

di Roberta Schira

Barcelona Café

Il cocktail più costoso

Certo la classe di 007 nel sorbire un vodka-Martini è oggi immagine di culto inarrivabile, ma sempre più il gentiluomo di classe abbandona l'affollato e caotico Happy-Hour per avvicinarsi al dorato mondo del bere miscelato. Abbiamo chiesto a Marco Pistone, noto barman professionista di parlarci dei drink più costosi del mondo nel suo locale laboratorio il Barcelona Café a Crema. Sebbene Marco Pistone sia appena quarantenne è stato inserito nell'albo d'oro storico istituito dall'AIBES (Associazione Italiana Barman E Sostenitori) per l'impegno dimostrato verso l'associazione; è stato vincitore di varie competizioni nazionali e internazionale di cocktail ed è interpellato quotidianamente dai media per la sua straordinaria creatività e competenza. I suoi clienti provengono da ogni parte del nord Italia.

- Marco, immaginiamo il cocktail più lussuoso al mondo, cosa potrebbe contenere?

- Io sarei in grado di realizzarlo poiché possiedo gli ingredienti necessari, tutti realmente esistenti sul mercato. Cominciamo con la Vodka Diva Premium che è la vodka più cara al mondo, realizzata in Scozia dalla Blackwood Distillers. Per la sua realizzazio-



Marco Pistone mentre prepara un cocktail-martini del Generale Montgomery di Ernest M. Hemingway

ne si usano anche dei diamanti, pietre vengono distrutte e utilizzate come filtri per la vodka. Anche il packaging rispecchia la preziosità del contenuto: le bottiglie sono arricchite delle stesse pietre preziose utilizzate per la sua realizzazione. Poi uso Chateau d'Yquem Grand Cru Premier e in superficie, oro puro 24 carati atomizzato, riposto con l'ausilio di una bacchetta d'avo-

rio sulla superficie del cocktail che andrà poi soffiato delicatamente espandendosi. Il suo costo va da 3700 dollari a un milione di dollari, in base alle gemme utilizzate e alle annate della Chateau D'Yquem.

- Ma nel tuo bar, qual è il cocktail più costoso che prepari?

- Si chiama Oyster dorée. E contiene un' ostrica, una collana di perle akoya, Lillet

blonde, Vodka Roberto Cavalli, Bollinger R.D.1959 e in superficie oro puro 24 carati, il tutto versato in una finissima riproduzione di una coppa champagne di fine '800.

- Quanto costa e qual è l'ultima volta che ti è capitato di prepararlo?

- Il prezzo totale della miscela è di 3.750,00 acquistando questo prodotto la clientela si aggiudica la collana di perle, la restante parte del Bollinger impiegata nel cocktail e la coppa champagne. L'ultima volta a San Valentino, in certe occasioni anche gli uomini meno romantici diventano brillanti.

- Il cibo più trendy?

- Le frattaglie.

- Cosa c'entrano le frattaglie con il lusso sfrenato?

- Le frattaglie di buona qualità sono introvabili e sono diventate cibo-cult. Non c'è ristorante pluristellato che non contenga in carta almeno un piatto a base di "quinto quarto". Tutto ciò le rende un cibo prezioso e di tendenza. Senza contare che uova di storione e fegato grasso si possono, a buon diritto, considerare frattaglie.

Barcellona Café

www.barcelonacafe.it

www.marcopistone.com

Tel: 0373-81625

cel 339-5985491