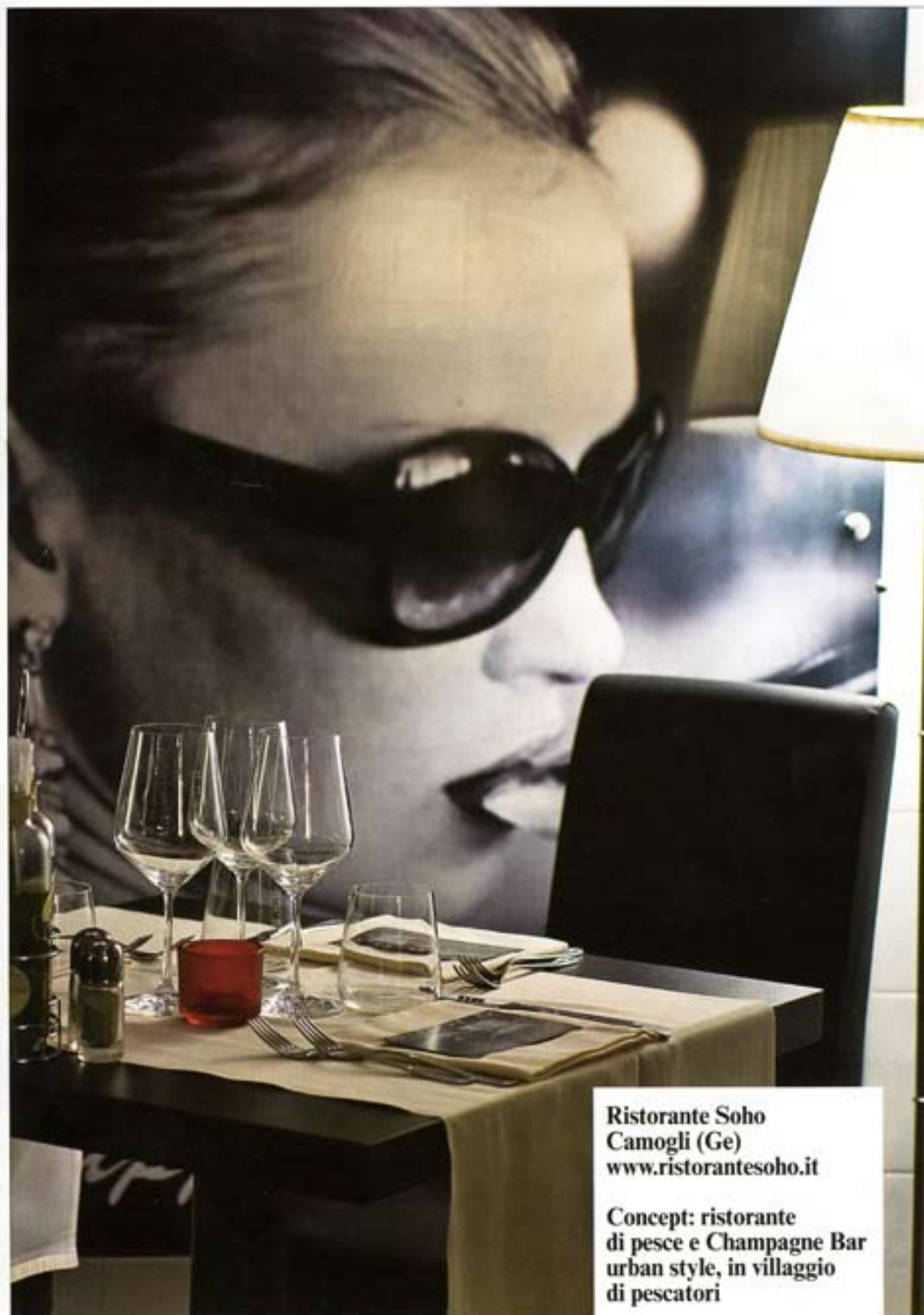


Design urbano nel borgo marino

OSTRICHE, CHAMPAGNE, PESCE FRESCO E PASTICCERIA A PREZZI ABBORDABILI. IL SOHO DI CAMOGLI (GE) ROMPE GLI SCHEMI DEL RISTORANTE LIGURE. TERZO LOCALE DI CATENA, IL PIÙ AVVENTUROSO. *Marta Buonadonna*



Nella Riviera ligure un ristorante di pesce non è certo una novità. Ma provate per un attimo a dimenticare i fritti, le acciughe marinate, i conchiglioni e le reti da pesca alle pareti.

