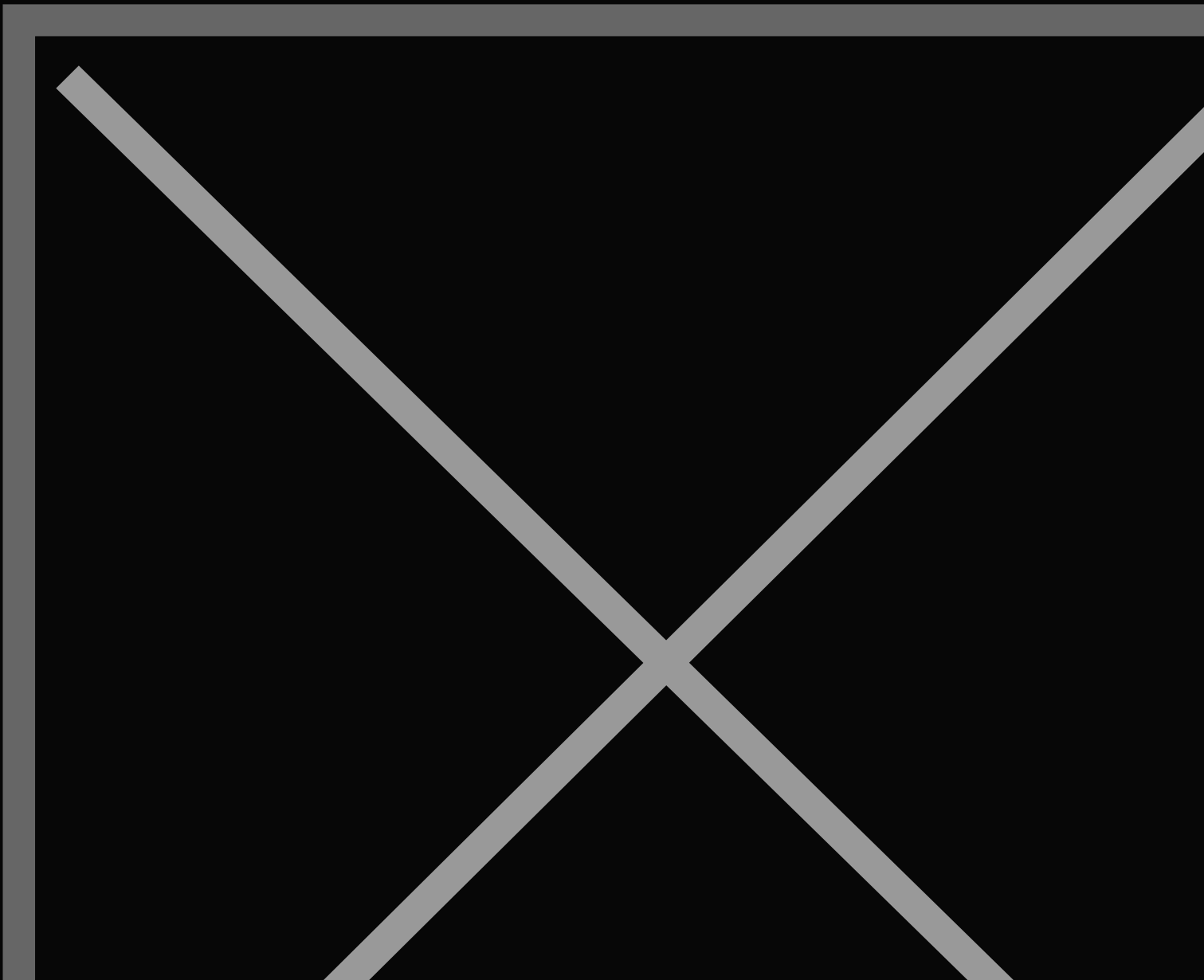


# Drink Week, tre ricette con l'assenzio: l'Absinthe Mule di Ed

absinthe-mule-a-7292e5dc

La rubrica **Drink Week, twist on...** questa settimana è dedicata a tre ricette di cocktail con l'**assenzio**, distillato riscoperto negli ultimi anni dopo le polemiche e contestazioni che lo hanno visto protagonista per gran parte del 20mo secolo e la grande popolarità vissuta a cavallo fra l'Ottocento e il Novecento. Questa volta è il turno dell'**Absinthe Mule** di [Ed, alias smokeybartender](#).



## La ricetta dell'Absinthe Mule di Ed

### Tecnica:

Build

### Bicchiere:

Mug di rame

### Ingredienti:

45 ml assenzio Beetle

25 ml succo di ananas

15 ml succo di limone

1 barspoon sciroppo di zucchero

2 dash Angostura bitters

Top di ginger ale

### Garnish:

Foglie di ananas

## L'assenzio

L'assenzio non è molto diffuso. Colpa della 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, brand ambassador di Bordiga**, 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 forte richiesta di drink low alcol che mal si sposa in teoria con un distillato noto per la sua elevata gradazione alcolica. Una credenza errata. L'assenzio può avere dai 40 ai 70 gradi, intanto. E poi va dosato. In ogni caso “è apprezzato da una clientela consapevole, adulta e abituata al consumo di drink a tenore alcolico piuttosto alto e amante del sapore dell'anice”, sottolinea **Luigi Barberis, titolare del Caffè degli Artisti di Alessandria**.

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on...](#)

