

Il Liquorificio Garbini di Samarate festeggia i suoi primi 100 anni

Pubblicato: Giovedì 6 Gennaio 2022



Sono passati 100 anni da quando **Leone Garbini** fondò lo storico liquorificio che porta il suo nome (**Liquorificio Garbini**) a **Samarate**, in via Silvio Pellico, e inventò “**Un Quai Cos**”, il liquore alle erbe più amato dai clienti affezionati.

Un secolo dopo l'attività è ancora in piedi, grazie al nipote **Enrico Gacati** e a sua moglie Irene, gli unici “dipendenti”, che avevamo conosciuto nel 2015, in una tappa del 141tour.

«É iniziato tutto con mio nonno materno, Leone Garbini, fondò il piccolo liquorificio», ha raccontato Gacati, «vendendo liquori e bevande gassate»; oggi, invece, la produzione è più incentrata su grappe, infusioni e liquori.

I prodotti tipici

Non c'è solo “**Un Quai Cos**” (che prende il nome dal dialetto lombardo, è un digestivo d'erbe poco alcolico, dal gusto amabile), tra i prodotti realizzati dal liquorificio, ma anche il marsala all'uovo, il boero (cioccolato al liquore di ciliegia), la grappa al miele e alla liquirizia, gli amari alle erbe o il liquore al cedro.

La produzione è tuttora artigianale e vengono seguite alla lettera le ricette di nonno Leone, con

un'attenzione alla clientela ristretta ma affezionata: «Non vendiamo i nostri prodotti ai supermercati, preferiamo una clientela piccola e ricercata, di nicchia». Alla grande distribuzione, infatti, Gacati preferisce una clientela di nicchia, fedele e ricercata.



L'amaro del nonno per il centenario

Per festeggiare i 100 anni dell'attività e celebrarne il fondatore, il Liquorificio ha ideato un prodotto per l'occasione, "L'amaro del nonno Leone": un liquore fatto di molte erbe, tra cui la menta, il rabarbaro e gli infusi.

Se, guardando al passato, Gacati e sua moglie hanno la sicurezza di aver portato avanti fedelmente la tradizione familiare, se si pensa al futuro c'è più di un'incertezza: dal momento che le figlie hanno altri lavori e danno una mano in negozio solo quando c'è bisogno, manca un "erede" cui insegnare e tramandare le antiche ricette di famiglia e che si faccia carico del Liquorificio.

Nicole Erbeti

nicole.erbeti@gmail.com