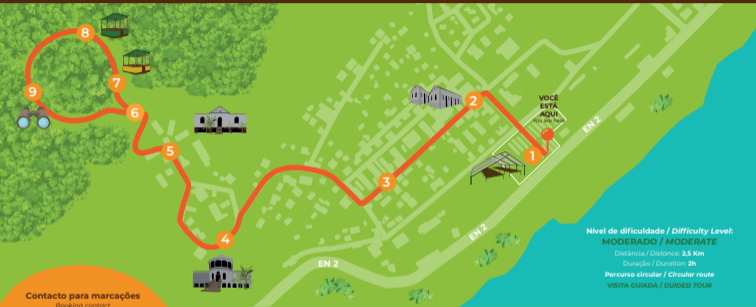




ROTA DO CACAU

do Sul

Bem-vindo!
Welcome!



Nível de dificuldade / Difficulty Level:
MODERADO / MODERATE
Distância / Distance: **2,5 Km**
Duração / Duration: **2h**
Percurso circular / Circular route
VISITA GUIADA / GUIDED TOUR

Contacto para marcações

Booking contact



+239 992 4460



seca1taguaize@gmail.com

Participe em atividades práticas relacionadas com o cacau:

- **Produção:** plantação, colheita e quebra.
- **Transformação:** fermentação, secagem, entre outras.

Take part in hands-on activities related to cacao:

- **Production:** planting, harvesting and pod breaking
- **Processing:** fermentation, drying, among others.

- 1** Associação de Produtores de Cacao de Qualidade de Água Izé
Association of cocoa producers of Água Izé
- 2** Senzala
Sanzala
- 3** Rua Barão de Água Izé
Barão de Água Izé Street
- 4** Hospital
Hospital
- 5** Antigo Hospital
Old Hospital
- 6** Entrada no Sistema Agroflorestal do Cacao
Entry into the cocoa agroforestry system
- 7** História e Produção: 1.º ponto de informação
History and Production: 1st information point
- 8** Cultura: 2.º ponto de informação
Culture: 2nd information point
- 9** Casa palafita e vista para o mar: Ponto de contemplação
Stilt house and sea view: Point of contemplation

Rota promovida pelo Projeto Nossa Terra - Nosso Futuro em parceria com a Cooperativa de Exportação de Cacao de Qualidade (CECAQ-1)





ROTA DO CACAU do Sul



COLHEITA

A colheita realiza-se normalmente de 15 em 15, durante todo o ano, com 2 picos principais (abril-maio / setembro-outubro).

As cápsulas bem maduras são cortadas cuidadosamente pelo pedúnculo, evitando danificar a planta. Todas as cápsulas são recolhidas, inclusive aquelas que são afetadas por pragas, para evitar a sua disseminação.

HARVEST

Harvesting usually takes place every 2 weeks to avoid over-ripening of the pods, although there are 2 main peaks seasons per year.

Fully ripe pods are carefully cut at the peduncle to avoid damaging the plant. All pods are collected, including those affected by pests, in order to prevent their spread.



SECAGEM

Secagem é logo após a fermentação, preferencialmente em secadores solares de madeira. O cacau deve ser espalhado em camadas finas (2 a 3 cm) e remexido várias vezes por dia para garantir uma secagem uniforme. O processo dura entre 10 e 15 dias, dependendo do sol e do vento, até que os grãos atingem 6-7% de humidade. A qualidade é verificada através do teste de corte com guilhotina.

DRYING

Drying begins immediately after fermentation, preferably in wooden solar dryers. Cocoa beans should be spread in thin layers (2 to 3 cm) and turned several times a day to ensure uniform drying. The process lasts between 10 and 15 days, depending on sunlight and wind conditions, until the beans reach 6-7% moisture content. Quality is checked through the cut test using a cocoa guillotine/cutter.



QUEBRA

Deve ocorrer no máximo 48 horas após a colheita. Utiliza-se um facão para abrir a cápsula sem fêrris as sementes, descartando-se frutos defeituosos ou sementes podres. Este processo inicia a fermentação, pelo que a passagem a caixa de fermentação deve ocorrer até 6 horas para garantir a qualidade da massa de cacau.

