

L'ORA VERDE DELL'ASSENZIO

È facile riscontrare piante di *Artemisia Absinthium* L. lungo i bordi delle strade, sulle scarpate o nei greti dei torrenti. Nel cuneese la conosciamo con diversi nomi: Erba bianca, Bunmì, Isens, Bunfort, Erba di verm. Specie spontanea perenne, comune negli areali alpini come in pianura, predilige terreni aridi e sassosi.

Nella campagna coltivata difficilmente regge la competizione con le altre specie, tuttavia si trova nello stato subspontaneo vicino ai giardini, dove una volta era abitualmente coltivata.

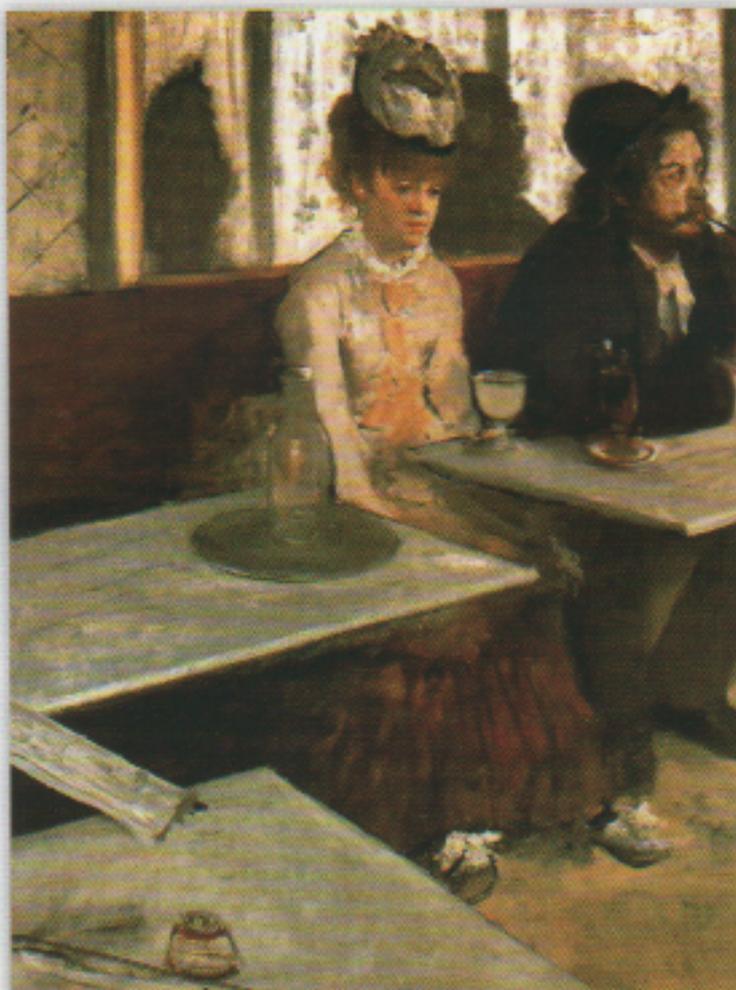
È una pianta elegante, che raggiunge facilmente gli 80 cm. d'altezza.

Le foglie sono molto frastagliate e coperte di una fitta peluria che, per l'effetto di rifrazione della luce, conferisce alla pianta i caratteristici riflessi bianco-argentei. Alla sommità dei fusti, riuniti in infiorescenze a grappolo, si evidenziano dei piccoli capolini gialli. Ciò avviene solo ad estate inoltrata, mentre nella stagione invernale vegeta in forma stentata.

Il sapore amaro dell'assenzio è proverbiale ed è secondo soltanto alla ruta. Le piante contengono dei principi aromatici, un olio essenziale e il tujone, che conferiscono il gusto amaro sia alle foglie, sia alle estremità fiorite. L'assenzio è un ottimo digestivo e il suo caratteristico sapore viene trasmesso a tutte le preparazioni: infuso, decotto, tintura vinosa di cui si usava prendere il "cichet" come aperitivo o alla fine del pasto. Curano l'inappetenza e sono un valido stimolante per l'atonìa gastrica e intestinale. Queste sue qualità vengono sfruttate nella preparazione di vermuth, digestivi e amari.

