters on Via Cesare Sersale, open from 11 AM to 11 PM, and continues to serve, as purists would say, two flavors of pizza only: Margherita (with tomato, mozzarella and basil) and Marinara (tomato, oregano and nothing else). In sight is the continuously burning oven, around it the *pizzaioli* and the customers in the three rooms. On the walls are the many photographs of members of the Condurro family, actors, politicians, footballers and Julia Roberts.

It was here, in this pizzeria, that part of the movie *Eat, Pray, Love* was filmed, in which Julia Roberts, the protagonist, arrives in Naples during a trip in search of herself. In the pizza capital of the world, the actress stops at a pizzeria and falls in love with... pizza!

"One day we received a book signed by an American writer. She had eaten our pizza a few months before but we hadn't recognized her. It was Elizabeth

# A MARGARITA

À QUANDO STA D' BENESSERE  
A GENTE PENZA A SPENNERE  
E MÒ PURE O CHIU' POVERO  
O SIENTE E CUMANNÀ;

VOGLIO UNA PIZZA A VONGOLE  
CHIENA È FUNGHETTE E COZZECHE  
CON GAMBERETTI E OSTRICHE  
D' O MARE E STA CITTA'.

AL CENTRO POI CE VOGLIO  
N' UOVO FATTO ALLA COCCA  
E CO LIGUORE STOK  
L' AVITA ANNAFFIA.

QUANDO SENTENNO ST' ORDINE  
CE VENE CCA' NA STIZZA  
PENZANNO MA STI PIZZE,  
SONGO PAPOCCHIE O CHE.

CA SE RISPETTA À REGOLA  
FACENNO À VERA PIZZA  
CHELLA CH' È NATA A NAPULE  
QUASE CIENT' ANNE FA.

CHESTA RICETTA ANTICA  
SI CHIAMMA **MARGARITA**  
CA QUANNO È FATTA ARTE  
PO GHÌ NANT' A NU RE.

PERCIÒ NUN È CERCATE  
STI PIZZE COMPLICATE  
CA FANNO MALE À SACCA,  
È O STOMMACO PATÌ.

Per info @ G. ESPOSITO





## Foi nesta pizzaria que foi rodado parte do filme “Comer, Rezar, Amar”, no qual Julia Roberts, a protagonista, chega a Nápoles durante uma viagem em busca dela própria e apaixonou-se... pela pizza!

It was here, in this pizzeria, that part of the movie Eat, Pray, Love was filmed, in which Julia Roberts, the protagonist, arrives in Naples during a trip in search of herself and falls in love with... pizza!

Elizabeth Gilbert”, conta Daniela Condurro, uma das herdeiras da pizzaria. “Dedicou-nos belas palavras e fez conhecer a nossa pizzaria em todo o mundo, pois do livro foi feito o filme com a Julia Roberts, onde aparece também o meu pai!”, recorda Daniela.

É preciso armar-se de paciência porque há sempre uma longa fila para entrar na L’Antica Pizzeria da Michele. Clientes napolitanos e clientes de todo o mundo comem a pizza nas mesas de mármore, um juntinho ao outro. Não há nenhum luxo, a decoração é minimalista, mas a pizza... ahi aquela pizza... “Eu sempre pensara que, no que diz respeito à base da pizza, a vida nos oferecia duas possibilidades: crocante e fina ou grossa e pastosa. Quem teria pensado que no mundo havia uma pizza fina e até pastosa? Pizza fina, pastosa, consistente, elástica, requintada, escorregadia e saborosa”, brinca Daniela Condurro.

A história da família Condurro gira à volta da pizza artesanal, feita com poucos e bons ingredientes e técnica antiga. Tudo feito rigorosamente à mão. E com doçura, “se não a pizza sofre e não é boa”, diz Daniela, que conta ainda: “Quando abrimos a nossa pizzaria em Tóquio, em 2011, decidimos fundar uma nova sociedade, a L’Antica Pizzeria da Michele in the world, para proteger a nossa marca, garantir a nossa qualidade, mantendo a tradição familiar”. A L’Antica Pizzeria da Michele in the world ocupa-se de tudo: formação, inspeção, *know how*. A marca é muito forte e hoje já são duas pizzarias no Japão, cinco na Itália, uma em Londres e uma em Barcelona. Está prevista a abertura, brevemente, em Los Angeles e no Dubai. Com a sede de Nápoles, a L’Antica Pizzeria da Michele é a primeira e histórica, como o coração vivo e apaixonado desta aventura global. E como diria, Julia Roberts: “Eu gosto tanto da minha pizza que, no meu delírio, tenho a certeza de que ela gosta de mim também. De facto, entre mim e minha pizza está a nascer uma relação pessoal próxima, quase uma história de amor”.

Gilbert”, says Daniela Condurro, one of the heirs of the pizzeria. “She dedicated beautiful words to us and made our pizzeria known around the world, because the book is the base for the movie with Julia Roberts, where my dad also shows up!”, Daniela recalls.

You must arm yourself with patience because there is always a long queue to get in the L’Antica Pizzeria da Michele. Neapolitan customers from all over the world eat the pizza on the marble tables, very close together. There is no luxury, the decor is minimalist, but the pizza... wow, that pizza... “I had always thought that as far as the pizza base was concerned, life offered us two possibilities: crispy and thin or thick and doughy. Who would have thought that there was in the world a thin and doughy pizza? Thin, doughy, consistent, elastic, exquisite, slippery and tasty pizza”, Daniela Condurro jokes.

The history of the Condurro family revolves around the artisanal pizza, made with few top-grade ingredients and an ancient technique. All done strictly by hand. And kindly, “if not, the pizza suffers and it isn’t good”, Daniela says, who also adds: “When we opened our pizzeria in Tokyo, in 2011, we decided to establish a new company, L’Antica Pizzeria da Michele in the World, to protect our brand and ensure our quality while maintaining the family tradition.” L’Antica Pizzeria da Michele in the World takes care of everything: training, inspection, know-how. The brand is very strong and today there are two pizzerias in Japan, five in Italy, one in London and one in Barcelona. It is expected to open soon in Los Angeles and Dubai. With its headquarters in Naples, L’Antica Pizzeria da Michele is the first and historic, like the lively and passionate heart of this global adventure. And as Julia Roberts would say: “I like my pizza so much that in my delirium I become convinced that it likes me too. As though a close personal relationship was growing between me and my pizza, practically a love story.”



**FRANS K SMIT**

# UMA HARMONIA DE SABORES

## A HARMONY OF FLAVORS

### FRANS K SMIT

**PAÍS** África do Sul  
**REGIÃO** Stellenbosch

**TIPO DE UVA**  
Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc,  
Syrah, Merlot  
e Pinotage

**OLFACTO** Frutas  
vermelhas, cerejas  
e uma leve sensação  
de hortelã

**GUSTATIVO** Sedoso  
e um final suave  
e longo

**TEMPERATURA A QUE  
DEVE SER SERVIDO**  
17° a 21° C

**COUNTRY**  
South Africa  
**REGION** Stellenbosch  
**GRAPE VARIETY**  
Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc,  
Syrah, Merlot and  
Pinotage

**SMELL** Berries,  
cherries and a light  
mint smell

**PALATE** Silky and  
smooth long finish

**SERVING  
TEMPERATURE**  
17° to 21°C



Recomendado para acompanhar pratos com carne de vaca, cordeiro, carne de porco, ou comida apimentada, o vinho Frans K Smit 2013 tinto tem um excelente equilíbrio entre o açúcar e acidez natural. É um vinho fresco. Fresco em idade, pois a sua produção remonta à década de 80, e fresco por ser um produto com origem nas videiras que beneficiam das águas do mar.

“O equilíbrio e a elegância refinada dessa mistura, com o seu final longo, é o resultado de uma estação de crescimento que fica nos livros como um vinho perfeito. Com todas as uvas da região vinícola de Helderberg (Cabo Ocidental da África do Sul), fomos capazes de alcançar consistência no estilo. A casta Cabernet Sauvignon foi tudo o que queríamos que fosse – e mais –, por isso deu-lhe dominância na mistura. Adicionando Cabernet Franc, de uma safra mais jovem na mistura final, contribuiu com frescor e acabou por ser um elemento surpresa”, descreve a adega produtora Spier. A fermentação das uvas, colhidas e seleccionadas manualmente, é feita em barril num período de 24 meses. Na mistura final é adicionada uma pequena percentagem de Cabernet Franc ligeiramente mais jovem. De seguida, o vinho é devolvido aos barris por mais quatro ou cinco meses para o processo de maturação, onde ganha a coloração de um vermelho rubi vibrante e profundo. O vinho complexo e denso, que resulta de uma mistura de vários tipos de uva, tem uma percentagem alcoólica de 14,65%.

Recommended to accompany beef, lamb, pork, or spicy food dishes, the Frans K Smit 2013 red wine has an excellent balance between sugar content and natural acidity. It's a fresh wine. Fresh in terms of history, because its production dates back to the 80's, and fresh because it is a product made from the vines that benefit from seawaters.

“The balance and refined elegance of this blend, with its long finish, is the result of a growing season that registers in books like a perfect wine. With all the grapes coming from the Helderberg wine region (South Africa's Western Cape), we were able to achieve consistency in style. The Cabernet Sauvignon variety was everything we wanted it to be - and more - so we made it dominate the blend. Adding Cabernet Franc from a younger crop to the final blend contributed freshness and turned out to be a surprise element”, the Spier winery claims. The fermentation of the grapes, harvested and selected manually, is made in a barrel for a period of 24 months. A small percentage of a slightly younger Cabernet Franc is added to the final blend. Then, the wine is returned to the barrels for another four or five months for the maturation process, where it is imbued with a vibrant and deep ruby red. The complex and dense wine, which results from a mixture of several types of grapes, has an alcoholic percentage of 14.65%.

**TEXTO** TEXT: FREDERICO JAMISSE  
**FOTO** PHOTO: CEDIDA PELA MARCA  
COURTESY OF THE BRAND





## **CULTURA** CULTURE

### **ALTITUDE**

ALTITUDE

**JOÃO ROXO**

**A irreverência de um mundo por criar . 44**

The irreverence of a world yet to be created

**CARLOS PARADONA**

**“O mundo tem de conhecer a nossa literatura” . 48**

“The world has to know our literature”

---

### **JANELA**

WINDOW

**Uma cripta por desvendar? . 52**

A crypt to unveil?

---

### **ROTAS**

ROUTES

**Mapa Cultural . 53**

Cultural Map



JOÃO ROXO

# A IRREVERÊNCIA DE UM MUNDO POR CRIAR

## THE IRREVERENCE OF A WORLD YET TO BE CREATED

A irreverência de João sente-se no seu andar. Quando está sentado, é o entusiasmo que coloca em cada frase que caracteriza a sua expressão artística. Tira os óculos e sorri. Mesmo que não diga nada, percebe-se que a sua mente viajou por meros segundos, quer seja pela complexidade de todas as línguas faladas em Moçambique, quer pela sobremesa que irá provar a seguir. Mais do que um artista, João Roxo é um comunicador nato.

Cresceu rodeado de arte, dos pais aos avós, é resultado de um ambiente familiar com uma ligação estreita à fotografia, à arquitectura e a outras expressões artísticas. Quis ser arquitecto mas, hoje, João Roxo é assumidamente um criador de arte.

Em 2018, João Roxo teve um dos marcos altos do seu caminho ao expor “Objectos em Trânsito”, a sua primeira exposição individual, no Centro Cultural Português, em Maputo. A sua formação foi mista: começou em Moçambique, passou por Portugal e terminou na Holanda, onde concluiu o Mestrado no Departamento de Design do Sandberg Institute com o projecto “The Hands That Feed You”, uma reflexão sobre as dependências de um mundo globalizado.

A sua comunicação é reflexo do seu trabalho: multiplataforma. Orientado por um *design* global, holístico, nas suas palavras, compreende a área como uma disciplina integrada. O *design* de comunicação e industrial levou-o, desde o início da sua carreira, a explorar áreas

João’s irreverence can be seen in his stride. When he’s sitting down, it is the enthusiasm he puts into every sentence that characterizes his artistic expression. He takes off his glasses and smiles. Even if he doesn’t say anything, you can see that his mind has wandered for a few seconds seconds, either because of the complexity of all the languages spoken in Mozambique, or because of the dessert he will taste next. More than an artist, João Roxo is a born communicator.

He grew up surrounded by art. From his parents to his grandparents, he’s the result of a family environment with a close connection to photography, architecture and other artistic expressions. I wanted to be an architect but today, João Roxo is an art creator.

In 2018, João Roxo had one of the highlights in his path when he displayed *Objectos em Trânsito*, his first solo exhibition, at the Portuguese Cultural Center in Maputo. He had mixed training: he started in Mozambique, went to Portugal and finished in Holland, where he completed his Master’s degree in the Design Department of the Sandberg Institute with the project *The Hands That Feed You*, a reflection on depending on a globalized world.

His communication is a reflection of his work: multiplatform. Guided by, in his words, a holistic, global design, he understands the area as an integrated discipline. Communication and industrial design has led him from the beginning of his career to explore multidisciplinary

**TEXTO** TEXT:  
ELIANA SILVA  
**FOTO** PHOTO:  
JAY GARRIDO

**Quis ser arquitecto, mas hoje João Roxo é assumidamente um criador de arte.**

I wanted to be an architect but today, João Roxo is an art creator.



pluridisciplinares alternando a imagem, o texto ou o *habitat* audiovisual. Co-fundou e dirigiu o departamento criativo da ANIMA Estúdio Criativo porque acreditava que o mercado moçambicano precisava de agências que respondessem de forma mais crítica às necessidades do público nacional. A transparência do artista salta à vista e quando lhe é pedida uma auto-descrição, as suspeitas confirmam-se: “Quando entrei no mercado de trabalho acabei por me especializar no *design* gráfico e editorial e assumo-me, desde há cerca de um ano, como um artista visual. Comecei a trabalhar como *freelancer* e dessa forma acabava sempre por ter mais liberdade, e fui assumindo os desafios que foram surgindo. Na altura em que criámos o estúdio criativo (a ANIMA), embora fossemos todos criativos, tivemos que nos subdividir por áreas por motivos estruturais. E acabei dedicando-me mais ao *design* e à comunicação”, conclui João.