POD BREAKING

This should take place no later than 48 hours after harvesting. A machete is used to open the pod without damaging the beans, while defective fruits or rotten beans are discarded. This process initiates fermentation, so the transfer to the fermentation boxes should take place within 6 hours to ensure the quality of the cocoa mass.

FERMENTAÇÃO

Após a quebra dos frutos, as sementes envoltivas com polpa são colocadas em caixas cobertas, normalmente por folhas de bananeira. Ao fim de 48 horas, a massa é transferida para outra caixa (viragem), permitindo a oxigenação e controlo da temperatura, que deve atingir entre 45 e 50°C para uma boa qualidade. Esta operação repete-se por mais 3 ou 4 dias, de acordo com o produto que se pretende. Este processo desmolda os precursores do sabor, reduz a acidez e prepara os grãos para a secagem.

FERMENTATION

After pod breaking, the beans covered with pulp are placed in boxes, usually covered with banana leaves. After 48 hours, the mass is transferred to another box (turning process) to allow aeration and temperature control, which should reach between 45 and 50°C to ensure good quality. This operation is repeated for another 3 to 4 days, depending on the intended product. This process develops flavour precursors, reduces acidity, and prepares the beans for drying.

ARMAZENAMENTO

Para preservar a qualidade, o cacau deve ser armazenado em sacos limpos de juta ou rafia, sobre paletes afastadas do chão e das paredes, num local fresco, seco e bem ventilado, evitando humidade, odores fortes e contacto com químicos. Deve evitar-se o armazenamento por mais de 6 meses.

STORAGE

To preserve quality, cocoa should be stored in clean jute or raffia bags, placed on pallets away from the floor and walls, in a cool, dry and well-ventilated place, avoiding humidity, strong odours, and contact with chemicals. Storage for more than six months should be avoided.

Processo de Transformação do Cacau



Associação de Produtores de Cacau de Qualidade de Água Izé

Membros / Members: 12

Área / Area: 100ha

Produção Média Anual / Average pulp production: 190 ton

Produção Média Seca / Average dry production: 76 ton

A associação pertence à CEECAQ-11 que congrega 20 associações de produtores de cacau.

The association belongs to CEECAQ-11, which brings together 20 cocoa producer associations.

Os produtores entregam a produção no centro para processamento e recebem uma parte do pagamento no dia da entrega do produto. A entrega é feita quinzenalmente às tardes-feitas.

Producers deliver the cocoa to the processing center and receive part of the payment on the day the product is delivered. Deliveries are made every two weeks on Tuesdays.

5% ações sociais para a comunidade através do Fair Trade



60% produtor

30% custo administrativo e de exportação da Cooperativa

5% custo de processamento do cacau na associação



EXPORTAÇÃO

Rota promovida pelo Projeto Nossa Terra - Nosso Futuro em parceria com a Cooperativa de Exportação de Cacau de Qualidade (CECAQ-11)





ROTA DO CACAU do Sul

Antiga Senzala

SENZALA

A palavra **Senzala** ou **Sanzala** significa, nos mais variados contextos, a "**Casa do Preto**". Oriunda do quimbundo angolano, refere-se às pequenas povoações autóctones formadas por pequenas casas de madeira e coberturas em colmo. No contexto de São Tomé e Príncipe, a Senzala foi aplicada ao conjunto habitacional dos trabalhadores escravos das antigas Roças.

Por imposição do Regulamento Geral da Província de São Tomé e Príncipe de 1909, as Senzalas evoluíram de dormitórios escravos para **residência de serviçais contratados**. Ao invés das antigas cubatas, passaram a ser feitas em alvenaria agrupando 4, 8 ou 10 quartos, formando volumes alongados de um único piso. Estas casas ficaram conhecidas pelos serviçais como "**Cosas Combolo**".

