

Poormanger festeggia i 10 anni e punta in alto

Dall'acquisizione da parte di CIRFOOD Retail fino alla nuova apertura a Milano: 10 anni di storia di Poormanger un brand giovane e innovativo

By Redazione - 23 Marzo 2021



Poormanger nasce nell'ottobre del 2011 a Torino, con l'intento di proporre qualcosa di unico e innovativo nel panorama della ristorazione locale e nazionale.

La formula è semplice: portare in Italia le **patate ripiene**.

Le *jacked potatoes* hanno influenzato la memoria gastronomica di buona parte di coloro che sono rientrati da un Paese anglosassone, proprio 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. I tre giovani, allora poco più che ventenni, pensarono di declinare quell'idea **avvicinandola a uno stile tutto italiano e molto legato al territorio**. Materie prime di qualità e abbinamenti golosi diventano e rimangono le basi del successo di questo gruppo di giovani neo-imprenditori torinesi.

"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".*

"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."*

Con questo spirito Daniele, Marco e Valerio hanno portato **Poormanger** a crescere velocemente con un secondo punto vendita a Torino e, proprio alla fine del 2020, 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.



"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.