Inspirado pelo que o rodeia, Roxo questiona os ciclos sociais por onde se move. As suas referências de trabalho alteram entre influências do *design* do Norte da Europa e a pesquisa sobre os processos criativos que acontecem no Hemisfério Sul. Com a lente bem focada no quotidiano moçambicano, os seus trabalhos refletem, por exemplo, a sua percepção sobre a dependência económica entre o mundo ocidental e os países (considerados) sub-desenvolvidos, além das consequências sociais inerentes a essa dinâmica. Enquanto o olhar apropria informação, todos os outros sentidos de João Roxo estão concentrados no desenho de algo não só novo, mas acima de

areas by alternating images, text or the audiovisual habitat. He co-founded and led ANIMA Estúdio Criativo’s creative department because he believed that the Mozambican market needed agencies that responded more critically to the needs of the national public.

The artist’s transparency is obvious and when asked for a self-description, the suspicions are confirmed: “When I entered the job market, I ended up specializing in graphic and editorial design and I started seeing myself, for a year now, as a visual artist. I started working as a freelancer and in that way I ended up always having more freedom, and I took on the challenges that were emerging. When we established the creative studio (ANIMA), although we were all creative people, we had to subdivide ourselves into areas, for structural reasons. And I ended up dedicating myself more to design and communication”, João concludes.

Inspired by his surroundings, Roxo questions the social circles through which he circulates. His work references change between Northern European design influences and research on the creative processes taking place in the southern hemisphere. With his lens focused on Mozambican daily life, his work reflects, for example, his perception of the economic dependence between the Western world and underdeveloped countries, as well as the social consequences inherent to this dynamic.

While his sight takes in information, all of João Roxo’s other senses are focused on designing something not only new but above all relevant. The



**Em 2018, João Roxo teve um dos marcos altos do seu caminho ao expor “Objectos em Trânsito”, a sua primeira exposição individual, no Centro Cultural Português, em Maputo.**

In 2018, João Roxo had one of the highlights in his path when he displayed *Objectos em Trânsito*, his first solo exhibition, at the Portuguese Cultural Center in Maputo.



tudo, relevante. A ansiedade em construir algo significativo para o mercado nacional mantém-se a mesma que o levou a conceptualizar o seu próprio espaço de criação. Hoje, todavia, os projectos surgem com outro dinamismo. O ano 2018 terminou com, provavelmente, um grande marco na carreira de João Roxo. Quis criar, criou. “Para já tenho convites para expor em vários sítios: África do Sul, em Durban e Joanesburgo; Suíça e Bélgica. Depois, o plano é de criar uma plataforma, um *website*, que se irá chamar ‘Third Space’, onde continuaremos a convidar pessoas para partilharem a visão e, eventualmente, iremos transformar esse conteúdo em edições impressas. Um repositório de reflexão e experimentação para artistas e não só”, revela.

O seu interesse passa, acima de tudo, em participar no desenvolvimento de práticas educativas e na construção de comunidades criativas focadas no contexto e na abordagem crítica, especulativa e experimental. 🌱

anxiety to build something meaningful for the national market is still the same that has led him to conceptualize his own creative space. Nowadays, however, the projects emerge with another dynamism.

The year 2018 ended with probably a great milestone in the career of João Roxo. He wanted to create, so he created. “I already have invitations to exhibit in several places: South Africa, in Durban and Johannesburg; Switzerland and Belgium. Then, the plan is to create a platform, a website, which will be called “Third Space”, where we will continue to invite people to share their vision and eventually we will turn that content into printed editions. A repository of reflection and experimentation for artists and other things”, he reveals.

His interest is above all to participate in the development of educational practices, and in the construction of creative communities focused on context and a critical, speculative and experimental approach. 🌱







## Sempre notei uma distância entre o escritor e o leitor. Pretendemos aproximá-los.

I've always noticed a gap between the writer and the reader. We intend to bring them closer. ■■

Carlos Paradona Rufino Roque é o novo Secretário-geral da Associação dos Escritores Moçambicanos (AEMO), em substituição de Ungulani Ba Ka Khosa. Para perceber que destino terá a instituição nas suas mãos, encontrámo-lo no seu escritório, em Maputo. Na conversa, o escritor disse ter a intenção de colocar a literatura moçambicana em “Nova Iorque, Tóquio ou Londres”.

### QUEM É CARLOS PARADONA RUFINO ROQUE?

Sou um escritor que se iniciou oficialmente nos anos 80 com um poema no “Notícias da Beira”. Mudei-me para Maputo e continuei a minha relação com a literatura. É nesse contexto que participei na Conferência Constitutiva da criação da AEMO, em 1982. Fiz parte da, hoje chamada, Geração Charrua. Publiquei o meu primeiro livro de poesia em 1991, com o título “Gestação do Luar”. Fui secretário-adjunto da AEMO, no elenco do Jorge Oliveira.

### QUER CONTAR-NOS COMO É QUE A LITERATURA ENTRA NA SUA VIDA?

Sempre gostei de ler, desde o ensino primário, quando frequentava a 3ª classe. No ensino secundário fui consolidando esse gosto. As leituras levaram-me para a escrita. Comecei a escrever nos anos 1978 e 1979.

### LEMBRA-SE DE ALGUNS NOMES QUE MOVIAM O SEU ESPÍRITO NESTA FASE INICIAL?

Recordo-me de José Craveirinha, Orlando Mendes e Sebastião Alba. Marcaram-me também o poeta brasileiro Carlos Drummond de Andrade, os portugueses Fernando Pessoa, Sophia de Mello Breyner. Estudei em Cuba

Carlos Paradona Rufino Roque is the new Secretary General of the Association of Mozambican Writers (AEMO), replacing Ungulani Ba Ka Khosa. To find out what direction the association will take in his hands, we went to meet him at his office in Maputo. In the conversation, the writer said he intended to put Mozambican literature in “New York, Tokyo or London”.

### WHO IS CARLOS PARADONA RUFINO ROQUE?

I am a writer who officially started in the 80s with a poem in the Notícias da Beira. I moved to Maputo and continued my relationship with literature. It is in this context that I took part in the Constitutive Conference which established AEMO in 1982. I was part of the now called *Geração Charrua* (*Charrua Generation*, named after the literary magazine *Charrua*). I published my first poetry book in 1991, entitled *Gestação do Luar*. I was assistant secretary at AEMO, under Jorge Oliveira.

### DO YOU WANT TO TELL US HOW LITERATURE COMES INTO YOUR LIFE?

I always enjoyed reading, since primary school, when I was in 3<sup>rd</sup> grade. In high school, I consolidated this taste. Reading led me to writing. I started writing in 1978 and 1979.

### DO YOU REMEMBER SOME NAMES THAT MOVED YOUR SPIRIT AT THIS EARLY STAGE?

I remember José Craveirinha, Orlando Mendes and Sebastião Alba. I was also influenced by Brazilian poet Carlos Drummond de Andrade, and the Portuguese Fernando Pessoa and Sophia de Mello Breyner. I studied in Cuba

CARLOS PARADONA

“O MUNDO TEM DE CONHECER  
A NOSSA LITERATURA”

“THE WORLD HAS TO KNOW  
OUR LITERATURE”



e lá conheci Nicolas Guillén, Pablo Neruda. Na prosa, recordo-me de Luís Bernardo Honwana, Orlando Mendes, o angolano Luandino Vieira e o brasileiro Jorge Amado.

#### QUAL FOI O CONTRIBUTO DA AEMO NA SUA CONSTRUÇÃO LITERÁRIA?

Nos anos 80 havia uma espécie de sede literária por parte de quem queria ler e escrever. Nas livrarias não havia livros. Quando se criou a agremiação vinha aqui para ler e trocar impressões com os mais velhos, Eduardo White, Juvenal Bucuane, Armando Artur, nos jantares literários. Isso ajudou-me.

#### O QUE SIGNIFICAVA UM MOVIMENTO COMO ESSE NUM CONTEXTO EM QUE FALTAVA TUDO, INCLUSIVE O LIVRO?

Era um grande desafio. E era preciso escrever-se com uma nova visão, tinha que se sair da literatura de combate. E conseguimos. A literatura de fácil acesso era revolucionária. Foi um ambiente difícil mas que criou oportunidades. Penso que nos estava destinado. Foi nessa altura que nos fizemos os escritores que somos hoje.

#### QUANDO É QUE DECIDE CONCORRER PARA O SECRETARIADO DA AEMO?

Um grupo de confrades aproximou-se e formulou o convite. Aceitei por eles e por entender que tenho uma

and met Nicolas Guillén and Pablo Neruda. In prose, I remember Luís Bernardo Honwana, Orlando Mendes, Angolan Luandino Vieira and Brazilian Jorge Amado.

#### WHAT WAS AEMO'S CONTRIBUTION TO YOUR LITERARY CONSTRUCT?

In the 1980s there was a sort of literary thirst from those who wanted to read and write. There were no books in the bookstores. When the association was established, I used to come here to read and exchange impressions with the older members, Eduardo White, Juvenal Bucuane, Armando Artur, in the literary dinners. That helped me.

#### WHAT DID SUCH A MOVEMENT MEAN IN A CONTEXT WHERE EVERYTHING WAS MISSING, INCLUDING BOOKS?

It was a big challenge. And it was necessary to write with a new vision. We had to leave war literature behind. And we did it. Easily accessible literature was revolutionary. It was a difficult environment but one which created opportunities. I think we were meant to do it. That's when we became the writers we are today.

#### WHEN DID YOU DECIDE TO RUN FOR AEMO'S SECRETARIAT?

A group of fellow members approached me and presented the invitation. I accepted it for them and be-

**1** Carlos Paradona é o novo Secretário-geral da AEMO. Carlos Paradona is AEMO's new secretary-general.

**2** Carlos Paradona quer internacionalizar a literatura moçambicana. Carlos Paradona wants to internationalize Mozambican literature.

contribuição a dar. Entendo que a AEMO precisa da minha visão para os novos desafios.

#### E QUE VISÃO É ESSA?

Sempre notei uma distância entre o escritor e o leitor. Pretendemos aproximá-los. A outra visão é internacionalizar a nossa literatura. Precisamos de ter as nossas obras traduzidas e editadas em línguas estrangeiras. O mundo tem de conhecer a nossa literatura. A nossa escrita tem qualidade que não se afasta da de outras paragens, o que justifica que possamos estar em Nova Iorque, Tóquio ou Londres. Pensamos em valorizar o escritor, o que passa por criarmos condições para um retiro literário, darmos bolsas para que esse escritor possa estar numa casa fora do centro urbano, isolado, para concluir a sua obra com todas as condições criadas. 🇵🇹

cause I feel like I have a contribution to make. I understand that AEMO needs my vision for its new challenges.

#### AND WHAT VISION IS THAT?

I've always noticed a gap between the writer and the reader. We intend to bring them closer. My other vision is to internationalize our literature. We need to have our works translated and published in foreign languages. The world has to know our literature. Our writing has quality that is not far from that of other places, which justifies being in New York, Tokyo or London. We want to value the writer, which must be done by creating conditions for a literary retreat, giving out scholarships so that writers can be in a house outside the urban centers, isolated to complete his/her work with all the required conditions. 🇵🇹



**Quando se criou a AEMO vinha aqui para ler e trocar impressões com os mais velhos, Eduardo White, Juvenal Bucuane, Armando Artur, nos jantares literários. Isso ajudou-me.**

When AEMO was established, I used to come here to read and exchange impressions with the older members, Eduardo White, Juvenal Bucuane, Armando Artur, in the literary dinners. That helped me. 🇵🇹



Só a profusão de sapatos e chinelos na soleira da porta estreita à face da Avenida dos Continuadores denuncia a mesquita seminal da Ilha de Moçambique, incrustada no casario baixo fronteiro à antiga casa dos Governadores. Sendo o primeiro templo maometano insular, cuja construção datará do século XIII, quando o Islão dominava toda a costa oriental africana antes da imposição de fortes e feitorias portuguesas, dos cinco que hoje existem, todos sunitas – e todos cheios, que o Islão é professado por 95% da população local –, é também o mais pequeno.

Franqueada a porta verde, ocorre um vestíbulo onde consta, na parede cor de menta, o ano de 1439, tradução maometana para o 2018 da Graça do Senhor. Do lado direito, uma sala atapetada com 10 metros quadrados, se tanto, acolhe os fiéis que respondem à chamada do muezim, uma comunidade de 30 prosélitos mimando, nos gestos e nas orações que seguem os preceitos do Corão, o imã Mussaji Fatira. O sacerdote de 60 anos e pai de oito, veio da Cabaceira Pequena há décadas para exercer, por conta própria, a profissão de estofador. E calhou na vizinhança da mesquita cujas orações agora lidera.

