

MEDICINA NATURALE

Assenzio: non mito, bensì realtà

Dopo il Consiglio degli Stati, anche il Consiglio nazionale ha approvato questo giugno a larga maggioranza l'iniziativa parlamentare di Jean-Claude Cornu che chiedeva l'abolizione del divieto dell'assenzio, risalente ormai a quasi cento anni fa. Il Parlamento ha deciso che in futuro l'assenzio sarà equiparato a tutte le altre bevande superalcoliche.

La storia

Nel lontano 1830 le truppe francesi stavano tornando trionfanti dalla conquista in terra di Algeria; questi uomini non tornavano come semplici vincitori di una guerra, bensì vittoriosi anche da diverse malattie allora letali, quali la dissenteria, la malaria il tifo. Assieme ad essi portavano la pozione che a loro dire li avrebbe preservati dai malanni.

La pianta

Il suo nome latino è *Artemisia absinthium* L. Artemis è il nome della dea greca della caccia, absinthos significa spiacevole, con il quale s'intende fare riferimento al gusto amaro della pianta. Il vermut è un arbusto che può raggiungere l'altezza di un metro e mezzo. Esso ha dei ramoscelli avvolti da una peluria, foglie verdi argentate pelose e piccoli fiori gialli a capolino. Un arbusto può raggiungere i 10 anni d'età; il suo profumo è aromatico e un sapore amaro. Si raccolgono poi i germogli lunghi circa 50 centimetri, i quali saranno poi essiccati al sole. Il vermut contiene delle materie amare e oli eterici con tuione. Entrambi le materie favoriscono la digestione e stuzzicano l'appetito. È soprattutto l'alto tenore in tuione negli oli eterici che si rivela velenoso; per questo motivo la maggior parte degli Stati di raccolta ne limitano l'utilizzo.

Le proprietà officinali di questa pianta erano conosciute fino all'antichità, infatti in un papiro egizio rinvenuto in una spedizione di egittologi riportava la ricetta di una essenza curativa a base di *Artemisia Absinthium*; nella bibbia invece si trova sempre in pessima compagnia di piaghe e lamentazioni.

La ricetta

La magica pozione venne commercializzata da Henri-Luis Pernod nel 1805 e venne chiamato Absinthe. La ricetta di questa prima apparizione della mitica Fata Verde (come veniva chiamata anche da noi) conteneva numerosi ingredienti come: alcol, artemisia absinthium, anice e finocchio. Inoltre altre fonti aggiungono issopo, succo di limone, angelica, anice stellato, ginepro, noce moscata e veronica.

Il successo

Il boom del successo lo si ebbe alla fine del diciannovesimo secolo quando in Francia il famoso Absinthe divenne una bevanda in gran voga. Questo aperitivo con 68° di percentuale alcolica ebbe un tale successo di massa che il suo utilizzo spaziava dal ricco borghese, all'artista e al proletario.

L'Absinthe forniva una economica alternativa per sbronzarsi, ed altre aziende (oltre alla Pernod di Pontarlier) cominciarono a produrre il loro Absinthe con materiali a bassissimo costo per giocare fino in fondo la carta della concorrenza.

Questi prodotti a basso costo altro non erano che prodotti adulterati e molto pericolosi per la salute del consumatore, infatti diversi produttori non esitavano a mescolare nel loro Absinthe il solfato di rame per dargli un colore più accattivante, e

spesso veniva utilizzato alcool di grano al posto di quello ottenuto dalla fermentazione dell'uva.

Personaggi famosi

Verlaine, Rimbaud, Baudelaire, Van Gogh, ne fecero la loro musa personale, e poi Degas, Toulouse Lautrec, Oscar Wilde e tanti altri artisti diventarono un mito. Moltissime opere d'arte dalle poesie ai quadri furono dedicate alla Fata Verde; quando nell'antica Parigi rintoccò l'ora verde, ne vennero consumati milioni di ettolitri.

Verso gli inizi del ventesimo secolo erano già serpeggianti delle voci secondo le quali l'assenzio aveva delle proprietà non del tutto controllate, e il suo abuso, nonché la assuefazione che dava ai bevitori cominciò a far sospettare che essa non era un normale liquore, bensì una droga. Il bevitore di vino tende all'allegria, alla socializzazione, il bevitore di birra ha una ubriacatura pesante; il bevitore di assenzio è invece perso nelle sue fantasticherie, la sua creatività raggiunge livelli massimali e forse, anche per questo fu la bevanda degli artisti.

Nel 1905 accade l'inevitabile...un contadino di 31 anni abitante nel Cantone Vaud in Svizzera, che dopo una giornata passata a bere, tornò a casa ed uccise a colpi di fucile la moglie e le due bambine. Grande importanza fu data ai 2 bicchieri di Assenzio, il quale era sospettato di proprietà allucinogene.

Nel 1907 in Svizzera fu firmata una petizione che condannò l'assenzio al bando, in Francia fu vietato nel 1915 e grazie anche alla guerra mondiale che distolse gli sguardi dai caffè parigini alle trincee, l'absinthe scomparve lentamente.

Questa fu la fine di un mito.

E adesso ritorna....

Dr. Peter Rückert

www.pillola.com

Nella foto:

Una bottiglia di Assenzio di produzione illegale ma non più per molto