

Apresentação

Escolhemos organizar os dados colectados em entrevistas cerca dos temas prioritários pela vida e/ou pela idade dos entrevistados, e em relação à sua capacidade de expressar-se e lembrar-se. Os temas são a disponibilidade de água, as fontes de energia, a tipologia das produções agro-alimentares. Para acompanhar estas questões vão temas mais tópicos, tais como resíduos, produção de restos, ferramentas e embalagens usadas. Finalmente, as informações relacionadas às mudanças ao longo do tempo da produtividade da terra e do mar, bem como da vegetação natural em relação às alterações climáticas (temperatura, precipitações, intensidade do vento).

A decisão de organizar os dados em fichas temáticas relativamente independentes responde à necessidade de síntese e esquematização de dados muito heterogéneos entre eles. As fichas têm também a função de fornecer uma visão geral mais facilmente utilizável na escola, com alunos de diferentes idades e com tempos de aplicação e atenção muitas vezes limitados.

Para facilitar a leitura das fichas, anexamos a lista com as características e a localização geográfica das 54 pessoas entrevistadas nas ilhas do Fogo, Santiago, Santo Antão, São Vicente. Destes, 25 eram agricultores e criadores, 17 transformam ou comercializam produtos alimentícios e 12 são pessoas da categoria 'idosos'. Embora em alguns casos, a sua idade não justifique plenamente esta colocação, os idosos são capazes de fazer comparações entre situações do passado e do presente. As referências ao passado variam do início do '900 (Nha Maria, 110 anos; Nha Filó e Nha Nha, 104 anos), a primeira metade do '900 (Nhô Montrond, 78 anos), até os anos 1950-1960 (Nha Edoarda, 61 anos e Nhô Salvador, 52 anos). Os testemunhos e as respostas às entrevistas também diferem em função da residência dos inquiridos: quem vive em cidades recebe os serviços (por exemplo, recolha de resíduos) e recursos (água e energia) diferentes daqueles que vivem em áreas rurais. Entre os 25 agricultores, mais da metade pratica irrigação gota-gota, 7 são também criadores e 3 têm actividades relacionadas (produção de bebidas alcoólicas).

A maioria do trabalho é ainda feito com ferramentas manuais, as máquinas são usadas raramente.

Entre os transformadores e os vendedores de produtos, há 4 pescadores, 2 produtores de geleias e conservas, 2 produtores de bebidas alcoólicas (destes, um é o mesmo que produz conservas), 1 produtor de vinho, 1 produtor de café, 5 produtores de queijo, 2 padeiros, 1 açougueiro (com queijaria). Os produtores de queijo trabalham manualmente (com excepção de um caso onde há uma máquina para a pasteurização do leite), enquanto a tecnologia está presente entre os produtores de vinho, café e licores, principalmente se apoiados por projectos de cooperação. Muitas vezes os pescadores, apesar de ter barcos a motor, usam remos não podendo arcar com o custo do combustível e da manutenção do motor.

Energia ... in casa

Todos os idosos entrevistados apontam que no passado não havia electricidade e usavam a madeira para cozinhar, arbustos e restos de culturas agrícolas (como o 'rodjo' de milho, 'inganha' em S. Antão, sabugo em português).

Quanto à área de Chã das Caldeiras (Fogo) e Bolona (S. Antão), ainda sem ligação à rede

eléctrica, como acontece em outros municípios rurais, com distribuição rural mais alta (Tab. 1). Em comparação com as fontes de energia utilizada para cozinhar 6 inquiridos indicam o uso de lenha, especialmente de acácia americana (*Prosopis juliflora*) e purgueira (*Jatropha curcas*). Uma mulher recorda também a madeira

de figueira e de 'tortiju' (*Euphorbia tuckeiana*).

Em particular, a de acácia é chamada de 'espinho' em crioulo, com significado um pouco depreciativo, para indicar uma planta que não dá frutos comestíveis e só serve para fazer lenha. Em outros contextos, é chamada, com valor de enobrecer, de 'espinho cachupa' (a cachupa é um prato típico feito com carne, milho ou peixe, batata e mandioca), a que é apenas

Município	Iluminação			Cocina	
	Rede elétrica	Vela	Lampadas petróleo	Gas	Lenha
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%	■	28,8%	70,9%
Mosteiros	54,8%	7,5%	36,6%	41,4%	55,9%

Tab. 1: Energia para iluminação e cozinhar, nos municípios de origem das entrevistas. (Instituto Nacional de Estatística, 2007)



Fig. 1: Purgueira (*Jatropha curcas*) (Foto Mortara, 2008)



Fig. 2: Iluminação e antena parabólica, Sal (Foto Ferrero, 2005)

lenha é valorizada porque permite cozinhar alimentos.

Dois idosos (um homem e uma mulher) nomearam o uso de sabugo de milho como

combustível e para iluminar: só o homem cita-o como uma re-utilização de resíduos para serem queimados para fazer fogo. O sabugo é ainda usado hoje nas cozinhas de rua (Fig. 14). O óleo de purgueira, obtido a partir de sementes, a partir das memórias dos idosos resulta a fonte de iluminação mais antiga (Fig. 1). Sete pessoas recorda-o utilizado em lâmpadas com pavio feito *a mão com a flor de algodão. Nha Nha: "É muito iluminado. Hoje, no entanto, mesmo quando se pode ver, todo mundo diz que falta a luz"*. Um homem idoso recorda o uso de óleo de rícino.

Por Silvestre aprendemos que: *"Exportava-se óleo de purgueira e rícino em toda a Europa."*

Dois homens citam a utilização de velas (também em uso actualmente, juntamente com lâmpadas de petróleo, tabela 1). Outras oito pessoas (cinco homens e três mulheres) relataram o uso de petróleo, entre eles, o mais novo dos três, Nhô Salvador, Nha Nha e Nha Lia, mencionam apenas as lanternas de petróleo como método usado para iluminar (Fig. 2).

Às perguntas sobre o que mudou hoje em relação ao passado, muitos dos entrevistados listaram máquinas e aparelhos, uma vez que quase ausentes, incluindo-os como indicador de maior bem-estar alcançado. Os testemunhos dizem-nos da menor fadiga de hoje do que no passado (Nha Edoarda: *"Uma vez a gente se cansava muito, para buscar lenha, cultivar alimentos, etc ..Hoje, temos autotanques para o transporte da água e camiões que vêm para vendero peixe até aqui"*).

Existe o telefone que permite a comunicação (especialmente com os parentes distantes que emigraram). Há o estéreo que alegra e o ferro, que um tempo era um luxo só de alguns ricos (Nhô Valdomiro: *"Hoje você pode ter o estô-mago vazio, mas a música em todos os lugares"* e dizendo isto indica o ângulo da casa de onde o seu estéreo propaga uma doce 'morna' (música tradicional, morna e melancólica, mistura de ritmos africanos e melodia que recorda o fado português).

