

## DOTTO DI CAMPAGNA

"Il profilo della tradizione" è il motto di questo ristorante, che ha il suo forte nei piatti tipici della cucina veneta: gnocchi, bigoli, baccalà e i lessi padovani. Proprietari del locale sono i fratelli Arianna ed Emanuele Roverato, su cui pesa l'eredità di ben sette generazioni di ristoratori. Da sempre infatti la trattoria appartiene alla famiglia e le sue origini si perdono nell'Ottocento, quando secondo ricordi tramandati dalla nonna della bisnonna -gli austriaci vi venivano a pranzare in calesse. Di quell'osteria rimane una foto, all'ingresso del locale: ora non esiste più, fu trasformata nel vicino hotel Sagittario, mentre il ristorante attuale è del 1973. Misterioso è anche il motivo del nome del locale, "Dotto", anch'esso ottocentesco. "Si favoleggia narra Emanuele Roverato di alcuni astronomi venuti nei dintorni a osservare una cometa, ma anche di un nostro antenato che, prima di diventare oste, sarebbe stato in seminario e fosse quindi più dotto della media. In realtà, le osterie venete dell'epoca erano luoghi di dibattito politico, antiaustriaco e anticlericale, e non è raro imbattersi in osti sapienti che coordinavano dibattiti e iniziative o Per l'appellativo "di campagna" invece la spiegazione c'è e rimanda agli anni Venti, quando un fratello aprì un ristorante in via Soncin, in centro a Padova, chiuso qualche anno fa: era il Dotto di città! Tanti sarebbero gli aneddoti da raccontare, ad esempio quando, a seguito di una disastrosa esondazione del Brenta, il cortile, rimasto all'asciutto, si riempì di animali portati in salvo. E quanti personaggi celebri hanno qui cenato? Infiniti, da Bossi a Nanni Moretti, che apprezzò particolarmente il tiramisù con la cioccolata. E un Fabrizio Frizzi agli esordi, quasi sconosciuto, arrivò alle tre del pomeriggio con la sua troupe a implorare un piatto di pasta.

