



I Love Poke festeggia i 5 anni di attività e progetta nuove aperture

I Love Poke festeggia i 5 anni di attività e mette in calendario nuove aperture

Il 5 ottobre del 2017 in piazza Mercanti a Milano I Love Poke apriva il primo locale facendo conoscere in Italia l'originale piatto hawaiano diventato in poco tempo una tendenza globale. Una scelta di successo che, cinque anni dopo, ha portato il brand fondato da Rana Edwards e Michael Lewis a 140 punti vendita; e nuove aperture in arrivo.

I Love Poke, pioniere del piatto hawaiano in Italia.

"Sono 5 anni dall'apertura del nostro primo store a Milano, fino a quel giorno del 2017 nessuno conosceva il poke ed è stata una vera e propria sfida farlo conoscere a un pubblico che non l'aveva mai assaggiato prima. Abbiamo portato per la prima volta il poke in Italia ed è davvero eccezionale aver dato l'avvio ed essere ancora parte fondamentale della crescita di questo piatto salutare", commentano i due fondatori. A loro, il merito di aver scommesso su un trend di consumo che, secondo il Report sul mercato del poke in Italia divulgato da Growth Capital, genererà un fatturato di circa 328 milioni di euro a fine 2022. "Abbiamo lavorato duramente in questi 5 anni diventando leader del settore e detenendo tuttora la quota di market share più alta in Italia - ha spiegato Lewis - con oltre 140 punti vendita a oggi siamo fieri del nostro percorso, dei sacrifici e dell'impegno delle persone che con noi hanno condiviso questa corsa. A ogni modo non ci fermiamo, siamo solo all'inizio! Abbiamo in programma nuove aperture e un piano di espansione all'estero".



Il segreto di I Love Poke? L'unione fra fast e healthy food.

Sull'onda del grande successo di pubblico, infatti, dopo meno di un anno altri competitor si sono affacciati sul mercato cavalcando il trend. A I Love Poke va però **il merito di aver coniugato due aspetti della nutrizione** solo apparentemente inconciliabili: **il fast e l'healthy**. Una fusione che a sua volta ha contribuito con qualità e innovazione all'evoluzione degli stili alimentari. "Il poke è un piatto tipico nato oltreoceano che noi abbiamo fatto scoprire agli italiani - ha concluso Edwards, laureata con lode in Farmacologia, un dottorato in Chimica Farmaceutica e un master in Nutrizione a Harvard - nella Milano del dopo Expo, fortemente proiettata in una dimensione internazionale. **Un fast food in chiave healthy, con ingredienti genuini e personalizzabili** e dunque perfetto per chi è attento al benessere".

Priorità alla sostenibilità.

Sulla spinta di questo approccio salutare e di gusto, **si è evoluta anche la matrice sostenibile** dell'offerta I Love Poke. Il **brand**, infatti, è stato il primo network del food retail dedicato alle poke bowl ad essere **certificato ASC e MSC per il salmone e il tonno provenienti da acquacoltura responsabile e pesca sostenibile**.