

Lodovico Bortolozzo

1884



Piazza delle Erbe, 48
Tel. 049661850



Questa piccola gioielleria prende il nome dal suo fondatore, Lodovico Bortolozzo (nella foto), rinomato orafo padovano capostipite di una tra le più note famiglie di gioiellieri che ancor oggi operano in città. Era il 1884 e sotto i portici di Palazzo Moroni, sede del municipio cittadino, di fronte alla fontana di Piazza delle Erbe, apriva i battenti lo storico negozio di oreficeria, argenteria e gioielleria. Dopo 125 anni, di cui 99 esatti di gestione della famiglia Bortolozzo e dei suoi discendenti, la sede è rimasta invariata, così come la serietà professionale e l'elevata qualità degli articoli proposti.

Dal 1983 alla guida del negozio c'è Ugo Silvestri, già socio del nipote del fondatore, Sergio, che negli anni Cinquanta era titolare dell'attiguo negozio di oreficeria Arte orafa Bortolozzo. Silvestri era nel settore dal 1954, prima come rappresentante di pietre preziose, poi come dettagliante. Una conoscenza ultradecennale quella di Silvestri, che ha respirato fin da piccolo la passione per i metalli preziosi. Il nonno infatti era uno dei maggiori orafi artigiani di Venezia.

Affiancato dalla moglie, Silvestri ha continuato a gestire l'antica bottega nel solco della tradizione centenaria del marchio. I gioielli che propone hanno lo stile classico ma raffinato della precedente ditta, rinnovato dall'introduzione di uno speciale campo, quello delle pietre preziose, in cui l'attuale titolare vanta una notevole esperienza per essere stato anche perito per il tribunale e la dogana.

Nel negozio, che oggi si appoggia a un laboratorio artigiano esterno per la lavorazione dei preziosi, sono stati mantenuti gli arredi degli anni Cinquanta del Novecento.

Club della Pipa

1900



L'antica tabaccheria nota come Club della Pipa, in via Marsilio da Padova, nel cuore medievale della città a pochi metri dal palazzo della Ragione, è un punto di riferimento per i fumatori almeno dai primi del Novecento.

La famiglia Zampieri ne è titolare dal 1963, anno in cui Sergio Zampieri, nativo di Conselve, ottenne la licenza per vendere al minuto articoli per fumatori e profumi, nonché giochi, come gli scacchi, la dama, la roulette, ma anche rasoi per barba, creme per e dopo barba, dentifrici, saponi profumati, "shampooing", brillantine, creme per mani e talco.

Il locale, che come concessione di rivendita tabacchi a livello cittadino porta il numero 23, è tuttavia noto soprattutto per gli articoli per fumatori, in particolare per gli estimatori della pipa. Sterminata è la dotazione di tabacco che Zampieri conserva negli scaffali, dalle marche più prestigiose a quelle

note ai soli intenditori. Lo stesso si può dire delle pipe più diverse, come le Savinelli, le Dunhill o le Castello, prodotte con svariate forme e legni di ogni tipo. Nel settembre del 1999 il Club della Pipa fu scelto dal regista padovano Carlo Mazzacurati per girarvi una scena del film "La lingua del Santo", con gli attori Fabrizio Bentivoglio e Antonio Albanese.



Via Marsilio da Padova, 6
Tel. 049650057

Prosdocimi G.M.

1900



Piazzetta Pedrocchi, 10-13
Tel. 0498751368

La storia della cartoleria Prosdocimi inizia il 12 maggio dell'anno 1900, quando Attilio Prosdocimi e la moglie Giovanna Molini rilevarono, inizialmente con un canone annuo di affitto di 730 lire, un negozio di cartoleria di una lontana parente, già esistente in piazza Pedrocchi, all'angolo con via Gorizia, allora via Turchia. Undici anni dopo lo stabile fu acquistato per 57mila lire!

Mentre Attilio, originario di Meduna di Livenza nel Trevigiano, continuava a condurre una sartoria da uomo in piazza Cavour, a gestire l'attività fu per molti anni proprio Giovanna. Di lei, inappuntabile imprenditrice e madre di famiglia, si racconta che si portasse in negozio la biancheria da rammendare, mentre a casa alla sera verificava i conti. Il negozio rimaneva aperto dieci ore al giorno e la domenica sino alle 12.30 per aspettare l'uscita della gente dall'ultima messa della chiesa di S. Andrea. Ben presto ai genitori si affiancarono i figli Giulio ed Emilio Giuseppe. Quest'ultimo intraprese la carriera della rappresentanza di articoli di cancelleria e aprì un nuovo negozio in via Garibaldi, a cui nel 1925 affiancò un magazzino all'ingrosso.

