Hit Mania Veg, il menù vegetariano di Puok si rinnova

20230310111915puokhead-d8185615

Il brand campano di street food Puok presenta **Hit Mania Veg**, un menu creato per essere inclusivo e nativamente vegetariano. Una **linea di panini vegetariani** il cui nome è rappresentativo della filosofia aziendale e **che rimanda alle famosissime compilation di musica pop che spopolavano in estate a cavallo tra gli anni ’90 e 2000.**
Nascono così **quattro veg burger** (winter, spring, summer, autumn mania), uno per ogni stagione, che esplorano tutto il potenziale culinario delle materie prime che la natura regala durante l’anno e che restano fedeli allo stile partenopeo e gastronomico di Puok.

Oggi i Mania Veg sono l’**evoluzione degli storici panini senza carne**: morbidi bun, due fette di provola fritte, appaganti come un hamburger grazie a un’impanatura strutturata in grado di dare la giusta consistenza crunchy, accompagnate di volta in volta da contorni e salse home made stagionali: **Winter Mania Veg**, con friarielli spadellati, crema di friarielli e maionese. **Spring Mania Veg**, con crema di piselli, piselli spadellati, pomodorini semidry e maionese al pepe. **Summer Mania Veg** con melanzane a funghetto, basilico fresco e maionese al basilico. E poi, **Autun Mania Veg**, funghi pleurotus e champignon al forno, crema di funghi spadellati, e maionese al pomodoro.

Egidio Cerrone, co-founder del brand, racconta: *“Negli ultimi anni abbiamo vissuto il boom della carne vegetale, degli hamburger alternativi, di una tendenza che ha di fatto omologato, più che arricchito, la proposta gastronomica vegetariana. Da Puok, sin dal primo giorno, abbiamo rifiutato questa logica, e siamo stati molto attenti a mostrare ai nostri clienti un approccio molto più sentito, seppur potenziale e in divenire, alla questione.*

Eravamo molto grati del fatto che un brand di nome Puok e cognome Burger Store attirasse comunque la curiosità di tutta una fetta di persone che non avrebbero mai mangiato carne, e siamo stati felici di esserci impegnarci gradualmente per dar loro, anche a loro, una esperienza appagante,

inclusiva e non omologata. Abbiamo fatto loro una promessa, li abbiamo coinvolti nel percorso, e abbiamo mostrato loro ogni passo. Il primo step è stato quello di creare nuovi panini in cui i clienti, pur eliminando la componente carne dalla ricetta originale (ma rinforzando il latticino), avrebbero potuto godere di una valida alternativa. Ma sapevamo che non era abbastanza, era sì un'ottima alternativa, ma ancora una alternativa, ancora non inclusiva".

Più che un progetto di marketing un percorso in divenire di differenziazione dell'offerta, iniziato nel 2018 con un approccio molto più sentito e strutturato alla questione vegetariana per **regalare un'esperienza Puok anche a chi non mangia carne**. Un ampliamento dell'offerta strutturale e ben ponderato che nasce da un ascolto approfondito della community del brand che sempre più spesso sceglie l'alternativa vegetale alle proposte carnivore di Puok.

"In futuro, quando sarà pronto il progetto di centralizzazione della produzione nel nostro laboratorio ancora più attrezzato, avremo la possibilità di ***mettere a punto nuove ricette****, ed esplorare nuovi orizzonti. Magari addirittura vegani. Perché noi prima di essere carnivori, siamo napoletani, campani e italiani. Sappiamo godere anche di una marinara, di uno spaghetto al pomodoro e di una pasta e lenticchie. Dobbiamo solo capire come trasformarli in panini davvero Puok. Ancora una volta. È una promessa"* conclude Cerrone.