



**Copioba Cassava Flour, Heritage, and Production Processes:  
Comparative Study Between Ovens with Clay Bowls and  
with Stainless Steel Basins**

# INTRODUCTION



Copioba cassava flour (Recôncavo region of Bahia, Brazil) is an artisanal product of indigenous origin known for its crispiness, texture, and flavor.

Historically produced manually, with roasting in wood-fired ovens with clay bowls.

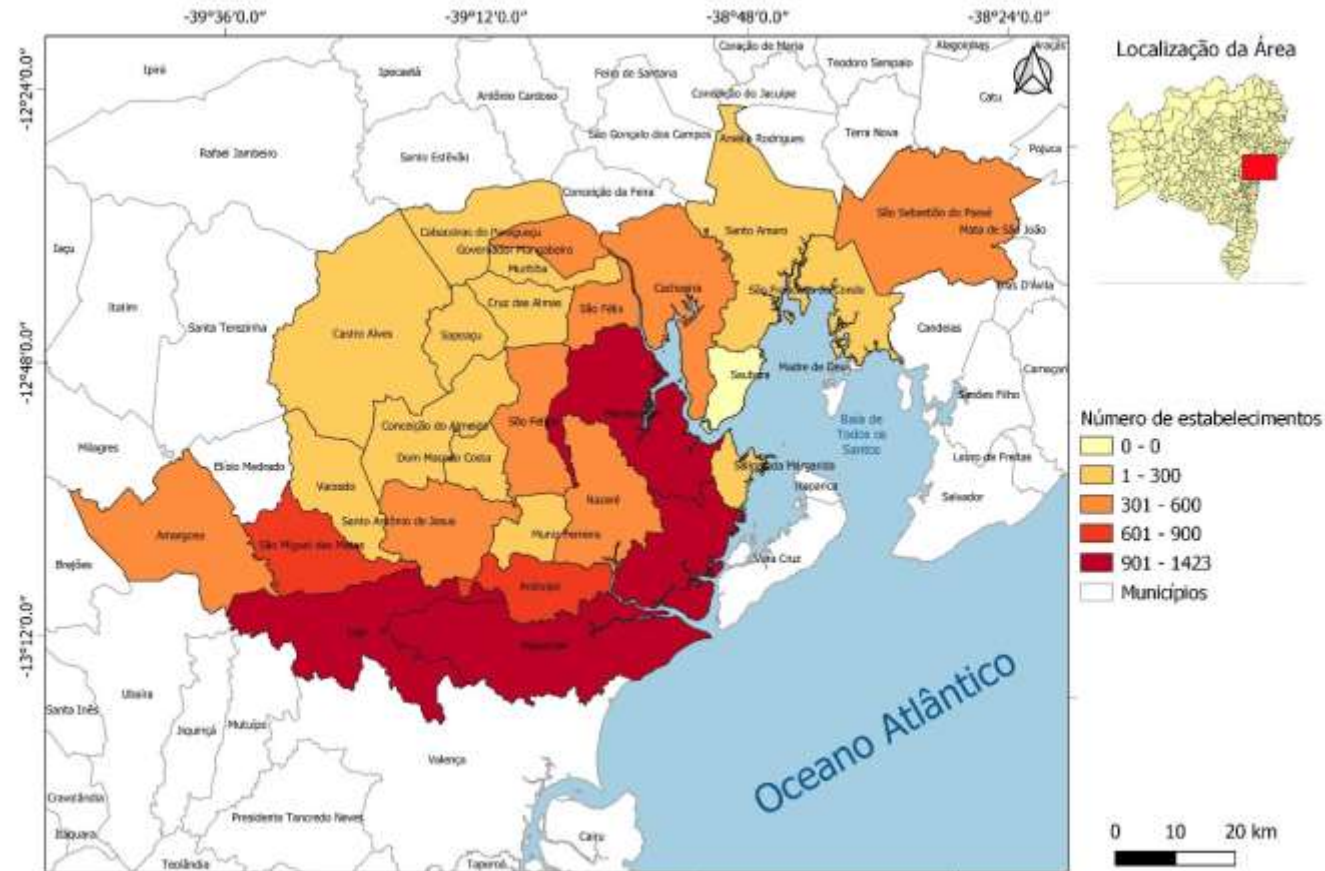
From the 1980s onwards, was adopting a semi-mechanized roasting system with stainless steel basins.

This change calls into question the quality of this flour and its classification in the Geographical Indication process.



Coriolano (2009); Pinto (2017); Silva (2014); EMBRAPA, (2017); Santos (2021); Santos (2019); Andrade (2013).

# INTRODUCTION



## TERRITORIAL SCOPE

- Recôncavo of Bahia  
(26 municipalities)

- Historical-cultural territory  
(Risério, 2004; Reis, 1990)

Source: IBGE, 2022; IBGE, 2017; EMBRAPA, 2017.

