

## CERVAREZZA TERME (BUSANA – RE)

La comunità di Cervarezza Terme (Busana) rientra nel “Consorzio delle Terre Matildiche” della provincia di Reggio Emilia, anticamente soggette all’influenza della grande Contessa Matilde di Canossa (1046-1115). Questa donna famosa (Fig. 1) e dotata di straordinarie capacità aveva esteso il suo potere su un ampio territorio tosco-emiliano e padano, che comprendeva anche l’area mantovana. Fu sempre dalla parte dei Pontefici, nelle frequenti lotte tra Papato e Impero riguardanti le Investiture. Memorabile l’episodio del gennaio 1077 quando, proprio a Canossa, nel castello di Matilde, l’Imperatore Enrico IV si umiliò davanti al Papa Gregorio VII, dopo una lunga attesa sulla neve. Alla sua morte, la contessa fu sepolta nel monastero mantovano di S. Benedetto Po e, dopo oltre 5 secoli, le sue spoglie furono traslate a Roma, nella Basilica di S. Pietro in Vaticano, in una tomba monumentale scolpita da Gian Lorenzo Bernini, denominata “Onore e gloria d’Italia”.

Dell’antica “Cervaricia” si ha notizia nel 1106, quando la sua piccola chiesa era soggetta, insieme a quella di Busana e a numerose altre, alla Pieve di Campiliola o di Bismantova, oggi nel comune di Castelnovo ne’Monti. Qui ancora si può ammirare la notissima e suggestiva Pietra di Bismantova, frequente meta turistica. La piccola chiesa di S. Matteo di Cervarezza ha avuto nel corso dei secoli una vita travagliata, con numerosi rifacimenti, ampliamenti e restauri, dovuti anche a frane e terremoti. Memorabile la grande frana del 1797, che provocò danni ingenti alla località. Coraggiosa e indimenticabile fu l’opera del parroco Don Angelo Poletti (1885-1924), cui spetta il merito della costruzione della chiesa attuale, sorta intorno alla precedente di minori dimensioni, alla quale gradualmente si sostituì. Iniziata nel 1892 su progetto del capomastro Bonilauri di Cavriago, fu completata nel 1901 con il concorso della popolazione locale. Altri restauri furono effettuati da Don Giovanni Marazzi (1924 – 1937) a causa del terremoto del 1920 e della frana del 1936. Notevoli interventi edilizi furono compiuti da Don Giacomo Alberici nel 1953. A questo parroco spetta anche il merito di aver realizzato un vecchio sogno dei Cervarezzeri : il campanile (Figg. 2 e 3). Egli affidò il progetto all’architetto Gianni Baldini e nel 1969 l’opera giunse a compimento. L’interno del sacro edificio, dopo i lavori di adattamento alle nuove esigenze liturgiche, contiene diverse opere e arredi di pregio. Particolarmente interessante la pala dell’altare maggiore, che raffigura Gesù Crocifisso, la Madonna, la Maddalena e S. Giovanni Evangelista: è copia del dipinto dei Cappuccini di Guido Reni (Fig. 4), attribuita a Pietro Desani (Bologna 1595 – Reggio Em. 1657).

A Cervarezza troviamo anche il Museo del Sughero (Fig. 5) e l’antica Acetaia “Il Vascello del Monsignore”, che saranno oggetto di interessanti visite guidate.

Cesare Fantazzini



Fig 1. La contessa Matilde di Canossa



Fig 2. Campanile e chiesa di S.Matteo



Fig 3. Chiesa di S.Matteo, oggi



Fig 4. Dipinto G.Reni ,da cui è stata tratta la copia per la pala dell'altare maggiore di Cervarezza



Fig 5. Museo del sughero



## TURISMO

- » Frazioni
- » Cenni Storici
- » Cultura e Tradizioni
- » Terme e Musei
  - » Museo del sughero
  - » Atelier Ligonchio
  - » Terme di Cervarezza
- » Le Porte del Parco
- » Fortino e Osservatorio
- » Monumenti e Architetture
- » Pieve e Chiese
- » Fontane e Mulini
- » Ospitalità
- » Dove Acquistare
- » Parchi
- » La natura
- » Associazioni
- » Sport

