

A TRIBUNA COM VOCÊ EM BICANGA

Incentivo para ter boas notas

Para participar da banda de congo mirim Santo Antônio de Pádua, adolescentes e crianças precisam ser bons alunos na escola

Thainná Karina

A banda de congo mirim Santo Antônio de Pádua, que segue com tradição em Bicanga, na Serra, está fazendo a diferença na vida das crianças da comunidade. Desde o ano passado, só pode participar quem for bom aluno na escola.

A única e importante exigência está fazendo com que as crianças tenham cada vez mais interesse pelos estudos e, conseqüentemente, mais disciplina em casa e dentro da dança, segundo a coordenadora da banda de congo mirim, Vanir Gomes, 66 anos.

“Essa foi uma maneira que encontramos para deixar as crianças e os adolescentes com vontade de estudar, de tirar notas boas e de se tornarem mais disciplinados”, comentou.

De acordo com Vanir, muitos pais reclamavam que os filhos não estavam indo bem nos estudos. Foi por isso que ela tomou a decisão de fazer essa exigência.

“Agora só pode participar da banda quem tem boas notas na escola. O aluno que apresentar dificuldade tem que dar uma pausa no congo e focar nos estudos, para depois retornar à banda”, informou a coordenadora.

Vanir disse que além de incentivar a ter boas notas, o congo também ajuda as crianças com material escolar.

“Este ano vamos entregar mochilas, que já vem com cadernos,

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.



BANDA de congo mirim Santo Antônio de Pádua tem crianças de 4 a 16 anos

agenda, kit com lápis de cor e pochete com lápis, caneta, borracha, cola, entre outros materiais escolares”, explicou.

HISTÓRIA

Atualmente, cerca de 30 crianças e adolescentes, com idades entre 4 e 16 anos, tocam e dançam na banda de congo, que este ano completa 16 anos.

Eles recebem aulas gratuitas de dança e instrumento musical todas as sextas-feiras, das 19 horas às

20h30, na casa de Vanir, que fica na rua São Paulo.

Segundo ela, os alunos são filhos e netos dos primeiros congueiros de Bicanga. A banda se apresenta várias vezes ao ano pelo Estado, mas é mais conhecida na Serra.

“Quando mudei para Bicanga, vi a necessidade de iniciar com os trabalhos na região, já que a Serra é conhecida pelo folclore capixaba e tem o congo como a principal manifestação. É muito bom ver que vem dando muito certo”, afirmou.

CONHEÇA OS TALENTOS DO BAIRRO



FELIPE faz e vende casacas

A arte de fazer casaca

Apaixonado por congo e em busca de seguir com a tradição em Bicanga, o artesão Felipe da Vitória Correa, 29, aprendeu sozinho a fazer dois dos instrumentos essenciais que dão ritmo à dança: casaca e tambor.

O interesse pela arte começou na infância e, hoje, Felipe é um dos responsáveis pela fabricação dos instrumentos no Estado, já que trabalha na Associação das Bandas de Congo.

“Uso madeira morta para fazer os instrumentos. A casaca fica pronta em três dias, no máximo. Temos compradores de todo o País. Muitos pedem o instrumento personalizado”, contou.



MORGANA com trabalhos em mosaico

Mosaicos pelo País

A artista plástica Morgana de Carvalho Sampaio, 50, inspira-se na religião e nas belezas naturais do Espírito Santo para produzir quadros em mosaicos 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 e também no exterior”, comentou Morgana.

Talento na culinária

Há quase um mês, um marinho aposentado, junto de sua mulher, decidiu investir na culinária em Bicanga, com a Tapiocaria da Praia.

Segundo Charles Farias, 54, o desejo de abrir uma casa para vender a delícia surgiu pelo bairro não ter a comercialização do produto que é tão procurado no verão.

“Aprendi a fazer a tapioca e o crepe e passei a vender. Atendemos todos os dias, das 9h às 22h. São 12 opções de recheios, entre doces e salgados. A tapioca de 15 centímetros sai por R\$ 5. Já o crepe, R\$ 6.”



CHARLES produz as tapiocas

Instituto Cássia Rodrigues
Centro de Capacitação Pessoal e Profissional

FORMAÇÃO TEÓRICA EM
PSICANÁLISE
OPORTUNIDADE DE MUDANÇA

O mundo atual precisa de profissionais (pessoas) que entendam o porquê dos diversos comportamentos humanos.

NOVAS TURMAS **295 R\$** mensais
MATERIAL DIDÁTICO INCLUSO

(27) 3317-1658 / 98805-1960

2 encontros mensais - Horário: 18:50 às 22:30 (2ª e 3ª Feira) Duração: 30 meses

www.cassiarodrigues.com.br

Cássia Rodrigues