



Camera di Commercio  
Padova



Comune di Padova  
Assessorato al Commercio  
e alle Attività Economiche



**I Locali Storici e le Attività Storiche  
della città di Padova**



Albo dei Locali Storici e delle  
Attività Storiche della Città di Padova

*L'Albo dei locali storici e delle attività storiche della città di Padova è stato istituito per la salvaguardia, la valorizzazione e la tutela dei "locali storici" e delle "attività storiche" padovane che hanno più di 40 anni di attività.*

*Gli esercizi commerciali che possiedono questi requisiti possono richiedere l'iscrizione all'Albo comunale.*



Camera di Commercio  
Padova



Comune di Padova  
Assessorato al Commercio  
e alle Attività Economiche

**Coordinamento**

Fernando Schiavon  
Vinicio Franceschi  
Settore Commercio  
del Comune di Padova

**Testi**

Emanuele Cenghiaro

**Traduzioni**

TperTradurre

**Progetto grafico**

Gianna Talato  
Jam Art Studio snc - PD

**Si ringraziano**

- la Commissione Locali storici e Attività storiche della città di Padova;
- il prof. Giuliano Lenci;
- le associazioni di categoria:
  - APPE
  - ASCOM
  - CNA
  - Confesercenti
  - UPA

# INDICE *INDEX*

## BAR *CAFÉ*

- 1** Caffè Pedrocchi
- 2** Bar San Marco
- 3** Bar San Marco
- 4** Bar Tre Scalini
- 5** Caffè Bar Margherita

## GELATERIA *ICE-CREAM PARLOUR*

- 6** È Gelato di Ruggero

## PASTICCERIA *CONFECTIONERY*

- 7** Pasticceria Estense

## RISTORANTE *RESTAURANT*

- 8** Al Moretto
- 9** Antica Osteria Dal Capo
- 10** Antica trattoria Bertolini
- 11** Dotto di Campagna
- 12** Grotta Azzurra
- 13** Nane della Giulia

## RISTORANTE PIZZERIA *RESTAURANT PIZZERIA*

- 14** Il Grottino
- 15** La Lanterna
- 16** Marechiaro
- 17** Orsucci
- 18** Zairo

## GASTRONOMIA *GASTRONOMY*

- 19** Casa del Parmigiano
- 20** La Casalinga

## DROGHERIA *GROCERY*

- 21** Ai due catini d'oro
- 22** Drogheria Preti

## COLTELLERIA *CUTLERY*

- 23** Coltelleria Valesio Eugenio
- 24** Griggio coltelleria

## TESSUTI *FABRICS*

- 25** Lane nuove
- 26** Mercato del Tessuto

## TAPPEZZERIA *UPHOLSTERY*

- 27** Il Tappezziere
- 28** Tappezzeria Zanaga Massimo

## PELLETTERIA *LEATHER SHOP*

- 29** Casa del Cuoio

## ABBIGLIAMENTO *CLOTHING*

- 30** L'arte del busto
- 31** Marines
- 32** Molena Paolo Abbigliamento

## GIOIELLERIA *JEWELLERY*

- 33** Gemme e gioielli Burgo
- 34** Gioielleria Cattelan
- 35** Oreficeria Ugo Amadio
- 36** Roberto Callegari Gioielli

## ANTIQUARIATO *ANTIQUES*

- 37** Stampe Antiche Libri  
Buzzanca

## CARTOLERIA *STATIONERY*

- 38** Cartoleria Trevisi
- 39** Prosdocimi

## FERRAMENTA *IRONMONGERY*

- 40** Ferramenta Bernardi

## FARMACIA *PHARMACY*

- 41** Antica Farmacia Al Duomo



Mappa a pag. 6  
Map on page. 6



Altri  
Others



Padova è una città viva e vivace, che ha fatto del commercio un'insostituibile risorsa, un importante veicolo di progresso socio-economico.

Nelle nostre botteghe viene offerto ad ogni cliente, a ciascuno di noi, un modo di sapere, di oggetti, di sapori, di soluzioni, di relazioni che rende unico il rapporto commerciante-cliente e rende ogni Locale e Bottega un piccolo universo compiuto.

Con l'“Albo dei locali e delle attività storiche della città di Padova” dal 2008 abbiamo avviato e sostenuto, con il concorso della Camera di Commercio e delle categorie economiche locali, un'azione che vuole contribuire efficacemente a valorizzarne e promuoverne l'immagine e da cui si possa trarre spunto anche per la realizzazione di specifiche iniziative di marketing urbano.

All'Albo, che valorizza e tutela un inestimabile patrimonio culturale ed economico, possono accedere le attività in essere da almeno 40 anni, con l'obiettivo di incoraggiare il consolidamento nel tempo delle imprese del settore, sia per promuoverne l'immagine e la conoscenza dentro e fuori i confini comunali, sia per salvaguardare la migliore tradizione commerciale e artigianale locale.

Tra le iniziative concordate con la Commissione dei Locali Storici c'è anche questa pubblicazione che, oltre a diffondere la lista dei locali iscritti all'Albo aggiornata al 2012, si sofferma in particolare su quei locali che hanno voluto presentarsi ai padovani e ai turisti in un formato immediatamente consultabile, quasi una guida allo shopping tra qualità e tradizione.

Per l'elevato livello di professionalità che i locali e le attività storiche offrono ai consumatori, l'iniziativa dell'Albo è ispirata a quei principi della qualità e della tradizione commerciale su cui si basa il programma di sviluppo economico di questa Amministrazione, confermando il riconoscimento della funzione commerciale come prezioso veicolo di progresso socio-economico e, quindi, come insostituibile risorsa per tutta la città.



L'Assessore al Commercio  
Marta Dalla Vecchia



Il Sindaco  
Flavio Zanonato



*Padua is a lively and vibrant city, that has made of trade an invaluable resource, an important socio-economic vehicle of progress. In our shops, each customer, each of us, is provided with a way of knowing, items, flavours, solutions, relations, that build a stronger merchant-customer relationship, and make each clubhouse and shop a whole, small universe.*

*With the “Albo dei locali e delle attività storiche della città di Padova” (“Padua’s Clubs and Historic Businesses Register,”) since 2008 we made and developed, with the assistance of the Chamber of Commerce and local financial institutions, a commitment towards pursuing an effective promotion and valorisation of Padua, a promotion which could be a starting point for the achievement of specific urban marketing initiatives.*

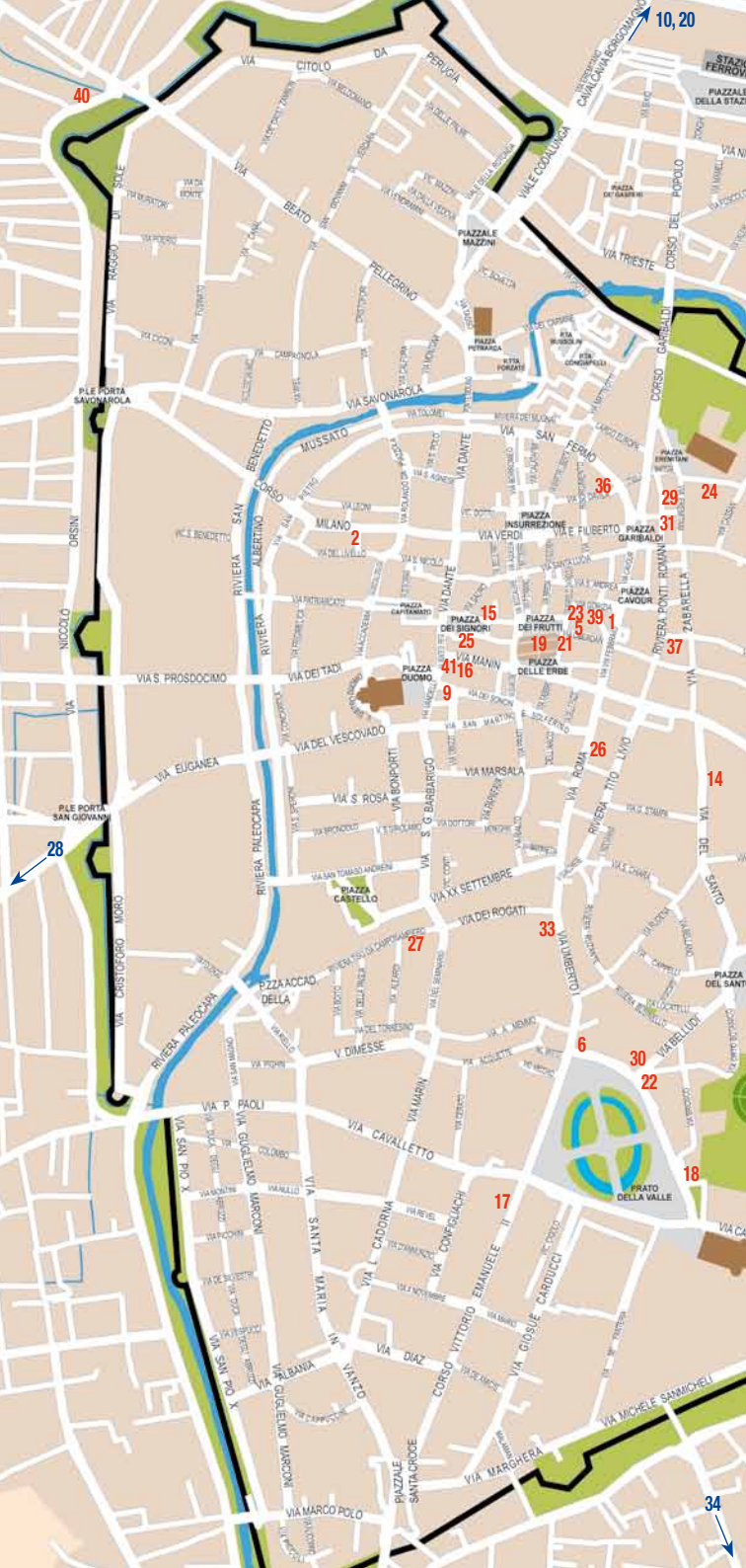
*The Register, which enhances and protects a priceless cultural and economic heritage, can be accessed by those businesses started since at least 40 years, with the aim of encouraging their sectorial consolidation over time, both to promote their corporate image and knowledge within and out of the municipal boundaries, and to safeguard the best local tradition of trade and handicrafts.*

*Among the initiatives agreed with the Commission of Historic Businesses, there is also this publication which, besides releasing the list of enrolled businesses updated to 2012, focuses in particular on those businesses willing to present themselves to Padua’s people and tourists in an immediately consultable format, roughly a shopping guide of quality and tradition.*

*Due to the high level of professionalism that these historic businesses provide to consumers, the Register is inspired by those principles of quality and commercial tradition on which the economic development program of this Administration is based, confirming the recognition of the commercial function as a valuable vehicle for socio-economic progress and, therefore, as an invaluable resource for the entire city.*

*The Councillor for Commerce  
Marta Dalla Vecchia*

*The Mayor  
Flavio Zanonato*



40

10, 20

36

29

24

2

31

VIA S. PROSDOCIMO

15

25

416

9

23

39

1

19

21

37

VIA EUGANEA

26

14

28

27

33

6

30

22

VIA P. PAOLI

17

18

VIA G. CADORNA

VIA S. MARIA

VIA DIAZ

VIA MARCO POLO

VIA ALBANA

VIA MARCO POLO

34



# **PADOVA Centro Storico**



3, 8, 11, 32, 35, 38

4

13

7

12

# Caffè Pedrocchi

1

Via VIII Febbraio, 15  
Tel. 049 8781231

BAR CAFÉ

[www.caffepedrocchi.it](http://www.caffepedrocchi.it)

La moda dei caffè si diffuse a Venezia nel corso del Settecento e dalla città lagunare arrivò a Padova, dove a metà del secolo si contavano già molte caffetterie.

In una di queste prestava servizio il bergamasco Francesco Pedrocchi (1719-1799), che nel capodanno 1772 aprì una propria bottega nell'area dell'odierno caffè.

L'attività ebbe subito successo e fu continuata dal figlio Antonio (1776-1852), che acquisì alcuni stabili attigui con l'idea di costruire un grande caffè, ispirato alle botteghe austriache. L'opera concepita dal Pedrocchi assieme all'architetto Giuseppe Jappelli fu inaugurata nel 1831; era così splendida che ottenne fama anche all'estero. Fu detto il «caffè senza porte» perché non chiudeva mai, nemmeno di notte: un'usanza continuata finché gli oscuramenti della Grande Guerra del 1915-18 costrinsero a chiuderne le porte al calar della sera. Molti furono gli illustri personaggi, tra cui professori e studenti della vicina università, che lo frequentarono: vanno citati almeno Nievo e Stendhal. L'8 febbraio 1848 l'uccisione di uno stu-



dente nella sala bianca diede il via ai moti rivoluzionari europei.

Domenico Cappellato Pedrocchi (1824-1891), figlio adottivo di Antonio, lasciò il caffè per testamento al Comune di Padova con il vincolo della conservazione dello stabilimento affinché «potesse mantenere il primato in Italia».

