

Pascoli di Amaltea, i formaggi a latte crudo che arrivano dai pascoli parcellizzati come i cru di un vino

20 Gennaio 2026



MOMBARCARO – Il pascolo viene diviso in piccole parcelle. Le pecore, accompagnate nelle mini porzioni nel momento più adatto, ci restano per il tempo giusto.

Il risultato è che i prati non si stressano e hanno tutto il tempo di rigenerarsi prima di accogliere nuovamente gli animali. Le pecore si nutrono bene, avendo a disposizione una biodiversità ancora più ampia.



Sta racchiusa tutta qui la filosofia dei Pascoli di Amaltea, un allevamento, con caseificio annesso, creato da **Arianna Marengo** e **Alessandro Boasso**, moglie e marito, che hanno sposato un progetto di agricoltura rigenerativa che tratta il formaggio come lo champagne, con i prati stabili (mai seminati e mai arati, presidio Slow Food) parcellizzati che rievocano in qualche modo i cru dei vigneti.

Tutto inizia nel 2007 a Mombarcaro (Cuneo), il paese più alto delle Langhe, in Piemonte con la coppia che decide di acquistare 17 ettari e un casolare nella provincia di Cuneo. Lì crea una stalla e un caseificio e inizia un allevamento di Pecore delle Langhe, una razza in via di estinzione, che oggi conta appena 2mila capi, mentre nel 1954 ce n'erano 54 mila.

“Qui tutte le famiglie avevano qualche pecora”, racconta Arianna, “di cui si occupavano le donne che insieme ai bambini gestivano il pascolo e poi producevano la tuma, un piccolo formaggio di pecora”.

Sfruttando quella vocazione territoriale, ma anche la memoria storica del luogo, Arianna e Alessandro puntano tutto sulle Pecore delle Langhe che dopo qualche tempo hanno deciso di incrociare con degli arieti di una razza francese, “simile alla Pecora delle Langhe, per mettere al sicuro il nostro gregge e rinforzarlo. Oggi abbiamo 80 capi. In più da una decina d'anni, poiché il mondo cambia e con lui i gusti e le abitudini, il latte di capra è gustoso, magro e va molto di moda, abbiamo preso anche delle Capre Camosciate delle Alpi così da avere una maggiore varietà di prodotti”.

La svolta per i Pascoli di Amaltea arriva post Covid quando Alessandro Boasso partecipa ad un webinar sul pascolo razionale, tenuto da **Marina Donnola**, ingegnere zootecnico, e dalla ong di Milano Deafal che si occupa di agricoltura rigenerativa.



“Con loro abbiamo fatto una consulenza”, continua Marengo, “e abbiamo messo in piedi questo progetto di pascolo razionale. Abbiamo diviso i pascoli in parcelle piccole, in modo che per poco tempo si concentra un alto carico di animali su una piccola porzione. Questo permette agli animali di mangiare bene tutta l’erba che hanno a disposizione e il pascolo poi ha tutto il tempo per rigenerarsi”.

“Questo sistema ci ha cambiato la vita, perché prima di adottarlo arrivavamo ad agosto che non avevamo praticamente più erba a disposizione”, continua Arianna. “Un pascolo non gestito è un pascolo che non ha futuro. Il suolo, inoltre, sopporta molto meglio lo stress idrico anche in condizioni di particolare siccità. Tutto questo influisce sulla salute degli animali e quindi sul prodotto finale, perché un animale che mangia bene, sta bene, e produce un latte di altissima qualità”.

I formaggi che ne derivano, di otto tipologie, sono tutti a base di latte crudo, non pastorizzato venduti nel mercato della Terra di Alba e distribuito direttamente dall’azienda ad alcuni ristoranti e botteghe in giro per l’Italia.

Ogni pascolo è da alcuni anni circondato da alberi di mele e di pere, e recentemente stanno aggiungendo salici gelsi e paulonie. Il progetto di agroforestazione ha lo scopo di creare ombreggio per gli animali e contribuire al loro benessere, con ricadute positive su tutto il ciclo aziendale. In più coi meli l’azienda produce un sidro che fermenta in barrique di legno e con una ventina di alveari, tirano fuori il miele.





