La forza dell'assenzio nei drink

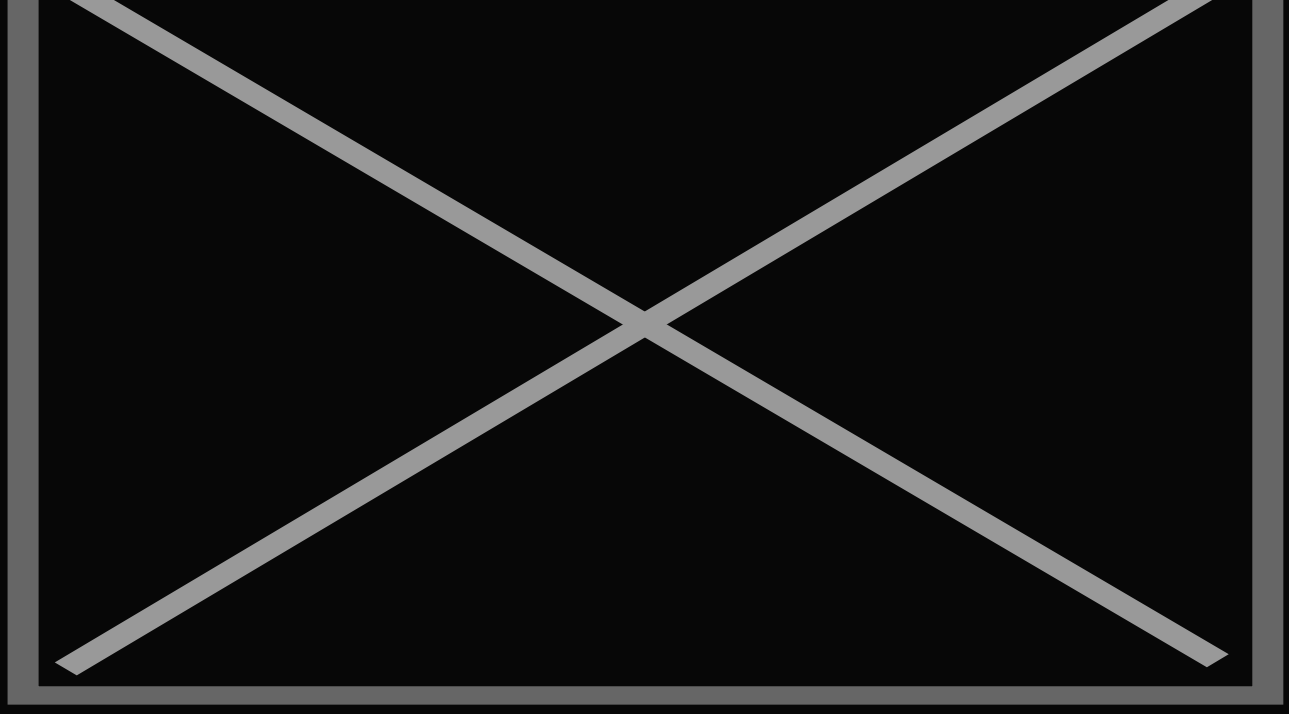
forza-assenzio-09-cff1de12

Chiariamolo subito: l’assenzio è tornato in auge, ma è un distillato di nicchia. Un prodotto ancora misterioso per i consumatori e poco noto persino tra i barman. Perché è un amaro circondato da falsi miti, privo di un disciplinare riconosciuto a livello internazionale che ne codifichi la ricetta e quindi mortificato da spregiudicate azioni commerciali. Nonostante ciò, varrebbe la pena conoscerlo meglio. Perché è un ingrediente versatile che regala aromi e profumi del tutto unici ai drink.

