

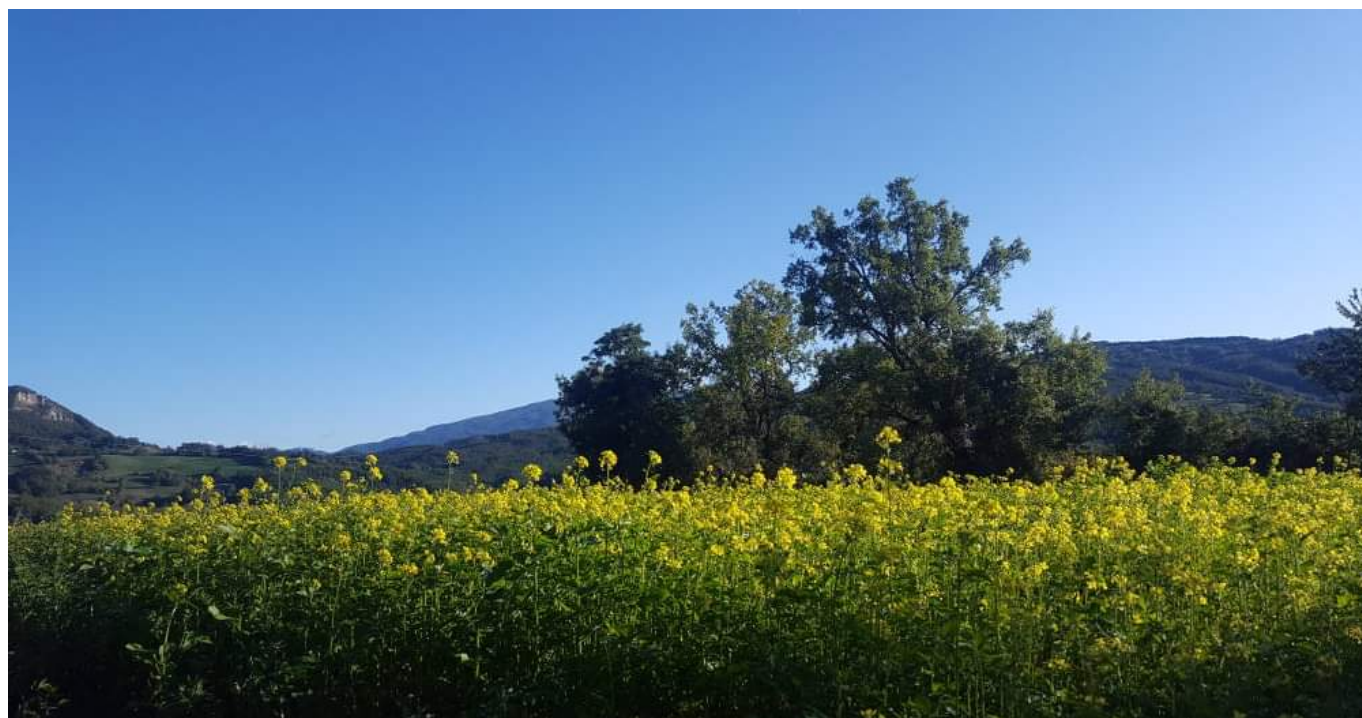
La storia di Valico Terminus, il laboratorio di nicchia che ha riportato la senape artigianale sulle alture dell'Appennino Reggiano

24 Luglio 2026



REGGIO EMILIA – Il Parco nazionale dell'Appennino Reggiano è una terra di frontiera e di passaggio. Nello specifico, il comune di Ventasso (Reggio Emilia) nasce dalla fusione di quattro borghi storici – Busana, Ramiseto, Ligonchio e Collagna – formando un territorio che vive di una vocazione duplice.

Da un lato la natura selvaggia delle vette, dall'altro una tradizione gastronomica che sa di castagne, funghi e formaggi d'alpeggio.



In questo ambiente prettamente montano si inserisce un'eccellenza inaspettata, dedicata alla produzione artigianale di senape.

Valico Terminus è un laboratorio d'idee gestito con passione da giovani imprenditori che hanno scelto di restare in quota. Il nome stesso evoca l'idea del confine, del punto d'arrivo e di partenza tra Emilia e Toscana.

La filosofia del progetto si basa sul recupero della qualità assoluta e sulla narrazione del territorio attraverso sapori non convenzionali. Terminus ha deciso di scommettere su un prodotto "alieno" ma straordinariamente versatile, la senape artigianale.

Giovanni Cervi, il titolare, racconta a *Virtù Quotidiane* la storia di questo cambiamento: "Tutto è iniziato dal classico cambio di vita, ormai undici anni fa, stanchi delle città, dei suoi

ritmi e della socialità frenetica. La voglia di rallentare, di togliere per aggiungere”.

