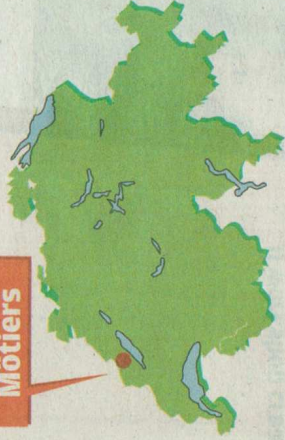


Perle turistiche

Môtiers



Soufflé di gelato all'assenzio.

Scorcio del tranquillo borgo di M

Nella Val-de-Travers (NE) sono in molti a produrre assenzio, chi per professione, chi per pura passione. Una gita nella valle non è completa senza la visita a una distilleria della cosiddetta Fata verde.

TESTO: RAFFAELA BRIGNONI
FOTO: PINO COVINO, MAD

L'ho sorseggiato come aperitivo, assaggiato con un soufflé di gelato e infine testato come digestivo. Non sono stata colta da visioni poetiche, ma non ho nemmeno perso il senno. In compenso ho scoperto nuove combinazioni di sapori. Con l'assenzio. La mitica bevanda era stata bandita per quasi cent'anni nel 1910, ma nella Val-de-Travers, culla della cosiddetta «Fata verde», praticamente tutti hanno continuato a produrla e a consumarla. Dal 2005 è di nuovo legale e le distillerie della placida vallata neocastellana fanno sfoggio delle loro insegne (circa una ventina). Nel tranquillo borgo di Môtiers è più facile imbattersi in una distilleria che in una bottega. E allora vale la pena farci un salto.

Noi ci siamo recati da Yves Kübler, il più grande produttore d'assenzio in Svizzera. «Sono il quarto della generazione. Già mio bisnonno produceva assenzio nel 1863. È una bevanda che mi ha sempre affascinato e già ragazzino, quando ancora era proibita, ne

parlavo con i nonni, soprattutto con mia nonna di origini ticinesi, che per le feste preparava liquori da offrire alla famiglia. A 15 anni, con un amico, abbiamo comprato un alambicco e per fare qualche soldo abbiamo iniziato a produrre assenzio. Era un piccolo alambicco ma gli «affari» andavano bene». Oggi il piccolo alambicco non c'è più, ma Yves Kübler continua a produrre assenzio secondo la ricetta di famiglia, anche se l'ha leggermente modificata. «Una volta alla gente piaceva più amaro, oggi va di più una versione meno bitter», ci spiega.

In diverse distillerie della regione è possibile visitare i produttori, farsi raccontare la storia di questa bevanda che sembra far parte del dna degli abitanti della valle, e assaggiarla. Bere assenzio non è soltanto bere un aperitivo: quello che lo rende unico, oltre alla leggenda che lo accompagna, è il rituale. Infatti, viene versato un po' di assenzio in un bicchiere e poi questo viene posto sotto una apposita fontanella che contiene acqua fredda e ghiaccio. Ognuno apre il proprio rubinetto per aggiungere la quantità di acqua che desidera e, a

Il ritorno de



Yves Kübler produce assenzio per passione e professione, perpetua

dipendenza dei gusti, può zuccherare il proprio aperitivo, poggiando una zolletta di zucchero su un cucchiaino bucherellato sopra il bicchiere: l'acqua scende e fa sciogliere lo zucchero. E l'assenzio, trasparente, al contatto

con l'acqua prende una colorazione bianca, con lievi riflessi azzurri (per questo è anche conosciuta come la «bleue»).

La miscela di erbe utilizzata per produrre l'assenzio emana un profumo rinfrescante,



Pierre, Angela e Yves brindano alla Fata verde.



Nel 1910
viene
«condannato
a morte»
l'assenzio.

'assenzio



Magari vicino a questa fontana trovate una bottiglia...



tradizione familiare. Qui in procinto di preparare un bicchiere d'assenzio.

che regna nei locali della distilleria. Fuori, un'atmosfera altrettanto frizzante: colline verdeggianti, ruscelli e fitti boschi.

Una simpatica tradizione accompagna gli avventori di queste foreste neocastellane:

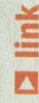
accanto ad alcune fontane, potreste incappare in una cascata di legno che nasconde una bottiglia d'assenzio, un'usanza che ricorda i tempi in cui la vendita d'assenzio era proibita. Oggi non c'è più il fascinoso brivido del viola-

re la legge; il mistero che aleggia attorno all'assenzio è scomparso, ma il piacere e la sorpresa d'incontrare la Fata verde sul proprio cammino restano intatti.

Val-de-Travers La strada dell'assenzio

La Val-de-Travers si raggiunge facilmente da Neuchâtel sia in automobile che in treno. Diverse distillerie propongono visite guidate a piccoli gruppi di visitatori con tanto di degustazione della mitica Fata verde.

Per le viste, però, è meglio annunciarsi anticipatamente (anche per accertarsi che al momento dell'arrivo la distilleria sia aperta). Per maggiori informazioni sulla Val-de-Travers:



www.neuchateltourisme.ch
www.paysdelabsinthe.com