

## «La mia vita tra amari e grappe»

**Pubblicato:** Lunedì 16 Gennaio 2006

Chi andava a lavorare nei campi alle quattro del mattino, alle sette faceva volentieri una tappa all'osteria per bere **“un quai cos”**, “un qualcosa”. Che poteva essere un bianchino, ma molto spesso anche un grappino. Il freddo era tanto, la fatica pure e per fare il pieno di energia ci si fermava volentieri, più volte al giorno e senza sensi di colpa, al bar, con gli amici o i compagni di lavoro.

Belle abitudini scomparse nel tempo. L'industria ha cancellato anche il bisogno di farsi un “cordiale”. Chi volesse però “un quai cos” può berselo ancora: basta andare nei locali più attenti ai prodotti locali e una bottiglia di quel liquore ambrato campeggerà sicuramente su qualche scaffale.

✘ Perché il “quai cos” è il nome di un liquore “inventato” e distillato da una **piccola azienda di Samarate** che oggi si chiama **Liquorificio Garbini, fondata nel 1922 da Leone Garbini**, nonno materno **dell'attuale proprietario Enrico Gacati**.

Il liquorificio ha la **sede in via Silvio Pellico** dove, oltre all'azienda, c'è una piccola **vetrina che espone le bottiglie di grappa e di amari**.

Nessun dipendente, **solo marito e moglie, Enrico ed Irene**.

La produzione oggi è limitata e loro, da soli, riescono a coprire tutte le richieste, ma allo stesso tempo riescono a far sopravvivere l'azienda di famiglia. E a vincere anche qualche premio. Come è accaduto nel 1995 quando **l'Anag, l'associazione assaggiatori grappa e acquaviti ha premiato la grappa stravecchia con l'alambicco d'oro** in occasione del 13° concorso nazionale.

«I tempi sono molto cambiati – racconta Enrico Gacati – Quando mio nonno ha fondato l'azienda facevamo liquori, ma anche acque minerali, e producevamo spuma, gassose, quelle bottiglie storiche con la pallina nel collo, e seltz.

La gente consumava più alcolici, oggi invece la massiccia pubblicità contro l'abuso dei liquori ha dato fatto calare la produzione. Basti dire che **fino a trent'anni fa in Provincia esistevano più di dieci aziende, oggi sono tre** e una sola produce a livello quasi industriale».

✘ La piccola impresa di Gacati invece fa tutto “in casa”: nel laboratorio posto nel cortile di casa, alambicchi e cisterne in acciaio fanno pensare più a un alchimista che a un produttore di liquori da vendere nei bar.

«Le mie ricette – spiega ancora Enrico Gacati (**nella foto con la moglie Irene**)– sono quelle di mio nonno. Ricette segrete che fanno, per esempio, del mio marsala all'uovo un prodotto unico e ricercato da una clientela selezionata».

La filosofia del Liquorificio Garbini è in queste ricerca della qualità.

«Mi dispiace che oggi la gente abbia perso il gusto di bere: a noi non interessa il bevitore accanito, ma quello che ama sorseggiare la sera un liquore genuino e dal sapore particolare. E' quello il nostro cliente ed è quello che noi contattiamo attraverso le **fiere come quella organizzata dall'Associazione Artigiani**, di cui siamo soci, Artigiani in Fiera. E' una vetrina per noi piccoli imprenditori indispensabile.

La grande distribuzione invece proprio non ci interessa: meglio cento piccoli clienti che uno solo grande. Il giorno in cui quel grande cliente si stanca del tuo prodotto, tu sei finito. Un rischio che non vogliamo correre». Anche se il futuro dell' “impresa Garbini” resta incerto: Enrico e Irene hanno due figlie che si occupano di tutt'altro e nell'impresa di famiglia danno una mano solo quando serve.

«Non possiamo guardare troppo in là – spiega Gacati – oggi è così domani vedremo. In fondo quando guardo il cortile di casa mia penso che una volta era interamente occupato da bottiglie d'acqua e di liquori: oggi abbiamo un piccolo magazzino dove stendiamo la merce da consegnare. Ma siamo molto soddisfatti anche così».

E non potrebbe essere diversamente: quando un liquore viene fatto in questo modo profuma prima di tutto “di passione”.

✘ Cosa dire del **“Boero”, un liquore al cioccolato**, della grappa al miele, alla liquirizia, degli amari d'erbe, del liquore al cedro?

Gli aromi nel laboratorio si confondono e il risultato è inebriante.

«Noi non lo sentiamo più, ormai dopo tanti anni ci siamo abituati» spiega la signora Irene, davanti a uno spiegamento di grappe con ceralacca pronte da distribuire. Anche le **etichette** sono semplici e senza orpelli:

«Le **facciamo noi, con il computer** – dice Enrico Gacati – Farle stampare costerebbe troppo. E allora

abbiamo studiato questa soluzione. Le vecchie etichette le teniamo per ricordo: erano belle, fatte da un pittore della zona». Acqua passata anche quella, come la gassosa con la pallina.

**Redazione VareseNews**

redazione@varesenews.it