Nem sempre o templo esteve assim. Depois de uma intervenção profunda em que as crónicas laicas datam do início do século XX, diz Fatira, no macua natal, que não há muito “esta era uma mesquita esquecida, uma ruína. Foi o Sheik Afiz Abdul Razaq (o líder religioso da Mesquita Central da Ilha) que mandou limpar tudo e recuperar o possível”, assinala. Faltou verba, porém, para continuar os trabalhos que poderiam ter devolvido as feições originais ao singelo templo. O qual outrora, teria uma sala para meia centena de acólitos que terá ardido, deixando um terraço provisório, com três arcos ao fundo sob os quais estarão sepultados, de acordo com Fatira, “alguns dos antigos imãs”. Uma suposta cripta de insignes muçulmanos instalados na encosta voltada para o Índico e que carece, ainda, de estudo. 🕌

Only the profusion of shoes and slippers on the threshold of the narrow door by Avenida dos Continuadores lets passers-by discover Island of Moçambique's seminal mosque, encrusted in the houses below the former Governors' House. Being the first insular Mohammedan temple, whose construction dates back to the 13<sup>th</sup> century when Islam dominated the entire eastern African coast before the imposition of Portuguese forts and trading posts, of the five that remain today, all of them Sunni - and all full, being that Islam is professed by 95% of the local population - it is also the smallest.

When the green door is crossed, there is a vestibule with a mint-colored wall presenting the year 1439, a Mohammedan equivalent for the year of our Lord 2018. On the right side, a 10-square meter carpeted room, if that, welcomes the faithful who answer the call of the muezzin, a community of 30 proselytes idolizing, with gestures and prayers that follow the precepts of the Koran, the imam Mussaji Fatira. The 60-year-old priest and father of eight came from Cabaceira Pequena decades ago to pursue the profession of upholsterer on his own. And he settled in the vicinity of the mosque where he now leads the prayers.

The temple was not always like this. After a profound intervention which the secular chronicles date from the beginning of the 20th century, Fatira says in her native Macua that not long “it was a forgotten mosque, a ruin. It was Sheik Afiz Abdul Razaq (the religious leader of the Island's Central Mosque) who ordered everything that could to be cleaned and recovered”, he highlights. However, there wasn't enough money to continue the works that could have returned the original features to the plain temple. Which once had a room for half a hundred acolytes, and which is thought to have burned down, leaving a temporary terrace with three arches in the background under which, according to Fatira, “some of the former imams” are buried. A supposed crypt of distinguished Muslims set up on the slope facing the Indian Ocean and still to be sufficiently studied. 🕌

## UMA CRIPTA POR DESVENDAR? A CRYPT TO UNVEIL?

**TEXTO** TEXT:  
ELMANO MADAIL  
**FOTO** PHOTO:  
JAY GARRIDO



# 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

**29/30. MAR**

**CAPE TOWN JAZZ FESTIVAL**



**MÚSICA MUSIC**

Em 2019, celebra-se a 20ª edição do Cape Town Jazz Festival, uma referência mundial no que diz respeito a eventos de jazz. Serão dois dias de música, dança e *workshops*. A cidade do Cabo vai receber as actuações de Chaka Khan (EUA), Elliane Elias (Brasil), The Lady Day Big Band (África do Sul), Moonchild (EUA), Shekhihah (África do Sul), entre muitos outros artistas.

In 2019, the 20th edition of the Cape Town Jazz Festival is celebrated, a world reference with regard to jazz events. It will be two days of music, dance and workshops. Cape Town will welcome performances by Chaka Khan (USA), Elliane Elias (Brazil), The Lady Day Big Band (South Africa), Moonchild (USA), Shekhihah (South Africa), among many other artists.

**MOÇAMBIQUE MOZAMBIQUE**  
**MAPUTO**

**FESTIVAL INTERNACIONAL DE TANGO INTERNATIONAL TANGO FESTIVAL**  
**VÁRIAS MANIFESTAÇÕES ARTÍSTICAS SEVERAL ARTISTIC MANIFESTATIONS**

▶ De 11 a 16 de Março, em vários locais como Fundação Fernando Leite Couto ou CFM. From 11 to 16 March, in several locations namely, the Fernando Leite Couto Foundation or CFM.  
[www.tangoarte.com](http://www.tangoarte.com)

**"ORGANIC STORYTELLING", DE MARCO RUDY "ORGANIC STORYTELLING", BY MARCO RUDY**

**BANDA DESENHADA COMICS**  
▶ Até dia 15 de Março, na Machamba Criativa, durante todo o dia. Until 15 March, at Machamba Criativa, throughout the day.  
[facebook.com/machambacriativa/](https://facebook.com/machambacriativa/)

**BEIRA**

**SHOW MATIAS DAMÁSIO**  
**MÚSICA MUSIC**

▶ Dia 8 de Março, no Pavilhão dos Desportos, na província de Sofala, às 20h. 8 March, at the Pavilhão dos Desportos, in the province of Sofala, at 8 PM.  
[facebook.com/matiasdamasiooficial/](https://facebook.com/matiasdamasiooficial/)

**ÁFRICA AFRICA**

**CAPE TOWN JAZZ FESTIVAL**  
**MÚSICA MUSIC**

▶ Dias 29 e 30 de Março, no Convention Centre, Cidade do Cabo, às 18h. 29 and 30 March, at the Convention Centre, Cape Town, at 6 PM.  
[www.capetownjazzfest.com](http://www.capetownjazzfest.com)

**FESTIVAL AFRIKABURN**  
**VÁRIAS MANIFESTAÇÕES ARTÍSTICAS SEVERAL ARTISTIC MANIFESTATIONS**

▶ De 29 de Abril a 5 de Maio, no deserto de Tankwa Karoo, na África do Sul. É um festival transformativo, que implica a criação anual no deserto de uma cidade temporária. From 29 April to 5 May, in the Tankwa Karoo desert, South Africa. It is a transformative festival, which involves the annual establishment of a temporary city in the desert.  
[www.afrikaburn.com](http://www.afrikaburn.com)

**ATLANTIC MUSIC EXPO**  
**MÚSICA MUSIC**

▶ De 8 a 11 de Abril, na Cidade da Praia, Cabo Verde. É a segunda edição da feira de música que reúne artistas do jazz, funk, rock, pop e R&B. From April 8 to 11, in the city of Praia, Cape Verde. It is the second edition of the music fair that brings together jazz, funk, rock, pop and R&B artists.  
[www.atlanticmusicexpo.com](http://www.atlanticmusicexpo.com)

**VÁRIAS MANIFESTAÇÕES ARTÍSTICAS SEVERAL ARTISTIC MANIFESTATIONS**

O Festival Internacional de Tango vai acontecer pela segunda vez em Maputo. Organizado pela Tangueart, o evento contempla música, dança, exposições, concertos, tertúlias e troca de experiências através de *workshops* e palestras, num espaço que junta maestros, bailarinos profissionais e aprendizes. The International Tango Festival will be held for the second time in Maputo. Held by Tangueart, the event includes music, dance, exhibitions, concerts, speaking engagements and exchanging experiences through workshops and lectures, in a venue that brings together maestros, professional dancers and apprentices.

**MAPUTO**

**11/16. MAR**

**FESTIVAL INTERNACIONAL DE TANGO**





**TEXTO** TEXT:  
ELIANA SILVA  
**FOTO** PHOTO:  
JAY GARRIDO

Sem glúten. Sem lactose. Sem açúcar. À partida, só de ler estas três indicações numa embalagem há um franzir de olho que se manifesta. As empadas são apetitosas, os queques de maracujá, chocolate ou tâmara são suculentos, os pães de camarão ou de frango são saborosos e as bolachas nutritivas. Então, qual é a magia que Ancha Salvador faz nos produtos da Anchaa's Gluten Free?

Ancha Salvador consegue transformar a doçura das suas palavras em frutose e passá-la para cada um dos seus produtos. Há 11 anos fartou-se do empenho que despendia em dietas mal conseguidas e foi tentar perceber qual é que seria o verdadeiro motivo pelo qual a balança não chegava ao número que queria. A vinda de um endocrinologista estrangeiro a Moçambique ajudou-a a descobrir que era celíaca – doença auto-imune crónica do intestino delgado causada por uma reacção ao glúten em pessoas com predisposição genética e intolerantes à lactose –, o que a obrigou a adaptar toda a sua alimentação.

“Quem é que não gosta de pão?”, pergunta, retoricamente, Ancha Salvador. Como a resposta é afirmativamente unânime, a empreendedora explica que há mais de 10 anos era muito complicado encontrar produtos no mercado moçambicano que não tivessem um destes componentes.

Por necessidade, teve que ser auto-didacta e começou a pesquisar receitas e formas de cozinhar os seus próprios alimentos. Há cinco anos registou a empresa na qual trabalha praticamente sozinha. “Numa primeira fase, fiz cursos

Gluten-free. Lactose-free. Sugar-free. From the start, just by reading these three labels on a package there is a certain resistance. The pies are delicious, the passion fruit, chocolate or date muffins are succulent, the prawn or chicken bread is tasty and the biscuits nutritious. So what is this magic that Ancha Salvador performs on Anchaa's Gluten Free products?

Ancha Salvador can transform the sweetness of her words into fructose and pass it on to each of her products. Eleven years ago she had enough of the diets she would waste her time on and tried to figure out what was the real reason why the scale didn't reach the number she wanted. The arrival of a foreign endocrinologist to Mozambique helped her discover that she had celiac disease - a chronic autoimmune disease of the small intestine caused by a reaction to gluten in people with a genetic predisposition and lactose intolerant -, which forced her to adapt her whole diet.

“Who doesn't like bread?”, Ancha Salvador questions rhetorically. As the answer is affirmatively unanimous, the entrepreneur explains that for more than 10 years it was very difficult to find products in the Mozambican market that didn't have one of these components.

Out of necessity, she had to become self-taught and started researching recipes and ways to cook her own food. Five years ago she registered the company of which she is practically the sole employee. “At first, I took courses

# UM NEGÓCIO QUE NASCE DE UM PROBLEMA A BUSINESS BORN OUT OF A PROBLEM

**Ancha Salvador consegue transformar a doçura das suas palavras em frutose e passá-la para cada um dos seus produtos.**

Ancha Salvador can transform the sweetness of her words into fructose and pass it on to each of her products.

## **“Numa primeira fase, fiz cursos online mas depois fui até ao Brasil para aprender a fazer coisas novas”, conta Ancha Salvador.**

“At first, I took courses online but then I went to Brazil to learn how to make new things”, Ancha Salvador says.

*online*, mas depois fui até ao Brasil para aprender a fazer coisas novas”, conta Ancha Salvador.

O investimento na capacitação técnica foi, sem querer, o primeiro passo na construção do público-alvo da Ancha's Gluten Free, pois foi a partir desse momento que Ancha começou a produzir os seus produtos a sério.

Palavra puxa palavra e a curiosidade sobre os alimentos sem glúten e sem lactose preparados por Ancha Salvador fizeram com que o seu telefone não parasse de tocar. Mensalmente, a Ancha's Gluten Free faz entre 150 a 200 pães, por exemplo. “Fazia sem ter experiência. Hoje, o grande problema continua a ser a falta de matéria-prima. Os produtos têm muitos ingredientes que não existem cá e acabo por mandar vir da África do Sul, onde por vezes é complicado chegar aos fornecedores certos”, explica Ancha Salvador, acrescentando que esse factor leva a que os produtos da Ancha's Gluten Free se tornem um pouco mais caros.

Até 2017, a atenção de Ancha dividiu-se entre o trabalho administrativo que fazia numa escola de português para estrangeiros e a sua cozinha. Entretanto, decidiu que o projecto da Ancha's Gluten Free merecia toda a sua dedicação. Voltou a apostar na capacitação técnica, mas desta vez com o intuito de aprender a montar o negócio à sua imagem.

Os alimentos de qualidade já os tinha. Com as orientações de comunicação criou redes sociais oficiais e é lá que vai partilhando todas as novidades que cria. Além da dificuldade em encontrar matéria-prima, hoje Ancha tem o desafio de encontrar pontos de venda que estejam estruturalmente preparados para os seus produtos, já que os alimentos sem glúten não podem estar em contacto com aqueles que contêm esta proteína.

Aos olhos de Ancha Salvador, o seu sonho e a solução para alguns destes entraves é criar o seu próprio espaço. “Gostava de ter a minha padaria onde tivesse em exposição todos os meus pães, bolachas ou empadas”, diz com esperança. 🍞

online but then I went to Brazil to learn how to make new things”, Ancha Salvador says.

The investment in technical training was unintentionally the first step in building Ancha's Gluten Free's target customer base, since it was from this moment on that Ancha began producing her products seriously.

Word-of-mouth and curiosity about the gluten-free and lactose-free food prepared by Ancha Salvador had her phone ringing nonstop. Every month, for example, Ancha's Gluten Free bakes between 150 and 200 loaves of breads. “I used to do it without any experience. Today, the major problem remains the lack of ingredients. The products have a lot of ingredients that don't exist here and I end up ordering them from South Africa, where sometimes it's difficult to reach the right suppliers”, Ancha Salvador explains, adding that this leads to Ancha's Gluten Free products becoming a bit more expensive. Until 2017, Ancha's attention was divided between administrative work she performed at a Portuguese language school for foreigners and her kitchen. Since then, she decided that the Ancha's Gluten Free project deserved all her dedication. She decided to focus again on technical training but this time with the intention of learning how to build the business in her image.

She already had quality food in her portfolio. With the communication guidelines she created official social media pages and it's there that she shares all the new products she comes up with. In addition to the difficulty in finding raw ingredients, currently Ancha faces the challenge of finding outlets that are structurally prepared for her products, since gluten-free foods can't be in contact with those that contain this protein.

