

«Primo piano»

di Annamaria Loreface

www.gazzettasvizzera.it

Nel Canton Neuchâtel, visita al museo dedicato all'Assenzio, la bevanda dei poeti maledetti

Gita a Môtiers, luogo della "fata verde" Alla scoperta del peccaminoso liquore

Môtiers – L'Associazione dei musei svizzeri (AMS) si prodiga per far conoscere tutti i musei presenti nella Confederazione e tante sono le manifestazioni per il 2017 che tra poco prenderanno il via, come ad esempio la Notte dei musei e la Giornata internazionale sulle scelte museali.

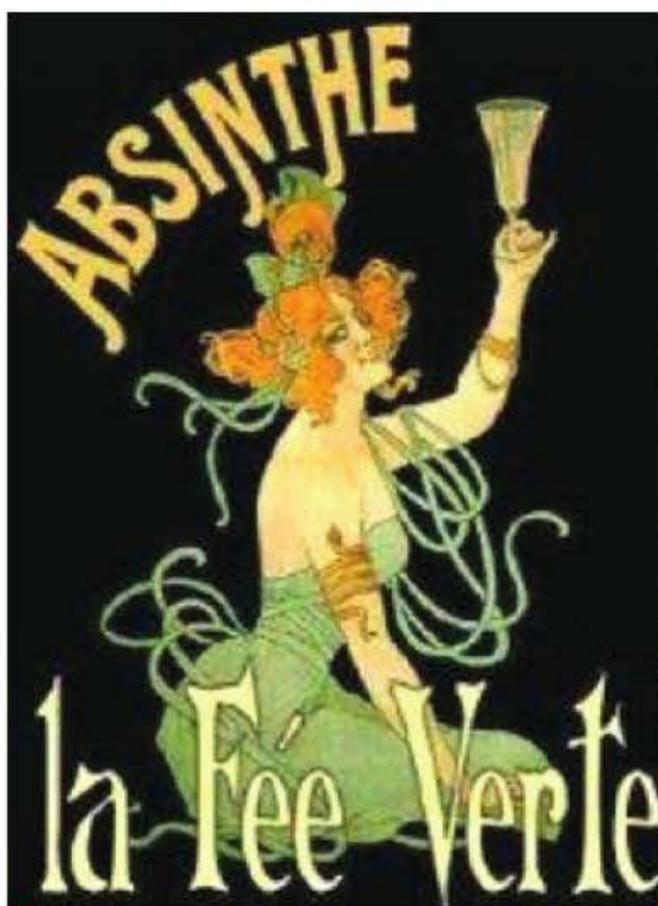
Le proposte in terra elvetica sono davvero numerose e durante l'anno ne coglieremo alcune legate a temi curiosi e misconosciuti come, per cominciare, quello dedicato all'assenzio. La visita è nella regione Val de Travers, Canton Neuchâtel, nel bel paesino di **Môtiers**, dove dal 2014 è aperto il **Museo dell'Assenzio**.

La "Casa dell'Assenzio" presenta la mitica bevanda a "360 gradi", illustrando la sua storia, gli aspetti culturali, scientifici e gastronomici. Per ironica sorte, il museo del peccaminoso liquore ha trovato alloggio all'Hôtel-de-District di Môtiers, ossia nell'ex sede del tribunale distrettuale dove i giudici condannavano i distillatori clandestini della verde bevanda...

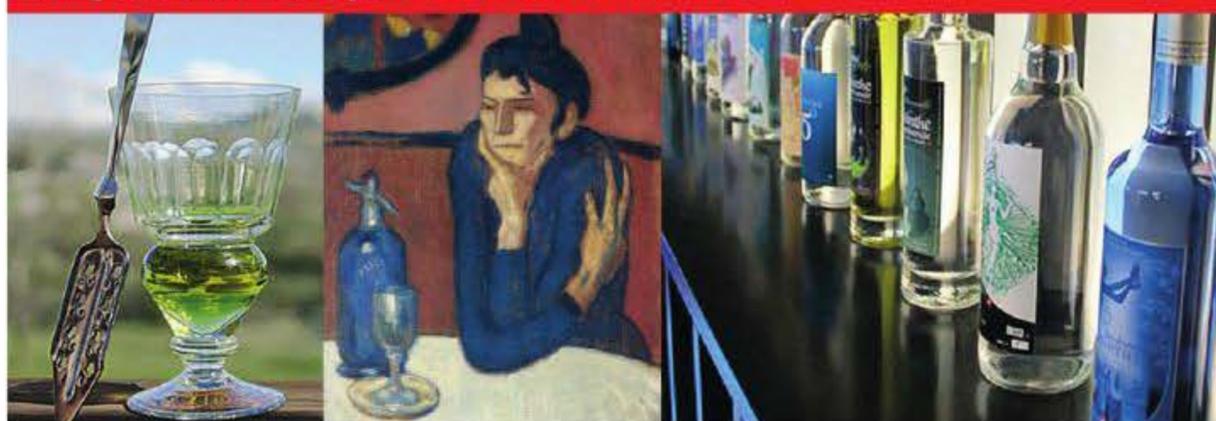
Vietato nei vari paesi europei, tra cui la Svizzera, tra il 1910-15, accusato di **portare alla follia**, l'assenzio è stato liberalizzato nel 2005. È dato per certo che la **prima distilleria** del liquore Assenzio fu aperta nel 1760 nel vicino paese di **Couvet**.

