vinetur

Il Pastis resiste come simbolo della cultura e della convivialità del sud della Francia

L'acquavite provenzale aromatizzata all'anice mantiene la sua popolarità come aperitivo e ingrediente culinario in Francia e all'estero

lunedì 28 luglio 2025



Il pastis, un'acquavite aromatizzata all'anice, è diventato un simbolo della vita sociale nel sud della Francia, in particolare nella regione della Provenza e nella città di Marsiglia. Le sue origini risalgono all'inizio del XX secolo, dopo la messa al bando dell'assenzio in Francia nel 1915. L'assenzio, un tempo popolare per il suo forte profilo erbaceo e l'alto contenuto alcolico, fu proibito dopo essere stato collegato a problemi di salute e disordini sociali. Ciò ha lasciato un vuoto nel mercato delle bevande a base di anice, spingendo i produttori a cercare alternative che fossero conformi alle nuove normative.

Nel 1932, Paul Ricard, un giovane imprenditore di Marsiglia, sviluppò una ricetta per un liquore all'anice che non conteneva l'assenzio, l'ingrediente vietato nell'assenzio. La creazione di Ricard guadagnò rapidamente popolarità e divenne nota come pastis de Marseille. Il nome "pastis" deriva dal dialetto provenzale e significa "miscela", che si riferisce sia alla miscela di ingredienti che al modo in cui viene tradizionalmente servito: diluito con acqua.

La produzione del pastis prevede la macerazione di anice stellato, radice di liquirizia e una varietà di erbe mediterranee come finocchio, cardamomo, coriandolo e radice di angelica in una base alcolica neutra. Ogni produttore mantiene segreta la propria ricetta esatta, con conseguenti sottili differenze tra le varie marche. Dopo la macerazione, la miscela viene distillata o filtrata prima di essere miscelata con acqua e zucchero per ottenere il sapore e la gradazione alcolica desiderati, in genere tra il 40% e il 45%. La tonalità giallastra della bevanda deriva da estratti vegetali naturali e non da coloranti artificiali.

Il pastis è venduto comunemente in bottiglie da 70cl o da 1 litro ed è ampiamente disponibile nei supermercati, nei negozi specializzati e nei ristoranti di tutta la Francia. La legge francese protegge il nome "pastis", richiedendo che qualsiasi prodotto etichettato come tale soddisfi standard specifici relativi alla composizione e ai metodi di produzione.

Quando viene servito, il pastis viene versato in un bicchiere, di solito da 2 a 3 centilitri, e diluito con quattro o sei parti di acqua molto fredda. L'aggiunta di acqua fa sì che la bevanda diventi bianca e torbida a causa dell'emulsione degli oli essenziali non solubili

in acqua, un fenomeno noto come "louche". Questa trasformazione fa parte del rituale del consumo del pastis e viene spesso gustata sulle terrazze dei caffè o durante le partite di pétanque.

Al naso, il pastis offre intensi aromi di anice e liquirizia con note di erbe mediterranee. Al palato è caratterizzato da un forte sapore di anice bilanciato dalla dolcezza della liquirizia e dalla freschezza delle erbe. La consistenza è cremosa grazie al contenuto di olio essenziale e lascia un lungo finale aromatico.

Sebbene il pastis sia più spesso gustato come aperitivo con semplici stuzzichini come olive, mandorle o formaggi freschi, è anche presente in diversi cocktail classici. Il "Mauresque" combina il pastis con lo sciroppo di mandorle; il "Tomato" aggiunge la granatina; il "Perroquet" utilizza lo sciroppo di menta per un tocco rinfrescante. Alcune varianti includono succo di limone o acqua tonica per ottenere profili di sapore diversi.

Nella cucina mediterranea, il pastis si abbina bene a frutti di mare come sardine, acciughe e cozze. A volte gli chef lo usano per aggiungere profondità agli stufati di pesce o alle salse. Nei dessert, si può trovare in piccole quantità nei sorbetti o nelle crostate per fornire una sottile nota aromatica.

La popolarità del pastis è cresciuta rapidamente dopo la sua introduzione negli anni '30 grazie a marchi come Ricard e Pernod. Queste due aziende si sono poi fuse nel 1975 per formare Pernod Ricard, oggi uno dei maggiori gruppi di alcolici al mondo. Altri marchi importanti sono Pastis 51, Henri Bardouin e Casanis.

Oggi il pastis rimane strettamente associato alla cultura e allo stile di vita francese, soprattutto nei mesi estivi, quando le sue qualità rinfrescanti sono più apprezzate. Le sue esportazioni sono aumentate in tutta Europa e al di fuori di essa, con la crescita dell'interesse per gli alcolici tradizionali a livello internazionale.

Anche se liquori simili al gusto di anice esistono altrove - come l'ouzo greco o la sambuca italiana - il pastis francese si distingue per la sua miscela unica di sostanze botaniche e per il suo profondo legame con le tradizioni provenzali. Il suo ruolo di bevanda sociale e di ingrediente culinario fa sì che continui a occupare un posto speciale sulle tavole di tutta la Francia e dell'estero.