Energia e máquinas para cultivar, pescar, produzir ...

Muitos agricultores ainda trabalham a terra com ferramentas de mão e, aparentemente, não têm problemas com falta de energia. Na realidade, porém, quer a remoção de água dos poços e cisternas, quer a sua distribuição por gota, consistem em bombas alimentadas electricamente ou com gasóleo. Quanto à alimentação, os problemas surgem quando a central eléctrica está fora, enquanto os agricultores que utilizam bombas de gasóleo (para uma

área de aproximadamente 3000 m²), gastam cerca de 15 € por mês de combustível.

Em Ribeira da Vinha (São Vicente), os agricultores podem utilizar um tractor disponibilizado pela cooperação holandesa por 15 € / hora, enquanto em outras áreas, quem alugar paga até 50 € por hora. Apenas 4 agricultores dizem que têm um motocultor ou moto-enxada (Fig. 3). Em alguns casos, têm um veículo para o transporte de hortaliças e frutas para os mer-

cados ou centros de distribuição local: um agricultor de Patim (Fogo), juntamente com outros, declara de alugar uma furgoneta com caixa aberta para o transporte dos resíduos na ribeira. Os atomizadores (todos trazidos às costas) são de distribuição manual.

Para demonstrar como uma maior disponibilidade de energia tem mudado a percepção e o uso do tempo, José, agricultor de Fogo diz: *"Todas as casas uma vez tinham a cisterna, agora todas as casas têm garagens. O 'rodjo' era utilizado para queimar. Não havia eletricidade, havia o gás de cozinha e as lâmpadas de querosene eram carregadas em São Filipe. Quando haviam problemas, se esperava".*

Comparado aos agricultores os que transformam produtos agrícolas têm mais problemas, porque utilizam mais máquinas e energia eléctrica, excepto para os produtores de queijo (com excepção da fazenda queijaria de Porto Novo que utiliza pasteurizadores e refrigeradores).

Na queijaria em Bolona (Santo Antão) não chega a rede eléctrica, mas a cooperação do Piemonte tem proporcionado com os painéis fotovoltaicos.

Os dois grupos entrevistados que trabalham na produção de compotas e conservas de Fogo, beneficiaram de financiamento da cooperação do Piemonte, que vinha equipado com um secador solar (São Filipe) e painéis fotovoltaicos (como As Hortas) (Fig. 4). Enquanto a cooperativa de São Filipe tem apenas uma pequena geladeira e um liquidificador (ambos alimentados com corrente eléctrica). Em As Hortas invés, o sistema fotovoltaico (3 kW) produz energia para o chamariz, o moinho, a separadora (da polpa das sementes) e o fermentador.

Os resíduos de cana-de-açúcar são usados como combustível. Tanto para a produção de compotas como para a esterilização dos potes, se utiliza o fogão a gás.

A cooperativa de Chã das Caldeiras, que produz vinho, tem um gerador a gasóleo de 100 l, uma prensa esmagadora (usada por 45 dias por ano) e uma bomba de água, mas o produtor de café de Mosteiros possui um moinho, um torrador e uma embaladora (todos eléctricos). Todos os equipamentos enumerados são o resultado da cooperação internacional.

Os pescadores são os mais afectados pelos problemas de energia: muitos barcos são a motor, apesar de velhos, e o problema é o custo do combustível, e por isso são utilizados de remo. (*"Em teoria, os mecânicos poderiam reparar os barcos, mas não consideram-no conveniente ... Graças à cooperação internacional no passado o pescador recebia um*



Fig. 3. Moto-enxada usada em Fogo (foto Calvo, 2007)



Fig. 4. Painéis fotovoltaicos, As Hortas, Fogo (Foto Capuano, 2008)

motor e em cambio pagava um aluguel diário, o custo do combustível era antecipado e depois deduzido do valor do pescado vendido". A associação de pescadores do Tarrafal (Santiago) tem 2 camiões (um deles equipado com frigorífico) doados pelo Estado, mas estão parados devido à falta de dinheiro. Também a produção de gelo para a conservação do peixe está relacionada com a energia: *"... Antes o peixe era dado a uma empresa pública que tratava da conservação, porque produzia o gelo. Agora este custo é suportado pelos pescadores".*

Água para uso doméstico... ontem e hoje

Hoje a água chega às várias casas de Cabo Verde (para São Filipe, por exemplo, a primeira canalização remonta aos anos 40). A distribuição implica um alto gasto energético, tanto na rede de água municipal, tanto quando utilizam-se tanques (Tab. 2).

Município	Disponibilidade Água Potável	Accesso alla rete idrica municipale	Casa de vezinos	Chafariz	Auto-tanque
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 Disponibilidade de água potável nas casas das zonas entrevistadas. O tempo necessário para chegar as fontes e chafarizes é, em mais do que 70% dos casos, menos de 15 minutos. (Instituto Nacional de Estatística, 2007).

A facilidade de acesso à água é percebida como o aumento do bem-estar das condições de vida. Embora as chuvas sejam menos abundantes do que antes, os idosos testemunham que hoje a vida é melhor e que há mais água. O maior acesso ao abastecimento de água através das torneiras em casa, tanques, auto-tanque municipal, chafarizes (que estão diminuindo com o aumento da rede hídrica), muda-se na percepção de uma maior disponibilidade (Nhô Néné: *"havia apenas água quando chovia, havia poucos tanques e não podia-se*

mantê-la"; Nha Nha *"É mais bonito hoje. Há coisas, água na torneira.."* Nhô Djon: *".. Hoje há mais água. Um homem pobre como eu, tem duas torneiras em casa"*. Nha Edoarda: *"Hoje há tanques e camiões para o transporte de água"*. Nha Lia: *"Hoje há água por todos os lados"*.

Agora tudo é mais acessível. A água chega nas casas. As pessoas entrevistadas se sentem aliviadas de horas de caminhada desde o amanhecer, com latas, 'buli' o 'barquino' na cabeça, para procurar água. Percorriam longas distâncias a pé para reabastecer. A localização das fontes variava de 2 a 20 km. Quem podia, usava o burro (Fig. 5), quem havia disponibilidade em dinheiro comprava a água na cidade

Fig. 5: No caminho desde Cabeça do Monte para São Filipe com pneus cheios de água (Foto Capuano, 2009)



(Nha Filó testemunhou: *"O custo da água era de 4 centavos de escudos de Cabo Verde por 30 litros"* (com um cêntimo de euro se compravam 750 litros de água). Os recipientes, uma vez usados para o transporte da água eram a lata, o recipiente do petróleo, preservado como um recurso valioso para a diversidade das suas utilizações, cuja capacidade, como é evidente a partir do testemunho, podia variar de 20 a 30 litros. Usava-se o 'barquino', vasilha feita de pele de cabra (20 a 40 litros de capacidade, dependendo do tamanho do animal a partir do qual era feito) trazido pelo burro, o 'buli', a abóbora esvaziada, cuja capacidade atingia até 20 litros. Os três tipos de recipientes são lembrados tanto pelas mulheres de cem anos, que

pelos entrevistados mais jovens, homens e mulheres.

