



## *Cucina, Roma: apre Palma Pokè San Lorenzo*

**Roma - 05 gen 2021 (Prima Pagina News) Piatti gustosi e light per un delivery o take away hawaiano all'insegna del detox.**

Light, fresco e nutriente, ma soprattutto molto hawaiano, gustoso e dal sapore tropicale. È questa l'unione alchemica alla base delle proposte gastronomiche di Palma Pokè San Lorenzo, il nuovo indirizzo di Roma con formule di take away e delivery, per il quartiere universitario La Sapienza e non solo. Lo spin off omaggia il paradisiaco arcipelago del Pacifico, con uno dei piatti più iconici e colorato delle Hawaii: il pokè, a base di proteine e vitamine, come il pesce, che deve essere rigorosamente tagliato a pezzetti e marinato al momento, impreziosito poi da frutta fresca tropicale, verdura, salse e topping. Il locale di San Lorenzo tira su la saracinesca dopo il successo – a suon di pokè e sushi – di Palmerie Parioli e Palma Pokè San Paolo, che hanno puntato tutto sulla leggerezza e sulla qualità della materia prima. Anche stavolta, il menu da cui trarre ispirazione per una pausa golosa soddisfacente per il palato, ma anche salutare, è ricco di piatti invitanti e pensati per tutti i gusti, frutto di una continua ricerca di nuove combinazioni di ingredienti, condimenti e topping inclusi. “Con l'incertezza sull'apertura o meno dei ristoranti, ci siamo organizzati per le consegne a domicilio e per il servizio da asporto”, racconta Alessandro Cantagallo, giovane imprenditore romano che ha deciso di aprire Palma Pokè San Lorenzo subito dopo le Festività natalizie, nonostante la crisi dovuta all'emergenza sanitaria. “Siamo a pochi minuti dall'ateneo capitolino, in un quartiere storicamente frequentato da studenti universitari e teenager, e rinomato per essere un vero e proprio laboratorio culturale sempre in fermento, e con un grande spirito di comunità. Puntiamo a diventare un indirizzo di riferimento per chi cerca una pausa gastronomica ricca di gusto, ma anche light”, precisa Cantagallo, titolare anche di Palmerie Parioli, Palma Pokè San Paolo e Mediterraneo. Ristorante e Giardino del MAXXI. Il locale, infatti, è ideale per chi cerca delle soluzioni detox e un'alimentazione sana, senza rinunciare al piacere del palato e degli occhi. In particolare, dopo le grandi abbuffate delle Feste appena trascorse, che ci hanno tenuto molto in casa, perché non farsi conquistare da una delle tante proposte in carta di Palma Pokè San Lorenzo? Tra gli Antipasti non mancano il Wakame, il Palma Bagel di diverse tipologie e le Tartare; tra le Bowl di casa, si spazia dalla Tahiti alla Polinesia, dalla Mawi alla Bali, dalla Hawaii fino alla Vegan, a seconda degli ingredienti che le compongono, per un viaggio enogastronomico tra i sapori di mete lontane, ma comodamente seduti sul divano di casa. Tutte hanno una base di riso, ma se la Tahiti privilegia salmone e avocado, la Polinesia opta per gamberi e mango; ancora, la Maui premia salmone, wakame e cavolo rosso, mentre la Bali contiene pollo, burrata e pomodori secchi. Immane, la Hawaii, con riso, pollo, uova e feta. Opzione divertente del nuovo indirizzo, è la formula “Componi la tua Bowl”, che può essere media o large, e permette di dare sfogo alla propria creatività golosa con condimenti come avocado e wakame, semi e frutta secca e, ovviamente, le gustose salse di soya, teriyaki

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



e pokè. Per info: Palma Pokè San Lorenzo - via degli Irpini 6, Roma Orari: lunedì – sabato dalle ore 12:00 alle 22:00 Servizi: delivery e take away Sito: [www.palmapoke.it](http://www.palmapoke.it)

*(Prima Pagina News) Martedì 05 Gennaio 2021*

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS  
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma  
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577  
E-mail: [redazione@primapaginanews.it](mailto:redazione@primapaginanews.it)