A Milano spopola il Poke, pesce crudo tagliato a pezzetti

poke-milano-02-5ff73f3f

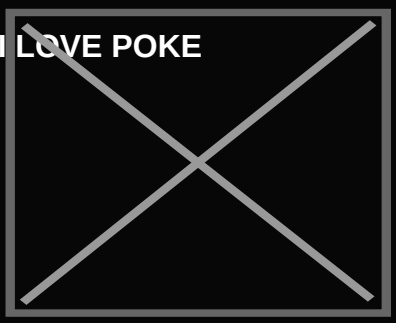
Sarà (o già lo è?), il nuovo sushi per le cene e i pranzi modaioli milanesi? Stiamo parlando del Poke, il piatto di origine hawaiana sbarcato nei vie meneghine meno di un anno fa e che sta già spopolando, con una serie impressionante di nuove aperture. Le quali, almeno per il momento, stanno curando al massimo la qualità del prodotto, senza scadere in una proposta di massa, stile all-you-can-eat.

LA STORIA E IL PERCHÉ DEL SUCCESSO

Poke si può tradurre come affettare o tagliare. Naturalmente il pesce, sia questo l'aku (tonno oleoso), l'he'e (polpo), il tonno albacora o, ancora il salmone. Cubetti di fresco pesce crudo che vengono aggiunti a insalata e/o riso e ad altri ingredienti che vanno dalla frutta esotica, alle alghe o alle altre verdure. Il tutto condito con salsa di soya. Come dicono da I Love Poke nulla è standard, non ci sono regole, "anche se per un buon Poke ci vuole la base di riso, delle proteine e dell'ottimo condimento". Proteine di pesce ma anche di carne o addirittura vegetariane con il tofu. Insomma non regole ma guide:

• insalata e/o riso come base
• proteine, di pesce o di carne o vegetariane
• verdure e/o frutta
• condimento

I LOVE POKE



"Siamo stati i primi ad aprire a Milano meno di un anno fa grazie

all’intuizione di **Rana Edwards** e di suo marito **Michael** che durante il loro viaggio di nozze in California hanno scoperto il Poke e hanno deciso di lanciarlo in Italia” ci dice **Camila Alves**, brasiliana, la responsabile del primo **I Love Poke** della coppia in Piazza dei Mercanti. Un luogo perfetto per uno street food anche per i tanti uffici del centro, dove ci sono solo due tavolini fuori per consumare il Poke sul posto. Punto vendita a cui si sono aggiunti i veri e propri ristoranti di via Tortona e di via Fabio Filzi, con progetti già avviati su Torino, Dubai e Londra. Alves che ha sottolineato, “la qualità dei materiali che utilizziamo, per preparare un prodotto sempre fresco, che vendiamo tantissimo anche con i rider (30% circa, ndr)”.

