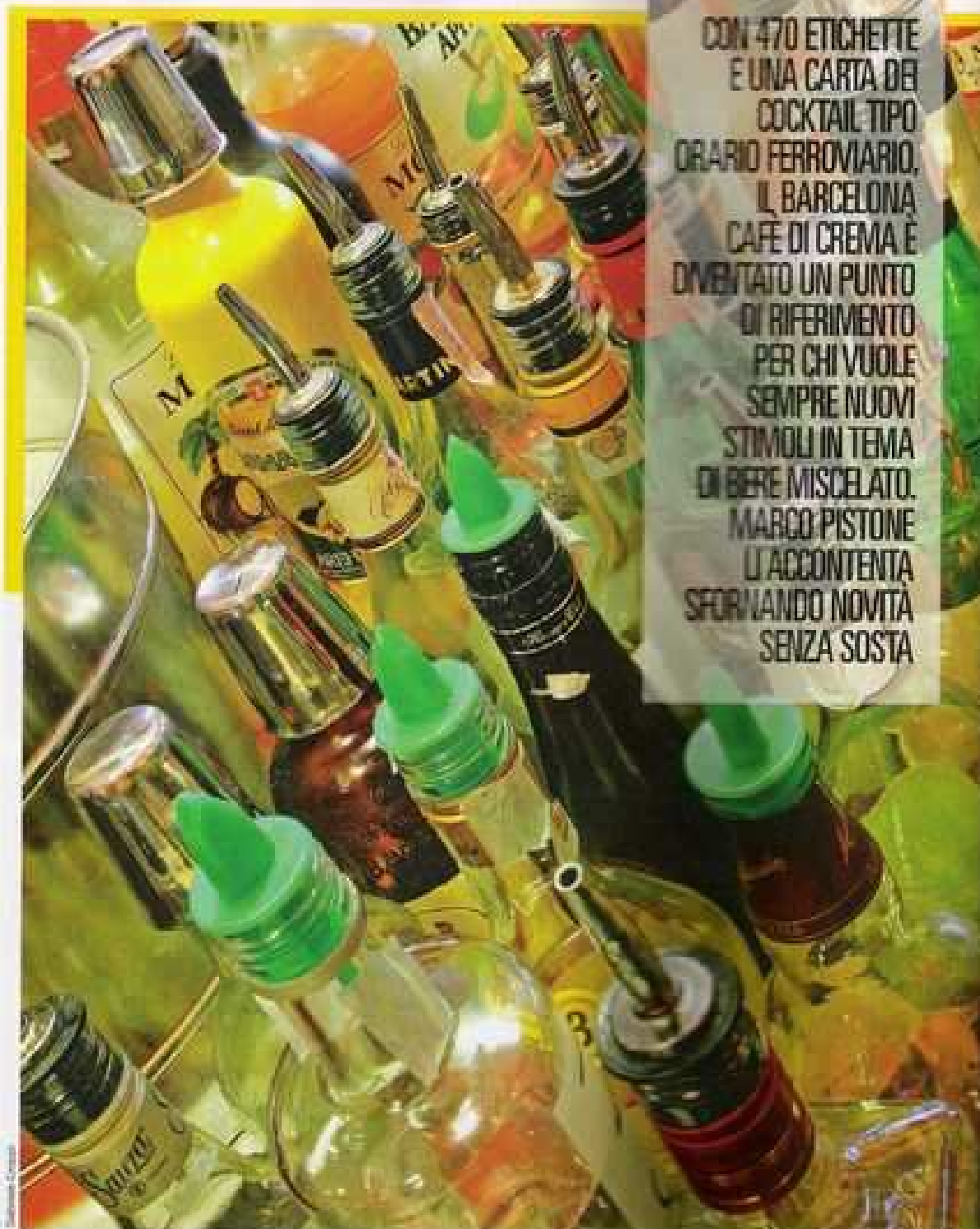


## COCKTAIL BAR



CON 470 ETICHETTE  
E UNA CARTA DEI  
COCKTAIL TIPO  
ORARIO FERROVIARIO,  
IL BARCELONA  
CAFÉ DI CREMA È  
DIVENTATO UN PUNTO  
DI RIFERIMENTO  
PER CHI VUOLE  
SEMPRE NUOVI  
STIMOLI IN TEMA  
DI BERE MISCELATO.  
MARCO PISTONE  
L'ACCONTENTA  
SFORZANDO NOVITÀ  
SENZA SOSTA



Sopra: Marco Pistone, proprietario del Barcelona Café di Crema (Cr), che gestisce con la moglie Ivana. Il suo posto è dietro il banco, alle shaker. A destra: l'ingresso del locale, un cocktail bar che non ha rinunciato al tradizionale servizio di caffetteria. Il Barcelona Café è infatti aperto tutti i giorni tranne martedì dalle 7.30 di mattina alle 2 di notte.



