

# Piccanti divagazioni sul COCKTAIL



Ai Barcelona Café non mancano le idee intriganti

in fatto di drink. Dai mix al peperoncino a quelli

con sashimi, dalle spume ai soft drink per bambini.

Ce n'è per tutti, dall'aperitivo alla merenda.

tempo di lettura: 4'

**CREMONA.** Solo un'ampia vetrata separa l'esterno dall'ambiente del Barcelona Café di Crema: anche lo sguardo distratto di un passante a volte può farsi catturare dal ricco buffet sul bancone, pensato e composto con fantasia da Marco Pistone, titolare del locale cremasco. E le sorprese non sono soltanto per gli occhi, ma soprattutto per il palato. Instancabile sperimentatore - è stato tra i primi a servire spume e gelatine alcoliche - Pistone punta differenziarsi attraverso una proposta fatta di abbinamenti originali tra food e beverage.

**SPECIALITÀ.** Avete alchimia come quella tra cocktail e pesce crudo: come il Fish Martini, servito appunto con gambero e scampo o accompagnato da

fili di sashimi o rotolini di sushi. Un successo. Tanto che il locale ha introdotto serate a tema, con la formula "Sushi e sashimi open-bar", il pesce arriva freschissimo da un ristorante milanese - dice Marco Pistone - lo preparo l'ambiente, con sottofondo di musica a tema e villosi margini.

D'altronde il locale ([www.barcelona-cafe.it](http://www.barcelona-cafe.it)) si presta decisamente hi-tech, dominato da un tono monocromatico, con pavimenti lucidi, collegamento wi-fi, tavoli in acciaio e sedute in

plastica. Naturalmente bianche. La preparazione dei cocktail, con una predilezione verso i drink da american bar anni Settanta e Ottanta, è il punto di forza. L'offerta è quanto mai ampia e ben proposta anche a livello di carta (7-8 euro), presentando una cura particolare a chi è assetato di novità: dalla Yellow Martini (versare in una coppa ghiacciata 0,5/10 di vodka, 0,5/10 di Martini dry e 3 o 4 gocce di China Martini e aggiungere una scorzetta d'arancia caramellata per dare un leggero sapore affumicato) al Daiquiri conito con gocce di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e peperoncino per rendere la bevanda più stuzzicante, fino ad arrivare al Dve (Drink wine experience), un'esclusiva di Marco Pistone che consiste nell'abbinamento tra cocktail, vino e cibo, co-



## MIX CHE PIACONO AI BIMBI

**LOLLYPOP** Proibito 3/10 senza alcool, 3/10 ha già 17000, 3/10 banani, 1/10 cacao di buona qualità con glassa e cereali in un bicchiere di lattice.

**MOJITO NO ALCOOL** Faccia un bicchiere figlio di papà. Il sacco di erba lime, 2 bacche di peperoncino. Aggiungere glassa e fare con l'aromato.

Anno Galasso, l'after dinner realizzato da Marco Pistone del Barcelona Café di Crema. Piccante miscela con granola.

me quello che propone un Mojito in versione ristretta (nel bicchiere idè fastidioso da 30 g), un bicchiere di pinot grigio, fendo di montagna con pane tostato a burro, accompagnato da una piccola terrina con miele di acacia (12 euro).

**ANALCOLICI.** Decisamente nuova anche l'offerta dedicata ai bambini: è frutto della collaborazione con sua figlia - sottolinea Pistone - che desiderava qualcosa da bere simile a quello dei grandi. La proposta (cinque euro), a base di banana, limone, fragola, frutti di bosco (c'è persino un Mojito in versione no alcool), sono valide anche per chi desidera un analcolico e funzionano bene anche perché il locale è aperto tutto il giorno.

## 140 I PERM IN CARTA DAI PRODOTTI LOCALI A TUTTI I CONTINENTI

Per i tradizionalisti oltre 140 referenze di rum, provenienti prevalentemente da Guadalupe e Martinica, con punte di eccellenze e di rarità da veri estimatori del genere. Tra tutte spicca un Valdespino Jerez imbottigliato nel '62, vendibile solo come bottiglia intera, o da degustare il Domaine de Courcelles del 1972 o ancora il Montebello Vieco del 1984 assolutamente da servire in un ballon, come fosse un cognac (15 euro a bicchiere).

**COMUNICAZIONE.** La creatività di Pistone ha un seguito e il titolare del Barcelona Café ha aperto un blog attraverso il quale intrattiene relazione con i fedelissimi. Il web serve an-

## APERITIVI

### a tutto pesce

I Fish martini, copette al profumo di pesce crudo, sono una delle specialità di Marco Pistone (foto in basso) del Barcelona Café. Oltre al Gambero Martini (foto sotto) in carta ha l'originale Sashimi Martini: un Martini composto



da 1/16 vermouth dry e 15/16 vodka, servita in una coppetta ghiacciata, guarnita con una spirulina di sashimi composto da ajiow, tonno e salmone.



che per raccogliere prenotazioni e informare circa le attività del locale. Eh sì, perché attività di promozione viene svolta a 360°, per esempio, con la partecipazione in eventi di artisti al libro "L'emozione golosica" di Roberta Schira (ed. Ippocampo). Grazie, 15 euro) per il quale ha ideato quattro ricette ispirate al tema del volume: la educazione a tavola. Tra queste menziona Anno Galasso. Si tratta di un infornato preparato nello shaker con 2 cl di crema di mandorla, 2 cl di non invecchiato, 3 cl di centrifugato di fragole, un cl di Galliano. Si sbeccora con peperoncino e pane abissino eccitanti effetti collaterali. **ES**