

Presentazione delle interviste

Si è scelto di organizzare i dati raccolti nelle interviste intorno a temi prioritari per la vita e/o per l'età degli intervistati come la disponibilità di acqua, le fonti di energia, la natura delle produzioni agro-alimentari. Inoltre, nella lettura e interpretazione delle informazioni, è stata considerata la possibilità, da parte delle persone intervistate, di esprimersi e di ricordare. A questi temi seguono argomenti più circoscritti, come i rifiuti, gli scarti di produzione, gli attrezzi e gli imballaggi usati. Infine, sono state chieste informazioni legate alle variazioni nel tempo della produttività della terra e del mare, così come della vegetazione spontanea in relazione a cambiamenti climatici (temperatura, regime delle precipitazioni, intensità dei venti).

La scelta di organizzare i dati in schede tematiche relativamente indipendenti tra loro risponde ad una esigenza di sintesi e di schematizzazione dei dati stessi che, dopo essere stati esaminati, sono risultati molto eterogenei tra di loro. Le schede hanno inoltre la funzione di fornire una visione di insieme più facilmente utilizzabile in ambito scolastico, con allievi di diversa età e con tempi di applicazione e di attenzione spesso limitati. Per facilitare la lettura delle schede, si riporta l'elenco con le caratteristiche e la localizzazione geografica delle 54 persone intervistate nelle isole di Fogo, Santiago, São Vicente e Santo Antão: di queste, 25 sono agricoltori e allevatori, 17 lavorano e commercializzano prodotti agroalimentari e 12 sono persone che rientrano nella categoria 'anziani'. Anche se in qualche caso la loro età non giustifica pienamente questa collocazione, gli 'anziani' sono in grado di effettuare confronti tra situazioni 'passate' e 'presenti'. I riferimenti al passato vanno da inizio '900 (Nha Maria, 110 anni, Nha Filò e Nha Nha, 104 anni), alla prima metà del '900 (Nho Montrond, 78 anni), fino agli anni 1950 - 1960 (Nha Edoarda, 61 anni e Nho Salvador, 52 anni). Le testimonianze e le risposte alle interviste differiscono inoltre in funzione della residenza degli intervistati: chi vive in città usufruisce di servizi (ad esempio la raccolta dei rifiuti) e di risorse (acqua ed energia) diverse rispetto a chi vive nelle zone rurali. Tra i 25 agricoltori, più della metà pratica l'irrigazione a goccia, 7 sono anche allevatori e 3 svolgono attività collaterali (produzione di liquore). La maggior parte dei lavori è ancora effettuata con attrezzi manuali, raramente si utilizzano macchine. Tra coloro che trasformano e vendono prodotti ci sono 4 pescatori, 2 produttori di marmellate e conserve, 2 produttori di liquori (di questi, uno è lo stesso che produce anche conserve), 1 produttore di vino, 1 produttore di caffè, 5 produttori di formaggio, 2 fornai, 1 macellaio (con annesso caseificio). I produttori di formaggio lavorano a mano (ad eccezione di un caso, in cui è presente una macchina per la pastorizzazione del latte), mentre la tecnologia è presente tra i produttori di vino, di caffè e di liquori, specie se appoggiati da progetti di cooperazione. Spesso i pescatori, pur avendo barche a motore, usano i remi non potendo sostenere i costi del carburante e della manutenzione dei motori.

Energia ... in casa

Tutti gli anziani intervistati ricordano che in passato non c'era luce elettrica e che per cucinare si usavano legna, arbusti e resti di colture agricole (come il tutolo del mais). Per quanto riguarda la zona di Chã das Caldeiras (Fogo) e Bolona (Santo Antão), ancora oggi non c'è

allacciamento alla rete elettrica, come succede anche in altri comuni a maggiore diffusione rurale (Tab. 1).

Rispetto alle fonti energetiche usate per cucinare 6 intervistati nominano l'uso della legna da ardere, soprattutto acacia americana (*Prosopis juliflora*) e 'purgueira' (*Jatropha curcas*). Una donna ultracentenaria ricorda anche la legna di fico e di 'tortujo' (*Euphorbia tuckeiana*). In particolare, l'acacia è chiamata in creolo 'espinho', con significato leggermente dispregiativo, ad indicare una pianta che non ha frutti commestibili e quindi serve solo a farne legna da ardere. In altri contesti è chiamata con valore nobilitante 'spinho cachupa' (la 'cachupa' è

Comune	Illuminazione			Cucina	
	Rete elettrica	Candela	Lampada a petrolio	Gas	Legna da ardere
Mindelo	87,8%	6,5%	4,9%	92,9%	2,6%
Porto Novo	79,2%	5,0%	15,0%	60,3%	33,0%
Ribeira Grande	78,7%	9,2%	11,2%	45,0%	50,0%
Praia	90,3%	7,7%	0,9%	85,6%	11,8%
S. Filipe	58,5%	7,5%	32,5%	43,2%	53,9%
S. Catarina	20,9%	20,2%	50,7%	28,8%	70,9%
Mosteiros	54,8%	7,5%	36,6%	41,4%	55,9%

Tab. 1: Energia per illuminare e per cucinare nei comuni sede delle interviste (Istituto Nacional de Estatística, 2007)

un piatto tipico, a base di mais, carne o pesce, patate e manioca): quella che è solo legna da



Fig. 1: Purgueira (*Jatropha curcas*) (Foto Mortara)



Fig. 2: Illuminazione elettrica e parabola satellitare, Sal (Foto Ferrero, 2005)

ardere è valorizzata in quanto permette di cuocere il cibo. Due anziani (un uomo ed una donna) nominano l'uso del tutolo del mais come combustibile e per illuminare: solo l'uomo lo cita

come riutilizzo di uno scarto, da bruciare per fare il fuoco. Il tutolo è oggi ancora usato nelle cucine di strada. (Fig. 14)

L'olio di 'purgueira' (Fig. 1), ottenuto dai semi, emerge dai ricordi degli anziani come la fonte di illuminazione più antica. Sette anziani lo ricordano utilizzato nelle lampade con uno stoppino fatto a mano col fiocco del fiore del cotone. Nha Nha: *"Non illuminava tanto. Oggi invece, quando ancora si vede, tutti dicono che manca luce"*. Un anziano ricorda anche l'uso dell'olio di ricino. Da Silvestre si apprende che: *"Si esportava olio di 'purgueira' e di ricino in tutta Europa"*.

Due uomini nominano l'uso delle candele (usate anche oggi, assieme alle lampade a petrolio, Tab. 1). Altre 8 persone (5 uomini e 3 donne) riportano l'uso del petrolio; tra questi, i tre più giovani, Nho Salvador, Nha Edoarda e Nha Lia, citano solamente le lanterne a petrolio come metodo usato per illuminare (Fig. 2).

Alle domande su cosa sia cambiato oggi rispetto al passato, molti degli intervistati elencano macchine ed elettrodomestici, un tempo quasi assenti, annoverandoli tra gli indicatori di maggiore benessere raggiunto. Dalle testimonianze si legge della minore fatica di oggi rispetto al passato (Nha Edoarda: *"Un tempo ci si stancava molto per fare legna, produrre cibo, ecc.. Oggi ci sono autocisterne per il trasporto dell'acqua e camion che vengono a vendere il pesce fin quassù"*).

