

PANINI E POKÈ, TRADIZIONE E INNOVAZIONE SI FONDONO IN ZONA PRATI

17 Settembre 2020 

ROMA – Classico ed esotico, mixato insieme alla perfezione; prodotti di altissima qualità e rispetto per l’ambiente: sono queste le parole chiave di Pan Pokè, il nuovo street food totalmente plastic-free che nasce nel cuore di Roma, a pochi passi dai Musei Vaticani.

Nato dall’idea di tre giovani professionisti e imprenditori della cucina, Pan Pokè – si legge in una nota – propone, oltre a un vastissimo assortimento di panini dai mix insoliti e gourmet (con pane rigorosamente cotto al momento), anche le poké, la nuova frontiera del cibo fusion, healthy, salutare e gustoso.

Il locale, che si trova nel quartiere Prati della Capitale – via Candia 93 – è minimal e informale: l’atmosfera, infatti, è pensata per essere accogliente e ideale per una pausa pranzo o una sosta serale o uno snack pomeridiano, dal momento che sono tante anche le proposte dolci, come i panini con il cioccolato o il caramello salato, la frutta secca o il mascarpone allo zafferano. Un locale, dunque, capace di accontentare proprio tutti, per soddisfare le esigenze gastronomiche di vegetariani, vegani, salutisti e carnivori, ovviamente!

“Mentre tutti chiudevano per la pandemia di covid-19, noi abbiamo deciso di lanciarci in questa nuova avventura, in questa sfida” spiegano **Valeria Punzo, Behnam Kashkooli e Fulvio Piersanti**, i titolari del locale. “Da qualche parte si doveva pur ricominciare – continuano – e allora, abbiamo pensato, ‘perché non ricominciare proprio da Pan Pokè?’ Incoscienza? Forse sì, un pizzico”, dicono. Ma la loro è un’incoscienza sana, mista a un entusiasmo che solo tre giovanissimi possono (e devono) ancora avere.