In the eyes of Ancha Salvador, her dream and the solution to some of these obstacles is to create her own space. “I would like to have my bakery where I would have on display all my bread, crackers or pies”, she says filled with hope. 🍞





## VIP HOTELS

**MOÇAMBIQUE**  
MAPUTO · BERIA · TETE

AV. 25 DE SETEMBRO, 692  
MAPUTO - MOÇAMBIQUE  
TEL: +258 21 351 000  
HOTELMAPUTO@VIPHOTELS.COM

**PORTUGAL**  
LISBOA · SANTA IRIA DA AZÓIA · SINTRA · PONTA DELGADA

AV. 5 DE OUTUBRO  
1050-054, LISBOA - PORTUGAL  
TEL: +351 210 435 000 FAX: +351 210 435 005  
SALES@VIPHOTELS.COM

ENCONTRE-NOS EM:

 Expedia  Booking.com  tripadvisor

**WWW.VIPHOTELS.COM**

**A SUA CASA...FORA DE CASA**

## MAKOBO

# UM PROJECTO DE TRANSFORMAÇÃO

## A TRANSFORMATION PROJECT

**TEXTO** TEXT:  
MARIA DE LURDES  
COSSA  
**FOTO** PHOTO:  
RICARDO FRANCO

As cidades produzem imensas quantidades de lixo por dia. Em Maputo, por exemplo, a situação é caótica. Basta uma caminhada pelas principais avenidas e mercados para ver vários contentores “carregados” de lixo.

O que alguns não sabem é que existe o lixo reciclável constituído por garrafas e sacos de plástico, papel, material não biodegradável, que quando não é descartado e reciclado de forma correcta fica na natureza por 400 anos, causando-lhe sérios danos. Como forma de tentar reduzir este mal, *quicá* eliminá-lo, a Makobo, plataforma de trabalho colaborativo para promover a inclusão económica e social de pessoas em situação de vulnerabilidade, criou uma iniciativa de recolha de resíduos sólidos na cidade de Maputo, e brevemente fará o mesmo na Matola.

A Makobo, que faz a recolha às terças, quintas e sextas-feiras, consegue tirar de vários pontos da cidade de Maputo uma média de 250 a 300 quilos de resíduos sólidos, por semana. Ao final do mês chega a uma tonelada, mas a meta é aumentar mais três, ou seja, chegar a quatro toneladas mensalmente.

Rui Santos, fundador da Makobo, explica as principais vantagens desta iniciativa: “Esta é uma forma de contribuir para um melhor meio ambiente e, ao mesmo tempo, é uma oportunidade de gerar receitas para pagar algumas despesas do nosso programa, pois temos vendido boa parte dos resíduos sólidos que recolhemos”.

A recolha é feita por um grupo de 15 jovens que vivem nas ruas, formados pela Makobo em parceria com a Topac. No final do mês são remunerados. Também há algumas famílias que, à sua maneira, recolhem resíduos em vários bairros e recebem a cesta básica como pagamento.

“É fundamental que cada um de nós saiba separar o lixo reciclável do não reciclável. Estaremos a contribuir positivamente para o nosso meio”, alerta Rui Santos.

A plataforma também promove a sensibilização aos in-

Cities produce huge amounts of garbage a day. In Maputo, for example, the situation is chaotic. Just walk down the main avenues and markets and witness several bins filled with trash.

What some don't know is that there is recyclable waste consisting of plastic bottles and bags, paper, non-biodegradable material, which, when not discarded and recycled correctly, remains in the environment for over 400 years, causing serious damage. As a way of trying to reduce this curse, perhaps eliminate it, Makobo, a collaborative work platform promoting the economic and social inclusion of people in vulnerable situations, has established a solid waste collection initiative in the city of Maputo, and will soon will do the same in Matola.

Makobo, which collects recyclables on Tuesdays, Thursdays and Fridays, is able to remove from several points in the city of Maputo an average of 250-300 kg of solid waste per week. By the end of the month it reaches a tonne but the goal is to add three more, that is, to reach four tons per month.

Rui Santos, Makobo's founder, explains the main advantages of this initiative: “This is a way to contribute to a better environment and at the same time, it is an opportunity to generate revenue to pay some of our program's expenses, since we have been selling a good part of the solid waste we collect”.

The collection is made by a group of 15 young people living on the streets, trained by Makobo in partnership with Topac. They are paid at the end of the month. There are also some families who, in their own way, collect waste in various neighborhoods and receive a basic set of food staples as payment.

“It is critical that each of us know how to separate recyclable waste from non-recyclable waste. We will be contributing positively to our environment”, Rui Santos warns.



**“Esta é uma forma de contribuir para um melhor meio ambiente e, ao mesmo tempo, é uma oportunidade de gerar receitas para pagar algumas despesas do nosso programa”, elucida o fundador da Makobo, Rui Costa.**

“This is a way to contribute to a better environment and at the same time, it is an opportunity to generate revenue to pay some of our program's expenses, since we have been selling a good part of the solid waste we collect”, Makobo's founder, Rui Santos, highlights.



**A recolha é feita por um grupo de 15 jovens que vivem nas ruas, formados pela Makobo em parceria com a Topac.**

The collection is made by a group of 15 young people living on the streets, trained by Makobo in partnership with Topac.

ternautas, nas redes sociais, através da campanha “Troca de lixo por apoio alimentar a pessoas carenciadas”. “Temos conseguido mudar as mentalidades. Isto deixa-nos satisfeitos. Contudo, muito há ainda por fazer”, frisa o fundador da plataforma.

Após recolher e separar devidamente os resíduos sólidos, a Makobo fornece-os à empresa Topac. Lá, são lavados, triturados e reaproveitados para o fabrico de diversos materiais domésticos. A Topac faz mesas, cadeiras, baldes, tanques, cestos, canecas, cabides e paletes.

Rui Santos afirma que além de vender os materiais reciclados, a Makobo também tem reaproveitado parte deles. A partir de catálogos, revistas e livros técnicos reciclados, a Makobo faz alguns produtos artesanais como sacos de papel, papéis de convite, entre outros projectos.

The platform also promotes awareness among Internet users, in social media, through the campaign “Exchange of garbage for food support to people in need”. “We have managed to change mentalities. This leaves us satisfied. However, much remains to be done”, the platform’s founder underlines.

After properly collecting and separating solid waste, Makobo supplies them to Topac. There, they are washed, shredded and reused for the manufacture of multiple household materials. Topac makes tables, chairs, buckets, tanks, baskets, mugs, hangers and pallets.

Rui Santos says that in addition to selling the recycled materials, Makobo has also reused some of them. From recycled catalogs, magazines and technical books, Makobo makes some handmade products like paper bags, invitation cards, among other projects.

**1** Depois da recolha, o lixo (plásticos, garrafas) é separado para a reciclagem. After collection, the garbage (plastic, bottles) is separated for recycling.

**2** Diversos produtos, como tigelas e copos, são produzidos a partir do lixo reciclado. Several products, like bowls and cups, are produced from the recycled garbage.



# TRANSPORTE PORTA A PORTA AÉREO E TERRESTRE

agora em mais de 130 distritos



 **Corre**

+ rápido  
+ cómodo  
+ seguro



*Empresa de Logística  
Transporte e Distribuição*

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

# NUNCA É TARDE PARA APRENDER

## IT'S NEVER TOO LATE TO LEARN

**TEXTO** TEXT:  
MARIA DE LURDES  
COSSA  
**FOTO** PHOTO:  
RICARDO FRANCO

Quando soube da existência do Centro de Aspiração para Jovens de Moçambique, Amélia António, 31 anos, quis fazer uma corrida inversa: buscar o que as outras mulheres temem e os homens pensam ser para eles. Ela foi atrás do saber fazer, quebrando tabus. O resultado começa a aparecer: conhece a madeira, sabe usar serrote, martelo, pregos, cola, fita métrica... enfim, vários materiais que compõe o mundo da carpintaria.

Ousada e sonhadora, Amélia António é uma das duas mulheres que frequenta o curso de Carpintaria, numa turma de 15 estudantes. Já sabe cortar a madeira, poli-la e fazer cofres. No entanto, a jovem mãe não pretende ficar por aí. Até ao final do curso, em Março, pensa estar em outro "quilate". Quer dar vida a grandes mobílias. "Quero quebrar alguns estereótipos e ser

When I heard about the existence of the "Centro de Aspiração para Jovens de Moçambique", Amélia António, 31, wanted to do the opposite: to look for what other women shy away from and what men think belongs to them. She went after the know-how, breaking taboos. The first results are coming in: she knows wood, she knows how to use a saw, hammer, nails, glue, tape measure... in short, several tools and materials that make up the world of carpentry.

Bold and filled with dreams, Amelia António is one of the two women who attend the Carpentry course, in a class made up of 15 students. She already knows how to saw wood, polish it and make chests. However, the young mother doesn't intend to stop there. By the end of the course, in March,





## Ousada e sonhadora, Amélia António é uma das duas mulheres que frequenta o curso de Carpintaria, numa turma de 15 estudantes.

Bold and filled with dreams, Amelia António is one of the two women who attend the Carpentry course, in a class made up of 15 students.

tão boa quanto os homens. Somos todos iguais, porquê não fazer carpintaria?”, questiona Amélia António, que reside no bairro Infulene “D”, na Matola.

Amélia tem uma filha por criar. Desempregada, viu neste curso, que admite ser desafiador mas não impossível, uma oportunidade de aprender a fazer algo de que gosta. “Espero trabalhar numa grande carpintaria”, confessa. Aos 58 anos, a coordenadora na arquidiocese da Caritas da Igreja Católica, Crisália Manhiça, outra estudante, residente no bairro de Xipamanine, em Maputo, é uma mulher que acredita que qualquer um pode estudar, não interessa a idade. Sem preguiça, senta-se na sala de aula durante duas horas, quatro dias por semana, para aprender o curso de Educação de Infância, que frequenta também no Centro de Aspiração para Jovens de Moçambique.

Frequentadora daquele centro desde Janeiro, Crisália, mãe de dois filhos, conta à Índico que o curso é, na verdade, para consolidar o que tem vindo a fazer na sua igreja: cuidar de crianças órfãs e vulneráveis e de idosas desfavorecidas.

she intends to be on another “level”. She wants to make great furniture come alive. “I want to break some stereotypes and be as good as the men. We’re all the same. Why not be a carpenter?”, Amélia António asks, who lives in the Infulene “D” neighborhood, in Matola.

Amelia is raising a daughter. Unemployed, she saw in this course, which she admits is challenging but not impossible, an opportunity to learn to do something she likes. “I hope to work in a great carpentry shop”, she confesses.

At 58, the coordinator of the Catholic Church’s Caritas Archdiocese, Crisália Manhiça, another student living in the Xipamanine neighborhood of Maputo, is a woman who believes that anyone can study, regardless of age. Without any shed of laziness, she sits in a classroom for two hours, four days a week, to attend the Preschool Education course, which she also attends at the Centro de Aspiração para Jovens de Moçambique. A student at this Center since January, Crisália, a mother of two, tells Índico that the course is in fact to consolidate what she has been doing in her church:



## Para ingressar no centro é necessário ter, no mínimo, 18 anos, bilhete de identidade e declaração do bairro.

To enroll at the center one must be at least 18 years old, have an ID card and proof of residence.

### FORMAR SEM COBRAR

Amélia António e Crisália Manhiça fazem parte de um universo de 600 estudantes que recebem aulas gratuitas no Centro de Aspiração para Jovens de Moçambique, neste trimestre. São formações divididas em 14 cursos: Informática, Educação de Infância, Serralharia, Carpintaria, Bijutaria, Beleza Estética, Recepção e Secretariado, Decoração de Eventos, Ladrilharia, Corte e Costura, Electricidade, Artesanato, Tecelagem e Jardinagem.

Aberto desde 2016, o centro, localizado no bairro do Infulene, na Matola, formou, desde então, 3.065 estudantes, 100 dos quais portadores de deficiência.

O centro abriu portas com dois cursos: Corte e Costura e Serralharia. Seis meses depois, devido à crescente procura, incluiu mais dois, posteriormente vieram outros e mais outros, até que chegou aos actuais 14 cursos. “O número ainda vai aumentar. Este ano, por exemplo, vamos adicionar o curso de Reparação de Electrodomésticos. Já temos as condições criadas”, revela José Manuel, administrador do centro.

José diz que a iniciativa de dar formações gratuitas foi do mentor da Fundação Rizwan Adatia, da qual o Centro de Aspiração para Jovens de Moçambique faz parte, como forma de mudar a vida das comunidades desfavorecidas, empoderar as mulheres e capacitar os jovens.

Para ingressar no centro é necessário ter, no mínimo, 18 anos, bilhete de identidade e declaração do bairro. Entretanto, quem pretender estudar Informática, Electricidade, Educação de Infância ou Recepção e Secretariado tem de apresentar o certificado da 10ª classe.

As crianças dos 3 aos 5 anos também têm espaço neste centro. Em 2017, foi criado um centro infantil para cuidar dos filhos dos estudantes que não têm com quem ficar quando estes estão nas aulas. 🌱

caring for orphaned and vulnerable children and disadvantaged senior women.

### TRAINING FOR FREE

Amélia António and Crisália Manhiça are part of a universe of 600 students who are attending free classes at the Centro de Aspiração para Jovens de Moçambique this quarter. They are divided into 14 courses: IT, Preschool Education, Metalworking, Carpentry, Jewelry, Beautician, Reception and Secretarial, Event Decoration, Tiling, Sewing, Electricity, Crafts, Weaving and Gardening. Open since 2016, the center, located in the Infulene district of Matola, has trained 3,065 students so far, 100 of whom disabled.