Oggi il Pedrocchi continua la tradizione proponendo, ai padovani come ai turisti, ricette storiche come il caffè omonimo, a base di menta, o lo «zabaione Stendhal» dalla ricetta segreta. Le sue sale, oggi anche ristorante, sono l'elegante punto di riferimento per incontri, presentazioni pubbliche e banchetti. Ma il Pedrocchi può essere considerato un autentico «teatro del gusto» diviso su due livelli ed elegantemente arredato è cornice perfetta e unica per ogni tipo di evento, da quelli culturali a quelli musicali, dalla banchettistica ai meeting aziendali, dalle feste di laurea ai matrimoni, il tutto con un filo conduttore comune, rappresentato dalla qualità sempre elevatissima ed un'accoglienza all'ospite che non teme confronti



*The café trend spread to Venice during the 18th century and from the lagoon city it arrived to Padua, where in the mid-century already existed many cafes. In one of these,*



## In evidenza *Highlights*

Il Caffè Pedrocchi fu eretto tra il 1826 e il 1831 su progetto dell'architetto veneziano Giuseppe Jappelli, che accorpò un complesso di edifici preesistenti. La costruzione si sviluppa su tre fronti, due dei quali su opposte piazzette mentre il terzo lungo via VIII Febbraio. Visto dall'alto, il complesso ha forma di un pianoforte a coda la cui tastiera si apre ad abbracciare piazzetta Pedrocchi grazie a due avancorpi di logge doriche, controllate da leoni in pietra (scultore Giuseppe Petrelli). Una loggia corinzia caratterizza il piano superiore. Verso il lato opposto il caffè si prolunga, con loggetta, verso il Municipio e l'Università, affiancato dal «Pedrocchino», completato nel 1838 in stile neogotico. Le sale al piano terra prendono nome dal colore della tappezzeria e presentano arredi originari disegnati dallo Jappelli (tranne il bancone bar, sostituito nel 1950): la sala rossa, decorata da carte geografiche, e le sale bianca e verde. L'apertura delle sale superiori (accesso dall'esterno) avvenne nel 1842. I salottini si ispirano a epoche diverse: vi sono la sala etrusca; l'ottagonale sala greca, affrescata da Giovanni De Min; la grande sala Rossini destinata alla musica;

*Caffè Pedrocchi was established between 1826 and 1831 by the Venetian architect Giuseppe Jappelli, which incorporated a number of existing buildings. The structure develops on three sides, two of which are on opposite squares while the third is along via VIII Febbraio. Seen from above, the complex has the shape of a grand piano, whose keyboard opens to embrace Piazzetta Pedrocchi by two foreparts of Doric loggias, guarded by stone lions (by sculptor Giuseppe Petrelli). A Corinthian loggia characterizes the upper floor. On the opposite side, the café extends by a loggetta towards the City Hall and the university, next to the neo-Gothic style «Pedrocchino», completed in 1838. The rooms on the ground floor are named after the colour of their upholstery, with original furnishings designed by Jappelli (except the bar, replaced in 1950): the red room, decorated by maps, the white room and the green room. The opening of the upper rooms (outside access) dates back to 1842. The lounges are inspired by different eras: there is the Etruscan hall; the octagonal Greek hall, frescoed by Giovanni De Min; the great Rossini hall, designed for music;*



e poi le sale ercolana, rinascimentale, egizia e quella romana, decorata da Ippolito Caffi con splendide vedute di Roma. Altre sale ospitano il Museo civico del Risorgimento e dell'Età contemporanea.

*and then the Herculaneum, Renaissance, Egyptian, and Roman halls, decorated by Ippolito Caffi, boasting splendid views of Rome. Other rooms house the Civic Museum of Risorgimento and that of Contemporary Age.*



served Francesco Pedrocchi from Bergamo (1719-1799), who in 1772 started a new shop of his own in the area where today's Café is located. The business was an immediate success and was continued by his son Antonio (1776-1852), who acquired a few contiguous buildings with the idea of building a big café, inspired by Austrian workshops. The shop, whose design had been developed by Pedrocchi and architect Giuseppe Jappelli, was opened in 1831; it was so beautiful that it gained fame even abroad. It was called the «café with no doors» because it never closed, not even at night: a custom that continued until the distresses of the Great War of 1915-18, by which they were forced to close at sunset. Many illustrious characters, including professors and students from the nearby University, frequented it: worth a mention are at least Nievo and Stendhal. On February 8th, 1848, the homicide of a student in the white room, started off the European revolutionary movements. In his will, Domenico Cappellato Pedrocchi (1824-1891), adoptive son of Antonio, devised the café to the municipality of Padua, with the constraint of keeping up the building so that it «could maintain the primacy in Italy»..

Today, the Pedrocchi continues the tradition by proposing historic recipes to Paduans and tourists, like the homonymous café, prepared with mint, or the “Stendhal zabaglione” based on a secret recipe. Its halls, which today also host a restaurant, are the elegant point of reference for public presentations, meetings and banquets. However, the Pedrocchi can be considered an authentic “theatre of taste;” divided on two levels and elegantly furnished, it is a perfect setting for all kinds of reception, from cultural or musical events, to banquets or business meetings, weddings, graduations, all with a common thread: high quality and unparalleled welcome.



# Bar San Marco

2

BAR CAFÉ

Corso Milano, 53  
Tel. 049 8758030

Chiuso la domenica  
*Closed on Sundays*

Il noto bar ed enoteca di corso Milano ha origini lontane, almeno dal 1964, quando fu rilevato da Antonio Ravazzolo. Caffè, colazioni, aperitivi e stuzzichini veloci, assieme a un'ampia scelta di vini pregiati e cioccolate artigianali, fecero la fortuna del locale, sito in una posizione strategica, vicina al teatro Verdi e alle piazze di Padova. La nuova gestione, subentrata nel 2009, ha conservato la caratteristica di cortesia e professionalità continuando così una lunga tradizione.

*This renowned cafe and wine bar in Corso Milano has distant origins, dating back to at least 1964, when it was taken over by Antonio Ravazzolo. Coffee, breakfast, aperitifs and snacks, along with a wide selection of fine wines and handmade chocolates, made the fortune of the bar, which is located in a strategic position, close to the Verdi Theatre and Padua's squares. The new management, taken over in 2009, has pre-*



## In evidenza *Highlights*

Da quarant'anni il bar San Marco di corso Milano è specializzato nei dolci e soprattutto nei vini di alta qualità. È noto infatti per l'offerta di un'ampia gamma di cioccolate artigianali e dei migliori marchi, oltre a liquori, whisky, brandy, vini pregiati e champagne. Vi si possono acquistare confezioni regalo, ceste e cassette di vini personalizzate.

*For forty years, Bar San Marco in Corso Milano has been specializing in sweets, and especially in high-quality wines. It is known, in fact, for its wide range of chocolates, both handmade and by the best brands, as well as liqueurs, whiskies, brandies, prestigious wines and champagne. You can purchase gifts, custom hampers and wine boxes.*

*served a distinguishing courtesy and professionalism, thus continuing a long tradition.*

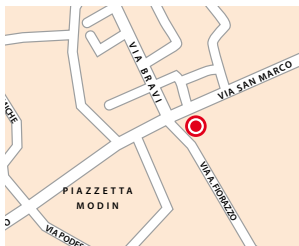


# Bar San Marco

3

BAR CAFÈ

Via San Marco, 290  
Tel. 049 625093



**A** fine Ottocento Annibale Trevisi si trasferì con la sua numerosa famiglia da Vazzola, in provincia di Treviso, a Ponte di Brenta, dove rilevò un caffè già esistente, il bar San Marco. Le gestioni si succedettero: nel 1914 i Facchinello, poi i Minuzzi, proprietari dello stabile, che nel 1922 ricostruirono e ampliarono il locale, i Marchi nel dopoguerra, finché negli anni Sessanta passò ai De Marchi. Dal 2007 è condotto dalla famiglia di Hu Liangxian, di origine cinese, che ha saputo ben inserirsi nel tessuto di Ponte di Brenta continuando l'antica tradizione del locale.

*By the end of the 19th century, Annibale Trevisi moved with his large family from Vazzola, in the province of Treviso, to Ponte di Brenta, where he took over an*



*existing café, the San Marco bar. Since then, several managements have been following one another: the Facchinellos in 1914, then the Minuzzis - owners of the building - who rebuilt and expanded the premises in 1922, the Marchis in the post-war period, up to the 1960s, when it went to the De Marchis. Since 2007, it is run by the family of Hu Liangxian, of Chinese origin, who has managed to fit nicely into the social fabric of Ponte di Brenta, continuing the ancient tradition of the bar.*

## In evidenza Highlights

Da oltre un secolo, e forse molto di più, il bar San Marco ha mantenuto costantemente il ruolo di fulcro della vita sociale di Ponte di Brenta: continua ancora oggi tra gli abitanti "pontesani" infatti la tradizione di incontrarsi nelle sue sale, che un tempo furono punto di ristoro anche per i carrettieri e i viandanti come oggi per pendolari e studenti.

*For over a century, and perhaps even longer, the bar San Marco has constantly maintained its role of fulcrum in Ponte di Brenta's social life: still nowadays, in fact, locals traditionally keep on meeting in its halls, which were refreshment stands also for carters and passersby in the past, as well as for commuters and students in our day.*

# Bar Tre Scalini

4

BAR CAFÉ

Via Venezia, 2  
Tel. 0498070489  
www.bartrescalini.it

Chiuso la domenica  
*Closed on Sundays*

Lo storico bar si affaccia sul Piovego, tra i moderni complessi universitari e la sontuosa porta Portello, eretta dove sorgeva il porticciolo che da secoli mette in comunicazione Padova con Venezia per via fluviale.

L'origine del bar Tre Scalini sembra rinviare a inizio Novecento e da allora è sempre stato un punto di riferimento per i frequentatori della zona. Nel secondo dopoguerra gli abitanti vi si radunavano per vedere i programmi di uno tra i primi apparecchi televisivi padovani, negli anni Settanta accompagnò lo sviluppo della vicina Fiera e del mercato ortofrutticolo, oggi gli operai e i viaggiatori fluviali hanno ceduto il posto a studenti e professori della zona universitaria.

*This historic bar overlooks the Piovego Canal, between the modern University complex and the sumptuous Portello arch, erected on the site of the harbour that for centuries has been connecting Venice to Padua by water. The origins of the bar Tre Scalini seem to date back to*



*the beginning of the 20th century, and ever since it has always been a reference point for those visiting the area. In the second post-war period, the inhabitants gathered there regularly to watch one of the first televisions in Padua, in the 1970s it accompanied the development of the nearby vegetable market and the Fair, in our day the river workers and travellers have given way to students and professors of the University in close proximity.*

## In evidenza *Highlights*

Dal 1990 una nuova gestione, condotta da Alessandro Chiarotto e Moreno Fiorin, ha provveduto al rinnovo estetico e funzionale degli ambienti, più accoglienti e adatti alle esigenze di una mutata clientela. Oggi il Tre Scalini ha ampliato la sua attività arrivando a proporre, oltre all'attività del bar, anche un servizio di rinfreschi e catering alimentare.

*Since 1990, under a new management - that of Alessandro Chiarotto and Moreno Fiorin - the place has been renovated from both an aesthetic and functional point of view, so to make it more comfortable and suitable to the needs of a changed clientele. Today, the Tre Scalini bar has expanded its business by proposing, in addition to the bar itself, also a catering and refreshments service.*





# Caffè Bar Margherita

5

BAR CAFÉ

Piazza dei Frutti, 44  
Tel. 049 8760107

Chiuso la domenica  
*Closed on Sundays*

La data di nascita rimane un mistero ma è probabile che l'attività del bar Margherita inizi alla fine dell'Ottocento. Il luogo in cui sorge era infatti uno dei più frequentati della città, presso il "Canton delle busie", sede di contrattazione dei mediatori commerciali e scalo per le merci che giungevano via fiume. Nella "Guida storica biografica artistica illustrata di Padova e dintorni" del Meneghesso (1926) l'esercizio è definito "ritrovo serale signorile ed elegante". Dal 1981 proprietario ne è Ignazio Aggujaro.

*The opening date remains a mystery but it is likely that Bar Margherita's business started in the late 1800s. The place where it stands, in fact, was one of the most popular in the city: it is called "Canton delle busie," that is "the corner of lies", and was home to commercial mediators bargaining and stopover for goods shipped on the river. In the "Historical, artistic, biographical, il-*



*lustrated guide of Padua and its surroundings" by Meneghesso (1926) the café is defined as "stately and elegant evening hangout." Since 1981, its owner is Ignazio Aggujaro.*

## In evidenza *Highlights*

L'esercizio è stato rinnovato e, con le sue sale interne d'inverno e gli ombreggiati tavolini nella stagione calda, in un angolo tra i più suggestivi di Padova ai piedi del duecentesco palazzo della Ragione, è un punto di riferimento sia per i turisti che per i padovani e gli studenti della vicina università.

*The bar has been completely renovated, and thanks to its internal rooms, in winter, and the shaded outside tables, in the hot season, located in one of the most striking corners of Padua, at the foot of 13th-century Palazzo della Ragione, it is a reference point for both tourists and Paduans, as well as students from the nearby university.*





# È Gelato di Ruggero (ex Rocco)

Prato della Valle

Un chiosco in stile liberty occupa oggi il posto in cui, dal 1897, Rocco Pradel e la sua famiglia erano soliti posizionare il loro carrettino di gelati in Prato della Valle, all'angolo con via Umberto I. I Pradel provenivano da Forno di Zoldo, come molti altri storici gelatai, e come un altro zoldano, Ruggero Pieruz, gelataio dall'età di 13 anni: giunto a Padova nel 1962, rilevò l'attività dei Pradel nel 1980 proseguendo la tradizione del buon gelato. Negli anni Novanta fece installare l'attuale chiosco in ghisa, in stile ottocentesco. Sotto l'insegna "È gelato", ma noto ai padovani come "gelateria Rocco", l'esercizio oggi è gestito dal figlio, Gianluca Pieruz.