Sei qui: [Turismo](#) » [Terme e Musei](#) » Museo del sughero

### Museo del sughero

Particolarità di Cervarezza è la lavorazione del sughero per la produzione di tappi. Secondo le testimonianze e i documenti raccolti questa antica lavorazione si perde nella notte dei tempi. La transumanza dei pastori del luogo in Maremma per svernare con le greggi permise un primo contatto con la pianta del sughero e l'opportunità di imparare a lavorarlo. La scorza del sughero arrivò a Cervarezza e venne lavorata a mano nelle case e nelle cantine, da tutti i componenti delle famiglie, per ottenerne i primi rudimentali turaccioli. In seguito la lavorazione si è industrializzata e continua ancora oggi attraverso alcuni operatori locali che hanno salvaguardato questa importante tradizione di vita e cultura. E' possibile ripercorrere la storia di questa singolare tradizione visitando il locale Museo del Sughero.

#### PER INFORMAZIONI

Ufficio Informazioni - Museo del Sughero: tel. 0522 890655 - Fax. 0522 890749

[mail: museodelsughero@unionecomuni.re.it](mailto:museodelsughero@unionecomuni.re.it)

E' possibile ricevere le News del Museo del Sughero inviando una richiesta alla mail sopraindicata.

Comune di Busana: tel. 0522 894444 891191

**Nel mese di Marzo l'ufficio informazioni Museo del Sughero rimane aperto il martedì, giovedì, venerdì, sabato dalle 9.30 alle 12.30**

#### Origini e storia della lavorazione del sughero a Cervarezza

Cervarezza Terme, è un piccolo paese nell'Alto Appennino Reggiano situato nel Comune di Busana, ed è conosciuta non soltanto come un luogo di villeggiatura estiva, ma anche come centro, unico in Emilia Romagna, per la lavorazione del sughero.

Da questo piccolo centro hanno avuto origine quasi tutte le famiglie che attualmente producono tappi di sughero in Emilia Romagna.

Non esistono documenti che attestano l'inizio della lavorazione del sughero a Cervarezza, ma attraverso le testimonianze lasciate dagli anziani del paese e tramandate da padre in figlio, l'attività del sughero viene fatta risalire a circa metà del settecento. Il primo documento ufficiale che testimonia la lavorazione del sughero e la fabbricazione dei turaccioli nel paese risale al 23 gennaio 1889; è custodito nell'archivio del Comune di Busana, e riguarda "la vendita per mezzo di pubblico incanto di 80 pezzi di sughero e 200 turaccioli, pignorati nei confronti di un debitore moroso d'imposte erariali e comunali"



» Impianti Sciistici

» Numeri utili

» Immagini

» I Nostri Links

La miseria di fine '800 costringeva parecchi abitanti di Cervarezza all'emigrazione. Molti montanari andavano con le pecore a svernare in Maremma, e qui tagliando anche la legna, conobbero la pianta del sughero.

Prima la lavoravano sul posto, poi in seguito portarono le scorze a casa con dei carri o in spalla.

A Cervarezza la scorza veniva trattata secondo le regole apprese in Toscana e partecipavano alla lavorazione dentro fienili, cantine o stalle, tutti i componenti della famiglia.

Il sughero veniva bollito in una vasca di rame, poi con un coltello affilato gli uomini lo "scaracciavano" ottenendo dei quadretti che poi le donne arrotondavano.

Un bravo scaracciatore faceva circa 2.500 tappi al giorno.

Prima della vendita i tappi venivano contati e insaccati, quindi si partiva per le città e i borghi della bassa con barocchi trainati da cavalli o muli. Dalla vendita si ricevevano denari e qualche volta si utilizzava il "baratto". Fra in primi nuclei familiari che hanno avviato quest'attività sono da ricordare i Galassi, gli Zanichelli, i Correggi e i Mazzoni. A seguito del miglioramento della produzione enologica si diffonde la pratica dell'imbottigliamento e a Cervarezza viene incrementata la produzione che passa da attività collaterale alla pastorizia e all'agricoltura, a piccola industria a se stante, con nuove possibilità di lavoro per tutto il paese in particolare per donne e ragazzi. Per alcune famiglie diventa l'attività principale.

