

TRADIÇÕES POPULARES			
NOME:	Sto. António	GASTRONOMIA	<input type="checkbox"/>
CONCELHO:	Boa Vista	MÚSICA/BAILE	<input type="checkbox"/>
FREGUESIA:	Santa Isabel	ARTESANATO	<input type="checkbox"/>
		FESTAS	<input checked="" type="checkbox"/>
		OUTRAS	<input type="checkbox"/>
DESCRIÇÃO:			
<p>A festa de Stº António é tradicional em quase todas as ilhas de Cabo Verde. Em Boa Vista, ela é uma festa de romaria em que participam muitas pessoas de todos os pontos da ilha.</p> <p>Nos meados do século XIX, um emigrante erigiu uma Capela em honra deste Santo. A partir dessa altura a capela tem sido conservada por emigrantes dos Estados Unidos.</p> <p>No dia da romaria, 13 de Junho, realizam-se corridas de cavalo, missa, procissão. Durante a tarde serve-se canja e promovem-se várias formas de convívio.</p>			
NOME:	S. João	GASTRONOMIA	<input type="checkbox"/>
CONCELHO:	Boa Vista	MÚSICA/BAILE	<input type="checkbox"/>
FREGUESIA:	S. João Baptista	ARTESANATO	<input type="checkbox"/>
		FESTAS	<input checked="" type="checkbox"/>
		OUTRAS	<input type="checkbox"/>
DESCRIÇÃO:			
<p>O dia de S.João Baptista, nome também da Freguesia do norte da Ilha, é festejado no Fundo das Figueiras.</p> <p>Pelas ruas faz-se um desfile com marchas que falam de cada uma das povoações do Norte. As pessoas que desfilam levam oferendas que asseguram a missa, são leiloados. O fundo assim obtido é revertido para a Paróquia. Festeja-se no dia seguinte S.Joãozinho, na Cabeça dos Tarafes, uma outra povoação dessa freguesia.</p>			

TRADIÇÕES POPULARES <input type="checkbox"/>			
NOME:	Espírito Santo	GASTRONOMIA	<input type="checkbox"/>
		MÚSICA/BAILE	<input type="checkbox"/>
CONCELHO:	Boa Vista	ARTESANATO	<input type="checkbox"/>
		FESTAS	<input checked="" type="checkbox"/>
FREGUESIA:	S. João Baptista	OUTRAS	<input type="checkbox"/>
<p>DESCRIÇÃO:</p> <p>O dia de S. João Baptista, nome também da Freguesia do norte da Ilha, é festejado no Fundo das Figueiras.</p> <p>Pelas ruas faz-se um desfile com marchas que falam de cada uma das povoações do Norte. As pessoas que desfilam levam oferendas que a seguir à missa, são leiloados. O fundo assim obtido é revertido para a Paróquia. Festeja-se no dia seguinte S. Joãozinho, na Cabeça dos Tarafes, uma outra povoação dessa freguesia.</p>			
NOME:		GASTRONOMIA	<input type="checkbox"/>
		MÚSICA/BAILE	<input type="checkbox"/>
CONCELHO:		ARTESANATO	<input type="checkbox"/>
		FESTAS	<input type="checkbox"/>
FREGUESIA:		OUTRAS	<input type="checkbox"/>
<p>DESCRIÇÃO:</p>			

TRADIÇÕES POPULARES

NOME: **Festa de Pedrona**

GASTRONOMIA

CONCELHO: Boa Vista

MÚSICA/BAILE

ARTESANATO

FREGUESIA: Santa Isabel

FESTAS

OUTRAS

DESCRIÇÃO:

Das três festas que se realizam no Rabil, St^a Cruz Pedrona e S. Roque, a de Pedrona é a mais importante. Ela é recente, a sua origem está ligada à remoção de uma pedra grande de um sítio e à sua colocação no centro da rua principal dessa povoação.

Durante a manhã, prepara-se a festa e enfeitam-se as ruas. A partir das 15H até à noite, coladeiras, tamboreiros animam a festa, em que participam pessoas provenientes de todas as localidades.

NOME: **Cruz de Nho Lólo**

GASTRONOMIA

CONCELHO: Boa Vista

MÚSICA/BAILE

ARTESANATO

FREGUESIA: Santa Isabel

FESTAS

OUTRAS

DESCRIÇÃO:

Esta festa está ligada à história de um homem, chamado Nho Lólo que, depois de anos sucessivos de seca, decidiu dar uma grande comezaina às pessoas, no primeiro ano de boas águas.

