

POKÈ HAWAIANO, A PESCARA SBARCA L'ULTIMO FOOD TREND

14 Giugno 2018



PESCARA - Dopo Milano e Roma arriva anche a Pescara il pokè, l'ultima tendenza in fatto di food. Si chiama Seed Superfood il nuovo locale dove è possibile gustare questo piatto buono e salutare, il pokè appunto.

Il pokè giunge da oltreoceano, e più precisamente dalle Hawaii, letteralmente la parola significa "tagliato a cubetti" e infatti si presenta come un' insalata di pesce crudo a cubetti marinati con tanti altri ingredienti e salse a base di soia e olio di sesamo, accompagnata da riso o insalata. È un piatto povero che era ed è utilizzato dai pescatori locali oggi diventato di moda negli Usa.

☒ Seed Superfood si trova nel cuore di Pescara, nel centralissimo Corso Umberto. Nella sua lunga vetrina si può ordinare e creare il proprio poké, un insieme di tanti ingredienti da inserire a piacimento in una scodella (bowl in inglese), per un pasto completo e capace di soddisfare nelle sue infinite varianti chiunque: dagli sportivi a chi è a dieta, dai vegetariani più intransigenti e a chi soffre di allergie e intolleranze alimentari oltre ad essere un'alternativa alimentare davvero leggera e soddisfacente per chi dopo aver pranzato deve tornare a lavoro.

A portare nella capitale adriatica questa novità gastronomica è l'imprenditore pescarese **Luca Perazzetti**, già fondatore di White Bakery, il format vincente che propone in Italia la cucina newyorkese ma fatta con ingredienti di qualità.

White Bakery nasce infatti nel 2012 dalla passione di Luca per gli Stati Uniti e la cucina made in New York e dal coraggio di seguire un'intuizione, che ha trasformato, in pochi anni, un bar in una catena di franchising in continua crescita.

Infatti, dopo il locale di piazza Sacro Cuore, quello di Megalò a Chieti, San Benedetto del Tronto e Rimini, White Bakery sbarcherà anche all'Aquila e Roma per poi arrivare all'estero sempre come franchising.

“Io viaggio moltissimo - dice Perazzetti in una nota - vado spesso negli Usa e proprio a New York ho assaggiato questo piatto che mi ha catturato. Il pokè è un piatto completo, gustoso, colorato, con eccellenti proprietà nutritive, senza dimenticare il richiamo alle Hawaii. A Seed Superfood, oltre al healthy food ci sarà anche uno spazio dedicato al juice che offrirà succhi di frutta, estratti e centrifugati con frutta e verdura fresca, ideali per l'estate. Ho pensato di creare Seed come un posto adatto a chiunque e dove si respira un bella energia”.

Seed Superfood offre la possibilità di scegliere piatti fissi o di personalizzarli a seconda del gusto e delle esigenze del cliente. Nel menu (consultabile anche on-line) è possibile leggere le informazioni nutraceutiche degli ingredienti e in futuro si potrà anche scaricare un'app che

permetterà ai clienti di personalizzare la propria dieta.

“Questo infatti – aggiunge l’imprenditore pescarese – è un luogo ideale per gli sportivi. E proprio con loro che abbiamo intenzione di creare delle collaborazioni, Pescara come sappiamo, grazie anche all’ Iron man, è diventata negli anni città dello sport e della salute e questa è un’alimentazione ideale per gli sportivi. I pokè sono realizzati a base riso, come vuole la tradizione hawaiana, ma anche a base cous cous o quinoa, sempre con materie prime di grande qualità e selezionate con cura. Oltre al pokè è possibile, specie per la cena, ordinare piatti alternativi di cucina fusion sempre in stile Seed dove il benessere resta al primo posto”.

A Seed Superfood, che ha aperto ufficialmente lo scorso 29 maggio, sono impiegate circa 10 risorse, il locale è aperto dalle 7 del mattino, con una colazione sempre attenta e salutare, fino a mezzanotte. I posti a sedere sono max 38. Tra i servizi erogati, quello del take way ma soprattutto quello del delivery, cioè della consegna a domicilio, attraverso la app Just eat, quest’ultimo partirà per fine mese. A seguire il locale accanto all’imprenditore Luca Perazzetti, c’è **Letizia Pinto**, manager del progetto con grande esperienza nel retail.

“Questa è una startup – conclude Perazzetti – l’obiettivo è diventare un franchising come è accaduto per White Bakery per espandere Seed Superfood in altre città italiane e non solo”.