



# SVIZZERA – SULLA VIA DELL'ASSENZIO

Di Giusy Michielli (inviata)

<http://impagine.it/wp-content/uploads/2014/12/SVIZZERA-SULLA-VIA-DELLASSENZIO.m4a>

Assenzio, bevanda dal sapore amaro, ma baluardo della ribellione. Muso ispiratore nelle vesti di “fata verde” degli artisti maledetti che inebriati dalla sua essenza gli dedicarono numerose opere d'arte. In realtà è un distillato, il cui ingrediente principale, ossia l'*artemisia absinthium* è utilizzato, talvolta come erba officinale, al fine di curare le patologie legate all'intestino. La prima distilleria che lo produsse, fu avviata da Emil Pernot verso la fine del XVIII a Couvet, una cittadina collocata nella Val de Travers. Nel 1850 l'assenzio divenne famoso per due aspetti principali: era più economico del vino (talmente a buon mercato da essere utilizzato dai soldati per disinfettare l'acqua) ed era molto amato dagli artisti della belle époque. In questo periodo la sua produzione era di circa ventimila litri al giorno. La sua fama suscitò l'invidia dei produttori di vino che gelosi insinuarono che la bevanda fosse pericolosa, incriminandola di contenere al suo interno la molecola di tujone, presente peraltro in dosi più massicce nella salvia, ma quest'ultima non credo sia stata mai messa al bando. Nel 1910 in Svizzera fu indetto un referendum popolare il cui esito portò al

divieto di produzione del distillato. Stessa sorte ebbe nel 1915 lo sfortunato elisir in Francia e in tutti i paesi europei a esclusione della Spagna e della Cecoslovacchia, che in realtà produceva un suo surrogato composto da vodka amara. La riproduzione clandestina dell'assenzio fu tollerata dallo Stato, in quanto la preparazione della bevanda necessitava di un ingrediente fondamentale, ovvero l'alcool, il cui costo comprendeva le tasse statali, ma se al contrario il produttore utilizzava quello importato, l'ammenda era salatissima. Nel 1983 il distillato tornò alle luci della ribalta a causa "dell'affaire Mitterrand". L'emerito Presidente della Repubblica francese si trovava in visita ufficiale nel cantone di Neuchâtel e gli fu servito un soufflè all'assenzio, il cui chef, reo d'averlo cucinato, fu arrestato e condannato a quattro giorni di prigione. Nel paese elvetico, dunque, solo nel 2005 tornò ad essere legale, ed attualmente esistono centinaia di tipologie della bevanda che si dividono in tre varietà: blu, bianco e verde, meglio noto come fata verde e stimato per aver intrigato gli artisti maledetti, che lo utilizzavano diluendolo con acqua che veniva versata nel bicchiere attraverso un cucchiaino su cui veniva posta un zolletta di zucchero che sciogliendosi rendeva più dolce il rituale e grazie alla sua agognata legittimità ci permette nuovamente di poter cogliere miglior il significato che loro gli hanno attribuito.