

A leggere come si preparano **fanno quasi paura**. Ma non temete, la tecnica di Marco Pistone è al servizio del gusto

## COCKTAIL DELL'ALTRO MONDO



Tecnica sofisticata e alta qualità sono i segreti di Pistone (in basso)



PH. FABIO BOCCALETTI



Dove sta di casa uno dei barman più creativi, vulcanici e d'avanguardia del nostro Paese? A Londra o Parigi penseranno i più. No, vive e lavora nel centro storico di Crema nel suo locale l'international cocktail bar Barcelona cafe. Si chiama **Marco Pistone** ed è un barman professionista con esperienze lavorative nelle più importanti capitali europee.

Domenica 18 Maggio è stata una giornata importante per lui: ha presentato ufficialmente al pubblico il frutto degli ultimi anni di ricerca nel campo del bere miscelato. L'evento si è svolto a Piacenza in collaborazione con RG commerciale, azienda che fornisce oggettistica per alberghi, hotel e bar, dove ha eseguito due dimostrazioni per il folto e curioso pubblico presente. La prima consiste nella tecnica di **"sferificazione basica"** inventata, per primo dal celebre cuoco spagnolo Ferran Adrià Acosta; nello specifico il barman ha preparato il **caviale di mango** e il **raviolo al mango**.

Si tratta di sfere di gelatina dalle quali viene estratta della polpa e sostituita con cocktail diversi mediante un'apposita siringa. In questo caso, il "raviolo" è stato riempito con un

raffinato cocktail utilizzando Rum, liquore d'arancia e frutto della passione. In seguito gli ospiti hanno potuto degustare le gelatine di **cocktail al Gin rosa** (cocktail noto e molto apprezzato nella "Milano da bere" degli anni 70/80), **gelatine al sakè**, allo zenzero con **melone verde giapponese**. La seconda novità è l'Icy Drink d'Invent s.r.l., un bicchiere fatto a cono completamente di ghiaccio da passare su un supporto in vetro dotato di scanalature in grado di raccogliere l'acqua di scioglimento. Marco Pistone, primo in Italia, ha acquistato la macchina per produrre questi bicchieri e questi particolari contenitori prodotti da RG commerciale. Tutte le novità presentate a Piacenza, cocktail e drink tradizionali e innovativi si possono assaggiare da fine maggio al Barcelona Café di Marco Pistone.

### Barcelona Café di Marco Pistone

Via Matteotti, 10 - 26013 Crema (CR)

Tel. +39 0373 81 625

Web: [www.barcelonacafe.it](http://www.barcelonacafe.it)



Marco Pistone ha presentato ufficialmente al pubblico **il frutto** degli ultimi anni di ricerca

