



Padova, 22 maggio 2025

ECCO IL CASEUS PATAVINUS 1222

Venerdì 23 maggio a Legnaro sarà presentato il formaggio dell'Università di Padova che valorizza il territorio attraverso la ricerca agroalimentare

Venerdì 23 maggio, alle ore 10.00, nell'Aula Cantele dell'**Azienda Agraria Sperimentale "Lucio Toniolo" dell'Università di Padova a Legnaro** (Viale dell'Università 4), durante il workshop "Valorizzazione del Territorio attraverso la Ricerca agroalimentare" verrà presentato il **Caseus Patavinus 1222**, un formaggio vaccino stagionato da latte crudo nato da una collaborazione tra l'Università di Padova e il Caseificio Morandi di Anguillara Veneta.

A portare i saluti istituzionali saranno **Eleonora di Maria**, Advisor per l'impegno pubblico e la valorizzazione delle conoscenze, e **Gianni Barcaccia**, direttore del Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente – DAFNAE.

Sarà poi **Francesco Morari, Direttore dell'Azienda Agraria Sperimentale dell'Università**, a introdurre il Caseus Patavinus 1222 e a spiegare com'è nata l'idea di un formaggio dell'Ateneo.

Durante il workshop si parlerà anche della produzione di latte in un contesto didattico, dell'impatto dei latticini sulla salute, del formaggio nella storia e nella cultura popolare e del valore di una filiera sostenibile e di qualità: a intervenire saranno **Giulio Cozzi**, responsabile didattico della Stalla dell'Azienda Agraria, **Angela Morandi**, imprenditrice artigiana del Caseificio Morandi, **Paolo Tessari**, diabetologo-nutrizionista del Dipartimento di Medicina, **Guido Farinelli**, storico della gastronomia e **Alberto Simonetto**, responsabile tecnico della Stalla dell'Azienda Agraria. Il workshop terminerà con una visita al pascolo.

Il formaggio Caseus Patavinus 1222

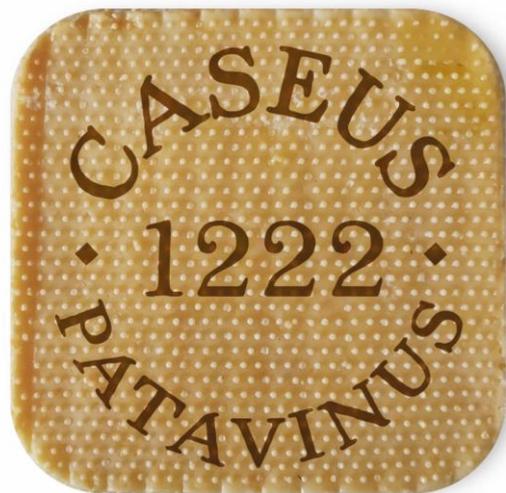
Caseus Patavinus 1222 è un formaggio a latte crudo vaccino di forma cubica del peso di circa 6 kg. La crosta è edibile, trattata con olio evo, sottile e rugosa, di colore giallo paglierino. La pasta, semidura e friabile, diventa più compatta con l'avanzare della stagionatura, è priva di occhiature e di color bianco perlaceo tendente all'ocra con rare venature verdi dovute all'erborinatura naturale, quando presente. Stagionatura 8-10 mesi. Caseus Patavinus 1222 è un prodotto d'eccellenza con produzione limitata, di particolare valore simbolico, culturale e gastronomico.

Il progetto nasce da una collaborazione avviata nel 2023 tra l'Azienda Agraria Sperimentale "Lucio Toniolo" dell'Università di Padova e il Caseificio Morandi di Anguillara Veneta, che ritira per la lavorazione l'intera produzione della stalla didattica dell'Università. Il prodotto ottenuto è un formaggio vaccino stagionato da latte crudo che abbina all'elevata qualità organolettica specifici contenuti di valenza culturale.

Il latte utilizzato proviene da un allevamento di bovine di razza Pezzata Rossa Italiana alimentate con razioni ricche di foraggi prodotti nell'azienda e che possono usufruire di un'ampia area a pascolo. Tutto questo favorisce ottimali condizioni sanitarie e un elevato livello di benessere delle bovine, e consente di ottenere latte di eccellente qualità e un formaggio con caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche uniche.

