CRONACHE DEL 1500

L'assenzio in Svizzera: dalla Fata Verde al proibizionismo

14 novembre 2026

L'assenzio moderno si afferma nella seconda metà del Settecento nella Val-de-Travers, a partire da preparati a base di Artemisia absinthium. Nell'Ottocento si diffonde soprattutto in Francia, dove diventa noto come "Fata Verde". Dopo il caso Jean Lanfray del 1905, la campagna svizzera contro la bevanda accelera: l'iniziativa per vietarla viene approvata nel 1908 e il divieto entra in vigore nel 1910. La ricerca successiva ha ridimensionato il ruolo del tujone, mentre la storia del proibizionismo mostra l'intreccio fra preoccupazioni sanitarie, movimenti antialcolici e interessi economici.



Un bicchiere di assenzio con la tipica opalescenza dell'effetto louche e una bottiglia d'epoca (ricostruzione IA)

L'assenzio deve il proprio nome all'*Artemisia absinthium*, una pianta aromatica dal sapore molto amaro. Per secoli è stata impiegata nella medicina tradizionale europea, soprattutto per i disturbi digestivi e come rimedio contro i parassiti intestinali. Alla fine del Settecento, nella Val-de-Travers, nel Canton Neuchâtel, preparati a base di questa pianta contribuirono alla nascita del distillato che sarebbe diventato noto come **«Fata Verde»**.

Nell'Ottocento l'assenzio si diffuse nei caffè e negli ambienti artistici francesi. Allo stesso tempo, medici e movimenti contrari all'alcolismo iniziarono ad attribuirgli effetti particolarmente dannosi, fino a considerarlo una causa di follia e violenza. In Svizzera la controversia sfociò nel divieto nazionale entrato in vigore nel 1910.

La vicenda permette di distinguere tre questioni spesso confuse: gli usi tradizionali della pianta, i rischi legati al consumo di un superalcolico e le proprietà del tujone, una sostanza naturale contenuta nell'artemisia.

Dalle spezierie del Cinquecento alla Val-de-Travers

L'*Artemisia absinthium* era conosciuta dagli speziali e dai medici europei ben prima del Cinquecento. I rimedi preparati con questa e altre erbe amare appartenevano a una medicina basata sull'esperienza e su tradizioni che non corrispondono necessariamente alle conoscenze farmacologiche attuali. Delle pratiche di quell'epoca abbiamo parlato anche nell'articolo sulle ricette e sui rimedi dei barbieri-chirurghi nel 1500 (https://www.pfirter.com/blog/barbiere-chirurgo-cinquecento-gubel).

La storia del distillato moderno è legata alla **Val-de-Travers** nella seconda metà del Settecento. L'attribuzione della prima ricetta resta incerta. Alcune tradizioni nominano il medico francese **Pierre Ordinaire**, attivo a Couvet; altre indicano **Mère Henriod** o membri della famiglia Henriod. Anche le ricostruzioni pubblicate dalle autorità svizzere (https://www.aboutswitzerland.eda.admin.ch/it/prodotti-del-territorio-la-fata-verde-rinascita-di-una-bevanda) riportano queste diverse attribuzioni, senza risolvere definitivamente la questione.

La produzione commerciale è meglio documentata. Nel **1797-1798 Daniel-Henri Dubied**, con il figlio e il genero **Henri-Louis Pernod**, avviò a Couvet l'attività della Dubied Père & Fils. Nel **1805** Pernod aprì a Pontarlier, in Francia, una distilleria che prese il nome di Pernod Fils.

La «Fata Verde» e il tujone

Nel corso dell'Ottocento l'assenzio si diffuse soprattutto in Francia. Nei caffè parigini il tardo pomeriggio divenne noto come *l'heure verte*, l'ora verde. Il liquore veniva diluito facendo scendere lentamente acqua fredda su una zolletta di zucchero appoggiata a un cucchiaio traforato. Quando l'acqua si mescolava al distillato, il liquido diventava torbido e lattiginoso: è l'**effetto louche**, dovuto alla formazione di minuscole goccioline di oli aromatici, in particolare dell'anice, che non restano più completamente disciolti.