*A liberty style kiosk stands today in the place where, since 1897, Rocco Pradel and his family used to site their ice-cream cart in Prato della Valle, on the corner with Via Umberto I. The Pradels came from Forno di Zoldo, like many other remarkable ice-cream makers, and also like another fellow citizen, Ruggero Pieruz, ice-cream maker since the age of 13: he arrived in Padua in 1962, and took over Pradel's business in 1980, continuing the tradition of good ice-*

GELATERIA ICE-CREAM PARLOUR



*cream. In the 1990s, he set up the current 19th-century style, cast iron kiosk. Officially called "È gelato" ("It's Ice-Cream") but known among Paduans as "gelateria Rocco," the ice-cream parlour is now managed by his son, Gianluca Pieruz.*

### In evidenza Highlights

Sotto il chiosco dei Pieruz si può ancora gustare il gelato come lo si faceva un tempo: latte fresco, ingredienti naturali e solo frutta fresca. Caratterizza la gelateria la "nafta", classico gelato in bicchiere ricoperto di panna e amarena, in voga tra gli studenti oggi come un tempo, che deve il nome al colore scuro dello sciroppo di amarena. Molto apprezzata è, oggi, anche la "panna in gelo", ricoperta da uno strato di cioccolato.

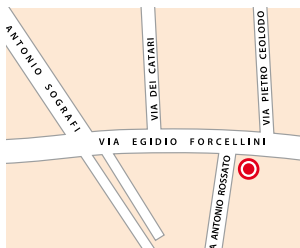
*At the kiosk of the Pieruz family you can still enjoy ice-cream in the traditional style: fresh milk, only natural ingredients and fresh fruit. Don't miss the typical "nafta," a classic ice-cream in a glass covered with cream and black cherry, popular among students, today as in the past, which owes its name to the dark colour of cherry syrup. Even the "panna in gelo", a frosted cream topped with chocolate syrup, is very popular nowadays.*

# Pasticceria Estense

7

Via Forcellini, 76  
Tel 049 755914

Chiuso martedì  
Closed on Tuesdays



La Pasticceria Estense è un vero presidio della tradizione pasticceria veneta e italiana fin da quando Egidio Luni, padre di Mastro Paolo, trasferì nel 1959 la sua grande passione per l'arte della pasticceria da Este a Padova. Nel laboratorio di via Forcellini la qualità e la bontà autentica ottennero immediati consensi, tanto da essere riconosciuta e premiata in più occasioni da autorità nazionali e internazionali. Oggi nel laboratorio Estense la tradizione e la modernità convivono armoniosamente come tutta la famiglia Luni, dal Cav. Paolo Luni al figlio Francesco. I migliori ingredienti vengono selezionati, lavorati, miscelati con maestria, fino a dare forma a un'incredibile varietà di prodotti, pronti a deliziare i palati più golosi. Grazie al dolcissimo connubio di tradizione e innovazione, l'atmosfera che si respira nella Pasticceria Estense, che dal 2006 ha aggiunto un angolo di caffetteria dove sostare in un'atmosfera di relax, non è poi così diversa da quella del laboratorio artigianale del 1959.

*The Pasticceria Estense is a true milestone of Venetian and Italian pastry tradition, since Egidio Luni, father of Master Paolo, moved his passion for the art of pastry from Este to Padua, in 1959. In the laboratory of Via Forcellini, quality and authentic excellence gained immediate acclaim, so as to be recognized and repeatedly*

PASTICCERIA CONFECTIONERY



*awarded by national and international authorities. Today, in the Estense laboratories, tradition and modernity coexist harmoniously as well as the whole Luni family, from "cavaliere" Paolo Luni to his son Francesco. The best ingredients are selected, processed, mixed with mastery, to give form to an incredible range of products, ready to delight the most gluttonous customer. Thanks to the sweetest blend of tradition and innovation, the atmosphere you breathe at Pasticceria Estense, which since 2006 has added a cafe corner where one can enjoy a relaxing stop over, is not very different from that of the handicraft workshop of 1959.*

## In evidenza Highlights

L'amore per la tradizione e per la bontà autentica hanno ispirato Mastro Paolo Luni ad aprire nel 1999 un secondo laboratorio, il Biscottificio Estense, piccolo "tempio del gusto e della tradizione" destinato alla sola produzione di prodotti dolciari tipici veneti (Zaleti, Pazientini, Amaretti, Pevarini, Buranelli, etc.), realizzati secondo le segrete ricette della famiglia Luni.

*Love for tradition and genuine excellence inspired Master Paolo Luni to start a second laboratory in 1999, the Biscottificio Estense, a small "temple of taste and tradition" destined only to the production of typical Venetian confectionery products (Zaleti, Pazientini, Amaretti, Pevarini, Buranelli, etc.) made in accordance with the Luni family's secret recipes.*

# Al Moretto

8

TRATTORIA RESTAURANT

Via Madonna della Salute, 82  
Tel. 049 611389

Chiuso la domenica  
Closed on Sunday



La nota trattoria di Mortise, attiva dal 1963, deve il nome al grande busto di "moro" in gesso, con scudo e lancia, che un tempo faceva bella mostra all'esterno del locale e che oggi è conservato in una sala. Prima di essere un ristorante, "Al Moretto" era un bar conosciuto da tutti per il gioco delle bocce. Nel 1986 Giancarlo Ceccato, che aveva già lavorato in un'altra trattoria frequentata da bocciafili, rilevò l'attività e la trasformò in un vero e proprio ristorante, oggi gestito dai figli Mara e Stefano.

*This renowned trattoria in Mortise, open since 1963, owes its name to the great "Moorish" plaster bust, with shield and lance, once on display outside the place, and which today is kept in one of*



*its rooms. Before being a restaurant, "Al Moretto" was known as a bar for bowls games. In 1986, Giancarlo Ceccato, who had previously worked at another trattoria frequented by bowlers, took over the business and turned it into a real restaurant, today managed by his children Mara and Stefano.*

## In evidenza Highlights

Al giorno d'oggi lo sport delle bocce si gioca non nei bar ma nei centri sportivi, così le piste vuote del Moretto si sono trasformate in un'ampia sala. Bocce e boccini hanno lasciato il posto a piatti rigorosamente casalinghi, una cucina tipica attenta ai prodotti stagionali e che al venerdì, si arricchisce di pesce fritto, baccalà e non solo, al sabato propone serate gastronomiche a tema e altri eventi.

*Bowls is no longer played at bars, as sporting centres are used nowadays; therefore, the vacant courts of the Moretto have been turned into a large restaurant room. Bowls and jacks have left their place to thoroughly homemade dishes, an attentive traditional cuisine based on seasonal products which gets richer, on Fridays, with fried fish, dried cod and more, and proposes themed evenings of good food, and other events, on Saturdays.*

# Antica Osteria Dal Capo

9

RISTORANTE RESTAURANT

Via degli Obizzi, 2  
Tel. 049 663105

Chiuso la domenica sera e il lunedì a pranzo  
*Closed on Sundays and  
only lunch on Mondays*



Un capo tranviere in pensione della società Veneta aprì nel 1936 una miscita di vini in uno storico palazzo a pochi passi da piazza Duomo. È questa, forse, l'origine dell'Osteria Dal Capo. Nel dopoguerra la famiglia Bordin Attilio affiancò alla miscita l'offerta di "spunceti" (assaggi).

*In 1936, an ex-rail guard for the train operator Società Veneta, started a wine shop in a historical building just a few steps away from Piazza Duomo. This is, perhaps, the origin of Osteria Dal Capo. In the post-war period, Attilio Bordin, who managed the business with his family, began providing "spunceti" (appetizers) along with the serving of wine.*

## In evidenza Highlights

La cucina dell'osteria propone piatti della tradizione locale e veneta, golose ricette come il coniglio alla padovana, la trippa di baccalà, i gnocchi di ricotta di Borgoforte, zuppe di pesce e di funghi servite in pagnotte, con particolare attenzione ai prodotti e alle primizie del territorio.

*The Osteria serves traditional local and Venetian dishes, delicious recipes like Paduan style rabbit, salt cod tripe, gnocchi of ricotta cheese from Borgoforte, fish soup and mushrooms soup served in loaves of bread, with particular attention to the selection of ingredients and seasonal products of the territory.*



# Antica trattoria Bertolini

Via Altichiero 162  
Tel. 049 600357  
www.bertolini1849.it

Chiuso il venerdì sera e il sabato  
Closed on Friday evenings and Saturdays



Pietanze e gusti tipici della cucina veneta come la pasta e fagioli e risotti di stagione, carni e pesce, attendono i clienti della storica trattoria Bertolini di Altichiero. Un locale che fu avviato nel lontano 1849 da Gio Batta Bertolini, discendente secondo la tradizione da un principe austriaco - von Berthold - stabilitosi nella zona nel secolo XII. Molti ricordano l'ottima cucina di Gino Bertolin e della moglie Luigia a metà Novecento: ai loro figli, Antonio e Giorgio, si deve invece la trasformazione della trattoria in vero ristorante, che ottenne riconoscimenti anche dall'Accademia italiana della cucina. Oggi il locale è ancora condotto da Giorgio, dalla moglie Annarosa e dal figlio Matteo (sesta generazione), conta 130 posti a sedere, un giardino estivo e un residence alberghiero ai piani superiori.

Dishes and typical flavours of Venetian cuisine, such as pasta and beans and seasonal risotto dishes, meat and fish, await customers at the trattoria Bertolini, located in the district of Altichiero. A dining place started in 1849 by Gio Batta Bertolini, descendant, according to tradition, of an Austrian Prince - von Berthold - settled in the area in the 12th century. Many people bear in mind the excellent cuisine that Gino Bertolin and his wife Luigia, used to dish up in mid 20th century: how-

RISTORANTE RESTAURANT



ever, their sons, Antonio and Giorgio, owe the merit of having transformed the trattoria in a real restaurant, which has also been receiving awards from the Accademia italiana della cucina. Today, the place is still managed by Giorgio, his wife Annarosa, and son Matteo (sixth generation); it features 130 seats, a summer garden and a hotel residence on the upper floor.

## In evidenza Highlights

La trattoria Bertolini, con la sua struttura ad archi tipica delle case coloniche, era riferimento importante per mercanti e viandanti che percorrevano, con i loro carretti, la strada da Padova verso Bassano e la Valsugana. Un luogo di sosta in una località storica, la "Crose", a pochi metri dal Brenta, dove da tempo immemorabile è piantata una croce (l'attuale è in legno di tek) e dove si faceva sagra costruendo un passaggio di barche sul fiume. Qui faceva fermata il trenino per Piazzola che, nei fine settimana, portava i padovani a rinfrescarsi nelle spiaggette lungo il Brenta.

The trattoria Bertolini, with its arched structure typical of farmhouses, was an important reference point for merchants and wayfarers who, riding their carts, covered the road linking Padua to Bassano and the Valsugana road. A stopover in a historic location, the "Crose," just a few metres from the Brenta river where, since immemorial time, a cross is planted (currently made of teak) and where it was customary to set up a fair, by building passageways on the River using boats. Here, the train towards Piazzola stopped, which on weekends took Paduans to freshen up on the small beaches along the Brenta.

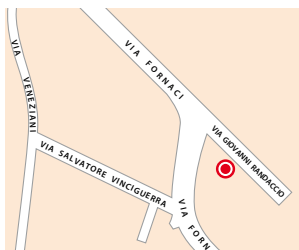
# Dotto di Campagna

11

RISTORANTE RESTAURANT

Via Randaccio, 4  
Tel. 049 625469  
www.hotelsagittario.com

Chiuso domenica sera e lunedì  
Closed on Sunday evenings and Mondays



## In evidenza Highlights

Da oltre un secolo la passione e la dedizione nel proporre una cucina ispirata ai sapori tradizionali e la particolare cura nel scegliere prodotti stagionali e di qualità, fanno del ristorante Dotto di Campagna il sicuro punto di riferimento per i buongustai e gli amanti del piatto genuino. La lunga tradizione culinaria, la grande esperienza degli chef e l'alta qualità dei prodotti utilizzati sono i cardini che lo rendono da anni uno dei migliori ristoranti della città. Un esempio dei piatti? La pasta e fagioli alla padovana, i bigoli con le tre salse, la zuppa di funghi, il carrello dei bolliti e degli arrostiti, il baccalà alla veneta e la trippa alla parmigiana.

*For over a century, the passion and dedication being put into proposing a cuisine inspired by traditional flavours, and the particular care in choosing quality, seasonal products, make the restaurant Dotto di Campagna a definite point of reference for gourmets and lovers of genuine dishes. A long-standing culinary tradition, the great experience of chefs, and the high quality of the products used, are the keystones that have long made it one of the best restaurants in town. An example of the proposed dishes?*

*Paduan pasta and beans, "bigoli" with three sauces, mushroom soup, roast and boiled meat trolley, dried salted cod Venetian style, and tripe a la Parmigiana.*

Le origini di questa celebre trattoria si perdono nell'Ottocento, quando - secondo ricordi tramandati da ben sette generazioni di gestori della famiglia Roverato - gli austriaci vi venivano a pranzare in calesse. Misterioso è anche il nome, Dotto: si favoleggia di un oste "colto" per essere stato in seminario, o della sosta di alcuni astronomi venuti a osservare una cometa. L'attuale ristorante fu invece aperto nel 1973 negli spazi attuali, un ambiente elegante che d'estate si trasforma anche in un suggestivo giardino.

