



Una patata tira l'altra: Poormanger si espande ancora.

Lo storico brand delle patate ripiene torinesi festeggia con tutta la città l'apertura del terzo punto vendita.

Una grande festa arriva in città, e a organizzarla sono ancora una volta i ragazzi di Poormanger. Lo storico e amatissimo brand che ha reso negli anni la patata ripiena una tradizione tutta torinese inaugura infatti il suo terzo punto vendita in città, proprio **a un passo dalla stazione di Porta Nuova, in piazza Paleocapa 2.**

Poormanger, **nato nel 2011 dall'idea semplice e ambiziosa di tre amici** - portare la patata ripiena in Italia, per trasformarla in un nuovo piatto della cucina popolare, attraverso ricette fantasiose realizzate con i **prodotti del territorio** - è cresciuto negli anni trasformandosi in un **esempio di imprenditoria di successo.**

Un progetto che ha le sue radici a Torino e che è sempre stato parte attiva di quel **tessuto sociale eterogeneo che caratterizza la città**, fatto di studenti, famiglie, giovani coppie, nuove tendenze e piole storiche.

Oggi, insieme a tutta la città, Poormanger vuole festeggiare l'inizio di una nuova, bella avventura nel cuore di Torino: **l'apertura del suo nuovo punto vendita**, il terzo a Torino dopo quelli di via Maria Vittoria 36/B e di via Palazzo di Città 26/B, **il quinto della rete** se contiamo le due aperture milanesi nel 2021 in zona Navigli in via Vigevano 10, e nel 2022 a Chinatown in via Paolo Sarpi 60.

Giovedì 30 aprile, a partire dalle ore 19, piazza Paleocapa

sarà quindi il teatro di una grande festa, a cui tutta la città è invitata a partecipare.

Musica dal vivo, fiumi di Molecola e birra Baladin e il più iconico street food della città per **una serata di autentico divertimento.**

Un'occasione speciale per brindare, e per assaggiare **le speciali "patate ripiene d'autore"** realizzate per l'occasione grazie alla collaborazione di alcuni grandi nomi della ristorazione torinese.

"Abbiamo pensato di coinvolgere nella nostra giornata di festa alcuni nomi che hanno contribuito a fare la storia della ristorazione di questa città, in versione tradizionale o contemporanea, piemontese di nascita o di acquisizione, popolare o gourmet", racconta **Daniele Regoli, fondatore di Poormanger.**

"Siamo felici di continuare a lavorare per la crescita di Poormanger, progetto in cui da subito abbiamo creduto per le sue caratteristiche di unicità e autenticità", commenta **Leopoldo Resta, Amministratore Delegato di CIRFOOD Retail**, che nel 2021 ha acquisito il marchio proprio con lo scopo di ampliarne il mercato. "E siamo felici di farlo continuando a contare sul prezioso contributo di Daniele, uno dei fondatori di questo bel progetto, che resta con noi per garantire la continuità di visione e di contenuti di un locale che è entrato nel cuore dei Torinesi e, da alcuni anni, dei Milanesi".

Ecco la selezione di speciali "patate ripiene d'autore" che saranno disponibili esclusivamente per la festa del 30 aprile:

Federico Zanasi, Condividere: Patata "viva Messico!"

Lo chef di Condividere, una stella Michelin all'headquarter Lavazza, si è gentilmente prestato alla realizzazione di una patata ripiena per la grande festa di Poormanger, e si è ispirato alla cucina messicana, come sovente fa per alcune delle creazioni più pop della sua cucina, tra le più interessanti e contemporanee della città. La sua ricetta? Carne di maiale sfilacciata (leggermente speziata e piccante) con coriandolo, achote, lime e cipolla in agrodolce.

Oh Crispa! - 红烧牛肉 : Patata "Hong shao niu rou"

Torino è una città fatta di tradizioni antiche che si mescolano con tradizioni nuove e lontane: Oh Crispa!, ravioleria cinese tra le migliori in città, è la perfetta sintesi dell'anima multi-etnica della città e di un intero quartiere, San Salvario. La Cina incontra la patata ripiena nella creazione di Oh Crispa! per la nuova apertura di Poormanger: brasato di black angus grass-fed, cavolo cinese, cipollotto, coriandolo, spezie.

M Bun: Patata "Esageruma Nen"**

L'"Agrihamburgeria Slow Fast Food" di Torino ha rivoluzionato i panini all'americana, condendoli in salsa piemontese, e per questo si è guadagnata di diritto un posto nel cuore della clientela torinese. La loro creazione d'autore per Poormanger è una patata ripiena con carne cruda dell'azienda agricola Scaglia, stracciatella, pesto di basilico e pomodorini confit.

Van Ver Burger: Patata "New Rant"

Realtà giovane e moderna di "cucina plant based itinerante", Van Ver Burger gira con il suo coloratissimo camioncino per la città proponendo deliziosi panini a base di burger vegetali. Per la festa di Poormanger propone una patata ripiena con formaggio erborinato home-made e brasato di seitan alla piemontese.

Antiche Sere: Patata con peperoni e bagna cauda

Una delle più storiche, amate e autentiche piole torinesi propone una patata dal gusto squisitamente piemontese. La creazione di Antiche Sere per Poormanger parla di tradizione e di amore per il territorio.

Mollica: Patata "L'allevatore"

Mollica ha portato in città un modo diverso di fare i panini: materie prime di qualità, pane fresco, fantasia, abbondanza e golosità. Un bel progetto, giovane ed entusiasta come Poormanger, che firma la patata ripiena con soppressata toscana, la vera gorgonzola novarese, cipolle caramellate e spinacino fresco "del nostro contadino", senape e miele.

Poormanger, dal 2011 “quelli delle patate”

2011 – Apre Poormanger, un piccolo locale che sforna patate ripiene in via Maria Vittoria. A fondarlo sono Marco, Daniele e Valerio, che intuiscono la potenzialità di una "patata ripiena all'italiana".

Settembre 2016 – Poormanger partecipa al **Salone del Gusto di Torino**, con il Pata-truck, un camioncino da street food in cui vengono servite tre tonnellate di patate in quattro giorni di manifestazione.

Novembre 2016 – Poormanger **si trasferisce** in un locale più grande e più bello, a pochi passi da dove è nato. (Ri)nasce Poormanger in via Maria Vittoria 36/B.

Maggio 2018 – Poormanger apre il suo **secondo punto vendita a Torino** in via Palazzo di Città 26/b.

Gennaio 2021 - Poormanger viene acquisito da **CIRFOOD Retail**, società specializzata nella ristorazione commerciale del Gruppo CIRFOOD, leader della ristorazione collettiva in Italia. Daniele Regoli, uno dei tre fondatori, rimane nel team, a garanzia di continuità con il progetto iniziale.

Aprile 2021 - Poormanger debutta a **Milano, in via Vigevano**, in occasione del suo decimo anniversario, proprio sui Navigli, una delle zone più iconiche del suolo meneghino..

Dicembre 2022 - Poormanger **raddoppia a Milano**, con l'apertura di un nuovo punto vendita in via Paolo Sarpi: una location sviluppata su due piani e situata in una zona strategica della città.

30 marzo 2023 - Poormanger **triplica la sua presenza a Torino**, aprendo un nuovo punto vendita in **piazza Paleocapa 2**