Già all'inizio del '900 alcuni tappai di Cervarezza utilizzavano macchine smerigliatrici e crearono magazzini a Reggio e a La Spezia, dove trasferirono entro breve tempo la loro attività, senza perdere i contatti con il paese.

Va ricordato fra questi Luca Beccari che negli anni '20 dal suo emporio nelle vicinanze di S. Stefano, riforniva l'intera città di Reggio Emilia e gran parte della pianura. Nel 1927 sponsorizza il Pescatore Reggiano con la pubblicità dei "suoi turaccioli insuperabili per la conservazione del vino che non temono concorrenza perché garantiti veri di Spagna".

Il sughero lavorato proveniva non solo dalla Maremma e dalla Sardegna ma veniva già acquistato all'estero, come documenta una lettera del Ministero dell'Agricoltura Industria e Commercio, datata 4 agosto 1906 e conservata nell'archivio del Comune di Busana, che informa i turacciolai "della vendita all'incanto della corteccia di sughero della raccolta 1906 ad Algeri".

Durante la I° guerra mondiale la produzione dei turaccioli a Cervarezza subì un forte rallentamento in quanto quasi tutti gli uomini erano al fronte. Nel censimento del 1921 si affermava che "In tutto il comune esiste una sola industria, quel/ti del sughero per la fabbricazione dei turaccioli. Gli impianti per tale industria si riducono ad una decina d'installazioni di motori elettrici di piccola potenza...

Nel 1925 viene costituita la prima società cooperativa fra i lavoranti dei turaccioli per contrastare le tasse d'esercizio che erano applicate sulla lavorazione dei tappi. (Documento conservato in Archivio di Busana).

Nel 1926 il podestà di Busana invia un questionario ai turacciolai per regolarizzare le denunce dei vari esercizi presenti in Comune. Dai dati raccolti si apprende che gli esercizi erano 15 di cui 12 dotati di motore elettrico e la quantità di sughero lavorata andava da un minimo di 8 quintali ad un massimo di 45 quintali.

Dopo circa un decennio nel censimento ISTAT del 1939 si rileva che le famiglie che producevano tappi a Cervarezza erano una sessantina.

La vendita avveniva principalmente nel reggiano e nel modenese per tappare le bottiglie di lambrusco, ma anche nelle regioni limitrofe dell'Italia settentrionale.

Durante il periodo della seconda guerra mondiale il lavoro subì un'interruzione, ma riprese subito dopo la fine della guerra e la produzione aumentò gradualmente. Nel 1950 a Cervarezza si contavano

30 piccoli laboratori, ma solo otto anni più tardi ne rimanevano 20, che si presentavano però più attrezzati e lavoravano tutto l'anno. Il 1955 è l'anno in cui nascono le prime vere e proprie aziende. Una trentina di persone abbandonano i campi per installare macchinari e trasformano un'occupazione occasionale in un impegno professionale continuo in grado di creare 600-700 mila tappi l'anno ricavati da 150-200 balle di sughero.

In quegli anni i tappi di Cervarezza erano immessi nei mercati dell'Emilia, della Lombardia, del Trentino, della Toscana e d'altre regioni. I farmacisti italiani chiamarono i piccoli turaccioli da loro usati in farmacia "turaccioli Cervarezza".

Le ditte locali acquistavano il materiale a Genova presso grossisti, da ricordare il magazzino di Berlingeri, ai quali giungevano via mare dalla Spagna, dal Portogallo, dalla Sardegna e dalla Sicilia. Verso la metà degli anni sessanta, per l'acquisto stagionale del sughero vergine, i singoli artigiani si recavano autonomamente in Sardegna o in Spagna non riuscendo ad accordarsi fra loro per acquistare insieme il materiale.

Solo nel 1973 alcuni sugherai tentarono la creazione di un consorzio locale per la produzione dei tappi attraverso il quale si prevedeva di acquistare la materia prima, di realizzare alcune parti della lavorazione e di commercializzare il prodotto. Il consorzio ebbe vita breve a causa di incerti finanziamenti e del forte individualismo tipico degli imprenditori montanari.