A área média rondava os 14 m² e tinham habitualmente uma porta e uma janela. A divisão entre as casas era feita em parede de alvenaria a meia altura, o que permitia alguma ventilação do interior. No entanto, a privacidade das famílias ou dos indivíduos era quase inexistente. Até aos dias de hoje, existem relatos de muitas situações de desconforto dos indivíduos ou da família causados pela vida íntima do vizinho do lado durante a noite.

No centro, as Senzalas estavam geralmente equipadas com cozinhas, cantinas, lavandarias e tanques comunitários onde os serviçais exerciam as atividades domésticas fora do horário do trabalho.

Após a nacionalização das Antigas Roças em 1975, as Senzalas continuaram a ser ocupadas pelos antigos trabalhadores das roças, sofrendo adaptações que visaram a melhoria das condições de habitação através do uso de materiais como a chapa de zinco, madeira, alvenaria, etc.

Atualmente, apesar do elevado estado de degradação das Senzalas, estas constituem pequenos bairros com vida própria dentro das roças.

SENZALA

The word **Senzala** or **Sanzala** was traditionally used in different contexts to refer to the "**House of the Black People**". Originating from the Angolan Kimbundu language, it refers to small indigenous settlements made up of wooden houses with thatched roofs. In the context of São Tomé and Príncipe, the term **Senzala** came to refer to the housing quarters of enslaved workers on the former plantation estates (**Roças**).

Following the General Regulation of the Province of São Tomé and Príncipe of 1909, **Senzalas** evolved from slave dormitories into **residences for contracted labourers**. Instead of the former huts, these structures began to be built in masonry, typically grouping 4, 8 or 10 rooms into elongated single-storey buildings. These houses became known among workers as "**Train Houses**", due to their linear layout.

The average living area was around 14 m², usually consisting of one door and one window. The divisions between rooms were made with half-height masonry walls, allowing some interior ventilation. However, privacy for families or individuals was almost non-existent. To this day, there are accounts of discomfort caused by the lack of privacy and the intimate life of neighbours during the night.

At the centre of the **Senzalas**, there were usually shared facilities such as kitchens, canteens, laundries and communal water tanks, where labourers carried out domestic activities outside working hours.

Following the nationalisation of the former plantations in 1975, the **Senzalas** continued to be occupied by former plantation workers. Over time, adaptations were made to improve living conditions through the use of materials such as corrugated zinc sheets, wood and masonry.

Today, despite their advanced state of degradation, the **Senzalas** still form small neighbourhoods with their own social dynamics within the former plantation estates.



Senzala da Diga Maria Carmo (Imagem Fotográfica do IMVF)
Senzala of Diga Maria Carmo (IMVF Photograph by Inês)

Rota promovida pelo Projeto Nossa Terra - Nosso Futuro
em parceria com a Cooperativa de Exportação de Cacau de Qualidade (CECAQ-11)



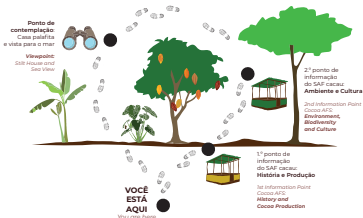
Financiamento

Implementação



ROTA DO CACAU

do Sul



Entrada no Sistema Agroflorestal do Cacau (SAF)
Entrance to the Cocoa Agroforestry System (AFS)

Bem-vindos ao Sistema Agroflorestal do Cacau de São Tomé e Príncipe

Sistema Importante do Património Agrícola Mundial (SIPAM)

Welcome to the Cocoa Agroforestry System of São Tomé and Príncipe

Globally Important Agricultural Heritage System (GIAHS)

Cada visitante é também guardião deste património único. Ajude-nos a mantê-lo limpo e vivo.

Every visitor is also a guardian of this unique heritage. Help us keep it alive and clean.