C'è il telefono che permette di comunicare (specialmente con i parenti lontani emigrati). C'è lo stereo che rallegra e il ferro da stiro, che un tempo era il lusso solo di qualche ricco (Nho Valdomiro: *"Oggi si può avere la pancia vuota ma musica in ogni luogo"* e dicendo questo indica l'angolo della casa in cui troneggia il suo stereo, che diffonde una dolce 'morna' capoverdiana (musica tradizionale, calda e malinconica, derivata dai ritmi africani e dal fado portoghese).

Energia e macchine per coltivare, pescare, produrre...

Molti agricoltori lavorano ancora la terra con attrezzi manuali e apparentemente non hanno problemi legati alla mancanza di energia. In realtà, però, sia il prelievo di acqua da pozzi e cisterne, sia la sua distribuzione a goccia, avviene tramite pompe alimentate elettricamente o a gasolio. Per quanto riguarda l'alimentazione, i problemi nascono quando la centrale elettrica è fuori servizio, mentre gli agricoltori che utilizzano pompe a gasolio

spendono (per una superficie di circa 3000 m²) circa 15 euro al mese per il combustibile. A Ribera Vinha (São Vicente) i contadini possono utilizzare un trattore messo a disposizione dalla cooperazione olandese a 15 euro/ora, mentre in altre zone chi lo affitta paga anche 50 euro/ora. Solo 4 agricoltori dichiarano di possedere un motocoltivatore o una motozappa (Fig. 3). In qualche caso possiedono un automezzo per il trasporto degli

ortaggi e della frutta ai mercati o ai centri di distribuzione locale: un contadino di Patim (Fogo) dichiara di noleggiare assieme ad altri un piccolo camion con cassone aperto per trasportare i rifiuti alla discarica. Gli atomizzatori (tutti spalleggiabili) sono a distribuzione manuale.

A dimostrare come una maggiore disponibilità energetica abbia cambiato anche la percezione e l'uso del tempo, José, agricoltore di Fogo, dichiara: *‘Tutte le case una volta avevano la cisterna, ora tutte le case hanno il garage. Il ‘rolho’ (tutolo del mais) si usava per bruciare. Non c’era corrente, c’era il gas per cucinare e le lampade a petrolio erano caricate a São Filipe. Quando c’erano problemi, si aspettava’.*

Rispetto agli agricoltori, coloro che trasformano i prodotti agricoli hanno più problemi, in quanto utilizzano maggiormente macchinari ed energia elettrica, tranne i produttori di formaggio (eccezione fatta per l’azienda casearia di Porto Novo che utilizza pastorizzatori e frigoriferi). Nel caseificio di Bolona (Santo Antão) non arriva la rete elettrica, ma la cooperazione piemontese ha fornito loro pannelli fotovoltaici.

Le due associazioni intervistate a Fogo che producono marmellate e conserve hanno usufruito dei finanziamenti della cooperazione piemontese che ha fornito loro un essiccatoio solare (São Filipe) e pannelli fotovoltaici (As Hortas) (Fig. 4). Mentre la cooperativa di São Filipe possiede solo un frigorifero e un piccolo frullatore (entrambi alimentati dalla rete elettrica), ad As Hortas invece l’impianto fotovoltaico (3 kW) produce energia per l’incapsulatrice, il tritatutto, la separatrice della polpa dai semi ed il fermentatore. I residui cippati della canna da zucchero sono invece utilizzati come combustibile. Sia per la produzione delle marmellate che per la sterilizzazione dei vasetti si utilizza la cucina a gas.

La cooperativa di Chã das Caldeiras che produce vino possiede un generatore a gasolio da 100 l, una pigia deraspatrice da 1,5 kW (utilizzata per 45 giorni all’anno) ed una pompa per l’acqua, mentre il produttore di caffè di Mosteiros possiede una macina, una torrefattrice ed una imballatrice, tutte elettriche. Tutte le attrezzature elencate sono frutto della cooperazione internazionale.

I pescatori sono i più penalizzati dai problemi energetici: molte barche sono a motore, anche se vecchie, ed il problema è il costo del carburante, motivo per cui sono usate a remi (*‘In teoria i meccanici potrebbero riparare le barche ma non lo ritengono conveniente ... Grazie alla cooperazione internazionale in passato il pescatore riceveva un motore che*



Fig. 3: Motozappa usata a Fogo (Foto Calvo, 2007)



Fig. 4. Pannelli fotovoltaici ad As Hortas, Fogo (Foto Capuano, 2008)

pagava come affitto giornaliero, il costo del carburante veniva anticipato e veniva poi detratto dal valore del pesce venduto’. L’associazione di pescatori di Tarrafal (Santiago) possiede 2 automezzi (uno dotato di cella frigorifera) donati dallo Stato, che però sono fermi per mancanza di denaro. Anche la produzione del ghiaccio per la conservazione del pesce è legata all’energia: *‘...Prima il pesce veniva conferito a un’impresa statale che si occupava della conservazione, in quanto produceva il ghiaccio. Ora questo è a carico dei pescatori’.*

Acqua ad uso domestico... ieri e oggi

Oggi l'acqua arriva in parecchie case di Capo Verde (a São Filipe, ad esempio, la prima canalizzazione risale agli anni '40), ma la sua distribuzione comporta una spesa energetica elevata, sia in presenza di una rete idrica municipale, sia quando si utilizzano le autocisterne (Tab. 2).

Comune	Disponibilità acqua potabile	Accesso alla rete idrica municipale	Casa dei vicini	Fontana pubblica	Auto cisterna
Mindelo	98,00%	46,50%	12,60%	19,30%	19,60%
Porto Novo	91,30%	50,20%	2,50%	33,00%	5,60%
Ribeira Grande	91,20%	69,00%	2,30%	15,40%	4,50%
Praia	98,40%	45,40%	3,70%	45,20%	4,00%
S. Filipe	74,50%	45,90%	6,10%	22,10%	0,40%
S. Catarina	45,90%	17,70%	1,20%	26,20%	0,80%
Mosteiros	52,40%	39,10%	0,90%	12,40%	0,00%

Tab. 2: Disponibilità di acqua potabile nelle case delle zone sedi di interviste. Il tempo necessario per raggiungere le fontane o i punti di distribuzione dell'acqua è in più del 70% dei casi inferiore a 15 minuti (Instituto Nacional de Estatística, 2007)

La facilità di accesso all'acqua è percepita come aumento del benessere delle condizioni di vita. Anche se oggi le piogge sono meno abbondanti di un tempo, gli anziani testimoniano che si vive meglio nel presente perché c'è più acqua.

La maggiore accessibilità al rifornimento idrico, tramite i rubinetti in casa, le cisterne, le autocisterne comunali, le fontane pubbliche (che stanno diminuendo all'aumentare della rete idrica), si trasforma nella percezione della

maggiore disponibilità di acqua (Nho Nene: *"C'era acqua solo quando pioveva, c'erano poche cisterne e non si riusciva a conservarla"*, Nha Nha: *"E' più bello oggi. Ci sono cose. Acqua nel rubinetto"*, Nho Djon: *"Oggi c'è più acqua. Uno povero come me ha in casa due rubinetti"*, Nha Edoarda: *"Oggi ci sono cisterne e camion per il trasporto dell'acqua"*, Nha Lia: *"Oggi c'è acqua in tutti i posti"*).