Negli anni Sessanta Marino Prosdocimi, figlio di Emilio, iniziò ad occuparsi dell'attività che segue ancora oggi. Nel frattempo, nel 1982 la sede di piazza Pedrocchi si è ampliata e attualmente occupa gli attigui locali, già sede del ristorante del prestigioso albergo Leon Bianco. I clienti possono ancora apprezzare la splendida sala, decorata da affreschi e stucchi di inizio Novecento, mentre curiosano tra i ripiani colmi di ricercati oggetti da cancelleria, come la collezione di penne stilografiche del raffinato "pen shop".

Anche i figli di Marino hanno seguito la strada dei predecessori: Susanna segue la cartoleria, mentre Alessandra si occupa del negozio aperto al posto dell'antica sede, dedicato a poster e articoli da regalo, chiamato Sottobosco. Il figlio Marcello, invece, segue il settore ingrosso, in zona industriale, oggi affiancato da un moderno cash&carry dedicato ad aziende, studi professionali e scuole.



Jeanpierre & Co.



1901



Via Eremitani, 9
Tel. 0498755311

Nella primavera del 1901 un giovane imprenditore di nome Giuseppe De Cassut avviò in uno storico palazzo trecentesco in via Altinate 25 una barbieria con annessa profumeria, probabilmente la prima in tutta Padova. Negli anni Quaranta l'attività venne proseguita dal figlio Antonio, che insieme ad alcuni collaboratori diede un nuovo impulso alla bottega, e successivamente, dal 1970, dal nipote Gianpiero, attuale titolare, con la moglie Carla Piron.

Furono questi ultimi a innovare ed elevare il profilo dell'azienda, creando una vera e propria griffe, Jean Pierre & Co., e a spostare l'attività nell'attuale sede di via Eremitani 9 con vetrine che affacciano anche sulla Riviera Ponti Romani. Accanto ai genitori lavorano oggi anche i figli Alberto e Alessandro, sulla linea di una continuità professionale e familiare che arriva alla quarta generazione.

L'antica barbieria si è evoluta nel tempo in un avanzato centro (www.jeanpierre1901.com) che unisce una moderna realtà di parrucchieri uomo e donna a un istituto di estetica d'avanguardia diretto da Carla Piron, insignita dell'onorificenza di "Cavaliere del lavoro" come il marito.

Oltre alla famiglia De Cassut nel centro lavorano valenti professionisti del settore e vengono utilizzate le migliori marche internazionali di cosmetica. Parole d'ordine dell'azienda sono aggiornamento tecnologico e ascolto delle esigenze del cliente. Un metodo di lavoro che ha portato JeanPierre & Co. a primeggiare nelle colorazioni vegetali, nell'hair extensions e nei trattamenti di benessere.

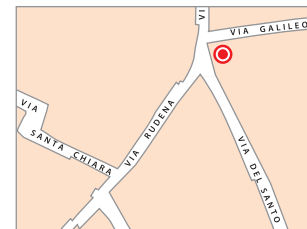
Antica salumeria Franchin

1904

Specialità alimentari, formaggi e salumi sono in vendita in questa antica bottega all'angolo tra via del Santo e via Galilei, in un edificio del Quattrocento, dal lontano 1904. In quell'anno Virgilio Brizzolari aveva avviato in questa sede una pizzeria, ma pare che l'esercizio fosse addirittura precedente e che il piccolo imprenditore avesse acquistato la licenza di una salumeria già esistente. Alla morte del fondatore, nel 1967, gli eredi lo cedettero con tutte le scaffalature e gli arredi alla famiglia Pegoraro che lo gestì per dieci anni. Nel 1978 venne rilevato dal giovane Enrico Ugo Franchin, che terminati gli studi aveva iniziato a lavorare qui un po' per caso, come garzone di bottega a fianco dell'amico Gino Pegoraro. Da quel negozio Franchin non è ancora uscito, anzi. Ad aiutarlo nella salumeria c'è dai primi anni Ottanta anche il fratello Michele.