Rota promovida pelo Projeto Nossa Terra - Nosso Futuro em parceria com a Cooperativa de Exportação de Cacau de Qualidade (CECAQ-T)

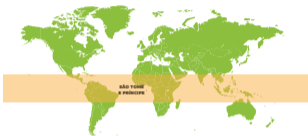




ROTA DO CACAU do Sul

História e Produção: 1.º Ponto de Informação

Cinturão do Cacau Cocoa Belt



Março - Abril

2.º Pico de Colheita

Frutos prontos para colheita

Colheita, quebra e secagem

Maió - Junho

1.ª Floração

Surgem flores no tronco e ramos principais

Limpeza da plantação e preparação dos viveiros

Janeiro - Março

2.ª Formação e maturação dos frutos

Desenvolvimento e crescimento das cápsulas

Produção de mudas e manutenção

Cacauero e o Agricultor ao longo do ano

Dezembro - Janeiro

2.ª Floração

Novo ciclo de flores

Podá e limpeza da plantação

Outubro - Novembro

1.ª Pico de Colheita

Início da colheita e quebra

Muitas folhas novas

Julho - Setembro

1.ª Formação e maturação dos frutos

Pequenos frutos ("bainhas") crescem até se tornarem cápsulas maduras

Proteção contra pragas, controle da sombra e manutenção

São Tomé e Príncipe encontra-se geograficamente localizado no **centro do cinturão do cacau**. O cinturão do cacau refere-se a **zona geográfica do globo onde existem condições ideais para o cultivo do cacauero** (*Theobroma cacao*).

Originário da América tropical, o cacauero é uma planta de floresta húmida e sub-húmida que se desenvolve sob o coberto florestal.

Foi **introduzido em São Tomé e Príncipe** na primeira metade do século XIX **no ano 1822**. A sua produção para fins comerciais teve início na **Rocha Água Izé** e espalhou-se pelas ilhas de São Tomé e Príncipe.

São Tomé and Príncipe is geographically located at the centre of the Cocoa Belt, the global region where climatic conditions are ideal for cocoa cultivation (*Theobroma cacao*).

Originally from tropical America, the cocoa tree is a humid and sub-humid forest species that grows naturally under forest canopy cover. The cocoa tree was introduced to São Tomé and Príncipe during the first half of the 19th century. In 1822, Commercial cocoa production began at Rocha Água Izé and later spread throughout the islands of São Tomé and Príncipe.



Em **termos morfológicos**, a principal característica do cacauero é ser uma planta cauliflora, isto é, os frutos desenvolvem-se principalmente no caule da planta.

Reino: Plantae
Ordem: Malvales
Família: Malvaceae
Género: *Theobroma*
Espécie: *Theobroma cacao* L.

Zonas de Distribuição do Cacau Cocoa Distribution Areas



Apêlice Cacaueiro

- Classe I - Água de chuva suficiente, solos férteis.
- Classe II - Água de chuva insuficiente, solos férteis.
- Classe III - Água de chuva excessiva, solos pouco férteis.
- Sem Apêlice

Fonte: Instituto Nacional de Estatística de São Tomé e Príncipe (INEP), 2014.

Morphologically, one of the cocoa tree's main characteristics is that it is a cauliflorous plant, meaning that its fruits develop mainly on the trunk and main branches.

Kingdom: Plantae
Order: Malvales
Family: Malvaceae
Genus: *Theobroma*
Species: *Theobroma cacao* L.

Rota promovida pelo Projeto Nossa Terra - Nosso Futuro em parceria com a Cooperativa de Exportação de Cacau de Qualidade (CECAQ-11)





ROTA DO CACAU do Sul

Ambiente:

2.º Ponto de Informação

Sistema Importante do Património Agrícola Mundial (SIPAM) Sistema Agroflorestal do Cacao

Reconhecido em 2024 pela Food and Agriculture Organization (FAO).

Área SIPAM: 491,7 km², equivalente a 49% do território do país.

Este sistema representa a **fonte de mais de 50% dos rendimentos das famílias agricultoras**. Embora a produção do cacau seja central, a produção de café, pimenta, bananeira, tubérculos, frutas, madeiras e produtos florestais não lenhosos também garantem rendimento diversificado e sustento às famílias agricultoras.

Globally Important Agricultural Heritage System (GIAHS) Cocoa Agroforestry System

Recognized in 2024 by the Food and Agriculture Organization (FAO).

