IL PANATE’ DI MARIO FONGO E C.

Catégorie: Boulangerie
Description activités: Les langues de la belle-mère sont de délicieuses feuilles de pain croustillant, tirées à la main, avec de l'huile d'olive extra vierge, également offertes avec du romarin, du piment, du Parmesan de Reggio. Ils sont la spécialité de Mario Fongo, qui a mis au point sa recette en 1993 sur la suggestion de son mentor, Giacomo Bologna, compagnon de nombreux raids. Dans le siège historique de Rocchetta Tanaro, la famille Fongo produit également des gressins repassés à la main, des rubatà, des macarons sans farine, des piadines, des fettuccine (tagliatelles) et des tajarins aux œufs. Et de temps en temps, il fait aussi du pain, comme dans le passé.
Téléphone: +39 (0141) 213.666
E-mail: info@mariofongo.com

Links

http://www.mariofongo.com