Il negozio si è nel tempo qualificato e perfezionato attraverso corsi di approfondimento sulle diverse specialità gastronomiche e tipiche regionali, dal "nostrano" prosciutto di Montagnana alle umbre lenticchie di Castelluccio, dal pane carasau ai formaggi speziati, ma accanto a queste prelibatezze si possono trovare anche alimenti base per la cucina e pane. Enrico Ugo è anche sommelier e assaggiatore di formaggi certificato e nel 2006 la sua azienda è stata premiata dalla guida enogastronomica Golosaria come bottega tradizionale di qualità. La sua bottega si è arricchita nel tempo di una piccola ma selezionata enoteca di vini doc e collabora con Slow food, partecipando a fiere ed eventi enogastronomici anche fuori città.

Dell'antica salumeria dei primi del Novecento rimangono oggi oltre alla tradizione della genuinità dei prodotti anche le vetrine originali, mentre l'arredamento interno è stato ammodernato e adeguato alle normative attuali nel corso di alcuni interventi di ristrutturazione. Accanto al negozio tradizionale di via del Santo è stata aperta la gastronomia virtuale www.franchin-pd.it, da dove a breve si potranno effettuare acquisti via web con consegna a domicilio.



Via del Santo, 95
Tel. 0498750532

Ristorante Zairo

1904



Prato della Valle, 51
Tel. 049663803

Lo Zairo era un imponente anfiteatro satirico che sorgeva nell'area del Prato della Valle ben prima della ristrutturazione voluta dal doge Andrea Memmo. Le sue pietre, smantellato l'edificio nel 1500, vennero riutilizzate per sistemare la vicina basilica di Santa Giustina e costruire il ponte di Rialto a Venezia. Da questo antico teatro (le cui tracce si possono ancor oggi intravedere sotto le acque che circondano l'Isola Memmia in occasione delle periodiche pulizie dei fondali) ha preso il nome il ristorante pizzeria che affaccia sulla piazza più grande d'Europa.

Una "trattoria e birreria" sotto l'insegna Al giardinetto esisteva in questo luogo già nel 1904. A dire il vero la locanda era operativa dalla fine dell'Ottocento, quando l'attività era affittata a Giovanna Giacomini, capostipite della famiglia Pastore che ha gestito il locale fino al 1978.

La lunga conduzione dei Pastore, durata oltre settant'anni, è stata testimone di numerosi avvenimenti e cambi nel costume della città. Dal 1936 per i clienti del locale nel plateatico esterno venivano proiettate d'estate le prime pellicole cinematografiche. E sempre durante il ventennio fascista la taverna vide da una posizione privilegiata il discorso del duce ai corpi del Fascio radunati in Prato.

Nel 1988, dopo alcune gestioni di transizione, la trattoria fu rilevata da Francesco Filimbeni, tuttora alla guida del locale. Fu lui a dargli l'attuale nome e a ristrutturare l'edificio recuperando alcune particolarità del complesso architettonico su cui sorgeva fino al primo Ottocento la chiesetta di San Leonino. Di quest'antico fabbricato, distrutto quasi completamente dagli Ungari nel 914 e poi ricostruito, rimangono visibili nel ristorante l'ingresso principale, le tre navate delimitate da colonne e un affresco del 1673.

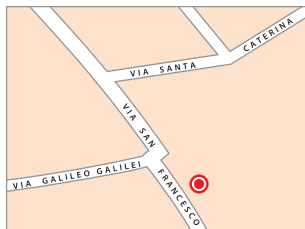
Lo Zairo è diventato oggi punto di riferimento per i padovani per gustare, in un'atmosfera evocativa, specialità internazionali, piatti tipici pugliesi e ottime pizze.

Nello stesso complesso architettonico su cui insiste il ristorante nacque nel maggio 1853 la poetessa Vittoria Aganoor.



Motociclo

1905



Via San Francesco, 121
Tel. 0498751489

Ha oltre un secolo di vita il negozio Motociclo di via San Francesco 121. La prima licenza risale infatti al 1905 anche se, sotto i portici in questa stessa sede, allora al civico 21, era attiva almeno fin dal 1890 la Wollmann, un'officina meccanica per biciclette con riparazione dei pneumatici e verniciatura che commerciava le principali marche di due ruote, come Humber, Bianchi e l'austriaca Styria. Di quell'attività rimane traccia in una fattura con tanto di intestazione della Wollmann datata 1903, conservata ancor oggi tra gli scaffali della storica rivendita del centro.