GIAHS area: 491.7 km², equivalent to 49% of the country's territory.

This system represents the **source of more than 50% of farming households' income**. Although cocoa production is central, the production of coffee, pepper, vanilla, root crops, fruits, timber and non-timber forest products also provides diversified income and livelihoods for farming families.



ECOLOGIA

O **sistema agroflorestal do cacau** de São Tomé e Príncipe desempenha **funções ecológicas essenciais** que podem ser compreendidas em duas dimensões:

- **Interação entre espécies**, que garantem a produtividade e biodiversidade do sistema;
- **Conservação ambiental** a nível nacional, no primeiro país reconhecido como Reserva da Biosfera da UNESCO.

O sistema agroflorestal caracteriza-se por possuir **diversos estratos vegetais** que cumprem funções diferentes. No estrato mais alto encontramos as árvores que dão sombra ao cacauzeiro e melhoram a fertilidade do solo, como as eirítrinas. No estrato intermédio encontram-se as árvores de fruta, como as bananeiras ou os cacauzeiros. No estrato mais baixo encontramos outras culturas alimentares e plantas espontâneas. A diversidade de plantas permite uma eficiente reciclagem de nutrientes, evita a erosão causada pela chuva e pelo vento e mantém a produtividade natural do solo.

O sistema contribui também para a **extraordinária biodiversidade** do país, que inclui mais de 1200 espécies de plantas, 49 de aves (28 endémicas), 10 mamíferos e 89 espécies de borboletas. Ao manter uma cobertura vegetal semelhante à floresta natural, as plantações de cacau oferecem habitat para muitas destas espécies, especialmente aves.

Apesar de desafios como o abate ilegal de árvores, esforços recentes de cooperativas e instituições ligadas à conservação ambiental têm promovido a reflorestação e o reforço do sistema agroflorestal de cacau biológico como o principal promotor do **equilíbrio entre a espécie humana e outras espécies de plantas e animais** que partilham estas ilhas concosa.

ECOLOGY

The **cocoa agroforestry system** of São Tomé and Príncipe plays **essential ecological functions** that can be understood in two dimensions:

- **Interaction between species**, which ensures the productivity and biodiversity of the system;
- **Environmental conservation** at national level, in the first country to be recognised as a UNESCO Biosphere Reserve.

The agroforestry system is characterised by **different vegetation layers**, each fulfilling specific functions. In the upper layer are shade trees, such as eirítrinas, which protect cocoa trees and improve soil fertility. In the middle layer are fruit trees, including banana trees and cocoa trees. At ground level grow food crops and wild plants. This plant diversity promotes nutrient recycling, prevents soil erosion caused by rain and wind, and helps maintain natural soil productivity.

The system also contributes to the country's **extraordinary biodiversity**, which includes more than 1,200 plant species, 49 bird species (28 endemic), 10 mammal species, and 89 butterfly species. By maintaining vegetation cover similar to natural forests, cocoa plantations provide habitat for many of these species, particularly birds.

Despite challenges such as illegal tree cutting, recent efforts by cooperatives and environmental organisations have promoted reforestation and strengthened the organic cocoa agroforestry system as a key driver of **balance between human communities and the plant and animal species that share these islands**.

Rota promovida pelo Projeto Nossa Terra - Nosso Futuro
em parceria com a **Cooperativa de Exportação de Cacao de Qualidade (CECAQ-11)**





ROTA DO CACAU do Sul

Cultura: 2.º Ponto de Informação

MÚSICA

A identidade cultural de São Tomé e Príncipe está profundamente ligada à produção do cacau, atividade que moldou não só a economia, mas também a organização social do país. Este sistema, que tem origem no período colonial, baseado em trabalho forçado, gerou desigualdades que ainda hoje persistem.

O modelo social de organização das antigas roças moldou também a distribuição demográfica do país, contribuindo para a presença de comunidades em zonas agrícolas do interior do país.