*The origins of this famous trattoria are lost in the 19th century, when - according to memories passed from seven generations of the Roverato family managers - the Austrians used to arrive on their gigs to have lunch there. Also the name, Dotto ("Erudite"), is shrouded in mystery: maybe it is due to the presence of a "learned" innkeeper who had pursued a seminary education, or perhaps to the stopover of some astronomers who had come to observe a comet. However, the actual restaurant was opened in 1973 where it still stands today, an elegant place that turns into a charming garden during the summer.*



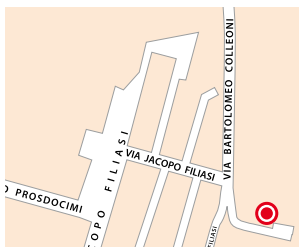
# Grotta Azzurra

12

RISTORANTE RESTAURANT

Via Colleoni, 49  
Tel. 049 756380

Chiuso la domenica  
*Closed on Sundays*



I piatti della tradizione padovana che è raro trovare altrove sono la specialità di Oscar e Betty Benetello, che dal 1992 gestiscono questa splendida trattoria degna di essere visitata, non troppo lontana dal centro della città. Un locale nato dalla fiaschetta aperta nel 1961 da Agostino Bettella e poco dopo trasformato in osteria. E scelta subito da artisti e universitari per le loro serate goliardiche, oggi come allora, magari all'aperto d'estate sotto la fresca pergola del raro vitigno "baco".

*Traditional Paduan dishes, rarely found elsewhere, are Oscar and Betty Benetello's specialty food, who run the business since 1992; an impressive trattoria, well worth a visit, not*



*too far from the city centre. It was derived from the retail wine shop opened by Agostino Bettella in 1961, and shortly afterwards transformed into a tavern. And immediately chosen by artists and academics for their student evenings, now as then, maybe outdoors in summer, under the cool pergola covered with rare "Baco" grape vines.*

## *In evidenza Highlights*

Molti sono i piatti che la Grotta Azzurra offre nel suo menù, tra cui «bigoi in salsa», spezzatino di musso, seppie in tocio, tripe e, quando è stagione, moeche fritte. "Questa xe na trattoria dove se magna, se beve, se tocia e se ciucia", è il motto scritto del locale, ricavato in una casa colonica del tempo che fu, le cui pareti interne sono impreziosite da travi a vista, grandi dipinti di Paolo Capovilla e quadri di pittori ospiti abituali.

*The Grotta Azzurra menu features many dishes, including «bigoi in salsa», donkey stew, cuttlefish "in tocio," tripe, and, when in season, fried soft-shell crabs. "This is a trattoria where you eat, you drink, you sop up and suck up," is the written motto of the restaurant, housed in an ancient farmhouse, whose inner walls are embellished by exposed beams, large paintings by Paolo Capovilla and paintings by painters that are regulars at the place.*

# Nane della Giulia

13

Via Santa Sofia, 1  
Tel. 049 660742

Chiuso il lunedì  
*Closed on Mondays*

La prima licenza per l'esercizio di una trattoria con cucina risale al 1870 ma poco altro si sa delle origini di questo locale, giustamente famoso tra i padovani. Negli anni Sessanta fu preso in gestione da "Nane", ovvero Giovanni, forse marito di una certa Giulia, da cui prese il nome. L'osteria-trattoria da sempre serve piatti popolari, come "pasta e fasoì": una tradizione di cucina genuina a cui si sono ispirati, dal 1994, anche i nuovi titolari, che servono pietanze della cucina veneta accanto a ricette originali, attenti agli alimenti stagionali e a "km 0".

*The first licence for starting a trattoria with kitchen dates back to 1870, but little else is known about the origins of this place, reasonably famous amongst Paduans. In the 1960s, it was tak-*



RISTORANTE RESTAURANT



*en in by "Nane," that is, Giovanni, perhaps husband of Giulia, from whom it took its name. Ever since, this inn & trattoria, serves popular dishes such as "pasta e fasoì:" a tradition of genuine cuisine which has inspired, since 1994, also the new owners, who serve dishes of Venetian cuisine along with original recipes, carefully selecting seasonal and local products.*

## In evidenza Highlights

La trattoria ha sede accanto al trecentesco edificio che al piano superiore ospita la Scuola della Carità, legata al vicino convento di San Francesco e all'antico ospedale cittadino, splendidamente affrescata. Nel locale si conservano ancora tavoli originali di fine Ottocento in una struttura con copertura a volta unica e ribassata. Spesso accoglie mostre di pittura di artisti locali.

*The trattoria is located next to the 14th-century building that houses, on the upper floor, the wonderfully frescoed School of Charity, linked to the nearby Convent of St. Francis and the old city hospital. The trattoria still preserves original tables dating back to the late 19th century, in a structure featuring a single, lowered vaulted ceiling. It often hosts exhibitions of paintings by local artists.*

# *Il Grottino*

14

RISTORANTE PIZZERIA RESTAURANT PIZZERIA

Via del Santo, 23  
Tel. 049 664176

Chiuso il mercoledì  
*Closed on Wednesdays*

**D**a rosticceria a uso degli studenti universitari a rinomata trattoria: è la storia de "Il Grottino" di via del Santo, aperta dal 1952. In origine occupava solo una parte dell'attuale trattoria, eppure sfornava centinaia di pasti al giorno, e solo negli anni Sessanta si ampliò aggiungendo una nuova sala. Oggi il locale, gestito da Mirko De Rossi con la moglie Daniela e la figlia Cinzia, offre cucina tipica veneta di qualità a un ottimo prezzo. Alle pizze si affiancano proposte come il baccalà, il fegato alla veneziana o le moeche, senza dimenticare i piatti storici degli studenti, il pasticcio di carne e le tagliatelle con i piselli.

*From rotisserie for students to renowned trattoria: this is the story of "the Grottino," in via del Santo, open since 1952. Originally, it occupied only a part of the current trattoria, yet it churned out hundreds of meals every day, and only in the 1960s it expanded by*



## *In evidenza Highlights*

L'edificio di via del Santo dove ha sede Il Grottino, di fronte a prestigiose sedi universitarie come Scienze Politiche, era parte dell'antico complesso dell'ospedale San Francesco, attiguo all'omonimo convento. Durante la recente ristrutturazione del locale si è scoperta l'esistenza di un accesso diretto all'ex ospedale, prossima sede di un importante museo della medicina.

*The building in via del Santo, where the Grottino is located, opposite to prestigious universities such as the Faculty of Political Sciences, was part of the old St. Francis Hospital complex, adjacent to the homonymous convent. During the recent renovation of the premises was discovered a direct access to the former hospital, which is going to become an important medicine Museum.*

*adding a new room. Today, managed by Mirko De Rossi, his wife Daniela and daughter Cinzia, it offers typical quality Venetian cuisine at a very good price. Along with pizzas, the trattoria serves dishes such as codfish, Venetian style liver or "moeche" (small soft-shell crabs) as well as historic students' dishes, meat pie and tagliatelle pasta with peas.*

# La Lanterna

15

RISTORANTE PIZZERIA RESTAURANT PIZZERIA

Piazza dei Signori, 39  
Tel. 049660770

Chiuso il giovedì  
*Closed on Thursdays*

A portare la vera pizza napoletana a Padova pare sia stato Mario Zanchi, un commerciante di tessuti thienese che frequentava spesso Napoli per lavoro. Era il 1953 e, da buon imprenditore, lo Zanchi decise di importare in Veneto questo piatto gustoso facendo arrivare un pizzaiolo, Gennaro (al secolo Mario Bali), e aprendo un locale in piazza dei Signori. Fu subito un successo e per entrare nel locale c'era la ressa. Nel 1956, durante la festa delle matricole universitarie, furono infornate ben 1500 pizze. Dal 1981 La Lanterna è gestita dal salernitano Antonio Ruggiero, che assieme al figlio Mario prosegue la tradizione della buona pizza.

*It is said that Paduans got to know the real Neapolitan pizza thanks to Mario Zanchi, a fabric merchant from Thiene, who often travelled to Naples on business. The year was 1953 and, as a good entrepreneur, Mr. Zanchi decided to import this tasty dish to Veneto, inviting a pizza maker, Gennaro (real name, Mario Bali), and opening a pizzeria on Piazza dei Signori. It was immediately a great success, in so much as that it was necessary to queue to get in. In 1956, during the college freshers' party, as many as 1500 pizzas were baked. Since 1981, La Lanterna is managed by Antonio Ruggiero, from Salerno, who along with his son Mario continues the tradition of good pizza.*



## In evidenza *Highlights*

La Lanterna propone ben settanta tipi di pizze a listino, tra cui la tradizionale pizza "alla napoletana", ossia piccola di diametro con bordo alto, e una varietà di piatti alla carta: cibi tipici sia veneti che salernitani, a base di carne e di pesce. Nella stagione, da marzo a settembre, è possibile pranzare e cenare sui tavolini disposti sulla splendida piazza.

*The Lanterna has 70 varieties of pizzas on its menu, including the traditional pizza "a la Napoletana," that is, small in diameter and bearing a raised edge, and a range of a la carte dishes: typical dishes from Veneto and Salerno, based on meat and fish. When the weather is good, from March to September, you can dine outdoors, at the tables set up on the superb Piazza.*



# Marechiaro

16

PIZZERIA RISTORANTE PIZZERIA RESTAURANT

Via Manin, 37  
Tel. 049 8758489

Chiuso il lunedì  
*Closed on Mondays*

La famiglia Mandara, originaria di Salerno, gestisce la pizzeria Marechiaro dal 1964: nello stesso stabile esisteva una trattoria denominata «Alle due vecchie». Federico Mandara, capostipite del ramo padovano, è oggi affiancato dai figli Giulio e Giovanni. Negli attuali 80 posti a sedere della trattoria pizzeria Marechiaro, in un ambiente ospitale e cortese, si servono pizze e specialità tipiche meridionali, come gli squisiti dolci e la pasta fatta in casa.

*The Mandara family, from Salerno, manages the pizzeria Marechiaro since 1964: in the same building there was a trattoria called «Alle due vecchie.» Federico Mandara, founder of the Paduan branch, is currently*



*assisted by his sons Giulio and Giovanni.*

*At the 80 seats of the trattoria & pizzeria Marechiaro, in a welcoming and courteous atmosphere, are served pizzas and typical southern specialities, including exquisite desserts and homemade pasta.*

#### *In evidenza Highlights*

In pieno centro storico di Padova, Marechiaro riserva piacevoli sorprese non solo gastronomiche. Nel corso di una ristrutturazione fu recuperato il soffitto a volte, in mattoni faccia a vista. Si è ipotizzato che in epoca medioevale fosse parte di una stradina porticata d'accesso a via dei Soncin. Il magazzino poteva invece essere un ex macello, che l'antico nome della via, Beccalerie, sembrerebbe avvalorare.

*Right in the historical centre of Padua, Marechiaro reserves pleasant surprises not only related to food. Over the course of a renovation, the vaulted ceiling, with unplastered bricks, was recovered. It is theorized that in medieval times, this was part of a narrow porticoed street accessing Via dei Soncin. The stock room should have been, instead, a former abattoir; an outlook which seems to be supported by the ancient name of the street, Beccalerie (dialectal form for "butcheries.")*



# Pizzeria Orsucci

17

PIZZERIA PIZZERIA

Corso Vittorio Emanuele II, 18  
Tel. 049 8759313

Chiuso il giovedì  
Closed on Thursdays

Nel 1922 il giovane Renato Orsucci, nato ad Altopascio, sulle colline attorno a Lucca, aprì un negozio di castagnaccio in Corso Vittorio Emanuele II a Padova, città dove era giunto per fare il servizio militare. Oltre che con il tradizionale dolce toscano a base di farina di castagne, tipico della stagione autunnale, Renato si cimentava anche con i gelati che poi rivendeva in un chiosco ambulante in



## In evidenza Highlights

Oggi come un tempo, Orsucci sforna pizze e castagnaccio 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, 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 bruschetta toscana realizzata solo con pane e olio d'oliva.

*Today as in the past, Orsucci bakes pizza and Castagnaccio in the typical moulds called "testi", traditionally used in the areas between the Apennines and the Tyrrhenian Sea. The exquisite products are sold as in the past: wrapped in tissue paper and then enveloped in other branded sheets with the name of the place. Another specialty that you can find at the shop is the "fettunta," a Tuscan bruschetta consisting of a simple slice of bread and olive oil.*

Prato della Valle. La pizza arrivò solo qualche anno dopo e fu un successo, tanto che viene proposta ancora oggi dal nipote del fondatore, Marco Orsucci e la moglie Paola.