The center opened doors with two courses: Sewing and Metalworking. Six months later, due to the increasing demand, it included two more, followed by more and more, until it reached the current 14 courses. “The number is still going to increase. This year, for example, we will add the Appliance Repair course. We already have the conditions in place”, José Manuel, the center’s director, reveals.

José says that the initiative to provide free training came from the mentor at the Rizwan Adatia Foundation, of which the Centro de Aspiração para Jovens de Moçambique is part of, as a way to change the lives of underprivileged communities, empower women and empower young people.

To enroll at the center one must be at least 18 years old, have an ID card and proof of residence. However, those who wish to study IT, Electricity, Preschool Education or Reception and Secretarial must present have concluded the 10<sup>th</sup> grade.

Children from 3 to 5 years old also have their own space at this center. In 2017, a children’s center was established to care for the children of students who don’t have anyone to stay with them when they are in class. 🌱





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





## AGITIMO

# MANTER A (VERDADEIRA) HISTÓRIA VIVA KEEP THE (TRUE) STORY ALIVE

TEXTO TEXT:  
ELMANO MADAIL  
FOTO PHOTO:  
JAY GARRIDO

“Estamos aqui para servir. Os turistas, claro, mas principalmente a Ilha. Porque é a nossa casa e sabemos a História dela, a verdadeira, e contar a História é uma forma de manter vivas as coisas, mesmo estas, tão antigas... Estou certo?”. Estará, mas é mais uma cogitação filosófica do que uma pergunta – a qual seria, de qualquer modo, retórica – que Amade Joaquim Lenço formula. Com 41 anos, o professor de língua inglesa no Instituto Médio Politécnico lidera a Associação dos Guias Turísticos da Ilha de Moçambique (AGITIMO) desde a sua fundação, a 20 de Abril de 2017. Na sede da instituição, singelo cubículo de esparsa mobília aberto ao largo onde convergem o Museu-Palácio de São Paulo e a Igreja da Misericórdia, encontram-se quatro dos 20 sócios fundadores. “A associação surgiu da necessidade de organizar e dignificar a profissão”,

“We’re here to serve. Tourists, of course, but mostly the Island. Because it’s our home and we know its history, the real one, and telling History is a way of keeping things alive, even these, which are so old... Am I right?” He is, but it is more of a philosophical cogitation than a question - which would always be rhetorical - which Amade Joaquim Lenço formulates. At the age of 41, the English language teacher at the *Instituto Politécnico* leads the Association of Tourist Guides of the Island of Mozambique (AGITIMO) since its foundation on 20 April, 2017. At the organization headquarters, a sparsely-furnished plain cubicle open in the square where the São Paulo Palace Museum and the Misericórdia Church converge, are four of the 20 founding members. “The association arose from the need to organize and dignify the profession”, AGITIMO’s president explains, “be-

**“Porque é a nossa casa e sabemos a História dela, a verdadeira, e contar a História é uma forma de manter vivas as coisas, mesmo estas, tão antigas...”, diz Amade Joaquim Lenço.**

Because it's our home and we know its history, the real one, and telling History is a way of keeping things alive, even these, which are so old...”, Amade Joaquim Lenço says.

explica o presidente da AGITIMO, “porque há muito jovem a guiar turistas, mas cada um a fazê-lo à sua maneira”. Geralmente, mal, fruto do ócio e do voluntarismo juvenil, comum ao início de carreira de todos os associados, que redundam num serviço péssimo. Pouco valorizado pelos turistas, malquisto pelas autoridades e desprezado pelos ilhéus, cuja inventiva crismou de “moscas” tais “guias” clandestinos – porque após identificarem um turista, não mais o largam por muito que os enxote.

Saíde Amade ri, nostálgico desses dias de menino em que perseguia forasteiros para lhes vender uma História alternativa, parida pela sua imaginação, e representações dos lugares, classificados como Património da Humanidade desde 1991, que desenhava a lápis de cor. “Comecei em 1994”, diz Amade, nascido em 1985. “Era ‘mosca’... e das grandes!”, recorda. “Mas, em 2000, fiz uma capacitação com um professor da Universidade Eduardo Mondlane. Durante três meses, aprendemos a História da Ilha e línguas – Português, Inglês e Francês – e, no fim, passámos a ter um crachá”.

Anrane Omar Anrane e Edrisse N’Sesere, formados pela UNESCO em 2011, confirmam a mais-valia do crachá, cuja posse é condição para ingressar na AGITIMO e, assim, aceder a uma rede estruturada. “Somos profissionais a tempo inteiro, reconhecidos pelos hotéis que nos recomendam aos turistas e trabalhamos com os artesãos locais”, realça Anrane. Ali não há enganar nem atropelos: são oferecidos três percursos pela paisagem e tradições insulares – Cidade de Pedra e Cal ou Macúti, e barco pelo Índico em redor – com preços tabelados, tarefas distribuídas e saber garantido. No fim e contas feitas, com a AGITIMO “todos saem a ganhar”, reforça Lenço. 🇵🇹

cause there are many young people guiding tourists but each do it their way”. Generally, poorly, the result of idleness and youthful voluntarism, common to the beginning of the career of all associates, resulting in terrible service. Little valued by tourists, persecuted by the authorities and scorned by the islanders, whose inventiveness came up with the term “flies” to name such clandestine “guides” - because after identifying a tourist, they no longer leave him or her alone, no matter how much they’re chased away. Saida Amade laughs, nostalgic of those youthful days when he chased outsiders to sell them an alternative History, born of his imagination, and representations of places, classified as a World Heritage Site since 1991, which he drew with his colored pencils. “I started in 1994”, Amade says, born in 1985. “I was a ‘fly’... and a big one!”, he recalls. “But in 2000, I trained with a professor at Eduardo Mondlane University. For three months, we learned the history of the island and languages - Portuguese, English and French - and after everything we got a badge.”

Anrane Omar Anrane and Edrisse N’Sesere, trained by UNESCO in 2011, confirm the added value of the badge, whose possession is a condition to join AGITIMO and subsequently access a structured network. “We are full time professionals, recognized by the hotels that recommend us to tourists and we work with the local artisans”, Anrane says. There, there are no mistakes or misunderstandings: three tours are offered through the landscape and island traditions - City of Stone and Lime; or Macúti; and a boat tour around the Island - with set prices, distributed tasks and guaranteed knowledge. In the end and after all things considered, with AGITIMO, “everyone wins”, Lenço reinforces. 🇵🇹



**LOJA CELO**

# UM ESPAÇO ARTÍSTICO GLOBAL A GLOBAL ARTISTIC SPACE

**TEXTO** TEXT:  
ELIANA SILVA  
**FOTO** PHOTO:  
JAY GARRIDO

“Construir um espaço requintado que enalteça a arte moçambicana”. Tivesse a Loja Celo um letreiro de apresentação à entrada e este poderia ser o mote de boas-vindas. Marcelo Marchesi criou o novo espaço de decoração em Setembro de 2017, cuja única motivação foi a junção da sua criatividade com a vontade de impulsionar a arte local.

A Loja Celo traz a Maputo o mesmo toque que o português adocicado do responsável, Marcelo Marchesi, transportou do Brasil. Depois de vários anos a viver no Reino Unido, o brasileiro (advogado de profissão) chegou a Moçambique com vontade de construir um espaço que unisse a arte moçambicana, um requinte sem fronteiras, as suas influências brasileiras e as várias viagens que fez pelo mundo.

Antes de criar a Loja Celo, Marcelo conceptualizou o espaço comercial do Naara Eco Lodge, em Chidenguele, na província de Gaza. A experiência, meio a brincar, correu tão bem que Marcelo sentiu necessidade de dar corpo a mais iniciativas artísticas, desta vez a um projecto 360° que envolvesse a comunidade de artesãos locais.

“Building an exquisite space that promotes Mozambican art.” If Loja Celo (Celo Store) had a welcome sign at the entrance, this could well be its motto. Marcelo Marchesi established the new space for decoration in September 2017, whose only motivation was joining his creativity with the desire to promote local art.

Loja Celo brings to Maputo the same touch that the mellifluous Portuguese of the person in charge, Marcelo Marchesi, transported from Brazil. After several years living in the United Kingdom, the Brazilian (lawyer by profession) arrived in Mozambique with the desire to build a space that unites Mozambican art, a borderless refinement, his Brazilian influences and the many trips he has made around the world.

Before establishing Loja Store, Marcelo conceptualized the commercial space of the Naara Eco Lodge, in Chidenguele, in the province of Gaza. The experience, a side project, went so well that Marcelo felt the need to lend shape to more artistic initiatives, this time a fully-fleshed out project that involved the community of local artisans.

**Ao criar uma cadeia de valor entre o consumidor final e os carpinteiros locais, Marcelo pretende criar um espaço mais integrado entre a comunidade artística moçambicana.**

By creating a value chain between the end consumer and the local carpenters, Marcelo intends to create a more integrated space among the Mozambican art community.

A Loja Celo acaba por ser uma personificação de uma Torre de Babel que se apresenta numa harmoniosa fusão de estilos: o *design* brasileiro em peças de bijutaria; a robustez das gigantes peças de madeira feitas por artesãos moçambicanos; a irreverência das peças de decoração e a singularidade do trabalho de

Loja Celo turns out to be a personification of a Tower of Babel that presents itself in a harmonious fusion of styles: the Brazilian design in pieces of jewelry; the robustness of giant pieces of wood made by Mozambican artisans; the irreverence of the deco-



## A Loja Celo acaba por ser uma personificação de uma Torre de Babel que se apresenta numa harmoniosa fusão de estilos.

Loja Celo turns out to be a personification of a Tower of Babel that presents itself in a harmonious fusion of styles.



escultura de Reinata Sadimba, uma das maiores referências na cerâmica moçambicana.

Logo no início, Marcelo Marchesi criou serões de convívio para que os clientes conhecessem melhor o trabalho que está a desenvolver não só na loja mas principalmente com os artesãos, já que também oferece um serviço de *design* de interiores e mobiliário. Ao criar uma cadeia de valor entre o consumidor final e os carpinteiros locais, Marcelo pretende criar um espaço mais integrado entre a comunidade artística moçambicana. Por agora, o grande desafio é o espaço: “Vários artistas moçambicanos já vieram apresentar o seu trabalho e tenho muita vontade de promover mais coisas. No entanto, neste momento, precisamos de passar para um espaço maior para conseguirmos concretizar tudo o que idealizamos”.

native pieces and the uniqueness of the sculpture work by Reinata Sadimba, one of the greatest references in Mozambican pottery. Right from the start, Marcelo Marchesi held social gatherings so that customers could better understand the work he is developing, not only in the store but mainly with the artisans, since it also offers an interior and furniture design service. By creating a value chain between the end consumer and the local carpenters, Marcelo intends to create a more integrated space among the Mozambican art community. For now, the big challenge is the venue: “Several Mozambican artists have already come to present their work and I am very keen to promote more things. However, at the moment, we need to move to a bigger space in order to achieve everything we’ve idealized”.

**OBJECTO DE CULTO** CULT OBJECT

# ACAPULCO, A CADEIRA ETERNA ACAPULCO, THE ETERNAL CHAIR

**HISTÓRIA**

**HISTORY**

A cadeira Acapulco foi criada nos anos 50 no México. Não se conhece ao certo o seu autor, mas leva o nome da cidade mexicana que naquela época era o destino preferido de férias de celebridades como os Kennedy, Elvis Presley, Elisabeth Taylor, John Wayne, entre outros.

The Acapulco chair was created in the 1950s in Mexico. Its author is not known for sure but it bears the name of the Mexican city that at that time was the favorite vacation destination of celebrities like the Kennedys, Elvis Presley, Elizabeth Taylor, John Wayne, among others.

**ARTESANAL**

**HANDCRAFTED**

A cadeira era fabricada artesanalmente seguindo uma técnica da cultura Maia, que consistia em os artesãos trabalharem os tecidos/redes usando uma base metálica. O resultado final é uma cadeira prática, original e atraente, que se adapta perfeitamente ao corpo de quem senta.

The chair was handcrafted using a Mayan technique, which consisted of craftsmen working the fabrics/nets using a metal base. The end result is a practical, original and attractive chair that adjusts perfectly to the body of those who sit on it.

**CRIATIVIDADE**

**CREATIVITY**

Actualmente, a cadeira Acapulco é feita em diferentes materiais, como cordas de PVC, de vime ou de *rattan*. Os modelos e as cores variam, havendo até casos de cadeiras com dois lugares e outras com pés de balanço.

Currently, the Acapulco chair is made in different materials such as PVC or rattan strings. The models and colors vary, with cases of two-person chairs and others with rocking feet.

**DESIGN**

**DESIGN**

O *design* da Acapulco é inconfundível. A estrutura das pernas é de aço e o corpo feito em plástico de polietileno, um material muito resistente e 100% reciclável, que tem flexibilidade e comodidade. A variedade de cores permite que seja usada como mobiliário interior e exterior.

The Acapulco's design is unmistakable. The structure of the legs is made of steel and the body made of polyethylene plastic, a very resistant material and 100% recyclable, which is both flexible and convenient. The variety of colors allows it to be used as interior and exterior furniture.

**CONCEITO**

**CONCEPT**

Concebida para estar ao ar livre, a cadeira é hoje símbolo de resistência aos tempos. Tornou-se num objecto indispensável para jardins, esplanadas e outros locais ao ar livre. Versátil, a cadeira ganhou outras formas e enfeites, havendo quem prefira fabricá-la em cabedal, napa ou até mesmo totalmente metálica.

Designed to be used outdoors, the chair is now a symbol of resistance to the times.

It has become an indispensable object for gardens, outdoor terraces and other places. Versatile, the chair has gained other shapes and embellishments, with those who prefer to make it in leather, nappa or even all-metal.