Oltre alla distribuzione diretta presso il Caseificio Morandi, il Caseus Patavinus 1222 verrà collocato nel circuito della ristorazione padovana di qualità, nelle enoteche e in botteghe selezionate.

Per informazioni: <https://aziendagraria.unipd.it/node/2607/>





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



Workshop

Caseus Patavinus 1222.

Valorizzazione del Territorio attraverso la Ricerca agroalimentare

Venerdì 23 maggio 2025, ore 10:00

Aula Cantele – Azienda Agraria Sperimentale “Lucio Toniolo”, Università di Padova

Viale dell’Università 4, 35020 Legnaro (PD)

Programma dell’evento:

10:00 – 10:05

Saluti istituzionali

10:05 – 10:10

Francesco Morari, *Direttore dell’Azienda Agraria Sperimentale, Università di Padova*

Caseus Patavinus 1222, come nasce l’idea di un formaggio dell’Ateneo

10:10 – 10:25

Giulio Cozzi, *Responsabile didattico della Stalla dell’Azienda Agraria, Università di Padova*

Produrre latte in un contesto didattico

10:25 – 10:40

Angela Morandi, *Imprenditrice artigiana, Caseificio Morandi*

Il valore della filiera: sostenibilità e qualità del cibo

10:40 – 10:55

Paolo Tessari, *Diabetologo-nutrizionista, Dipartimento di Medicina, Università di Padova*

Latticini e salute

10:55 – 11:10

Guido Farinelli, *Storico della gastronomia*

Il formaggio nella storia e nella cultura popolare

11:10 – 11:30

Alberto Simonetto, *Responsabile tecnico della Stalla dell’Azienda Agraria, Università di Padova*

Visita al pascolo dell’Azienda Agraria

11:30 – 12:00

Ristorante Campagnon, *Cucina stagionale, genuina e locale*

Buffet con assaggi realizzati con Caseus Patavinus 1222





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



CASEUS PATAVINUS 1222

IL PROGETTO CASEUS PATAVINUS 1222

Il progetto nasce da una collaborazione avviata nel 2023 tra l'Azienda Agraria Sperimentale "Lucio Toniolo" dell'Università di Padova e il Caseificio Morandi di Anguillara Veneta, che ritira per la lavorazione l'intera produzione della stalla didattica dell'Università. Il prodotto ottenuto è un formaggio vaccino stagionato da latte crudo che abbina all'elevata qualità organolettica specifici contenuti di valenza culturale.

ALLEVAMENTO E ALIMENTAZIONE

Il latte utilizzato proviene da un allevamento di bovine di razza Pezzata Rossa Italiana alimentate con razioni ricche di foraggi prodotti nell'azienda e che possono usufruire di un'ampia area a pascolo. Tutto questo favorisce ottimali condizioni sanitarie e un elevato livello di benessere delle bovine, e consente di ottenere latte di eccellente qualità e un formaggio con caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche uniche.

CASEUS PATAVINUS 1222

Formaggio a latte crudo vaccino di forma cubica del peso di circa 6 kg. La crosta è edibile, trattata con olio evo, sottile e rugosa, di colore giallo paglierino. La pasta, semidura e friabile, diventa più compatta con l'avanzare della stagionatura, è priva di occhiature e di color bianco perlaceo tendente all'ocra con rare venature verdi dovute all'erborinatura naturale, quando presente. Stagionatura 8-10 mesi.

MERCATO DI DESTINAZIONE

CASEUS PATAVINUS 1222 è un prodotto d'eccellenza con produzione limitata, di particolare valore simbolico, culturale e gastronomico. Oltre alla distribuzione diretta presso il Caseificio Morandi, viene collocato nel circuito della ristorazione padovana di qualità, nelle enoteche e nelle botteghe selezionate.



PER INFORMAZIONI:

Azienda Agraria Sperimentale "Lucio Toniolo"
Università di Padova - Legnaro (PD)
aziendaagraria@unipd.it
aziendaagraria.unipd.it

Caseificio Morandi
Via Ponte 145 Borgoforte di Anguillara V.ta (PD)
caseificioamorandisnc@gmail.com
caseificioamorandi.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



II LATTE DI CASEUS PATAVINUS 1222

ECCELLENZA DALLA STALLA DIDATTICA DELL'UNIVERSITÀ DI PADOVA

Tutto il latte utilizzato per la produzione del Caseus Patavinus 1222 è prodotto esclusivamente nella Stalla Didattica dell'Azienda Agraria Sperimentale "Lucio Toniolo" dell'Università degli Studi di Padova.

