

LA FUTURA LEGALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN SVIZZERA DELL'ASSENZIO VISTA DAL TICINO

La "fata verde" non abita qui



UNA BEVANDA ALCOLICA
DA DILUIRE IN ACQUA
CHE STUZZICA L'APPETITO

LUGANO - C'ha messo quasi cent'anni ad uscire dall'illegalità. In Svizzera s'è dovuto addirittura cambiare la Costituzione per riportarlo alla luce, dopo che per un secolo aveva conosciuto l'ombra di cantine improvvisate e alambicchi di contrabbando. Ma l'assenzio, detto

anche "fata verde", superalcolico a base di erbe dal sapore anicioso che sta imperversando nei pub e nei disco-bar d'Europa, non ha colpito il palato dei ticinesi.

*"Chiaramente ne ho sentito parlare quando in ottobre ne è stata proposta la legalizzazione della produzione ed il commercio in Svizzera - confida **Claudio Belloli**, presidente di GastroTicino - ma tra i miei colleghi esercenti non c'è nessuno che mi abbia chiesto informazioni supplementari. E anche tra i miei clienti nessuno me l'ha chiesto. Credo che l'assenzio non sia per il palato dei ticinesi, un po' come il pastis".*

E la conferma dell'accoglienza tiepidina per questo tipo di bevanda, a metà tra l'aperitivo e l'ammazzacaffé, arriva anche dalla grande distribuzione. *"Ero incuriosito, se ne parlava tanto. Così ho ordinato sei casse promozionali natalizie - conferma **Francesco Paglia**, responsabile del settore vini e liquori della Manor del Centro Breggia a Balerna -. Ne abbiamo vendute solamente tre. Però sono ottimista, probabilmente ci vorrà del tempo ma l'assenzio piacerà anche ai ticinesi".*

Intanto la ditta neocastellana che per prima s'è lanciata nel mercato semiliberalizzato - lo sarà ufficialmente da marzo - dell'assenzio (absinthe, in lingua originale), cioè la Blackmint di Môtiers, fa affari d'oro nel resto della Svizzera. *"Il signor **Yves Kübler** è in vacanza in Australia, tornerà tra due mesi", dicono cortesemente alla Blackmint. Kübler, insieme al socio Wyss, è l'uomo che sta commercializzando in tutta Europa l'as-*

senzio "Made in Suisse". O meglio, "Made in Val-de-Travers", la zona "doc" di produzione della "fata verde". Che fino ad ottobre era illegale ma distillata dai contadini neocastellani e venduta, sottobanco, a prezzi... da favola. *"Il vero assenzio è un'altra cosa - ci confida un acquirente che vuole restare anonimo -. È quello che trovi dal contadino a Couvet o Môtiers. Colore verde scuro, senza etichetta, con più di 60 gradi, da gustare allungandolo con acqua, come il pastis. Una bottiglia di un litro costa 80/100 franchi, ma da quelle parti non la vendono certo al supermercato".*

Così la leggenda della "fata verde", bevanda messa al bando un secolo fa in Svizzera perché, secondo le dicerie popolari di allora, provocava squilibri al cervello, anche di natura genetica, si va rinnovando. Un po' annacquata a dire il vero e, per il momento, lontano dai confini ticinesi.