

MARCO DIAS DE NOVO NO SEU BILENE

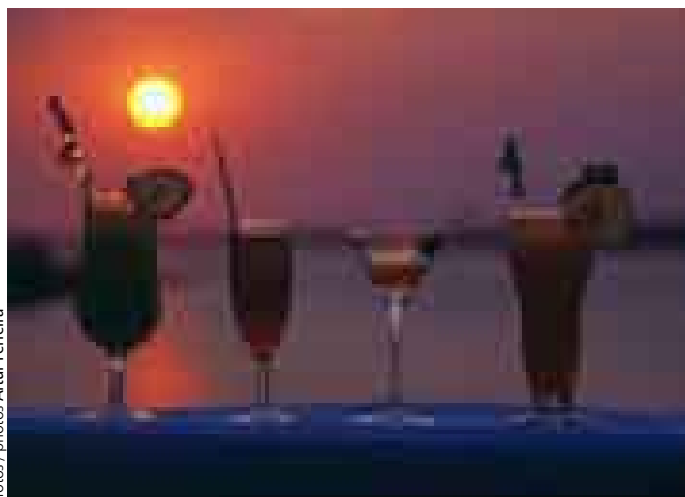
O *lodge* Mahelane voltou às mãos do seu criador. Marco Dias, que construiu palmo a palmo, escada a escada, casa a casa, o autêntico “presépio de Natal” com que transformou a paisagem do “outro lado” do Bilene, retomou as rédeas do negócio que tinha entrado no universo dos empreendimentos da Visabeira em Moçambique.

Há agora substanciais transformações que levaram à duplicação da ocupação comparativamente ao que se tinha registado nos escassos meses em que o Mahelane esteve fora da sua administração, alugado à Visabeira.

O restaurante enche-se com os muitos visitantes que atravessam propositamente o lago na procura de uma cozinha como a de outros tempos. Há muito marisco (o arroz é famoso) e não falta carne de qualidade.

Um melhoramento muito importante foi o dotar todos os quartos com ar condicionado. No regresso das praias, da piscina, dos passeios de moto 4x4 ou de canoa, das pescarias e dos mergulhos, o ar condicionado apetece...

A responsabilidade de direcção do *lodge* Mahelane é agora de Armando Godinho que, após uns anos no Zimbabwe e na África do Sul, regressou a Moçambique.



fotos / photos: Artur Ferreira



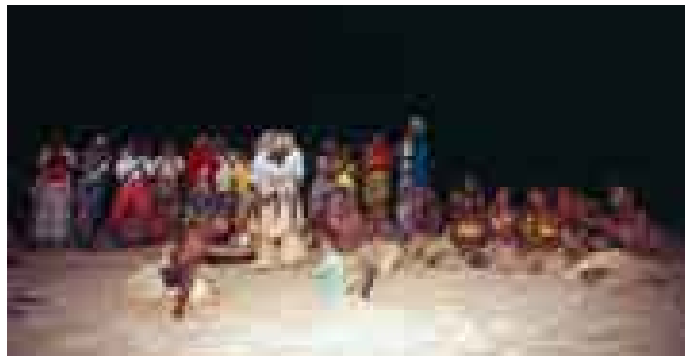
MARCO DIAS IN HIS BILENE AGAIN

The Mahelane lodge is now back in the hands of its creator. Marco Dias, who built it inch by inch, step by step, house by house, turning it into the authentic “Nativity” landscape with which he transformed the “other side” of Bilene, has again taken up the reins of the business that had briefly entered the universe of Visabeira’s developments in Mozambique. Now there have been substantial changes that led to the doubling of occupation compared to what occurred in the few months when Mahelane was on Visabeira’s administration.

The restaurant now fills up with the many visitors who cross the lake on purpose to find a good old-fashioned kitchen. There is plenty of sea-food (the rice is renowned), and there is no lack of quality meat.

One very important improvement has been to place air-conditioning in all the rooms. Upon returning from the beaches, the swimming pool, quad or canoe trips, from fishing or diving, air-conditioning is quite inviting...

The Mahelane lodge is now run by Armando Godinho, who has come back to Mozambique after spending some years in Zimbabwe and South Africa.



