Poke House alla conquista di Milano apre a CityLife Shopping District

poke-house-citylife-00f02bee

Prosegue il percorso di crescita di **Poke House**, il fast casual del poke californiano, con l'apertura di una nuova location all'interno della splendida cornice di CityLife Shopping District a Milano. Così come per le prime due insegne – Isola e Navigli aperte rispettivamente a ottobre e dicembre 2018 - Poke House aspira a conquistare le zone iconiche delle città, angoli urbani dinamici dove l'innovazione incontra l'attitudine alla sperimentazione tipica dei veri food lovers.

L'incipit è "**stile californiano, gusto autentico**" ed è quanto si propone anche il nuovo locale appena aperto, arricchito da un luminoso dehors in piazza Tre Torri, ai piedi del suggestivo skyline milanese progettato da archistar di fama mondiale. Poke House a CityLife Shopping District, il più grande distretto commerciale urbano d'Italia, si sviluppa su 70 mq e 55 posti a sedere in un'atmosfera calda e accogliente all'insegna di informalità, leggerezza e good vibes.



Un format fresco e innovativo - Il concept ruota attorno alla proposta di poke rivisitati in chiave californiana e arricchiti da salse preparate rigorosamente in "House" dal gusto inconfondibile, indimenticabili anche ai palati più fini. Che siano composte in autonomia, oppure scegliendo dalle proposte dello chef le iconiche poke bowl vengono preparate a vista, coinvolgendo in prima persona il cliente.

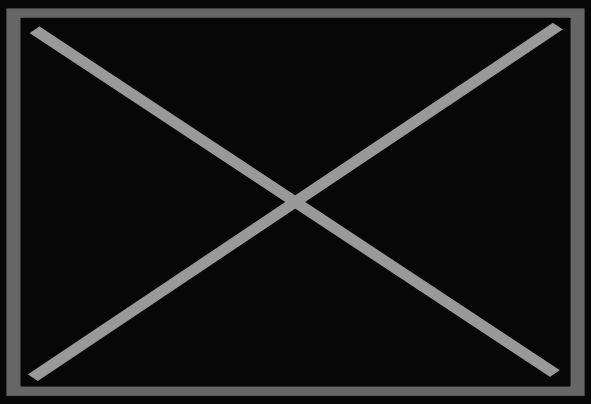
Il sogno americano - Poke House nasce dal sogno di due amici - Matteo Pichi, classe 1987, e Vittoria Zanetti, classe 1991 - di portare un angolo della California a Milano e di farlo attraverso un format giovane e innovativo: sia nell'offerta culinaria, con signature che si ispirano fedelmente alle ricette della West Coast, sia nello stile, attraverso un interior design che colpisce per l'intensità dei colori, la semplicità degli arredi dai materiali naturali, e la selezione di quadri che rievocano quei ritmi lenti dal sapore estivo tipici delle città californiane che hanno fatto della spensieratezza uno stile di vita.

Il California breeze - "Da noi nulla è lasciato al caso e tutto è stato progettato per trasmettere quel mood positivo e solare di cui mi sono innamorata durante il mio viaggio negli Stati Uniti. - commenta Vittoria Zanetti, co-founder di Poke House. Dalle grandi stampe dell'artista di San Diego, Arielle Vey, alle ali d'angelo illuminate da luci al neon, ai pattern del bancone, fino alle piante di cactus e ai longboard alle pareti, ogni particolare è stato studiato nei minimi dettagli. Chi entra in Poke House deve dimenticarsi di essere a Milano, la sensazione piuttosto deve essere quella di curiosare in un locale vicino a Santa Monica Pier a due passi dal rumore dell'oceano e dai colori di un'estate infinita".

Un piatto che merita di essere scoperto - Poke House in CityLife Shopping District è pronto a sorprendere attraverso piatti dai gusti esotici e influenze d'oltreoceano: un mix coloratissimo di proteine, frutta e verdura fresche a cui difficilmente si potrà resistere. "Se a molti il poke è noto come il cibo povero delle Hawaii, in verità è tutt'altro: un piatto dinamico, divertente, sano, gustoso e completo nelle proprietà nutrizionali, pronto a conquistare davvero chiunque". – conclude Vittoria Zanetti.

Nato a Milano, in una città dove nella ristorazione c'è letteralmente l'imbarazzo della scelta, Poke House vuole emergere per una cucina sana e di qualità, spendendo il giusto. Il **pesce crudo** che fa da base alle poke bowl viene selezionato in Norvegia e sfilettato all'ultimo; viene scelto il taglio da sashimi, il più pregiato in assoluto. Lo stesso vale anche per gli altri ingredienti: la frutta e la verdura vengono selezionate accuratamente da una persona dedicata che garantisce quotidianamente la freschezza dei prodotti.

[caption id="attachment_159382" align="alignright" width="300"]



Matteo Pichi[/caption]

“Il poke, sommerso da un’ondata di popolarità, sta rischiando oggi di perdere la vera essenza – commenta **Matteo Pichi**, co-founder & CEO di Poke House. – L’apparente bassa barriera all'entrata ha trasformato questo piatto esotico e genuino in un pretesto per mescolare in modo arbitrario qualsiasi ingrediente, a volte allontanandosi molto dall’originale. Noi infatti vorremmo diventare sinonimo del vero poke californiano, senza declinazioni che possano snaturare la forza di questo piatto, eccezionale nella sua semplicità”.

Dalla mattina alla sera, a ognuno il suo poke - Il menu variegato copre tutto l’arco della giornata: dalla colazione energetica alla pausa pranzo leggera, ma gustosa, alla merenda sfiziosa fino alla cena con gli amici. Che siano composte a proprio piacimento, oppure seguendo le signature, le coloratissime ciotole di Poke House riassumono in una combinazione perfetta la qualità del pesce crudo, la tecnica di preparazione delle basi come il riso, la freschezza delle frutta e verdura, e la creatività nel topping per sfociare in un’infinità di varianti da provare almeno una volta. L’**offerta beverage** sarà incentrata inizialmente su una selezione di birre tropicali dal gusto hawaiano della Kona Brewing, tè, estratti, smart water e più in generale bevande naturali, proprio come avviene lungo la West Coast.

“**Il nostro obiettivo è quello di essere in ogni angolo iconico delle grandi città**, creando non delle semplici location, ma dei luoghi di incontro, dove l’autenticità e la qualità gastronomica unite all’accessibilità dei prezzi vanno di pari passo con altri aspetti che stanno a cuore ai clienti di oggi, orientati ad un consumo consapevole; attenti sì alle tendenze, ma anche alle origini dei prodotti e alla loro sostenibilità”. – conclude Pichi.