L'assenzio è un'erba **ufficiale**, *Artemisia absinthium*, utilizzata per le sue proprietà medicamentose fin dal 1700 nella Val de Travers. In seguito, unita ad altre erbe quali anice verde, finocchio, issopo, melissa, artemisia pontica, venne a comporre, per distillazione, il famoso liquore con tipiche gradazioni di colore verde fino al tono trasparente. Nel museo si apprendono spiegazioni sul procedimento per ottenere la bevanda e le differenze di ingredienti usati dalle diverse distillerie del luogo.

Pierre Ordinaire, un medico francese esiliato in Svizzera nel 1792, rielaborò un elisir composto da varie erbe in soluzione alcolica, chiamato "**fée verte**", e che si credeva curasse un po' tutti i mali. Pare che alla sua morte la ricetta segreta fu destinata alle sorelle **Henriod** di Couvet, ma è senz'altro supponibile che in casa delle signore Henriod, la mamma, una guaritrice, **realizzasse già nel 1768 un liquore medicinale composto di erbe locali**, conosciuto con il nome di **Bleue**, che poi Ordinaire rielaborò a suo modo. D'altronde, in epoche assai precedenti, la pianta dell'assen-



Due manifesti d'epoca, il primo inneggiante alla "Fata verde" il secondo è una satira al proibizionismo che scattò in Europa dal 1910 per il liquore Assenzio. Nelle foto sotto: il tipico cucchiaino piatto traforato, La bevitrice di Assenzio di Picasso e le bottiglie di assenzio esposte nel Museo di Môtiers.

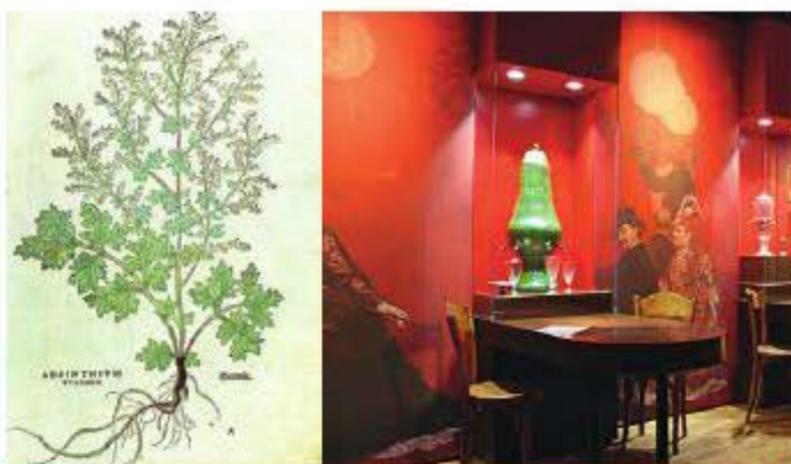


zio maggiore dal sapore molto amaro, infusa o macerata, era largamente usata per curare problemi digestivi.

Se ne parla in molti **testi antichi** ad opera, per esempio, di **Plinio** e **Varrone** che ne descrivono bene l'uso nel mondo greco-romano. L'absinthium "una nota amara della vita", eppur sublime, riemerge nella seconda metà dell'Ottocento assurgendo a bevanda eletta dal popolo ma anche dagli artisti. Proprio questi ultimi gli attribuiscono caratteristiche uniche che si

imprimeranno per sempre nell'immaginario collettivo dell'epoca e fino ai nostri giorni: "la fata verde" fu la **bevanda dei poeti maledetti** tra i quali **Baudelaire**, **Verlaine**, **Dostoevskij**, **Rimbaud**, **Zola**, **Oscar Wilde**.