LO SCENARIO

Principale motivo della sua limitata diffusione è la mistificazione che ha subito negli anni. “Tra censure, notizie tendenziose e prodotti scadenti, l’assenzio nell’immaginario collettivo è considerato ancora un distillato maledetto, se non allucinogeno”, osserva **Giuseppe Capotosto bar manager del LoudBar dI Terracina**, da tempo impegnato nella promozione e divulgazione dell’assenzio. Va fatto un chiarimento. “Proibito a inizio ‘900, legalizzato nuovamente in Francia nel 2000, è un prodotto controverso. Condizionato dall’assenza di un disciplinare ufficiale, sopra le parti, che ne regoli la produzione. Situazione che ha permesso di spacciare per assenzio anche prodotti industriali mediocri realizzati con coloranti e privi di erbe naturali”, precisa **Fulvio Piccinino**. Infine, ulteriore freno alla diffusione dell’assenzio è la richiesta di drink low alcol che mal si sposa in teoria con un distillato noto per la sua elevata gradazione alcolica. Una credenza errata, se il cocktail viene solo aromatizzato con questo amaro. Ma ne parliamo dopo. In ogni caso “è apprezzato da una clientela consapevole, adulta e abituata al consumo di drink a tenore alcolico piuttosto alto”, sottolinea **Luigi Barberis, bar manager di Identità Golose Milano**.

[caption id="attachment_163442" align="aligncenter" width="662"]



da

sinistra: Giuseppe Capotosto bar manager di Loudbar a Terracina e Luigi Barberis barmanager di Identità Golose Milano[/caption]

