



A Bologna apre Poormanger, il regno delle jacket potato

Il format delle patate ripiene, dopo tre locali a Torino e due a Milano, l'11 aprile apre in via Delle Moline 16/B con una festa di inaugurazione. Abbiamo provato la cucina in anteprima, e vi raccontiamo tutto

Era il format che mancava nella vastissima proposta gastronomica bolognese ma l'**11 aprile**, in via Delle Moline 16/B, apre **Poormanger**. La catena che ha portato in Italia le **jacket potato**, le patate farcite di origine anglosassone, si presenterà alla città con una **grande festa di inaugurazione** alle ore 19.00.

Poormanger a Bologna, il sesto del format nato a Torino

Poormanger è nato nel 2011 a Torino dall'idea dei tre amici **Marco, Daniele e Valerio** che, al ritorno in Italia dopo un viaggio, hanno pensato di rivisitare questo piatto puntando sulla **qualità degli ingredienti utilizzati** – tutti italiani – e sulla **fantasia nella composizione delle farcite**.



L'interno del locale (Foto © Enzo Radunanza).

Cresciuto negli anni, il progetto ha attirato l'attenzione di **CIRFOOD**, importante gruppo emiliano che – tra le varie attività – investe in idee imprenditoriali innovative e suscettibili di crescita ulteriore.

«Un nuovo e importante passo del Progetto Poormanger, che nella nuova “casa” di CIRFOOD cresce nei numeri ma mantiene fede alle promesse iniziali. Progetto che continuiamo a sentire nostro e di cui siamo molto orgogliosi», ha spiegato **Daniele Regoli**, uno dei tre fondatori di Poormanger.

Il locale è la prima insegna sotto le Due Torri ma, nonostante la concorrenza, ambisce a ritagliarsi un proprio spazio nelle abitudini locali puntando su un **prodotto sano ed economicamente accessibile** ma anche molto godibile e capace di incontrare i gusti di ogni età.

«Bologna è una città perfetta per valorizzare un prodotto smart e giovane come la patata, che unisce a materie prime di eccellenza un format fresco e accessibile. Inoltre, aprire nel cuore dell’Emilia è per noi motivo di grande orgoglio. È in questi luoghi che, oltre 50 anni fa, ha preso vita la nostra impresa cooperativa ed è proprio in Emilia che tutt’oggi abbiamo il nostro cuore pulsante» dice **Leopoldo Resta**, Amministratore Delegato di CIRFOOD Retail.



Un'altro angolo del locale bolognese (Foto © Enzo Radunanza).

Cosa si mangia da Poormanger: il menù

Le patate Poormanger sono a pasta gialla e vengono acquistate da agricoltori italiani selezionati che, oltre alla qualità, devono consegnare tuberi tutti della medesima pezzatura. Cotte al forno, vengono mantecate con olio extravergine di oliva e un pizzico di sale, per poi essere farcite con formaggi, fondate, verdure, insaccati, salumi, salsiccia, pesce, salse e pesti.



Burrata, valeriana e pomodori secchi (Foto © Enzo Radunanza).



Patata ripiena con ragù, besciamella e parmigiano (Foto © Enzo Radunanza).

Per chi non volesse le patate ripiene, il menù offre anche **taglieri di salumi e formaggi**, zuppe del giorno e **insalate**, piatti tipici piemontesi e otto antipasti. Tra questi, abbiamo provato, con soddisfazione, la *Parmigiana di melanzane*, il *Vitello tonnato*, la *Salsiccia cruda di vitello, valeriana e grana*, le *Acciughe al verde* e l'*Hummus di ceci*.



Il vitello tonnato (Foto © Enzo Radunanza).



Gli antipasti (Foto © Enzo Radunanza).

Pochi e buoni i dessert artigianali mentre, in accompagnamento al cibo si può scegliere tra la qualità delle Birre Baladin e vini in mescita di aziende locali. Il **menu completo è disponibile su www.poormanger.it**

I prezzi delle patate ripiene, e delle altre proposte

Abbiamo già anticipato che si tratta di una proposta accessibile, tenuto conto della genuinità della materia prima e della generosità delle porzioni. Le patate ripiene vanno da 6,50€ ai 10,00€ per quella con *Salmon marinato, crema di yogurt a lime e rucola*. Zuppe e insalate si assestano sui

6,50€ mentre per gli antipasti c'è la possibilità di scegliere la "Mezza porzione" a 4,50€, prezzo confermato anche per i dolci al cucchiaio. Il coperto, il pane e l'acqua microfiltrata costano 1€ ciascuno. Non manca la proposta per vegetariani e vegani.

La storia della jacket potato italiana, dal primo locale del 2011 al sesto del 2024

La storia di Poormanger inizia **nel 2011 a Torino** per iniziativa di tre amici che aprono un piccolo locale di patate ripiene in via Maria Vittoria, vicino all'Università. **Nel 2016**, a bordo di un camioncino da street food (il *Pata-truck*) partecipano al **Salone del Gusto di Torino** servendo ben 3 tonnellate di patate in quattro giorni di manifestazione. A **Novembre 2016**, Poormanger si trasferisce in un locale più grande e più bello in via Maria Vittoria 36/B e **nel 2018** apre una nuova insegna torinese in via Palazzo di Città 26/b.

Il successo del format attira l'attenzione di **CIRFOOD Retail**, società specializzata nella ristorazione commerciale del [Gruppo CIRFOOD](#), che **acquisisce Poormange a gennaio 2021**. Daniele Regoli, uno dei tre fondatori, rimane nel team per garantire la continuità del progetto iniziale.

Ad **Aprile 2021 e a Dicembre 2022**, vengono aperti due locali a Milano rispettivamente in via Vigevano (zona Navigli) e via Paolo Sarpi, nella china-town milanese. Il **30 Marzo 2023** Poormanger apre il terzo locale a Torino in piazza Palestro 2 e l'**11 aprile a Bologna** in via Delle Moline 16/b.

Poormanger Bologna

Aperto tutti i giorni dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23
Via Delle Moline 16/b – www.poormanger.it

Data di creazione

2024/04/10

Autore

enzo-radunanza