Tutto ora è più accessibile, l'acqua può arrivare in casa. Le persone intervistate si sentono sgravate delle ore di cammino all'alba, con bidoni, secchi, taniche, zucche o borracce di pelle di capra sulla testa. Un tempo le distanze da percorrere a piedi per rifornirsi alle sorgenti andavano da 2 a 20 km. Chi poteva utilizzava

Fig. 5: Sulla strada da Cabeça do Monte a São Filipe, Fogo, con camere d'aria piene d'acqua (Foto Capuano, 2009)



l'asino (Fig. 5), chi aveva disponibilità di denaro acquistava l'acqua in città (Nha Filo: *"L'acqua costava 4 centesimi di scudo capoverdiano ogni 30 litri"* (con un centesimo di euro si acquistavano 750 l di acqua).

I contenitori un tempo usati per il trasporto dell'acqua erano la 'lata', contenitore del petrolio, conservata come bene prezioso per la poliedricità dei suoi possibili riutilizzi, la cui capienza poteva variare dai 20 ai 30 litri. Si usavano anche il 'barquino', borraccia fatta di pelli di capra (da 20 a 40 l di capacità, in funzione della dimensione dell'animale da cui era ricavato) portato dall'asino ed il 'buli', zucca svuotata, la cui capienza arrivava fino a 20 litri circa. Le tre tipologie di contenitori sono ricor-

date sia dalle donne ultracentenarie, che dagli intervistati più giovani, sia donne che uomini. Nho Salvador: *"Mi alzavo per andare a prendere l'acqua a Praia Ladrão (distante circa 6 km), dove c'era una sorgente di acqua dolce"*, Nho João e Nha Caela: *"Ogni 3 giorni, alle 2 di notte si andava a prendere a piedi l'acqua alla Fonte Bila in riva al mare (acqua leggermente salata) e si riportava con il 'buli'"*.

L'approvvigionamento dell'acqua, così come tuttora avviene in molte culture del mondo, era una mansione svolta dalle donne e dai bambini (Fig. 6). In passato c'erano sorgenti che oggi non ci sono più. Nho Montrond: *"C'erano 2 sorgenti, ora non danno più acqua (dal '95) anche per mancanza di pioggia ... la fonte a cui si andava si trovava in montagna, a 2 km di distanza"*, Nha Eduarda:

"Una volta si andava alla sorgente nel bosco, a piedi per due o tre ore (se ne deduce in direzione del monte Contador, 971 m slm). Portavo 20 l nel bidone sulla testa ed era molto prezioso", Nha Lia: *"In passato andavano a prenderla lontano, con il bidone o con il 'barquino'"*, Nha Gertrude: *"Nella ribeira scendeva dalla sorgente e andavo a prenderla con il bidone sulla testa, non molto lontano da casa"*.



Fig. 6: Donne in fila al punto di distribuzione dell'acqua a Vila do Maio (Foto Ferrero, 1998)

Acqua ad uso agricolo e per la produzione dei prodotti alimentari

Dei 25 agricoltori intervistati, 19 coltivano la terra con sistemi irrigui migliorati. In questi casi quasi sempre il sistema utilizzato è a goccia (con l'irrigazione a goccia si somministra lentamente acqua alle piante, vicino alla zona della radice, utilizzando una rete di tubi nei quali sono inseriti dei gocciolatori, Fig. 7) e solo in 2 casi si usano sistemi di canalizzazione.

A Ribeira Vinha, (isola di São Vicente), per irrigare si utilizza l'acqua ottenuta dalla depurazione degli scarichi della città di Mindelo. L'acqua viene depositata in una cisterna (Fig. 8) collettiva e, tramite motopompe, viene distribuita

negli appezzamenti per un'ora al giorno, ad eccezione delle parcelle coltivate a insalate (per evitare contaminazioni). A Calhau (sempre nell'isola di São Vicente), i pozzi costruiti nel 1975 sono oggi esauriti. Per questo motivo sono state costruite piccole dighe per la raccolta dell'acqua piovana che è convogliata nei suddetti pozzi. Queste opere di trattenuta, però, sono ormai piene di terra e l'acqua piovana scorre via verso il mare. Un altro problema di questi pozzi (come di molti altri) è la loro vicinanza alla costa e pertanto l'acqua emunta è salmastra (uno dei motivi per cui l'acqua sotterranea presso la



Fig. 7: Sistema di irrigazione a goccia a Santa Cruz, Santiago (Foto Ferrero, 2007)



Fig. 8: Cisterna per la raccolta di acqua ad uso irriguo a Patim, Fogo (Foto Capuano, 2008)

costa è sovente salmastra, è il prelievo delle sabbie ad uso edilizio). Una alternativa a Mindelo (non ancora attuata al momento delle interviste) è quella di utilizzare impianti di desalinizzazione.

Nell'isola di Santo Antão i 4 agricoltori intervistati lamentano scarsità di acqua: i canali degli anni '50, fatti quando le piogge erano ancora abbondanti, sono asciutti, così come i pozzi scavati negli anni '70. Oggi si utilizzano a pagamento le cisterne di acqua comunali: il costo, per la coltivazione di un appezzamento di circa un ettaro di canna da zucchero e di banane, così come di altre colture irrigue, varia da 140 a 180 euro al mese, quindi una parte considere-

vole del ricavo serve per sostenere questa spesa. A testimoniare il problema della scarsità di acqua sono le parole di un agricoltore di Ribeira du Duque: *'Una volta scorrevano abbondanti fiumi, anche quando non pioveva ... Oggi il letto del fiume secco viene usato come terreno per coltivare ... Una volta il proprietario terriero prendeva parte del raccolto, quando l'acqua era abbondante. Piove poco dal 1970 e da allora i grandi proprietari terrieri se ne sono andati'*.

Nell'isola di Fogo 6 agricoltori sui 15 intervistati coltivano in assenza di sistemi di irrigazione: si tratta di piccoli agricoltori delle zone di Mosteiros (nella zona più umida dell'isola) e di Cova Figueira i quali coltivano soprattutto per la sussistenza superfici inferiori a 2000-3000 m² (mais, fagioli, patate dolci e, raramente, manioca). Gli altri utilizzano il sistema a goccia con l'acqua delle cisterne e, in 2 casi, con pozzi privati, per coltivare soprattutto prodotti orticoli. In alcuni casi ci sono problemi di condivisione dell'acqua da pozzi collettivi: *'Si deve condividere l'acqua del pozzo con 60 persone (delle quali solo 22 sono soci)'* (Axolino).

Dalle interviste condotte in un secondo tempo per indagare la percezione dei cambiamenti avvenuti (interviste storiche) emerge l'opinione comune che un tempo l'acqua era più abbondante, al punto che si coltivava senza particolari sistemi di irrigazione (Carlo Alberto di Patim: *'A Fogo il primo sistema di coltivazione irriguo risale al 1970 a Monte Genebra. Il programma di lotta contro la povertà ha poi permesso la costruzione di cisterne'*). Anche il produttore di vino di Chã das Caldeiras ricorda che: *'Un tempo c'era molta acqua: così tanta che, se ci fosse oggi, potremmo perfino irrigare. C'erano due sorgenti. Avevamo una cisterna che raccoglieva l'acqua piovana, abbondante'*.

