IL PESCE

Bimestrale

Data: 08-09/2022
Pag.: 108

I LOVE POKE, prima catena dedicata al poke in Italia certificata MSC e ASC

Certificazione di Catena di Custodia a marchio MSC e ASC per tonno e salmone provenienti rispettivamente da attività di pesca sostenibile e da allevamenti di acquacoltura responsabile

La sostenibilità è più di un trend del momento per *I LOVE POKE*, il primo e originale *food concept* dedicato al poke nato a Milano nell'ottobre 2017 e oggi presente su tutto il territorio nazionale con oltre 100 punti vendita. Spinti dalla volontà di innovare, migliorare e tracciare una nuova strada da seguire, RANA EDWARDS e MICHAEL NAZIR LEWIS, i due fondatori di I LOVE POKE, hanno reso possibile un nuovo e importante traguardo per il loro business: essere la prima catena dedicata al poke in Italia a poter vantare la *Certificazione di Catena di Custodia* a marchio *ASC-Aquaculture Stewardship Council*, per il salmone, e *MSC-Marine Stewardship Council*, per il tonno, che consente di fare un passo avanti verso una scelta sostenibile. I LOVE POKE, infatti, si impegna ad acquistare materie prime che provengono da fonti certificate secondo i più importanti standard internazionali per una pesca sostenibile e un allevamento responsabile. «I LOVE POKE vuole avere un ruolo da protagonista nel campo della sostenibilità e diventare

I LOVE POKE si impegna ad acquistare materie prime che provengono da fonti certificate secondo i più importanti standard internazionali per una pesca sostenibile e per un allevamento responsabile.

IL PESCE
Bimestrale
Data: 08-09/2022
Pag.: 110

ASC è un'organizzazione internazionale che lavora per trasformare il mercato dei prodotti ittici promuovendo un allevamento basato sulle migliori pratiche ambientali e sociali. Gli standard ASC sono creati per gestire al meglio gli impatti ambientali dell'allevamento ittico, includendo una serie di requisiti per tutelare i diritti dei lavoratori e proteggere le comunità locali coinvolte. I prodotti certificati ASC sono separati e riconoscibili rispetto a prodotti non certificati nella catena di distribuzione.

>> Link: www.asc-aqua.org

MSC è un'organizzazione internazionale non-profit con base a Londra che lavora per promuovere la pesca sostenibile in Italia e nel mondo. Lo standard MSC per la pesca sostenibile garantisce che il pesce sia stato pescato rispettando il mare e il possibile mutamento delle sue condizioni. Lo standard MSC per la catena di custodia garantisce invece che i prodotti certificati MSC siano separati e ben identificabili dai prodotti non certificati. Il 19% del pescato globale proviene oggi da attività di pesca coinvolte nel programma MSC, per un volume di 16 milioni di tonnellate. Il volume di prodotti certificati MSC venduti in Italia è cresciuto quasi del 50% rispetto a due anni fa, superando le 33.000 tonnellate.

>> Link: www.msc.org/it

un buon esempio da seguire — commentano la dott.ssa Rana Edwards e Michael Nazir Lewis — proprio come abbiamo fatto quattro anni fa con l'intuizione di portare in Italia il piatto hawaiano più famoso al mondo.

La volontà di costruire un **business "green"** è da sempre nel nostro DNA: da tempo dimostriamo quotidianamente il nostro impegno verso l'ambiente riducendo al minimo l'uso della plastica a favore di materiali riciclabili, come le bowl in carta o l'acqua in brick. Inoltre, abbiamo ottimizzato i nostri processi per arrivare a una produzione *zero waste*. Non solo: anche la ricerca e la selezione dei nostri fornitori avviene con un occhio di riguardo alla sostenibilità, prediligendo chi utilizza imballi biodegradabili».

I fondatori di I LOVE POKE sono convinti che la ristorazione debba essere in prima linea sul fronte della sostenibilità utilizzando prodotti amici dell'ambiente e del mare: una scelta che aiuta a sensibilizzare ed educare il consumatore finale. Non bisogna dimenticare, infatti, che secondo il rapporto della FAO-Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura *State of World Fisheries and Aquaculture 2020* oltre un terzo degli stock ittici mondiali è pescato a livelli biologicamente non sostenibili.

«Accogliamo con entusiasmo la scelta di I LOVE POKE di inserire nel proprio menù prodotti certificati MSC e ASC perché così si può fare la scelta giusta anche quando si consuma fuori casa» — afferma Francesca Oppia, Program Director Italy Marine Stewardship Council. «Nella ristorazione sono necessari importanti passi in avanti per quanto riguarda la sostenibilità dei prodotti ittici e speriamo che la scelta di I LOVE POKE possa essere d'ispirazione per altri operatori. Ogni volta che un consumatore sceglie un prodotto ittico sostenibile sta dando un contributo concreto alla salvaguardia dei nostri oceani».

Al momento i punti vendita I LOVE POKE in Italia certificati ASC e MSC sono 60, ma il numero è destinato a crescere: il marchio blu MSC o il marchio ASC all'interno degli store sarà l'elemento visibile che porterà facilmente a riconoscere l'utilizzo di salmone e tonno sostenibili.

I LOVE POKE, la storia

Dopo una vacanza in California, Rana Edwards e Michael Lewis decisero di portare il poke in Italia aprendo a Milano il primo locale a marchio I LOVE POKE: era l'ottobre 2017 e si inaugurava così una tendenza che in soli 4 anni ha conquistato centinaia di migliaia di estimatori. Newyorchese, laureata con lode in Farmacologia, un Dottorato in Chimica farmaceutica e un Master in Nutrizione ad Harvard, la Edwards ha messo al servizio di I LOVE POKE la sua competenza scientifica e la passione per l'alimentazione sana, selezionando con attenzione le materie prime e creando ricette bilanciate e ricche di nutrienti. Questo mix di cereali, proteine, ortaggi e frutta è apprezzatissimo per le sue proprietà energetiche: sono infatti la semplicità e la combinazione di sapori, a fare del poke un piatto sano, saporito e ricco di vitamine e sali minerali, preziosi alleati del sistema immunitario.

>> Link: ilovepoke.it