



Donatello svelato
 Capolavori a confronto
 Museo Diocesano - Palazzo Vescovile
 Piazza Duomo, 12
 ore 10:00 - 19:00
 (chiuso lunedì non festivi)
 biglietti: intero € 5,00 ridotto € 4,00
 fino al 26 luglio
 www.museodiocesanopadova.it
 www.facebook.com/donatello svelato



Donatello al Santo
 Museo Antoniano della Basilica del Santo
 Piazza del Santo
 da martedì a venerdì 09:00 - 13:00
 - sabato e domenica 09:00 - 13:00 ||
 14:00 - 18:00 (chiuso lunedì)
 biglietti: intero € 2,50 ridotto € 1,50
 mostra permanente
 www.santantonio.org



Premio Internazionale Mario Pinton - II edizione
Gioielleria contemporanea
Omaggio a Donatello
 Oratorio di San Rocco
 via Santa Lucia
 tutti i giorni 09:30 - 12:30 || 15:30 - 19:00
 (chiuso lunedì non festivi) - ingresso libero
 fino al 26 luglio
 padovacultura.padovanet.it



Donatello e la sua lezione
Sculture e oreficerie a Padova tra
Quattro e Cinquecento
 Musei Civici agli Eremitani / Palazzo Zuckermann
 Orari: Musei Civici ore 09:00 - 19:00
 Palazzo Zuckermann ore 10:00 - 19:00
 (chiuso lunedì non festivi)
 biglietteria unica presso Musei Civici
 biglietti: intero € 10,00 - ridotto € 8,00
 fino al 26 luglio
 padovacultura.it/donatello



Il banchetto DI DONATELLO

Giovedì 9 luglio 2015

Musei Civici agli Eremitani - Padova

ore 20,00

Gli aperitivi

Aperitivo Donatello: Serprino al sambuco;
 Spumante rosato; Bevande analcoliche

Gli antipasti

Crostini con crema di fegatini; Frittatina con
 cipolle; Salvia fritta; Baccalà mantecato; Sarde
 in saore; Crostini con lardo

I primi piatti

Vellutata all'ortolana con farro

I secondi piatti

Rosto in cisame (Lonzetta di maiale); Pollo de limonia;

I contorni

Mele fritte con salsa rossa Padovana

I dolci

Torta di zucca; Torta di noci;
 Il Dolce di Donatello

Acqua minerale - Pan di noci - Pan nostran
 Vini del Consorzio Colli Euganei

Le musiche

Ensemble TIENTALORA

Musiche a corte nel primo Cinquecento

e eseguono: Bianca Simone, canto - Paolo Faldi, flauti -
 Ilaria Fantin, liuto - Marco Muzzati, percussioni
 a cura del Conservatorio Pollini

La mostra

Visita guidata alla mostra "Donatello e la sua lezione"

Il ricettario

Ai partecipanti sarà distribuito "A tavola con Donatello.
 Ricettario ispirato ai gusti di Donato di Niccolò di Betto
 Bardi detto Donatello"

a cura di Lucia Marangon e Marco Polato

Costo serata: € 46,00

Info e prenotazioni: 049 9877412 - 348 2628177
 info@studiolavia.it



Comune di Padova
 Assessorato Cultura e Turismo



A tavola CON DONATELLO



♦ IL RICETTARIO ♦
 oltre trenta ricette ispirate a Donatello
 ♦ DOVE GUSTARE I PIATTI ♦
 i pubblici esercizi & Donatello
 ♦ IL DOLCE DI DONATELLO ♦
 le pasticcerie di Padova e provincia
 ♦ IL BANCHETTO ♦
 cena donatelliana ai Musei Civici agli Eremitani

Il banchetto di Donatello
 giovedì 9 luglio 2015 ore 20,00
 Musei Civici agli Eremitani - Padova