Nhò Salvador: *"Eu me levantava para ir buscar água na Praia Ladrão (cerca de 6 km), onde havia uma fonte de água doce"*, Nhò João e Nha Caela: *"Cada três dias, às duas da manhã, íamos a pé buscar a água na Fonte Bila (água salgada) na beira mar, e regressávamos transportando-a no 'buli'"*.

O abastecimento da água, como em muitas culturas do mundo onde ainda acontece, era uma tarefa sendo realizada maioritariamente por mulheres e crianças (Fig.6). No passado existiam fontes que hoje não existem mais. Nhò Montrond: *"Havia duas fontes, mas hoje não dão mais água (desde o '95), também por falta da chuva ... A água encontrava-se nas montanhas, a 2 km de distância"*, Nha Eduarda: *"Uma vez íamos para a fonte na floresta, andando por duas ou três horas (na direcção do Monte Contador, 971 m de altitude). Eu trazia 20 litros na lata – muito preciosa - na cabeça."* Nha Lia: *"No passado ia longe para buscar água, com lata o com 'barquino'"*, Nha Gertrude: *"Descia na ribeira da fonte e ia levá-la com a lata na cabeça, não muito longe de casa"*.



Fig. 6: Mulheres na linha na chafariz, Vila do Maio (Foto Ferrero, 1998)

A água para uso agrícola e produção de alimentos

Dos 25 agricultores entrevistados, 19 cultivam a terra com sistemas de irrigação melhorados.

Nestes casos, quase sempre o sistema usado é a gota-gota (com irrigação por gotejamento se administra lentamente a água das plantas, perto da zona da raiz, utilizando uma rede de tubos nos quais estão inseridos gotejadores, Fig. 7) e em apenas dois casos, utilizando sistemas de canalização.

Em Ribera Vinha, (ilha de São Vicente), para irrigar utilizam-se as águas residuais obtidas a partir da cidade de Mindelo. A água é depositada num tanque de recolha (Fig. 8) e, através

de bombas, é distribuída nas parcelas durante uma hora por dia, com excepção das parcelas plantadas com salada (para evitar a contaminação).

Em Calhau (na ilha de São Vicente), os poços construídos em 1975, estão esgotados.

Por esta razão, pequenas barragens foram construídas para recolha da água da chuva que é canalizada nestes poços. Estas obras de retenção no entanto foram preenchidas com terra e chuva e a água vai agora para o mar. Outro problema destes poços (como muitos outros) é a sua proximidade da costa, razão



Fig. 7: Sistema de irrigação a gota-gota em Santa Cruz, Santiago (Foto Ferrero, 2007)



Fig. 8: Cisterna pela coleta de água para irrigar em Patim, Fogo (Foto Capuano, 2008)

pela qual a água é salgada (uma das razões pela qual a água do solo perto da costa é, muitas vezes, salobra, encontra-se na remoção de areia para utilização civil). Uma alternativa para Mindelo (ainda não implementado na época das entrevistas) é a utilização de usinas de dessalinização.

Na ilha de Santo Antão os quatro agricultores entrevistados lamentam a escassez de água: a canalização dos anos 50 (feito quando as chuvas ainda eram abundantes) está seca, como os poços perfurados na década do 70.

Hoje você usa tanques de água municipal para uma taxa (o custo para o cultivo de uma área cerca de um hectare de cana-de-açúcar e banana, bem como outras culturas de regadio, variando de 140 a 180 € por mês, então uma parte significativa do rendimento é necessária

para suportar este gasto). Em testemunha para o problema da escassez de água são as palavras de um agricultor em Ribeira Duque: *"Uma vez corria água abundante nas ribeiras, mesmo quando não chovia ... Hoje, o leito seco do rio é usado como solo para crescer ... Uma vez o proprietário participava da colheita, quando a água era abundante. Há pouca chuva desde 1970 e desde então os grandes proprietários de terras foram-se"*.

Na ilha do Fogo 6 dos 15 agricultores entrevistados cultivam na ausência de sistemas de irrigação: o caso dos pequenos agricultores na área de Mosteiros (a mais húmida da ilha) e Cova Figueira que cultivam principalmente para subsistência (as superfícies são inferior a 2000-3000 m²) milho, feijão, batata-doce e, ocasionalmente, mandioca. Outros usam o sistema de gotejamento, com água de cisternas e, num segundo caso, com poços privados, especialmente para hortaliças. Em alguns casos, há problemas com a partilha da água dos poços colectivos: *"deve-se compartilhar a água do poço com 60 pessoas (das quais apenas 22 são membros)"* (Axolino). As entrevistas conduzidas num momento posterior para investigar a percepção das mudanças ao longo do tempo (entrevistas 'históricas'), revelam a opinião comum que uma vez a água era mais abundante, de modo que se cultivava sem sistemas de irrigação especial. Carlos Alberto de Patim: *"Em Fogo o primeiro sistema de cultivo irrigado remonta ao 1970, em Monte Genebra. O programa de redução da pobreza também tem permitido a construção de cisternas"*. O produtor de vinho de Chã das Caldeiras recorda que: *"uma vez havia uma grande quantidade de água tal que, se fosse hoje, poderíamos até irrigar. Havia duas fontes. Tivemos uma cisterna que recolhia água da chuva, abundante"*.

O problema da água é menos grave para aqueles que processam e comercializam produtos agrícolas, tais como compotas, licores, vinho, café ou pão, ninguém reclama de falta de água. É diferente para os produtores de queijo, porque o consumo de água varia de 300-700 l/dia (com uma média diária de uma dezena de formas pequenas de queijo de pasta mole) apenas na queijaria em Bolona (ilha de Santo Antão), há uma cisterna de 7 m³ de água não potável, enchida pelo município uma vez por semana por meio de camiões-cisternas. Para todos o problema mais grave é a água para abeberar as cabras. Para os pescadores, o gelo para conservar o peixe hoje é relativamente caro (41 centavos de euro/kg). José (INDP): *"Uma vez o fornecimento de gelo não era imputado ao pescador. Com a privatização das empresas de electricidade e do abastecimento de água os custos têm aumentado"*.

