



**Brasile**, maracuja della Caatinga, comunità di Serra Besta – maracujá da Caatinga, comunidade Serra Besta – caatinga maracuja, Serra Besta community – © Iêda Lúcia Marques de Almeida





**Brasile**, maracuja della Caatinga, Presidio Slow Food – maracujá da Caatinga, Fortaleza Slow Food – caatinga maracuja, Slow Food Presidium – © Iêda Lúcia Marques de Almeida





**Brasile**, meliponicultura, comunità di Melancia – meliponicultura, comunidade Melancia – honey production with stingless bees, Melancia community – © Iêda Lúcia Marques de Almeida





**Brasile**, ape *Melipona mandaçaia*, comunità di Melancia – Abelha *Melipona mandaçaia*, comunidade Melancia – *Melipona mandaçaia* bee, Melancia community – © Iêda Lúcia Marques de Almeida





***Brasile**, paesaggio della Caatinga, Juazeiro – paisagem da Caatinga, Juazeiro – Caatinga landscape, Juazeiro – © Iêda Lúcia Marques de Almeida*





**Brasile**, carne secca di capra, comunità di Goiabeira – carne de bode seca, comunidade Goiabeira – dried goat meat, Goiabeira community – © Iêda Lúcia Marques de Almeida





**Brasile**, mungitura delle capre, comunità di Melancia – ordenha do leite de cabra, comunidade Melancia – milking goats, Melancia community – © Iêda Lúcia Marques de Almeida





**Brasile**, formaggio di capra a latte crudo, comunità di Goiabeira – queijo de cabra feito com leite cru, comunidade Goiabeira – raw goat milk cheese, Goiabeira community – © Iêda Lúcia Marques de Almeida





**Brasile**, pesca artigianale con rete circolare da lancio, Sobradinho – pesca artesanal de tarrafa, Sobradinho – artisanal cast net fishing, Sobradinho – © Iêda Lúcia Marques de Almeida





**Brasile**, pesca del cascudo preto, Sobradinho – pesca do Cascudo Preto, Sobradinho – Cascudo Preto fishing, Sobradinho – © Iêda Lúcia Marques de Almeida





**Mozambico**, raccolta di foglie di mboa, Moamba – colheita de folhas de mboa, Moamba – harvesting mboa leaves, Moamba – © Paola Viesi





**Mozambico**, raccolta di foglie di matapa (manioca), Bobole – colheita de folhas de matapa (mandioca), Bobole – harvesting matapa (manioc) leaves, Bobole District – © Paola Viesi





*Mozambico, vendita del cocco di Inhambane, mercato Vulcano di Maputo – venda de coco de Inhambane, mercado Vulcão de Maputo – selling Inhambane coconuts, Maputo Volcano Market – © Paola Viesi*





**Mozambico**, raccolta di foglie di nhangana (fagiolo dall'occhio), Bobole – colheita de folhas de nhangana (feijao nhemba), Bobole – harvesting nhangana (cowpea) leaves, Boole District – © Paola Viesi





**Mozambico**, setacciatura del riso, Chokwe – pilagem do arroz, Chokwe – sieving rice, Chokwe District – © Paola Viesi





***Mozambico**, campo di riso, Chokwe – arrozal, Chokwe – rice field, Chokwe District – © Paola Viesi*





**Mozambico**, ritorno dalla pesca, al tramonto – retorno da pesca ao pôr do sol – returning from a fishing trip at sunset – © Paola Viesi





**Mozambico**, vendita del pesce, mercato Vulcano di Maputo – venda de peixe, mercado Vulcão de Maputo – selling fish, Maputo Volcano Market – © Paola Viesi





**Mozambico**, vendita del tè di Gorué, mercato Vulcano di Maputo – venda de chá de Gorué, mercado Vulcão de Maputo – selling Gorué tea, Maputo Volcano Market – © Paola Viesi





**Mozambico**, produttrice di olio di maphura, Matola Rio – produtora de óleo de maphura, Matola Rio – maphura oil producer, Matola Rio – © Paola Viesi





*Angola, essiccazione del pesce, Tômbua – secagem de peixe, Tômbua – drying fish, Tômbua – © Paola Viesi*





*Angola, essiccazione del pesce, Tômbua – secagem de peixe, Tômbua – drying fish, Tômbua – © Paola Viesi*





*Angola, il pesce essiccato viene depositato per essere imballato, Lucira – o peixe seco é depositado, para ser embalado, Lucira – dried fish ready to be packed, Lucira – © Paola Viesi*





*Angola, deposito di pesce essiccato, Lucira – depósito de peixe seco, Lucira – store of dried fish, Lucira – © Paola Viesi*





*Angola, lavorazione del pesce fresco, Tômbua – processamento do peixe fresco, Tômbua – processing fresh fish, Tômbua – © Paola Viesi*





**Angola**, larve maungo, cibo tradizionale dei Mucubal – lagarta maungo, alimento tradicional dos Mucubal – maungo worms, traditional food of the Mucubal community – © Paola Viesi





**Angola**, mungitura di una vacca mucubal – ordenha de uma vaca mucubal – milking a Mucubal cow – © Paola Viesi





**Angola**, latte acido e contenitori tradizionali, Mucubal – leite azedo e cabaças tradicionais, Mucubal – sour milk and traditional containers, Mucubal – © Paola Viesi





*Angola, giovane Mucubal – jovem Mucubal – young Mucubal – © Paola Viesi*





*Angola, olio di mumpeke dei Mucubal – óleo de mumpeke de Mucubal – Mucubal mumpeke oil– © Paola Viesi*