

MalpensaNews

Il Liquorificio Garbini di Samarate festeggia i suoi primi 100 anni

Nicole Erbeti · Thursday, January 6th, 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](#).

«È 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.

This entry was posted on Thursday, January 6th, 2022 at 7:33 am and is filed under [News](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.