*In 1922, the young Renato Orsucci, born in Altopascio, on the hills around Lucca, started a "Castagnaccio" shop in Corso Vittorio Emanuele II in Padua, the city where he had come to do his military service. In addition to the traditional Tuscan cake, made with chestnut flour, typical of the autumn season, Renato also ventured in making ice-cream, which he used to resell at a kiosk in Prato della Valle. Pizza came only a few years later and it was a success, so much so that today it's still proposed by the founder's grandson, Marco Orsucci, and wife, Paola.*



Prato della Valle, 51  
Tel. 049 663803

Chiuso il lunedì  
*Closed on Mondays*

Una «trattoria e birreria» sotto l'insegna Al giardinetto esisteva in Prato della Valle già nel 1904, ma era di certo più antica. Fu gestita per oltre 70 anni dalla famiglia Pastore, mentre dal 1988 alla guida del locale c'è Francesco Filimbeni, a cui si deve il nuovo nome, "Zairo", che ricorda l'antico teatro satirico che qui sorgeva e le cui pietre furono riutilizzate per sistemare la vicina basilica di Santa Giustina e costruire il ponte di Rialto a Venezia. Lo Zairo odierno è invece un punto di riferimento della ristorazione padovana dove gustare, in un'atmosfera evocativa, specialità internazionali, piatti pugliesi e ottime pizze.

*The «trattoria and beer-garden»  
Il Giardinetto existed in Prato della Valle as early as 1904, but was certainly older. It was run for over 70 years by the Pastore family, while since 1988 the business is managed by Francesco Filimbeni, to whom we owe the new name, "Zairo," which recalls the ancient satirical theatre that stood here and whose stones were reused to*



*repair the nearby basilica of Santa Giustina and build the Rialto Bridge in Venice. However, the modern Zairo is a Paduan landmark restaurant, where to taste international specialities, dishes from Apulia and excellent pizza in an evocative atmosphere.*

#### In evidenza *Highlights*

La ristrutturazione dell'edificio voluta da Filimbeni ha permesso il recupero di particolari architettonici della chiesetta di San Leonino, esistente fino all'Ottocento. Di quest'antico fabbricato rimangono visibili nel ristorante l'ingresso principale, le tre navate delimitate da colonne e un affresco del 1673. Nello stesso complesso architettonico su cui insiste il ristorante nacque nel maggio 1853 la poetessa Vittoria Aganoor.

*The renovation of the building commissioned by Filimbeni, has allowed the recovery of architectural details of the Church of San Leonino, dating back to the 18th century. You can admire some elements of this ancient building inside the restaurant, including the main entrance, the three naves delimited by columns, and a fresco dating back to 1673. In the same complex of buildings which houses the restaurant, in May 1853 was born the poet Vittoria Aganoor.*



# Casa del Parmigiano

19

GASTRONOMIA GASTRONOMY

Sotto il Salone, 51  
Tel. 049 8763014

Infinita sono le delizie della gastronomia che si possono trovare «sotto il Salone», e alla Casa del Parmigiano non mancano di certo. Dal 1947, quando i coniugi Rina ed Enrico Darecchio, originari del parmense, portarono nella bottega di soli 20 metri quadri i saporiti formaggi della loro regione. Tra tutti il parmigiano-reggiano stagionato, all'epoca poco diffuso in città e che i padovani impararono a conoscere anche grazie ai Darecchio. A continuare la tradizione oggi ci pensa il loro genero, Roberto Carpanese, che, affiancato dalla famiglia, propone sul bancone oltre 160 varietà casearie.

*Endless gastronomic delights can be found «under the Salone» (the great hall of Palazzo della Ragione,) and Casa del Parmigiano is not an exception in this sense. Since 1947, when Rina and Enrico Darecchio, from Parma, conveyed their tasty regional cheeses in the 20 square metres shop. Including*



*the ripened Parmigiano-Reggiano cheese, not much diffused in the city at that time, and which Paduans learned to know thanks to the Darecchios.*

*Their tradition is currently continued by their son-in-law, Roberto Carpanese, who, sided by the family, proposes over 160 types of cheese on the counter.*

## In evidenza Highlights

Pochi, tra i clienti del mercato coperto sotto il duecentesco Salone della Ragione, non conoscono Roberto Carpanese, un appassionato in grado di riconoscere il miglior parmigiano-reggiano dal suono del martelletto sulla forma. La battuta sempre pronta, è un autentico personaggio delle Piazze ed è frequente vederlo a bordo del suo triciclo con cassone, colmo di prelibate mercanzie per il suo negozio.

*Among the customers of the covered market under the 13th-century Salone della Ragione, just a few don't know Roberto Carpanese, an aficionado capable of identifying the best Parmigiano-Reggiano cheese by tapping the wheel at various points. Always ready with one of his jokes, he's a genuine character of the "Squares" and you can frequently see him aboard his tipper tricycle, filled with delicious products for his shop.*

# La Casalinga

20

GASTRONOMIA GASTRONOMY

Via Aspetti, 253  
Tel. 049 600501

Chiuso nei pomeriggi di lunedì, martedì e mercoledì

*Closed on Monday, Tuesday and Wednesday afternoons*



*who have remained faithful to their father's philosophy based on the genuineness of products, thus refining the offer of fresh stuffed pasta of any kind.*

Sono passati 50 anni da quando, nel 1961, dopo un lungo apprendistato nel pastificio bolognese Smaniotto (allora "sotto il Salone"), Guglielmino Gino Elardo avviò un proprio laboratorio in via Bono da Ferrara, poco dopo trasferito in via Aspetti nella sede attuale. La pasta, allora come ancora oggi, è rigorosamente artigianale benché dal 1997 l'attività sia condotta dai figli Alberto ed Elisabetta, che hanno mantenuto la filosofia del padre basata sulla genuinità dei prodotti, affinando la proposta di paste fresche farcite di tutti i tipi.

*50 years have passed since 1961, when, after a long apprenticeship at the Bolognese pasta factory Smaniotto (at the time "under the Salone," the great hall of Palazzo della Ragione,) Guglielmino Gino Elardo started his own workshop in via Bono da Ferrara, moved, shortly after, to Via Aspetti, its current location. His pasta, then as today, is strictly hand-made, although since 1997 the business is run by his children Alberto and Elisabetta,*

## In evidenza Highlights

Il segreto dei prodotti del pastificio La Casalinga sono gli ingredienti, sceltissimi: tortellini, ravioli, agnolotti, cappelletti, ma anche gnocchi e i cortinesi "casunziei", sono realizzati con materie prime e non con semilavorati. Formaggi, carni e verdure per i ripieni sono per lo più a chilometri zero.

La pasta è passata a mano al cilindro e il risultato si sente: non a caso sono molti i ristoranti veneti che qui si riforniscono di prodotti dal sapore unico.

*The secret of La Casalinga's products is the careful selection of ingredients: the several varieties of stuffed pasta, such as tortellini, ravioli, agnolotti, cappelletti, and also gnocchi and Cortina's "casunziei," are made with raw materials rather than semi-processed products. Cheese, meats and vegetables for fillings are mostly local products.*

*The dough is hand rolled down the cylinder and you can sense the difference: it's not for nothing that many Venetian restaurants want these uniquely flavoured products in their kitchens.*

# Al due catini d'oro

21

DROGHERIA GROCERY

Piazza dei Frutti, 46  
Tel. 049 8750623

Chiuso il lunedì mattina  
*Closed on Monday mornings*

La storica drogheria è la più antica attività commerciale della città ancora esistente. Sorge ai piedi della "torre dell'Angelo", nel cantone detto "delle busie" (bugie) perché fu luogo di contrattazione di mediatori commerciali. Il nome ricorda invece i piatti della bilancia (in dialetto "caini", catini), un tempo appesa all'esterno del negozio a indicare l'equità dei prezzi applicati.

Già nel febbraio 1775 la famiglia Mangilli ricevette dal Comune la concessione del portico, poi chiuso, per farne un negozio. Nell'Ottocento l'attività passò alla famiglia Dal Zio, e dal 1970 a Rino Zecchin e al figlio Massimo.

*This historic grocery store is the oldest, still existing business in the city. It lies at the foot of the "torre dell'angelo" ("the Angel's Tower"), in the canton said "of the busie" ("lies") being a past negotiation venue for commercial mediators. The name recalls, instead, the plates of the balance scale (in dialect "caini," plates) which was once hung outside the shop to indicate*



*the fairness of the prices applied. Already in February 1775, the Mangilli family received the concession of the portico from the Municipality, then enclosed to open a shop. In the 19th century, the business was taken over by the Dal Zio family, and since 1970, by Rino Zecchin and his son Massimo.*

## In evidenza *Highlights*

Attrattiva del negozio sono i mobili, gli scaffali d'epoca, i magazzini ricavati nelle stanze medievali (si narra che in questa torre Ezzelino tiranno non esitasse a fare uccidere in modo crudele i propri prigionieri), ma soprattutto i prodotti venduti dalla drogheria, articoli di alta qualità, spesso introvabili altrove, come le spezie vendute a peso o le "concie", preparati alimentari realizzati con miscele di spezie.

*The major attractions of the shop are the furniture and epoch shelves, the warehouses made in the medieval rooms (it is said that in this tower the tyrant Ezzelino did not hesitate to put to death in harsh ways his prisoners,) and especially the products retailed at the grocery, high quality products, often unavailable elsewhere, as the spices sold by weight or the "concie", food preparations made with spice blends.*



# Drogheria Preti

22

Prato della Valle, 26  
Tel. 049 8750970  
www.drogheripreti.com

Chiuso il lunedì mattina  
*Closed on Monday mornings*

**A**ll'angolo tra Prato della Valle e via Belludi si incontra questo piccolo negozio dove si ritorna a ritroso nel tempo. La drogheria conserva infatti gli arredi d'epoca ottocenteschi, quando i locali erano occupati da una farmacia, trasferitasi negli anni Trenta al lato opposto della strada. Vetrine, armadi e scaffali sono riempiti da spezie sfuse, salse in barattolo, saponette, profumi e aromi d'un tempo. Anche i serramenti sono d'epoca, mentre l'insegna è quella della drogheria avviata nel 1936 da Giuseppe Preti, produttore e commerciante di oli, saponi e affini ad Altichiero.

**A**t the corner between Prato della Valle and Via Belludi, one comes across this small shop, which leads back in time. The grocery store, in fact, retains 19th-century period furnishing, when the premises were occupied by a pharmacy, which in the 1930s moved on the opposite side of



## DROGHERIA GROCERY



*the street. Showcases, cabinets and shelves are filled with loose spices, sauces in jars, bar soaps, perfumes and aromas of the past. Even the doors and windows are vintage, while the sign is that of the grocery store started in 1936 by Giuseppe Preti, producer and dealer of oils, soaps and similar, in the Altichiero district.*

### In evidenza *Highlights*

Tempio di ricordi, sapori e profumi, la Drogheria Preti è una sorta di piccolo museo di come si viveva e lavorava in città nella prima metà del secolo scorso. Dal 1999 Daniele Bettella, che ha rilevato la drogheria, ne è divenuto il custode. Per il modo encomiabile in cui conduce tuttora l'attività di «drogheria storica padovana» è stato insignito nel 2007 del titolo di «Padovano eccellente».

*Temple of memories, flavours and fragrances, the Drogheria Preti is a small museum of how people lived and worked in the city in the first half of the last century. Since 1999, Daniele Bettella, who took over the grocery store, has become its keeper. For the commendable way in which he still today runs the business of this «historic grocery store of Padua» he was invested, in 2007, with the title of «Excellent Paduan.»*

# Coltelleria Valesio Eugenio

COLTELLERIA CUTLERY

Via Gorizia, 8  
Tel. 049 8762692

Chiuso il lunedì mattina  
*Closed on Monday mornings*

Venivano da Paularo, nella Carnia, i migliori arrotini italiani. E da lì giunse a Padova nel 1929, dopo aver lavorato in Austria a Graz, anche Eugenio Valesio. Questi aprì un laboratorio artigiano di affilatura e commercio di coltelli in via Gorizia, a pochi passi dal negozio portato avanti dal figlio, pure lui di nome Eugenio, e oggi dai nipoti Paolo e Stefano. Sarti, barbieri, casalinghe, ma anche chirurghi erano i clienti di questo storico laboratorio. Ai Valesio continuano ad affidare le loro lame numerosi chef di alto livello, provenienti da tutta Italia.

*The best Italian knife sharpeners came from Paularo, in Carnia. And from there came to Padua also Eugenio Valesio, in 1929, after having worked in Graz, Austria. He opened a knife retail and sharpening workshop in Gorizia, a short walk from the shop run by his*



*son, also named Eugenio, and now managed by his nephews Paolo and Stefano. Tailors, barbers, housewives, and even surgeons were customers of this historic laboratory. Many high-level chefs from all over Italy continue entrusting their knives to the Valesios.*

## In evidenza *Highlights*

I Valesio fanno del loro lavoro una passione e ancora oggi cercano di persona, lungo i torrenti della Carnia, le migliori pietre molari, così come hanno fatto generazioni di arrotini. Un mestiere «povero» ma di cui c'è necessità ancora oggi, benché il negozio di via Gorizia abbia dovuto adattarsi ai tempi e, oltre al laboratorio di affilatura, oggi proponga la vendita di coltelli anche da collezione e articoli casalinghi.