O lixo na vida quotidiana

Quais eram os resíduos não recuperáveis no passado? Seis entrevistados respondem 'munho', termo crioulo que significa pequena sujeira: poeira, folhas, terra, papel de drops, etc .. Muitos interrogados sobre a hipótese de que uma vez o lixo pudesse causar problemas, respondem com surpresa e repreensão, "*Mas que problemas?!". A centenária Nha Maria: "Que lixo! Eram ajuda! Era pão! Lixo tem valor ... No passado havia mais, porque eram reutilizados. Hoje há menos, porque são lançados"*



Fig. 9: Cabras sobre o lixo em São Filipe, Fogo (Foto Mortara, 2007)

(Fig. 9). Não havia o supérfluo que permitia jogar fora coisas velhas. Nhô Néné aponta: "*Em '40 eu andava sem roupa, agora há roupas até na ribeira*", e convidado a reflectir sobre a qualidade de vida de ontem e de hoje, ele diz com nostalgia: "*Antes você podia vê-lo apenas nos Estados Unidos - onde ele está estive lá duas vezes - agora aqui também há uma garrafa, latas, roupa velha*". Nhô Salvador: "*não havia lixo, não se conhecia*". As categorias de resíduos nomeadas pelas pessoas idosas são: sacos de plástico, garrafas de vidro e de plástico e roupas velhas, embalagens, latas, caixas, excrementos. Silvestre e Neves, respectivamente, um agricultor e um transformador, também adicionam papelão e recipientes de remédios que são queimados juntamente com o restante dos resíduos. Nha Nha comenta com uma piada: "*No passado o lixo era varrido, agora se faz a colecção*", ironiza dizendo que faz a recolha, como para a comida ou de um objecto precioso, de algo que anteriormente só era removido para limpar (Fig. 10). A produção de resíduos era mínima no passado e não representava perigo, cresceu tanto que se tornou um problema para administrar, um objecto de estudo e trabalho.



Fig. 10: Menina varrendo na frente da casa, Brandão, Fogo (Foto Capuano, 2009)

Quatro entrevistados mencionaram especificamente a ribeira (curso de água em seca) como o lugar para despejar os resíduos, tanto pelo cidadão privado quanto pelo município. Só Nhô Salvador fala da prática da queima de resíduos, "*Hoje sim que há resíduos e precisam de um lugar para queimar*". Não mostra-se a percepção de como os resíduos sejam tóxicos e perigosos, mas de algo que prejudica o meio ambiente porque "suja". Nha Gertrude: "*Hoje, os resíduos devem ser sempre colocados nos contentores, para que os locais sejam limpos*". Uma boa prática é expressa na remoção da visão e do tacto, deitá-los nos contentores para conferir à lixeira, embora isso seja ilegal e encontrar-se à beira mar ou em uma ribeira que na estação da chuva transporta para o mar grandes quantidades de lixo.

Quatro pessoas idosas também citam com orgulho o município, responsável pela recolha de lixo, em comparação com um passado desprovido deste serviço (Fig. 11). Nha Filó: "*Hoje é o caminhão do governo que recolhe o lixo. Uma vez chegava em casa um rapaz com carrinho - funcionário público - para levá-los à ribeira. Os excrementos humanos eram retirados de madrugada (às 04:00) por uma mulher que recebia pelo trabalho efectuado. A mulher carregava-os dentro de uma lata colocada na cabeça*".

A partir do depoimento de dois entrevistados a produção dos resíduos está relacionada com lojas, hotéis e restaurantes. Nhô Valdomiro:



Fig. 11: Recolha do lixo em São Filipe, Fogo
(Foto Mortara, 2007)

"Mais pessoas, mais lixo. Muito lixo resulta da importação ... Do Portugal, cada 600 contentores, cerca de 400 são de embalagens, como da

cerveja por exemplo. No passado não existiam.

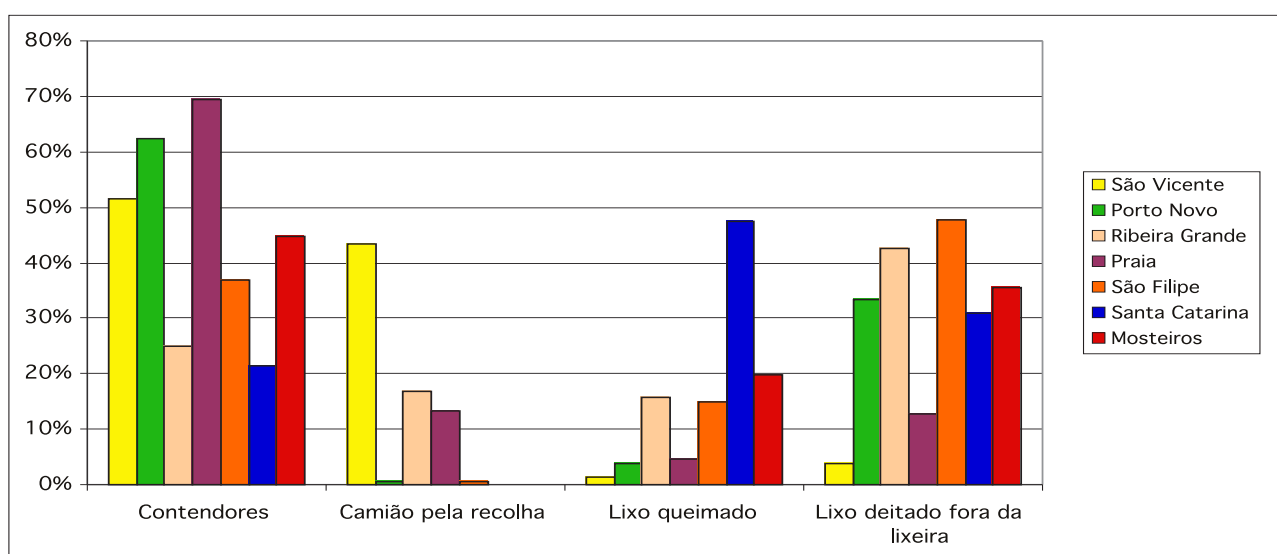
Havia poucas estradas e pouco desperdício. Agora todas as ruas estão cheias de lixo. Os jovens não compreendem a democracia: derramam os recipientes e não recolhem. Isso não é liberdade". A observação de Nhô Valdomiro relaciona diversos aspectos da produção de resíduos, do aumento da população ao aumento da produção. Em particular, é o único a ligar as importações com o aumento da produção de resíduos. Observa como juntos aos bens importados, se importam grandes quantidades de embalagens, em seguida, prontamente eliminados. Como em outros relatórios aqui também lemos uma crítica à degradação, não da paisagem neste caso, mas da moral e do sentido cívico.

Do seu testemunho emergem as responsabilidades internacionais e do governo nacional e de cidadania activa e civil dos indivíduos.

O lixo e sua gestão nos setores produtivos

A partir do gráfico da Tabela 3 mostra-se como a presença de contentores para a recolha de resíduos urbanos é maior quando a superfí-

cie abrangida pela Câmara Municipal é maior que a do campo (São Vicente, Praia e Porto Novo): no entanto, em municípios localizados



Tab. 3 Gestão de resíduos nos municípios onde foram realizadas as entrevistas.
(Instituto Nacional de Estatística, 2007).

em áreas rurais (Santa Catarina, Ribeira Grande), existe uma maior percentagem de resíduos queimados. As entrevistas destacam o hábito de queimar ou enterrar os resíduos considerados perigosos, especialmente embalagens plásticas de agrotóxicos, que poderiam ser apanhados pelas crianças. No campo, é pouco provável que haja caixas de recolha e lixo, onde são presentes, o camião da Câmara Municipal passa raramente para buscá-los (não

mais de uma vez por semana). As pessoas das zonas rurais se organizam como podem: queimando os resíduos ou deitando-os nas ribeiras (Fig. 12). Mas nem todos concordam: *"Eu pago 50 escudos por mês para a recolha de lixo, mas isso não é feito. Cada família queima na frente da sua casa. Há problemas de higiene e de cheiro"* (agricultor Ribeira Duque, Santo Antão).