Le proprietà medicamentose, avvalorate dalle tradizioni popolari, non si limitano all'uso tonico-stomachico ma gli conferiscono virtù febrifughe, emmenagoghe e vermifughe. Gli insetti sono

infastiditi dall'aroma di questa pianta e, per questo motivo, i mazzetti di assenzio venivano appesi nelle abitazioni e nelle stalle per tenere lontane le mosche. Non solo, Plinio e Dioscoride consigliavano di ungersi le membra con il succo della pianta per allontanare zanzare e pidocchi, mentre le foglie avevano l'effetto di proteggere gli abiti dalle tarme. A pro-



Degas,
"L'assenzio" (1876)
Musée d'Orsay, Parigi

posito dell'attività insettifuga il Lémery (1737) consigliava un infuso con cui strofinare contropelo il cane per farne morire, o perlomeno fuggire, le pulci. Ancora adesso qualche contadino, per allontanare gli afidi dal proprio orto, spruzza gli ortaggi e gli alberi da frutto con acqua in cui ha lasciato macerare qualche manciata di assenzio e ortica. L'effetto è più insettifugo che insettici-

da, ma certamente più sano ed ecologico degli attuali pesticidi. L'indicazione più antica dell'uso dell'assenzio viene dal papiro Ebers (databile al 1550 a.C., ma incorpora scritti risalenti al 3550 a.C.). Per gli egizi l'assenzio assumeva significati religiosi oltre all'uso terapeutico. L'*Historia naturalis* di Plinio, scritta nel I secolo d.C., afferma che gli estratti di assenzio erano noti sin dall'antichità. Una descrizione dettagliata della pianta veniva fatta nel *De materia medica* di Dioscoride, un testo completato nel 65 d.C., che fu considerato la fonte più autorevole in campo farmacologico nei 1500 anni successivi. Nel Medioevo e in seguito nel Rinascimento se ne fecero un vino e anche delle supposte, fabbricandole con un complesso di polvere di assenzio e di miele. Anche la Scuola Salernitana ne cita alcune proprietà, una delle quali è la prevenzione del mal di mare.

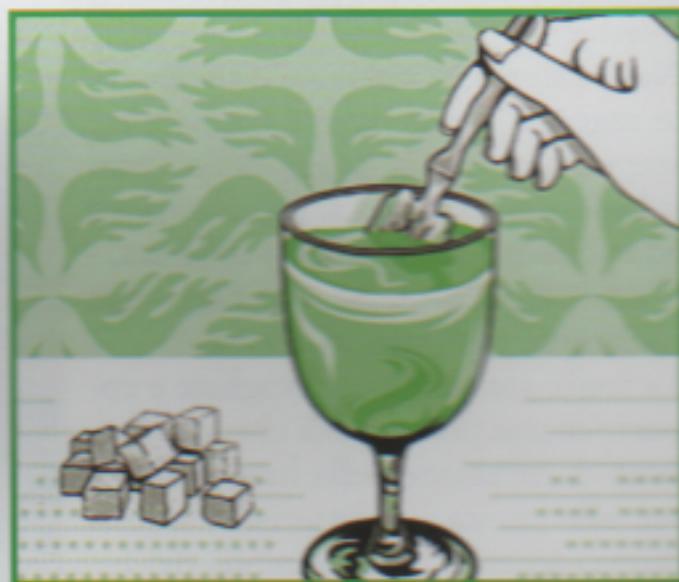
Persino nell'*Apocalisse* compare l'assenzio: "E il terzo angelo suonò ... Allora cadde dal cielo un grande astro, come un globo di fuoco. Cadde su un terzo dei fiumi e delle sorgenti; l'astro si chiama Assenzio: un terzo delle acque si mutò quindi in assenzio e molti morirono di queste acque diventate amare" (*Apocalisse*, 8, 10-12). L'astro fiammeggiante rappresenterebbe storicamente il Re di Babilonia che devasta Israele. Ricorrendo alla simbologia si può interpretare l'assenzio come una calamità che cadendo dal cielo corrompe le fonti stesse della vita, rappresentate dall'acqua. Ma ciò che rese famosa questa pianta fu la bevanda alcolica nota come "assenzio", assai popolare alla fine del XIX secolo, particolarmente in Francia. La popolarità dell'assenzio si diffuse molto rapidamente in tutti i ceti sociali; alcuni degli artisti più creativi dell'epo-



guenze dell'abuso di questo liquore. Per ovviare al gusto amaro della bevanda era consuetudine aggiungere un dolcificante. Il modo più raffinato per farlo consisteva nel collocare una zolletta di zucchero in un colino d'argento (detto cucchiaio per l'assenzio) posto sopra un bicchiere contenente una piccola quantità di liquore. Quindi si versava acqua fredda sullo zucchero e dentro il bicchiere la dilui-

ca, da Van Gogh a Baudelaire e quasi tutti i "poetes maudits", ne facevano largo consumo. Si diceva che l'assenzio evocasse nuove immagini, esperienze diverse e sensazioni uniche. Tuttavia esso poteva anche sconvolgere la mente dei consumatori. Emile Zola descrive in modo molto incisivo le terribili conse-

zione faceva variare il colore del liquido puro dal verde pallido ad un giallo opalescente. Uomini e donne erano tanto affascinati da questo rituale di presentazione quanto dall'aspetto, dal gusto e dall'ebbrezza da esso provocata, che l'"heure verte" (l'"ora verde" in cui si serviva esclusivamente questo liquore) divenne un'abitudine quotidiana consolidata in molti bistrotts parigini.



Sopra: Il liquore è servito. A destra: la pianta di Assenzio e la preparazione del liquore con il ghiaccio.