*The Valesios' work is all about passion, and still today they seek out the best molar stones along Carnia's streams, as customary among past generations of knife sharpeners. A «humble» craft, but still necessary today, although the shop in Via Gorizia has had to adapt to the times and therefore, in addition to the sharpening service, now it also retails collectible knives and household items.*



# Griggio coltelleria

24

COLTELLERIA CUTLERY

Piazza Eremitani 23  
Tel. 049 8755733

Chiuso il lunedì mattina  
*Closed on Monday mornings*

L'attività di affilatura utensili che da quarant'anni è presente in piazza Eremitani fu avviata nel 1970, nel luogo dove si trova ancora oggi, da Primo Griggio. Dopo alcuni anni passati da apprendista a imparare questo mestiere tipicamente artigiano, Primo decise infatti in quell'anno di aprire un proprio negozio e laboratorio. Ad aiutarlo si è aggiunto negli anni Novanta il figlio Mariano, che dal 2006 è titolare dell'attività, portata avanti sotto l'esperta supervisione del padre.

*The tool sharpening business that for forty years has been located in Piazza Eremitani, was started in 1970, there where it still stands today, by Primo Griggio. After a few years spent as an apprentice to learn this typical crafting profession, in fact, in that same year Primo decided to start his own shop and laboratory. In the 1990's, his son Mariano joined to help him; since 2006, Mariano is the new owner, and carries out the*



*business under the expert supervision of his father.*

## In evidenza Highlights

L'attività della coltelleria Griggio oggi si è ampliata e spazia dall'affilatura alla vendita di ferramenta e articoli per la casa e il tempo libero. Proverbiale è l'attenzione al cliente del negozio, con i consigli utili e le dimostrazioni pratiche dei prodotti. Più volte i titolari sono stati anche chiamati a fornire esempi di arrotineria nei programmi di emittenti televisive locali.

*The Griggio cutlery, today, has expanded and ranges from sharpening service to retail of hardware, homeware and leisure items. Proverbial is the attention towards the customers, with useful tips and practical demonstrations of the products. Often, the owners have also been called upon to provide demonstrations of blade sharpening in local TV stations.*



Piazza Dei Signori 19  
Tel. 049 663818

Chiuso il lunedì mattina  
*Closed on Monday mornings*

Dal 1963 "Lane nuove" a Padova è sinonimo di lane e filati di qualità. Il negozio, avviato in piazza della Frutta dalla famiglia Bigliardi, da qualche anno è stato trasferito in piazza dei Signori, dove a condurlo oggi vi sono Cristina Pallaro e Annamaria Minozzi, coadiuvate al banco da Marina, storica commessa. La loro competenza serve una clientela trasversale: non sono infatti solo le signore dalla mezza età in su a interessarsi di filati e ricamo, ma anche tra le giovani sta tornando questa passione, tanto che il negozio ospita corsi di maglia e ricamo.

Since 1963, "Lane nuove" is synonymous with quality wools and yarns in Padua. The shop, started in Piazza della Frutta by the Bigliardi family, has been recently moved to Piazza dei Signori, where it is managed by Cristina Pallaro and Annamaria Minozzi, supported by Marina, historic shop assistant standing at the counter. Their com-



*petence serves a heterogeneous clientele: indeed, not only middle-aged and older are interested in yarns and embroidery, as also among the younger this*

#### In evidenza Highlights

Lane di qualità, cashmere e merinos, tra cui in esclusiva gli inglesi Rowan, e poi filati di cotone e matasse per maglierie sono la principale offerta di "Lane nuove", ma non manca ogni genere di tessuto da ricamare: dai bavaglino alle borse fasciatoio per i bambini agli strofinacci e grembiuli per la casa.

*Fine quality wools, cashmere and merino, including English Rowan yarns sold in exclusive, and also cotton yarns and skeins for knitting, make up the offer of "Lane nuove," although the shop also provides every kind of tissue for embroidery: from baby bibs and baby bags to household linen such as towels and aprons.*



# Mercato del Tessuto

26

TESSUTI FABRICS

Via Roma, 21  
Tel. 049 8765517  
www.mercatodeltessuto.com

Chiuso il lunedì mattina  
*Closed on Monday mornings*

**C**orreva l'anno 1925 quando, in via S. Martino e Solferino, Salvatore Colombo aprì a Padova un punto vendita di effetti militari fuori uso e di rigattiere, poi trasferito in via Soncin. Nel 1938 il figlio Bruno aggiunse la vendita di tessuti all'ingrosso e al minuto, un'attività che diventerà preponderante tanto che il negozio prese il nome di Mercato del Tessuto.

Nel 1960 l'attività passa a Lina Toninello, moglie di Bruno, premiata dalla città come "Padovana eccellente", e nel 1999 prende le redini dell'azienda il figlio Danilo, che per esigenze di spazio trasferisce il negozio nell'attuale sede di via Roma 21.

*The year was 1925 when, in via S. Martino e Solferino, Salvatore Colombo opened in Padua a second-hand military outlet, then moved to via Soncin. In 1938, his son Bruno added wholesale and retail fabric selling, a business that then became so overwhelming that the shop was named Mercato del*



*Tessuto (Fabric Market).*

*In 1960, the business was taken over by Lina Toninello, Bruno's wife, awarded "Excellent Paduan" by the city and, in 1999, her son Danilo became the new owner and moved the shop to the current location in via Roma 21, for space purpose.*

## *In evidenza Highlights*

Negli ampi locali, il cliente viene guidato tra migliaia di pezze di stoffa dagli svariati disegni e tessuti, pura seta, cashmere, cotone... Tessuti per sarti ma anche per arredamenti e biancheria per la casa, dalle lenzuola ai copridivano, dalle trapunte ai cuscini, riempiono gli scaffali. L'ampiezza dei locali rendono possibile trovare tutto in ogni stagione, stoffe per cappotti d'estate e per camicette leggere d'inverno.

*In the spacious premises, the customer is guided through thousands of pieces of cloth with different designs and fabrics, pure silk, cashmere, cotton ... Fabrics for tailors, and also for furnishing and household linen, from sheets to sofa covers, from quilts to pillows, fill the shelves. The roominess of the premises make it possible to find everything in every season, fabrics for coats in summer and for blouses in winter.*



Riviera Tiso da Camposampiero 3  
Tel. 049 655378

Chiuso sabato pomeriggio  
*Closed on Saturday afternoons*

Nel febbraio 1969 Carlo Zulian, dopo il giovanile apprendistato e di ritorno dal servizio militare, decise a 22 anni di aprire un laboratorio di tappezzeria in proprio. L'attività, specializzata in tappezzerie di interni e realizzazioni su misura e di qualità, trovò sede presso il ponte San Gregorio Barbarigo, nel centro storico di Padova. Nel 1973 fu trasferita in riviera Tiso da Camposampiero, dove ancora oggi si trova, in un luogo suggestivo a pochi passi dalla celebre Specola, nel rione dove la tradizione vuole che sia nato il grande architetto Palladio.

*In February 1969, Carlo Zulian, after his apprenticeship, and back from military service, decided to start an upholstery workshop when he was only 22. The business, specializing in upholstery and top quality, custom interiors, was located on San Gregorio Barbarigo bridge, in the historical centre of Padua. In 1973 it was moved to Riviera Tiso da Camposampiero, where it still*



*stands today, in a picturesque spot just a few steps away from the famous Specola (the Astronomical Observatory,) in the neighbourhood where, according to tradition, the great architect Palladio was born.*

#### *In evidenza Highlights*

La storica attività de Il Tappezziere di Carlo Zulian è ancora oggi un punto di riferimento a Padova per la tappezzeria di pregio, in città e non solo, che si tratti di applicare tessuti su pareti o di confezionare tende o salotti su misura.

*The historic Il Tappezziere workshop by Carlo Zulian, is still today a point of reference for upholstery in Padua, and not only, whether about fabric upholstered walls or the manufacturing of curtains and custom lounge suites.*

# Tappezzeria Zanaga

## Massimo

28

TAPPEZZERIA UPHOLSTERY

Via Monte Sirottolo, 8  
Tel. 049 623203

Chiuso sabato pomeriggio  
*Closed on Saturday afternoons*



rent location of via Monte Sirottolo. A place where quality and courtesy towards the customer continue unchanged for nearly 60 years.

**C**orre l'anno 1952 quando Pompeo Zanaga avvia una propria tappezzeria artigiana in via Beato Pellegrino 66. Nel 1963 l'attività viene proseguita dal figlio Valerio, che trasferisce il negozio con l'annesso laboratorio in via Lagrange, in zona Brusegana, e vi affianca un laboratorio con magazzino a Tencarola. Nel 2007 Massimo, subentrato al padre Valerio nel 1991, unifica i due negozi nell'attuale sede di via Monte Sirottolo. Un luogo dove qualità e cortesia verso il cliente continuano immutati da quasi sessant'anni.

*The year was 1952 when Pompeo Zanaga started his own upholstery shop in via Beato Pellegrino, 66. In 1963, the business is continued by his son Valerio, who moved the shop and the attached workshop to via Lagrange, Brusegana area, supporting it with a laboratory and stockroom in Tencarola. In 2007, Valerio's son, Massimo, who took over from his father in 1991, incorporated the two shops in the cur-*

### *In evidenza Highlights*

Al cliente che vuole vedere e toccare, numerosi e per ogni gusto sono i campionari disponibili nel negozio di via Monte Sirottolo. Competenza e grande conoscenza del mestiere sono i punti di forza di una tappezzeria che ha lavorato in alcune delle più prestigiose case padovane, offrendo i classici servizi di ricopertura di sedie, divani e poltrone e specializzandosi soprattutto nei tendaggi. Tra i clienti storici vanno citate la Cassa di risparmio di Padova e Rovigo, oggi del Veneto, e noti hotel come il Plaza.

*At the shop in via Monte Sirottolo, for customers who want to see and touch, there's no shortage of sample books able to suit all tastes. Aptitude and great know-how are the strengths of an upholsterer who has worked in some of the most prestigious houses in Padua, providing standard services such as the upholstering of chairs, sofas and armchairs, and principally specializing in curtains. His historical clients include the banking group Cassa di Risparmio of Padova and Rovigo, presently of Veneto, and renowned hotels as the Plaza.*

# Casa del cuoio

29

PELLETERIA LEATHER SHOP

Via Eremitani, 25  
Tel. 049 8757393

Chiuso il lunedì mattina  
*Closed on Monday mornings*

Fondato nel 1953 da Luciano Dianin, lo storico negozio padovano era noto per la vendita di prodotti per calzolaio, all'ingrosso e al dettaglio. Dal 1968 propone anche articoli di piccola pelletteria, dalle cinture ai portafogli, dalle cartelle portadocumenti alle borse da viaggio.

Alla guida del negozio c'è ora il figlio, Alberto, che può vantarsi di essere l'unico vero "ombrelloiaio" di Padova: un servizio, la riparazione di ombrelli, che nel 2005 gli è valso il premio "Città di Padova" per gli antichi mestieri.

*Founded in 1953 by Luciano Dianin, this historic shop in Padua was known for the selling of shoemaker products, both wholesale and retail. Since 1968, it also sells small leather items, such as belts, wallets, document folders or travel bags. The shop is now ran by the son, Alberto, who can boast of being the only true "umbrella repairer" in Padua: in 2005, this umbrella*



## In evidenza *Highlights*

Oggi, come un tempo, alla Casa del cuoio si possono trovare alzacchi, suolette, fibbie, pelli per confezioni e articoli per la pulizia di scarpe, divani, poltrone e interni auto, ma anche moderni accessori in pelle e idee regalo utili e simpatiche, come i portagioie. Oltre alla riparazione di ombrelli, il negozio è qualificato per realizzare ad hoc cinture in pelle, camoscio e tessuto.

*Today, as in the past, Casa del cuoio retails heel raisers, shoe-socks, buckles, leathers and shoe cleaning products, as well as sofas, armchairs and car interiors, but also modern leather accessories and useful and amusing gift ideas, like jewel cases. In addition to the mending of umbrellas, the shop also specialises in the making of belts in leather, suede and fabric.*

*repair service, earned him the "City of Padua" award for ancient crafts.*





# L'arte del busto

30

Via Belludi, 7  
Tel. 049 8765128

Chiuso il lunedì  
*Closed on Mondays*

Felice Stecca, bisnonno dell'attuale titolare, Martina Ruzza, avviò questo storico negozio di corsetteria nel 1950. Vi si trova ogni genere di articoli di corsetteria, dai busti anche ortopedici ai reggiseni fino agli stringivita, anche fatti su misura da laboratori artigiani di fiducia. Ad essere accontentate da Martina e dalla madre Nives Grigolin, presente al bancone da quando aveva 12 anni, sono soprattutto le signore dalle forme generose, ma il negozio propone articoli per ogni taglia ed età, e persino i signori uomini vi possono trovare dai calzini alle pancere.

*Felice Stecca, great-grandfather of the current owner, Martina Ruzza, started this historic corset shop in 1950. It's known for having every kind of corset items, from orthopaedic girdles to bras, up to*



## ABBIGLIAMENTO CLOTHING



*garter belts, even custom-made by trusted craftsmen workshops. Martina and her mother Nives Grigolin, present at the counter since she was 12 years old, especially please shapely ladies, but the store proposes items for every size and age, and even men can find socks or girdles for them.*

### In evidenza Highlights

L'Arte del Busto trova sede in un palazzo di inizio Novecento, vincolato dalla Soprintendenza ai beni architettonici, in felice posizione a due passi dal Santo e da Prato della Valle. Questo fa sì che tra la clientela, attratta dalla qualità e bellezza dei capi proposti, vi siano signore padovane ma anche molte turiste, tra le quali vanno annoverate ad esempio le gemelle Kessler e Maria Giovanna Elmi.