Il problema dell'acqua è meno grave per chi trasforma e commercializza i prodotti agricoli, come marmellate, liquori, caffè, vino o pane: nessuno lamenta la mancanza di acqua. Diverso è il discorso per i produttori di formaggio: per essi il consumo di acqua varia da 300 a 700 l/giorno (con una produzione giornaliera media di una dozzina di piccole forme di formaggio fresco) e solo nel caseificio di Bolona (isola di Santo Antão) esiste una cisterna di 7 m³ di acqua non potabile riempita una volta alla settimana dal comune tramite autocisterna. Per tutti il problema più grave è l'acqua per abbeverare le capre. Per i pescatori, il ghiaccio per la conservazione del pesce ha oggi ha costi proibitivi (41 eurocent/kg). José (INDP): *'Un tempo l'approvvigionamento di ghiaccio non era a carico del pescatore. Con la privatizzazione delle imprese elettriche e della distribuzione dell'acqua i costi sono aumentati.'*

I rifiuti nella vita di tutti i giorni

Cosa erano i rifiuti in passato? Sei intervistati rispondono 'munho', termine creolo che indica la piccola sporcizia: polvere, foglie, terra, carta di caramella, ecc.. Molti, interrogati sull'ipotesi che in passato i rifiuti causassero problemi, rispondono con sorpresa e tono di biasimo: *"Ma quali problemi?!"*. L'ultracentenaria Nha Maria: *"Ma che rifiuti! Erano aiuti! Era pane! I rifiuti hanno valore ... In passato ce n'erano di più, perché erano riusati. Oggi ce ne sono meno, perché sono buttati"* (Fig. 9). Non c'era il super-



Fig. 9: Capre di São Filipe, Fogo, tra i rifiuti (Foto Mortara, 2007)

fluo che permetteva di buttare via le cose vecchie. Nho Nenè sottolinea: *"Nel '40 andavo senza vestiti, ora i vestiti sono anche nella ribeira"* e, invitato a riflettere sulla qualità della vita di ieri e di oggi, afferma con disappunto: *"Prima si vedevano solo in America - dove lui è stato due volte - adesso anche qui ci sono bottiglie, latte, abiti vecchi"*. Nho Salvador: *"I rifiuti non c'erano, non si conoscevano"*. Le categorie di rifiuti che gli anziani nominano sono: sacchetti di plastica, bottiglie di vetro e di plastica, scarpe e vestiti vecchi, imballaggi, latte, cassette, escrementi. Silvestre e Neves, rispettivamente un agricoltore ed un produttore di vino di Fogo, aggiungono anche cartone e contenitori dei medicinali che vengono bruciati insieme al resto dei rifiuti. Nha Nha commenta con una battuta scherzosa: *"In passato si spazzavano via, oggi si fa la raccolta"*, ironizzando sul fatto che si faccia la raccolta, come per il cibo o un oggetto prezioso, di qualcosa che in passato andava solo allontanato, per pulire (Fig. 10). La produzione di rifiuti, prima minima, non pericolosa, è aumentata tanto da diventare un problema da gestire, tema di studio e di lavoro.

Quattro intervistati nominano esplicitamente la 'ribeira' (corso d'acqua solitamente in secca)



Fig. 10: Ragazza spazza davanti a casa a Brandão, Fogo (Foto Capuano, 2009)

quale luogo in cui abbandonare i rifiuti, sia da parte del privato cittadino che da parte del Comune. Solo Salvador parla della pratica di bruciare i rifiuti: *"Oggi sì che ci sono rifiuti e serve un luogo in cui bruciarli"*. Non emerge la percezione del rifiuto come tossico e pericoloso, quanto piuttosto come qualcosa che danneggia l'ambiente in quanto lo 'sporca'. Nha Gertrude: *"Oggi i rifiuti vanno sempre gettati nei contenitori perché i luoghi siano puliti"*. La buona pratica si esprime nell'allontanarli dalla vista e dal contatto, raccogliergli nei cassonetti, conferirli alla discarica, anche se questa è abusiva e si trova in riva al mare o in una 'ribeira', che alla stagione delle piogge lascerà scivolare in mare grandi quantità di rifiuti indifferenziati.

Quattro anziani citano anche con orgoglio il Comune quale responsabile della raccolta dei rifiuti (Fig. 11), rispetto ad un passato che era privo di questo servizio. Nha Filò: *"Oggi c'è il camion del governo che raccoglie i rifiuti. Un tempo un carretto li veniva a prendere a casa con un ragazzino - dipendente statale - che li portava nella 'ribeira'. Gli escrementi umani venivano portati via prima dell'alba (alle 4 di mattina), da una donna che veniva pagata per questo. La donna li caricava in una latta che metteva sulla testa"*.

Dalla testimonianza di due intervistati la produzione dei rifiuti viene messa in relazione agli esercizi commerciali, agli alberghi e ai ristoranti. Nho Valdomiro: *"Più popolazione, più rifiuti ..."*



Fig. 11: Raccolta rifiuti a São Filipe, Fogo
(Foto Mortara, 2007)

Molti rifiuti derivano dall'importazione ... dal Portogallo, su 600 contenitori, 400 sono di

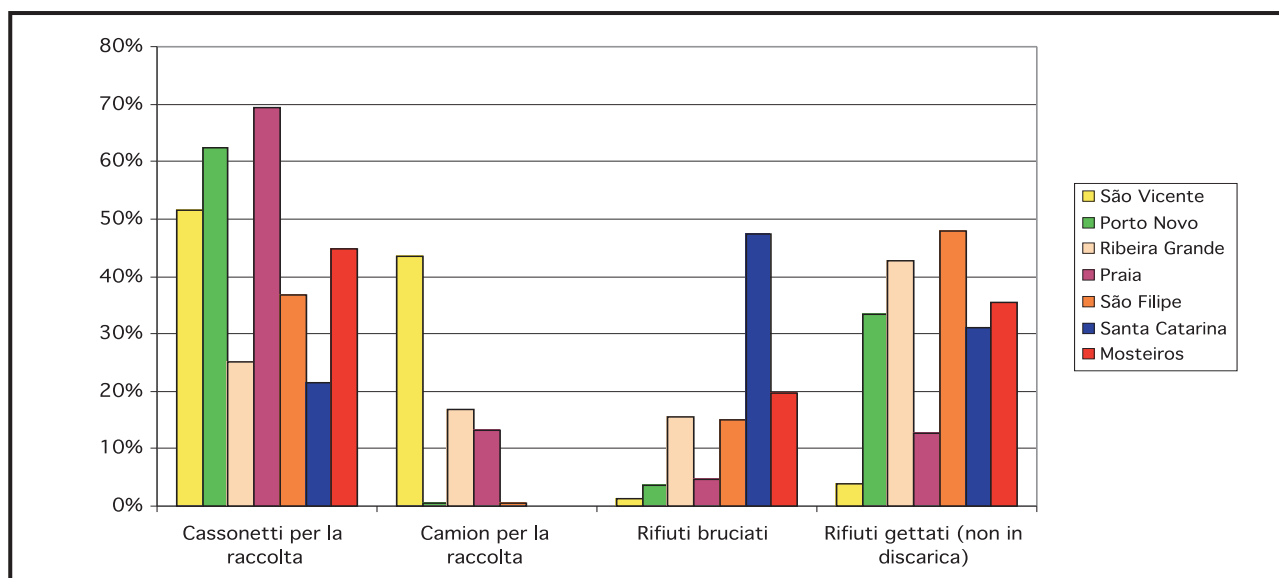
imballaggi, di birra ad esempio. In passato ce n'erano meno. C'erano pochi rifiuti e poche strade. Ora tutte le strade sono piene di rifiuti. I giovani non capiscono la democrazia: rovesciano i contenitori e non raccolgono. Questa non è libertà". L'osservazione di Nho Valdomiro mette in relazione vari aspetti legati alla produzione dei rifiuti, dall'aumento della popolazione all'aumento della produzione. In particolare è l'unico a collegare le importazioni all'aumentata produzione di rifiuti. Osserva come insieme alla merce importata, si introducano grandi quantità di imballaggi, poi difficili da smaltire. Come in altre testimonianze si legge anche qui una critica al degrado, non del paesaggio in questo caso, ma dei costumi e del senso civico.