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

A editora Cavalo do Mar brinda-nos com interessantes propostas literárias e todo o mérito vai para o poeta e editor Mbate Pedro e a sua equipa. "Matéria para um grito", obra de poesia da autoria do jovem Álvaro Fausto Taruma, foi a última publicação de 2018.

Taruma publica, assim, o seu segundo livro – depois da estreia em 2016 com "Para cartografia da noite" –, uma obra que mereceu rasgados elogios do crítico António Cabrita que classificou a obra como "o melhor primeiro livro de poesia de um autor moçambicano desde o distante 'Monção', de Luís Carlos Patraquim".

O jornalista José dos Remédios refere a obra nestes termos: "Nesta proposta literária, na qual, como acontece pouco em Moçambique, Álvaro Taruma vai até ao limite das suas capacidades, esgotando-se porque se entrega por inteiro à poesia (...): 'Eu perdi my love na paragem/ Perdi-a entre vozes e visões desconcertadas'. E mais adiante: 'E eu perdi my love como quem não lhe sobra argumento/ Nesse jardim humano de ilusões e arrependimento' (p. 37). (...) Sem dúvidas, "Matéria para um grito" é um livro carregado de humanidade, capaz de tocar em questões universais. É um livro que celebra a vida, transformando emoções deprimentes em vitórias poéticas contagiantes".

Álvaro Taruma nasceu em 1988, em Maputo. Está associado à geração impulsionada pelo movimento literário Kuphaluxa. É formado em Sociologia e Antropologia, pela Universidade Pedagógica. É professor, criativo de publicidade e empreendedor social. Associado à revista "Literatas", agora é autor de dois livros.

# ÁLVARO FAUSTO TARUMA

## POEMAS

### OS DIAS REPETIDOS

Presumo ter visto algures escrito: nunca vi uma cadeira reclamar das pernas, sentamo-nos, levantamos, respiramos o pó das pedras, aligeiramos o tumulto dos dias ou dormimos o peso das palavras, nunca vi uma cama reclamar das costas. Acordamos e as estantes nos dão o «bom dia», enfileirados estão, no entanto, os livros proibidos, os manuais de greve e subversão (aberto esoterismo do gesto imponderável). Tocamos na mínima chama e queimamo-nos, nunca vi uma panela soçobrar ao fogo. Do abajur que suporta a nocturna luz está por desvendar o mover dos braços; nada diz da métrica do cansaço, está duramente estático sobre sua animal passividade, o homem, neste país, não mais que pobre utensílio.

### DEPOIS DA TEMPESTADE

Tudo é tão nítido e claro, não há segredos, as aves dispõem-se no seu lugar e as noites se abrigam por trás dos desertos. Dos olhos rola uma pequenina pedra, discreta. Podes com ela construir a ilha ou erguer a tarde. Podes fundi-la ao quartzo, aos teus campos marinhos ou de trigo para que se coroe de azul a paisagem. Os dedos perdem-se numa colmeia de livros, um vento fixa por dentro das janelas a cidade. Eu falo de quartos, quartéis, quartetos. Falo de peixes vivos como música. Falo de animais com boca e palavras. Falo de uma loucura premeditada, de um corpo no centro da tempestade. Afinal, tudo está circunscrito às águas, tudo a esta líquida harmonia: uma mão desce o seu peso em Agosto para colher as amoras como quem rouba do fogo a hombridade. Estamos vivos, a mão nem tanto, a maré, os rios, as dunas, tudo perde o seu encanto: a elfa já não é um mito, mintó? 🍄

## POEMS

### REPEATED DAYS

I presume to have seen written somewhere: I have never seen a chair complain about its legs, we sit down, we stand up, we breathe stone dust, we lighten the tumultuous days or sleep the weight of words, I have never seen a bed complain about the sleeper's back. We wake up and the shelves utter "good morning", queued are however the forbidden books, strike and subversive manuals (open esotericism of the imponderable gesture). We touch the smallest flame and we burn ourselves, I've never seen a pot falter in the face of the fire. Regarding the lamp that supports the night light the movement of the arms is yet to unravel; it says nothing about the metric of fatigue, it lies sturdily static on his animal passivity, the man, in this country, nothing more than a poor utensil.

### AFTER THE STORM

Everything is so focused and clear, there are no secrets, the birds are arranged in their place and the nights shelter behind the deserts. Out of the eyes rolls a little stone, discreet. With it, you can either build the island or rise the afternoon. You can fuse it with quartz, with your marine or wheat fields, so that the landscape is filled with blue. The fingers lose themselves in a beehive of books, wind steadies the city inside the windows. I speak of rooms, barracks, quartets. I speak of fish alive as music. I speak of animals with mouth and words. I speak of premeditated madness, of a body in the eye of the storm. After all, everything is circumscribed to the waters, all to this liquid harmony: a hand drops its weight in August to harvest the blackberries as one who steals the manhood from the fire. We are alive, the hand not so much, the tide, the rivers, the dunes, everything loses its charm: the elf is no longer a myth, am I lying? 🍄



The publisher Cavallo do Mar provides us with interesting literary proposals and all the merit goes to poet and editor Mbate Pedro and his team. *Matéria Para Um Grito*, a work of poetry written by the young Álvaro Fausto Taruma, was the last publication of 2018.

Taruma thus publishes his second book - after his debut in 2016 with *Para Cartografia da Noite*, a work that received eloquent praise from the critic António Cabrita, who classified the work as "the best first book of poetry by a Mozambican author since the distant *Monção*, by Luís Carlos Patraquim.

Journalist José dos Remédios refers to the work in these terms: "In this literary proposal in which, as is uncommon in Mozambique, Álvaro Taruma goes to the limit of his abilities, becoming exhausted because he gives himself entirely to poetry (...) : "I didn't catch the my love at the stop/I didn't catch it amongst the voices and bewildered visions". And further on: "And I have lost my love like one who has no argument left in this human garden of illusions and repentance" (37). (...)Undoubtedly, *Matéria Para Um Grito* is a book loaded with humanity, able to touch on universal issues. It's a book that celebrates life, turning depressing emotions into contagious poetic victories."

Álvaro Taruma was born in 1988, in Maputo. He's associated with the generation propelled by the literary movement Kuphaluxa. He holds a degree in Sociology and Anthropology from the Pedagogical University. He's a teacher, advertising creative and social entrepreneur. Associated with the magazine Literatas, he's currently the author of two books.

**FOTO PHOTO:**  
VASCO CÉLIO



# MUNDO LAM

## LAM'S WORLD

**EDWARD NDOPU  
UM ACTIVISTA  
INCANSÁVEL**  
EDWARD NDOPU  
A TIRELESS ACTIVIST

---

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

---

**HOMENAGEM A...  
PEDRO DUQUE SIMÕES**  
TRIBUTE TO...  
PEDRO DUQUE SIMÕES

---

**FLAMINGO CLUB**

**PERFIL DO  
FUNCIONÁRIO**  
EMPLOYEE PROFILE



## LAM ASSINA ACORDO COMERCIAL COM A TURKISH AIRLINES

### LAM SIGNS COMMERCIAL AGREEMENT WITH TURKISH AIRLINES

As Linhas Aéreas de Moçambique (LAM) e a Turkish Airlines assinaram um acordo comercial de Interline Electronic Ticket - IET que permite a emissão de bilhetes por ambas as companhias nos destinos por si operados. Como resultado desta acção, a LAM passa a emitir bilhetes a partir de Maputo para vários destinos operados pela Turkish Airlines, nomeadamente Europa, América e Ásia, a preços competitivos. O acordo tem em vista a expansão das suas redes de venda. 🇺🇦

Mozambican Airlines (LAM) and Turkish Airlines have signed an Interline Electronic Ticket (IET) commercial agreement that allows both companies to issue tickets in destinations they operate. As a result of this action, LAM will start issuing tickets from Maputo to the various destinations operated by Turkish Airlines, namely Europe, America and Asia, at competitive prices. The agreement aims to expand its sales networks. 🇺🇦



## LAM PREMEIA PASSAGEIROS A BORDO

### LAM AWARDS PASSENGERS ON BOARD

A LAM em parceria com a Vodacom está a oferecer telemóveis, o Smart E9, a bordo das aeronaves. Os dois primeiros sorteios foram realizados nos dias 25 e 31 de Dezembro. No dia 25, os voos escolhidos foram entre Maputo-Nampula e Maputo-Pemba e as vencedoras foram as passageiras Cultume Ussene e Kamilah Anine. Já no dia 31 os voos foram entre Maputo-Tete e Inhambane-Vilanculos, cujas vencedoras foram as passageiras Izilda João e Runa Suda. 🇺🇦

LAM, in partnership with Vodacom, is offering mobile phones, the Smart E9, onboard its aircrafts. The first two raffles were held on 25 and 31 December. On the 25th, the chosen flights were Maputo-Nampula and Maputo-Pemba, and the winners were the passengers Cultume Ussene and Kamilah Anine. On the 31st, the flights were Maputo-Tete and Inhambane-Vilanculos, whose winners were the passengers Izilda João and Runa Suda. 🇺🇦

## CHECK-IN ONLINE CONTINUA A CRESCER

### ONLINE CHECK-IN CONTINUES TO GROW

A adesão dos passageiros ao Check-in Online continua a crescer. Em 2018, a LAM teve 55,836 passageiros que efectuaram o seu check-in online contra 31,890 passageiros em 2017. O crescimento significa um incremento na ordem dos 75% na aderência ao serviço que simplifica a vida do passageiro. No momento, está em curso a produção de sinaléticas de identificação para os balcões exclusivos de Baggage drop off, que vem simplificar ainda mais o processo de entrega da bagagem. 🇺🇦

Passengers' adherence to Online Check-In continues to grow. In 2018, LAM had 55,836 passengers who checked in online against 31,890 passengers in 2017. The growth means an increase of 75% in the adherence to the service that simplifies the life of the passenger. At present, the production of identification signs for specific Baggage Drop Off counters is under way, which further simplifies the process of baggage delivery. 🇺🇦

EDWARD NDOPU

# UM ACTIVISTA INCANSÁVEL

## A TIRELESS ACTIVIST

**TEXTO** TEXT: REDACÇÃO ÍNDICO  
 ÍNDICO'S EDITORIAL GROUP  
**FOTO** PHOTO: CEDIDAS POR EDWARD  
 NDOPU COURTESY OF EDWARD NDOPU

Edward Ndopu, carinhosamente conhecido como Eddie, é um activista humanitário, premiado internacionalmente, aclamado na África do Sul.

Diagnosticado com Atrofia Muscular Espinhal no nascimento, os médicos de Eddie afirmaram que ele não viveria além dos 5 anos de idade. Não só desafiou o prognóstico dos médicos, ao viver mais do que se previa, mas também se tornou numa das pessoas portadoras de deficiência mais poderosas do planeta.

As suas acções e intervenções têm sido aclamadas na sua terra natal, África do Sul, como em outros países por onde passa.

Como reconhecimento da carreira que fez na advocacia, que dura há mais de uma década, o Secretário-Geral das Nações Unidas, António Guterres, nomeou-o recentemente membro do Grupo de Defesa de Objectivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU. Neste papel, Eddie está ao lado de outros 16 líderes eminentes, incluindo a primeira-ministra norueguesa Erna Solberg, a Rainha Mathilde da Bélgica e o pioneiro do negócio no sector das tecnologias na China, Jack Ma, só para citar alguns.

Juntamente com a ONU, Eddie lidera uma campanha para entregar uma mensagem poderosa aos líderes mundiais como o primeiro usuário de cadeiras de rodas no espaço. Através de uma transmissão ao vivo do espaço sideral para a sede da ONU, Eddie procura promover uma acção conjunta em torno da justiça da deficiência e da Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável, sob o grito de guerra para não deixar ninguém para trás. A viagem monumental de Eddie ao espaço será narrada pela MTV na forma de uma série de documentários, que deve ser produzida em meados deste ano.

Eddie é, actualmente, assessor de Impacto e Sustentabilidade Corporativa da RTW Investments, uma empresa de investimento de um bilhão de dólares liderada por um grupo de médicos e cientistas que identificam e investem em terapias revolucionárias para doenças raras. É também Embaixador Global para a Educação Inclusiva na organização que ganhou o Prémio Nobel da Paz, Humanidade e Inclusão (anteriormente conhecido como Handicap International), e nesta missão está com o jogador brasileiro de futebol Neymar.

Mestre em Políticas Públicas pela Universidade de Oxford, Eddie é o primeiro africano com Atrofia Muscular Espinhal a formar-se em Oxford. É também Bacharel com Alta Distinção pela Carleton University no Canadá e é graduado pela African Leadership Academy na África do Sul. 🇸🇦

Edward Ndopu, affectionately known as Eddie, is an internationally acclaimed humanitarian activist, renowned in South Africa.

Diagnosed with Spinal Muscular Atrophy at birth, Eddie's doctors stated that he wouldn't live beyond 5 years of age. Not only did he challenge the prognosis of physicians by living longer than anticipated, he also became one of the most powerful people with disabilities on the planet.

His actions and interventions have been acclaimed in his homeland, South Africa, as in other countries he visits.

In recognition of his career in advocacy, which is over a decade now, UN Secretary-General António Guterres recently named him a member of the UN's Sustainable Development Goals Group. In this role, Eddie stands alongside 16 other eminent leaders, including Norwegian Prime Minister Erna Solberg, Queen Mathilde of Belgium and Chinese technology pioneer Jack Ma, just to name a few.

