

A TRIBUNA COM VOCÊ EM BICANGA

Congo faz 15 anos e revela novos talentos

Banda ensina crianças e adolescentes a tocar casaca e tambor e ajuda a manter tradição da música e da dança viva na região

Thainná Karina

A revelação de novos talentos na banda de congo mirim Santo Antônio de Pádua, em Bicanga, na Serra, tem feito com que a tradição da música e da dança continue presente na cultura da região.

Nos últimos dias, mais seis meninos foram revelados na banda, que completa 15 anos em abril. Eles já aprenderam a tocar casaca e tambor, instrumentos indispensáveis para a batucada.

Ao todo, cerca de 30 crianças e adolescentes, com idades entre 2 e 15 anos, tocam e dançam congo em Bicanga.

Eles recebem aulas gratuitas todas as sextas-feiras, das 19 horas às 20h30, na casa da coordenadora de congo mirim de Bicanga, a aposentada Vanir Gomes, 65 anos.

Segundo ela, as crianças e os

adolescentes são conhecidos como “os meninos do congo”. Eles são filhos e netos dos primeiros congueiros de Bicanga.

“Tenho alunos que estão no grupo há oito anos. A atual porta-bandeira da banda de congo, a estudante Tainah Sarmento, de 15 anos, entrou como dançarina, mas também sabe tocar instrumentos”, disse Vanir.

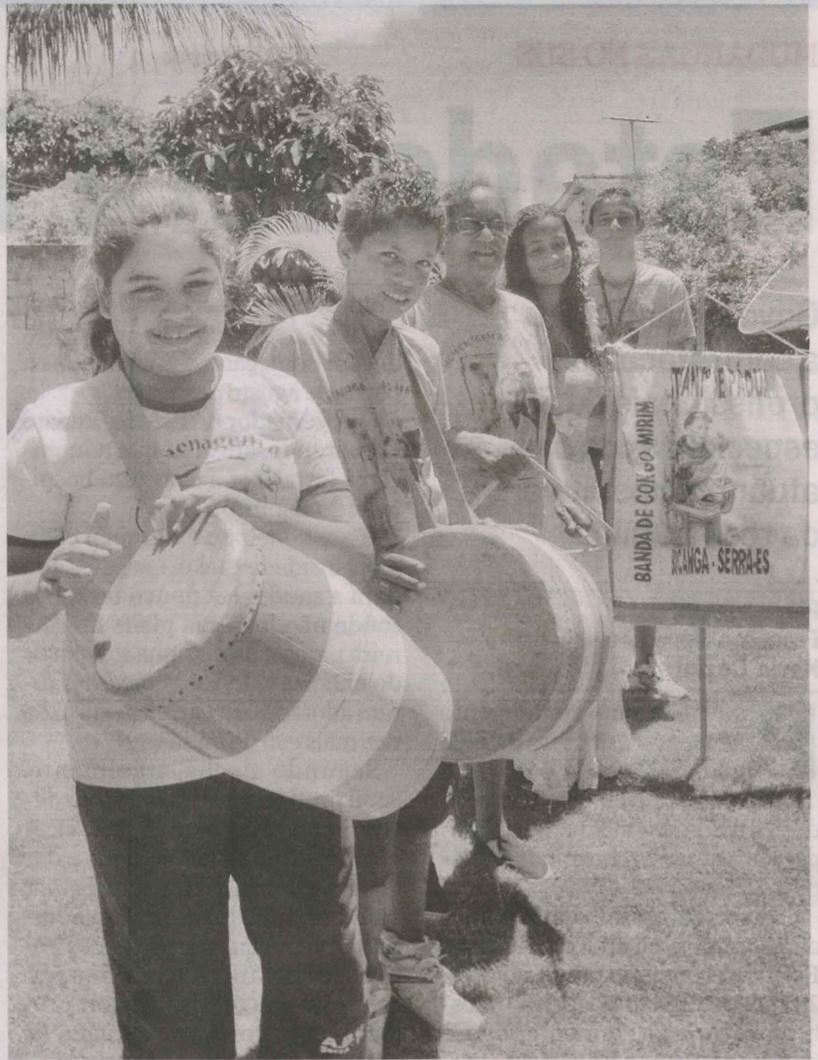
O mestre da banda de congo mirim, o estudante Hugo Andrade, 15 anos, disse que também está no grupo há oito anos.

“Comecei tocando casaca e, hoje, sou o mestre da banda. Sou eu quem apito para dar início à batucada. Tenho paixão pelo congo. É uma herança dos nossos pais”, comentou Hugo.