Se poco o nulla si sa della primissima gestione, dall'avvio alla fine degli anni Venti, il passato della bottega comincia a farsi più nitido quando nel 1927 Cesare Michelotto ne divenne il titolare: fino agli anni Sessanta egli continuò a fornire e riparare le biciclette di molti padovani. Erano anni in cui la bici era il mezzo di trasporto principale e in città, nel solo centro storico, di negozi simili se ne contavano almeno una quindicina. Una svolta si ebbe nel 1965 quando al precedente gestore subentrò Claudio Biasiolo. Fu questi a introdurre nel punto vendita l'offerta di accessori e ricambi per moto e auto: una selezione di prodotti di qualità che portò molti meccanici dei dintorni a rifornirsi proprio in questa ditta.

Dal 2006 il negozio è passato a Mauro Noventa, nipote di Biasiolo, che continua tuttora sulla linea della tradizione.

Oggi infatti Motociclo ha un'ampia scelta di bici oltre che di ricambi e accessori per veicoli a motore a due e quattro ruote, dai diversi componenti della freneria alle manopole, dai cestini porta oggetto ai prodotti per la cura dei telai o dei cruscotti, fino agli innovativi lucchetti con antifurto elettrico.

Ma sono ancora una volta le biciclette, anche nel terzo millennio, le regine della rivendita. Se ne possono trovare da città dalle linee moderne ma anche in stile rétro, con un design che riprende quello delle vecchie Atala e Bianchi. Sono proprio queste a tornare di moda anche tra i più giovani, vuoi per lo stile sobrio, vuoi perché sono personalizzabili con portariviste e manopole in cuoio.

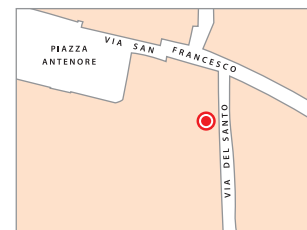
Zin strumenti musicali

1908 90

Guglielmo Zin il mestiere lo aveva imparato fin da bambino, nella bottega padovana del tedesco Kressing, dove si riparavano e costruivano interamente a mano strumenti a fiato e tamburi. Nel 1908, dopo un periodo di apprendistato a Milano, il venticinquenne aprì a Padova in via del Santo un piccolo negozio con annesso laboratorio artigianale. Forse allora nemmeno lo stesso fondatore si sarebbe aspettato che, dopo un secolo di storia, quell'azienda sarebbe stata ancora in auge, testimone e protagonista delle rivoluzioni musicali dell'ultimo secolo.

Nel 1909 il laboratorio iniziò la produzione dei primi strumenti a fiato a marchio Zin, in seguito fornitore ufficiale del Regio esercito italiano. Nel 1951 Fausto, figlio del fondatore e attuale presidente della società, avviò la produzione durata una ventina d'anni delle prime batterie jazz firmate Zin, esportate anche nel resto d'Europa. Qualche anno dopo, nel negozio venne messa in vendita direttamente dagli States una delle prime chitarre elettriche, la Fender Stratocaster, mito dei chitarristi d'ogni epoca e paese. Nel 1978 Zin divenne concessionario per la vendita e assistenza dei pianoforti della Steinway & Sons, di cui è tuttora concessionario esclusivo per il Veneto. Negli anni Sessanta, quando Padova era considerata la Liverpool italiana per il grande fermento musicale che aveva portato alla nascita in città di centinaia di band, il negozio fu uno dei principali fornitori di strumenti musicali elettronici. Negli anni Ottanta l'azienda fondò insieme ad altre Music Pool, il più grande consorzio europeo per l'acquisto di strumenti musicali.

Accanto allo storico negozio di via del Santo, oggi l'azienda (www.zinpadova.com) conta su un ampio laboratorio di riparazioni per strumenti musicali a Noventa Padovana e di un moderno punto vendita su tre piani in via Monte Cengio. L'offerta è tuttora vastissima, dagli strumenti tradizionali a quelli digitali, oltre a chitarre, percussioni, organi, fisarmoniche, liuteria e pianoforti. Tra i servizi offerti anche la vendita di accessori e ricambi, noleggio, riparazione, accordatura e permuta.



Via del Santo, 14
Tel. 0498752015

Bar Gattamelata

1918



*Piazza del Santo, 5
Tel. 0498751365*

Fu un'antica latteria prima di diventare, nel 1918, caffè e pasticceria lo storico Bar Gattamelata, che affaccia su piazza del Santo e sulla statua equestre del Gattamelata, la celeberrima opera del Donatello da cui il locale prende il suo odierno nome.