## LA CARICA DEI DUECENTO (E UNO)

**S**i comincia con quelli per bambini; si passa per i grandi classici, dai predinner agli sparkling; si prosegue con sour, diet e frozen. Si transita per i culturali e gli internazionali. E quando sembra finita, spuntano (a parte) i più particolari. La carta dei cocktail del Barcelona Café, locale in centro a Crema (Cr) e "regno" di Marco Pistone, è faticata quanto un orario ferroviario. E dell'orario ferroviario ha la stessa caratteristica base: lì ogni riga è un treno che parte, qui ogni cocktail è una proposta che si vende (o quasi). In tutto sono duecento, ma chi trova Marco dietro il banco rischia di non assaggiarne nemmeno uno e di scegliere piuttosto il... duecentounesimo, ovvero l'ultimo cocktail messo a punto dal nostro instancabile "inventore". Perché la festa di Marco Pistone è sempre proiettata sul prossimo cocktail da creare e sull'ultima novità da proporre. Da quando ha aperto il suo locale insieme alla moglie Ivana - poco più di cinque anni fa - si è prefisso un obiettivo: guidare la clientela alla scoperta del buon bere miscelato consapevole. «Un lavoro impegnativo - commenta Marco Pistone - ma che nel lungo

periodo dà i suoi frutti. Fin dal primo giorno mi sono prefisso un obiettivo: fare del mio locale un punto di riferimento per i cocktail. Quando ho aperto, chi entrava qui non conosceva nulla del bere miscelato. Oggi gran parte delle persone che vengono al Barcelona Café lo fa per bere un cocktail. E la stragrande maggioranza è disposta a farsi consigliare o ad assaggiare la novità che le propongo. Il motivo? Non ho mai deluso i miei clienti, offrendo sempre qualità: non solo in quello che servo, da bere o da mangiare, ma anche - e prima di tutto - nell'accoglienza, nella capacità di interpretare i desideri del cliente e di suggerirgli quello che desidera. Servire male un buon cocktail è come buttarlo via».

Il Barcelona Café apre tutti i giorni (martedì escluso) dalle 7.30 di mattina alle 2 di notte. Propone una buona colazione e un pranzo curato; ma il cuore della giornata arriva con l'happy hour, a partire dalle 18. I quattro metri del bar sono interamente occupati dal buffet, approntato con stuzzichini di vario tipo freschi di giornata. Le ostriche non mancano mai. E nelle sere di venerdì, sabato e domenica tra le proposte spicca il platinau di frutti di mare servito "alla francese", accompagnato da pane tostato e burro-salato. Ogni



In alto: la rastrelliera dei bicchieri, fatta fare apposta da un artigiano, con alcuni dei prodotti usati da Pistone nella miscelazione. A destra: alcune delle 140 etichette di rum disponibili. Sotto: il locale, colmate dalla luce del led.



terzo venerdì del mese c'è poi l'appuntamento con il "Sushi e Sashimi Open Bar", -per dar modo ai clienti di provare qualcosa di nuovo. Ovviamente in abbinamento con qualcuno dei miei martini-. Il pesce crudo è una vera passione per Marco Pistone, che ha persino inventato delle versioni di cocktail martini serviti con il gambero o lo scampo. Una passione seconda solo a quella - l'avete capito - per i martini: ne ha in lista oltre una cinquantina, molti dei quali di sua invenzione. Ci sono quelli speziati, quelli alla frutta e addirittura quelli con il ciottolo di fumo. Potete trovare tutte le ricette sul sito [www.barcelona-cafe.it](http://www.barcelona-cafe.it), insieme alla sua incredibile storia professionale che l'ha visto lavorare dietro il banco di ben 37 locali milanesi del centro (spesso di giorno in uno, di sera in un altro) prima di lanciarsi in un'avventura tutta sua.

Indovinate quali sono i cocktail più venduti nel suo locale? Esatto: i martini. «Sono il 50-60% del cocktail che si bevono qui». Nole due ore o poco più dell'aperitivo il Barcelona Café "sforna" in media un centinaio di cocktail.

E il bere miscelato la fa da padrone anche nella fascia oraria serale, "catturando" il 75-80% delle consumazioni.

Ma non di soli cocktail vive il Barcelona Café: tra vini, liquori, creme, distillati pregiati e da miscelazione ha un'offerta di 470 etichette (tra cui una settantina di bottiglie da collezione, molte delle quali esposte alle pareti del locale. «perché ciò che dà vita a un locale sono i prodotti - afferma convinto Pistone -. E devono essere tutti in vista, altrimenti non si vendono. Avete mai visto un fruttivendolo che non abbia la frutta esposta?»).

