Mario Fongo®
"Il Panatè"

tante piccole buone lingue

many small and delicious tongues

"... la notte di Rocchetta Tanaro è anche
la luce del laboratorio dove Mario Fongo
sforna i suoi prodotti: le "grissie" di pane,
la "tirà", i grissini piemontesi.
Noi portammo a casa le "lingue",
una crosta di pane sottilissima, saporita,
immensa nella sua fragranza.
La cena che le accolse fu solenne.
Un applauso continuo. E non sembrava
suggestione, accidenti, quelle lingue del
Mario erano davvero buone!

Paolo Massobrio

"... night-time in Rocchetta Tanaro would
not be the same without the light shining
from Mario Fongo's bakery where he
turns out his products: the "grissie" bread,
the "tirà" and the typical breadsticks of
Piedmont. We took home some "tongues",
those extremely thin and tasty bread crusts,
of immense fragrance.
There was a portentous dinner to welcome
them. An unending applause. And it was no
mere impression, for goodness sake, those
tongues of bread were really delicious!"

Paolo Massobrio

Si era seduti a tavola da *"i Bologna"*, noto ristorante di
Rocchetta Tanaro, le chiacchiere scorrevano leggere,
si parlava di cose che ti vengono in testa a volte a tavola,
il tempo, il lavoro, i governi: cose così, senza importanza.
Poi sono arrivate le Mini Lingue, le sorelle piccole delle
blasonate Lingue di Suocera.
La Cristina le serve come benvenuto, due a testa, con sopra una
salsa tonnata (quella del Beppe!). Una visione!
Le Mini Lingue protagoniste di piccoli capolavori di cucina!
E così le chiacchiere si sono concentrate su questo,
abbandonando al loro destino il resto.
È arrivata una bottiglia di *Monella*, abbiamo cominciato
a bere buon vino e a disegnare strategie e ricette.
Arriva anche Giuseppe, lo chef, per darci una mano a progettare
questa nuova avventura: ci mettiamo d'accordo per fotografare
di lì a qualche giorno alcune ricette con le Mini Lingue,
Beppe ne è entusiasta! Intanto arrivano Sofia e Giulia,
la nuova generazione di casa Fongo, sono ghiotte delle Mini Lingue
e se le fanno preparare anche loro: così piccole e così voraci!
Cominciano a volte nuove storie del gusto.

Giovanni Fongo

We were sitting at the table in the well-known restaurant
"i Bologna" in Rocchetta Tanaro, the chatter flowed lightly,
we were talking about things that come to mind sometimes at
the table, time, labor, governments: things like that, without any
importance. Then the mini tongues came, the little sisters of the
emblazoned mother's in law tongues.
Cristina serves them as welcome, two for each person with a
tuna sauce on top (the one made by Beppe!). A vision! The mini
tongues become protagonists of small kitchen masterpieces! So
the chatter focused on this matter, leaving the rest to the fate.
A bottle of *Monella* came, we started drinking good wine and
to plan strategies and recipes. Also Giuseppe arrives, the chef,
to help us in designing this new adventure: we agree to take
pictures in a few days of some recipes with the mini tongues,
Beppe loves it! Meanwhile Sofia and Giulia arrive, the new
generation of Fongo family, they are greedy of mini tongues and
ask for them too: they are so small and so voracious!
Sometimes new stories about taste begin.

Giovanni Fongo

Le Mini Lingue di Mario Fongo sono prodotte con lo stesso impasto e procedimento delle Lingue di Suocera, solo ingredienti nobili, e diventano protagoniste di un modo nuovo di intendere antipasti, tartine, tapas, guarnizioni, ecc. La loro croccante piacevolezza, la qualità delle farine e dell'olio extravergine di oliva, ne fanno un "supporto" speciale, un amore a prima vista, una tira l'altra, irresistibili.
Con Giuseppe Bologna, chef de *"i Bologna"* di Rocchetta Tanaro, ristorante da anni certezza di qualità, abbiamo preparato una ventina di guarnizioni/ricette. Abbiamo usato le Mini Lingue in modo creativo, ma sono solo suggerimenti che ognuno potrà modificare a proprio piacere, inventare nuovi abbinamenti, inseguire i propri gusti. Ma se passate da Rocchetta Tanaro potrete provare di persona queste ricette.