ILÍDIO MOSTRA A SUA PINTURA

Numa galeria de Maputo Ilídio Candja mostrou individualmente a sua pintura, tal como já havia feito em 2001 e 2003 na Fortaleza. Ilídio tem 30 anos, é solteiro sem data para casar, signo Virgem, e desde a pré-primária que se queria comprometer com o desenho e a pintura: *“Comecei por colorir as figuras da ‘barata e da formiga’ de um anúncio lançado por um Banco a sensibilizar as pessoas para nele fazerem depósitos das poupanças e não em buracos na terra...”*.

Aos dez anos o jovem Ilídio entrou na fase dos retratos. O primeiro foi um auto-retrato... Em 1997 ingressou na Escola Nacional de Artes Visuais: *“Não posso dizer que tenha tido mestres. Foi sozinho que iniciei a minha caminhada. Lendo, conversando com colegas mais velhos que me despertaram para visitar exposições e mais tarde me incentivaram a participar em colectivas”*. O Museu Nacional de Arte (MOSARTE) e a Bienal TDM de 1999 apresentaram as suas primeiras pinturas.

A ânsia de viajar, de mostrar as suas obras a outros públicos, levou-o a Portugal em 2004. Da última exposição individual, na Fortaleza, mandou fazer um CD-ROM. Na Net pesquisou uma Galeria e decidiu-se. Por mão-própria fez chegar o CD-ROM e a surpresa chegou com um pronto desafio da Belo Belo, de Braga. Individualmente, e ainda em 2004, Ilídio expôs *“Desafios: Sonhos Coloridos”*.

Tendo voltado a Moçambique no início de 2005, Ilídio não resistiu a um convite para levar a sua pintura ao Auditório Municipal de Vila do Conde. Mais uma viagem a Portugal que aproveitou para participar, também, numa exposição colectiva em Aveiro.

O ano passado foi o do sucesso da sua nova mostra em Maputo, mas os contactos mantidos com galeristas portugueses levaram-no outra vez para Portugal. A Belo Belo recebeu-o, mas a Silva Guerreiro (Almancil, Algarve) e a João Barreto (Coimbra) esperam pela sua pintura em 2007. Azul? *“Nesta fase procuro uma nova paleta. Ensaio cores. Mas há uma que reside no meu coração: o azul. Todas as minhas telas têm que conter o azul. O azul é sinal de alegria, bem-estar. Tudo de bom está no azul. A minha pintura transmite o que sinto e o quotidiano que me vai rodeando. O azul tem que lá estar”*.

Que pretende agora Ilídio? *“Estou a necessitar de um estágio junto de um grande artista. Para aprender com a prática. O atelier de um grande artista é melhor do que qualquer universidade. O meu sonho é estagiar com um consagrado pintor. Eles têm a chave do sucesso”*.

Em Moçambique os destaques de Ilídio vão para os pintores Malangatana e Vitor Sousa. *“Não gosto do realismo. Uma pessoa fica limitada. É aquilo. Nada mais se pode fazer. Todo o pintor tem que saber desenhar, mas daí para a frente tem que criar, viajar por um mundo imaginário. Os outros podem não entender, mas são obrigados a pôr a massa cinzenta a funcionar, a darem também azo à sua imaginação”*.



Fotos / photos Artur Ferreira

ILÍDIO SHOWS HIS PAINTINGS

Ilídio Candja held an individual exhibition of his painting in a gallery in Maputo, like he had done in 2001 and 2003 at the Fortaleza. Ilídio is 30 years old, single and with no wedding date in sight, his birth sign is Virgo and he wanted to devote himself to drawing and painting since before primary school: *“I started by colouring the ‘cockroach and ant’ figures in an advertisement launched by a bank, telling people to put their savings in it and not in a hole in the ground...”*.

When he was ten, the young Ilídio started on portraits. The first was a self portrait... In 1997 he enrolled in the National College of Visual Arts: *“I can’t say that I’ve had teachers. I started my journey all by myself. Reading, talking to older colleagues who urged me to visit exhibitions, and later encouraged me to take part in collective ones”*.

The National Art Museum (MOSARTE) and the TDM Biannual of 1999 displayed his first paintings.