Rilevata dalla famiglia Spranzi sul finire della Prima guerra mondiale, la semplice latteria che serviva gli abitanti del rione fu trasformata dai nuovi gestori in un vero bar con annessa pasticceria, che in breve divenne molto frequentato sia dai padovani che dai turisti che cominciavano a giungere sempre più numerosi a visitare la basilica del Santo.

Il locale ha anche un importante valore storico, essendo parte di un complesso architettonico e monumentale invidiabile: nel Cinquecento, accanto all'attuale pubblico esercizio sorgeva un antico collegio per studenti greci, di cui si può ancora notare l'epigrafe dedicatoria sopra il portale a fianco delle vetrine del bar.

Durante la lunga gestione degli Spranzi, ottantadue anni esatti, il locale fu in più occasioni oggetto di interventi di ristrutturazione, che ne diedero l'aspetto odierno. Nell'ultimo intervento, avvenuto negli anni Ottanta, furono rinvenuti affreschi presumibilmente del Settecento, che grazie a un sapiente restauro sono oggi visibili al pubblico.

Nel 2000 l'attività, condotta fino ad allora da Comino Spranzi, ultimo erede della storica famiglia di fondatori, è stata rilevata dalla famiglia Righetto, che continua a condurre il locale: oggi come novant'anni fa il Bar Gattamelata è ancora uno dei principali punti di ristoro per le migliaia di pellegrini e turisti che ogni anno visitano la basilica di Sant'Antonio.



Pasticceria Graziati

1919



Piazza della Frutta, 40
Tel. 0498751014

Tra le più antiche pasticcerie artigianali della città del Santo, Graziati è uno dei locali storici più amati dai padovani ed è da sempre meta tradizionale per fermarsi a gustare un caffè o acquistarne i dolci, rigorosamente di produzione propria e artigianale.

Una tradizione, quella della pasticceria Graziati, che si tramanda di generazione in generazione dal lontano 1919 e che lo staff del laboratorio segue con rigore ma al tempo stesso con un pizzico di sapiente creatività. Oltre alla apprezzatissima millefoglie, ad esempio, altri prodotti tipici sono la pazientina, la Saint-Honoré e la torta di mandorle. Per non parlare degli squisiti dolci delle feste. A Natale la pasticceria produce panettoni e pandori; il Carnevale è occasione per provare le apprezzabilissime frittelle farcite con crema o zabaglione, i tradizionali crostoli o galani; colombe e focacce tipiche della tradizione veneta infine vengono sfornate in continuazione a ridosso della Pasqua.

Prelibatezze da gustare nell'ambiente elegante e ospitale della pasticceria, nella piazzetta esterna durante la bella stagione o nella suggestiva sala da tè al piano interrato. È qui che si può ammirare l'antico portale di "pedra cotta" del XIII secolo (foto della pagina accanto), rinvenuto come altri e numerosi reperti archeologici durante un intervento di ristrutturazione alla fine degli anni Novanta.

Grazie alla sua posizione nel cuore del centro storico, a pochi passi dal Salone e attigua a piazza della Frutta, Graziati attrae l'attenzione anche di molti turisti. Accanto alla tradizionale pasticceria padovana e veneta si sono aggiunti negli ultimi anni nuovi servizi e prodotti: l'immaneabile aperitivo da assaggiare con specialità salate sempre di produzione propria, pranzi veloci e dolci idee regalo. Ma anche servizi di catering e banqueting, sia per eventi all'interno dello storico locale, sia per cerimonie in location esterne, dal giardino di casa alle ville disseminate nei dintorni della città (www.graziati.com).



Zin e De Lucia

1920



Via Gorizia, 2
Tel. 0498751656

Cravatte, ombrelli, bastoni da passeggio e tanti, tanti cappelli e berretti da uomo e da donna, per ogni occasione. È Zin e De Lucia, storico negozio nel cuore del centro storico di Padova che dal lontano 1920 vende cappelli e accessori moda di alta qualità.

