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 lesso 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