I liquori esotici hanno un posto importante nella sua bottigliera, a partire naturalmente da quelli latino-americani: i rum prima di tutto (vanta ben 140 etichette, tra cui non mancano quelle di pregio), ma anche tequila e caçhaça:

per finire dall'altra parte del mondo con il sake, usato come prodotto da miscelazione con esiti ottimi (vedi ricetta alla pagina seguente). I prezzi vanno dai 6 agli 8 euro (5 euro per quelli per bambini) per i cocktail standard, mentre quelli più pregiati arrivano a 10-12 euro. Ma serve davvero avere così tanti cocktail in carta? «È chiaro che un cliente, di fronte a una lista di 200 cocktail, deve avere un interlocutore che gli faccia un po' da Cicerone. Con questa impostazione, riusciamo a far bere il 60-70% delle proposte in menu».

Un'ultima "invenzione" degna di menzione è il cosiddetto Dve, ovvero "drinking wine experience": un abbinamento inedito tra un cocktail, un vino e un piatto. Pistone ne ha realizzati una decina, che propone anche ai ristoranti. Un esempio? Mojito + local abaziano + lardo di montagna con pane tostato alla piastra tagliato à la julienne. Al Barcelona Café si propone a 10 euro. E più d'uno sceglie di farci la cosa.

## da abbinare al sushi

### sake sour allo zenzero

► **INGREDIENTI** 1 cl zucchero di canna bianco, 2 cl lemon sour, 4 cl sake, 3 cl bicchiera allo zenzero.

► **PREPARAZIONE** Versare nello shaker gli ingredienti nell'ordine indicato. Servire in una coppa da champagne; guarnire con una mezza rondella di lime, un fiore di mandarino cinese, un grappolo di ribes e una ciliegina al maraschino.

► **SERVIZIO** Il sake sour allo zenzero viene proposto come after dinner, in prima o in seconda serata, per pulire la bocca. Viene suggerito in abbinamento al sushi o con il platéau di pesce crudo (proposto nelle serate del fine settimana).



## la caipirinha "culturale"

### caffè caipirinha

► **INGREDIENTI** Mezzo lime, tre zollette di zucchero di canna bianco, 30 g di cachapa, 30 g di caffè espresso, gassosa.

► **PREPARAZIONE** Tagliare il lime in due e metterlo nel tumbler insieme alle zollette di zucchero di canna bianco (in mancanza, sostituire con 2 cucchiaini di zucchero); aggiungere 10 g di cachapa e pestare il tutto. Aggiungere al pestato un caffè espresso lungo (voti loto in basso), 20 g di cachapa. Riempire il bicchiere con ghiaccio a scaglie o colmare con gassosa. Mescolare il tutto con lo stirrer. Decorare con rondella di

limone e qualche chicco di caffè; servire con due cannuccie e un'astrella.

► **SERVIZIO** La caffè caipirinha è un buon after dinner. Fa parte del cocktail che Marco Pastore chiama "cultural". Questo nasce, infatti, da una miscelanza di culture, quella brasiliana della caipirinha e quella del nostro Minidone: la gassosa al caffè, molto diffusa in Calabria, e l'usanza di mettere la scorza di limone nel caffè preso dopo-cena a mo' di digestivo.



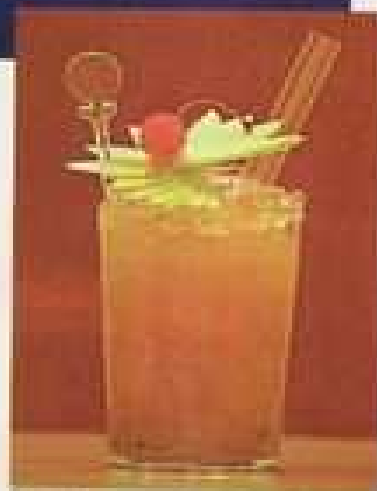
## ► VELHO BARREIRO

bottiglia di un litro, alcol 40%, distribuita da Veller. È una delle marche più importanti in Brasile, dove la cachapa rappresenta un pilastro dell'economia. Viene prodotta dalla stessa distilleria che produce anche le altre famose marche Tutuzinho e 3 Favelas e che ha acquisito la marca Velho Barreiro nel 1975. Questa "aguardente de cana" deve il suo aroma all'accurato metodo di distillazione seguito.

velho.it



## gusto fruttato



**beach caipirinha:** arancio pestato, zucchero di canna grezzo, 20 g di vodka al mango, 30 g di pecco giallo fresco centrifugato, 40 g di cachapa. Colmare con ghiaccio, mescolare (ricetta di Marco Pastore).

**ideale con  
il sushi**



▲ **GEKKEIKAN SAKE** *bottiglia da 72 cl, alcol 14,6%, distribuito da Uniontrade. Ottenuta dalla fermentazione del riso è la bevanda tipica giapponese, che si è diffusa anche da noi, proprio con il boom della cucina orientale. Un'idea cocktail? Il sake sour allo zenzero, inventato da Marco Pistone (vedere a pag. 66 il servizio e la ricetta). Si prepara con sake, zucchero di canna bianco, lemon sour e bevanda allo zenzero. Si serve con sushi e altre proposte di pesce.*  
**[www.uniontrade.it](http://www.uniontrade.it)**