

Genova, “la Superba” si specchia nell’Hostaria Ducale

scritto da Giovanni Caldara | 08/06/2023



Ha compiuto quattro anni il ristorante gourmet a due passi da piazza De Ferrari. E con il giovane chef Daniele Rebosio si ritaglia un ruolo di primo piano nel panorama gastronomico cittadino

Ha festeggiato i primi quattro anni d’attività, l’**Hostaria Ducale** di **Enrico Vinelli** nel pieno centro storico a **Genova** e oggi, grazie al suo talentuoso **chef Daniele Rebosio**, si posiziona come faro gourmet capace d’ispirare positivamente una piazza importante e dalle grandi risorse, pur sempre non adeguatamente espresse, qual è senza dubbio il capoluogo ligure.

A mo’ d’esempio, prendiamo uno dei piatti più rappresentativi del menu: **Ceci in zimino** (foto di copertina). La sostanziosa ricetta ligure, a base di ceci e bietole, preparata di solito il giorno dei morti, ma anche la vigilia di Natale come piatto di magro viene riletta (con l’aggiunta di carne) in chiave contemporanea (astenersi i puristi!), senza per questo perdere in intensità di gusto: vi

troviamo un **hummus di ceci accanto alla salsa di bietole** arricchito da una pelle di maiale cotta a bassa temperatura con salsa di pomodoro e a della cotica soffiata, una chips di parmigiano e il tutto servito con un brodo di cappone con funghi porcini in infusione. Il piatto è quantomai raffinato ed è lontano, già a partire dalla presentazione, dalla cosiddetta cucina della nonna, cui siamo soliti riconoscere il ruolo di garante e di vestale della tradizione. Ma attenzione, però: perché sarà proprio in bocca che ritroveremo quel concentrato di sapori cui l'amata cucina della nonna non potrà fare altro che rimandare e ispirarsi.

E scatterà proprio allora quell'analogia che qui si pone tra alta cucina e l'alta moda. O ancora, con un'ulteriore similitudine tra la buona cucina di tutti i giorni (una sorta di *prêt-à-manger*) e il paragone con quel *prêt-à-porter* fatto sì di abiti preparati magari secondo il disegno d'uno stilista, ma pur sempre realizzati in serie. Perché oggi sedersi a una tavola gourmet è anzitutto vivere di un'esperienza. Godere cioè di valori immateriali che sbocciano attraverso un pasto che non è mai però - in tempi di sazietà come i nostri - confinato ad esso. Perché attovagliarsi a uno dei tavoli dell'Hostaria Ducale, un'ex galleria d'arte circondata da arazzi, è **ritagliarsi un momento di piacere che è offerto anzitutto dalla cucina**, ma non solo: giacché il servizio di sala, che è l'indispensabile coprotagonista nella piacevolezza della serata, è qui affidato alla professionalità della *maître Alessia Rivano*, già in ristoranti prestigiosi come *The Greenhouse* a Londra o *Il Piccolo Principe* di Viareggio, ma con un passaggio anche nella sala di un top chef francese come Pierre Gagnaire.

I piatti da provare dello chef Daniele Rebosio

Daniele Rebosio, genovese, classe 1995, ha un passato in tavole super stellate con chef del calibro di Enrico Bartolini (al Mudec di Milano), Davide Oldani (all'Aman di Venezia), ma si è formato anche con Ferran Adrià a Barcellona e Alain Ducasse a Parigi. Tra i suoi piatti da assaggiare: l'omaggio a De André con **"A Faber ... Bottone, coniglio e cozze"**; il goloso **Tonno in "capponadda"** e il dessert **Me pà négra**, variazione sulla *panera* genovese, il semifreddo a base di panna e caffè.

Menu dell'Hostaria Ducale e il nostro giudizio

Tre i menu degustazione da 5, 6, 8 portate proposti rispettivamente a 80 €, 90 €, 110 €. Alla carta, antipasti e primi sui 24 €, secondi 30 €, dolci a 12 €.

Tende all'essenzialità del gusto la cucina di Daniele Rebosio. E quanto più gli ingredienti e le tecniche convergono nella stessa direzione, la cucina dimentica la matrice italiana o francese che la ispira, per scoprire di vivere di quei sapori che riescono a esprimersi da soli.

Hostaria Ducale

Salita di San Matteo 29/R - Genova | Tel. 010 4552857

www.hostariaduale.it