*L'Arte del Busto is housed in a building dating back to the early 20th century, constrained by the Superintendence for the architectural patrimony, in a convenient location a short walk away from the Basilica of Saint Anthony and Prato della Valle. For this reason, the customers, attracted by the quality and beauty of the proposed items, include Paduan ladies but also many tourists, among which, for example, the Kessler twins and Maria Giovanna Elmi.*

Riviera Ponti Romani, 82  
Tel. 049 8752175

Chiuso il lunedì mattina  
*Closed on Monday mornings*

La storica boutique aprì i battenti a Padova per proporre al pubblico solo femminile le grandi firme dell'alta moda degli anni Sessanta, da Valentino a Ferragamo a Yves Saint Laurent. Fedele alla tradizione ma capace di rinnovarsi, oggi propone, nella medesima sede sempre rimasta in riviera Ponti Romani, capi su misura delle grandi maison di oggi, come la parigina Weill. Oltre agli abiti, da Marines si possono trovare borse, gioielli e altri accessori.

*This historic boutique opened its doors in Padua with the aim of proposing the big names of the fashion of the 60s to a female public only, from Valentino to Ferragamo, up to Yves Saint Laurent. Faithful to tradition but able to renovate itself, it now offers, at the unchanged venue in Riviera Ponti Romani, tailored garments by great fashion houses of our time, such as the Parisian brand Weill. In ad-*



*dition to clothing, Marines also re-tails handbags, jewellery and other accessories.*

### *In evidenza Highlights*

Pochi sanno che il nome della boutique, "Marines", è quello della fondatrice, che avviò il negozio prima di essere affiancata nella gestione, dopo un paio d'anni, dal marito Giovanni Bazzolo, che oggi come allora è sempre presente nel negozio coadiuvato da personale ormai storico e di provata competenza ed esperienza.

*Few know that the name of the boutique, "Marines," is that of the founder, who started the shop before being assisted in the management, after a couple of years, by Giovanni Bazzolo, her husband, who today as then, is always there, supported by a historical staff of proven competence and experience.*



# Molena Paolo

## Abbigliamento

ABBIGLIAMENTO CLOTHING

Via Maroncelli, 30  
Tel. 049 772679

Chiuso il lunedì mattina  
*Closed on Monday mornings*

È nel 1954, a 16 anni, l'ingresso nel mondo dell'abbigliamento di Paolo Molena, proprietario dell'omonimo negozio di via Maroncelli. In quell'anno inizia infatti a lavorare a Piove di Sacco nel negozio del cavalier Vincenzo Bertipaglia. Il servizio militare interrompe l'esperienza e al suo ritorno riceve dal commendator Marino Boldrin una proposta che ha dell'incredibile: una bottega tutta sua, da gestire e poi riscattare negli anni! Oggi l'attività, specializzata sull'abbigliamento uomo, donna e bambino e con cinquant'anni di esperienza sulle spalle, è portata avanti dal fondatore assieme alle due figlie, Rita e Giorgia.

*Paolo Molena, owner of the homonymous shop in Via Maroncelli, entered the world of clothing in 1954, when he was only 16. In that year, in fact, he started working in Piove di Sacco, in "cavaliere" Vincenzo Bertipaglia's shop. Military service interrupted his activity, but on his return he received an in-*



*credible offer by "commendatore" Marino Boldrin: to run a shop of his own, and redeem it in the years ahead! Today, focusing on clothing for men, women and children, the shop is managed by the founder – boasting a 50 years'experience on his shoulders – together with his two daughters, Rita and Giorgia.*

### In evidenza *Highlights*

Quando, nel 1962, Paolo Molena apre il suo negozio, una semplice stanza di quattro metri per quattro, in via Maroncelli ci sono solo popolarissime "case minime" e un'osteria, Da Giovanni. Poi venne la nuova sede, grande abbastanza da poter vendere di tutto, dai vestiti alle coperte alle tende, essendo l'unico negozio del genere tra Torre e la Stanga, punto di riferimento insostituibile che ha vestito la crescita di intere generazioni.

*When, in 1962, Paolo Molena starts his shop in a mere 4X4 mt room, in Via Maroncelli there are only public housing and an Inn, Da Giovanni. Then came the new venue, large enough to sell everything from clothing to rugs and curtains, being the only shop of its kind between the districts of Torre and Stanga, and an irreplaceable point of reference that has dressed several generations.*



# Gemme e gioielli Burgo

GIOIELLERIA JEWELLERY

Via Umberto I, 40/44  
Tel. 049 8760436  
www.burgogemme.it

Chiuso il lunedì  
*Closed on Mondays*



Nel 1935 Isidoro Burgo fondò una bottega orafa artigiana in via Arco Vallaresso, nei pressi del duomo di Padova. Un'attività che, nel dopoguerra, si allargò al commercio di pietre, preziose e non, e di orologeria. Nel 1963 la bottega viene rilevata dal figlio Vittorio e si trasferisce in via Umberto I, sede attuale. Assieme alla moglie, Vittorio trasforma il negozio in impresa familiare e, conseguito il diploma di gemmologo nel 1978, sviluppa il laboratorio artigiano di analisi gemmologica. Oggi la ditta Burgo Vittorio snc si è ampliata con l'ingresso della figlia e del genero.

*In 1935, Isidoro Burgo started a goldsmith shop in via Vallaresso, near the Cathedral of Padua. During the post-war period, the business expanded towards the selling of precious and no precious stones, and timepieces. In 1963, the shop was taken over by his son Vittorio and moved to via Umberto I, its present location. Together with his wife, Vittorio turns the shop into a family business and, after obtaining his diploma in gemmology in 1978, he*

*starts a craftsman laboratory of gemmological analysis. Today, the Burgo Vittorio firm has expanded with the arrival of his daughter and son-in-law.*

## In evidenza Highlights

Da Burgo si trovano esposti, oltre a gemme e gioielli, anche orologi e pietre naturali e artificiali. L'attività, infatti, è conosciuta per la varietà di pietre tagliate, sintetiche e naturali - come i diamanti con il raro taglio Cupido a 57 faccette - e per il vasto assortimento di collane di tutti i generi, nonché articoli da regalo, cammei e monili in oro e argento. Il laboratorio è inoltre abilitato al rilascio di certificati di autenticità delle gemme.

*Along with gems and jewellery, Burgo also displays watches and natural and artificial stones. The shop is known for the variety of cut, synthetic and natural stones - such as the rare 57 facets-diamond cut, known as Cupid cut - and for the large assortment of necklaces of all kinds, as well as giftware, cameos, and gold and silver jewellery items. The laboratory is also authorized to issue certificates of authenticity of gemstones.*

# Gioielleria Cattelan

34

GIOIELLERIA JEWELLERY

Via Comino 2  
Tel. 049 686476

Chiuso il lunedì  
Closed on Mondays



Èra il 1963 e Francesco Cattelan, giovane artigiano dell'oro, era pronto per la scommessa più grande della sua vita: avviare la propria attività dopo anni di esperienza nei laboratori più prestigiosi del territorio. Ecco così nata la Gioielleria Cattelan, secondo leggenda il negozio più antico della Madonna Pellegrina. Oggi, dopo la perdita dell'amato padre, i figli Annalisa e Beniamino fieri titolari della Gioielleria con laboratorio Cattelan. Un'attività dove a dispetto dello scorrere del tempo è stata conservata con maestria tutta la sapienza artigiana che Francesco ha saputo trasmettere.

*The year was 1963, and Francesco Cattelan, a young gold craftsman, was ready for the big-*



*gest challenge of his life: starting his own business after years of practice in the most prestigious laboratories of the area. Thus was born Gioielleria Cattelan, which is, according to legend, the most ancient shop in the district of Madonna Pellegrina. Today, after the loss of their beloved father, Annalisa and Beniamino are the proud owners of the Gioielleria con laboratorio Cattelan (Cattelan Jewellery & Workshop). A business where, in spite of the passing of time, all the craft wisdom that Francesco was able to pass on, has been preserved with mastery.*

## In evidenza Highlights

Affacciata su via Comino, sin dai primi mesi di vita l'esercizio è diventato celebre sia per la qualità della merce, sia per il carisma del fondatore. Estroso quanto estroverso, Francesco Cattelan all'ombra del Santo era conosciuto per la sua vena artistica, la sua simpatia, e per la sua professionalità.

*Overlooking Via Comino, since the earliest months of its foundation the business has become prominent for both the quality of the merchandise, and for the charisma of the founder. Whimsical as much as outgoing, Francesco Cattelan was known for his artistry, his sympathy, and for his professionalism.*

# Oreficeria Ugo Amadio

35

GIOIELLERIA JEWELLERY

Via San Marco 270  
Tel. 049 625500  
www.amadiogioidelli.com

Chiuso il lunedì  
Closed on Mondays



*Brenta, an historic suburb of Padua, boasts more than sixty years of know-how in the field of jewellery and watch making. Its founder was, in 1946, Ugo Amadio, an esteemed watchmaker from Treviso: since then, the business has always been run by the family. The tradition is currently continued by his son Flores, who keeps on operating in the sector and stands out for professionalism, honesty and competence, by distributing some of the most prestigious brands of watches and jewellery.*

L'orologeria e oreficeria Amadio di Ponte di Brenta, storico sobborgo di Padova, vanta più di sessant'anni di esperienza nel campo della gioielleria e orologeria. Fondatore ne fu, nel 1946, Ugo Amadio, apprezzato orologiaio trevigiano: da allora l'attività è stata sempre condotta dalla famiglia. Oggi prosegue la tradizione il figlio Flores, che continua a operare nel settore distinguendosi per professionalità onestà e competenza e distribuendo alcuni dei marchi più prestigiosi di orologi e gioielli.

*The watchmaker's and goldsmith's shop Amadio, in Ponte di*



## In evidenza Highlights

Tra i servizi proposti dall'oreficeria Ugo Amadio fiore all'occhiello è l'assistenza post-vendita, garantita dal laboratorio di riparazione, specializzato nell'orologeria sia da polso che pesante: una passione che si lega a quella di generazioni di maestri orologiai innamorati della precisione nello scandire del tempo nella sua espressione più pura.

*Among the services offered by the Ugo Amadio jewellery, after-sales support is the feather in the cap, guaranteed by the repair workshop specialising in both wrist watches and clocks: a passion related to that of generations of master watchmakers adoring the accuracy of time beat in its purest expression.*



# Roberto Callegari

## Gioielli

36

GIOIELLERIA JEWELLERY

Via Davila, 2  
Tel. 049 8763131  
www.robertocallegari.com

Chiuso il lunedì  
*Closed on Mondays*

Il negozio di alta gioielleria dei Callegari è il risultato di una tradizione che a Padova ha radici secolari. Nel 1909 Giuseppe Callegari iniziò a lavorare nel laboratorio orafo del fratello e poi aprì un proprio negozio. Nel 1959 la conduzione passò a Roberto Callegari, designer e profondo conoscitore di perle e gemme rare, poi coadiuvato dalla moglie Marisa e dai figli Giuseppe, Andrea, Elisabetta e Paola. Fedele alla tradizione familiare, l'oreficeria è improntata al recupero di un lavoro artigiano in stile classico rinnovato alla luce delle più moderne tendenze internazionali.

*The Callegari high jewellery shop, results from a tradition that has deep roots in Padua. In 1909, Giuseppe Callegari began working at his brother's goldsmith's shop and soon after he opened his own*



*shop. In 1959, the management was taken over by Roberto Callegari, designer and profound connoisseur of rare gems and pearls, later assisted by his wife Marisa and children Giuseppe, Andrea, Elisabetta and Paola. Faithful to family tradition, the goldsmith's shop activity is devoted to the recovery of a classic craftsmen style work, renewed in the light of the latest international trends.*

### *In evidenza Highlights*

Il negozio di Callegari, in via Davila dal 1968, propone solo pezzi unici, dalla fede nuziale al gioiello di grande valore, realizzati da artigiani che vengono scelti in base alle lavorazioni richieste. Da qualche anno la famiglia Callegari ha aperto accanto a quello storico un nuovo negozio, «Galleria Davila 8», punto d'incontro tra arte, ricerca e voglia di promuovere artisti emergenti del settore.

*Callegari's shop, in Via Davila since 1968, retails only unique items, from wedding rings to jewels of great value, made by artisans who are selected depending on the requested processing method. For some years, the Callegaris have opened a new shop next to the historic one, «Galleria Davila 8», meeting point between art, research and the wish of promoting emerging artists in the sector.*



# Stampe Antiche Libri Buzzanca

37

ANTIQUARIATO ANTIQUES

Galleria San Bernardino, 6  
Tel. 335 385474

Chiuso lunedì mattina  
*Closed on Monday mornings*

Da un vicolo Sant'Andrea dove si trovava in origine alla galleria San Bernardino, Giampaolo Buzzanca offre da quasi cinquant'anni la qualità delle più belle stampe antiche e libri d'epoca tra cui vere e proprie rarità. Il titolare pone infatti dal 1961 la sua passione per l'arte e la bellezza, ereditata dal padre pittore e approfondita nei molti viaggi nelle capitali europee, a servizio degli amanti dell'antiquariato.