Il Soho già nel nome richiama l'eclettico quartiere di New York e rimanda perciò all'idea della metropoli, quanto di più lontano dal borgo di pescatori. L'arredamento è elegante e minimale, tutto giocato sui toni del bianco, nero e grigio, con tappezzerie disegnate da Kenzo, tavoli in legno wengé e un dehor che a New York se lo sognano: un'ampia terrazza sul mare da cui si gode uno splendido scorcio della chiesetta in fondo alla passeggiata di Camogli.

Menu moderni

Qui la specialità della casa continua ad essere il pesce, ma declinato in maniera internazionale: un po' di sushi, offerto tra le crudité che accompagnano l'aperitivo, niente burro, fritti e salsine, ma cotture shock, tonno o salmone scottati, accompagnati da erbe e verdure croccanti, conditi solo con olio extra vergine di oliva, limone e magari qualche volta con il lime. Una cucina light, insomma, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti, e che non rappresenta un pericoloso attentato alla linea. E nel menu non manca mai almeno un piatto di carne, ma anche questo mai banale, come per esempio il petto d'anatra con merlot e ciliegie.

Questo non è il primo locale Soho che apre in Liguria. A Bogliasco c'è il Soho Restaurant & Lounge Bar, mentre a Genova ha aperto da poco più di un anno il Soho Restaurant & Fish Work, che ha al proprio interno una peschiera con vendita diretta ai clienti.

Ristorante Soho
Camogli (Ge)
www.ristorantesoho.it

Concept: ristorante
di pesce e Champagne Bar
urban style, in villaggio
di pescatori



LA TERRAZZA SULLA PASSEGGIATA DEL SOHO E DUE PROPOSTE DAL MENU: SFOGLIE CON CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE E DEGUSTAZIONE DI CRUDITÀ DI MARE.



FOTO

- ❑ **SFIDE** look e proposte di rottura, posto "nuovo" in paese
- ❑ **SINERGIE** la catena Soho assicura materia prima senza ricarichi eccessivi
- ❑ **UMORALE** nel personale sorriso discontinuo e inglese tabù



LA SCHEDA

Il Soho Restaurant & Champagne Bar si trova all'inizio della passeggiata a mare di Camogli. La cucina è sempre aperta 7 giorni su 7 dalle 12 alle 24. 70 i coperti (20+50 in terrazza)

Menu

Cambia quotidianamente e prevede 6-7 alternative per ciascuna portata. Gli anti-

pasti (insalata di polpo alla greca, tartare di pesce del giorno con pesto di ortaggi, calamari in padella con verdure e ostriche in salsa al nero) costano 10 euro. I primi a 12 euro prevedono pasta normale (rigatoni con ventresca di tonno, spaghetti con scampi e verdure) o ripiena (cannelloni integrali, ravioli di gamberi e piselli). Tra i secondi a 16 euro, oltre al pesce in padella o



alla piastra, anche zuppe o brodetti. Non mancano le grigliate miste. Anche sui dessert, a 7 euro, la scelta è ampia.

Vini

Più di 300 le etichette in lista. Oltre agli Champagne, (Drappier, ma anche Perrier-Jouët, Cattier, Philipponat) spiccano case come Felluga, Jermann, Planeta.



LA SALA INTERNA CON DUE AMPIE FINESTRE SUL MARE. ALLE PARETI GIGANTOGRAFIE DI RITRATTI.

I tre ristoranti condividono circa il 30% dei piatti, per il resto l'offerta è stata diversificata anche perché sia Bogliasco sia Camogli sono vissuti dai genovesi come propaggini della città e non sono mete inusuali per una cena fuori. Non avrebbe senso che i menu dei tre locali si cannibalizzino a vicenda.

