

Sumário

Prefácio	9
O grog e art de grogging	12
O país	17
A população	18
A economia	21
Primeiro encontro	24
Origem da cana sacarina	28
Algumas datas em Cabo Verde	30
Escala nas ilhas do Grogue	36
Santiago	39
Santo Antão	41
São Nicolau	44
Brava	47
O contrabando no tempo colonial	48
Uma anedota do tempo colonial	50
As canas sacarinas	54
As principais variedades	57
Hybridas	58
As doenças	60
Utilizações da cana	62
Utilização em Cabo Verde	66
As diferentes variedades	68
A pesquisa	70
As diferentes fases de cultura	72
Os solos	75
A plantação	76
O ciclo anual	77
O ciclo de crescimento	78

O ciclo de crescimento em cinco fases principais	78
Irrigação	79
Viagem na terra de Grogue	82
A colheita	85
Uma anedota do tempo colonial	89
O trapiche	92
O funcionamento de uma unidade tradicional	95
Hoje em dia	97
Funcionamento e mecânica	98
A calda ou suma de cana	100
O mel, xarope aquecido ou melaço	103
O bagaço	105
De volta ao passado	108
Fermentação	112
A destilação	125
Partes de um alambique	128
O meio ambiente	130
Uma anedota do tempo colonial	133
Do campo para a garrafa em 10 fases	136
Os instrumentos de medição	136
A lenda de Blimundo	140
Grog, Grogù ou Grogue – A origem do nome	145
A rotulagem como prova de qualidade	149
Trapiche, património & turismo rural	150
Um país, dez destinos	151
A gíria do país	152
O Grogue velho	154
Que futuro para o Grogue?	156

A Confraria do Grogue	159
ONG Atelier Mar	161
Artesanato	162
Artes e ofícios	164
Música e poesia	166
<i>Cordas d'sol</i>	168
<i>Mirri Lobo</i>	170
<i>Cacoi Sam & Luis Cabel</i>	174
Grogues, ponches, licorese coqueteis	177
Receitas com Grogue	179
Ponches & frutas	182
Coqueteis	188
Léxico técnico	195
Léxico crioulo	202
Agradecimentos	219
Bibliografia	220
Imagens e direitos autorais	221