



S'Osteria 38: ad Acquapendente tutto il gusto della Via Francigena

Ristorazione di qualità e ospitalità attenta ed ecosostenibile: un progetto nato dalla Cooperativa Alicenova e Fattorie Solidali, nell'ottica dell'inclusione sociale e lavorativa delle fasce più deboli

Un patrimonio collettivo lì dove le scarpe degli antichi viandanti hanno segnato il carattere e l'anima di luoghi senza tempo. È la **Tuscia della Via Francigena**, quella del turismo a passo lento e sostenibile, che vede in **Acquapendente**, in provincia di Viterbo, un crocevia importante tra storia, cultura e natura del territorio.

S'Osteria 38 sorge proprio nel suo bellissimo centro storico, in prossimità dell'antica Porta della Ripa, alla trentottesima tappa e al chilometro 827 della Via di Sigerico.

S'Osteria 38 ad Acquapendente: tradizione e gusto a chilometro zero

Non solo un ristorante ma anche uno spazio ad alta vocazione territoriale che unisce ospitalità e solidarietà, in un progetto inedito e all'avanguardia.



Pollo Pulicaro e verdure Fattorie Solidali (Foto © Malinda Sassu).

La cucina parla di stagionalità e materie prime, in un contesto elegante e raffinato.

*«Una prosecuzione delle nostre fattorie – spiega la direttrice **Elisa Calanca** – dove mettiamo in tavola ciò che produciamo e trasformiamo nelle nostre fattorie solidali. In conclusione, abbiamo individuato un'identità che ci rappresenta molto ed è quella del nostro territorio».*

Una **ristorazione cresciuta in qualità**, grazie alla collaborazione con il giornalista **Carlo Zucchetti** e una ricerca attenta sulle materie prime e sulle tipicità gastronomiche locali.

Il menù della tradizione di S'Osteria 38

In cucina, **Lorena Crescimbeni**, **Paolo Porroni** e **Dario Cupelli** propongono piatti strettamente legati alla tradizione, come la *Minestra di Ceci del Solco dritto di Valentano* e *Castagne dei Monti Cimini* o *l'Anguilla del Lago di Bolsena con lardo e alloro*.

Variegata la selezione dei vini, rigorosamente selezionata tra le migliori cantine locali così come la scelta dei dessert, artigianali e di gran gusto. Buona parte dei prodotti usati provengono da **Fattorie Solidali**, seguendo un percorso di stagionalità e sostenibilità.

Interessanti e improntate sulle lunghe lievitazioni, le proposte in pizzeria del maestro **Mohamed Msehli**, divise tra tradizionali e gourmet, come la *pizza al Coregone affumicato* e *Crema di patate* o la *focaccia al testo con salsiccia e cicoria ripassata*.



Ampi spazi ed eleganza minimalista nelle sale del Ristorante S'Osteria 38 (Foto © Mattia Scalet).

Dalla ristorazione all'ospitalità, passando per il co-working e l'infoshop

In sala, il personale è attento ad ogni esigenza della clientela, con **Pietro Ziaco** ed **Elisa Calanca** a dirigere anche la **Caffetteria** bistrot, sempre attiva, dalla colazione alla pausa pranzo.

Nei locali, il colore trionfa e domina l'ampia sala che affaccia sullo splendido panorama di

Acquapendente. Un antico mattatoio trasformato prima in ostello per pellegrini e ora in **albergo ecosostenibile**, ritrovando la sua anima ospitale nelle sei camere poste sul piano rialzato, tra balaustre, stile industriale e opere di giovani artisti.

L'arredo è di recupero e minimalista, interamente in legno, secondo la filosofia della struttura eco-friendly, che utilizza fonti rinnovabili ed è attenta al risparmio idrico.

Un ampio spazio è riservato al co-working, con postazioni e connessioni wireless, un angolo libreria e, al piano terra, il punto Informazioni turistiche e il negozio **S'Osteria 38**, con vasto assortimento di prodotti bio e creazioni artigianali del territorio.



Il personale di sala e cucina di S'Osteria 38 (Foto © Mattia Scalet)

Enogastronomia e inclusione: un'osteria sociale nel progetto di Alicenova e Fattorie Solidali

Inaugurata il 31 marzo del 2018, **S'Osteria 38** è parte della rete di [Alicenova](#) e **Fattorie Solidali**, cooperative sociali che favoriscono l'inclusione lavorativa di persone appartenenti a fasce deboli della popolazione.

Ristorazione, agricoltura e turismo ecosostenibile sono, quindi, i cardini di un'osteria con una marcia in più: un progetto che, in questo momento, offre un **ruolo attivo** nella gestione del locale di Acquapendente a **dieci ragazzi con livelli diversi di disabilità**.

Dai dolci alla preparazione delle basi in pizzeria, dalla sala alla promozione territoriale. Un luogo dove la diversità diventa un valore e il cibo racconta un territorio e chi lo vive.

S'Osteria 38 diventa così una vera e propria scommessa enogastronomica, in un territorio ricco di eccellenze enogastronomiche. Non solo come espressione di un'identità culturale ma anche elemento fondamentale per la coesione sociale e lo sviluppo sostenibile.

Ristorante S'Osteria 38

Via Cesare Battisti, 61 – Acquapendente (VT)

[Sito web](#)

Data di creazione

20/01/2023

Autore

malinda-sassu