

TESTIMONIANZE | DA ORO NERO, A MILANO, VA IN SCENA IL PASTRY PAIRING. E SI SOLLEVA UN DUBBIO

# PER UN BUON DRINK SERVE ANCHE LO SHOW

Un cv di tutto rispetto, a soli 25 anni. Lorenzo Erasmì in **Cast** Alimenti è stato allievo prima del corso di Alta Formazione Pasticcere (ha fatto pratica alla Pasticceria Besuschio) e poi del corso per Caffettiere/Barman, lungo un percorso che lo ha visto cimentarsi anche come sommelier e in cucina: prima nel ristorante storico milanese Ribot, poi alla Pescheria Da Claudio, quindi in macelleria al Mercato Comunale di Milano, in Costa Azzurra all'Hotel Royal Antibes e, per finire, come aiuto del bistellato Vun di Andrea Aprea. Oro Nero, aperto a Milano l'8 di luglio 2022, è la sua pasticceria con laboratorio, dove lavora con un aiuto e una ragazza al banco bar. La formula? Pastry-pairing. «Per ora apriamo a colazione e fino alle 20.30, ci fermiamo all'aperitivo. Stiamo studiando l'offerta per un pranzo veloce. Abbiamo 24 coperti, incluso un tavolo social da 8 posti. La fascia che va dal tardo pomeriggio fino a cena è dedicata agli aperitivi, con una selezione di vini, spirit



Un pairing dolce proposto da Oro Nero: gin tonic con Gin Santa Ana e pannacottina speziata



**77**  
CON I PRE-BATCH SI OTTIENE UN FLAVOUR PULITO E ARMONICO, MA MANCA LO SPETTACOLO

e sfiziosità salate. Stiamo inserendo il bere miscelato abbinato alla pasticceria, lo proporremo prima in eventi dedicati e poi come servizio fisso». Il cocktail bar sarà integrato nella pasticceria: «La filosofia è non andare in abbinamento per contrasto, ma cercare un prolungamento di quello che il cliente mangiando. Cerco di rafforzare alcuni sapori che ci sono, nel dolce, ma che si percepiscono di meno. Una sorta di completamento del punto debole di quello che si sta mangiando. I cocktail pre-batch? Garantiscono un flavour molto più pulito

e armonico, certamente sono interessanti. Però io vedo anche un punto negativo rispetto alla preparazione al momento - che è lo schema che voglio applicare nella mia pasticceria - ed è proprio sulla preparazione. Bere un drink è anche show, è anche spettacolo, e quello manca con i ready to drink. Certamente possono rappresentare una opportunità per realtà piccole di pasticceria, ma attenzione a non sovrapporli a un servizio completo, con bartender e bottigliera a vista e attrezzature in funzione». E.B.