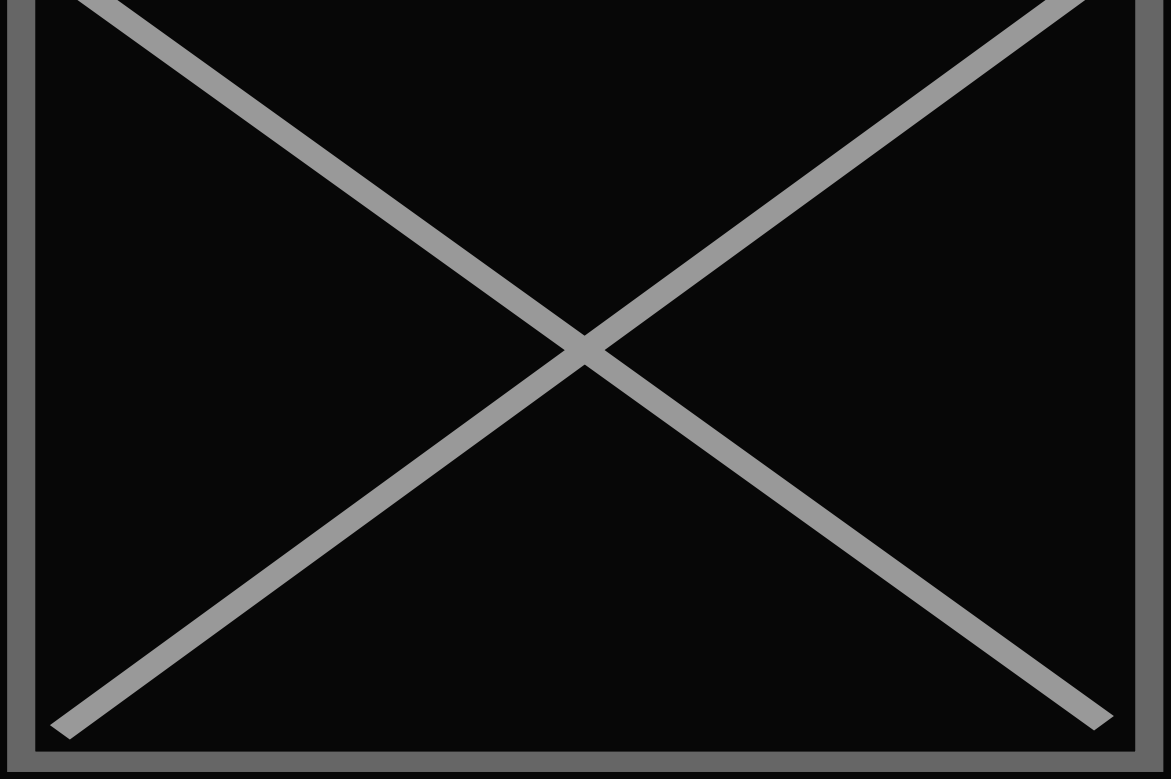
POKU POKE PLACE

Qualità che è anche la parola d’ordine dell’imprenditore “seriale” **Beppe Grasso**, conosciuto per il marchio **Bomaki** presente sia a Milano che a Torino, il quale, proprio accanto al suo primo ristorante e al suo locale Jazz Café in Corso Sempione, ha aperto Poku Poke Place. “Una formula perfetta che si applica alla nostra clientela, a cui piace il cibo sano come con i nostri Uramaki” ci racconta Grasso che specifica, “a Milano in effetti il Poke è di moda ma noi abbiamo le nostre ricette, diverse dagli altri, a partire dalle salse”. Tra cui anche piatti caldi di manzo e pollo serviti all’interno di un’ananas scavata, “grazie al nostro chef di Bomaki Jerick Bautista”. **Poku Poke Place**, come I Love Poke, propone anche birra hawaiana, “a cui noi affianchiamo anche cocktail come Pina Colada o Blue Hawaian ma, a dire la verità, non sono molto gettonati”.

MAUI POKE

Un ristorante vero e proprio è il **Maui Poke** aperto a pochi metri dalla Borsa di Milano, con un allestimento coloratissimo curato da **Costa Group**, che oltre al classico Poke, propone anche una selezione di secondi piatti, dalla Maui Salad al Polpo alla piastra, dall’Avocado burger al pollo o al Ceviche all’hawaiana.

[caption id="attachment_153890" align="aligncenter" width="600"]