Os agricultores, no entanto, não são grandes



Fig. 12: Lixo na lava em Chã das Caldeiras, Fogo (Foto Calvo, 2007)

produtores de resíduos. Estes podem ser associados a adubos (em sacos, sempre reutilizados porque fortes) e pesticidas. O uso destes últimos é bastante difundido. O uso económico feito é mais por razões económicas em vez de correcta informação. Os recipientes destes produtos, muitas vezes feito de plástico, constituem os únicos verdadeiros resíduos porque não há forma de recolha e destino final. Como evidenciado por um agricultor de Patim: *"Não havia contentor sequer no passado.. Desde 2002, os agricultores se reúnem para transportar os resíduos para a ribeira, pagando a gasolina e o carro... Hoje há mais contentores nas ruas e pessoas que os utilizam ...Mas aqui não há nenhum, não há colecta municipal rural ou subsídio. Na conta de água tens "Saneamento" (que inclui a eliminação de resíduos), embora não existam contentores"*.

O produtor de vinho de Chã das Caldeiras queima sacos que continham enxofre ou lança-os na lixeira. As garrafas de vidro de vinho (Fig. 13) quando é possível são recuperadas (de



Fig. 13: Embalagem com garrafas de vidro, Chã das Caldeiras, Fogo (Foto Calvo, 2007)

restaurantes), lavadas e reutilizadas porque um frasco de vidro (da Europa) custa 50 escudos (cerca de 45 centavos de euro). Perguntado se houve um desperdício de tempo, ele respondeu: *"No passado, os resíduos não existiam... Não havia o uso de caixas e recipientes usados para vender agora ... Tudo era limpo, só havia poeira, folhas ('munho'), enquanto os hotéis e restaurantes de hoje deitar fora caixas, latas..Incomparável! Hoje há um monte de lixo ... mesmo que a colecta seja feita duas vezes por semana, os resíduos acumulam-se"*.

Entre os fabricantes de bebidas alcoólicas, o lixo é composto de papel e papelão, garrafas quebradas e latas enferrujadas: todos, excepto um que está fora da cidade, usam os caixotes do lixo, esvaziados diariamente durante a semana. Quem faz compotas e conservas não pode reutilizar os frascos de vidro (porque não é conveniente do ponto de vista económico).

A partir da evidência histórica mostra que uma vez (agricultor de Fogo): *"Lixo não era uma palavra conhecida"* e que (os pescadores do Fogo): *"Não havia lixo, não causava problemas e não perturbava o pescador. Hoje os resíduos são lançados ao mar"*.

Os resíduos na vida quotidiana

Todos os idosos entrevistados ficaram perplexos com a pergunta "quais e quantos eram os restos? Onde eles estavam?". Se o lixo era algo praticamente inexistente no passado, podemos compreender quanto pode ter sido percebida aleatória esta palavra. Tem sido, portanto, necessário esclarecer na entrevista com paráfrases e exemplos para

explicar o que significa: produtos ou partes da produção, não destinados ao consumo humano directo. Oito dos 12 idosos respondem que os restos eram dados como pastagem para os animais, especialmente suínos e caprinos.

Quais eram os tipos de restos? Duas respostas falam das cascas de frutas e legu-

mes, dos produtos, crus ou cozidos, podres, 3 referem-se ao pouco que às vezes podia surgir a partir de comida. Nha Nha: *"Às vezes sobrava a 'jagacida' ou 'cachupa', e era dada aos porcos."* Um deles lembra-se que uma vez a produção agrícola era mais abundante, de modo que as batatas inteiras e boas, eram utilizadas na alimentação de suínos (Nhô Néné). Este testemunho fala de uma maior abundância no passado, lembrado como mais positivo do que actualmente.

Nhô Djon: *"O que era ruim era dado aos animais, mas também aos pobres. Os feijões bons e os ruins eram usados juntos para fazer a 'pachida' "*. A esposa, junta-se para explicar que a patchida era *"um condimento para cozinhar na panela"*. A maioria dos testemunhos mostram que o resto em relação ao que sobrava da comida sempre foi muito pouco. Só Nhô Néné disse que os restos eram mais: ele relaciona-os com a produção agrícola, falando-nos de uma época em que era mais abundante.

No testemunho de outros o resto não era algo que estava sobrando a partir da refeição ou que ainda podia ser dedicado à alimentação, mas sim o que era utilizado para a preparação de infusões, remédios de ervas, e também para encher colchões ou acender o fogo. A centenária Nha Maria: *"As cascas eram usadas para fazer chá. Todos vinham aqui para tomar chá. Esta era a casa de chá"*. A filha, presente, acrescenta que ela tinha todas as ervas e as sementes (endro, alecrim, laranja, limão, romã), então a idosa acrescenta: *"Quando estava com fome, mastigava tabaco não queimado do cachimbo, como outras folhas"*. Nha Caela, a esposa de Nhô João: *"As capas da espiga de milho são usadas como pasto para animais ou para encher os colchões, a barba de milho como chá diurético, para os animais. Outro diurético era fazer um pacote com a barba de milho e amarrar na costa do animal"*. Nhô Salvador: *"O 'rodjo' do milho era usado para fazer o fogo porque queima lentamente (Fig. 14)"*.

A partir das evidências mostra-se que são as mulheres que cuidam da cozinha, casa e família, e conhecem mais detalhadamente os usos dos produtos nas preparações médicas e alimentares. Os homens referem-se à utilização e reutilização estritamente ligadas à produção agrícola. Todos falam de uma época em que conheciam bem o ambiente em que viviam, e as propriedades das plantas e frutas cultivadas ou espontâneas.

O uso ajuizado dos produtos também se



Fig. 14: 'Rodjo', sabugo do milho para cozinhar em São Filipe, Fogo (Foto Capuano, 2009)

refere a um passado pobre de bens materiais.

Quais eram então as diferenças no passado? Primeiro, eles não eram chamados de sobejos. Eram resíduos da produção agrícola ou do processamento de produtos que envolviam um uso específico, não eram considerados excessivos, mas sim parte integrante do ciclo de vida do produto, dos consumos e da vida rural (Fig. 15).