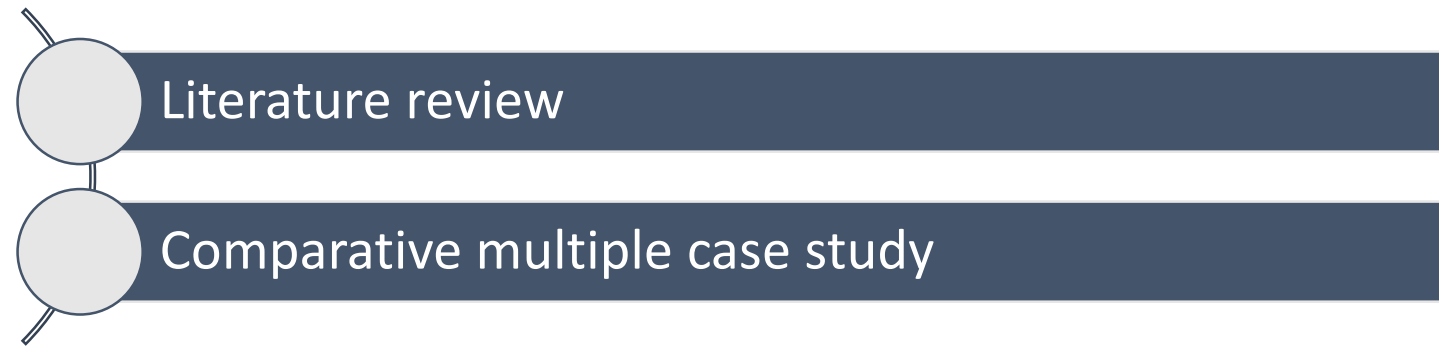
# OBJECTIVES



To analyze this production in its two traditional processes (manual with clay bowls and semi-mechanized in ovens with stainless steel basins) and identify the similarities and differences between them and their impacts on the characteristics of the final product.



# METHODOLOGY



# TRADITIONAL PRODUCTION PROCESSES



Manual, with clay bowls



Semi-mechanized, with stainless steel oven



# CONCLUSIONS



It is possible to produce traditional Copioba flour of differentiated quality, both in manual and semi-mechanized processes.

The know-how and experience of the master flour maker were considered the determinants of the product's final quality.

Manual production resulted in a product of great distinction due to its ancestral and superior traditional characteristics; on the other hand, it involves a small-scale activity.



# CONCLUSIONS



Production in a semi-mechanized oven, in turn, allowed operating with larger volumes and producing flour whose characteristics are similar to those obtained manually.

Despite technological changes and the incorporation of new equipment, know-how allowed the production of Copioba flour of superior quality for Geographical Indication.

However, farmers recognize the uniqueness of the flour obtained by the manual process.



# REFERENCES



- ANDRADE, Adriano B. **O outro lado da baía: a gênese de uma rede urbana colonial**. Salvador: Edufba, 2013.
- CORIOLOANO, L. N. M. T. et al. **Arranjos produtivos locais do turismo comunitário: Atores e cenários em mudança**. Fortaleza: EdUECE, 2009. 312 p.
- EMBRAPA, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Resumo executivo desenvolvimento da agricultura familiar por meio da promoção e aprimoramento da agroindústria artesanal rural em territórios de Minas Gerais, Rio de Janeiro e Bahia**. Projeto Agregarte. Frente Bahia. Farinha de Copioba. Rio de Janeiro, 2017. 26 p.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Rural 2017 - 2018** (em atualização). Rio de Janeiro: IBGE. 2017.
- \_\_\_\_\_. Sistema IBGE de Recuperação Automática – SIDRA. **Tabela 6961 - produção, venda e valor da produção e valor da venda na agroindústria rural nos estabelecimentos agropecuários, por tipologia, produtos da agroindústria rural e grupos de área total**. Produção Agrícola Municipal. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/Tabela/6961#resultado>>. Acesso em: 18 ago. 2022.
- PINTO, Maria Dina N. **Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural**. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Disponível em: <[http://www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto\\_01.pdf](http://www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto_01.pdf)>. Acesso em: 31 de mar. 2017.
- REIS, João J. **Recôncavo rebelde: revoltas escravas nos engenhos baianos**. In: SEMANA DA FESTA DA BOA MORTE, 1990, Cachoeira.
- RISÉRIO, Antônio. **Uma história da Cidade da Bahia**. Rio de Janeiro: Versal Editores Ltda. 2004, 720 p.
- SANTOS, Felix S.. **Município de São Felipe, Recôncavo baiano: formação histórica e desenvolvimento socioeconômico 1678-1950**. Salvador: memória e Arte, 2021. 522 p.
- SANTOS, F. S. **O pão nosso de cada dia: a farinha de mandioca na cidade da Bahia e sua lavoura no vale do Copioba no Recôncavo Baiano**. 313 f. Tese (Doutorado) - Família na Sociedade Contemporânea, Pró- Reitoria de Pesquisa e Pós Graduação, Universidade Católica do Salvador, 2018.
- SILVA, Paula P. e. **Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colônia**. 3. ed. rev. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.





# CONTACTS

Teacher Doctor

**Ryza de Cassia Vieira  
Cardoso**

[ryziac@gmail.com](mailto:ryziac@gmail.com)