

RETAIL NEWS

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.



>> 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».

Ifondatori 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