The mini tongues of Mario Fongo are produced with the same dough and process of the mother's in law tongues, only noble ingredients and they become protagonists of a new way of understanding appetizers, canapés, tapas, garnishes, etc. Their crunchy pleasantness, quality of flours and extra virgin olive oil, make of them a special "support", a love at first sight, one leads to another, irresistible.
With Giuseppe Bologna, chef of *"i Bologna"* in Rocchetta Tanaro, a restaurant that is for years assurance of quality, we have prepared around twenty garnishes/recipes. We have used the mini tongues creatively, but they are only suggestions that everybody can edit as needed, invent new combinations, chase one's own tastes. But if you come to Rocchetta Tanaro you will be able to test personally these recipes.

carciofi, paté di olive e aceto balsamico - artichokes, olive paté and balsamic vinegar

caprino, mostarda d'uva e pere - goat's cheese, grape and pears mostarda

trancio di salmone e verdure - salmon steak and vegetables

vitello tonnato e asparagi - veal with tuna sauce and asparagus

Vi è un segreto in
questi antipasti
ed è la qualità
delle materie prime
impiegate,
è la filosofia di Fongo
per i suoi prodotti
e dello chef
per le sue ricette.

There is a secret in
these appetizers and
it's the quality of raw
materials that have
been used, it's the
Fongo's philosophy for
his products and the
chef's philosophy for
his recipes.

sgombro, cipolla rossa e pomodori - mackerel, red onion and tomatoes

giardiniera d'autunno - autumn pickled vegetables

salmone affumicato con burro alla nocciola e panna acida
smoked salmon with hazelnut butter and sour cream

vitello tonnato - veal with tuna sauce

croccante di riso all'aceto balsamico - sautéed rice with balsamic vinegar

riso al salto con pomodoro - sautéed rice with tomato

lingua di vitello e salsa verde - veal tongue and green sauce

lardo al rosmarino e melone - rosemary lardo and melon

filetti di acciughe con verdure in agrodolce
anchovy fillets with sweet-and-sour vegetables

paté di anatra e arancia - duck paté and orange

caprese - caprese salad

pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala e paté di olive nere
cherry tomato, buffalo mozzarella and black olive paté

pizzaiola - tomato and cheese sauce

caprese - caprese salad

fragole con crema di cioccolato - strawberries with chocolate cream

fragole con zucchero filato - strawberries with cotton candy

Ma si sa, l'appetito vien mangiando…
Giovanni e Mario sfidano Beppe a preparare dei veri e propri piatti con le Lingue di Suocera: ecco allora che le possibilità di utilizzo di questi prodotti da forno si scoprono infinite. Nasce un modo nuovo di usare il prodotto, l'impiattamento, il servizio. Gustatevi queste Lingue di Suocera nell'inedita versione.

But everybody knows, appetite comes with eating… Giovanni and Mario challenge Beppe to prepare real dishes with mother's in law tongues: this is when the possibilities of using these baked products are discovered unlimited. A new way of using the product, plating up and serving is born. You are invited to taste these mother's in law tongues in the innovative version.

uova di quaglia e asparagi - quail eggs and asparagus

tagliolino alle ortiche con pomodoro fresco
thin tagliatelle with nettles and fresh tomato

