

FARINHA RIBEIRINHA

Home ► Farinha Ribeirinha

Farinha Ribeirinha

Descendente dos povos indígenas e cultivada há séculos por populações ribeirinhas, a farinha é o alimento mais tradicional do Amazonas, além de ser indispensável nas casas e, principalmente, no prato dos amazonenses.

A farinha de mandioca do tipo “ovinha” é produzida em 15 comunidades dos municípios de Uarini e Alvarães, dentro da Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) Mamirauá, e é empacotada pelos próprios comunitários e comercializada com o nome de “A Ribeirinha”, recebendo apoio técnico da Fundação Amazônia Sustentável (FAS), com recursos do Fundo Amazônia/BNDES e Ministério Público Federal do Amazonas.

“A Ribeirinha” possui o selo Origens Brasil que garante que o cultivo e a fabricação de um produto têm origem florestal e respeita o meio ambiente, suas populações tradicionais e seus territórios. Ela é vendida no mercado local, no Amazonas, e passou a ser vendida a nível nacional por meio da loja virtual



Foto: Dirce Quintino



SOBRE A FAS

PROGRAMAS

TEMAS

OPORTUNIDADES

PUBLICAÇÕES

BLOG



Foto: Dirce Quintino

Sustentavel

A farinha faz parte da cultura do Amazonas. Mas se por um lado é uma cultura tradicional, é preciso melhorar os atuais sistemas de produção. Os principais desafios são: aumento da produtividade dos roçados, melhoria da higiene na produção de farinha e adensamento da cadeia produtiva.

Melhorias no processo de fabricação e na qualidade do produto beneficiam cerca de 1,8 mil pessoas em Unidades de Conservação (UC) onde a FAS atua e vem investindo, desde 2008, na melhoria dessa cadeia produtiva.

ETAPAS DA CADEIA PRODUTIVA





SOBRE
A FAS

PROGRAMAS

TEMAS

OPORTUNIDADES

PUBLICAÇÕES

BLOG ◀



PUBLICAÇÕES



*Conheça o
fascículo sobre a
farinha da Série
Soluções da FAS*

ONDE COMPRAR?

AMERICANAS

PÁTIO GOURMET