Dalla sua testimonianza emergono le responsabilità internazionali, nazionali governative e di cittadinanza attiva e civile dei singoli.

I rifiuti e la loro gestione nei settori produttivi

Dal grafico di Tabella 3 si vede come la presenza di cassonetti per la raccolta dei rifiuti indifferenziati è maggiore laddove la superficie comunale coperta dalla città è più grande di

quella della campagna (São Vicente, Porto Novo e Praia): per contro, nei comuni dislocati in aree rurali (Santa Catarina, Ribeira Grande) c'è una percentuale più elevata di rifiuti bruciati.



Tab. 3: La gestione dei rifiuti nei comuni sede delle interviste (Istituto Nacional de Estatística, 2007)

Le interviste effettuate evidenziano l'abitudine di bruciare i rifiuti ritenuti pericolosi o di sotterrarli, specialmente i contenitori in plastica dei pesticidi, per evitare che siano raccolti dai bambini.

In campagna è difficile che ci siano cassonetti per la raccolta dell'immondizia e, laddove sono presenti, il camion del Comune passa raramente a raccogliarli (non più di una volta alla settimana). La gente delle zone rurali quindi

si arrangia come può (Fig. 12): bruciando i rifiuti o gettandoli nelle 'ribeire'. Non tutti, però sono d'accordo: *'Pago 50 scudi al mese per la raccolta rifiuti, che però non viene fatta e ogni famiglia brucia davanti a casa sua. Ci sono problemi di igiene e di odore'* (agricoltore di Ribeira de Duque, Santo Antão).

Gli agricoltori, comunque, non sono grandi produttori di rifiuti. Questi possono essere collegabili ai fertilizzanti (in sacchi, sempre riutiliz-



Fig. 12: Rifiuti tra la lava a Chã das Caldeiras, Fogo (Foto Calvo, 2007)

zati, in quanto robusti) ed ai pesticidi. L'utilizzo di questi ultimi è abbastanza diffuso e l'uso parsimonioso che se ne fa è dovuto maggiormente a motivi economici piuttosto che ad una corretta informazione. I contenitori di questi prodotti, spesso in plastica, rappresentano l'unico vero rifiuto in quanto non esiste alcuna modalità per la loro raccolta e smaltimento. Come testimonia Monteiro di Patim: *"Non c'era il cassonetto neppure in passato... Dal 2002 i contadini si riuniscono per portare i rifiuti nella 'ribeira' e vanno ad interrare lontano i flaconi dei pesticidi, pagando loro la benzina e la macchina per il trasporto ... Oggi ci sono più contenitori per le strade e le persone li utilizzano... Qui però non ce ne sono, non c'è raccolta rurale municipale, né un sussidio. Nella bolletta dell'acqua è presente la voce "Saneamento" (termine che comprende lo smaltimento rifiuti), benché non ci siano contenitori per la raccolta."*

Il produttore di vino di Chã das Caldeiras brucia i sacchetti che contengono lo zolfo oppure li getta nella discarica a cielo aperto. Le bottiglie

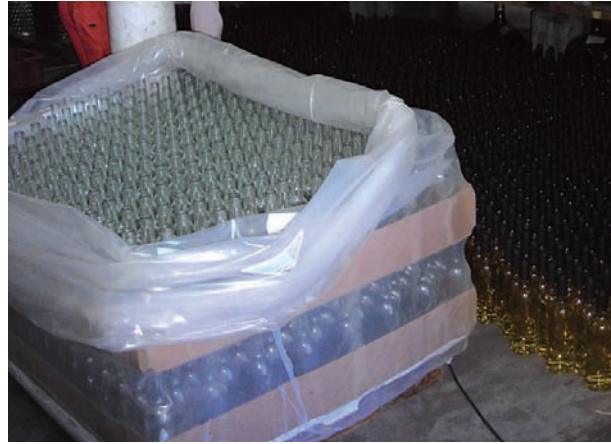


Fig. 13: Imballaggio con bottiglie di vetro, Chã das Caldeiras, Fogo (Foto Calvo, 2007)

di vetro del vino (Fig. 13) quando possibile sono recuperate (dai ristoranti), lavate e riutilizzate, in quanto una bottiglia di vetro di provenienza europea costa 50 scudi (circa 45 eurocent). Alla domanda se un tempo c'erano rifiuti, risponde: *"In passato non erano rifiuti... Non c'era questo utilizzo di cartoni e di contenitori che oggi servono per vendere. Tutto era pulito... C'era solo polvere e foglie ('munho'), mentre oggi ristoranti e hotel buttano via cartoni, latte. Incomparabile! Oggi ci sono molti rifiuti ... anche se la raccolta viene fatta due volte a settimana, i rifiuti si accumulano."*

Tra i produttori di liquore, i rifiuti sono costituiti da imballaggi di carta e cartone, bottiglie rotte e latte arrugginite: tutti, tranne uno che si trova fuori città, usano i cassonetti dell'immondizia, svuotati giornalmente nei giorni feriali. Chi produce marmellate e conserve non riesce a riutilizzare i vasetti di vetro perché non è conveniente da un punto di vista economico.

Dalle testimonianze storiche emerge che un tempo (Silvestre, Fogo): *"Rifiuto era una parola che non si conosceva"* e che (pescatore di Fogo, INDP): *"Non c'erano rifiuti, non causavano problemi e non disturbavano il pescatore. Oggi i rifiuti sono gettati nel mare"*.

Gli scarti nella vita di tutti i giorni

Tutti gli anziani intervistati sono rimasti perplessi di fronte alla domanda "quali e quanti erano gli scarti? Dove si trovavano?". Se il rifiuto era qualcosa di quasi assente nel passato, possiamo comprendere quanto aleatoria possa essere percepita la parola scarto. E' stato quindi necessario chiarire in sede di intervista con perifrasi ed esempi, per spie-

gare che si intendevano quei prodotti, o loro parti derivanti dalla produzione, non destinati direttamente all'alimentazione umana. Otto anziani su 12 rispondono che gli scarti venivano dati come foraggio agli animali, in particolare maiali e capre.

