



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

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

p.zza 1° Maggio - Cervarezza Terme Comune di Ventasso

Mail: museodelsughero@comune.ventasso.re.it

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



Ditte a Cervarezza Terme

Nuova Artigiansughero di Guglielmi Danilo & C. s.n.c

Via della Resistenza n 14 Cervarezza Terme

Tel. 0522 890354 - Guglielmi Lorenzo 348 0818340

Mail: artigiansughero@gmail.com

Sugherificio Giardino

Di Galassi Giuseppe

V.le Resistenza n 12 Cervarezza Terme

Tel 0522 890237 - Galassi Giuseppe 348 5215590

Sugherificio Castellini

Di Galassi Giuseppe

V.le Resistenza n 12 Cervarezza Terme

Tel. 0522 890002

mail: sugherificioeregiano@libero.it



Comune di Ventasso, via della Libertà, 36 - 42032 Busana (RE)

Tel. 0522 891120 - Fax 0522 891520 - CF/PI: 91173360354

CF: 91173360354 - PI: 02697760356

www.comune.ventasso.re.it - ventasso@comune.ventasso.re.it





COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

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 per la lavorazione del sughero.

Da questo piccolo borgo 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"

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 1ª 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.



COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

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.