Fu musa ispiratrice di pittori del livello di **Picasso**, **Degas** e **Manet**, che ritrassero la fata verde in alcuni loro capolavori come "La bevitrice di assenzio", "L'assenzio" e "Il bevitore d'assenzio". Questo nettare amato dagli intellettuali della Parigi bohémienne in realtà era



Artemisia absinthium. Nel Museo, ricostruzione di un ambiente bohémienne.

un assenzio che, ai normali ingredienti, subiva aggiunte di sostanze alquanto pericolose e asuefanti, tali da renderlo **allucinogeno**.

Nelle sale del museo è ricostruito un tipico ambiente della Belle Époque, quando in qualsiasi bistrò, bar e locale pubblico veniva offerto il liquore di gran voga. C'erano diversi **riti per servire l'assenzio**, qui riportiamo quello più conosciuto e raccomandato dagli esperti: versare in un bicchiere l'assenzio, porvi sopra il tipico **cucchiaino piatto e traforato** che regge la zolletta di zucchero sulla quale versare molto lentamente **acqua ghiacciata**. Tale operazione provocherà una reazione chiamata louche, cioè l'intorbidamento del liquido dal basso verso l'alto. L'usanza dell'acqua derivò dai soldati della legione straniera che si servirono dell'assenzio per rendere potabili le acque africane. Il Museo offre una panoramica della lavorazione dell'assenzio dalla macerazione, la distillazione fino all'imbottigliamento.

Chi è incuriosito da questo prodotto è bene che approfondisca un minimo la materia prima di procedere all'acquisto della bottiglia, poiché circolano sul mercato lotti di assenzio assai scadenti. Come riconoscere un prodotto genuino dai **falsi**? L'associazione Assenzioitalia.it mette in guardia sul falso assenzio proveniente dai paesi dell'Est, ma anche da Germania, Francia, Spagna e Italia, mentre le regole ferree adottate in Svizzera scongiurano ogni pericolo. Il **vero Assenzio**, spiega l'Associazione, è un assenzio di qualità che «in passato come oggi viene prodotto esclusivamente seguendo il **metodo svizzero** di macerazione delle erbe e distillazione. Tutti gli ingredienti, compresi quelli della colorazione sono naturali e di prima scelta. Queste caratteristiche si ritrovano poi in un sapore elegante, bilanciato e rifinito». Un vero Assenzio, non contiene zucchero, non lascia il palato oleoso, non è colorato di verde artificiale, genera un louche a regola d'arte e non costa meno di **40/50 euro**.

Il museo racconta il prosieguo della storia: adducendo la scusa della sua pericolosità, la fata verde, paragonata ad una droga, **fu messa al bando** dal 1910 in Svizzera **per quasi un secolo**.

In realtà le vere motivazioni erano di ordine economico in quanto i produttori di vino, già tartassati dalla scarsa produzione a causa di un parassita, vedevano pure ridurre le proprie vendite a favore del distillato.

Il divieto dell'assenzio è stato abrogato nel 2005.

Qualche anno dopo, nel 2010, vi è stata una durissima contesa tra Francia e Svizzera quando l'Ufficio federale dell'agricoltura svizzera concesse la denominazione geografica controllata ai produttori del distillato di Val-de-Travers. Il marchio DOC consentiva agli svizzeri l'esclusiva non solo sul nome "assenzio" ma anche sul suo suggestivo appellativo di "fata verde". Dalla Francia la reazione fu subitanea con un comunicato dell'azienda Pernod che pretendeva l'esclusiva mondiale. Le bottiglie vendute annualmente non raggiungono i 3 milioni e mezzo, la metà nei soli Stati Uniti, ma il trend è in crescita, grazie anche al mercato anglosassone.

Benché la notorietà della fata verde fu dovuta agli artisti di Parigi, tuttavia, non per essere di parte, anche a noi profani sembra che l'intera vicenda sia nata tutta nella Val de Travers dove l'assenzio, distillato all'aroma di anice con gradazione alcolica fino al 75%, è stato prodotto per la prima volta nel 1760...

Da programmare, dunque, una gita di "sapore retrò" nel cuore della Svizzera. Môtiers e la sua valle offrono interessanti itinerari paesaggistici che ci fanno scoprire i segreti di questo distillato proibito, che fu prodotto clandestinamente, all'epoca del bando, nel colore trasparente per meglio spacciarlo come semplice vermouth. La "Via dell'assenzio" ci porta da Pontarlier ai confini della Val de Travers, in un susseguirsi di riferimenti culturali e storici, di aziende agricole e distillerie, per conoscere e degustare l'Assenzio di qualità superiore svizzera.

lorefice.annamaria@gmail.com