*From vicolo Sant'Andrea, where the shop was previously located, to San Bernardino gallery, for almost fifty years Giampaolo Buzzanca has been offering the quality of the most beautiful antique prints and vintage books, including real rarities. In fact, since 1961, the owner shares his passion for art and beauty with lovers of antiques, a passion inherited from his father, a painter, and deepened over the course of his many journeys to European capitals.*



## In evidenza *Highlights*

Piccola ma fornitissima, la bottega di Giampaolo Buzzanca permette di scoprire stampe pregevoli e rare, ricercate con molta cura e rigorosamente certificate. Tra queste vanno citate le stampe venete di varie epoche, tra cui acqueforti settecentesche del Canaletto, del Tiepolo e del Marieschi, o edizioni del Ruzante e Palladio. In una città universitaria non potevano mancare libri antichi di scienza e medicina.

*Tiny but well-stocked, Giampaolo Buzzanca's shop allows you to discover valuable and rare prints, carefully hunted and strictly certified. Among these, worth a mention the Venetian prints from various periods, including 18th century etchings by Canaletto, Tiepolo and Marieschi, or publications by Ruzante and Palladio. Ancient science and medicine books couldn't be lacking in a university city.*



# Cartoleria Trevisi

38

CARTOLERIA STATIONERY

Via San Marco 326  
049 6226076

Chiuso lunedì mattina  
*Closed on Monday mornings*



La storica e rinomata cartoleria di Ponte di Brenta aprì i battenti nel 1906. Il negozio è sempre rimasto nella stessa sede, a pochi passi dalla splendida villa dell'industriale Vincenzo Breda e ai piedi del Brenta. Titolari del negozio oggi sono Chiara e Isabella Trevisi, che proseguono una tradizione di competenza e cortesia più che centenaria, che ha fatto del negozio il punto di riferimento per generazioni di studenti e abitanti non solo del quartiere ma anche dei comuni limitrofi oltre il Brenta.

*This historic and renowned stationery in Ponte di Brenta, opened in 1906. Ever since, the shop has maintained the same location, a few steps from the splendid villa of the industrialist Vincenzo Breda, at the foot of the Brenta river. The current owners*



*are Chiara and Isabella Trevisi, who continue a centuries-old tradition of courtesy and competence, which made the shop a point of reference for generations of students and inhabitants, not only those living within the district but also those coming from the municipalities beyond the Brenta.*

## In evidenza *Highlights*

La vecchia insegna riportava la scritta "Cartoleria e chincaglierie Silvio Trevisi", indicando così il nome del fondatore. Un ricordo importante, perché ci fu un'epoca in cui negozi come questo, soprattutto nelle periferie, erano i tramite quasi unici per la diffusione della cultura, potendo trovare solo in essi la possibilità di acquistare libri, penne e quaderni. "Trevisi", a Ponte di Brenta, non è sinonimo solo di cartoleria ma anche di storia e cultura.

*The old sign bore the inscription "stationery and bric-a-brac by Silvio Trevisi," hence recalling the name of the founder. An important reminder, as there was a time when shops like this, especially in the suburbs, were almost the only intermediaries between people and culture, being the only places where it was possible to purchase books, pens and notebooks. "Trevisi," in Ponte di Brenta, is not synonymous only with stationery. It also means history and culture.*



Piazzetta Pedrocchi, 10-13  
Tel. 049 8751368

Chiuso lunedì mattina  
*Closed on Monday mornings*

La storia della cartoleria Prosdocimi inizia nell'anno 1900, quando Attilio Prosdocimi e la moglie Giovanna Molini rilevano un negozio di cartoleria di una lontana parente in piazza Pedrocchi. Nel negozio, aperto 10 ore al giorno e anche domenica mattina, era sempre presente la signora Giovanna, e più tardi i figli Giulio ed Emilio Giuseppe, al quale si deve l'avvio nel 1925 di un magazzino all'ingrosso. Negli anni Sessanta anche il figlio di Emilio, Marino, iniziò ad occuparsi dell'attività e la segue ancora oggi, coadiuvato dai figli, continuando la tradizione di un nome che a Padova è ancora oggi sinonimo di cartoleria di qualità.

*Prosdocimi stationery's history begins in the year 1900, when Attilio Prosdocimi and his wife Giovanna Molini took over a stationery shop in Piazza Pedrocchi from a distant relative. At the shop, opened 10 hours per day and also on Sunday morning, Mrs. Giovanna was always present, as later her sons Giulio and Emilio Giuseppe, who also started a wholesale warehouse*



## CARTOLERIA STATIONERY



*in 1925, used to do the same. In the 1960s, even Emilio's son, Marino, began working at the shop and still manages it today, assisted by his children, continuing the tradition of a name that in Padua is still synonymous with top quality stationery.*

### *In evidenza Highlights*

Nel 1982 la sede di piazza Pedrocchi si è ampliata e ora occupa i locali che erano dell'albergo Leon Bianco, dove si apprezza la splendida sala decorata da affreschi e stucchi di inizio Novecento. I ripiani espongono invece ricercati oggetti da cancelleria, come la collezione di penne stilografiche del raffinato "pen shop". Al posto dell'antica sede trova oggi posto un nuovo negozio, dedicato a poster e articoli da regalo, chiamato "Sottobosco".

*In 1982, the small shop in Pedrocchi square has expanded and now occupies the premises of the former hotel Leon Bianco, where one can appreciate the magnificent hall decorated with frescoes and stuccoes dating back to the beginning of the 20th century. On the shelves, instead, one can find sought after stationery items, such as the collection of fountain pens of the elegant "pen shop." The old venue now hosts a new shop, which retails posters and gift items, called "Sottobosco."*

# Ferramenta Bernardi

40

FERRAMENTA IRONMONGERY

Via Bronzetti, 4  
Tel. 049 8719874  
www.ferramentabernardi.com

Chiuso il sabato  
*Closed on Saturdays*

L'attività di commercio ferramenta fu avviata nel 1952 da Antonio ed Emilia Bernardi in via Bronzetti e da allora il negozio non ha mai abbandonato questa via, ai piedi delle cinquecentesche mura di Padova. Nel tempo si è ampliato e oggi occupa circa 600 metri quadri: un ampio magazzino che serve in particolare modo commercianti al dettaglio e artigiani, ma anche imprese e clienti al minuto ([www.ferramentabernardi.com](http://www.ferramentabernardi.com)), e permette di avere in pronta consegna ampi cataloghi delle principali aziende. Dal 2002 l'attività è gestita dal figlio Francesco, che prosegue una tradizione familiare lunga ormai quasi sessant'anni.

*This ironmongery business was started in 1952 by Antonio and Emilia Bernardi, in via Bronzetti, and since then the shop has never abandoned this street, at the foot of the 16th-century walls of Padua. Over time, it has expanded, and today occupies about 600 square metres: a large warehouse that serves in particular retail dealers and craftsmen, but also companies and retail customers. ([www.ferramentabernardi.com](http://www.ferramentabernardi.com)), and provides prompt delivery*



*access to products by major brands. Since 2002, the activity is managed by their son Francesco, continuing a nearly 60-years family tradition.*

## In evidenza *Highlights*

La Ferramenta Bernardi è specializzata nel settore della sicurezza passiva, ovvero la vasta gamma di prodotti che va dalle serrature alle cassaforti, dai maniglioni anti-panico ai chiudiporta fino alle automazioni per serrande e tutto ciò che riguarda i serramenti in ferro e alluminio. In particolare, offre gamme di cilindri di alta sicurezza con chiavi protette e duplicabili solo presso la ferramenta stessa.

*The Ferramenta Bernardi is specialized in the passive security field, that is, the wide range of products ranging from locks to safes, from panic bars to door closers, up to automation for rolling shutters and everything that has to do with iron and aluminium windows and doors. In particular, it offers a range of high security cylinders with protected keys and duplicable only at the ironmongery itself.*

# Antica Farmacia Al Duomo

41

FARMACIA PHARMACY

Via D. Manin, 67/69  
Tel. 049 8758363

La casa detta “dello speziale”, in piazza Duomo, non poteva che ospitare una farmacia. Qui l'arte della “spezieria”, al limite tra scienza e magia, viveva da secoli, forse già dal 1416. Soggetto a regolamenti cittadini e a controlli, come quello che cita la spezieria “Al pomo d'oro” - questo l'antico nome della farmacia oggi Al duomo - nei registri comunali nel 1686: allora era di proprietà dello speziale Giovan Battista Baroni e fu trovata in piena regola.

*The “Casa dello speziale” (“the apothecary’s house”) in Piazza Duomo, could only accommodate a pharmacy. Here, the “art of pharmacy,” at the limit between science and magic, has survived for centuries, perhaps since 1416. It is subject to local regulations and inspections, such as that which mentions the pharmacy “Al pomo d’Oro” - former name of the current Al duomo pharmacy - on the local registry of deeds dated 1686: at that time, it was owned by the apothecary Giovan Battista Baroni and was found perfectly in order.*



## In evidenza Highlights

L'antica farmacia è un gioiello cittadino. Storico è l'edificio ma anche il negozio, che conserva pezzi di grande valore come le scaffalature in stile veneziano, dipinte a tempera e laccate in oro, che coprono le pareti. Perle autentiche è poi la raccolta di vasi di ceramica bassanese del Settecento che conserva le spezie.

Nel 2011 l'antica farmacia ha ricevuto a Roma, a 150 anni dall'unità d'Italia, il riconoscimento “Le imprese che hanno fatto la storia d'Italia” come una tra le imprese storiche italiane già esistenti nel 1861.

*This ancient pharmacy is a pretty gem for the city. A historic building, which also boasts precious interiors, as the shop retains pieces of furniture of great value, as the Venetian style shelving covering the walls, painted in tempera and gold lacquered. Not to mention the collection of Bassano ceramic vases, dating back to the 18th century, where the spices are kept. In 2011, on the occasion of the 150th anniversary of Italy's unification, the ancient pharmacy was awarded, in Rome, for being one of the historic Italian enterprises already existing in 1861. For this reason, it has received the prize for “The companies that have made the history of Italy.”*





## Elenco locali e attività storiche

Ai Due Catini d'Oro  
Amadio abbigliamento  
Antica Farmacia al Duomo, sec. XV  
Antica Osteria Dal Capo  
Antica salumeria Franchin  
Antica trattoria Paccagnella  
Argenteria Calegaro  
Autofficina Bedolo Orlando  
Bar dello Spritz  
Bar Gattamelata  
Bar San Marco (c.so Milano)  
Bar Tre Scalini  
Bucceri antichità  
Caffè Bar Margherita  
Caffè Missaglia  
Caffè Pedrocchi  
Calzature Zanin  
Casa del cuoio  
Casa del Parmigiano  
Club della Pipa  
Coltelleria Valesio Eugenio  
Da Giacomini Il Parmigiano  
Reggiano  
Dotto di campagna  
Drogheria Preti  
Edilmoquette  
Emporio botanico Zorzi  
Emporio Menin  
Falegnameria Bortolami  
Fioreria Luigi alla Specola  
Fioreria Pontecorvo  
Foto Lux  
Garola Antichità  
Hotel Europa  
Hotel Majestic Toscanelli  
Jeanpierre & Co.  
Istituto Ottico Giordani  
La Lanterna ristorante pizzeria  
Laboratorio cornici e restauro  
antichità Furlan  
L'Arte del Busto  
Le Padovanelle  
Legatoria libri Cesarò  
Libreria Zannoni  
Lodovico Bortolozzo  
Mercato del Tessuto  
Mercerie Al Salone  
Minuzzi Abbigliamento  
Modisteria Fiorenza  
Molena Paolo abbigliamento  
Moretti elettricità

Motociclo  
Orafo artigiano Pegoraro  
Osteria Vita Nova  
Ottica Colombo  
Ottica Giordani  
Ottica Verdi  
Pasticceria Damiani  
Pasticceria Estense  
Pasticceria gelateria Libralon  
Pasticceria Graziati  
Pasticceria Wiennese  
Pastificio La Casalinga  
Pinottica  
Pizzeria Arizona  
Pizzeria Orsucci  
Prodocimi G.M.  
Restauro mobili antichi Giurato  
Riparazione cicli Mazzucco  
Ristorante Al Fagiano  
Ristorante Da Giovanni  
Ristorante Zairo  
Ristorante Zaramella  
Roberto Callegari Gioielli  
Ruzzante Edilizia  
Schiavo Dino  
Stampe Antiche Libri Buzzanca  
Tapezzeria Zanaga Massimo  
Trattoria al Moretto  
Trattoria da Nane della Giulia  
Trattoria Grotta Azzurra  
Trattoria pizzeria Il Grottino  
Trattoria pizzeria Marechiaro  
Valigeria Cesare Ragazzi  
Zin & De Lucia  
Zin Guglielmo e Fausto

## Nuovi iscritti anno 2011

Bar San Marco (v. San Marco)  
Antica farmacia San Luca  
Antica trattoria Bertolini  
Cartoleria Trevisi  
Ferramenta Bernardi  
Gemme e gioielli Burgo  
Gioielleria Cattelan  
Griggio coltelleria  
Il Tappezziere  
Lane Nuove  
Marines abbigliamento  
Oreficeria Ugo Amadio



Albo dei Locali Storici e delle  
Attività Storiche della Città di Padova



**Comune di Padova**  
Assessorato al Commercio  
e alle Attività Economiche

Per informazioni:

**Settore Commercio del Comune di Padova**

Palazzo Sarpi, via Fra Paolo Sarpi, 2

telefono segreteria 049 8205864

e-mail [commercio@comune.padova.it](mailto:commercio@comune.padova.it)