ASSOCIAZIONE
 PROVINCIALE
 PUBBLICI
 ESERCIZI



CONSERVATORIO
 MUSICALE DI MESSINA
 CESARE POLLINI
 PADOVA



Comune di Padova
 Assessorato Cultura e Turismo



PADOVA
 NURSERY OF ARTS



Musei Civici
 di Padova



Soprintendenza
 BSAE per le province
 di Venezia, Belluno,
 Padova e Treviso



CHIESA DI PADOVA
 UFFICIO BENI CULTURALI



MUSEO
 DIOCESANO
 DI PADOVA



VENERANDA ARCA
 DI S. ANTONIO
 PADOVA



Museo
 Antoniano



PARROCCHIA DI
 SANTA MARIA DEI SERVI
 IN PADOVA



Fondazione
 Cassa di Risparmio
 di Padova e Rovigo



Media Partner
 IL GAZZETTINO

A tavola CON DONATELLO

Fare un tuffo nel passato e ritrovarsi nella Padova del '400, seduti ad una tavola imbandita, per assaporare i vini e i piatti dell'epoca scoprendo il fascino del gusto rinascimentale.

"A tavola con Donatello" è il titolo di una serie di iniziative che, grazie all'elaborazione di un ricettario e alla partecipazione di esercizi pubblici di Padova e provincia, offre l'opportunità di gustare alcune proposte enogastronomiche ispirate alla prima metà del '400, integrando le mostre promosse nell'ambito di "Donatello e Padova".

Potremo riscoprire così il gusto di un tempo in cui la nostra città si collocava tra i principali centri di diffusione del Rinascimento, anche grazie all'arte rivoluzionaria del grande genio fiorentino.

Flavio Rodeghiero
 Assessore alla Cultura e Turismo
 Comune di Padova

Dal 28 marzo Padova ospita una serie di mostre di altissimo valore culturale racchiuse nel progetto **Donatello e Padova**: un omaggio al grande artista fiorentino che ha lasciato nella nostra città capolavori universalmente noti. Gli eventi sono promossi da diverse Istituzioni culturali che hanno avviato un'azione comune per dare a Padova un'occasione unica di promozione della città offrendo ai visitatori un sistema integrato di visite, agevolazioni, possibilità. La città ha risposto con un'offerta enogastronomica che è partita dallo studio della cucina e dei costumi dell'epoca e ha coinvolto i pubblici esercizi in un percorso denominato "A tavola con Donatello".



Comune di Padova
 Assessorato Cultura e Turismo



PADOVA
 NURSERY OF ARTS



Musei Civici
 di Padova



Soprintendenza
 BSAE per le province
 di Venezia, Belluno,
 Padova e Treviso



CHIESA DI PADOVA
 UFFICIO BENI CULTURALI



MUSEO
 DIOCESANO
 DI PADOVA



VENERANDA ARCA
 DI S. ANTONIO
 PADOVA



Museo
 Antoniano



PARROCCHIA DI
 SANTA MARIA DEI SERVI
 IN PADOVA



Fondazione
 Cassa di Risparmio
 di Padova e Rovigo



Media Partner
 IL GAZZETTINO

A tavola con Donatello

Accanto alle mostre promosse sotto il titolo comune "Donatello e Padova", che celebrano i dieci anni (1443-1453) in cui l'artista ha lavorato in città, l'iniziativa "A tavola con Donatello" conduce ad una piacevole scoperta di alcuni aspetti della cultura rinascimentale, proponendone i gusti e la cucina, grazie al coinvolgimento di bar, ristoranti e pasticcerie padovani, che hanno messo a disposizione le proprie competenze e professionalità.

"A tavola con Donatello"

comprende:

un **Ricettario** ispirato a Donatello e alla cucina della prima metà del '400;
un **percorso tra i pubblici esercizi** di Padova e provincia, che propongono la degustazione di alcuni piatti del ricettario;
il **dolce di Donatello**, creato dal Gruppo Pasticcieri dell'Appa - Padova, con coupon per l'ingresso ridotto ad una delle mostre;
il **Banchetto di Donatello**, in programma giovedì 9 luglio ai Musei Civici agli Eremitani.

