

PASTICCERIA GRAZIATI

Tra le più antiche pasticcerie artigianali della città del Santo, Graziati è uno dei locali storici più amati dai padovani ed è da sempre meta tradizionale per fermarsi a gustare un caffè o acquistarne i dolci, rigorosamente di produzione propria e artigianale. Una tradizione, quella della pasticceria Graziati, che si tramanda di generazione in generazione dal lontano 1919 e che lo staff del laboratorio segue con rigore ma al tempo stesso con un pizzico di sapiente creatività. Oltre alla apprezzatissima millefoglie, ad esempio, altri prodotti tipici sono la pazientina, la Saint-Honoré e la torta di mandorle. Per non parlare degli squisiti dolci delle feste. A Natale la pasticceria produce panettoni e pandori; il Carnevale è occasione per provare le apprezzabilissime frittelle farcite con crema o zabaione, i tradizionali crostoli o galani; colombe e focaccetti o picche della tradizione veneta infine vengono sfornate in continuazione a ridosso della Pasqua. Prelibatezze da gustare nell'ambiente elegante e ospitale della pasticceria, nella piazzetta esterna durante la bella stagione o nella suggestiva sala da tè al piano interrato.

È qui che si può ammirare l'antico portale di "pedra cotta" del XIII secolo (foto della pagina accanto), rinvenuto come altri e numerosi reperti archeologici durante un intervento di ristrutturazione alla fine degli anni Novanta. Grazie alla sua posizione nel cuore del centro storico, a pochi passi dal Salone e attigua a piazza della Frutta, Graziati attrae l'attenzione anche di molti turisti. Accanto alla tradizionale pasticceria padovana e veneta si sono aggiunti negli ultimi anni nuovi servizi e prodotti: l'immane aperitivo da assaggiare con specialità salate sempre di produzione propria, pranzi veloci e dolci idee regalo. Ma anche servizi di catering e banqueting, sia per eventi all'interno dello storico locale, sia per cerimonie in location esterne, dal giardino di casa alle ville disseminate nei dintorni della città.

