

Italia, Piemonte, Cortemilia (CN). Produzione artigianale di torte di nocciola Barroero. Il laboratorio è in una cascina attornata da nocciuleti, di proprietà del titolare del laboratorio Stefano Barroero, nelle foto intento alla produzione delle torte. Le nocciole, della razza Tonda gentile della Langhe, coltivate biologicamente, sono sgusciate (foto 5-6) tostate (foto 13-14-15) e poi ridotte in farina per l'impasto (foto da 16 a 20). Laboratorio a conduzione familiare. nella foto 01 Stefano Barroero e la moglie Isabella.



001\_01.jpg



001\_02.jpg



001\_03.jpg



001\_04.jpg



001\_05.jpg



001\_06.jpg



001\_07.jpg



001\_08.jpg



001\_09.jpg



001\_10.jpg



001\_11.jpg



001\_12.jpg



001\_13.jpg



001\_14.jpg



001\_15.jpg



001\_16.jpg



001\_17.jpg



001\_18.jpg



001\_19.jpg



001\_20.jpg