A dirla tutta, però, come viene ricordato nell'insegna, l'attività era già avviata dal 1879, anno in cui i coniugi Zin e De Lucia, originari di Camisano Vicentino, avevano iniziato, con carretto e cavalli, a commerciare come ambulanti i loro cappelli tra le province di Padova e Vicenza. Negli anni Venti la coppia decise, per così dire, di mettere radici in città, acquistando l'immobile al piano terra di un prestigioso palazzo che fu abitato nel Trecento da Lombardo Della Seta, segretario dei Carraresi, signori della città, e grande amico del poeta Francesco Petrarca. Lo stemma dei Della Seta è oggi, dopo un'importante ristrutturazione di alcuni anni or sono, ben riconoscibile sulla facciata ovest dell'edificio, appena sopra le colonne del porticato che delimita il negozio.

Oggi l'azienda Zin e De Lucia è guidata dalla famiglia Bacco, quinta generazione di discendenti della storica coppia di imprenditori. Molte sono le marche a disposizione della clientela, tra le più rinomate basterà citare Borsalino, la firma per antonomasia dei copricapo italiani, e Panizza, oltre a numerosi berretti inglesi originali.

Il negozio è conosciuto in tutta Padova, ma si potrebbe tranquillamente dire anche nel Veneto, per essere uno dei pochi a vendere le "feluche", i tipici cappelli della goliardia padovana che vengono indossati dagli studenti universitari. Questi originali copricapo hanno forma di imbarcazione e sono ognuno di colore diverso, visto che ogni facoltà ha il proprio colore identificativo. Secondo la tradizione, essi dovrebbero accompagnare la vita (festaiola) dello studente universitario dall'immatricolazione alla laurea finale.



Argenteria Calegario

92 1921



Via del Santo, 75
Tel. 0498761205

Quando nacque nel 1921 in via del Santo quello di Luigi Calegario era un laboratorio artigianale di argenteria con annesso negozio. Il fondatore, che aveva iniziato come gioielliere con un piccolo banco vicino al Pedrocchi, dimostrò da subito la sua vocazione industriale. In breve tempo, con passione e impegno infaticabile, applicando procedimenti nuovi nella lavorazione e utilizzando impianti che permettevano di aumentare la produttività, il laboratorio divenne il primo per produzione di argenteria in tutta Padova (nella pagina a lato, la fusione e il reparto stampi del laboratorio Calegario di via del Santo nel 1950).

Nel 1969 la sede di Padova divenne troppo piccola e gli stabilimenti, passati sotto la guida del figlio Francesco, oggi affiancato dalla famiglia, vennero trasferiti fuori città a Praglia, in una villa appartenuta agli Emo Capodilista, su di un'area complessiva di 40.000 metri quadri, mentre nell'edificio a pochi passi dal Santo venne mantenuto il punto vendita al dettaglio.

Nell'arco di cinquant'anni da laboratorio artigiano l'Argenteria Calegario è diventata un'importante realtà industriale che, coniugando tecnologie innovative alla tradizionale cura artigianale, riesce a far fronte a una domanda sempre più internazionale ed esigente.

L'azienda offre un vasto assortimento che spazia dalle linee classiche alle collezioni esclusive dal design moderno.

Oltre ai prodotti a marchio Calegario esportati in tutto il mondo, l'azienda lavora come terzista di lusso. Di questa raffinata produzione sono un esempio le collezioni di Buccellati, Lella e Massimo Vignelli, Fabian De Santos, Ornella Noorda, Elsa Peretti in esclusiva per Tiffany & Co., Massimo Zucchi. Tutta la produzione è visibile sul sito internet www.calegario.it.



Pizzeria Orsucci



1922



Corso Vittorio Emanuele II, 18
Tel. 0498759313

Correva l'anno 1922 quando il giovane Renato Orsucci, classe 1904, aprì a Padova un negozio di castagnaccio. Nato ad Altopascio, paesino sulle colline attorno a Lucca conosciuto per essere dal secolo XII una sede dei templari, era giunto a Padova per svolgere il servizio militare e aveva talmente apprezzato la città veneta da decidere di fermarvi al termine della leva.

Da buon toscano, Renato sapeva come fare il tradizionale dolce a base di farina di castagne, tipico della stagione autunnale, e iniziò a produrlo e venderlo in un piccolo locale in via Vittorio Emanuele II, dove d'estate si cimentava anche con i gelati che poi rivendeva all'angolo con Prato della Valle in un chioschetto ambulante. Un chioschetto che poi fu rinnovato e trasferito in pianta stabile in zona Santa Croce (foto nella pagina accanto).