Il ricettario

Nasce dalla sapienza di **Lucia Marangon** e **Marco Polato** un "Ricettario ispirato ai gusti di Donato di Niccolò di Betto Bardi detto Donatello". Oltre trenta ricette, ricostruite con rigore a partire dalle cronache della vita di Donatello a Padova, dalle sue opere e dai ricettari dell'epoca, in particolare il libretto di tutte le cosse che se manzano di Michele Savonarola, medico padovano del primo '400 e i ricettari di Maestro Martino da Como, cuoco e gastronomo del '400. I percorsi gastronomici che

Dove gustare i piatti

Antica Trattoria dei Paccagnella

Via del Santo, 113
Padova
Tel. 049 8750549
E-mail: cesare.tombolato@gmail.com

Caffè della Piazzetta

Via San Martino e Solferino, 49
35122 Padova -
Tel. 049 650757
E-mail: geode2006@libero.it

Enoiteca Cortes

Riviera Paleocapa, 7
Padova
Tel. 049 8719797
E-mail: cortes2002@tiscali.it

Hotel Europa

Ristorante Zaramella
Largo Europa
Padova
Tel. 049661200 fax 049661508
info@ristorantezaramella.it
www.ristorantezaramella.it

In corte dal capo

via Padova 38
Conselve (Padova)

emergono dalla ricerca sono, scrive Lucia Marangon, "tre:

- piatti schiacciati (ripren-
dendo la tecnica dello
stiacchiato e il fatto che il
Rinascimento in genere
"schiaccia" i sentimenti);
- sperimentazione e
policromia (indubbi
nell'arte donatelliana),
per piatti rielaborati dal
tardo medioevo; cromatici
(qualità già essenziale nella
gastronomia del tempo);
- piatti poveri e tipici dei
conventi o delle osterie,
per andare incontro a
un'altra caratteristica
dell'artista, il suo tono
quasi "popolare" nelle
scelte stilistiche."

Tel. 049 5384021
E-mail: incortedalcapo@alice.it

Nerodiseppia

Via san Francesco, 161
(dietro la Basilica di S. Antonio)
Padova
Tel. 049 836 40 49
info@nerodiseppiaristocaffe.it

Osteria l'Anfora

Via del Soncino 13
Padova
Tel. 049656629
albertogrinzato@gmail.com

Osteria 3/quarti

Riviera dei Mugnai, 11
(zona Largo Europa)
35137 Padova
Tel. 049 660268
M. 348 9125399

Ristorante Alto Fragile

Via delle Piazze, 1
35122 Padova
Tel. 3332076136
alessiarighetto@yahoo.it

Ristorante Bion

Via Vigonovese, 427,
35139 Padova
Tel. 0498790064
alessiarighetto@yahoo.it

Trattoria da Dante alle Piazze

Via Daniele Manin, 8/9
35139 Padova -
Tel. 049 836 0973
E-mail: info@dadanteallepiazze.com

Ristorante

Bastioni del Moro

Via Pilade Bronzetti, 18
Padova
Tel. 049 871 0006
info@bastionidelmoro.it

Ristorante Boccadoro

Via della Resistenza, 49
35027 - Noventa Padovana
Tel. 049 625029 - fax 049
625782
info@boccadoro.it
www.boccadoro.it

Ristorante Donna Irene

Vicolo Pontecorvo, 1
35121 Padova
Tel. 049656852
info@donnairene.com
www.donnairene.com

Ristorante alle Logge

Via Logge Palladiane, 6
Piazzola sul Brenta Pd
Tel. 049 9601432
E-mail: info@ristoranteallogge.it

Ristorante Val Pomaro

Via Scalette n. 19
Arquà Petrarca - Pd
Tel. 0429.718229
Cell. 320 6650364
Email: valpomaro@gmail.com

Ristorante

Isola di Caprera

Via Marsilio da Padova, 15 -
Padova
tel. 0498760244
isoladicaprera@ristoranteisoladica-
prera.191.com
www.ristoranteisoladicaprera.com

Ristorante al Prato

Piazza Prato della Valle 4/5 -
Padova
Tel. 049662429
marco.marmini@libero.it

Il dolce di Donatello dei Pasticcieri padovani

Il Gruppo Pasticcieri di Padova e provincia ha dedicato un dolce speciale alle mostre promosse nell'ambito di "Donatello e Padova", riproducendo il monumento equestre del Gattamelata, statua in bronzo di Donatello, situata in piazza del Santo, che rappresenta la prima statua equestre di grandi dimensioni fusa dai tempi dell'antichità.