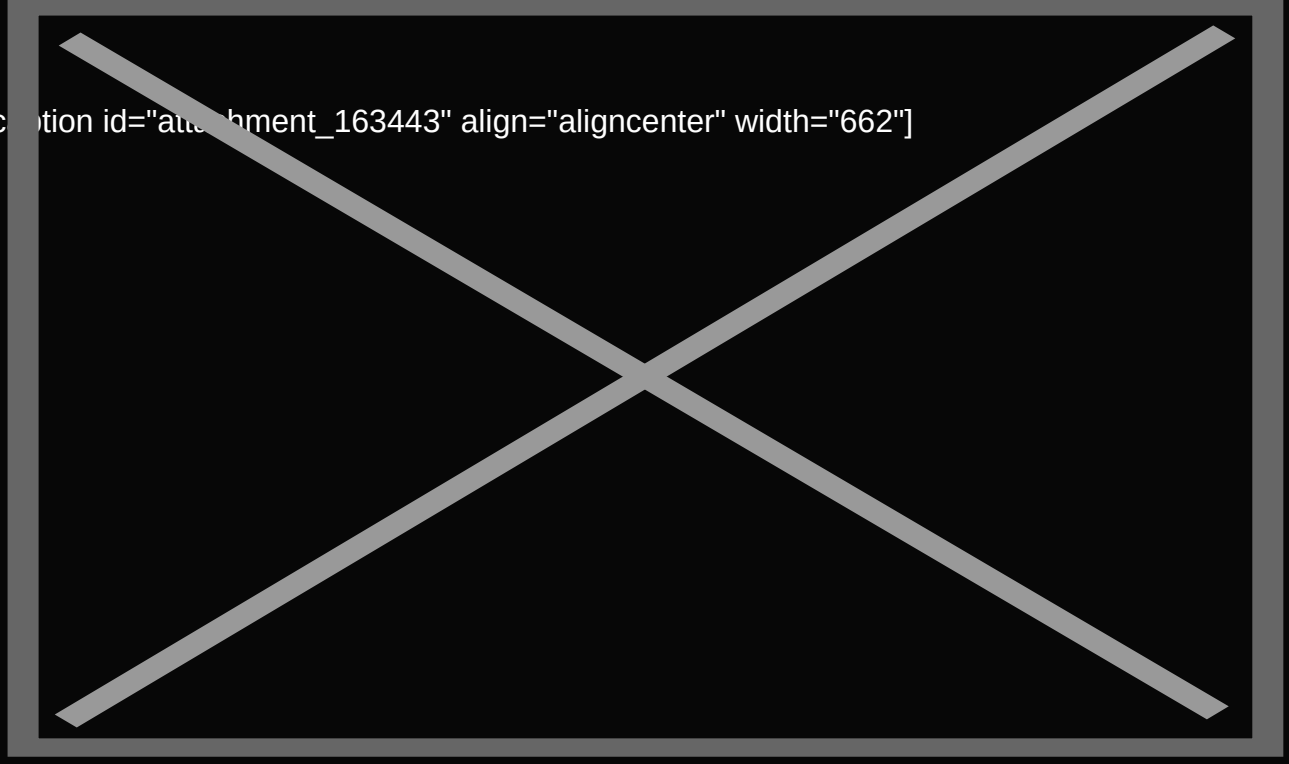
PERCHÉ USARLO

E veniamo quindi ai motivi per utilizzarlo. Primo, “l’assenzio dona ai drink sentori erbacei unici nonché note fresche e balsamiche” spiega Capotosto. Sulla stessa linea Barberis: “Conferisce caratteristiche e aromi particolari difficilmente ritrovabili in altri prodotti grazie al mix di artemisia, anice stellato, finocchietto selvatico, menta e isoppo”. E poi, “è un ingrediente che si sposa con diversi stili di miscelazione: cocktail di stampo classico, drink Tiki e signature originali” aggiunge **Edoardo Nono, che ha appena lanciato sui Navigli il Rita’s Tiki Room**.

COME USARLO

“In genere si utilizza a gocce, non solo perché ha una gradazione alcolica importante, ma anche perché l’aroma dalla forte personalità tende a coprire i profumi e i sapori degli altri prodotti”, spiega **Matteo Ciammella, titolare di Atmosphere pub di Milano**. Il suo suggerimento? Usarlo per caratterizzare una Vodka Sour, per esempio. Altre idee? “Miscelatelo con il vermouth, con cui ha in comune l’artemisia, o con distillati di corpo come brandy, bourbon, cognac e armagnac”, suggerisce Barberis. E ancora: “Io lo utilizzo nei drink in piccole dosi con il sake o per personalizzare un Old Fashioned o un Negroni”, racconta **Simone Baggio titolare e barmanager di Alchimista Bistrot e Mescole di Castelfranco Veneto**. ***(vedi articolo "L'assenzio nelle ricette cocktail oggi")***

[caption id="attachment_163443" align="aligncenter" width="662"]



da

sinistra: Matteo Ciammella titolare di Atmosphere Pub a Milano e Simone Baggio titolare e bar manager di Alchimista Bistrot e Mescole a Castelfranco Veneto[/caption]

GLI ERRORI DA EVITARE



Intanto, occhio a non esagerare nella quantità. “Per promuovere la filosofia del bere responsabile e ottenere un drink equilibrato l’assenzio va usato con parsimonia. Inoltre, scoraggio i colleghi a servirlo liscio in shot”, ci dice ancora Barberis. E poi, è essenziale spiegare i drink e chiarire che l’assenzio dona sentori erbacei che ricordano vagamente l’anice, ma non alza di molto la gradazione del cocktail se utilizzato con moderazione. Informazioni che sarebbe bene riportare nel menù, ma che comunque vanno precisate al cliente dal vivo: “Il momento dell’ordinazione è una fase cruciale: bisogna informarsi sui gusti del consumatore e aiutarlo nella scelta tenendo conto dei sapori, profumi, tecnica di preparazione e gradazione alcolica che desidera. Se detesta l’anice, per

esempio, sarebbe un errore proporgli un drink con l’assenzio”, puntualizza Ciammella. Non basta: è fondamentale acquistare con attenzione le bottiglie, per evitare di spendere denaro in prodotti tanto deludenti quanto lontani dall’assenzio autentico. “Il mercato è contaminato dalla presenza di falsi assenzi. Leggete sempre l’etichetta e ricordatevi che un assenzio di qualità non deve essere né troppo alcolico, né al contrario troppo leggero”, avvisa Capotosto. Un buon assenzio, a detta dei più, si aggira su 60 gradi.