Poeti e pittori, tra cui Baudelaire e Toulouse-Lautrec, contribuirono alla notorietà dell'assenzio. Anche Van Gogh viene spesso associato alla bevanda, ma non è possibile spiegare le sue condizioni di salute attraverso questa sola abitudine. All'assenzio venivano intanto attribuite visioni, allucinazioni e alterazioni del comportamento, che alimentarono la reputazione della «Fata Verde».

Una parte di quelle accuse riguardava il **tujone**. È una sostanza chimica naturale appartenente alla famiglia dei terpeni, presente negli oli essenziali di alcune piante, tra cui l'*Artemisia absinthium* e la salvia. Nell'assenzio deriva dalle erbe utilizzate nella preparazione: non viene aggiunto per ottenere particolari effetti sulla mente.

Il tujone può agire sul sistema nervoso. Le cellule nervose sono regolate anche dal **GABA**, una sostanza che contribuisce a limitarne l'eccitazione. Il tujone può interferire con alcuni recettori del GABA e ridurre questo effetto frenante. Negli studi sperimentali su animali, dosi elevate hanno provocato agitazione nervosa e convulsioni. Si tratta di una tossicità reale, ma **non dimostra che le quantità presenti in una normale porzione di assenzio causino allucinazioni**. Il rischio dipende dalla dose effettivamente assunta.

Uno studio pubblicato nel 2008 (https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18419128/) ha analizzato **13 campioni autentici di assenzio anteriori ai divieti del Novecento**. Le concentrazioni di tujone erano comprese tra **0,5 e 48,3 milligrammi per litro**, con una media di **25,4 milligrammi per litro**. I ricercatori hanno concluso che le quantità presenti nell'assenzio storico erano state generalmente sovrastimate e che non emergeva una differenza sostanziale rispetto a diversi prodotti moderni preparati secondo ricette tradizionali. Il risultato riguarda quei campioni: non significa che ogni assenzio dell'epoca avesse la stessa composizione.

Questi dati non sostengono la teoria secondo cui il tujone fosse la causa specifica delle presunte allucinazioni attribuite all'assenzio. Il **contenuto di alcol etilico**, invece, spiega molto meglio i danni associati al consumo eccessivo. Alcuni prodotti di bassa qualità potevano inoltre contenere additivi o coloranti impropri; nelle bottiglie storiche esaminate nello studio, però, i livelli di rame e antimonio non hanno fornito una spiegazione alternativa alla cosiddetta sindrome dell'*absinthism*.

Il caso Lanfray e la campagna contro l'assenzio

Alla fine dell'Ottocento in Svizzera erano già attivi movimenti contro l'alcolismo. Le campagne facevano riferimento alle conseguenze sanitarie e sociali dell'abuso di alcol, comprese le violenze in famiglia. L'assenzio, un distillato ad alta gradazione alcolica, divenne uno dei loro principali bersagli.

Il **28 agosto 1905**, a **Commugny**, nel Canton Vaud, **Jean Lanfray**, un lavoratore agricolo che consumava abitualmente alcol, uccise la moglie incinta e le due figlie. Secondo le ricostruzioni della giornata, aveva bevuto vino e altri alcolici, oltre a **due bicchieri di assenzio**. La stampa e i sostenitori del divieto attribuirono particolare rilievo proprio all'assenzio, benché non vi siano elementi per isolare quei due bicchieri come causa del delitto. Il caso è ricostruito anche dallo Science History Institute (https://www.sciencehistory.org/stories/magazine/the-devil-in-a-little-green-bottle-a-history-of-absinthe/).

