

L'assenzio

articolo divulgativo pubblicato sul numero 106 (autunno 2004) della rivista dei farmacisti ticinesi VIVERE A TEMPO PIENO - per gentile concessione dell'editore

Sta ritornando: sarà ancora un problema ?

Ultimamente mi è stato detto che nel Norditalia l'assenzio starebbe diventando la bevanda più alla moda in certi ambienti giovanili. Questa notizia non mi stupisce, perché sono molti gli elementi che concorrono a rendere attraente questa bevanda e a incuriosire non solo i giovani ma anche molte altre persone. E' risaputo che l'assenzio ha conosciuto un periodo di grande splendore nella seconda metà dell'Ottocento. A "Paris in Francia" lo bevevano artisti e intellettuali celebri, come Van Gogh, Toulouse Lautrec, Gauguin, Manet, Degas, Picasso, Verlaine, Rimbaud, Baudelaire, Oscar Wilde. Hemingway lo descrisse come "l'alchimia liquida che addormenta la lingua, infiamma il cervello, riscalda lo stomaco e cambia le idee". Ma la genialità di queste persone evidentemente non dipendeva dalla loro abitudine a bere assenzio! Il legame con queste celebrità ha però fatto sì che l'assenzio entrasse nella letteratura e nella storia dell'arte. Ed è stato mitizzato. Un mito che è poi cresciuto negli anni per colpa del divieto di produzione e commercio sancito un po' dappertutto nel mondo così come in Svizzera, dove è stato fissato addirittura nella Costituzione federale. E poi l'assenzio (chiamato anche "la fata verde") si consuma rispettando un preciso rituale ed è accompagnato da un alone di magie e di mistero degno delle migliori pozioni di Harry Potter!

Dopo quasi cento anni di proibizionismo l'assenzio adesso è ritornato legale; la decisione definitiva è stata presa dal Parlamento federale poche settimane fa. C'è di che scandalizzarsi o lamentarsi per l'incoscienza delle nostre autorità? Non è affatto il caso. La decisione credo sia giusta e anche in fatto di prevenzione possiamo stare tranquilli: non ci sarà alcun problema supplementare.

L'assenzio "classico" era una bevanda ad altissima gradazione alcolica (tipo Vodka o Tequila) ottenuta distillando un macerato della pianta denominata Artemisia absinthium (pianta del vermut) assieme ad altre spezie in alcol. Si è sempre detto che la particolare sua tossicità e pericolosità sarebbero dovute alla presenza di una sostanza - chiamata tujone - dalle proprietà allucinogene e in grado di causare convulsioni, agitazione, delirio, perdita delle facoltà mentali, perdita dell'udito, eccetera. Io non ne sono convinto, è più cerco nella letteratura, più aumentano le mie perplessità. Oggi sappiamo che il tujone esplica effettivamente delle azioni tossiche sul cervello (gli studi sono però molto recenti, del 2000!). Ma sospettiamo anche che ubriacandosi con assenzio non si riesca ad assumere una quantità di tujone sufficiente per raggiungere questi effetti. Tujone che - sia detto fra parentesi - è peraltro contenuto, in concentrazioni anche ben maggiori, in diverse altre bevande che non hanno mai creato problemi particolari. In ogni caso, se questa sostanza c'entri davvero oggi è in fin dei conti irrilevante, perché per legge l'assenzio "moderno" non potrà contenere più di un determinato quantitativo di tujone, assolutamente innocuo.

Verosimilmente il responsabile di tutti i danni attribuiti all'assenzio è sempre e soltanto lui: l'alcol! In definitiva l'epopea dell'assenzio fu essenzialmente un grosso problema di salute pubblica dovuto all'abuso di alcol. E anche qui qualche differenza con l'assenzio di un secolo fa c'è. Infatti l'assenzio "moderno" sarà meno forte, con una gradazione alcolica più bassa. Inoltre sarà certamente più "pulito", perché è documentato che una volta per risparmiare con gli aromi si usavano additivi chimici (come il verderame o i sali di antimonio) che certo abbassavano il prezzo di vendita ma aumentavano la tossicità del prodotto. Per finire, anche la pressione esercitata dal mercato sui consumatori sarà ben differente. Non dobbiamo dimenticare che quando l'assenzio si è diffuso, in Europa la viticoltura stava incontrando enormi problemi a causa della fillossera: in quel periodo la produzione di vino diminuì drasticamente e, come conseguenza, i prezzi si alzarono. Per contro l'assenzio era sempre più a buon mercato, anche per via della concorrenza interna dovuta a molti produttori che non andavano troppo per il sottile con la qualità dell'alcol che usavano nella produzione. In quegli anni quindi l'assenzio sostituì il vino sul mercato (e la strana sorte proibizionista toccata all'assenzio forse si spiega proprio per questo: quando le vigne ripresero a produrre, di vino ce ne fu di nuovo in abbondanza, ma il mercato era occupato da un concorrente che andava eliminato, con ogni mezzo, compresi i divieti politici...). Oggi l'industria cerca di fare i suoi interessi con altri prodotti, come gli alcopop, di cui in questo spazio ho già presentato le insidie. Conclusione: non è l'assenzio che deve fare paura, bensì l'abuso di alcol!

Giovan Maria Zanini
farmacista cantonale