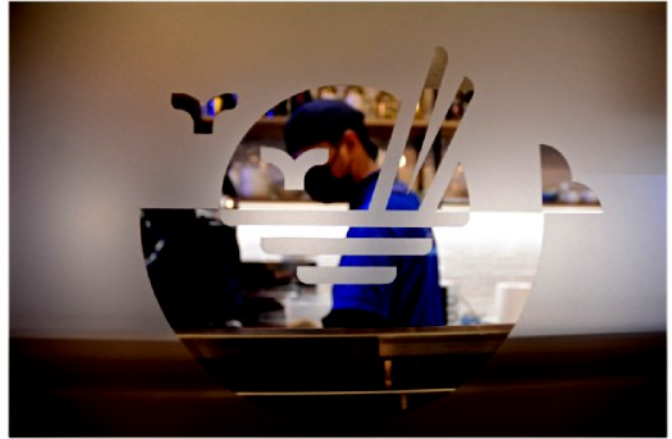




★ **Magnete del locale torinese, un murale che rende il locale dinamico e accogliente**



★ **Il logo di Pacifik Poke evoca l'idea di un orizzonte lontano che richiama le proposte culinarie hawaiane**

Pacifik Poke apre il suo ottavo locale piemontese, portando la sua rete a 11 ristoranti. Una location instagrammabile

Le Hawaii a kilometro zero

Anna Bertolini
@BertoliniAnna

Prosegue lo sviluppo di Pacifik Poke, catena nata dall'idea di **Stefano Zenga** che, dopo un'esperienza di 3 anni in Asia, ha voluto creare un modello di business incentrato sul cibo sano, gustoso, esotico e bello da vedere. Ultima in ordine di tempo, l'apertura dell'ottavo locale piemontese, a Torino (oltre ai tre presenti nel bacino milanese, per un totale di 11 ri-

storanti), dal design originale **caratterizzato da murali a parete che richiamano la dinamicità del quartiere (via Breglio) e rendono la location instagrammabile.** "Il nostro impegno a Torino, dopo le prime aperture in centro città, è volto a supportare la rivalutazione delle periferie, come quella di Borgo Vittoria, zona multietnica e di grande passaggio -commenta Stefano Zenga, ceo del gruppo-. Siamo fiduciosi che i residenti sapranno cogliere il nostro arrivo con entusiasmo". Con una formula che include sia la consumazione sul posto sia il delivery tramite la piattaforma di Glovo, Pacifik Poke propone una cucina hawaiana realizzata con tecniche moderne, ma con un mood tradizionale. Si possono così trovare ricette provenienti dalla Hawaii,

anche se adattate ai gusti europei, quali le tapas o le original hawaiian poke bowl, realizzate combinando diversi alimenti e abbinate con salse speciali (con ricetta esclusiva del brand) fino ai bagel e alle tartare. Sin dai suoi esordi Pacifik Poke ha utilizzato all'interno dei locali prodotti a basso impatto ambientale. Per la catena la sostenibilità è al primo posto e si pone come obiettivo di limitare sempre più l'uso della plastica nei locali. **A oggi può garantire la realizzazione del 95% del packaging con materiali rinnovabili, riciclati e a basso impatto ecologico.** Inoltre, l'attenzione e la cura che il personale ripone nelle fasi della scelta delle materie prime e nella preparazione dei piatti contraddistinguono il valore di tutte le proposte del brand.