



Nel cuore del Veneto una realtà casearia al femminile: il caseificio Morandi

Dalla pastorizia del Frignano alle eccellenze casearie di Borgoforte di Anguillara, nella campagna padovana: tre generazioni della famiglia Morandi raccontano una storia di latte, passione e ricerca dell'altissima qualità

© Articolo di Livia Elena Laurentino

La storia del **Caseificio Morandi** ha inizio negli anni '40 nel Frignano, nel modenese. **Ernesto Morandi** dedito alla pastorizia con i suoi figli, conduceva le pecore in trasumanza fino alla pianura padana. Con il passare del tempo il primogenito **Eraldo** decise di stabilirsi nella campagna veneta con i suoi fratelli, portando con sé la tradizione familiare. La tradizione dell'allevamento ovino, tramandato di generazione in generazione, **proseguì con Oriano**, il primo di undici figli e fondatore del **Caseificio Morandi** di Anguillara, in provincia di Padova.



La storia del Caseificio Morandi ha inizio negli anni '40 nel Frignano (Foto © Morandi).

Caseificio Morandi: tre generazioni alla ricerca dell'eccellenza

Oggi alla guida dell'attività ci sono le tre figlie di Oriano, Angela, Chiara ed Elena che, pur non allevando più gli ovini, producono **ottimi formaggi** da latte vaccino, di pecora e di capra. I loro prodotti sono frutto di una **sapienza antica** abbinata alla ricerca di latte scelto con cura e competenza. Da sempre, l'attenzione dell'azienda è rivolta alla qualità selezionando i fornitori nel raggio di circa cento km.



Le sorelle Morandi, oggi alla guida del Caseificio (Foto © Morandi).

Il latte di capra arriva dall'**Azienda agricola Alberto Teston** di Roncade (TV), che conferisce l'intera produzione, mentre quello ovino dalla **Fattoria Rabboni e Zanetti** di Forlì.

Nel caseificio Morandi prendono così forma caciotte, mozzarelle, yogurt, pecorini e caprini stagionati e affinati, insieme a **specialità uniche** come la **Cremona di Sant'Antonio**, una crosta fiorita di capra ricoperta di fiori eduli, e l'**Estragone**, un pecorino **affinato nelle vinacce di Camener**.



Cremosa di Sant'Antonio, crosta fiorita di capra ricoperta di fiori eduli (Foto © Morandi).

Ricerca e innovazione: il progetto Caseus Patavinus 1222

Due anni fa è stato avviato un progetto di collaborazione con l'Azienda Agraria Sperimentale "Lucio Toniolo", dell'Università di Padova, che fornisce un latte vaccino dall'elevata qualità organolettica, grazie a standard di allevamento delle bovine particolarmente rigorosi. Da questa sinergia è nato il **Caseus Patavinus 1222**, un formaggio a latte crudo di forma cubica del peso di 6 kg. Ha la crosta sottile edibile, trattata con olio extra-vergine di oliva, e una pasta semidura e friabile.

La **stagionatura di 8-10 mesi** conferisce un sapore complesso e inconfondibile, che cambia nel tempo, rendendolo un prodotto raro e molto ricercato. La sua produzione è limitata e destinata principalmente alla ristorazione padovana di qualità, alle enoteche e ai negozi selezionati del territorio.

Negli ultimi dieci anni, il caseificio Morandi ha partecipato a importanti concorsi nazionali ed internazionali, ottenendo premi e riconoscimenti che ne attestano **la qualità e la continua ricerca dell'eccellenza**.

Il legame con il Ristorante Campagnon

Ad Agna, a pochi chilometri dal caseificio, si trova il **Ristorante Campagnon** dove lo chef Denis elabora piatti che esaltano anche i prodotti caseari Morandi.

CASEIFICIO MORANDI

Via Ponte 145, Borgoforte di Anguillara Veneta (PD)

caseificiomorandi.it

Data di creazione

29/10/2025

Autore

redazione