



Liguria: scorpacciata di premi in cucina. Hostaria Ducale il miglior ristorante regionale secondo Top50

In tempo di guide, e in attesa dei risultati di Michelin, si registrano diversi successi per i ristoranti liguri



Un piatto dello chef Daniele Rebosio di Hostaria Ducale (Foto © Hostaria Ducale).

In attesa dei verdetti stellati di Michelin, attesi per l'8 novembre, la ristorazione ligure si gode un momento costellato di menzioni e premi. Non mancano i riconoscimenti sotto forma di forchette, gamberi e soddisfazioni in termini di classifiche a livello nazionale.

Hostaria Ducale: miglior ristorante ligure Top50

Senza ombra di dubbio desta sensazione l'**ottimo risultato conseguito da [Hostaria Ducale](#)**, inserito nella Top50 della classifica dei migliori ristoranti italiani. Da segnalare la **menzione che ha motivato la ventiduesima posizione del locale genovese**, primo tra i ristoranti della Liguria.

«Vicino a Piazza de Ferrari, uno stretto vicolo, salita San Matteo, ti porta a Hostaria Ducale, un piccolo locale curato nei dettagli, giocato sui colori oro e nero, con la possibilità, in estate, di cenare nel dehors lungo il caruggio. Gestione affidata a ragazzi giovani, come il sommelier Mattia Briganti che ti accoglie con un sorriso e lo chef Daniele Rebosio, che da novembre ha preso in mano le redini della cucina. Con passione, ti fa degustare piatti innovativi ma ben equilibrati, in cui si manifestano solida tecnica, ottima qualità delle materie prime e particolare attenzione ai prodotti del territorio. Atmosfera piacevole e rilassante per una serata fuori dal caos della quotidianità».



GUIDA AI MIGLIORI
RISTORANTI ITALIANI 2023

22°

Hostaria Ducale

Genova - Liguria

CUCINA D'AUTORE

Daniele Rebosio, chef di Hostaria Ducale.

Presenti nella gradatoria dei migliori 50 in Italia, anche **Marco Visciola** del “**Marin**” e il “**Miranda**” di Gianni D’Amato, in quel di Tellaro. Tra i Grandi Ristoranti spicca il piazzamento di [“Impronta d’Acqua”](#), stellato a Lavagna con **Ivan Magnago**.

«Siamo felici di questo riconoscimento – sottolinea il proprietario Enrico Vinelli – L’intera brigata, guidata dallo Chef Daniele Rebosio sta lavorando per raggiungere grandi obiettivi, in linea con la massima attenzione verso i nostri clienti, che apprezzano il lavoro di ricerca e selezione realizzato ogni giorno nei nostri piatti».

Riconoscimenti del Gambero Rosso ai ristoranti della Liguria

Ai ristoranti della Liguria, altri riconoscimenti sono arrivati anche dal Gambero Rosso. A partire dal **premio speciale come “Cuoco emergente”** assegnato allo stellato **Jorg Giubbani** con il suo “Orto by Jorg Giubbani” di Moneglia.



Premio speciale anche per **Marco Visciola** e il **“Marin del Porto Antico”** per il miglior pre-dessert: *“Save The Sea”*. Grande soddisfazione al **“Santamonica”** di Monica Capurro e Andrea Giachino per la conquista di *“Due forchette”*, salutate con un brindisi e un post pieno di felicità.

Due forchette ancora per Orto, ma anche per **Impronta d’acqua** di Ivan Magnago e **“The Cook”** di **Ivano Ricchebono**. Un gambero se lo aggiudica **“Magiargè”** di Bordighera e una forchetta per il ristorante **20Tre** di Genova.



Ivano Ricchebono del ristorante The Cook, 2 Forchette gambero Rosso.

Premio speciale, nella **categoria Tradizione futura**, per **Enrico Marmo** chef ai "[Balzi Rossi](#)" di Ventimiglia. Immaneabile, nella sezione Trattorie, per la [Brinca di Nè](#), con sede a Nè (GE).

Data di creazione

03/11/2022

Autore

marco-benvenuto