Fig. 15: Descascando romãs: as cascas são recolhidas separadamente, Chã das Caldeiras, Fogo (Foto Capuano, 2008)

Resíduos de produção na agricultura, pesca e entre os produtores agro-alimentares

Para os agricultores, pescadores e produtores de alimentos, os resíduos são os resíduos orgânicos (cascas, vísceras e cabeças de peixe, bagaços, ...) sempre reutilizados. Com restos de legumes e frutas os agricultores alimentam porcos (Fig. 16) e galinhas. As folhas secas (de feijão e milho) são utilizadas para o leito de palha dos animais (quem não tem animais, vende-as aos agricultores), enquanto as partes de plantas secas são utilizadas como lenha. As partes da planta apodrecidas são cobertas de terra e se torna adubo para o próximo ano: o mesmo trabalho é feito com a casca do grão de café. Os excrementos de animais são usados como adubo.



Fig. 16: Resíduos alimentares dados aos porcos, Santiago (Foto Calvo, 2007)



Fig. 17: Sacos de produtos alimentícios usados para apanhar areia, Mosteiros, Fogo (Foto Mortara, 2010)

Para os produtores de doces, sucos e compotas os restos são uma das matérias-primas: *"a casca de banana, manga, laranja e tamarindo são usadas para doces; a água de tamarindo para sucos e concentrados; a água fervente de goiaba e marmelo para fazer a geleia". Também: "a semente da manga é vendida para o Ministério da Agricultura e as cascas de batata-doce são dadas aos porcos."*

O mesmo vale para o produtor de vinho, que testemunha: *"No final da colheita vai produzir 10 toneladas de uvas, utilizadas para a produção de composto orgânico, e para o fabrico de bebidas alcoólicas: o pedúnculo é dado aos animais ou torna-se em adubo. A pele e as sementes são usadas para fazer aguardente"*.

Quem produz licor como matéria-prima utiliza cana-de-açúcar; o que permanece após a extracção do melaço é um material lenhoso, óptimo para queimar-se ou desfiar finamente para obter fertilizantes. Raramente, eles reciclam as garrafas de vidro das bebidas alcoólicas. Quem produz queijo tem como resíduo da transformação a água de queijo, preciosa (cerca de 5 litros cada 10 formas), usado para alimentação e abeberamento dos animais. Em Bolona (Santo Antão) diz-se: *"Há pouco resto. Os pacotes de queijo são usados como recipientes para outros alimentos ... Os recipientes de plástico quebrados, servem de cotco para as cabras"*.

Mesmo para os pescadores os restos são úteis: eles são usados como isca desde quando mesmo o peixe pequeno é vendido devido à presença cada vez mais raras de peixes maiores. No passado, no entanto: *"As vísceras eram deitadas na praia. A cabeça era deitada fora, mas com o projecto de cooperação com a Suíça, era utilizada como isca para a pesca de tubarão"*.

Padeiros reutilizam os sacos (Fig. 17) e recipientes de produtos adquiridos (farinha, açúcar, margarina, ...). Deve ser notado que muitos ingredientes em Cabo Verde são amplamente importados das Ilhas Canárias e da Europa.

Somente em uma grande empresa da Ribeira Grande (Santo Antão), que produz licor os restos são citados: *"plásticos, embalagens de papelão, garrafas sujas, pneus (de veículos usados para a comercialização dos produtos, que são então regenerados)"*. Um gerente do centro agro-alimentar de Porto Novo, onde há também um açougueiro, fala de *"... ossos de animais abatidos colocados em um saco e deitados no lixo"*.

Máquinas e ferramentas de ontem e de hoje e formas de trabalho

Ao examinar as respostas das entrevistas a agricultores, percebemos que as ferramentas de trabalho actualmente utilizadas para o trabalho agrícola não são muito diferentes que no passado: pás, picaretas, enxadas e ancinhos foram e continuam a ser as ferramentas mais populares. Hoje são acompanhadas por pulverizadores manuais para a distribuição de pesticidas: muito raramente se encontram motocultor e moto-enxadas e em apenas um caso o tractor (em renda, num projecto de cooperação holandesa - Tchon de Holanda - São Vicente). O tractor custa bastante para a manutenção e o uso: é interessante o testemunho de um agricultor de Fogo, *"No início, graças aos projectos de cooperação tínhamos um tractor pequeno, agora temos um motocultor"*. Para transportar legumes, frutas, feijão e milho, utilizam caixas de madeira ou sacos de plástico, cestos, latas para reciclagem, e somente num caso, caixas de papelão. As embalagens são quase sempre reutilizadas.

Embora muitos trabalhos ainda sejam manuais, para os produtores agro-alimentares as ferramentas e as embalagens usadas hoje são diferentes do passado. A maior disponibilidade de energia permite produzir café, vinho, licores e produtos de panificação utilizando máquinas de torrefacção, moedura, prensagem, amassar. Apenas um padeiro amassando com as mãos e ainda usando o forno. Vinhos e bebidas alcoólicas são engarrafados manualmente e em Chã das Caldeiras são as mulheres que colocam etiquetas nas garrafas com a mão (Fig. 18). Para o produtor de compotas e conservas ferramentas e utensílios são as do passado, mas de maior capacidade e adequados para fogões a gás.

Para embalar, a cooperativa Paladar (no Fogo) compra frascos e garrafas em Portugal e rolhas nas Canárias. Os fabricantes de queijo utilizam recipientes de metal cilíndricos (adquiridos com os proventos da cooperação) ou de madeira ('cintelho') para produzir queijo e cestos de plástico para seu transporte (os cestos são recuperados após a venda). Somente num caso, o queijo é ainda envolto em folhas de sisal (*Agave sisalana*).

Entre os entrevistados mais velhos, 10 lembram-se das ferramentas para trabalhar a terra: pá, enxada, picareta. Quatro destes, três mulheres e um homem, falando das ferramentas que eram utilizadas para fins domésticos (Nha Gertrude: *"... Se usava 'tagarra' - prato de madeira de figueira - e 'carmã' - metade do 'buli' - para levar comida aos trabalhadores nos campos .. O 'pilon' e o pau para esmagar os cereais - eram feitos de madeira de figueira ou de laranjeira, o 'moinho' - a almofariz - era de pedra"*) (Fig. 19). A "caneca de folha" - lata obtida a partir dos recipientes de azeite doce - servia para beber água ou chá. A este respeito o professor Pires acrescenta: *"Era uma caneca obtida*



Fig. 18: Mulheres colocando etiquetas nas garrafas de vinho em Chã das Caldeiras, Fogo (Foto Calvo, 2007)

através da reutilização de um recipiente, reciclado a partir da lata de azeite ou outros produtos, onde uma asa era colocada de forma artesanal. É um bom exemplo dos tempos difíceis em que tudo era escasso em Cabo Verde e no mundo. Referindo-se ao passado, quando houve muitas dificuldades, os idosos costumam usar o termo "tempo de canequinha". No meu país de origem (Ribeira da Torre, Santo Antão), quem tinha esses jarros eram considerados um pouco acima do limite de pobreza.