Il fatto contribuì ad accelerare una campagna già in corso. Il **Dizionario storico della Svizzera** ricorda che il Canton Vaud vietò l'assenzio nel 1906 e Ginevra nel 1907. Sul piano federale, il movimento antialcolico promosse un'iniziativa popolare depositata nel **1907**, con **167'814 firme valide**, una raccolta record per quel periodo.

Le ragioni del proibizionismo svizzero

Il divieto nacque dall'incontro di più interessi e convinzioni. Il Dizionario storico della Svizzera (https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/028682/2020-02-14/) documenta il ruolo del movimento antialcolico, il sostegno ricevuto dall'iniziativa e il peso del caso Lanfray nella mobilitazione. Una ricostruzione di Presenza Svizzera (https://www.aboutswitzerland.eda.admin.ch/it/prodotti-del-territorio-la-fata-verde-rinascita-di-una-bevanda) cita inoltre fra gli oppositori dell'assenzio ambienti ecclesiastici, medici, stampa e viticoltori.

Le motivazioni non erano identiche. Chi combatteva l'alcolismo vedeva nell'assenzio un problema sanitario e sociale; alcuni medici sostenevano che avesse effetti neurologici specifici, oggi ridimensionati dalla ricerca sul tujone. Per i viticoltori, invece, il distillato era anche un concorrente commerciale. Questo non permette di stabilire che gli interessi del settore vinicolo fossero la causa principale del divieto: le fonti citate ne attestano la presenza tra gli oppositori, senza misurarne il peso rispetto agli altri gruppi.

Il **5 luglio 1908** l'iniziativa popolare fu approvata con **241'078 voti favorevoli e 138'669 contrari**, pari al **63,5%** dei voti validi. I dati sono quelli della Cancelleria federale (https://www.bk.admin.ch/ch/f/pore/va/19080705/index.html). Il divieto nazionale, previsto dall'articolo **32ter** della Costituzione e disciplinato dalla legislazione di esecuzione, entrò in vigore il **7 ottobre 1910**. La Francia proibì l'assenzio a livello nazionale nel **1915**.

L'assenzio clandestino nella Val-de-Travers

Il divieto non interruppe completamente la produzione. Nella Val-de-Travers alcuni distillatori continuarono a lavorare illegalmente, nascondendo gli alambicchi e vendendo le bottiglie attraverso reti locali. Gli ispettori della Regìa federale degli alcool cercavano di individuare le distillerie clandestine, come racconta anche Presenza Svizzera (https://www.aboutswitzerland.eda.admin.ch/it/prodotti-del-territorio-la-fata-verde-rinascita-di-una-bevanda).

Negli anni della proibizione si diffuse la denominazione **«la bleue»**, utilizzata per l'assenzio bianco, incolore, talvolta chiamato anche *clandestine*. Il colore poteva renderlo meno riconoscibile rispetto alla variante verde; non è però corretto dedurre che l'assenzio bianco sia nato soltanto per sfuggire ai controlli. Nella regione esistevano ricette e tradizioni produttive differenti.

La Val-de-Travers clandestina è anche lo sfondo del mio racconto *Il valzer della Fata Bianca* (https://www.pfirter.com/racconti/il-valzer-della-fata-bianca), ambientato nell'autunno del **1922**. La vicenda di un violoncellista e del suo rapporto con la *Bleue* affronta in forma narrativa la dipendenza e la reputazione quasi soprannaturale dell'assenzio. I personaggi sono immaginari; il contesto del proibizionismo svizzero è storico.

La storia giuridica ebbe due tappe distinte. Il divieto specifico scomparve dalla Costituzione federale il **1° gennaio 2000**, ma rimase nella normativa sulle derrate alimentari. Il **1° marzo**

2005 la Svizzera autorizzò nuovamente la produzione e la vendita dell'assenzio, sottoponendolo alle regole applicabili agli spiritosi e ai limiti previsti per il tujone. La data della revoca è confermata dal comunicato del Consiglio federale del 2 febbraio 2005 (https://www.admin.ch/fr/nsb?id=3770).