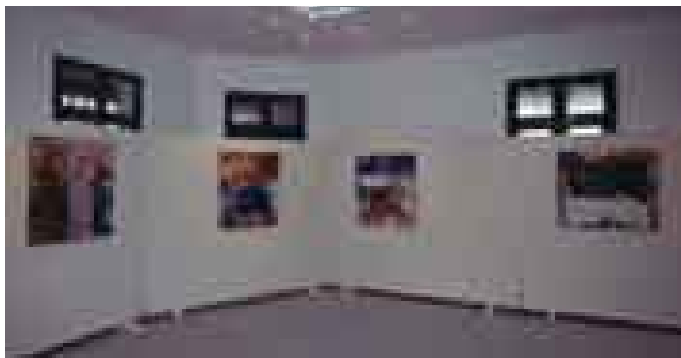
Keen to travel, to show his work to different audiences, he went to Portugal in 2004. A CD-ROM was produced of his last individual exhibition at the Fortaleza. He looked for a gallery on the Internet, and came to a decision. He created the CD-ROM himself and was surprised by a prompt challenge from Belo Belo, in Braga. Individually, and still in 2004, Ilídio held an exhibition he named *Challenges: Dreams in Colour*.

Returning to Mozambique in early 2005, Ilídio could not resist an invitation to take his work to the Municipal Auditorium of Vila do Conde. It was another trip to Portugal and he took advantage to participate in another exhibition in Aveiro.

In 2005 he saw the success of his new show in Maputo, but the contacts he maintained with Portuguese gallery owners brought him to Portugal once again. Belo Belo welcomed him, but Silva Guerreiro (Almancil, Algarve) and João Barreto (Coimbra) want his painting in 2007. Blue? *“In this phase I’m looking for a new palette. I’m trying colours. But there’s one that really lives in my heart: blue. All my canvases have to have blue in them. Blue is a sign of happiness, well-being. Everything good is in blue. My painting conveys what I feel and the daily things around me. Blue has to be there”*.

What do you want now Ilídio? *“I need to spend some time with a great artist. To learn by practising. A great artist’s studio is better than any university. My dream is to spend some time with a really good painter. They hold the key to success”*.

In Mozambique, Ilídio would point out painters Malangatana and Vitor Sousa: *“I don’t like realism. You’re limited. That’s it. You can’t do anything else. All a painter has to know is drawing, but from then on he has to create, to travel in a fantasy world. Others may not understand, but they have to put their brains to work, and let their imagination work, too”*.



THE MEAT CO. EM MAPUTO

O Casino Polana deixou o espaço consagrado no hotel do mesmo nome, na Avenida Julius Nyerere, e instalou-se em edifício próprio, arrojado e bonito, na Avenida Marginal. A completar o ambiente, de grande qualidade e modernidade, surgiu um restaurante que rapidamente se impôs. O Meat Co. e o espaço na mezanine denominado Sasas, misto de bar e discoteca, estão na moda. Um menu fabuloso de carnes, com destaque para a perna de borrego e grelhados, é idêntico aos muitos restaurantes da marca espalhados pela África do Sul, Dubai e Sydney. Em Maputo a lista de mariscos tem mais opções que nesses outros lugares.

A capacidade do restaurante é de 82 pessoas no interior, com uma varanda com mais 52 lugares.

Os clientes do restaurante têm acesso gratuito ao Sasas que abre todos os dias da semana, com horários e eventos diferenciados, desde uma noite de Karaoke até às trepidantes e sofisticadas noites de fim-de-semana marcadas pela actuação de um experiente DJ. O Sasas alia a música ao show de luzes e tem espaço para 400 pessoas.

Além de uma sala privada para 25 pessoas os espaços do Sasas podem ser usados para aniversários, casamentos ou encontros de negócios.

A gestão do Meat Co. está entregue a Nick Vendeiro e a Mário Martinho, profissionais de longa experiência na África do Sul, e as relações públicas e acções de marketing a Marisa Vaz. Um trio que tem muito a ver com o sucesso comprovado pela real e rápida implantação do Meat Co. e do Sasas em Maputo.



fotos / photos Artur Ferreira

THE MEAT CO. IN MAPUTO

The Casino Polana has left its premises in the hotel of the same name, on Avenida Julius Nyerere, and is now established in its own handsome, modern building on the Avenida Marginal. To complete the atmosphere of high quality and modernity, a restaurant has been included, and this has quickly made its mark. The Meat Co. and the mezzanine area called Sasas, combining bar and disco, are very much the fashion. The wonderful menu of meats, with special mention for lamb leg and grills, is the same as this brand's many restaurants in South Africa, Dubai and Sydney. In Maputo, there is a larger selection of seafood than in those cities.

The restaurant can seat 82 people inside, while a veranda can accommodate a further fifty two.