Quali erano le tipologie di scarto? Due intervistati nominano le bucce di frutta e ver-

dura, 2 i prodotti, crudi o cucinati, andati a male, 3 fanno riferimento a quel poco che talvolta poteva avanzare dal pasto. Nha Nha: *“Qualche volta si avanzava la ‘jagacida’ (piatto a base di farina di mais e fagioli) o la ‘cachupa’, e veniva data ai maiali”*. Uno di loro, ricorda che un tempo la produzione agricola era più abbondante, tanto che anche le patate intere e sane, servivano per alimentare i maiali (Nho Nenè). Questa testimonianza ci parla di un passato di maggiore abbondanza, ricordato come più positivo rispetto al presente. Nho Djon: *“Quello che andava a male veniva dato agli animali ma anche alle persone povere. I fagioli buoni e quelli andati a male insieme venivano usati per fare la ‘pachida’”*. Qui la moglie si unisce per spiegare che la ‘pachida’ era: *“Un condimento per cucinare in padella”*.

Dalla maggioranza delle testimonianze si osserva che lo scarto legato a ciò che avanzava del cibo era sempre molto poco. Solo Nho Nenè dice che gli scarti erano di più: li collega infatti alla produzione agricola, raccontandoci di un tempo in cui era più abbondante.

Nella testimonianza di altri, lo scarto non era qualcosa che avanzava dal pasto o che poteva comunque essere dedicato alla alimentazione, quanto piuttosto ciò che si utilizzava per la preparazione di infusi, rimedi erboristici, nonché per imbottire materassi o accendere il fuoco. L’ultracentenaria Nha Maria: *“Le bucce si usavano per fare il tè. Tutti venivano qui per il tè. Questa era la casa del tè”*. La figlia, presente, aggiunge che aveva tutte le erbe e tutti i semi (aneto, rosmarino, limone, arancia, melograno), poi l’anziana aggiunge: *“Quando c’era fame, si masticava il tabacco non bruciato della pipa, così come altre foglie”*. Nha Caela, moglie di Nho João: *“Le foglie della pannocchia del mais si usavano come foraggio per gli animali o per fare i materassi, la barba della pannocchia per infusi per far urinare gli animali. Altra pratica a scopo diuretico era fare un impacco con la barba della pannocchia e legarlo alla schiena dell’animale”*. Nho Salvador: *“L’anima del mais serviva per fare il fuoco, perché brucia lentamente”* (Fig. 14).

Dalle testimonianze emerge che sono le donne, che si occupano della cucina, della casa e della famiglia, a conoscere più nel dettaglio gli impieghi dei prodotti in ambito medico ed alimentare. Gli uomini fanno riferimento a usi e riusi più legati alla produzione agricola. Tutti parlano di un tempo in cui conoscevano bene sia l’ambiente in cui vivevano, sia le proprietà della piante e dei frutti coltivati o spontanei.



Fig. 14: Tutoli del mais usati per cucinare a São Filipe, Fogo (Foto Capuano, 2009)

L’uso oculato dei prodotti rimanda anche ad un passato povero di beni materiali. Cos’erano quindi gli scarti nel passato? Innanzitutto non erano chiamati scarti. Erano piuttosto residui di produzione agricola o di trasformazione che prevedevano un ben preciso impiego, non erano affatto percepiti come eccedenti, bensì parte integrante del ciclo di vita del prodotto, dei consumi e della vita agricola (Fig. 15).



Fig. 15: Bucce di melograno, raccolte durante la pulitura, Chã das Caldeiras, Fogo (Foto Capuano, 2008)

Gli scarti di produzione in agricoltura, nella pesca e tra i produttori agroalimentari

Per i contadini, i pescatori e i produttori agroalimentari, gli scarti sono residui organici (bucce, interiora e teste di pesce, vinacce, ...) sempre riutilizzati.

Con gli scarti degli ortaggi e della frutta i contadini alimentano i maiali (Fig. 16) e le galline. Le foglie secche (dei fagioli e del mais) servono per le lettiere degli animali (chi non ha animali le vende agli allevatori), mentre le parti vegetali secche sono usate da ardere. Le parti vegetali che marciscono vengono invece messe da parte, coperte di terra e diventano concime per l'anno seguente. Analogamente si opera con la buccia del seme di caffè. Gli escrementi degli

animali vengono utilizzati come concime.

Per i produttori di marmellate, succhi e conserve gli scarti sono una delle materie prime: *"... La buccia di banana, di mango, di arancia e di tamarindo si usa per le marmellate. L'acqua di tamarindo per succhi e concentrati. L'acqua di bollitura di guaiava e di melocotogno per fare la gelatina"*. Inoltre: *"Il seme del mango è venduto al Ministero e la buccia della patata dolce viene data ai maiali"*. La stessa cosa avviene per il produttore di vino, che testimonia: *"Alla fine della vendemmia si producono 10 t di vinacce, utilizzate sia per la produzione di compost organico, sia per la fabbricazione di alcoolici: il graspo è dato agli animali oppure diventa concime. Le vinacce e i semi sono usati per ottenere la grappa"*. Chi produce liquore usa come materia prima la canna da zucchero; ciò che resta dopo l'estrazione della melassa è un materiale ligneo, ottimo da bruciare o da tritare finemente per ottenere concime. Raramente si riciclano le bottiglie di vetro del liquore.

Chi produce formaggio ha come scarto prezioso di lavorazione il siero di latte (circa 5 l ogni 10 forme), che viene usato per l'alimentazione e per l'abbeveraggio degli animali. A Bolona (Santo Antão) inoltre viene detto che: *"C'è poco scarto. Le confezioni dei formaggi sono usate come contenitori per altri cibi ... le taniche rotte o altri contenitori di plastica diventano ciotole per le capre"*.

I pescatori affermano che i pesci grandi sono diventati sempre più rari, pertanto si vende anche il pesce piccolo, che un tempo veniva usato solo come esca. Ora si utilizzano invece come esca gli scarti, che in passato invece venivano abbandonati: *"Le interiora erano buttate sulla spiaggia. La testa era gettata, ma con il progetto di cooperazione con la Svizzera, serviva come esca per pescare il pescecane"*.

I panettieri riutilizzano tutti i sacchi ed i contenitori dei prodotti acquistati (farina, zucchero, ... Fig. 17). Occorre ricordare che a Capo Verde molti ingredienti vengono in larga parte importati dalle Canarie e dall'Europa.

Solo in una grande azienda che produce liquore a Ribeira Grande (Santo Antão) si citano come scarti: *"Materiali plastici, imballaggi di cartone, bottiglie sporche"*. Anche i pneumatici degli automezzi usati per la commercializzazione vengono poi rigenerati. Un responsabile del centro agroalimentare di Porto Novo, dove c'è anche una macelleria, parla di: *"... ossa di animali macellati chiuse in un sacco buttate nella spazzatura"*.



Fig. 16: Scarti alimentari per i maiali, Santiago (Foto Calvo, 2007)



Fig. 17: Sacchi di prodotti alimentari usati per il prelievo di sabbia, Mosteiros, Fogo (Foto Mortara, 2010)

Macchine e attrezzi di ieri e di oggi e modi di lavorare

Esaminando le risposte delle interviste effettuate agli agricoltori, ci si rende conto che gli attrezzi da lavoro attualmente usati per i lavori agricoli non sono molto cambiati rispetto al passato: vanghe, picconi, rastrelli e zappe erano e continuano ad essere gli strumenti più diffusi. A questi si affiancano oggi gli atomizzatori manuali per la distribuzione dei fitofarmaci: molto raramente si incontrano motozappe e motocoltivatori e solo in un caso il trattore (in affitto, in un progetto di cooperazione olandese - Tchon d'Hollandia - a São Vicente). Il trattore costa parecchio sia per la manutenzione che per l'utilizzo: è interessante la testimonianza di un agricoltore di Fogo: *"All'inizio, grazie ai progetti di cooperazione avevamo un piccolo trattore, ora abbiamo un motocoltivatore."* Per trasportare ortaggi, frutta, fagioli e mais si usano cassette di legno o plastica, sacchi, ceste, bidoni riciclati e, solo in un caso, scatole di cartone. Gli imballaggi sono quasi sempre riutilizzati.

