Le birre hawaiane Kona cavalcano l'onda del fenomeno Poke

kona-b1815d71

Dopo aver conquistato l’America e il resto del mondo, il poke, piatto di origine hawaiana il cui nome significa “tagliato a pezzetti”, è arrivato in Italia nei primi mesi del 2017 pronto a soddisfare le esigenze di chi desidera un cibo sano e leggero. Nelle principali città italiane si assiste ad un moltiplicarsi dei locali poke e all’esplosione del canale del food delivery di piatti hawaiani. Questa domanda crescente ha naturalmente coinvolto le nostre Kona, gamma di birre artigianali locali, perfette per rappresentare lo spirito e i sapori delle Hawaii.

Nel mercato italiano Kona ha avuto una crescita vertiginosa rispetto allo scorso anno e prevediamo un nuovo raddoppio dei volumi per il 2020. Considerando la crescita tumultuosa dei locali di ispirazione hawaiana, la gamma Kona non potrà mancare in molti nuovi ambienti. Il poke o poké (pronuncia poh-kay) è il pasto tradizionale dei pescatori hawaiani, una sorta di sushi destrutturato, servito in una ciotola, marinato nel lime o nella soia, dalle straordinarie qualità nutrizionali. La fantasia gioca un ruolo importantissimo, molte sono le varianti e gli ingredienti da abbinare al pesce grazie all’abilità degli imprenditori multietnici e dei loro chef.

Secondo quanto dichiarato da Startupitalia, il giro d’affari del poke a livello mondiale arriverà a 1,94 miliardi di dollari tra il 2019 e il 2023. In Italia le principali piattaforme di food delivery hanno registrato un incremento degli ordini di cucina hawaiana senza precedenti: Deliveroo + 162%, Glovo + 245% e Just Eat + 200%, grazie a locali spesso di piccole dimensioni che si affollano all’ora di pranzo, trasformandosi per cena nelle cucine di tanti italiani che grazie ai numerosi riders riceveranno le loro bowls sempre più personalizzate.