HISTÓRIA

De acordo com a coordenadora da Banda de Congo Mirim Santo Antônio de Pádua, o grupo foi formado por ela e outra moradora da região, em 1998. Mas com o passar dos anos, assumiu sozinha a coordenação.

“Sempre fui apaixonada pela batucada. Quando mudei para Bicanga, vi a necessidade de iniciar com os trabalhos na região, já que a cidade da Serra é conhecida pelo fol-



CRIANÇAS e jovens têm aulas gratuitas em Bicanga para aprender o congo

clore capixaba, e tem o congo como a principal manifestação”, disse.

Segundo ela, a banda de congo mirim se apresenta mais de 10 vezes durante o ano. E por participar de festas em vários bairros da Serra, sempre encontra seus ex-alunos.

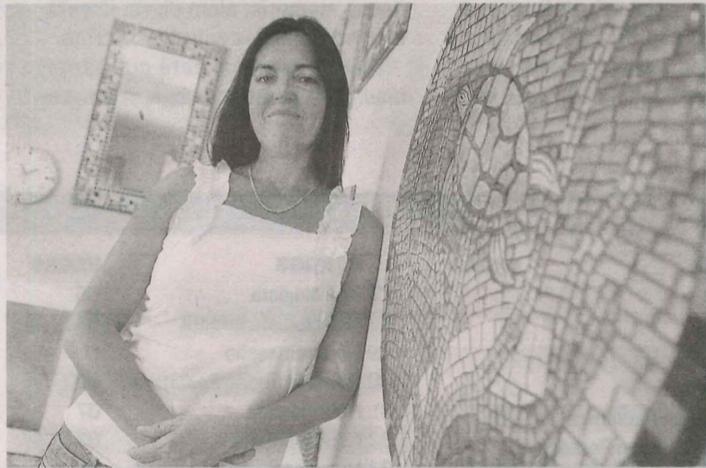
“Tenho alunos que já têm até filhos. Durante a festa de São Benedito, que acontece todo ano em Serra-Sede, sempre os vejo tocando. É uma alegria ver que eles permanecem no congo”, disse.

COMO FAZER CONTATO

Sugira uma reportagem

Os moradores de Bicanga, na Serra, podem reivindicar melhorias e sugerir reportagens sobre o bairro. As indicações podem ser enviadas para o e-mail atcomvoce@redetribuna.com.br. Quem vive em outro bairro pode sugerir uma visita do projeto **A Tribuna com Você** ao local.

CONHEÇA OS TALENTOS DO BAIRRO



MORGANA mostra um dos quadros feitos em mosaico

Mosaicos criativos

A artista plástica Morgana de Carvalho Sampaio, 47 anos, inspira-se na religião e nas belezas naturais do Estado para produzir quadros em mosaicos feitos com vidros, pastilha, cerâmica, pedras, entre outros materiais, há mais de 10 anos.

“Já produzi cerca de sete mil trabalhos. Dentre eles, o que mais me trouxe emoção foi a face de Cristo, de 10 metros quadrados. A arte está em uma igreja de Carapina. Também tenho quadros espalhados por vários locais do Brasil, inclusive no exterior”, comentou Morgana.



ROSÂNGELA faz vários trabalhos artesanais

Mãos talentosas

Ela faz tricô, vagonite, ponto cruz, bordado com pedraria, pintura em tela e tecido. Há 30 anos, Rosângela dos Santos Barreto Ribeiro, 47, aprendeu com a avó os trabalhos artesanais.

“Minha avó era rendeira e me incentivou a prosseguir com a tradição na família. Para aprimorar mais meus conhecimentos, fiz um curso profissionalizante e, hoje, faço de tudo um pouco, mas meu forte é enxoval. Um jogo de banho com quatro peças sai a partir de R\$ 180”, disse.

Sucesso nos salgados

A salgadeira e doceira Maria Luiza Venturini, 64 anos, decidiu investir na culinária há 20 anos, com a produção de salgadinhos e doces para festa, pães caseiros e pizzas brotinhos.

Segundo ela, que tem clientes na Grande Vitória e também no interior do Estado, coxinha, quibe, bolinho de bacalhau e de azeitona com queijo são os campeões de vendas.

“Chego a vender 20 mil salgadinhos por mês. A procura é grande, graças a Deus. Levanto às 3 da manhã e vou até as 20 horas. O cento do salgado cru é R\$ 35. Já o frito custa R\$ 40. Preparo tudo com muito amor”, disse Maria.



MARIA LUIZA trabalha 17 horas por dia para preparar os salgados