

Nos Açores 37.043 recenseados não votam porque não existem

Os Açores têm 37.043 eleitores fantasmas, assumindo o fenómeno um peso significativa em todas as ilhas, que são também círculos eleitorais para o parlamento regional.

O jornal Diário Insular avança que os maiores números revelam-se em São Miguel, com 22.256 eleitores fantasmas, seguindo-se a Terceira, como 8.611.

Estes números, em termos absolutos, parecem seguir o peso populacional das ilhas no todo regional, que veremos em próxima edição.

Face à metodologia seguida, Santa Maria tem 950 eleitores fantasmas, Graciosa 590, São Jorge 1523, Pico 1.894, Faial 1.063, Flores 221 e Corvo 34.

São Jorge é a ilha que tem mais eleitores do que população residente, sendo o diferencial de 262 indivíduos. Em todas as ilhas, porém, a relação entre cidadãos residentes e eleitores não se encaixa nos dados que resultam da metodologia adotada.

Cada ilha dos Açores é um círculo eleitoral, havendo um décimo círculo que é composto pelos votos restantes após a aplicação do método de Hondt à atribuição de deputados.

Uma vez que o número de deputados por círculo (excepto no tal décimo círculo, que é chamado de compensação e que tem um número fixo de cinco deputados) está agregado ao número de eleitores, estes dados permitem uma correcção à



composição quantitativa do parlamento regional.

Se houvesse um único círculo dos Açores, a redução de deputados seria de cerca de 20 por cento. Porém, a divisão dos novos dados por círculos pode resultar em percentagens muito diferentes tanto em cada círculo, como no resultado final. A existência de eleitores fantasmas nos cadernos é conhecida há longo tempo, embora sem quantificação.

Até ao momento não se conhecem iniciativas para resolver o problema, o que pode ligar-se à provável perda de lugares parlamentares.

Os dados sobre os eleitores são da CNE - Comissão Nacional de Eleições, com data de 15 de Junho de 2021. Estes dados serão utilizados nas eleições autárquicas do dia 26 do próximo mês de Setembro. As estimativas da população por idades (pirâmide etária) são de

31 Dezembro de 2020. Os dados encontram-se no SREA - Serviço regional de Estatística dos Açores.

Foram retiradas, com base na pirâmide etária, as crianças e jovens dos 0 aos 17 anos (ou seja, todos dos 0-4, 5-9, 10-14 e 3/5 do grupo 15-19).

O número estimado de eleitores é o resultado dos Censos de 2021 (divulgados em formato preliminar e ainda sem pirâmides etárias) deduzidas as crianças e jovens da classe 0-17 anos

Os rácios são os número de eleitores em Junho de 2021 sobre o número de habitantes dos Censos de 2021.

No quadro abaixo estão presentes os números relativos às estimativas populacionais (SREA) com análise por grupos etários até aos 19 anos.

No quadro da página anterior tal exercício não está demonstrado por falta de espaço.

As conclusões estão ligadas à metodologia que seguimos, que pode ser questionada, como é óbvio.

Tendo presente a metodologia, não é possível tirar conclusões sobre causas do fenómeno que se analisa, o que pode ser encarado como uma lacuna.

Um estudo mais profundo, além de confirmar ou não os dados aqui apresentados, deverá procurar, em caso positivo, as causas de um número tão elevado de eleitores fantasmas, segundo o Diário Insular.

Bolos Lêvedos dos Açores são negócio em Carnaxide

Tudo é feito e amassado à mão por Diana Matos, que nasceu na ilha do Faial e que vive no Concelho de Oeiras.

O nosso bolo lêvedo é como um pão redondo e achatado, extremamente fofo, e que pode ser comido com algo salgado, como queijo ou com uma comota.

Diana Matos tem 26 anos e quando era miúda colecionou incontáveis memórias na cozinha da mãe e dos avós, à volta de pão e de bolos. “Tudo o que sei e sou na cozinha aprendi com eles”, contanos a licenciada em Línguas, Literaturas e Culturas. A jovem nasceu na Horta, no Faial, e, apesar de ter vindo para Lisboa com apenas dois anos, passou todos os verões da sua vida na ilha. Porém, durante o ano, as saudades apertam e a ideia de fazer bolos lêvedos em casa era uma forma de as acalmar.

“O tempo na ilha ajudou-me a crescer e a ter experiências que não tinha em Lisboa, e a saudade apertava cada vez que voltava a casa. Cresci a participar nos cozinhados dos meus avós do Faial e a criar tradições e memórias à volta de uma grande pana, onde toda a família tinha o seu momento para bater a massa, à mão.” Segundo Diana Matos, e as histórias que os avós sempre lhe contaram,



o bolo lêvedo era confeccionado principalmente pelas famílias mais pobres, por ser composto por ingredientes simples e por ser um pão de frigideira. Os fornos comunitários tinham taxas de uso e a população criou este bolo para se sustentar com poucos ingredientes.

“Criamos memórias profundas através do cheiro e é por isso que adoro cozer os lêvedos, por momentos o meu espaço aqui no Continente fica a cheirar à cozi-

nha dos avós do Faial.”

“Comecei a cozer lêvedos em 2017, com o objectivo de ter um pedaço da ilha comigo.” Tudo começou como um hobby, para “ter em casa aquele cheiro característico da cozinha dos avós”.

Depois, comia-os para matar as saudades e vendia aos vizinhos, colegas e amigos. Foi durante a pandemia, e numa pausa deste projecto, que teve a ideia de o transformar num negócio a sério. Para

isso, criou uma página nas redes sociais e o objectivo é claro: “Quero partilhar o lêvedo com todos. Desde o alfacinha que não conhece o lêvedo, até aos que conhecem e têm saudades.”

Pode fazer a sua encomenda através da página de Instagram da Lêvedos dos Açores e combinar o dia, horário e local de entrega. Depois recebe a encomenda na sua casa ou levanta-a directamente em Carnaxide.