Negli ultimi trent'anni nel paese sono avvenuti profondi cambiamenti. Delle nuove generazioni pochi hanno seguito le orme dei padri nella lavorazione del sughero.

Dei 30-40 complessi artigianali degli anni cinquanta, non ne restano che 3 o 4, con un forte calo di manodopera. Le nuove fabbriche, situate in buona parte nell'area artigianale di Cervarezza, sono strutturate come complessi moderni, con nuove linee di produzione, con magazzini ben forniti e spazi ben ordinati.

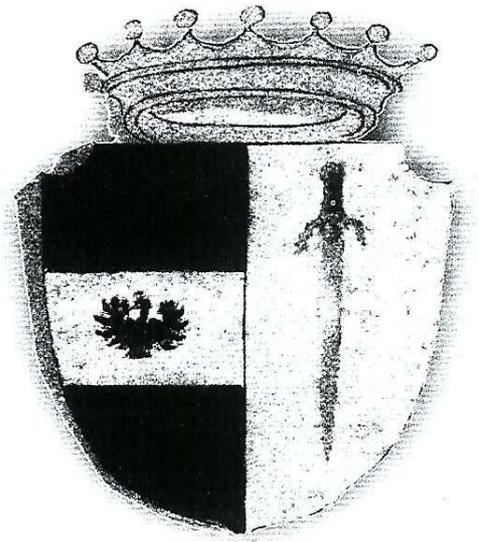
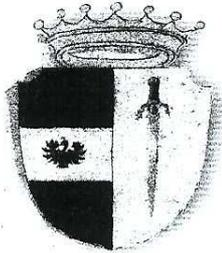
Fra le famiglie che hanno contribuito a mantenere quest'attività fino al giorno d'oggi vanno ricordate quella di Galassi Giuseppe (Sugherificio Giardino), di Guglielmi Ambrogio e Danilo (ora Nuova Artigiansughero), di Bolzoni Giuseppe e figli, di Sironi Gino, di Novelli Bruno, di Guerri Adriano e Piergiorgio.

Alcuni artigiani che negli anni addietro si erano trasferiti e sistemati in pianura, tra Parma e Reggio hanno dato vita a due grossi complessi: l'Eurosughero e l'Italsughero.

A questi operatori va riconosciuto il merito di aver salvaguardato questa importante tradizione di vita e cultura, che ci auguriamo possa avere ancora un avvenire.

**UIT Ufficio Informazioni Turistiche - Museo del Sughero**

Piazza 1° Maggio - Cervarezza Terme - 42032 Busana (RE) Tel. 0522 890655, Fax 0522 890749 – E-mail: [museodelsughero@unionecomuni.re.it](mailto:museodelsughero@unionecomuni.re.it)  
PEC: [unionecomuni@re.legalmail.it](mailto:unionecomuni@re.legalmail.it)



# *Il Vascello del Monsignore*

*Via Ca' di Sotto 5, 42036  
Cervarezza Terme (R.E.) Italy  
Cell: 333 9509250 - Tel. 0522 527521  
[www.ilvascellodelmonsignore.com](http://www.ilvascellodelmonsignore.com)  
e-mail: [info@ilvascellodelmonsignore.com](mailto:info@ilvascellodelmonsignore.com)*

VIA CA' DI SOTTO, 5  
42036 CERVAREZZA TERME  
REGGIO NELL'EMILIA - ITALIA



## La Storia dell'Azienda

La nostra storia è strettamente legata a quella sapienza arcaica, serbata nei secoli con amore e passione, per quella tradizione che oggi è diventata arte e testimonianza di una specifica cultura, trasmessa di generazione in generazione, quasi un segreto di famiglia ed un' eredità arcaica, ad essa legata e custodita riserbatamente come un tesoro nel caldo ambiente dei sottotetti, che tramanda le conoscenze sui processi produttivi dell' aceto antico. Da questo amore e rispetto per la trasmissione di memorie di famiglia nasce la nostra Azienda, che tutt'oggi coltiva la passione per lo Stravecchio e l'Aceto Aromatico, come già nel '700 i nostri antenati custodirono tra le tradizioni e le costumanze di famiglia. Lavoriamo cercando di avvicinarci alle virtù dei nostri avi attraverso gli aromi dei prodotti, semplici, dal gusto deciso, autentico, che ci ricordano la nostra forza e la nostra identità. Utilizziamo esclusivamente componenti naturali, genuini e privi di aggiunte chimiche. Le erbe e i frutti che vengono impiegati nei processi di aromatizzazione dell'Aceto vengono raccolti e scelti personalmente da noi nei boschi e nei prati dell'alto crinale dell'Appennino Tosco-Emiliano.