L'Azienda Toniolo è da sempre un punto di riferimento per l'attività didattica dei corsi di studio del Campus di Agripolis e in questa struttura, la Stalla Didattica rappresenta il principale sito destinato ad attività esercitative con oltre 1000 ore di attività pratica erogate che coinvolgono più di 1700 studenti della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria. La funzionalità didattica delle strutture zootecniche dell'Azienda è uno strumento fondamentale e imprescindibile per il corso di laurea magistrale in Medicina Veterinaria, che ha permesso l'ottenimento del prestigioso accreditamento europeo del titolo di studio da parte dell'European Association of Establishments for Veterinary Education (EAEVE). Anche gli studenti dei corsi di laurea di Scienze e Tecnologie Animali e Scienze e Tecnologie Agrarie possono usufruire delle strutture della stalla didattica, incrementando le loro opportunità formative attraverso lo svolgimento di esercitazioni e attività pratiche assistite con gli animali in condizioni di piena sicurezza.

La recente storia della Stalla Didattica ha visto la ripresa della sua attività produttiva a partire dall'Anno Accademico 2012/13 con l'acquisto di un nucleo di 30 bovine di Razza Pezzata Rossa. Negli anni la Stalla ha progressivamente aumentato le dimensioni della mandria sino a raggiungere la sua attuale consistenza che vede la presenza media di circa 40 vacche da latte e 30 giovani bovine da rimonta.

Obiettivo gestionale della stalla è quello di allevare bovine nelle condizioni di massimo benessere per conciliare la produzione con la salute e la longevità degli animali. In questo senso, il programma di alimentazione delle vacche in lattazione negli anni ha progressivamente aumentato il rapporto tra i foraggi e i concentrati inseriti nella dieta, affiancando ai fieni di prato stabile e di erba medica, altri foraggi come il silomais, il silosorgo e un erbaio autunno vernino di essenze graminacee e leguminose, tutti autoprodotti nelle superfici agricole dell'Azienda Agraria.

La qualità organolettica/nutrizionale di questi foraggi è stata favorita dall'introduzione di un innovativo cantiere di conservazione come il compattamento in balloni ad alta densità. In questo modo è stato promosso un netto miglioramento nel tenore di grasso e proteina del latte, insieme alla diminuzione della conta delle cellule somatiche, con il risultato di incrementare la resa casearia e la qualità tecnologica dei prodotti caseari ottenuti. Tutte le diverse diete destinate all'alimentazione degli animali presenti in allevamento vengono preparate quotidianamente secondo la tecnica "del piatto unico" che prevede la trinciamento e miscelazione di tutti gli ingredienti di ciascuna razione mediante uno specifico carro ad alimentazione elettrica.

Più recentemente e sempre con la finalità di promuovere un allevamento sostenibile dal punto di vista ambientale ed etico, la Stalla si è dotata di un'area a pascolo destinata alle bovine in lattazione. L'introduzione di un sistema di razionale di pascolamento nel periodo Primavera e Autunnale mira in primo luogo a fornire agli animali una preziosa ginnastica funzionale "all'aria aperta", utile ad aumentare le condizioni di salute e benessere. Non mancano tuttavia interessanti ricadute sulla qualità del latte, che derivano dal consumo dell'erba. Il pascolo infatti trasferisce nell'alimento un'impronta organolettica/nutraceutica unica e del tutto originale distinguendolo in modo chiaro rispetto ai prodotti ottenuti da diete convenzionali a base di foraggi conservati. Tutte queste scelte gestionali rientrano nella prospettiva di proporre agli studenti soluzioni operative all'avanguardia, in un'ottica learning by doing.



PER INFORMAZIONI:

Azienda Agraria Sperimentale "Lucio Toniolo"
Università di Padova - Legnaro (PD)
aziendaagraria@unipd.it
aziendaagraria.unipd.it

Caseificio Morandi
Via Ponte 145 Borgoforte di Anguillara V.ta (PD)
caseificiomorandisnc@gmail.com
caseificiomorandi.it