Orario prolungato

Come si inserisce un locale moderno e raffinato, che sfida i concorrenti del luogo proprio sul loro prodotto di punta, il pesce, in un contesto di ristoranti tutti ispirati alla tipicità? Sfruttando proprio l'unicità dell'offerta e scommettendo su una clientela internazionale, i molti turisti che arrivano a Camogli da tutta Europa e anche dall'America, e che apprezzano, oltre alla buona tavola e all'ambiente accogliente e riservato, anche il fatto che la cucina sia effettivamente aperta dalle 12 all'una di notte. Poter mangiare a qualunque ora è un plus che gli altri locali della passeggiata certo non offrono. Soho ha aperto a Camogli a marzo, la festa di inaugurazione però si è fatta a fine aprile, per approfittare del clima più mite e sfrut-

tare la bella terrazza. L'accoglienza è stata ottima, il locale è sempre pieno, ai turisti piace, ai camogliesi pure, perché un posto così in paese mancava.

Aperitivi e bollicine

L'appellativo di Champagne Bar non è stato dato a caso: qui lo champagne, maison Drappier, quella amata da De Gaulle e che ancor oggi si serve in Francia nelle cerimonie istituzionali, è il re dell'aperitivo. Uno champagne di nicchia, per intenditori, con una vasta gamma di tipologie: ce ne sono oltre 20 tipi tra millesimati e non, tra cui il Brut Nature 100%, quasi del tutto privo di solfiti.

Come si beve? In flûte per la degustazione oppure come ingrediente jolly all'interno di cocktail internazionali, dalla Caipiroska al Negroni sbagliato, opportunamente "rivisti". Una delle formule di maggior successo, già ampiamente sperimentata nel locale di Genova, è quella dell'aperitivo a base di ostriche e Champagne a 10 euro. In pratica si pagano le ostriche e lo champagne viene offerto: coccolare e coltivare il gusto dei clienti, del resto, è una delle chiavi per vederli tornare. ■

DAMIAN RANASINGHE: POLITICA DI BRAND PER LA CRESCITA

La crisi non spaventa se il pubblico è scelto bene

Quello di Camogli è il terzo locale a marchio Soho che apre in Italia. Cos'altro bolle in pentola? Ne parliamo con il patron Damian Ranasinghe.

Dopo Camogli avete in programma altre aperture?

Abbiamo creato una società di franchising e nel 2010 apriranno i primi tre locali con il nostro marchio a Milano, Bari e Roma. La formula sarà identica a quella del nostro locale di Genova: avranno tutti la pescheria al loro interno. Stile, arredamento, sedie, tappezzerie: tutti gli interni richiameranno esplicitamente gli altri nostri locali già esistenti, in pratica si tratta di ristoranti brandizzati. Per quanto riguarda invece i locali di nostra proprietà, sono in arrivo a settembre due fish bar, uno in centro a Geno-

va e uno all'interno di una Spa nel levante cittadino: entrambi offriranno tramezzini, panini, snack esclusivamente a base di pesce. E per l'anno prossimo è prevista l'apertura di una steak house nel centro storico: sarà il nostro unico locale specializzato in carne.

Visti i progetti per l'immediato futuro sembra che la crisi non vi abbia colpito. Qual è il segreto?

Siamo stati toccati pochissimo dalla crisi e anzi assistiamo a una crescita del 20% annuo nei nostri locali. In momenti come questi la gente cerca buona qualità al giusto prezzo. Per mangiare del buon pesce in una location come la nostra si spenderebbero in un altro locale attorno ai 70 euro, da noi una cena costa intorno ai 40 euro, vini esclusi. Credo che la nostra carta vincente sia stata quella di eserci rivolti a un target dal medio al molto alto: una scelta che si è rivelata intelligente.

Come riuscite a tenere a bada i prezzi?

La pescheria del locale di Genova compra il prodotto direttamente al peschereccio, senza intermediari, e rifornisce, ovviamente senza alcun ricarico, gli altri due locali di Bogliasco e Camogli.