omelette con asparagi e curry - omelet with asparagus and curry

faraona con verdure - guinea fowl with vegetables

julienne di coniglio e zucchine - julienne of rabbit and zucchini

meringata e fragole - meringue and strawberries

Giovanni

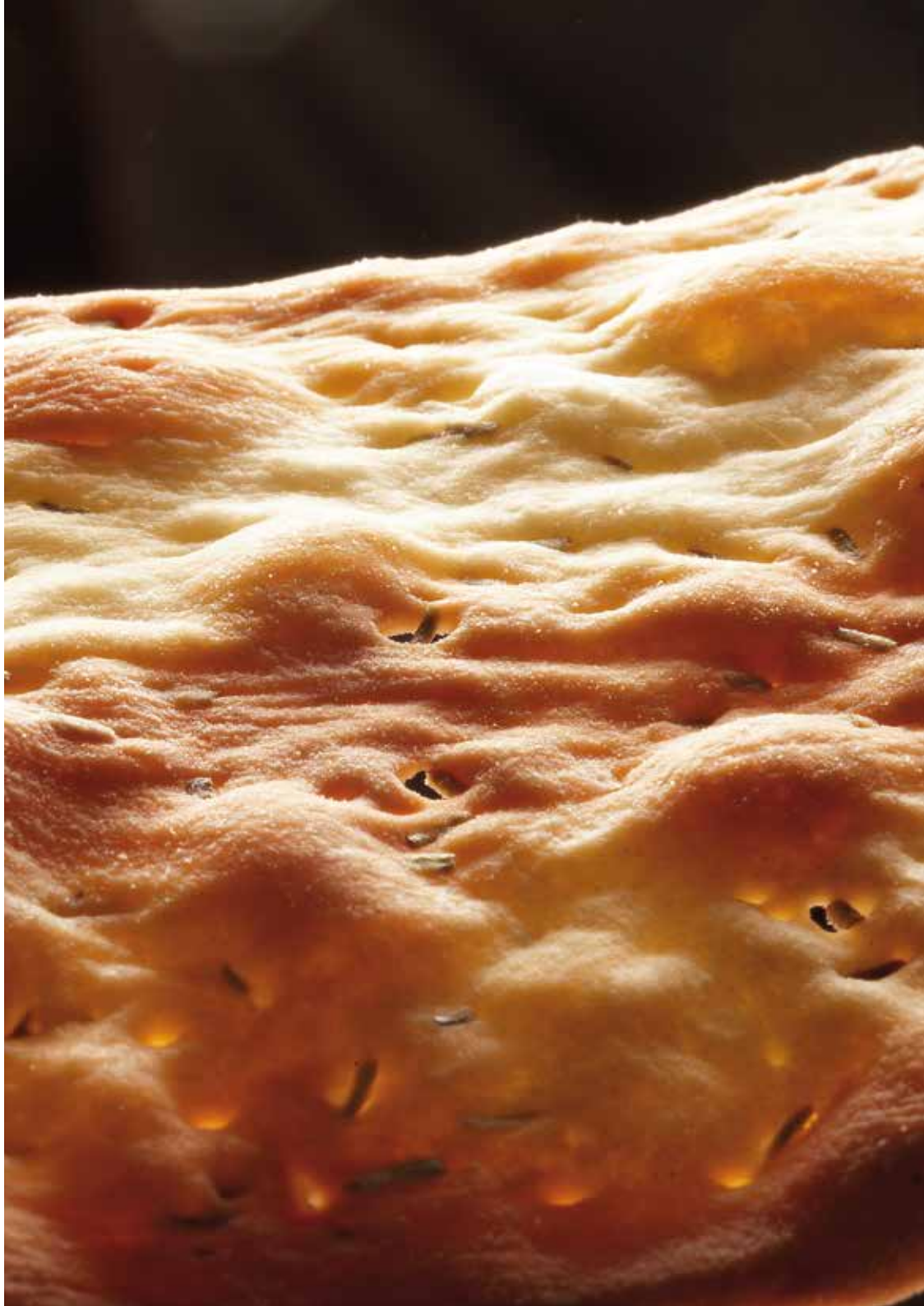
Sofia

Mario & Giulia

Giuseppe

Carlo

backstage



Mario Fongo®
"Il Panatè"

CASTIGLIONIDESIGN.COM

Mario Fongo®
"Il Panatè"

Il Panatè di Mario Fongo & C. Srl
T+39 0141 644764 - F +39 0141 644604
Via Case Sparse Piana, 17 14030
ROCCHETTA TANARO - Asti - ITALY
www.mariofongo.com info@mariofongo.com