

TRATTORIA ZARAMELLA

Notizie certe sulla data di fondazione di un ristorante con l'insegna Zaramella non vi sono. L'attività doveva risalire alla prima metà dell'Ottocento e ne fa fede una lettera datata gennaio 1860 consegnata al recapito "Antica Trattoria Zaramella".

Era usanza, allora, che i cittadini facessero consegnare la posta in luoghi conosciuti e certamente la trattoria era stata scelta da più di qualche padovano come recapito per la corrispondenza. La sede era allora in via Marsilio da Padova, nella piazzetta accanto al palazzo di Ezzelino. Una foto del 1920 ritrae l'ingresso del ristorante e conferma che già a quel tempo l'attività degli Zaramella non si limitava alla cucina, ma anche a quella di albergo e di "stallaggio" dei cavalli dei viaggiatori. Da sempre si ricorda "l'Antica Trattoria Zaramella" come sede preferita dai mediatori locali che lo frequentavano dopo gli scambi commerciali (granaglie, vino, bestiame, terreni agricoli ecc.) che si svolgevano nella vicina "borsa". Il locale fu scelto a inizio '900 anche come luogo di ritrovo abituale dei Futuristi del Gruppo Savarè di Monselice e spesso ospitò Filippo Tommaso Marinetti. Infine, durante la Seconda guerra mondiale prima i tedeschi e poi gli inglesi requisirono la struttura come base logistica. Nel 1960 il ristorante fu trasferito nella nuova e attuale sede di largo Europa, dove da poco tempo era stato interrato il tratto di naviglio che sboccava nel Piovego tramite le porte Contarine.

Nel cuore di questo nuovo quartiere, in centro storico, a 300 metri dalla stazione ferroviaria, fu affiancata al ristorante anche l'attività alberghiera del moderno hotel Europa. Dal 1987 proprietaria del ristorante Zaramella e dell'annesso hotel è la famiglia Verni Danilo, che con le figlie Arianna e Silvia hanno saputo salvaguardare la tradizione del locale mantenendo elevata la qualità della cucina. Il menù propone piatti tipici della tradizione veneta, a base sia di carne che di pesce, con ricette rivisitate e preparate con prodotti stagionali di eccellenza, apprezzate tanto dai padovani quanto dagli ospiti internazionali dell'hotel. Il ristorante ha così meritato la citazione nella guida Michelin che ne ha premiato la qualità con l'attribuzione, anche nell'edizione 2009, di due forchette.

