



**il forno
non sarà
più lo
stesso**





Indice

- ☛ La nostra storia
- ☛ Il pane, il nostro orgoglio
- ☛ Come lavoriamo
- ☛ Oltre il pane...
- ☛ I nostri numeri
- ☛ Dove il gusto esplose!
- ☛ Dove ci troviamo



La nostra storia

Farina, acqua, lievito, lavoro, passione e tradizione.

Questa è la ricetta di Fatti di Farina, Old Bakery romana, nata dall'impegno dei fratelli Enrico ed Emanuele Della Rosa, che, fin da giovanissimi, hanno deciso di seguire le orme di papà Amilcare, scomparso troppo presto.

La storia di Fatti di Farina ha inizio quando i due ragazzi, intorno ai 20 anni, prendono in gestione il loro primo forno a Tor Pignattara, quartiere che attualmente ospita la sede centrale dell'azienda.

Con una lunga gavetta alle spalle, una voglia di imporsi senza precedenti e anni di duro lavoro e sacrifici, Enrico ed Emanuele iniziano ad aprire nuovi punti vendita.

Fatti di Farina è l'ultimo sforzo dei due fratelli, il più importante, che li lancia nell'affascinante mondo della ristorazione a tutto tondo.

Ad oggi Fatti di Farina è un marchio di qualità assoluta anche nella ristorazione di eccellenza.



Il pane, il nostro orgoglio

Nella sua semplicità, il Pane racchiude l'essenza del cibo stesso, elemento nutriente ed appagante. Nelle sue infinite varianti si ritrovano sapori antichi, gusti esotici e sperimentazioni moderne.

Ogni miscela di cereali dà vita ad una ricetta unica, che - dall'impasto alla cottura - scrive una storia sempre nuova ed originale.

Se è vero che tutto cambia e tutto evolve, per la produzione del Pane accogliamo solo alcune innovazioni, perché seguiamo la tradizione in ogni aspetto, dalla scelta delle materie prime alle lavorazioni.

Dagli orari alle ricette, ogni notte i nostri Fornai si applicano nella continuazione dell'Arte Bianca di antica memoria.





FRESH, FINE & DELICIOUS
Always Good
Fatti di Farina
Old Bakery

Come lavoriamo

Da Fatti di Farina sforniamo pane fresco 30 volte al giorno, tutti i giorni.

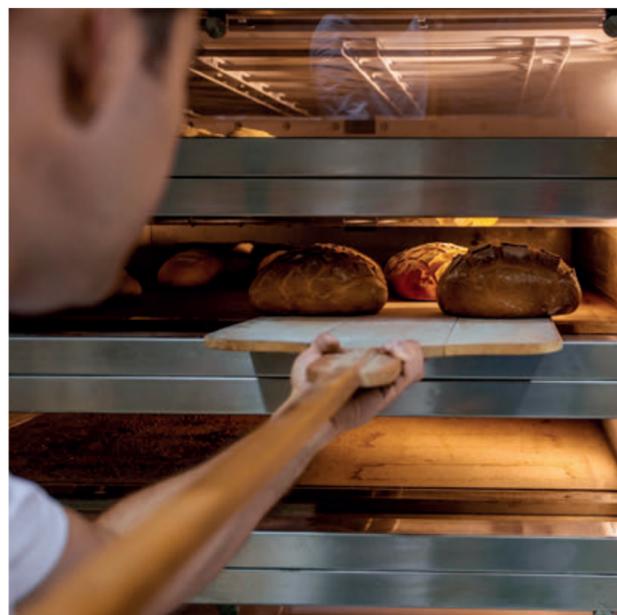
Siamo alla continua ricerca delle migliori farine prodotte esclusivamente con grano coltivato in Italia e macinate a pietra, per la creazione di un pane di alta qualità.

Tradizione, ma anche innovazione, perché per ogni processo utilizziamo macchinari e forni di ultima generazione che, lavorando in sinergia, ci permettono di gestire lunghe lievitazioni con molta semplicità e ottenere prodotti dal sapore unico.

Ogni giorno produciamo più di 30 tipi di pane, tra cui casareccio, integrale, di segale, con le noci, con le olive, arabo, con farina di mais, con farina di grano duro, con grano saraceno, ai multicereali, sciapo e tanti altri ancora.

Il pane è il nostro orgoglio da oltre vent'anni e nel produrlo ci mettiamo amore e passione, ma anche l'impegno nel rimanere costantemente aggiornati, attraverso la partecipazione ad eventi, fiere e contesti affini, dove possiamo confrontarci in maniera costruttiva con altre realtà locali e nazionali.

La nostra produzione riesce a soddisfare anche le esigenze e gli ordini di ristoranti e negozi, persino con tipologie e formati speciali su richiesta.





Pizza



Pasta



Pasticceria



Panini



Cucina



Caffè



Aperitivi



Catering

I nostri numeri



2000
kg di farina
lavorati al giorno



100%
farine di
primissima qualità



120
dipendenti



7
punti vendita



Dove il gusto esplode!

Un assaggio dei sapori e delle tradizioni di Roma, con un tocco di leggerezza e originalità.

Una panetteria, una caffetteria, un ristorante, un cocktail bar: la nostra Old Bakery è pronta a soddisfare ogni palato con la sua selezione di pane, pizza, dolci, piatti romani e tanto altro ancora.

Da Fatti di Farina ospitiamo ogni giorno le persone del quartiere, ma riceviamo anche clienti da tutta Roma, che arrivano per assaggiare il nostro rinomato pane e trovano sfiziosità ad ogni ora del giorno.

Le nostre Old Bakery sono aperte dalle 7 alle 24 per colazione, pranzo, merenda, aperitivo e cena.

Sedi

- 📍 Via Galeazzo Alessi, 245
00176 Roma
- 📍 Via Quintilio Varo, 103
00174 Roma
- 📍 Via di Tor Pignattara, 15
00177 Roma
- 📍 Via Casilina, 372
00176 Roma
- 📍 Via di Collatina, 69
00177 Roma
- 📍 Via Calpurnio Fiamma, 11
00175 Roma
- 📍 Piazza dei Gerani
00172 Roma

Contatti

- 📞 +39 06 2440 3489
- ✉ fattidifarina@fattidifarina.it
- 🌐 www.fattidifarina.it
- 📘 FattidiFarina
- 📷 fatti_di_farina



FRESH, FINE & DELICIOUS

Always Good



Fatti di Farina

Old Bakery

