

## GAMBACCIANI LIQUORI: LA GRANDE TRADIZIONE CHE RIACQUISTA SPLENDORE



Il famoso Elisir di China Gambacciani torna sul mercato per rilanciare la grande tradizione toscana degli amari e dei digestivi. Non solo la China, ma tutta la linea di Liquori Gambacciani ritrova l'antico splendore, grazie alla collaborazione di Marco Corradini e Leonardo Gambacciani. Tutti pronti? La Topolino gialla Gambacciani torna per le strade della Toscana.

Liquori Gambacciani: dall'Elisir di China Gambacciani al Gin, la grande tradizione toscana riacquista l'antico splendore

“P  
er gli sciocchi non c'è medicina e per i furbi c'è la China. Ma non basta una China qualunque che trovar si può dovunque. Se volete un liquore squisito che vi stuzzichi l'appetito, ve lo insegna il re dei nani è la China Gambacciani”.

Era il simpatico slogan, che fa molto amarcord anteguerra, dell'Elisir China Gambacciani, il mitico liquore empolesse che spopolò dagli Anni 30 fino alla fine del secolo scorso, raggiungendo grande notorietà anche negli Stati Uniti e in Australia, grazie al forte gradimento da parte delle truppe americane di stanza nel nostro paese.

Una bella, lunga, storia, che non solo non è ancora finita, ma che sta riprendendo vigore proprio in questi ultimi anni grazie alla collaborazione tra Marco Corradini, anche lui empolesse DOC, e Leonardo Gambacciani, figlio di Otello, il creatore del liquore. Sì perché fu proprio Otello Gambacciani, detto affettuosamente “il Gamba”, commesso di farmacia, che a forza di sperimentare alchimie - intrugliando roba, si sarebbe detto un tempo - tirò fuori la formula magica del liquore, inizialmente composto da 5 erbe, anche se oggi siamo arrivati a ben 22.



Incontro Leonardo Gambacciani e Marco Corradini in un noto bar di Empoli. Atmosfera rilassata, cordiale, come il racconto che seguirà.

Il segreto per star sani è la China Gambacciani

*"In realtà la china era largamente utilizzata, tra fine Settecento e metà Ottocento, come farmaco antimalar-*

ico” ci spiega Leonardo Gambacciani. Una volta debellata la malattia è però rimasta in voga come amaro digestivo. La piccola attività imprenditoriale del padre, cominciata quasi per gioco, pur se un gioco serio, aveva negli Anni 30 la sua sede in un magazzino a Empoli, sul Lungarno Dante Alighieri. Grazie anche a due operaie della zona e ad alcuni commercianti l’Elisir di China Gambacciani si diffuse nei locali dell’area e oltre, nel circondario.

Negli Anni 40, durante il secondo conflitto mondiale, i soldati americani s’innamorarono di questo liquore empoiese e la piccola impresa di Gambacciani fece un bel balzo in avanti. L’etichetta della China fu progettata dopo la guerra da Otello stesso e dalla moglie, ottima disegnatrice, da un’idea mutuata da Rosa tea, all’epoca pubblicazioni per bambini. Ecco il perché dello gnomo che innalza la China sopra la sua testa e la scritta: *“Il segreto per star sani è la China Gambacciani”*.

Meraviglioso. Ma non solo, perché ci sarebbe pure il seguito: *“L’eccellente aperitivo che cent’anni ti tien vivo”*. Ancora più meraviglioso. Il nome Elisir associato alla China deriva invece dalla passione di Otello per l’opera lirica, nella fattispecie, *L’elisir d’amore* di Donizetti.



### Lo splendore del Dopoguerra

Il commercio con gli Stati Uniti permise alla ditta Gambacciani di espandersi notevolmente, come all'inizio non si sarebbe neppure potuto immaginare. Il liquore si diffuse in Italia e all'estero. Otello amava lo sport, soprattutto le corse ciclistiche. Nel 1949 si corse, a Empoli, il Gran Premio Gambacciani. Ci sono bellissime foto di repertorio in cui Gino Bartali mostra di bere la China



(



Conosci la storia di Gino Bartali? Scoprila subito! .

