



Comunicato stampa

F&B Investment, dopo il successo di I Love Poke, lancia il brand Almaki a Mapic Italy 2022

Milano, 16.5.2022: **F&B Investment** ha scelto la cornice di Mapic Italy 2022 (Milano, 18-19 maggio) per presentare al comparto italiano del retail real estate il nuovo brand **Almaki**. **Il primo punto vendita verrà inaugurato a inizio giugno presso il centro commerciale Fiordaliso di Rozzano (MI), all'interno della nuova food court.**

Nato dal successo di I Love Poke, Almaki è un format di ristorazione fast casual che si inserisce pienamente nella tradizione culinaria "nikkei". Tradizione che coniuga armoniosamente i colori e la vivacità della cucina peruviana con l'eleganza e il rigore di quella giapponese, dando vita a piatti vibranti e freschi al palato, con il pesce quale comune denominatore.

Almaki è l'unione di tre termini: "Alma", in spagnolo anima, una parola profonda che caratterizza e descrive il popolo peruviano; "Ki", nome giapponese utilizzato per indicare l'energia interna del corpo umano; "Maki", l'elemento principale del menu.

Dietro al format Almaki si trovano Michael Nazir Lewis e Rana Edwards, già proprietari di I Love Poke, la prima catena di poke in Italia che ha introdotto nel 2017 le bowl hawaiane nel nostro Paese e che conta attualmente più di 100 punti vendita su tutto il territorio nazionale.

Il menu, con le ricette dello chef Rafael Rodriguez

Per l'elaborazione del menu è stato coinvolto Rafael Rodriguez, premiato dalla Guida Michelin quale miglior chef di Alta Cucina peruviana e forte di una lunga esperienza come Executive Chef in tutta Italia. In particolare, la sua nota conoscenza delle salse ha esaltato i piatti donando loro gusto e colore.

Il menu di Almaki è ricco di sapori, contrasti e consistenze differenti, impreziositi dalla qualità delle materie prime. I piatti sono esteticamente ricercati, l'eleganza del riso e dell'alga nori creano una base perfetta per gli ingredienti peruviani che donano colori vividi quali giallo, viola, verde e arancione.

L'offerta comprende varie entrée e tartare di tonno e salmone, la cui marinatura conferisce un mix di sapori aciduli dato dal sapiente utilizzo di spezie profumate tipiche della cultura peruviana. Gli uramaki, che costituiscono il piatto principale, a base salmone, tonno o gamberi ebi, rappresentano appieno l'idea di cucina nikkei nonché la massima espressione delle due culture.

Il tocco dello chef si riconosce subito dal colore dei maki proposti, come ad esempio il rosa ottenuto da un estratto naturale di barbabietola, e dalle salse che esaltano il piatto con ingredienti esotici tipici della cultura peruviana tra cui il lime, la salsa yuzu mescolata a spezie giapponesi, gli jalapenos e i peperoni gialli.

L'offerta di Almaki si completa con tacos e burritos rivisitati in chiave giapponese, a base di salmone o pollo.

Format e piano di sviluppo

L'atmosfera dello store, calda e accogliente, riprende i colori vivaci della cultura peruviana, ma con uno stile moderno che si integra perfettamente nelle food court dei centri commerciali, che in questa fase di lancio rappresentano il target primario per lo sviluppo di Almaki. Sviluppo che prevede, al momento, una ventina di aperture tra gestione diretta e affiliazione.

Il format del ristorante si articola su metrature comprese tra i 40 e i 70 mq e si caratterizza, al pari di I Love Poke, per l'assenza di una canna fumaria. L'attività operativa si limita, infatti, alla lavorazione di frutta e verdura, alla preparazione di salse e uramaki, e alla trasformazione di semilavorati. Per questo motivo il personale si compone di sole tre unità in cucina e due al bancone. Gli store ricevono dal centro di produzione prodotti ittici abbattuti ad azoto liquido e conservati sottovuoto. Lato tecnologico, il punto vendita è dotato di attrezzatura per automatizzare la composizione dei roll e di un kiosk per l'ordinazione.

Parallelamente alla prima apertura, sarà attivato il servizio delivery sulle principali piattaforme nazionali tra cui Deliveroo e Glovo.

Il target di clientela, estremamente eterogeneo, è compreso tra i 15 e 50 anni, in virtù di uno scontrino medio caratterizzato dall'ottimo rapporto qualità prezzo.

Le dichiarazioni

“Dopo il successo di I Love Poke, abbiamo deciso di sviluppare il brand Almaki, che aprirà il suo primo punto vendita al Centro Commerciale Fiordaliso - dichiara Michael Nazir Lewis, co-founder di F&B Investment holding, società che progetta e realizza new concept in ambito food - Tale inaugurazione rappresenta il kick off di un importante piano di crescita, che vedrà nuove opening all'interno dei principali centri commerciali italiani. Proprio il cluster degli shopping mall rappresenta per noi un canale privilegiato, almeno inizialmente, per cui abbiamo scelto Mapiç Italy quale palcoscenico ideale per presentarlo agli operatori del retail real estate. L'assenza di canna fumaria, la qualità del prodotto, il format di punto vendita snello e la logistica del pesce in comune con I Love Poke, rappresentano i valori aggiunti di Almaki in un'ottica di veloce replicabilità e sviluppo del format, sia direttamente che in franchising”,
chiosa il manager.

Ufficio stampa Canali&Partners

Andrea Penazzi

Pr & Press Office - Market Communication Specialist
M. +39 345 7980743
andrea.penazzi@canaliep.it

Laura Loviglio

Pr & Press Office
ufficio.stampa@canaliep.it

T. 0522 232680