Together with the UN, Eddie leads a campaign to deliver a powerful message to world leaders as the first wheelchair user in space. Through a live broadcast from outer space to the UN headquarters, Eddie seeks to promote joint action on disability justice and the 2030 Agenda for Sustainable Development, under the motto to keep no one behind. Eddie's monumental journey into space will be narrated by MTV in the form of a series of documentaries, to be produced mid-year.

Eddie is currently an Impact and Corporate Sustainability Advisor at RTW Investments, a billion dollar investment company led by a group of physicians and scientists who identify and invest in revolutionary therapies for rare diseases. He is also the Global Ambassador for Inclusive Education in the organization that won the Nobel Peace Prize, Humanity and Inclusion (formerly known as Handicap International), and in this mission he's joined by Brazilian football player Neymar.

With a Masters in Public Policy from Oxford University, Eddie is the first African with Spinal Muscular Atrophy to graduate from Oxford. He is also a High Distinction Bachelor from Carleton University in Canada and a graduate of the African Leadership Academy in South Africa. 🇸🇦



**Juntamente com a ONU, Eddie lidera uma campanha para entregar uma mensagem poderosa aos líderes mundiais como o primeiro usuário de cadeiras de rodas no espaço.**

Together with the UN, Eddie leads a campaign to deliver a powerful message to world leaders as the first wheelchair user in space.

# LAM APRESENTA NOVOS MENUS A BORDO

## LAM PRESENTS NEW MENUS ON BOARD

TEXTO TEXT: FREDERICO JAMISSE  
FOTO PHOTO: JAY GARRIDO

A companhia Linhas Aéreas de Moçambique – LAM e a SMS Catering, apresentaram recentemente as propostas dos novos menus de refeições que brevemente passarão a ser servidas nos voos da LAM.

O novo menu é baseado em pratos tipicamente moçambicanos, como batata-doce, camarão, mandioca, amendoim, entre outros.

Bilal Sidat, um dos passageiros assíduos da LAM, foi convidado para a sessão de apreciação e degustação dos pratos. “Os pratos que a LAM propõem para os voos são bons. Gostei da componente moçambicana. Está de parabéns a companhia”, disse.

Da parte da SMS Catering, a confiança e o desejo de servir melhor são as palavras de ordem. “São produtos que vão fazer parte da nossa linha. Temos menus para entradas, almoços, jantares e sobremesas para a Classe Executiva. Temos também diversidade para os almoços na Classe Económica. Aos vegetarianos reservamos uma atenção especial para que na viagem se sintam sempre à vontade”, explica Carlo Luzio, da SMS Catering.

O Director-geral da LAM, João Carlos Pó Jorge, afirma: “Depois de darmos a volta à situação dos horários, começamos a prestar atenção a esta parte que diz respeito às refeições servidas nos voos. E apresentamos, a partir do mês de Março, os novos menus ‘moçambicanizados’”.

João Carlos Pó Jorge afirma ainda que os esforços visando a introdução de novos menus nos voos da LAM estão inseridos nas acções em curso que têm como objectivo proceder à melhoria contínua dos serviços da companhia. ✈

The company Mozambican Airlines - LAM and SMS Catering recently presented proposals for new meal menus that will soon be served on LAM flights.

The new menu is based on typically Mozambican dishes such as sweet potatoes, shrimp, cassava, peanuts, among others.

Bilal Sidat, one of LAM’s frequent passengers, was invited to the tasting session. “The dishes that LAM proposes for the flights are good. I liked the Mozambican component. Congratulations to the company”, he said. From SMS Catering, trust and the desire to serve better are the focus. “These are products that will be part of our line. We have menus for entrees, lunches, dinners and desserts for Business Class. We also have diversity for lunch in Economy Class. We pay special attention to vegetarians so that they always feel at ease on the trip”, Carlo Luzio from SMS Catering explains.

LAM’s Director General, João Carlos Pó Jorge, states: “After sorting the schedule out, we began to pay attention to this part that concerns meals served on flights. And we present the new ‘Mozambicanized’ menus starting in March.”

João Carlos Pó Jorge also states that efforts to introduce new menus on LAM flights are part of the ongoing activities aimed at continuous improvement of the company’s services. ✈



**O novo menu é baseado em pratos tipicamente moçambicanos, como batata-doce, camarão, mandioca, amendoim, entre outros.**

The new menu is based on typically Mozambican dishes such as sweet potatoes, shrimp, cassava, peanuts, among others.

# LAM E FASTJET ASSINAM ACORDO DE CODESHARE LAM AND FASTJET SIGN CODESHARE AGREEMENT

A LAM – Linhas Aéreas de Moçambique e a Fastjet Moçambique assinaram, em Fevereiro último, um acordo de *codeshare* (partilha do código de voo) válido para as rotas Maputo/Beira/Maputo, Maputo/Quelimane/Maputo e Maputo/Tete/Maputo, operadas pelas duas companhias. O acordo visa fortalecer os respectivos sistemas de rotas, por forma a facilitar as vendas comerciais e a melhorar a conveniência dos horários de vôos para os passageiros, dando seguimento ao entendimento entre as duas companhias que foi alcançado em Março de 2018.

À luz do acordo, a LAM e a Fastjet irão proceder à venda de passagens de ambas as companhias, para os seus vôos entre Maputo, Beira, Tete e Quelimane, permitindo a reciprocidade no uso dos respectivos códigos.

A implementação do acordo iniciou-se com a rota Maputo/Beira/Maputo, no dia 25 de Fevereiro, seguindo-se as rotas Maputo/Tete/Maputo e Maputo/Quelimane/Maputo. “Este acordo de *codeshare* irá prover flexibilidade e conveniência aos clientes quando estes estiverem a voar nestas grandes cidades. Proporcionará aos viajantes em lazer e em negócios mais opções e facilidade de conexão, para uma experiência de viagem mais conveniente”, afirma Nico Bezuidenhout, Director Executivo da Fastjet.

João Pó Jorge, Director Geral da LAM, afirma: “A parceria com a Fastjet Moçambique permite que os passageiros da LAM e da Fastjet tenham mais flexibilidade ao agendar e reprogramar os seus vôos. Mais opções estarão ao alcance dos nossos passageiros, enquanto usam o bilhete LAM. Com esta partilha de código, nos destinos em que temos uma frequência diária única, os nossos passageiros podem beneficiar da opção de ir e regressar no mesmo dia”.

LAM - Mozambican Airlines and Fastjet Moçambique signed a codeshare agreement last February for the Maputo/Beira/Maputo, Maputo/Quelimane/Maputo and Maputo/Tete/Maputo routes, operated by the two companies.

The agreement aims to strengthen the respective route systems in order to facilitate commercial sales and improve the convenience of flight schedules for passengers, following the agreement reached between the two companies in March 2018.

Under the agreement, LAM and Fastjet will sell tickets for both companies for their flights between Maputo, Beira, Tete and Quelimane, allowing reciprocity in the use of their codes.

The implementation of the agreement began with the Maputo/Beira/Maputo route, on 25 February, followed by the Maputo/Tete/Maputo and Maputo/Quelimane/Maputo routes.

“This codeshare agreement will provide customers with flexibility and convenience when they are flying from and to these major cities. It will give both leisure and business travelers more choice and ease of connection for a more convenient travel experience”, said Nico Bezuidenhout, Fastjet’s Executive Director.

João Pó Jorge, LAM’s General Director, states: “The partnership with Fastjet Mozambique allows LAM and Fastjet passengers to have more flexibility in scheduling and rescheduling their flights. More options will be within the reach of our passengers while using the LAM ticket. With this code sharing, in destinations where we have a single daily flight, our passengers can benefit from the option to fly out and return the same day.”



**HOMENAGEM A** TRIBUTE TO

PEDRO DUQUE SIMÕES

**"UM COMANDANTE  
TEM DE SER  
HUMILDE, EDUCADO  
E ACESSÍVEL"**

"A CAPTAIN MUST  
BE HUMBLE, POLITE  
AND APPROACHABLE"

**TEXTO** TEXT:  
FREDERICO  
JAMISSE  
**FOTO** PHOTO:  
JAY GARRIDO

Pedro Duque Simões tem 33 anos de carreira como piloto, dos quais 22 foram passados nas Linhas Aéreas de Moçambique. Filho de Pedro Rodrigues Simões e Rosa Marta Lopes Duque Simões, o Comandante Simões, como é carinhosamente tratado, ingressou na LAM a 11 de Novembro de 1984, após uma requisição civil da companhia aérea nacional à Força Popular Aérea de Moçambique, onde era Instrutor. Entrou com a categoria de Co-piloto C, no Boeing 737-200.

Formado no Aero Club de Moçambique, em Novembro de 1976, voou pela primeira vez a 7 de Abril de 1977. Com o tempo, o Comandante Simões foi progredindo na empresa. "Em Maio de 1987 fiz o Type Rating do DC10-30 como Piloto, em Roissy, em França, no centro de formação da UTA. Em Fevereiro de 1990 fiquei com a dupla função de *Flight Engineer* no DC10-30, após o curso de qualificação que frequentei também em Roissy. Em Abril de 1991, fiz a Qualificação Tipo de Boeing 737-

Pedro Duque Simões has a pilot career spanning 33 years, of which 22 have been spent at Mozambican Airlines. The son of Pedro Rodrigues Simões and Rosa Marta Lopes Duque Simões, Captain Simões, as he is affectionately addressed, joined LAM on 11 November, 1984, after a civil requisition by the national airline to the Popular Air Force of Mozambique, where he was an Instructor. He joined as co-pilot C-Class, in a Boeing 737-200.

Trained at the Aero Club of Mozambique in November 1976, he flew for the first time on 7 April, 1977. Over time, Captain Simões made progress in the company. "In May 1987, I achieved the DC10-30 Type Rating as a Pilot, in Roissy, France, at UTA's training center. In February 1990, I got the dual role





300, como Piloto em Seattle, no Estado de Washington, nos EUA”, relembra.

Prosseguindo, o Comandante fez, em 2005, o curso de Qualificação Tipo como Comandante do British Aerospace JetStream 41, na Pan American Academy, em Dulles, também em Washington. E três anos depois, em 2008, fez o curso de Type Rating como Comandante em Bombardier Dash8 Q400, na Flight Safety, em St. Louis, no Missouri, nos EUA.

Actualmente está afecto à área das Operações de Vôo, como Comandante Sénior e Formador.

A busca por novas oportunidades fez com que o Comandante Simões se desvinculasse por um tempo da LAM. “Desvinculei-me da LAM em Agosto de 1993, para o sector privado. Voltei para a LAM em Setembro de 2001, quando entrei para a MEX-Moçambique Expresso, como Comandante de Beechcraft King Air C200. Em Outubro de 2013, fui transferido da MEX para a LAM, com a frota de Bombardier Dash8 Q400, como Comandante Especialista e Instrutor”.

Questionado sobre o significado da LAM na sua vida profissional, o Comandante Simões responde: “A LAM significa a possibilidade de alargar a nossa oferta de serviços e produtos, acompanhando o crescimento dos nossos clientes em novos mercados e novas áreas geográficas”.

Falando da postura profissional, Pedro Simões Duque defende: “Um Comandante tem de ser humilde, educado e acessível. Tem de ser exigente a bordo, além de demonstrar proficiência técnica, experiência e conhecimento do avião. Tem de demonstrar atributos inerentes ao seu carácter, tais como maturidade, serenidade, equilíbrio, capacidade de análise, ponderação e imparcialidade”. Partilhando o conhecimento, Pedro Duque Simões afirma: “O Comandante tem de ter uma vida regrada, dormindo a horas. Tem de ter o hábito da leitura para se manter actualizado com as matérias contidas nos diversos manuais”.

of Flight Engineer in the DC10-30, after the qualification course that I also attended in Roissy. In April 1991, I achieved the Type Rating for the Boeing 737-300 as Pilot, in Seattle, in the State of Washington, USA”, he recalls.

Later, the Captain attended the 2005 Type Rating course as Captain for the British Aerospace JetStream 41 at the Pan American Academy, in Dulles, also in Washington. And three years later, in 2008, he took the Type Rating course as Captain for the Bombardier Dash8 Q400, at Flight Safety, in St. Louis, Missouri, USA.

He is currently assigned to Flight Operations as Senior Captain and Trainer.

The search for new opportunities meant that Captain Simões left LAM temporarily. “I dissociated myself from LAM in August 1993, leaving for the private sector. I returned to LAM in September 2001, when I joined MEX-Mozambique Express as Beechcraft King Air C200 Captain. In October 2013, I was transferred from MEX to LAM, with the Bombardier Dash8 Q400 fleet, as Specialist Captain and Instructor.”

Questioned about LAM’s role in his professional life, Captain Simões replies: “LAM means the possibility of expanding our offer of services and products, following the growth of our customers in new markets and new geographical areas.”

Speaking of his professional stance, Pedro Simões Duque claims: “A Captain must be humble, polite and accessible. He or she must be demanding on board, in addition to demonstrating technical proficiency, experience and knowledge of the airplane. He or she must demonstrate attributes inherent to his or her character, such as maturity, serenity, balance, analytical ability, and impartiality.”

Sharing the knowledge, Pedro Duque Simões states: “A Captain must have a stable life, sleeping properly. You must have the habit of reading to keep up to date with the materials contained in the various manuals.”



