

Pokè stories: da “Vero smart bar” arriva l'innovativo street

"Vero" si presenta con un unconventional happy hour: venerdì 30 novembre si potranno gustare le prelibatezze esotiche del pokè, mix a scelta con riso, pesce crudo e verdure.

Sbarcano a Lecce i sapori esotici delle isole Hawaii.

Grazie all'inventiva e alla sapienza dello staff del "Vero smart bar", per la prima volta anche nel Salento si potranno gustare le prelibatezze del Pokè. Venerdì 30 novembre, lo smart bar ospitato all'interno della nuovissima struttura della Total Erg di via Merine, presenta difatti "Pokè Stories", evento di lancio dell'ultimo food trend che ha già conquistato le grandi città. Dalle 19 il locale ospiterà una serata dedicata allo street food hawaiano per eccellenza, il pokè appunto, un mix di pesce crudo di qualità con riso, verdure, ingredienti croccanti e salse. Un piatto colorato, saporito e sano, da personalizzare e comporre secondo i propri gusti. Un'occasione da non perdere per chi ama esplorare nuovi sapori, visto che solo da Vero si potrà gustare questa prelibatezza non solo molto buona, ma anche salutare. Per presentare ufficialmente questo superfood, Vero ha deciso di puntare proprio su un appuntamento dal mood hawaiano, accompagnando l'happy hour con la selezione musicale di Dj Dubin, incentrata su sonorità dub, world e tropical. In un clima informale e divertente si potrà vivere dunque una nuova esperienza di gusto, scoprendo un posto davvero non convenzionale.

Lo spazio, nato anche grazie all'impegno di Luca Perrone, per l'occasione in veste di food designer, non sarà comunque solo dedicato al pokè. Qui tutto parla di qualità, dalla pasticceria artigianale curata da Marco Civitale, fino agli aperitivi, passando poi per una selezione di prodotti quali i menù speciali che comprendono una vasta offerta di insalate, hamburger di qualità e frullati di ogni tipo. Ogni giorno poi sarà a disposizione uno special della tradizione. Il tutto solo con prodotti di stagione, per garantire la migliore qualità delle materie prime. Oltre a godere dell'accoglienza del locale, chi ha fretta può anche scegliere la formula "take away", prendi e porta via. Anche il packaging di Vero sorprenderà, qui difatti tutto è all'insegna della cura e del design.

Vero è quindi "un luogo non luogo" dall'anima camaleontica, che si presta al racconto di tante storie. Sono, infatti, già in programma diverse iniziative che si terranno negli spazi di Vero e che metteranno in evidenza la qualità della cucina del locale, che offre proposte fresche e di qualità ad ogni ora, dalla colazione all'aperitivo serale.

Per la serata del 30 novembre, a partire dalle 19, degustazione poké bowl personalizzata + drink a soli 15 euro.

"Vero smart bar" è in via Merine, presso la stazione di servizio Total Erg, a Lecce. Apertura dalle 6 alle 22.