

**Soho Restaurant  
& Fish Work**

Via al Ponte Calvi, 20R  
Genova (zona Marina  
Porto Antico)  
Tel. 010 3472483  
www.rush.ms



*Ristorante i Sorrisi*

A sinistra, Damian Ranasinghe  
con un collaboratore.  
In basso, particolare del Soho  
di Genova

## Le bollicine del capitano Damian

A 31 anni ha già all'attivo 7 locali. E il prossimo sarà impreziosito da Drappier

### Damian Ranasinghe

ha solo 31 anni ma l'esperienza di un capitano di lungo corso. Non è un caso se usiamo la metafora marinaresca, perché il giovane ha già alle spalle l'apertura di ben sette locali



nella sua Genova. Attualmente guida il rinomato **Soho Restaurant & Lounge Bar**, un gioiellino vista mare molto frequentato, il **Fnac Café** nell'omonima libreria e, a breve, prevede di aprire i battenti dell'ultima creatura: il **Soho Restaurant & Fish Work**.

**Genova città di mare, un locale dedicato al pesce... più che capitano, Damian, sembri avere già i gradi dell'ammiraglio.**

E il locale sarà tra i *carrugi* del centro storico, a due passi dall'Acquario e a duecento metri dal mercato del pesce. Di giorno saremo una vera e propria pescheria, ma la sera diventeremo

un locale per aperitivi e un ristorante di pesce.

**Lo stesso pesce che i clienti vedranno sul banco...**

Esatto. Dietro al bancone refrigerato, lungo

9 metri, ci sarà la cucina a vista semplicemente separata da una vetrata. L'aperitivo avrà come protagonisti le crudità di mare, dalle ostriche ai gamberi e agli scampi, ma anche il sushi e il sashimi. Chi vorrà fermarsi a cena, potrà scegliere il pesce direttamente dal banco.

**Tutto molto semplice. Come vi comportate invece con le bevande?**

Abbiamo voluto fare delle scelte che ci distinguessero. Da sempre lavoriamo bene con **Partesa**. L'idea era quella di far diventare questo nuovo locale uno champagne-bar, con **Drappier** come unico

riferimento: dovrebbe diventare il protagonista assoluto, legato anche a eventi, serate di degustazione, aperitivi a tema. Le etichette di questo champagne, del resto, non mancano.

**Perché proprio Drappier?**

Perché è uno Champagne di qualità, con note uniche e tipicissime al naso e al palato.

E che contempla una vasta scelta di etichette e formati: dal *Blanc de Blancs* al *Brut*, alla *Cuvée*, dalla classica bottiglia al *Magnum* fino ai formati per le occasioni irripetibili.

M.M.