Anche se molti lavori sono ancora manuali, per i produttori agroalimentari gli attrezzi e gli imballaggi usati oggi sono diversi da un tempo. La maggiore disponibilità energetica consente di produrre caffè, vino, liquori e prodotti da forno utilizzando macchine per torrefare, macinare, pigiare, impastare. Solo un fornaio impasta ancora a mano e usa il forno a legna. Vino e liquori sono imbottigliati manualmente e a Chã das Caldeiras sono le donne che etichettano a mano le bottiglie (Fig. 18). Per chi produce marmellate e conserve attrezzature e pentole sono quelle di un tempo, ma più capienti e adatte alle cucine a gas. Per il confezionamento, Paladar (a Fogo) acquista vasetti e bottiglie in Portogallo e i tappi alle Canarie. I produttori di formaggio usano contenitori cilindrici di metallo, acquistati grazie ai proventi della cooperazione, o di legno ('cintelho') per produrre il formaggio e cestelli in plastica per il suo trasporto (i cestelli sono recuperati dopo la vendita). Solo in un caso il formaggio fresco è ancora avvolto nelle foglie di 'sisal' (*Agave sisalana*).

Tra gli anziani intervistati, 10 ricordano gli attrezzi per lavorare la terra: vanga, zappa, piccone. Quattro di essi, 3 donne ed un uomo, parlano degli attrezzi che servivano per usi domestici (Nha Gertrude: *"...Si usava il piatto di legno di fico per portare il cibo nei campi.. Il 'pilon' - bastone per pestare i cereali (Fig. 19) - era fatto di legno di fico o di arancio, il 'moinho' - il mortaio - era invece di pietra"*). La 'caneca de folha' - latta ottenuta dai contenitori dell'olio aperta a metà - serviva per bere acqua o tè e per friggere. A tal proposito il Prof. Pedro Pires aggiunge: *"Era una brocca ottenuta riutilizzando un contenitore, rici-*



Fig. 18: Etichettatura di bottiglie di vino a Chã das Caldeiras, Fogo (Foto Calvo, 2007)

clato dalle latte di olio o di altri prodotti, alla quale veniva attaccato artigianalmente un manico. E' un buon esempio dei tempi difficili nei quali tutto era scarso a Capo Verde e nel mondo. Riferendosi ai tempi passati in cui c'erano molte difficoltà, gli anziani molte volte usano il termine 'tempo de canequinha'. Nel mio paese di origine (Ribeira da Torre, Santo Antão) chi aveva queste brocche si considerava un po' sopra il limite della povertà. C'erano persone che vivevano raccogliendo i contenitori di latta e facendoli arrangiare da un artigiano che vi saldava il manico, per poi venderli". Un'altra anziana (Nha Nha) aggiunge: *"C'erano solo zappa, 'mocho' - tavolo -, 'pilon' e 'moinho'..."*. Alcuni, come l'ultracentenaria Nha Maria, ricordano che: *"il ferro da stiro solo i ricchi ce l'avevano, qualcuno però lo prestava"* e che (Nho Valdomiro): *"In casa non ci son stati elettrodomestici fino al 1990-2000 (quando è arrivata l'elettricità), importati nei bidoni dagli USA. Altri due anziani rilevano il cambiamento avvenuto con la tecnologia moderna (Nho Salvador: "Oggi ci sono strumenti migliori", Nho Valdomiro: "Oggi gli attrezzi manuali non si usano più"). Inoltre, Nho Montrond ricorda che: "La zappa bastava,*



perché la terra era molto buona", mentre per pescare Nha Gertrude parla del tipo di canna da pesca: "Per pescare si usava il 'caniço' (Phragmites australis, canna), lo stesso utilizzato ancora oggi per fare cesti (in quanto flessibile e robusta)".

Fig. 19: Uso del 'pilon' (Foto Calvo, 2007)

Cambiamenti nel clima e nella vegetazione



Fig. 20: Palme spazzate dal vento ai bordi di un orto, Achada Malva, Fogo (Foto Morando, 2009)

E' difficile individuare nettamente gli effetti dei cambiamenti climatici sulle attività e sulla vita delle persone intervistate, in parte perché le percezioni, specie degli anziani, sono diverse (anche in funzione dei luoghi da loro ricordati), in parte perché in alcuni casi, come per chi coltiva la terra, sono cambiati i modi di lavorare: oggi si effettua l'irrigazione a goccia, che consente di avere fino a 4 raccolti all'anno, mentre un tempo si praticava solo l'aridocoltura che dava un unico raccolto all'anno.

Per tutti, comunque, in un passato neppure troppo remoto le temperature erano più mitigate (Nho Montrond: *'Il clima era buono. Oggi in inverno qui (a Chã das Caldeiras) c'è la 'fresta' (gelo) simile a neve che blocca tutto... Fa così tanto freddo che l'acqua di un secchio gela. Un tempo pioveva quasi tutti i giorni. Oggi no. Fa solo freddo'*). C'era meno vento (Fig. 20) per gli agricoltori causa di perdita di terreno fertile, e in genere (ad eccezione degli anni di siccità del 1940, ricordati da Nho Djon) pioveva di più (Nho Nenè: *'Pioveva molto. Ci fu un'alluvione che fece smottare il terreno, trascinando la terra in mare'*. Nho Valdomiro: *'Anticamente, da luglio a settembre c'era molta pioggia. Quando pioveva tanto, gennaio e febbraio erano freddi. Quando pioveva, poco erano caldi. Fogo, Santiago, Santo Antão sono le isole dove pioveva di più. Pioveva prima a nord, quando terminava la pioggia le persone si spostavano a lavorare a sud'*). La diversa distribuzione delle piogge è molto

sentita dagli agricoltori, alcuni dei quali potevano anche permettersi il lusso di irrigare per allagamento (a São Vicente) o di usare le acque delle 'ribeire' (a Santo Antão). Per tutti gli agricoltori intervistati il suolo è oggi meno fertile rispetto al passato ed ha bisogno di essere concimato e fertilizzato di più. (Fig. 21) I motivi però non sono solo da attribuirsi ai cambiamenti climatici, ma anche alle pratiche agronomiche: con l'irrigazione a goccia il suolo è più impoverito. Inoltre, mentre un tempo era prassi comune tagliare il mais a 10 cm dal suolo, mantenendo l'apparato radicale in sito per proteggere e fertilizzare il suolo, oggi questa pratica è meno diffusa.

