Arriva Mama Poke, a Roma si respira aria di oceano

mama-poke-c742a06f

Al via in primavera **Mama Poke**, un format unico e fresco che si prepara a sorprendere Roma con gusti esotici e influenze oltreoceano. Il primo Pokè Shop della capitale apre a Prati, in Via Sforza Pallavicini 16. Già si inizia a respirare aria di oceano.

Dopo il sushi giapponese e il ceviche peruviano, sbarca a Roma la nuova tendenza made in USA: il **Pokè hawaiano**. Sulla West Coast è già un must che non puoi non aver provato. Il pesce crudo colpisce ancora e continua la sua scalata anche nella capitale sotto forma di Pokè, un'insalata che viene dalle isole Hawaii. L'arcipelago pacifico ispira con le sue forme e colori.

Che cos'è il Poke? Letteralmente significa "tagliato a cubetti" e dalle onde dei surfisti arriva come un' **insalata di cubetti di pesce crudo macerati e conditi con ingredienti e salse di vario tipo** solitamente a base di salsa di soia e olio di sesamo. Tanti gli ingredienti freschi e estivi, tonno e salmone, alghe e avocado: si preannuncia un'estate interessante e gustosa.

Il concept di Mama Poke - L'idea nasce a seguito di un viaggio negli Stati Uniti di **Stefano Costi e Giulia Castellini**, che insieme a **Daniele Piccolo** sono la mente dietro a proposte di Food Event Management di successo della loro firma ?**Studio Food** ?- come ?Via Japan alle Officine Farneto di Roma e?Riverpark Ostiense?. Con Mama Pole il trio romano ha dato vita nuovamente a un format interessante che ha saputo cogliere in tempo nuovi trend.

Gli States sono stati una meta esplosiva per i due, un mondo in fermento che gli ha permesso di scoprire la straordinaria versatilità delle **Pokè Bowl** a tutti i livelli (ristoranti, Food market, proposte di Food Delivery di qualità e molto altro ancora). Che la tendenza sarebbe presto arrivata anche nella Vecchia Europa era scontato. Già da qualche tempo i Pokè erano presenti marginalmente nei menu fusion di alcuni ristoranti, soprattutto a Milano. Dagli States arriva l'idea del format "Pokè Shop": un fast food monoprodotto, che permette di scegliere tra ricette predefinite o di comporre la propria bowl.

Colore, healthy food, voglia di respirare l’oceano - Il design degli interni è stato affidato a?Studio Gad?, collaborazione fondamentale per ricreare gli interni in stile West Coast e portare a Roma l’aria fresca del Pacifico. La comunicazione e la realizzazione grafica del brand è stata invece realizzata dall’agenzia ?Asse Communication?,? altra creatura dei tre.

La proposta Food&Beverage di Mama Poke - L’offerta food viaggia su due distinti binari. Da una parte c’è un un menu di 6 ricette salate e una dolce, completamente studiate dagli ideatori di Mama Poke. Dall’altra c’è il menù fai-da-te con la possibilità di comporre la propria bowl in 4 passaggi:
1. scelta della base (riso sushi, riso integrale, quinoa, misticanza)
2. scelta della proteina (salmone, tonno, gamberi al vapore, tofu)
3. scelta della marinatura (avremo 6 condimenti diversi per condire il pesce, con combinazioni di salsa di soia, olio di sesamo, latte di cocco ecc)
4. scelta dei topping (edamame, cavolo viola, avocado, wakame, elementi crunchy ecc)

La proposta delle ricette e degli ingredienti è studiata perché ogni bowl rappresenti un pasto gustoso e completo. Si tratta di un imprescindibile ritorno al naturale senza perdersi in astruse rivisitazioni viste e riviste di fenomeni poco credibili di cucina bio. Mama Poke si inserisce in un immancabile percorso di **healthy food** e desiderio di scoperta tra ampio respiro, colore e pensieri proiettati all’evasione da una scena gastronomica fin troppo satura.

L’offerta **beverage** sarà incentrata su centrifugati, estratti, succhi presidi a freddo e generale bevande naturali ad alto contenuto energetico, proprio come avviene lungo la West Coast.

Il format si rifà proprio ai Pokè Shop a stelle e strisce e sarà aperto a pranzo e cena dal lunedì al venerdì con orario continuato. Solo cena sabato e domenica. Possibilità di consumare all’interno del locale (circa 15 coperti), ma anche take away e delivery.