

## 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](http://www.hostariaduale.it)