**HOME**

Non c’è miglior posto per passare un dolce momento, che sia a colazione che nel bel mezzo del pomeriggio, se non nella “Pasticceria Padovana”, il luogo perfetto per soddisfare le esigenze del vostro palato e vivere un’esperienza unica. Situata nel centro di Padova, dal 1946 la nostra pasticceria offre innumerevoli prodotti, dalle paste da gustare in loco alle torte pronte all’acquisto. È un’eccellenza riconosciuta nel territorio padovano, in quanto produciamo prodotti classici e sperimentali che provengono dalle mani dei nostri pasticceri selezionati. Alcuni dei prodotti seguono alla lettera le antiche ricette segrete del “Maestro”, una figura importantissima nella storia di “Pasticceria Padovana”, in quanto è riconosciuto come il fondatore. Innovare, con uno sguardo al passato : è in questo modo che offriamo al cliente il massimo della loro esperienza all’interno del nostro locale, assaporando gusti nuovi miscelati a quelli antichi. Il nostro motto riprende un famosissimo ipse dixit di Leonardo Da Vinci: “La semplicità è la massima raffinatezza”. I nostri prodotti, sebbene abbiano una particolare preparazione ed elaborazione, sono realizzati con ingredienti semplici, certificati e sani, e per la loro raffinatezza seguiamo al dettaglio tutte le procedure per realizzare un prodotto di qualità. Siamo noi a selezionare tutti gli ingredienti: non utilizziamo additivi chimici che potrebbero depauperare il prodotto stesso e rendere l’esperienza dei nostri clienti poco piacevole.

**PASTE**

**MIGNON**

**Bigne con crema al cioccolato**

**Bigne alla crema al pistacchio**

**Bigne alla crema chantilly**

**Bigne allo zabaione**

**Bresciana**

**Cannoncino con crema pasticcera**

**Crostatina al caramello e cioccolato al latte**

**Crostatina al cioccolato e arancino**

**Crostatina al cioccolato fondente e banane**

**Crostatina alla crema chantilly e frutta secca**

**Crostatina alle mandorle e ananas**

**Cubo alle mandorle**

**Cubo cioco-mango**

**Cubo vaniglia e fragola**

**Opera**

**Tarletta al cioccolato e pera**

**Tarletta alle mele e frutta secca**

**Tortino carabaico**

**Tortino cremoso di nocciole**

**Tortino lamponi e cioccolato**

**MONOPROPORZIONI**

**Abbraccio di cioccolato**

**Amalfi**

**Angelina**

**Caramel all’arancia**

**Cheope**

**Cuore di velluto**

**Exotica**

**Perle e rubini**

**Rugiada**

**Settepetali**

**TORTE**

**Abbraccio di cioccolato**

**Angelina**

**Caramel all’arancia**

**Crostata ai frutti di bosco**

**Cuore di velluto**

**Cupola al torroncino**

**Exotica**

**Meringata alla frutta**

**Mimosa**

**Settepetali**

**Torta alle mandorle**

**Torta Amalfi**

**Torta bresciana**

**Torta Langhe**

**Torta noci e caramello**

**Torta perle e rubini**

**Torta rugiada**

**Torta sacher**

**STORIA**

La storia della nostra pasticceria si sviluppa dagli albori dell’anno 1946, a quasi un anno dalla Liberazione del nazifascismo in Italia. Una data simbolica che segnò l’inizio della pace, della rinascita e della ricostruzione del territorio nazionale. Il fondatore, della quale si sa solo che si facesse chiamare “Maestro”, aveva un obiettivo chiaro e preciso: portare felicità e dolcezza nelle case di tutti. Fu così che iniziò la sua attività, inizialmente nata per distribuire **<xml:lang=”fr”>** brioche alla crema e bignè al cioccolato ad un costo accessibile per tutte le famiglie. La produzione si sviluppò inizialmente nella casa del “Maestro”, che si diceva preparasse tutti i dolciumi insieme a sua madre, dalla quale successivamente ereditò l’esperienza e, in particolar modo, le sue ricette. Ricette che tutt’ora rimangono segrete e che solo i dipendenti della nostra attività possono venirne a conoscenza.

L’attività di distribuzione dei dolciumi continuò per 6 anni abbondanti, fino a quando nel 1952 avvenne la svolta. Tutto nasce grazie ad un fratello della madre del “Maestro”, economicamente benestante: accorgendosi delle potenzialità della sua produzione di dolciumi, decise di regalare al “Maestro” un locale sfitto di sua proprietà, in Piazza dei Signori nel centro di Padova. Fu così che, dopo qualche mese di ristrutturazione, nacque il suo sogno sotto l’insegna di “Pasticceria Padovana”.

Da quel momento, il “Maestro” inizia a produrre e vendere i suoi prodotti direttamente nel locale, insieme ad un team di qualità ed esperienza. Locale che attualmente è situato nella stessa posizione, fermi nell’intenzione di continuare a scrivere la storia di “Pasticceria Padovana” nel luogo in qui tutto è nato.

Del “Maestro” solo si sa che ha lasciato le redini della sua attività nel 1990, a causa della vecchiaia. Di lui si è cercato invano di scoprire la sua vera identità, ma è proprio per questo “velo di mistero” che la nostra pasticceria è diventata famosa (oltre alla qualità dei nostri prodotti) e alleggia ancora il suo nome come una sorta di divinità.

Il resto è storia.

“Pasticceria Padovana” concorre ogni anno per il “Campionato Nazionale di Pasticceria” portando in concorso un pasticcere. Negli ultimi vent’anni ci siamo sempre posizionati nelle prime 3 posizioni, vincendo per ben 9 volte il titolo. Abbiamo partecipato anche nelle ultime 5 edizioni del “Campionato Mondiale di Pasticceria”, e nel 2018 siamo arrivati in quinta posizione. Un orgoglio per la nostra pasticceria, che ha raggiunto grandi traguardi, e per il nostro territorio che ci offre la miglior materia prima, sempre ed esclusivamente in nome del mitico “Maestro”.

**CHI SIAMO**

**CONTATTI**

Sempre al servizio del cliente, reperibilità 24h.

Se vuoi avere maggiori informazioni su quello che offriamo o per qualsiasi altra evenienza, puoi contattarci per mail o con uno squillo di telefono.

Telefono: 049 807674

Cellulare: +39 3427823675

Mail: [marco.dalla.libera@studenti.unipd.it](mailto:marco.dalla.libera@studenti.unipd.it)

**Orari**

Sia nei giorni feriali che in quelli festivi, la nostra pasticceria è aperta. Ecco i nostri orari:

Lunedì – Venerdì

Mattina: 7:00 – 12:30

Pomeriggio: 14:30 – 18:00

Sabato – Domenica:

Mattina: 7:00 – 12:30

**Dove ci puoi trovare?**

Indirizzo: Via Trieste, 63 - 35121 Padova (Italia)

(qui sotto viene inserita la mappa)