



*Padova richiama alla mente anche altri riferimenti.*

*Già "municipium" romano sin dal 49 a.c., diede i natali al più illustre storico latino, Tito Livio, ed anche ad un Santo tra i più venerati, qual è appunto Sant' Antonio. Fu frate nella piccola chiesa di Santa Maria Mater Domini ed alla sua morte, il 13 giugno 1231, la fama dei prodigi attribuitigli, anche dopo il decesso, produsse un flusso di pellegrini di tale dimensione da rendere necessario un'esteso ampliamento della chiesetta. Sorse così, entro i primi anni del Trecento, la grandiosa Basilica del Santo (obbligatoriamente senza bisogno di aggiungere il nome): una fusione di linee architettoniche eterogenee, ma di grande armonia.*



*Sarebbe poi di rigore una visita alla Cappella degli Scrovegni, decorata, ai primi del Trecento con una straordinario ciclo di composizioni sacre in affresco eseguito dalla mirabile mano di Giotto da Bondone.*

*Dopo venti anni di studio (!) la Cappella è stata di recente completamente restaurata.*

*Levata la patina del tempo si è rivelato un colore vivissimo, ricco di sfumature e contrasti da sconvolgere, a detta degli esperti, le precedenti letture dell'opera che anticipa di almeno un secolo l'uso appunto del colore, oltre che la tecnica delle composizioni e la prospettiva scenica dei grandi maestri rinascimentali.*

*E poi....poi si andrà a tavola.*

*Piatti tipici locali sono i Tortelli di zucca dolce e i risotti, coi "rovinazzi", con la "luganega", con i "bisi" e, naturalmente, la polenta. Fa da centro, ai secondi, la pettoruta gallina padovana, con i capponi e le oche; per i dolci sarebbero da gustare gli "zaleti", biscotti a base di farina gialla di mais ed uvetta.*

*Per il digestivo ed il caffè è d'obbligo una capatina al mitico Caffè Pedrocchi, nel centro cittadino, aperto al pubblico sin dal 1772.*

*Si dice che Padova è la città dei "senza": tra l'altro, un Santo senza nome (Sant'Antonio), un prato senza erba (Prato della Valle), un caffè senza porte: pare che il locale non venisse mai chiuso e tale la cortesia e la qualità del servizio che Stendhal lo definì "le meilleur café d'Italie".*



*A rivederci in loco.*

*Enrico Canevari*