Havia pessoas que viviam da recolha das latas, as mandavam arranjar por um artesão que soldava a asa, e depois vendiam-nos". Outra idosa (Nha Nha) acrescenta: "Havia apenas enxada, 'mocho'- mesa - 'pilon' e 'moinho'". Alguns, como a ultracentenária Nha Maria, lembram que "o ferro de passar eram apenas os ricos que tinham-no, mas alguns o emprestavam" e que (Nhô Valdomiro): "em casa, não houve aparelhos até 1990-2000 (quando começou a electricidade), importados nos bidões dos EUA". Dois outros idosos observam a mudança que ocorreu com a tecnologia moderna (Nhô Salvador: "Hoje, existem ferramentas melhores," Nhô Valdomiro: "Hoje, as ferramentas manuais não são mais utilizadas"). Além disso, Nhô Montrond

recorda que: "A enxada era suficiente porque a terra era muito boa", enquanto a pesca Nha Gertrude fala do tipo de vara: "Para pescar usavam o caniço (Phragmites australis)", o mesmo que ainda hoje é utilizado para fazer cestos (porque flexível e robusto).



Fig. 19: Nha Edoarda usando o 'pilon', do lado do 'moinho', Fogo (Foto Calvo, 2007)

As mudanças no clima e na vegetação



Fig. 20: Palmas varreadas pelo vento aos bordos de uma horta, Achada Malva, Fogo (Foto Morando, 2009)

Identificar nitidamente os efeitos das alterações climáticas nas actividades e na vida das pessoas entrevistadas é difícil, em parte porque as percepções, especialmente dos idosos, são diferentes (em relação também aos lugares lembrados), em parte porque em alguns casos (como para quem cultiva a terra) mudaram as formas de trabalho (hoje se faz a irrigação por gotejamento, que permite até quatro colheitas por ano, enquanto antes era praticada apenas a aridocoltura, que dava só uma colheita por ano).

Para todos, porém, num passado não muito remoto, as temperaturas eram mais mitigadas. Nhô Montrond: *"O clima era bom. Hoje no inverno aqui (em Chã das Caldeiras) há a 'frostá' (gelo), semelhante à neve que bloqueia tudo...tão frio que a água num balde congela. Ao mesmo tempo, chovia quase todos os dias. Hoje não, só frio."* Havia menos vento (Fig. 20), para os agricultores causa de perda de terra fértil, e, em geral chovia mais, com excepção dos anos de seca do 1940, lembrado por Nhô Djon. Nhô Néné: *"Chovia muito. Houve uma inundação que fez arrastar o solo, puxando a terra para o mar"*. Nhô Valdomiro: *"Nos tempos antigos, de julho a setembro, havia muita chuva. Quando chovia muito, Janeiro e Fevereiro eram frios, quando chovia pouco eram quentes."*

Fogo, Santiago, Santo Antão são as ilhas onde chovia mais. Chovia primeiro para o norte da ilha, quando a chuva terminava as pessoas iam para o sul para trabalhar". A distribuição dife-

renciada da chuva é muito sentida pelos agricultores, alguns dos quais também podiam dar-se ao luxo de regar por alagamento (São Vicente) ou de utilizar as águas das ribeiras (Santo Antão). Para todos os agricultores entrevistados o solo é menos fértil hoje do que no passado e precisa ser adubado e estrumado mais (Fig. 21). As razões, entretanto, não são apenas devido a mudanças climáticas, mas também às práticas agronómicas: com irrigação por gotejamento o solo está empobrecido. Além disso, embora uma vez fosse prática comum cortar o milho a 10 cm acima do solo, mantendo o sistema radicular no local, para proteger e fertilizar o solo, esta prática é hoje em dia menos comum.

Outro aspecto sobre o qual todos concordam é a presença de fontes já existentes, tais como a do Ilhéu da Pena, citado por Silvestre (agricultor de Fogo): *"Quando meu pai tinha cerca de 10 anos, acompanhando seu avô criador de gado, viu que a fonte havia sido destruída por uma inundação."*

Havia uma outra fonte no Ilhéu da Pena com muita água a que os animais iam beber (cabras e vacas), e onde as pessoas iam para lavar roupa (essa ilha era sempre acessível, não só na maré baixa).

Agora, para chegar à ilha devem ser bons nadadores, mesmo na maré baixa. Uma hipótese é que houve uma maior entrada de terrígenos porque chovia mais, outra é que os regimes das correntes mudaram: em qualquer caso, a fonte na ilha não existe mais. Alguns especulam que a falésia desabou e que a ilha tem enterrado". No entanto, na percepção da memória de Silvestre o ilhéu é agora muito menor.

Com relação à vegetação natural, as lembranças estão interligadas. Silvestre: *"Quando eu era*

Fig. 21: Agricultor no seu campo, Cabeça do Monte, Fogo (Foto Capuano, 2009)



criança era pastor de cabras. Crescia mais grama e por isto havia mais pasto. Havia muitas purgueiras, enquanto as acácias não havia. As acácias são expandidas após a independência. Foram introduzidas desde 1960 com a acácia americana (agora considerada uma praga): sua difusão tem causado a morte das purgueiras e a sua concorrência provocou a morte de muitas espécies locais. Foram-se as figueiras, assim como os tamarindos: se podia partir do Monte Genebra (a partir de Brandão) até Outra Banda (perto de Atalaia, no norte do país), com um burro, porque a estrada era ladeada por árvores. Desta forma, podia-se também comer na

rua. Agora não há mais nenhuma figueira nem uma árvore de tamarindo". Nhô Djon: "Havia a mamona e o óleo era utilizado para lubrificar, o baobá, a acácia usada para fazer barcos". Nha Nha: "Havia apenas purgueira. Agora as purgueiras são escassas, enquanto uma vez nos manchávamos os vestidos na recolha das sementes". Nhô João: "Havia zimbro, 'bombardeira' (*Calotropis procera*), que só servia como alimento para animais, a alfarrobeira, para queimar e para o leito de palha dos animais". Nhô Montrond: "As plantas plantadas pelo meu avô em 1917 ainda não estão mortas, as raízes estão vivas".

O homem e o mar em Cabo Verde. Ontem e hoje



Fig. 22: Praia com barcos em Porto Mosquito, Santiago (Foto Mortara, 2010)

Viver em Cabo Verde significa relacionar-se com o mar (Fig. 22), mesmo se se vive nas encostas do vulcão do Fogo ou no Planalto da remota localidade Bolona em Santo Antão.

Além dos pescadores, até os idosos foram entrevistados sobre o tema "mar": entre eles, dois,

homens do mar, indicam a presença no passado de madeira útil para construir os barcos (o que indica também uma maior presença das espécies arbustivas nas ilhas). Nhô Valdomiro: "...havia mais madeira para fazer barcos." Nhô Djon: "... o 'espinho' preto - acácia - era usado para fazer barcos." Muitos pescadores ainda são construtores de barcos (Fig. 23).