La pizza arrivò solo qualche anno dopo e inizialmente questo strano cibo fu guardato con sospetto dai padovani: ma poi ebbe il successo che meritava e oggi Orsucci può ben dire di essere tra le più antiche pizzerie della città ancora in attività. Tre generazioni sono passate da allora al forno e al bancone: a portare avanti il negozio ci pensò dapprima il figlio Uberto, oggi i nipoti Marco e Amina Orsucci, che mostrano orgogliosi le foto storiche dei predecessori appese nel locale.

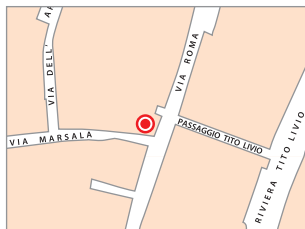
Oggi come allora, la pizzeria sforna pizza e castagnaccio, solo per asporto, cotti nei tipici stampi da forno per focacce detti *testi* come si usa tra l'Appennino e il Tirreno. Gli squisiti prodotti sono venduti come si faceva una volta: non in anonime scatole di cartone, ma avvolti in fogli di carta velina e poi incartati in altri fogli con il nome del locale.

Un'altra specialità che si può trovare nel negozio è la *fettunta*, la classica bruschetta toscana realizzata esclusivamente con pane e olio d'oliva fatti arrivare dalla regione appenninica. Unico rammarico dei gestori e dei vecchi avventori è il gelato, che da anni non viene più prodotto e che pare fosse davvero tra i più buoni della città.



Antica gastronomia Vignato

92 1925



Via Roma, 62/64
Tel. 049/8751320

L'autorizzazione rilasciata a Remigio Vignato per l'apertura di una gastronomia ai civici 62 e 64 di via Roma fu firmata dal podestà di Padova nel maggio 1925: la ricevuta era la numero 1 di quell'anno. Nello stesso luogo esisteva comunque già un precedente negozio di generi alimentari, presumibilmente di origini antiche. Si pensa infatti che risalisse addirittura al XV secolo, come testimoniarebbe un'antica carta del rione che indica, in quel punto, un «caseus», o detto alla veneta *casoin*. Escluse le botteghe sotto il Salone, dunque, quello di via Roma sarebbe uno dei più antichi punti vendita di alimentari del centro.

Il negozio vanta anche un altro primato. Nell'ottobre 1955 fu inaugurata al suo interno la prima rivendita di alimentari self-service d'Italia; a dire il vero alcune ore dopo furono aperte attività simili anche a Bologna e Genova, ma per poche ore di anticipo questa innovazione può dirsi padovana. Nel negozio dei Vignato, fin dal suo avvio negli anni Venti, si servirono salumi, formaggi, vini e liquori, oltre a specialità alimentari e prodotti della gastronomia interna preparati artigianalmente, tra cui, come andava di moda al tempo, pâté di fegato, insalata russa e baccalà.

Dal 1961 il testimone è passato al figlio del fondatore, Silvano, che insieme al fratello aveva da qualche tempo affiancato il padre. Nel 1990 l'esercizio è stato premiato dall'assessorato al commercio con la medaglia d'oro di benemerita.

Ora la famiglia Vignato è coadiuvata da quattro dipendenti e nel laboratorio di cucina attrezzata si continuano a produrre, anche su ordinazione, saporiti piatti realizzati in casa. Tra le specialità maggiormente richieste, il *baccalà*, o meglio, come prediligono i palati padovani, lo stoccafisso in insalata e quello mantecato alla vicentina. La gastronomia offre anche pietanze internazionali, difficilmente reperibili altrove.