Danças tradicionais como a **tafua**, a **pulta** e o **bulawé** estão intimamente ligadas a este contexto. Estas **manifestações culturais** surgiam frequentemente associadas ao trabalho nas roças e aos momentos de convívio, celebração e resistência das comunidades agrícolas, refletindo a **relação com a terra, o ritmo da colheita e a espiritualidade ligada à natureza**.

Hoje, essas tradições ganham novas formas de expressão. O Bulawé dos Agricultores de Claudino Faro ou o Grupo de Tchabeta de Água Izé são exemplos vivos de como a **música e a dança continuam ligadas ao quotidiano agrícola**, celebrando o trabalho e a identidade local.

Bulawé de Claudino Faro
O bulawé é uma manifestação cultural tradicional são-tomense.



Stoa-Duque (St. João), Diarista do "Trabalhadores (Imagem Fotográfica do IAPF)
Stoa-Duque (St. João) (Imagem: Imagem: Imagem) (IAPF Photographic Archive)

MUSIC

The cultural identity of São Tomé and Príncipe is deeply connected to cocoa production, an activity that shaped not only the country's economy but also its social organisation. Originating during the colonial period and based on forced labour, this system created inequalities that still persist today. **The social organisation of the former plantations (Roças) also shaped the country's demographic distribution**, contributing to the presence of communities in inland agricultural areas.

Traditional dances such as **tafua**, **pulta** and **bulawé** are closely linked to this context. These **cultural expressions** were often associated with plantation work and moments of gathering, celebration and resistance within farming communities, reflecting the **relationship with the land, the rhythm of harvests and a spirituality connected to nature**.

Today, these traditions continue to evolve. Groups such as **Bulawé dos Agricultores de Claudino Faro** and the **Tchabeta group of Água Izé** are living examples of how **music and dance remain closely tied to agricultural life**, celebrating labour and local identity.

GASTRONOMIA

A **alimentação em São Tomé e Príncipe foi historicamente influenciada por importações** (como arroz, farinha e peixe enlatado), já que a totalidade das terras agrícolas era destinada a produtos como o **cacau e o café para exportação**, não fazendo parte da dieta local.

Todavia, o **sistema agroflorestal do cacau** foi responsável pela introdução de plantas de **crescimento rápido para sombra provisória** (banana) e **árvores de frutos para sombra definitiva** (fruta-pão, manga, safu, abacate, jaca, entre outros), que hoje estão na base da culinária são-tomense.

Pratos típicos como o **calulu**, **kizaca**, **molho no fogo**, rico em folhas e plantas locais com propriedades medicinais, **refletem a ligação entre agricultura, saúde e tradição**. Dishes local such as **fiote**, **aguarinha**, o **lazequente doce** também valorizam frutos do sistema agroflorestal, demonstrando uma ligação estreita com o **Sistema Agroflorestal de Cacau - SIPAM**, que não só preserva a paisagem agrícola, como também sustenta a gastronomia e a identidade cultural são-tomense.



Calulu
É um prato tradicional muito conhecido em São Tomé e Príncipe, considerado um dos símbolos da gastronomia nacional.

GASTRONOMY

Food traditions in São Tomé and Príncipe were historically influenced by imported products such as rice, flour and canned fish, as most agricultural land was dedicated to export crops like cocoa and coffee, which were not part of the local diet.

However, the **cocoa agroforestry system** introduced fast-growing plants for temporary shade (banana trees) and fruit trees for permanent shade (breadfruit, mango, safu, avocado, jackfruit, among others), which today form the basis of São Toméan cuisine.

Traditional dishes such as **calulu**, **kizaca** and **molho no fogo**, rich in local leaves and plants with medicinal properties, **reflect the connection between agriculture, health and tradition**. Local dessert such as **fiote**, **aguarinha** and **lazequente doce** also make use of products from the agroforestry system, highlighting the close relationship with the **Cocoa Agroforestry System - CIAHS**, which not only preserves the agricultural landscape but also sustains São Toméan gastronomy and cultural identity.

Rota promovida pelo Projeto Nossa Terra - Nosso Futuro em parceria com a Cooperativa de Exportação de Cacau de Qualidade (CECAQ-11)