Nei bar di Empoli si facevano spesso degustazioni al buio tra la China Gambacciani e un altro famosissimo liquore della stessa tipologia, di cui, per ovvi motivi, non possiamo citare il nome. Confidiamo, comunque, nella vostra capacità intuitiva. E indovinate chi vinceva. Non ve lo dico, anche in questo caso confidiamo nella vostra capacità intuitiva.



Negli Anni 50, ogni giovedì, il liquorificio apriva le porte agli empolesi per una degustazione gratuita. Gli Anni 60, poi, portarono il boom economico, le storiche e indimenticabili iniziative pubblicitarie, ma anche le sfilate nel centro di Empoli con la favolosa Topolino gialla che girava per le strade diffondendo tramite l'altoparlante l'inno della China, prodotto ormai divenuto molto importante per la città.



## Nuova vita per i Liquori Gambacciani

Nei decenni successivi ci fu il declino, finché, ai giorni nostri, non entra in gioco Marco Corradini. Leonardo ha la passione per il calcio, è stato presidente dell'Avane Calcio, squadra militante nella terza categoria Empolese, ed è lì che lui e Marco, giocatore del club, si conoscono. Una cena post allenamento è galeotta, scocca l'amore professionale, e di conseguenza inizia a svilupparsi l'embrione del nuovo progetto.

*"Ero curioso", dice Marco: "chiedevo sempre a Leonardo dei Liquori Gambacciani, volevo capire, ero affas-*

*cinato dall'idea di non far morire un marchio glorioso qui a Empoli. Anche mio padre Corrado, che ha vissuto la gloriosa epoca della China Gambacciani molto più di me, era ed è entusiasta del progetto". È così che s'incontrano due generazioni diverse, nel comune amore per una vecchia gloria che in tal modo riacquista nuova linfa nel suo fascino vintage.*

Nel 2017 viene inaugurato l'impianto. Nel nuovo centro, nato per volontà della società Scelta Frizzante di Marco Corradini e del padre Corrado, i Liquori Gambacciani sono prodotti secondo l'antica procedura.





### La linea completa dei Liquori Gambacciani

Oltre alla China Gambacciani, grazie alle ricette ritrovate nei quaderni di Otello, vengono prodotti anche gli altri liquori della linea Gambacciani.

L'aperitivo Elfo Rosso, creato in occasione di Italia '90, contender dell'Aperol, a base d'infusi. Ottimo per cocktail.



L'Amaro empolesse, aperitivo al carciofo (Il vero amaro al carciofo toscano), fatto coi famosi carciofi di Empoli e utilizzabile anche per cocktail come lo Spritz, ad esempio.

Il Bitter Gambacciani, idealmente l'antagonista del Campari, ottimo da mixare per fare l'Americano, il Negroni, il Milano-Torino.

L'Amaro Finitivo Gambacciani. Il curioso termine "Finitivo" nasce da una richiesta del figlio di Marco che voleva qualcosa per finire la cena, un finitivo, appunto.

Il Guazzo, liquore aromatizzato, adatto per il classico guazzo alla toscana, ossia per conservare frutta come ciliegie, albicocche o prugne.

La Sambuca, liquore ottimo per la correzione del caffè, ad esempio.

Il Limoncello, creato con limoni che vengono dal sud. Piuttosto pieno, denso.

L'ultimo nato è il Gin, un distillato a 40° fatto con le migliori bacche di ginepro, quelle del Chianti senese (



Sai qual è la differenza tra Chianti e Chianti Classico?)

E per il futuro? Chi lo sa. Intanto brindiamo alla vostra salute.

China Gambacciani



Scelta Frizzante srl - [Via S. a San Giusto, 17/F - Empoli \(FI\)](#) - Tel. +39 0571 1738249

---

Articolo realizzato in collaborazione con SF

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