**A LAM significa a possibilidade de alargar a nossa oferta de serviços e produtos, acompanhando o crescimento dos nossos clientes em novos mercados.**

LAM means the possibility of expanding our offer of services and products, following the growth of our customers in new markets. “



## PERFIL DO FUNCIONÁRIO EMPLOYEE PROFILE

FILOMENA JOSÉ DIMBANA

# "A PERSEVERANÇA É O SEGREDO DA VITÓRIA"

## "PERSEVERANCE IS THE SECRET TO SUCCESS"

TEXTO TEXT:  
FREDERICO  
JAMISSE  
FOTO PHOTO:  
JAY GARRIDO

Chama-se Filomena José Dimbana. Entrou na empresa no dia 7 de Novembro de 1982 e de lá não mais saiu. Por isso, afirma: "A LAM é a minha segunda casa, pois é o sítio onde passo uma boa parte da minha vida. Socorreu-me nos momentos difíceis. Tive alguns momentos de colisão com alguns chefes, mas isso faz parte da caminhada de quem trabalha e deve ser superado".

Filha de José Tomás Dimbane e de Alice Rafel Mafuiane, Filomena está afecta à direcção de finanças, tendo a categoria de Técnica de Contabilidade Sénior. Licenciada em gestão de empresas e financeira, na LAM frequentou vários cursos. Fez o curso de Implementação de Sistemas de Gestão da Qualidade; de Familiarização em Security; de Manuseamento de Extintores; de SMS; e ainda o curso de Introdução aos Computadores.

São 37 anos de serviço na LAM. Uma vida que Filomena diz ter sido um misto de emoções. "Tive momentos tristes na gestão do engenheiro José Viegas. Lembro-me que a LAM estava quase a ser vendida, mas devido a pessoas influentes do Governo, que não estavam de acordo, e à influência forte da Organização dos Trabalhadores de Moçambique, o negócio foi desfeito, o que foi um grande alívio para os trabalhadores, pois os postos de trabalho estavam em risco. Actualmente a empresa está a passar por uma grande crise financeira, mas estou convicta que é uma fase que será superada, através da adopção de novas estratégias", destaca a trabalhadora.

Projectando um futuro promissor para a empresa, Filomena deixa um recado para os mais novos. "Aos jovens, incentivo-os a terem mais dedicação ao trabalho de modo a colherem bons frutos, dado que na vida tudo o que é obtido sem sacrifício é suspeito. A perseverança é o segredo da vitória", sublinha. 🌱

Her name is Filomena José Dimbana She joined the company on 7 November, 1982 and she never left. Therefore, she states: "LAM is my second home, because it is where I spend a good part of my life. It helped me through difficult times. I had some moments of collision with some bosses but this is part of the path of those who work and must be overcome."

The daughter of José Tomás Dimbane and Alice Rafel Mafuiane, Filomena is assigned to the finance department, having the category of Senior Accounting Technician.

With a degree in business and financial management, at LAM she attended several courses. She attended the Implementation of Quality Management Systems; Familiarization in Security; Handling of Fire Extinguishers; SMS; and also the Introduction to Computers courses.

It's 37 years of service at LAM. A life that Philomena says was a mixture of emotions. "I had sad times under the management of José Viegas. I remember that LAM was almost sold but due to influential Government people who didn't agree, and to the strong influence of the Mozambican Workers' Organization, the deal was broken, which was a great relief to the workers, because the jobs were at risk. At the moment, the company is going through a large financial crisis but I am convinced that it is a phase that will be overcome, through the adoption of new strategies", the employee emphasizes.

Forecasting a promising future for the company, Filomena leaves a message for the younger ones. "I encourage young people to have more dedication to work in order to reap good results, since in life everything obtained without sacrifice is suspect. "Perseverance is the secret to success", she underscores. 🌱



## Aos jovens, incentivo-os a terem mais dedicação ao trabalho de modo a colherem bons frutos.

To the young people, I encourage them to have more dedication to work in order to reap good results. 🌱



**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  
INFECCIOSAS**  
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 LÍTIO**  
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

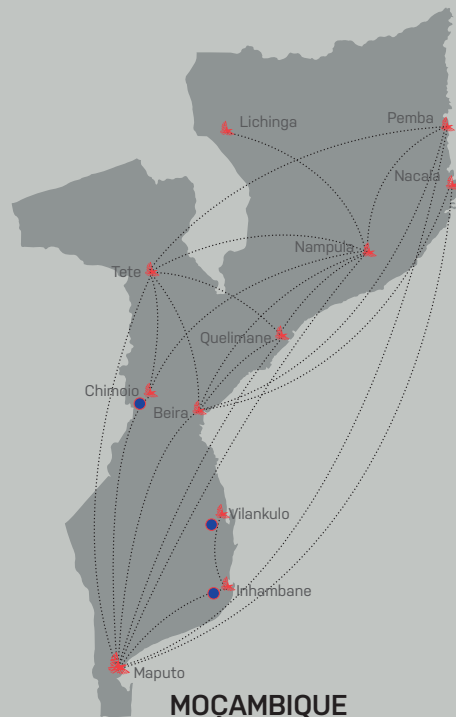
### ACORDOS COM OUTRAS COMPANHIAS AÉREAS

- 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**

## ÍNDICO

MAR. ABR | MAR. APR

# FROTA FLEET

## BOEING 737-700 NG

✓ Nº AVIÕES || NUMBER OF PLANES | 1

COMPRIMENTO || LENGTH | 33.60 M

ENVERGADURA || WINGSPAN | 35.79 M

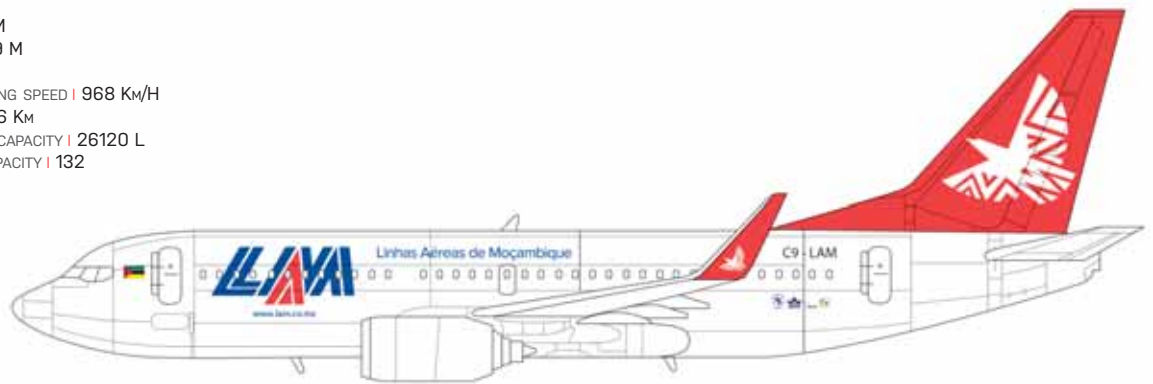
ALTURA || HEIGHT | 12.50 M

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



## EMBRAER 190

✓ Nº AVIÕES || NUMBER OF PLANES | 2

COMPRIMENTO || LENGTH | 36.24 M

ENVERGADURA || WINGSPAN | 28.72 M

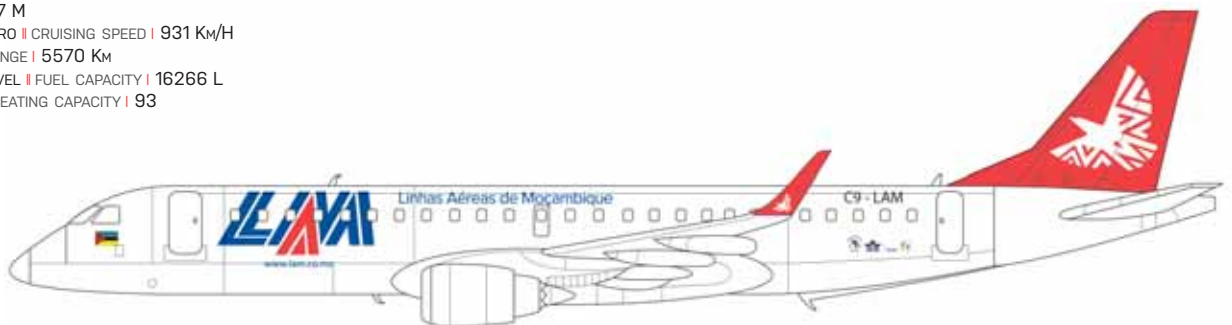
ALTURA || HEIGHT | 10.57 M

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

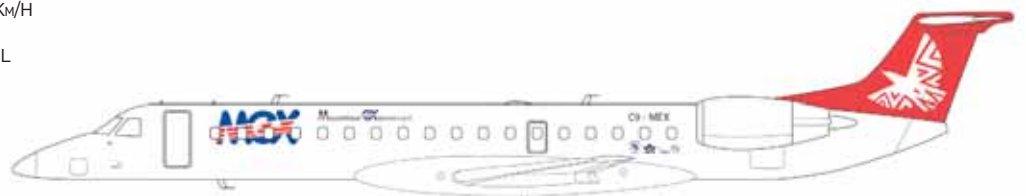
ALTURA || HEIGHT | 6,8 M

VELOCIDADE DE CRUZEIRO || CRUISING SPEED | 830 Km/H

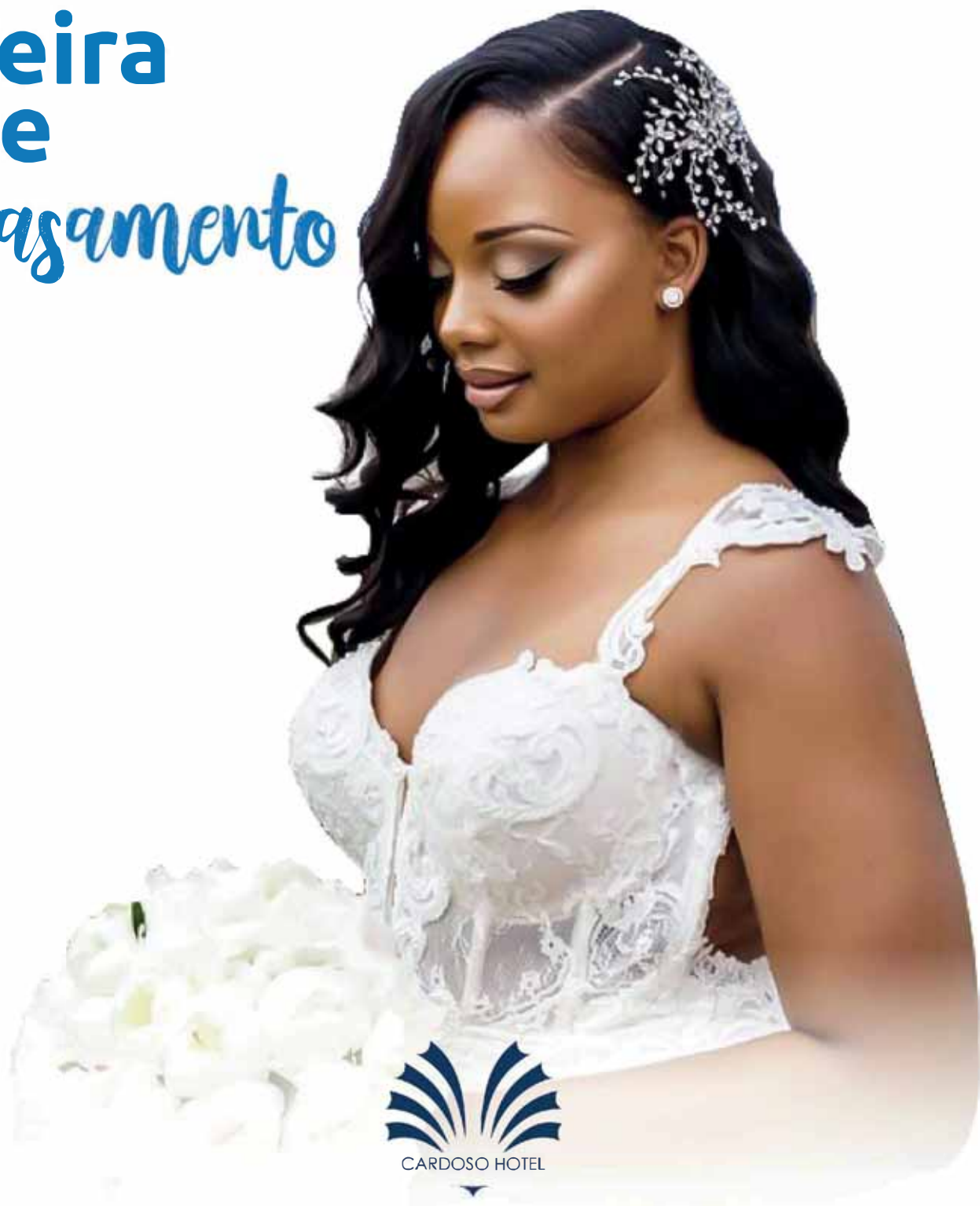
ALCANCE || MAXIMUM RANGE | 2870 Km

CAPACIDADE COMBUSTÍVEL || FUEL CAPACITY | 6880 L

Nº DE PASSAGEIROS || SEATING CAPACITY | 50



# Feira de Casamento



## CARO EXPOSITOR & VISITANTE

PARTICIPE E HABILITE-SE AS PROMOÇÕES ABAIXO

- |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>-50% no aluguer da sala</li><li>• Serviços <b>grátis</b>:<ul style="list-style-type: none"><li>Lua de mel</li><li>Registo civil e</li><li>Sessão de fotos</li></ul></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>-25% para a acomodação dos padrinhos e pais</li><li>• Inserção no sistema Virtual reality</li><li>• Inscrição do expositor 5,000.00mt</li><li>• Entradas livres para visitantes</li><li>• Diversos Sorteios</li></ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

DATA: 11 E 12 DE MAIO 2019 • INSCRIÇÃO: ATÉ 30 DE ABRIL 2019

# 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