

Antica Distilleria Quaglia: crescita oltre la storia

scritto da Monika Walch | 13 Aprile 2023



Varcando la soglia, percepisco subito un'azienda gestita con criteri all'avanguardia ed un approccio che sa interpretare egregiamente i trend con la propria competenza. In **Carlo Quaglia, pronipote del Cav. Giuseppe Quaglia che nel 1906 acquistò la distilleria**, riscontro uno stile minimalista, espressione di chi con sicurezza si impegna in prima persona, insieme al suo team. **Carlo Quaglia è amministratore unico e mastro distillatore dal 1991 ed è in quest'era che l'azienda ha avuto una forte evoluzione**, decuplicando il fatturato e ampliando la proposta dei prodotti in modo straordinario.

Quali sono stati gli elementi rilevanti che hanno portato all'azienda Quaglia di oggi?

Ho sempre coltivato un forte legame con la nostra storia e la

cura per la qualità in tutti i dettagli, e contemporaneamente **ho voluto cogliere spunti su trend di consumo**. Da tante sperimentazioni sono nati prodotti come il **Vermouth Berto** e il **Gin del Professore**. Il ritrovamento delle ricette dei liquori di mio nonno nel 2009 mi ha dato l'ispirazione per creare la linea Vintage che propone reinterpretazioni di gusti oggi rari.

Lavoriamo solo frutta fresca come lamponi, chinotto e bergamotto, le piante aromatiche provengono in buona parte dai nostri appezzamenti sulle **colline a nord di Castelnuovo Don Bosco**, e dopo un lieve processo di appassimento vengono subito messe in infusione per non disperdere i preziosi sentori.

Credo fermamente nel legame dei prodotti con il territorio, nella grande varietà di piante locali. Ho creato la filiera dal campo al prodotto finito. Il risultato è un prodotto con una profonda storia e un'autentica esperienza gustativa.

Quindi una forte evoluzione, mantenendo un'estrema cura artigianale. In che modo riesce a portare avanti la creazione di nuovi prodotti che siano impattanti mantenendo l'alto livello qualitativo?

Premessa per la nostra crescita è quella di mantenere tutta l'artigianalità, il livello gustativo e la qualità delle nostre creazioni. Abbiamo investito in tecnologie di precisione intervenendo in ogni passaggio di lavorazione. **Un team di 35 collaboratori fidati si occupano di temi rilevanti come ricerca e sviluppo delle ricette, controllo qualità e creazione dei packaging.** Per i packaging collaboriamo con fornitori leader del settore per individuare soluzione adatte alle nostre esigenze.

Il nostro motto è quindi artigianalità e tradizione, abbinata a tecnologia e una buona dose di ricerca per lo sviluppo di nuove idee.

Quali modalità sono le più adatte per trasmettere i temi che distinguono i vostri prodotti ed il loro consumo?

Consideriamo un nostro compito di informare su cos'è un distillato e un liquore di qualità. Cerchiamo di coinvolgere il consumatore dandogli più informazioni possibili sull'origine delle materie prime, la preparazione delle infusioni, la distillazione, e come gustare i prodotti. **Trasmettiamo il concetto del tempo che occorre per produrre**, e del tempo che serve per apprezzare appieno un buon distillato, liquore o cocktail.

Quali i piani per la Sua azienda per i prossimi anni?

Continueremo a **cogliere potenziali sui mercati internazionali soprattutto con alcuni nostri prodotti come gin e liquori**. Per garantire l'efficacia del messaggio di qualità dei prodotti sui mercati collaboriamo con brand ambassador professionisti italiani formati da noi.

E' in preparazione un progetto importante che prevede l'ampliamento dello stabilimento e l'ottimizzazione della sostenibilità complessiva dell'azienda.

Quale consiglio può dare a chi vuole intraprendere un'attività nel mondo dei distillati e dei liquori?

Essere curiosi sempre, sperimentare a costo di sbagliare, lavorare con passione. Migliorare costantemente e non pensare di essere arrivati. Si può sempre migliorare in ogni momento.