



As mandiocas do povo Kiriri são cultivadas no bioma Caatinga, município de Banzaê - estado da Bahia, Brasil, adotando a agricultura de sequeiro e técnicas agroecológicas. A colheita é feita manualmente para a produção de farinha, que acontece na aldeia Marcação entre os meses de agosto a novembro, reunindo as 9 aldeias do território indígena kiriri. A torra da farinha é feita tradicionalmente em forno de cerâmica pelos homens e pelas mãos de jovens e mulheres, são produzidos deliciosos biscoitos com as tapiocas doce ou azeda e frutas típicas do semiárido.

Consumir a farinha e os derivados da mandioca do povo Kiriri de Banzaê é apoiar a cultura alimentar e biodiversidade local.



Fortaleza Slow Food®

A etiqueta narrativa é um projeto Slow Food e descreve o produto, o produtor e toda a cadeia produtiva.