

# Spunta la fata verde

*Estratto d'assenzio in vendita da alcuni mesi nel centro di Bellinzona*

La musa dei grandi poeti romantici e simbolisti francesi è arrivata in Ticino. A ispirare artisti, bevitori, antichi appassionati, semplici curiosi locali. Da un paio di mesi, bottiglie di assenzio - "Extrait d'absinthe Kibler distillé au Val-de-Travers, Neuchâtel" -

fanno bella mostra di sé in Piazza Collegiata a Bellinzona, nella vetrina del negozio Selezione grandi firme (già Galli), e in diverse altre rivenditorie del cantone.

Non si tratta in verità della "bevan-da" originale. Per lo meno non ancora. La cosiddetta fata verde venne messa fuori legge nel 1910 (il divieto fu addirittura inserito nella Costituzione elvetica, rimase poi nella Legge sulle derrate alimentari). Nel giugno scorso la sua "ri-legalizzazione" da parte del Parlamento federale: si del Nazionale dopo quello degli Stati. L'assenzio potrà tuttavia essere effet-

tivamente distillato, importato, trasportato e venduto - ha ricordato recentemente l'Ufficio federale della sanità pubblica - solo dopo che il Consiglio federale avrà approvato alcune modifiche della specifica ordinanza. Presto, dicono.

Illegale, allora, sebbene ancora per poco, la bevanda sparcata al sud delle Alpi? No. Semplicemente arguti i suoi distillatori. La Blackmint di Möhlers - con al suo interno membri della famiglia Kibler, che aveva cominciato a produrre estratto d'assenzio nel 1863 - ha pensato di ricreare una fata verde "fac simile", un nuovo estratto, in regola con la legge, rispettoso dell'ordinanza attuale. La prima bottiglia di assenzio distillato legalmente dal 1910 (mai cessata la fabbricazione clandestina) è stata messa sul mercato il 10 ottobre 2001. "Solo" 45 l gradi della nuova bevanda (più alto il tenore alco-

lico in origine). Inferiore ai 10 milligrammi per litro - come chiesto sia a livello svizzero che europeo per le bevande contenenti oltre il 25 % d'alcool - la concentrazione di tuione, la sostanza "incriminata", il prodotto non raggiunge anzi che gli 0,1 milligrammi.

Nel negozio della Selezione grandi firme di Bellinzona l'aperitivo a base di piante d'assenzio (composto anche di acqua, alcool, anice e altre piante aromatiche, da gustare fortemente diluito e con ghiaccio) ha fatto la propria apparizione a inizio giugno. Già andate una cinquantina di bottiglie. Trentaquattro franchi per 50 centilitri. «I principali acquirenti - indica il responsabile del negozio Paolo Galli - sono persone che amano il Pastis e il Pernod, o che hanno conosciuto l'assenzio a suo tempo nella Svizzera francese. La prima cosa che tutti chiedono quando vedo-



La musa ispiratrice (foto Ti-Press/S.G.)

*Distillato dal 2001 nella Val-de-Travers, ha meno alcool e tuione della bevanda originale. Rispettata così la legge*

*no le bottiglie? Se la bevanda è legale».*

Nessun caso, sinora, di bottiglie di estratto d'assenzio più alcolico e concentrato in vendita in Ticino prima del via libera federale. Anche perché i territori della fata verde sono principalmente i cantoni di Neuchâtel e del Giura. «Se poi di bottiglie ce ne dovesse essere in giro una qualcuna, non scateneremmo di certo una caccia alle streghe», dice il direttore del laboratorio cantonale Marro Jermimi, cui compete il controllo quanto al rispetto dell'Ordinanza sulle derrate alimentari. Ma scoperti da quindici anni a questa parte nella Svizzera italiana, aggiunge l'ispettore di circondario della Regia federale degli alcool Sergio Peverelli, che supervisiona l'aspetto produzione, nemmeno un uso improprio di alambicchi ufficiali o l'allestimento di alambicchi per l'assenzio clandestini.

S.B.