



## Bottega da Fe', il profumo buono della pasta artigianale a Roma

**Un progetto che nasce in periferia e conquista rapidamente il palato dei romani a tavola. Il vero gusto della pasta fresca nella storia di successo di Federica e Daniele**

A volte la felicità ha il profumo della pasta fresca, tra rituali di famiglia e dolci ricordi d'infanzia. Quella di **Federica Bertaccini** e **Daniele Michelangeli** e della loro **Bottega da Fe'** è la storia di una bontà sorprendente, che racconta il lato più "gustoso" della periferia romana.

Sogni che si realizzano, seguendo solo la strada del cuore, tra cappelletti e tonnarelli: tocchi di semola che dal passato portano il retaggio di semplici ingredienti, ovvero qualità e amore per il proprio lavoro.

**Dalla periferia capitolina, la tradizione del Pastificio Artigianale Bottega da Fe'**

I romani sono noti per la passione per la pasta artigianale, una predilezione che è parte integrante

della cultura gastronomica della città. Basti pensare a piatti iconici come la “**cacio e pepe**” o l’**Amatriciana**, entrambi preparati con pasta fresca. Dalle “lagane” dell’antica Roma ai “maccaroni romaneschi” del Quattrocento, la nascita dei pastifici nella Capitale, infatti, ha radici profonde nella tradizione culinaria romana.

**Bottega da Fè** non fa eccezione: la qualità è l’unico segreto e l’amore per la pasta fresca, ereditato dalla nonna di Gragnano, si sente tutta, nelle creazioni artigianali che il laboratorio offre ogni giorno ai suoi clienti.



I Cappelletti di Federica Bertaccini, un cavallo di battaglia di Bottega da Fe' (Foto © Malinda Sassu).

## **Lasciare una strada già tracciata per seguire un sogno**

Una carriera avviata nell’azienda di famiglia per Daniele e quella di architetto d’interni per Federica. Lui con il pallino dell’orto e della pasticceria americana, lei con le mani in pasta sin da bambina, accanto alla nonna: in comune, la passione per il Giappone e i buoni sapori di una volta.

Una scelta coraggiosa, quella di lasciare le proprie carriere già avviate e seguire il progetto del cuore; ma Federica e Daniele sono uniti nella vita e vogliono esserlo anche nel lavoro, tra spolverate di amore, acqua e farina. Nasce così il **Pastificio Artigianale Bottega da Fe'**, nelluglio 2022, un'autentica chicca che riscuote subito successo, soprattutto tra i ristoranti di livello, che fanno a gara per accaparrarsi i famosi **tonnarelli** da servire ai propri clienti.

L'amore per la pasta di Federica e Daniele ha reso il loro laboratorio un autentico tempio del gusto, dai sapori semplici e puliti. Proprio, come tradizione comanda.



Ricotta fresca e spinaci tagliati a mano nel ripieno dei ravioli (Foto © Malinda Sassu).

### **Pazienza e attenzione ai dettagli: non chiamatela semplice “pasta”**

Ogni gesto è un momento di calore, un ricordo di felicità, da scovare in questo angolino nascosto del quartiere **Selva Candida**, grazioso quartiere a nord-ovest di Roma, immerso nel verde.

Il mondo della pasta fresca artigianale di Federica e Daniele si apre con il **laboratorio a vista**, non solo all'interno ma anche per i passanti che, per strada, volessero curiosare sulle produzioni della giornata.

Il verde salvia della bottega dallo stile retrò accoglie ancor prima del gusto di lasagne, tagliatelle, tagliolini, fettuccine e **ravioli** che, come scrigni, si prestano ad essere farciti con ripieni di

stagione. Gli **gnocchi di patate** fatti a mano e preparati solo il giovedì, i **tonnarelli** che non si fa in tempo ad ordinarli che già son finiti e poi, il loro cavallo di battaglia, i **cappelletti romagnoli**.

Gran parte della pasta è ancora artigianale, in aiuto c'è la trafilatura al bronzo che rende la sfoglia di queste bontà, ruvida e porosa e che nasce dalla selezione di semole provenienti da **Altamura**.



I tonnarelli di Bottega da Fe' con pesce spada e carciofi (Foto e ricetta © Malinda Sassu).

## Gusto e creatività per accontentare i palati più esigenti

Un menu giocato sui sapori genuini, con ingredienti italiani di primissima qualità e rigorosamente stagionali. Gusto e fantasia trasformano farina e acqua in **ravioli** dai gusti più disparati, anche secondo occasione: mitici quelli **ripieni di stinco alla birra**, in occasione dell'Oktoberfest.

*«Non uso polveri o artifici strani – racconta Federica – gli spinaci li lessò li tagliuzzo a mano, così come tutti i ripieni dei ravioli che mi vengono in mente»*

Un lavoro certosino anche nei piatti take away da portare a casa o mangiati in loco, nel delizioso angolino creato da Federica: cacio e pepe, amatriciana e lasagne, fino ai recenti **Gyoza** giapponesi con pollo. Un'offerta che varia spesso e che vedrà presto la pasticceria da colazione, scelta e preparata da Daniele, con un occhio rivolto ai grandi classici americani, come cupcake e

muffin.

L'artigianalità di **Bottega da Fe'** è un'esperienza sensoriale completa, coinvolgente sia per chi la prepara sia per chi la gusta. Un viaggio nel cuore della tradizione culinaria italiana, portando con sé l'amore e l'attenzione che solo la pasta fatta a mano può offrire.

**Bottega da Fe' – Pastificio artigianale a Roma**

Via Santi Martiri di Selva Candida, 38 – Roma

Tel. +39 320 023 9796 | [Facebook](#)

**Data di creazione**

19/02/2024

**Autore**

malinda-sassu