The restaurant's customers have free admission to Sasas, which is open 7 days a week, with varying schedules and events, ranging from a karaoke night to the vibrating and sophisticated weekend evenings, when a professional DJ takes charge. Sasas combines a show of lights with music in an area large enough for 400 people. In addition to a private room for 25 people, Sasas can be used for birthday celebrations, weddings and business meetings.

The Meat Co. is managed by Nick Vendeiro and Mário Matinho, who have had a lengthy experience in South Africa. Public relations and marketing are handled by Marisa Vaz. This trio helps explain why The Meat Co. and Sasas have quickly and successfully established themselves in Maputo.



PASSAGEM DE MODELOS NO DOCK'S

Muitas são as opções da “noite” na cidade de Maputo. Cosmopolita, a cidade capital tem a sua “movida” principalmente aos fins-de-semana. São bares, discotecas, teatro (não tanto como em tempos recentes), espectáculos de música, passagens de modelos. Animação quanto baste.

O restaurante Dock's, enquadrado no ambiente do Clube Naval, tem primado por apresentação de cantores e pelas passagens de modelos. Uma parceria com o casal de estilistas Paula e Mom's leva ao aproveitamento do espaço junto à piscina para desfile de modelos.

A última passagem foi de roupa infantil, com enfoque no tecido das capulanas. E juntar 25 crianças com precoces perfis de quem nasceu para a moda, foi obra!

Nesse dia foi interessante registar um menu verdadeiramente moçambicano numa restauração que peca por falta de lugares para ser mostrada a gastronomia nacional. O Dock's aprimorou-se nas comidas e bebidas tradicionais para gáudio das 150 pessoas que ocuparam as suas mesas. Com risco de fazermos crescer água na boca aos nossos leitores, vamos referir algumas das iguarias e licores.

Nas entradas, Mutlutlu de peixe, Xiguinha, Tihove e Camarão à zambeziana. Como pratos principais, Mucapata, Caril de amendoim com carne de vaca, Caril de caranguejo, Nhangana, Galinha à zambeziana, Cabrito assado, Camarão com quiabos, Matapa. Nos acompanhamentos, Txatina, Feijão Nhemba, Xima, Apas, Mandioca frita, Batata-Doce, Cacana. Nas sobremesas, Pudim de coco, Bolo de mandioca, Massala, Banana Maçã.

Nas bebidas, Ximowana, Uptusu, Tom Tom Tom, e Xinwveno. Porque não, interrogamo-nos, um restaurante típico moçambicano que ofereça todos os dias a nossa cozinha a estrangeiros e nacionais?



Os estilistas Paula e Mom's
Designers Paula and Mom's

fotos / photos: Felisberto Machava



FASHION PARADE

There is a lot to choose from in terms of night-life in Maputo. This cosmopolitan capital city has her own “movida” on weekends. There are bars, discos, the theatre (not as much as a while ago), music shows, fashion parades. Plenty of fun.

Dock's restaurant, which is part of the Clube Naval, reigns supreme for its singers and fashion parades. A partnership with designers' couple Paula and Mom's has meant that the area next to the pool can be used as a catwalk for their models. The last show was of children's wear, focusing on the material of the *capulanas*. Gathering 25 children showing talent for fashion, was quite a job!

It was interesting, too, to see a genuinely Mozambican menu in the middle of a lack of places where you can enjoy national cuisine. Dock's has done its best in terms of traditional food and drink for the enjoyment of the 150 people occupying its tables. At the risk of making our readers' mouths water, let's take a look at some of the dishes and drinks.

For starters, Fish Mutlutlu, Xiguinha (cassava cooked in coconut milk, with peanuts), Tihove (boiled corn, butter beans and peanuts) and Prawns à zambeziana. Main courses, Mucapata (rice with saroco beans and coconut), Beef and groundnut curry, Crab curry, Nhangana (Nhemba Bean Leafs), Chicken à zambeziana, Roast kid, Prawns and okra, Matapa (cassava leaves cooked in coconut milk, with peanuts). Garnishes include, Txatina, Nhemba Beans, Xima, Apas, Fried cassava, Sweet potato, Cacana. Desserts are: Coconut pudding, Cassava cake, Massala, Banana Apple. Drinks, Ximowana, Uptusu, Tom Tom Tom, Xinwveno.

Why not, we ask ourselves, a typical Mozambican restaurant that offers our food, every day, to tourists and Mozambicans alike?