Un altro aspetto su cui sono tutti concordi era la presenza di sorgenti oggi scomparse, come quella dell'Ilheu da Pena, citata da Silvestre (agricoltore di Fogo): *'Quando mio padre aveva circa 10 anni, accompagnando suo nonno allevatore, ha visto che la fonte era stata distrutta da un'alluvione. C'era un'altra sorgente nell'isolotto Ilheu da Pena con molta acqua a cui andavano gli animali ad abbeverarsi (capre e vacche) e dove la gente andava per lavare (questo isolotto era sempre accessibile, non solo con la bassa marea). Ora per arrivare all'isolotto bisogna essere buoni nuotatori, anche con la bassa marea'*. Un'ipotesi è che ci fosse un maggior apporto di terrigeni perché pioveva di più; un'altra è che siano cambiati i regimi delle correnti: in ogni caso la sorgente sull'isolotto non c'è più. Alcuni ipotizzano che la falesia dell'isolotto sia crollata e che l'abbia sepolta. Comunque sia, nella percezione del ricordo di Silvestre l'isolotto adesso è molto più piccolo.

Per quanto riguarda la vegetazione spontanea, i ricordi si intrecciano. Silvestre: *'Da bambino facevo*

Fig. 21: Un agricoltore nel suo terreno Cabeça do Monte, Fogo (Foto Capuano, 2009)



il pastore delle capre. Cresceva di più l'erba e quindi c'erano più pascoli. C'erano molte 'purgueire', mentre non c'erano le acacie. Le acacie si sono espanse dopo l'indipendenza. Sono state introdotte a partire dal 1960 con l'acacia americana (ora considerata una pestilenza): la loro diffusione ha fatto morire le 'purgueire' e la loro competizione ha fatto morire molte specie locali. Sono spariti i fichi, così come i tamarindi: si poteva partire da monte Genebra (da Brandão) fino a Outra Banda (vicino ad Atalaya, nel nord dell'isola) con l'asino, perché la strada era bordata di piante. In

questo modo si poteva anche mangiare per strada. Ora non c'è più un fico e neppure tamarindi.' Nho Djon: 'C'era il ricino, il cui olio si usava per lubrificare, il baobab, l'acacia che serviva per fare le barche'. Nha Nha: 'C'era solo purgueira. Ora le purgueire sono tutte finite, mentre un tempo ci macchiavano i vestiti nel raccogliere i semi'. Nho João: 'C'erano il ginepro, la 'bombardeira' (Calotropis procera) che serviva solo come foraggio per gli animali, il carrubo, da bruciare e come lettiera'. Nho Montrond: 'Le piante piantate da mio nonno nel 1917 non sono ancora morte, le radici sono vive'.

L'uomo e il mare a Capo Verde ieri e oggi



Fig. 22: Barche di pescatori nell'approdo di Porto Mosquito, Santiago (Foto Mortara, 2003)

Vivere a Capo Verde significa relazionarsi con il mare (Fig. 22), anche se si abita sulle pendici del vulcano dell'isola di Fogo o nell'altipiano della remota località di Bolona a Santo Antão.

Oltre ai pescatori, anche gli anziani sono stati intervistati sul tema del mare: tra essi 2, uomini di mare, citano la presenza in passato di legna utile per costruire le barche (che indica anche una maggiore consistenza di specie arbustive nelle isole). Nho Valdomiro: "... c'era più legno per fare barche". Nho Djon: "... lo 'spinho' nero - acacia - serviva per fare le barche". Molti pescatori (Fig. 23) sono ancora oggi costruttori di barche.

Alla domanda "c'erano più pesci?", 8 anziani su 12 rispondono 'no'. Nho Nenè: "C'erano meno pescatori (...) Le reti non fanno crescere i pesci perché li pescano piccoli. Non c'era chi si immergeva. C'erano poche barche a remi. Si andava sugli scogli con la canna". Nha Nha: "Ora ce ne sono di più ma sono più cari". Nho Djon, uomo di mare: "C'erano più

pescatori che davano da mangiare ai pesci la sera prima di andare a pescare". Nho João e Nha Caela: "Ce ne sono di più oggi (...) Un chilo di pesce oggi costa 400 scudi, un chilo di pesce ieri costava 1.40 scudi. Il motivo dell'aumento è che oggi c'è più popolazione". Nha Edoarda: "Oggi ci sono automobili che vengono a vendere fin quassù". E' probabile che la risposta sia in parte caratterizzata dalla percezione di una maggiore presenza di pesce nella vita di tutti i giorni: la domanda non è stata intesa dalla maggior parte degli intervistati come presenza di pesce nel mare.

Solamente 4 intervistati, di cui 2 erano pescatori, affermano che c'era più pesce in passato. Nho Valdomiro (uno dei migliori pescatori di un tempo che lavorava come traghettatore, portando sulle spalle fino alla spiaggia le persone che arrivavano in barca affinché non si bagnassero): "C'erano più pescatori ... I pesci erano tanto grandi da poterne caricare solo i $\frac{3}{4}$ in barca. Ora il tonno viene dalle Canarie dove pescano con esche artificiali tonni grandi che non arrivano più fino a Capo Verde. Un tempo si pasturava e così i pesci crescevano e si pescava meglio."



Fig. 23: Pescatori a Tarrafal, Santiago
(Foto Mortara, 2004)

Nha Gertrude che da ragazza si immergeva in apnea, dice: *“C'erano pesci di tutti i tipi”*. Nha Filò: *“Ora c'è poco tonno. In passato i pescatori lasciavano le teste sulla spiaggia”*, affermazione che richiama l'abbondanza della pesca di un tempo, tanto da potere lasciare le teste sulla spiaggia. Nho Valdomiro: *“c'erano tante aragoste”*. Nha Gertrude: *“c'erano dentici, barracuda ... oggi non si vedono più”*. Interessante è anche la risposta di un pescatore dell'INDP (Istituto Nazionale di Sviluppo della Pesca, Fogo): *“...Anche se la tecnologia è aumentata, il pesce è diminuito”*.

Interrogati sulle condizioni del mare in passato, 4 parlano della spiaggia e del livello del mare. Nho Nenè, citando l'esempio della spiaggia di Salina, insenatura naturale che c'è a Ponta da Salina, a nord dell'isola di Fogo: *“C'era più sabbia. Oggi si preleva la sabbia dalle spiagge e sta cominciando a mancare”*. Non è raro incontrare per le strade camion carichi di sabbia prelevata dalle spiagge a scopo edilizio (Fig. 24), anche se su molte spiagge si incontrano cartelli che proibiscono il prelievo di sabbia.

Nha Filò: *“Il livello del mare era più basso, la spiaggia era più larga. Era sporco solo dopo che pioveva.”* Nho João e Nha Caela: *“Più o meno uguale, solo il livello del mare era più basso”*. Nho Djon: *“Non è diverso dal passato. Il mare è diverso a seconda della*

stagione”. Lui è uomo di mare: *“Il mare si sporcava solo a febbraio, quando c'è molto vento”*. Nho Valdomiro: *“La pesca oggi impoverisce i fondali perché non è più tradizionale – con canna e filo -, ma con reti che prendono anche i pesci piccoli”* ed aggiunge: *“... fino al 1960 non ci sono stati pescatori subacquei... Il primo fu Augusto Pires, prendeva solo aragoste, ora vive in USA e fa il musicista.”* Occorre precisare che la pesca con le bombole è proibita dal 2005.

Si delinea il quadro di un paesaggio marino impoverito rispetto al passato, a causa dell'eccessivo sfruttamento da parte dell'uomo.



Fig. 24: Prelievo di sabbia sulla spiaggia di São Filipe, Fogo
(Foto Mortara, 2005)