## Lo Stravecchio

*Il Principe Nero* è il classico Stravecchio di Cervarezza Terme (R.E.), invecchiato fino a 25 anni, prodotto dalla fermentazione, acetificazione ed invecchiamento del mosto cotto delle uve scelte di "Vin Tosc", Trebbiano, Occhio di Gatto, Spergola, Berzemino e Lambrusco, che viene posto in botticelle di legno, dette vaselli o vascelli, disposte in batteria, in numero variabile da tre fino a un massimo di venti poste in ordine decrescente, dove ognuna ha la funzione precisa di mantenere il lentissimo processo di fermentazione, che sviluppa alcool e contemporaneamente lo ritrasforma in acido acetico, arricchendolo dei mille sapori dei legni nei quali soggiorna. Le botti vengono raggruppate in "batterie" e sono costruite con diversi legni: Ciliegio, Ginepro, Castagno, Gelso, Frassino e Rovere. Questo oro brunito non ha bisogno di presentazioni, la sua storia parla per lui. Spero penserete a noi, che l'abbiamo preparato impegnando al massimo corpo, cuore ed anima, ogni qualvolta una goccia del nostro nettare verrà versata nei vostri piatti, illuminandoli, rendendoli indimenticabili e creando nella vostra casa un'atmosfera senza tempo.

## La Nostra Produzione



### L' Aromatico

Il tradizionale apprestamento dell'Aceto Aromatico, è ottenuto dalla classica fermentazione e acetificazione dell'uva, ma questo processo viene arricchito dall'aggiunta di miele, erbe aromatiche, fiori e frutti, che con il loro profumo, donano a questo particolarissimo aceto il bouquet estremamente aromatico e particolare che lo contraddistingue e lo rende unico ed inimitabile nel suo genere. Questo particolare bouquet evoca profumi complessi, che richiamano il calore dell'estate, i frutti e le bacche della nostra montagna, memoria di tempi antichi, arcani, remoti. Il suo colore di un paglierino brunito ricorda i tramonti di fuoco che illuminano le nostre montagne.



Accum.





hotel

prezzi

territorio

convegni

scuole

sport

ragazzi

news

raggiungerci

Home

## Benvenuto nell'Appennino Reggiano...

L'**Albergo Ristorante Il Castagno** è ubicato nel cuore dell'Appennino Reggiano, all'interno del parco nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano. Esso è situato a due passi dal paese di Busana, immerso in un secolare bosco di castagni, a circa 1000 m di quota.



Recentemente ristrutturato, è il luogo ideale per trascorrere vacanze in completo relax, organizzare soggiorni verdi tra sport e natura, svolgere programmi di educazione ambientale per scuole, campi estivi per ragazzi, trekking, gare di orienteering e importante punto di partenza per diversi sentieri natura e itinerari storico-culturali.

Le stanze (due, tre, quattro, sei posti letto) sono dotate di tutti i comfort necessari, fra cui servizi in camera e televisione. A disposizione degli ospiti un ampio salone di circa 400 mq, ideale per l'organizzazione di attività sportive, giochi e feste.

Buon Soggiorno!!

### Albergo Ristorante Il Castagno

Via Nazionale Sud 3/b - 42032  
Busana (Reggio Emilia)

tel/fax: 0522.89.14.49

cell: 333.67.12.560

cell: 320.92.42.729

[albergoilcastagno@virgilio.it](mailto:albergoilcastagno@virgilio.it)

**Albergo Ristorante Il Castagno**

Via Nazionale Sud 3/b - 42032 Busana (Reggio Emilia)

tel/fax: 0522.89.14.49 - cell: 333.67.12.560 - cell: 320.92.42.729 - email: [albergoilcastagno@virgilio.it](mailto:albergoilcastagno@virgilio.it)



black studio comunicazione