Maui Poke e

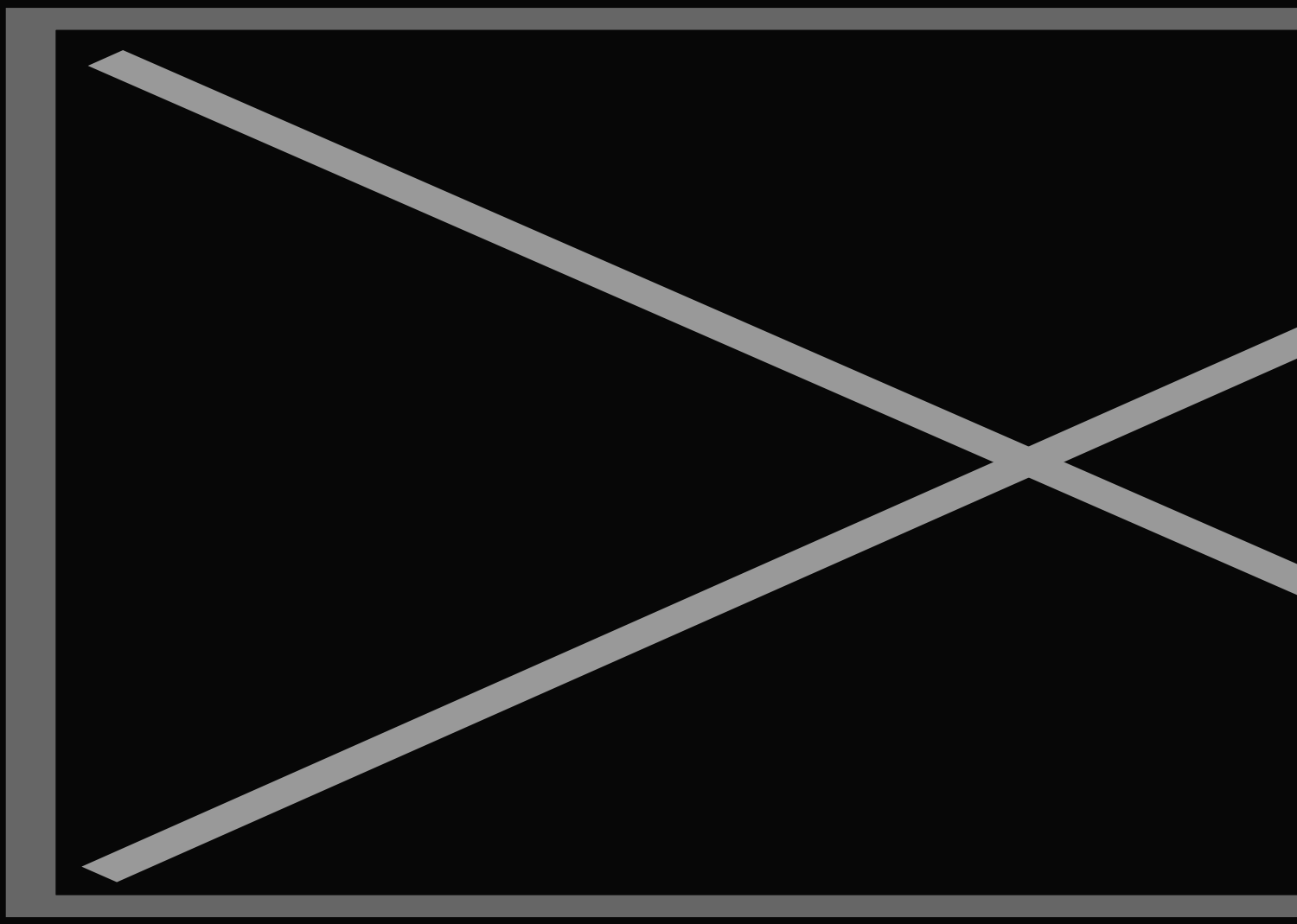
l'allestimento curato da Costa Group[/caption]

POKE AWAY

Proprio il ceviche, piatto peruviano di pesce marinato, è uno delle due

proposte dell’ultimissimo arrivato a Milano (o forse penultimo visto la velocità con cui aprono questi locali) **Poke Away**, a cui ovviamente si affianca il classico Poke in ciotola, “che noi proponiamo in tre grandezze, anche con la piccola da 7 euro” spiega l’imprenditore che lo gestisce **Matteo Dicanosa**. Con ricette pronte o, come per I love Poke, con ingredienti a scelta del consumatore. Una new entry nella centralissima via Santa Tecla, dietro il Duomo, guarda caso della stessa proprietà dei vicini A’Mare Restaurant e il Priscio, “da cui abbiamo tratto la nostra capacità di fare ristorazione e di curare la qualità degli alimenti. E del pesce in particolare” precisa Dicanosa che, dopo pochi giorni di attività,

“con risultati soddisfacenti”, pensa già a una seconda apertura “in zona Navigli, entro la fine dell’anno”.

...E TANTI ALTRI

Milano vede anche tanti altri locali dove poter mangiare dell’ottimo Poke, dai Macha Café, al Flavors, locale anch’esso in centro che si divide con un negozio di sport (molto cool) all’altrettanto nuovo Moray (in zona Sempione), con proposte anche di uramaki, ceviche e tiradito, anch’esso peruviano, mentre a Roma sono ancora pochi (ma anche qui quanti altri ne apriranno?) i locali che lo propongono, dal Mama Poke del quartiere Prati all’Ami Poke del quartiere Monti.