Si riportano a fianco le pasticcerie che hanno aderito all'iniziativa, presso le quali è possibile acquistare il **Dolce di Donatello** e ricevere il coupon per l'ingresso ridotto a una delle mostre.



spezie e erbe aromatiche

Pane di noci

pasta matta ripiena di noci e verdure

Brodo granato

brodo di gallina con spezie, erbe e tuorli d'uovo

Farro con brodo di carne

minestra di farro in brodo di pollo e zafferano

Vellutata ortolana

passato di verdure

Minestra di segale

vellutata di segala, latte, brodo, grana

Ravioli di erbe

pasta ripiena di vari formaggi, bietole e erbe aromatiche

Ravioli di carne

pasta ripiena di pollo e pancetta al profumo di menta

Lasagne condite

con noci e formaggio

Licaproprii

frittelle di formaggio, dolci o salate

Gnocchi

formaggio fresco, farina, uova (con ragu di coniglio)

Torta di farro

pasta brisèe ripiena di farro con latte, formaggio fresco e uova

Torta di scalogni e cipolle

pasta brisèe ripiena di cipolle, uova, formaggio fresco e zafferano

Torta di cacio e uova

pasta brisèe ripiena di formaggio e uova, profumata alle spezie

Torta di fagioli freschi

con fagioli bianchi, pancetta, formaggio e lardo

Pastello di alici

con alici aggiustate con erbe e frutta secca

Antica Pasticceria

Via Bassa Prima, 285
Campodarsego - Tel./fax 0495564223

Ballico

Via Vittorio Emanuele II, 181
Padova - Tel. 0498803244

Breda

Via Umberto I, 26
Padova - Tel. 0498758394

Carlo

Via Cave 55
Padova
Tel. 0498712122 - Fax 0498728785

Cuccato

Via Carrarese, 5
Montagnana
Tel. 042981315 - Fax 042982066

Da Angelo

Via Euganea, 39
Selvazzano Dentro
Tel. 049624520 - Fax 0490984702

Dolci Tentazioni

Via Monta', 85
Padova
Tel. 049714325

Estense

Via Forcellini, 76
Padova - Tel. 049755914

Europa

Via Cavalletto, 14

Padova
Tel./fax 049657921

Fiorin Giuseppe

Via Roma, 52
Brugine - Tel./fax 0495806535

Gabry

Via Francesconi, 1/A
Este - Tel./fax 04293981

La Creme

Via Aspetti, 202
Padova - Tel./fax 049619435

La Piazzetta

Via Facciolati, 95 - Padova
Tel./fax 0498022505

Lazzarin

Piazza Vittoria, 10
Monselice - Tel. /fax 0429781990

Marisa

Via Umberto I, 104
Arzergrande - Tel. 0495800206

Racca

Via P. F. Calvi, 8
Padova -
Tel. 0498759855 - fax 498782314

San Marco

Via Genovesi, 1
Padova
Tel. 049684934 - fax 049684934

Frittelle di mele

impastate con farina, zucchero e uva passa e fritte

Torta di ciliegie e rose rosse

molto attuale negli accostamenti, profumata

Torta di zucca

agrodolce, di colore ocra, equilibrata negli ingredienti e nelle spezie

Torta bianca

formaggio freschissimo, latte, zucchero, albumi, zenzero e acqua di rose per un dolce assai apprezzato

Mandorle confettate

mandorle (pesche e noci) confettate e speziate e cotte più volte nel miele

Bozzolai

dolci tipo pane, a forma di braccialetto, con uova, farina e miele

Bevande

aperitivo Donatello