“Da lì al crinale dell’Appennino Reggiano è stato un attimo, un colpo di fulmine con una casa cantoniera gialla, che poi per motivi vari abbiamo lasciato. Poi è nata l’azienda agricola, che ci ha messo un paio di anni e molti esperimenti ed errori per trovare la sua identità”.

Un passato nel mondo dell’arte e oggi a prendersi cura del crinale dell’Appennino. “Correggo, è il crinale che ci ha curato, non il contrario! Il fil rouge credo che sia l’occhio allenato a cercare la bellezza, la curiosità, il bisogno di meravigliarsi. Se ti addentri nelle dinamiche della natura poi vedi che è già tutto lì, ci sono piante che cercano l’estetica fine a sé stessa e altre che sono ribelli, come molti artisti. Se si osserva bene c’è più analisi critica sociale in un alveare che in un numero di una rivista politica”.



In Italia la senape è quasi sempre un prodotto industriale d'importazione. Una pianta così difficile da coltivare in montagna. "L'uso della senape qui si è perso dopo il medioevo, prima era molto usata, anche per le sue proprietà conservanti".

"Cercavamo qualcosa da fare in quantità che non fosse il solito grano antico o farro. Un

amico aveva un problema con un fungo parassita del grano in un suo campo, la senape è antifungina e abbiamo provato. Ed è stato un disastro”.

“La senape è venuta su benissimo, la raccolta e la pulizia sono state molto problematiche. Ma ci ha convinto e abbiamo insistito. Anche perché ci viene benissimo e i livelli della mia ansia da gestione orto in collina e apicoltore si sono praticamente azzerati”.

Il nome dell’azienda suggerisce un punto di passaggio ma anche una fine, un confine. “Valico rappresenta un passaggio, Terminus invece l’ho mutuato da Isaac Asimov, era un pianeta ai margini della galassia conosciuta dove erano state radunate le migliori menti del tempo, nei romanzi del ciclo della Fondazione”.

Il business aziendale oggi è la senape, declinata in varie salse. “Abbiamo studiato e usate erbe, bacche, drupe, radici e bulbi selvatici, organizzato uscite per erbe selvatiche fin dal 2016, da un paio di anni ci stiamo orientando verso altri orizzonti. Lascia al bosco quello che è del bosco, sono un po’ radicale su questo. I terreni produttivi vanno gestiti, il bosco no, siamo ospiti lì, dovremmo attenerci alle sue regole e ai suoi cicli”.

www.virtuquotidiane.it La storia di Valico Terminus, il laboratorio di nicchia che ha riportato la senape artigianale sulle alture dell'Appennino Reggiano

Nel tempo libero, e a uso personale, qui si recuperano ancora frutti da alberi abbandonati e bacche selvatiche. “Un po’ è per seguire tradizioni centenarie, qui in Appennino tutti conoscevano, mangiavano e si curavano con tantissime erbe, ora sono solo per esperto, e un po’ per, mi ricollego alla voglia di ridurre l’ansia da orto, ad esempio, se mi va male con le cipolle trovo campi di erba cipollina da trasformare. Essendo un laboratorio di nicchia, che lavora piccole quantità ci siamo presi molte libertà dai soliti trasformati e conserve”.

Vivere e lavorare a 650 metri può comportare isolamento e sfide climatiche, ma la natura più selvaggia più amplifica la creatività. “Quando faccio le degustazioni abbino la senape al cioccolato, in inverno ne ho una con le scorze di arancia candita, nel resto dell’anno una basata su una ricetta del 1400, molto speziata e perfetta per i dolci”.



La lavorazione della senape preserva gli oli essenziali e la piccantezza naturale dei semi, la macinazione avviene lentamente. Questo permette di mantenere intatto il profilo aromatico pungente che caratterizza il prodotto. A differenza delle salse vellutate da supermercato, la senape di Ventasso mantiene spesso una texture granulosa che esalta l'esperienza tattile al palato.

La senape di Valico Terminus è diventata in breve tempo un cult per gli amanti del gourmet. Viene utilizzata non solo per accompagnare i classici bolliti o i salumi emiliani, ma anche come ingrediente creativo in panini gourmet che celebrano il territorio.

Valico Terminus dimostra che l'Appennino Reggiano è una destinazione gastronomica dove la tradizione dell'ospitalità reggiana incontra una visione contemporanea e audace della cucina di montagna. Se passate dal Ventasso, la loro senape non è solo un condimento, è il racconto in vasetto di una vetta che non ha paura di osare.