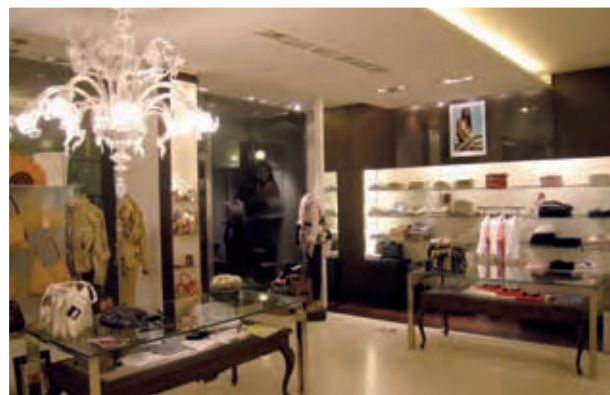
Abbigliamento Minuzzi

1936

Fondato nel 1936 da Silvio Minuzzi come sartoria da uomo, era originariamente in piazza Garibaldi ed era uno degli atelier più quotati della città, sia per la professionalità e la cura artigianale del sarto nel confezionamento degli abiti, sia per i tessuti pregiati utilizzati, come le stoffe inglesi da camicie. Nel corso del tempo il negozio si arricchì di articoli di abbigliamento sempre di alta qualità, come i foulard, gli impermeabili e la maglieria inglese. Quando nel 1964 si trasferì in Riviera Ponti Romani, dove si trova tuttora, era tra i primi negozi di Padova a proporre i capi degli stilisti francesi allora all'avanguardia.

Nel negozio sono cresciute tre generazioni di Minuzzi e negli ultimi anni il testimone è passato ai nipoti del fondatore, Nicoletta e Alessandro. Oggi, sulla stessa linea di continuità, Minuzzi abbigliamento propone una vasta ma selezionata offerta, sia per l'uomo che per la donna, di capi d'abbigliamento e abiti di griffe principalmente italiane, sempre con la stessa cura e cortesia d'un tempo verso il cliente. Tra i servizi offerti quello di sartoria per modifiche e adattamenti dei capi.

Molta attenzione è riservata anche all'esposizione e all'immagine complessiva del negozio, in linea con lo stile dei vestiti e degli accessori proposti. Abiti e accessori, va detto, adatti a un pubblico diversificato per età ma attento alle tendenze della moda e alla qualità. Per questo una decina d'anni fa allo storico negozio Minuzzi è stato affiancato il negozio Minù, per fondere la tradizione del passato con le mode del presente.

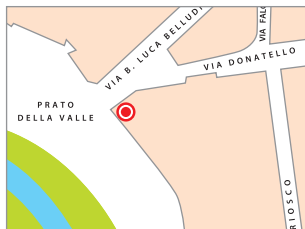


Riviera Ponti Romani, 64/66
Tel. 0498751578

Drogheria Preti



1936



Prato della Valle, 26
Tel. 0498750970

Immaginate di passeggiare per Padova e, girato l'angolo tra Prato della Valle e via Belludi, di ritrovarvi di colpo a ritroso nel tempo. Senza quasi accorgervene vi siete imbattuti in un'antica drogheria, con gli arredi d'epoca, le spezie sfuse, le varietà di sale in barattolo, le saponette, i profumi e gli aromi d'un tempo. Se non fosse per qualche marca vista in tv che scorrete tra gli scaffali di legno o perché Daniele Bettella, il titolare, vi fornisce l'indirizzo del suo sito internet (www.drogheriapreti.com), vi sembrerebbe davvero di essere negli anni Trenta. Quel tempio di ricordi, sapori e profumi è la Drogheria Preti, una sorta di piccolo museo di come si viveva e lavorava in città nella prima metà del secolo scorso. Nell'edificio dei primi dell'Ottocento era in realtà già documentata, dal 1868, l'attività di una farmacia all'insegna di "Santa Giustina", che in questo luogo esercitò fino ai primi anni Trenta. Dopo l'apertura di via Luca Belludi la farmacia si trasferì sul lato opposto della nuova strada, lasciando gli arredi (vetrine, serramenti, bancone, armadi e accessori per esporre talune merci), presto riempiti dalla drogheria, qui avviata nel 1936. Giuseppe Preti, proprietario della Oleifici Ziveri che produceva oli, saponi e affini e fin dal 1925 aveva uno spaccio nei magazzini generali di Padova allora ad Altichiero, iniziò a vendervi i suoi prodotti. L'azienda di Preti continuò fino al 1963, quando Luigi Zuin, garzone di bottega, la rilevò aggiungendo il proprio nome all'insegna originaria, che a tutt'oggi campeggia sopra le vetrine.

Il resto è storia recente. Nel 1999 il giovane Daniele Bettella, vissuto in Prato fin da bambino e figlio di due baristi del quartiere, ha rilevato a sua volta la drogheria, conservandone la destinazione d'uso e gli arredi, posti nel 2006 sotto vincolo di tutela dalla Soprintendenza per i beni architettonici per il loro valore etnoantropologico e storico. L'attuale titolare è stato insignito nel 2007 del titolo di "Padovano eccellente" proprio per il modo encomiabile in cui conduce l'attività di «drogheria storica padovana», meritatamente inserita tra i percorsi turistici della città.