A partir dessa altura, 1927/30, realiza-se essa festa, onde se promovem guerra de bodes, particularidade única nas festas populares de Cabo Verde. Participam também muitos cavalos. Festejava-se geralmente no dia 28 de Maio, mas a população decidiu a partir de 1992, que passaria a ser, cada último sábado do mês de Maio.

TRADIÇÕES POPULARES

NOME: Cerâmica

GASTRONOMIA

MÚSICA/BAILE

CONCELHO: Boa Vista

ARTESANATO

FESTAS

FREGUESIA:

OUTRAS

DESCRIÇÃO:

É de se dizer que na ilha de Boa Vista já houve uma fábrica de telhas, tijolos e ladrillos, para além da produção dos utensílios para a cozinha e ornamentação. No Rabil existe uma escola de olaria e aí se podem comprar belíssimas peças de cerâmica: potes, moringos, vasos, tijelas, jarros, etc.

NOME: Cestarias

GASTRONOMIA

MÚSICA/BAILE

CONCELHO: Boa Vista

ARTESANATO

FESTAS

FREGUESIA:

OUTRAS

DESCRIÇÃO:

De Boa Vista são conhecidos os balaies de ervatão que servem para transporte de carga e os "balaies de tenter", feitas de folha de tamareira. Muito próxima desta actividade está também o fabrico de chapéus que nessa ilha tem a forma própria. Os chapéus são redondos e de abas muito largas, pois são usados sobretudo pelos pastores para se protegerem do sol.

TRADIÇÕES POPULARES <input type="checkbox"/>			
NOME: Tchacina		GASTRONOMIA	<input checked="" type="checkbox"/>
CONCELHO: Boa Vista		MÚSICA/BAILE	<input type="checkbox"/>
FREGUESIA:		ARTESANATO	<input type="checkbox"/>
		FESTAS	<input type="checkbox"/>
		OUTRAS	<input type="checkbox"/>
<p>DESCRIÇÃO:</p> <p>Came de cabra seca e salgada. Serve para acompanhar a cachupa. Foi um prato tradicional que caiu em desuso, pela baixa produção pecuária. Actualmente carne salgada constitui uma encomenda apreciada pelos caboverdeanos de Boa Vista, emigrados no exterior.</p>			
NOME: Bochada		GASTRONOMIA	<input checked="" type="checkbox"/>
CONCELHO: Boa Vista		MÚSICA/BAILE	<input type="checkbox"/>
FREGUESIA:		ARTESANATO	<input type="checkbox"/>
		FESTAS	<input type="checkbox"/>
		OUTRAS	<input type="checkbox"/>
<p>DESCRIÇÃO:</p> <p>A botchada não é típica da Boa Vista: faz-se em quase todas as ilhas. Preparada a partir do bucho de cabrito ou capado que depois de lavado é enchido com sangue e rolão de milho. Coze-se na cachupa. Pode servir-se frita, cortada às fatias, acompanhando a cachupa guisada.</p>			
NOME: Peixe seco com milho lizado		GASTRONOMIA	<input checked="" type="checkbox"/>
CONCELHO: Boa Vista		MÚSICA/BAILE	<input type="checkbox"/>
FREGUESIA:		ARTESANATO	<input type="checkbox"/>
		FESTAS	<input type="checkbox"/>
		OUTRAS	<input type="checkbox"/>
<p>DESCRIÇÃO:</p> <p>O peixe seco é assado na brasa para acompanhar o milho lizado. Serve-se com café para a colocação das 9 ou 10 horas.</p>			
NOME: Cuzcuz de potona		GASTRONOMIA	<input checked="" type="checkbox"/>
CONCELHO: Boa Vista		MÚSICA/BAILE	<input type="checkbox"/>
		ARTESANATO	<input type="checkbox"/>
		FESTAS	<input type="checkbox"/>
		OUTRAS	<input type="checkbox"/>
<p>DESCRIÇÃO:</p> <p>Potona é um tubérculo, uma espécie de batatinha pequena que depois de seca e estarelada é pilada. A farinha, assim obtida, é misturada com água, açúcar e canela e colocada num binde onde vai a cozer a vapor.</p>			