

Poormanger festeggia i 10 anni e si regala una nuova apertura a Milano

18/03/2021 - 1321 LETTURE

 Share on Facebook

 Share on Twitter



Poormanger founders: Daniele Rogoli, Matteo Borzani, Valerio Cardello

Poormanger festeggia dieci anni e come regalo si fa una nuova apertura a Milano la prossima primavera. Una novità interessante per un format nato a Torino nell'ottobre 2001 con un obiettivo semplice, portare in Italia le patate ripiene e proporre qualcosa di unico e innovativo nel panorama della ristorazione locale e nazionale.



Le mitiche **jacked potatoes** hanno influenzato la memoria gastronomica di tanti che sono rientrati da un Paese anglosassone, come è successo a Valerio, uno dei soci che le ha scoperte durante un viaggio a Edinburgo ed è tornato con un'idea che avrebbe cambiato la vita a lui e ai suoi due ex compagni di scuola. Tre giovani all'epoca ventenni che decisero di declinare quell'idea avvicinandola a uno stile tutto italiano e molto legato al territorio. Materie prime di qualità e abbinamenti golosi diventano le basi del successo di questo gruppo di giovani neo-imprenditori torinesi. Alla fine del 2020 l'acquisizione da parte di **CIRFOOD Retail** si concretizza nell'annus horribilis della pandemia, dando ulteriore linfa alla sfida di tre giovani imprenditori torinesi, "quelli delle patate", con una nuova apertura a Milano in primavera.



“Prendiamo le patate migliori, quelle con la polpa più farinosa, le tagliamo in due, le mantechiamo con olio EVO e sale e diamo spazio alla fantasia. All'interno, proponiamo ogni tipo di farcitura: dai salumi più gustosi ai formaggi più freschi, dalle verdure di stagione alle nostre ricette regionali” – racconta **Valerio Ciardiello, founder di Poormanger** - *“abbiamo sempre voluto offrire un menu che fosse alla portata di tutti e che avesse anche molta attenzione agli stili di vita e alle esigenze di ogni cliente”.*

Con questo spirito Daniele, Marco e Valerio hanno portato Poormanger a crescere velocemente con un secondo punto vendita a Torino proprio alla fine del 2020 e a concludere l'acquisizione del brand da parte di CIRFOOD Retail, continuando in due a gestirne la strategia e l'operatività, con la prospettiva di sviluppare nuove aperture nei prossimi anni, mantenendo alta la qualità dei piatti serviti ogni giorno.

“La nostra idea di cucina parte dalle tradizioni e dai prodotti della terra, unendo l'attenzione alla sostenibilità con l'impegno a mantenere costi contenuti. Il nostro slogan “semplicemente diverso” racchiude questa filosofia.” continua **Daniele Regoli, founder Poormanger** *“Ci piace giocare con le parole, a partire dal nostro nome. L'inglese “Poor” richiama un cibo semplice, la patata. La pronuncia, invece, è “per mangiare” sia in francese che nel nostro dialetto piemontese.”*



Leopoldo Resta, Amministratore Delegato di CIRFOOD Retail

L'operazione di Poormanger testimonia la continua crescita di CIRFOOD Retail, società 100% di proprietà di CIRFOOD, che sta sviluppando il mercato della ristorazione commerciale in ambito urbano in Italia e all'estero. Una strategia perseguita tramite un portafoglio di marchi retail autentici con l'acquisizione di piccole realtà di successo, per svilupparle su scala nazionale e successivamente su scala internazionale, aggiungendo al core business della ristorazione collettiva quello commerciale.

"Ho conosciuto Poormanger grazie a mia nipote, che è una grande fan delle loro patate gourmet e sono stato colpito da un format così semplice eppure tanto efficace, oltre che dall'autenticità e dall'entusiasmo di questi giovani ottimi imprenditori"- dichiara **Leopoldo Resta, Amministratore Delegato di CIRFOOD Retail** - *"CIRFOOD Retail è nata, sotto l'ala di CIRFOOD, proprio per far crescere format originali, con una fortissima identità, una storia importante e un legame vero con il proprio territorio. Abbiamo iniziato con Kalamaro Piadinaro, un format di alto profilo che coniuga la tradizionale piadina romagnola a ricette gourmet a base principalmente di pesce: da Riccione lo abbiamo portato a Milano e in un anno abbiamo aperto altri punti vendita in Italia, sempre accompagnati da Gabriele Urbinati, il patron. Sempre nel 2020, invece, abbiamo rilevato da Feltrinelli le quote di Antica Focacceria S. Francesco, riportando a bordo, senza riserve, la famiglia Conticello, storico titolare del locale. Grazie a loro abbiamo valorizzato, nuovamente, lo spirito originale e verace del loro splendido progetto. Lo stesso abbiamo fatto e faremo con Poormanger, mantenendo il medesimo assetto manageriale e i collaboratori. La nostra volontà è dare sempre più spazio a questi ragazzi. Nonostante le enormi difficoltà del 2020 non abbiamo mai rinunciato all'idea di legarci a Poormanger e di credere in un nostro progetto comune. Proprio per questo, da quasi un anno lavoriamo all'apertura di un punto vendita a Milano, pronto dallo scorso autunno e per il quale abbiamo deciso di posticipare l'apertura nella seconda metà di aprile, ovviamente salvo diverse indicazioni da parte del Governo. L'obiettivo di questa apertura meneghina è quello di portare alla città lo spirito autentico dell'offerta gastronomica di Poormanger".*