À pergunta "havia mais peixes?", 8 dos 12 idosos respondem "não". Nhô Néné: "Havia menos pescadores (...) As redes não deixam crescer os peixes porque pescam-nos pequenos. Não havia quem mergulhasse. Havia poucos barcos, a remos. Íamos nas rochas com a vara." Nha Nha: "Agora há mais, mas são mais caros." Nhô Djon, um homem do mar:

"Havia mais pescadores que pastoreavam os peixes a noite antes de ir pescar." Nhô João e Nha Caela: "Hoje há mais (...) Um quilo de peixe agora custa 400 escudos por quilo de pescado, ontem custava 1,40 escudos. O motivo do aumento é que hoje há mais população". Nha Edoarda: "Hoje, existem carros que vêm vender até cá em cima".

E' provável que a resposta seja em parte caracterizada pela percepção de uma maior presença de peixes na vida quotidiana: a questão não foi compreendida pela maioria dos entrevistados como a presença de peixes no mar.

Apenas quatro dos entrevistados, dois dos quais eram pescadores, dizem que havia mais peixes no passado. Nhô Valdomiro (um dos melhores pescadores do passado, que trabalhou como barqueiro, carregando nos ombros até à praia as pessoas que chegavam de barco a fim de não molhar-se): "Havia mais pescadores ... Os peixes eram tão grandes que só se podiam carregar 3 ou 4 no barco. Agora, o atum vem das Ilhas Canárias, onde pescam com iscas artificiais atuns grandes que não vêm mais para Cabo Verde. Uma vez se pastoreava menina



Fig. 23: Pescadores em Tarrafal, Santiago
(Foto Mortara, 2004)

mergulhava em apneia, diz: "Havia peixes de todos os tipos". Nha Filó: "Agora há pouco do atum. No passado, os pescadores deixavam as cabeças na praia", uma afirmação que chama a abundância da pesca no passado, tanto de deixar as cabeças na praia. Nhô Valdomiro: "Havia muitas lagostas." Nha Gertrude: "Havia 'bentea' (pargo), 'bicuda' (barbacuda)... hoje já não se vêem". Também interessante é a resposta de um pescador do INDP (Instituto Nacional de Desenvolvimento das Pescas, Fogo): "...Mesmo que a tecnologia tem aumentado, o peixe tem diminuído".

Quando perguntados sobre as condições do mar no passado, 4 falam sobre a praia e o nível do mar. Nhô Néné, citando o exemplo da praia de Salinas, baía natural em Ponta da Salina, no norte da ilha do Fogo: "Havia mais areia. Hoje, apanham a areia das praias e está começando a faltar". Não é raro encontrar na rua camiões carregando areia retirada das praias para construções civis (Fig. 24) embora em muitas praias hoje se encontram sinais.

Nha Filó: "O nível do mar era mais baixo, a praia era mais ampla. Estava sujo apenas depois da chuva." Nhô João e Nha Caela: "...Mais ou menos o mesmo, apenas o nível do mar era mais baixo". Nhô Dijon: "Não é diferente do passado. O mar está diferente dependendo da

temporada." Ele é um homem do mar: "O mar estava sujo só em fevereiro, quando há muito vento." Nhô Valdomiro: "Hoje a pesca empobrece o fundo porque não é mais tradicional - com cana e fio - mas com redes que apanham também os peixes pequenos", e acrescenta: "... até 1960 não existiam mergulhadores ... O primeiro foi Augusto Pires, pescava apenas lagostas, agora vive nos EUA e é músico". Note-se que a pesca com garrafas está proibida desde 2005.

Se define o quadro de uma paisagem marinha empobrecida respeito ao passado, devido à exploração excessiva pelos seres humanos.



Fig. 24: Apanha de areia na praia de São Felipe
(Foto Mortara, 2005)

Os lugares dos protagonistas das entrevistas

Nos mapas de satélite das ilhas têm sido colocados números que identificam os entrevistados na localização geográfica dos seus locais de trabalho e de vida.

AGRICULTORES E CRIADORES

1. AGRÍPEC sarl. *Criação de galinhas e venda de pintos*. Praia, Santiago.
2. CARLO ALBERTO MONTEIRO. *Horticultura, fruta, criação di cabras, queijo*. Patim, Fogo.
3. SILVESTRE RIBEIRO (TRAGOPECU). *Culturas regadio, árvores de frutas, queijo*. Monte Genebra, Fogo.
4. AGRICULTOR PARTICULAR. *Árido cultura para consumo próprio*. Pedro Homen, Fogo.
5. DINDIN E FAMILHA. *Culturas regadio e árido cultura*, Ponta Verde, Fogo.
6. AGRICULTOR PARTICULAR. *Horticultura*. Ponta Verde, Fogo.
7. AGRICULTOR PARTICULAR. *Árido cultura para consumo próprio*. Cova Figueira, Fogo.
8. AGRICULTOR PARTICULAR. *Árido cultura para consumo próprio*. Mosteiros, Fogo.
9. AGRICULTOR PARTICULAR. *Árido cultura para consumo próprio*. Cova Figueira, Fogo.
10. AGRICULTOR PARTICULAR. *Árido cultura para consumo próprio e venda*. Cutelo Alto, Fogo.
11. PROMALVA. *Horticultura, criação*. Achada Malva, Fogo.
12. AUARIOTO. *Criação galinhas poedeiras e horticultura*. Achada Malva, Fogo.
13. JOAO CARLOS SANTOS. *Grogue e cultura de banana*. Ribeira Grande, Santo Antão.
14. MIGUEL DELGADO. *Grogue e cultura de banana*. Coculí, Santo Antão.
15. PEQUENHOS AGRICULTORES. *Grogue e cultura de banana e mandioca*. Coculí, Santo Antão.
16. JERONIMO RAMON LOPEZ. *Horticultura em socacos*. Ribeira Grande, Santo Antão.
17. TCHON D'HOLLANDA, parcela D16. *Culturas regadio, áuto consumo e venda*. Ribeira Vinha, São Vicente.
18. TCHON D'HOLLANDA, Joao DA CRUZ. *Culturas regadio*. Ribeira Vinha, São Vicente.
19. TCHON D'HOLLANDA, parcella B5. *Culturas regadio*. Ribeira Vinha, São Vicente.
20. TCHON D'HOLLANDA, Dias. *Culturas regadio*. Ribeira Vinha, São Vicente.
21. ANTONIO ANDRADE FORTIS. *Culturas regadio*. Calhau, São Vicente.
22. JULIA ANTONIA. *Culturas regadio e criação*. Calhau, São Vicente.
23. SOCIEDADE AGROPECUARIA FERREIRA. *Culturas regadio e criação*. Brandão, Fogo.
24. AXOLINO. *Culturas regadio e criação*. Chã de Camelo, Fogo.
25. ROSARIO BENVENUTO RODRIGUEZ. *Culturas regadio*. Igreja Mosteiros, Fogo.