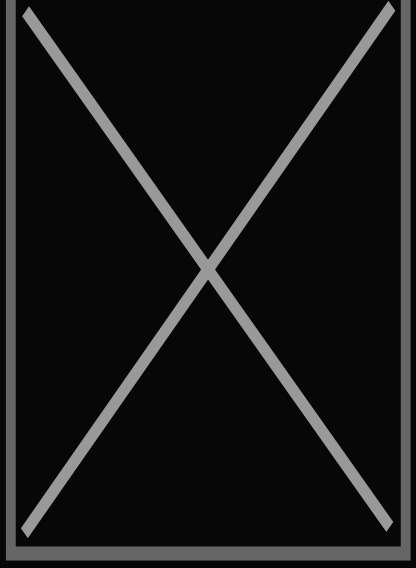
IL FUTURO PASSA DALLE AZIENDE



Perché l’assenzio si possa diffondere come ingrediente nel bere miscelato

sarebbe necessario in primis che le aziende ne promuovessero la cultura. Qualcuna lo sta facendo, per esempio “Xenta ha creato una vera Accademy per fare conoscere il mondo dell’assenzio italiano. Un progetto che si concluderà con il lancio di una nuova bottiglia”, ricorda Capotosto. In generale, però, mancano forti azioni di marketing orientate alla rivalutazione e al rilancio dell’assenzio. “Sicuramente le aziende potrebbero investire di più in comunicazione e in corsi di formazione per bartender e consumatori”, osserva infatti Luigi Barberis. E sulla stessa linea è Simone Baggio: “Nessuno, per esempio, comunica gli usi di questo ingrediente nel campo della cucina e della mixology. La verità è che c’è ancora tanto da indagare su questo prodotto versatile e interessante”. “Io spero che l’assenzio, oggi usato soprattutto per aromatizzare i drink, un giorno diventi protagonista di cocktail pensati per enfatizzarne le qualità organolettiche”, afferma **Grazia Di Franco, brand ambassador Asia Pacific per Mancino Vermouth e barmanger di Bartolo *(foto di copertina in alto)***, un restaurant cocktail bar di Sydney specializzato in piatti italiani a base di prodotti stagionali e materie prime di qualità.

CHI HA PAURA DELL'ASSENZIO? UN PO' DI STORIA...



“Da alcuni documenti daziali risulta attiva una distilleria di assenzio in Svizzera già nel 1760”, ricorda **Fulvio Piccinino** che dedica un paragrafo all’assenzio nel libro **Saper *e*bere** (Graphot editrice). Ma se la Svizzera è il Paese d’origine, è la Francia che lo rende celebre. “Pioniere nella sua produzione su scala industriale, insieme al futuro genero Henri Louis Pernod, fu Daniel Henry Dubied, il sindaco di Couvet. Fu però Pernod a rendere popolare questo distillato: poco dopo si separò dal socio e aprì da solo una distilleria a Pontarlier, vicino al confine, alla fine della Val de Travers. Qui migliorò la ricetta diminuendo la quantità di assenzio e aggiungendo liquirizia e semi di finocchio”, puntualizza Piccinino. “Successivamente, con l’infusione di erbe ricche di clorofilla come melissa, menta e assenzio minore, il distillato divenne ancora più complesso e piacevole”. Il suo successo durò circa un secolo, fino a quando nei primi anni del ‘900 fu bandito praticamente ovunque anche a causa delle pressioni esercitate dai produttori di vino (tra i paesi che non lo vietarono, Gran Bretagna e Spagna). Dopo anni di oblio, la rinascita dell’assenzio francese cominciò nel 2000, con l’uscita sul mercato delle prime bottiglie de La Fée Absinthe. Poco dopo, nel 2005, anche la Svizzera, paese natale dell’assenzio, abrogò il divieto. Non è tutto: dal 2007 almeno due marchi di assenzio sono stati acquistati e venduti legalmente negli Stati Uniti. “L’assenzio attualmente in distribuzione ha in genere una gradazione alcolica tra i 60 e i 70 gradi, la medesima di quello bevuto dai poeti maledetti, ma può contenere al massimo 35 mg per litro di tujone, molecola erroneamente considerata responsabile del potere allucinogeno del distillato, che era in realtà provocato dal suo consumo eccessivo. Oggi l’assenzio è di colore verde, ma spesso la tinta è dovuta a coloranti o a una macerazione successiva alla distillazione di artemisia e menta. In origine l’assenzio originale pare fosse trasparente con velature azzurrognole”, conclude Luigi Barberis.

L'assenzio nelle ricette cocktail oggi