Che cosa sappiamo oggi

Le analisi chimiche degli assenzi storici hanno ridimensionato l'ipotesi che il tujone fosse responsabile delle allucinazioni e dei comportamenti attribuiti alla bevanda. Resta invece accertata la tossicità dell'alcol etilico, soprattutto in caso di consumo elevato e ripetuto.

Il divieto svizzero fu approvato nel 1908 ed entrò in vigore nel 1910, dopo una campagna sostenuta da movimenti contro l'alcolismo e da altri oppositori dell'assenzio. La legalizzazione del 2005 ha permesso di riprendere la produzione e la vendita regolamentate, senza cancellare i rischi associati a un superalcolico ad alta gradazione.

FONTI E BIBLIOGRAFIA

STUDI E RISORSE

- Presenza Svizzera - Prodotti del territorio: la Fata Verde, rinascita di una bevanda — https://www.aboutswitzerland.eda.admin.ch/it/prodotti-del-territorio-la-fata-verde-rinascita-di-una-bevanda
- Cancelleria federale - Votazione popolare del 5 luglio 1908 — https://www.bk.admin.ch/ch/f/pore/va/19080705/index.html
- Consiglio federale - Revoca del divieto dell'assenzio (2005) — https://www.admin.ch/de/nsb?id=3770
- Lachenmeier et al. - Chemical composition of vintage preban absinthe — https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18419128/
- Lachenmeier - Absinthe: history of dependence to thujone or to alcohol? — https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/17506021/
- Höld et al. - Alpha-thujone (the active component of absinthe): gamma-aminobutyric acid type A receptor modulation and metabolic detoxification (2000) — https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/10725394/
- Pelkonen et al. - Thujone and thujone-containing herbal medicinal and botanical products: toxicological assessment (2013) — https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23201408/
- Dizionario storico della Svizzera - Assenzio — https://hls-dhs-dss.ch/fr/articles/028682/2020-02-14/
- Swissvotes - Iniziativa per il divieto dell'assenzio (1908) — https://swissvotes.ch/vote/68.00

PER APPROFONDIRE

- Fête de l’Absinthe - Storia della produzione a Couvet — https://www.fetedelabsinthe.ch/mon-histoire/lhistoire-de-labsinthe/

- Chronologie jurassienne - Entrata in vigore del divieto (1910) — https://www.chronologie-jurassienne.ch/fr/004-ALPHABET/A/Absinthe.html
- Presenza Svizzera - Absinthe: Swiss local product leaves behind its shady past — https://www.aboutswitzerland.eda.admin.ch/en/absinthe-swiss-local-product-leaves-behind-its-shady-past
- Science History Institute / storia del caso Lanfray (tramite ricostruzioni storiche citate) — https://www.sciencehistory.org/stories/magazine/the-devil-in-a-little-green-bottle-a-history-of-absinthe/

Ultima verifica storica: novembre 2026

NOTA DELL'AUTORE E DIRITTI

Le ricerche storiche presentate in questo articolo sono condotte da un appassionato di storia, non da uno storico di professione. Le informazioni sono raccolte e verificate con cura nei limiti delle fonti disponibili, ma possono contenere imprecisioni o interpretazioni discutibili.

Per approfondimenti rigorosi si consiglia di rivolgersi a biblioteche, archivi o pubblicazioni specialistiche del settore.

Le immagini a corredo di questo articolo sono generate con l'intelligenza artificiale a partire da indicazioni (prompt) elaborate e curate personalmente dall'autore: sono illustrazioni originali create per l'occasione, non materiale d'archivio o di terzi.

© 2026 Patrice Pfirter — pfirter.com. Tutti i diritti riservati. Vietata la riproduzione, anche parziale, senza autorizzazione dell'autore.

Documento generato automaticamente il 22 novembre 2026 a partire da
https://www.pfirter.com/blog/fata-verde-assenzio-svizzera-proibizione-storia