



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana
Delegazione Territoriale Friuli e Venezia Giulia
Delegato Ileana Bussani

**“Un Natale gourmet” con la regia dello chef bistellato Matteo Metullio
all’Harry’s Piccolo in piazza dell’Unità d’Italia
1° dicembre alle ore 20**

Dove

L’Harry’s Trieste, creato e lanciato nel 1972 dal mitico Arrigo Cipriani, è ospitato nel Grand Hotel Duchi d’Aosta che si affaccia su Piazza Unità d’Italia offrendo un panorama splendido sul golfo e sul mar Adriatico.

L’edificio fu eretto nel 1873 su un’area dedicata già nel passato alla gestione di locali pubblici di ristorazione e alberghi.

La storia ha inizio nel 1300 con l’Hospitium Magnum, albergo privato con stallaggio, adiacente all’Osteria del Dazio. Nel 1727, il Comune costruì l’Osteria Grande, successivamente restaurata e ampliata nel 1765 con il nome di Locanda Grande. Nella prima metà dell’800 il fervore di rinnovamento edilizio investì anche l’allora Piazza Grande (ora Piazza Unità d’Italia) e nel 1847 venne deciso di abbattere la Locanda Grande (si dice per cancellare la memoria del tragico evento che vi aveva avuto luogo nel 1768: l’uccisione dell’archeologo e storico dell’arte tedesco Johann Joachim Winckelmann) e il vuoto creatosi verrà riempito appena nel 1872. Le Assicurazioni Generali, proprietarie del terreno, commissionarono agli ingegneri Geiringer e Righetti la costruzione dell’Hotel Garni, completato nel 1873. Inizialmente chiamato Hotel Vanoli nel 1908, ha assunto il nome attuale nel 1973.

L’elegante facciata dell’edificio, riportata al suo splendore originale grazie ad un restauro recente, è adornata da lesene corinzie, fregi floreali e una balaustra con statue rappresentanti Trieste e Mercurio.



Lo Chef

Matteo Metullio, nato a Trieste nel 1989, si è affermato come una delle figure più influenti nel panorama gastronomico italiano grazie al suo stile culinario innovativo e ricercato.

A soli 12 anni sceglie la sua strada e si iscrive alla scuola alberghiera I.P.S.S.A.R. di Falcade, d'estate lavora in vari hotel e ristoranti per acquisire esperienza. Alle Codole di Canale d'Agordo, sotto la guida dello chef Oscar Tibolla, un mentore più che un maestro, e qui conosce Davide De Pra. Terminata tale esperienza, a 19 anni viene chiamato da Norbert Niederkofler in Alta Badia, dove si fermerà per quattro anni con un piccolo intermezzo estivo a Sirmione, a La Speranzina, dove perfezionerà tecnica e visione

In seguito va ad affiancare Fabio Cucchelli come sous chef a La Siriola di San Cassiano e quando Cucchelli prende un'altra strada la famiglia Wieser, proprietaria dell'albergo Ciasa Salares in località Armentarola, punta sul talentuoso Matteo che a 24 anni affronta la sfida, contatta Davide De Pra e da allora inizia il loro percorso insieme. I risultati arrivano e conquista, nel 2013, la sua prima stella e, nel 2017, la seconda oltre ai 92 punti e tre forchette riconosciute da Guida Gambero Rosso e ai 17 punti attribuitigli da Gault et Millau.

Nel febbraio 2019 lasciata La Siriola di San Cassiano in Alta Badia rientra a Trieste assieme a Davide De Pra e prende le redini di Harry's Piccolo Restaurant e Harry's Bistrò. Le stelle Michelin tornando ancora due (nel 2019 e nel 2021). E nel marzo 2022 arriva anche il titolo di Miglior chef italiani per la Guida ai Ristoranti di Identità Golose, con questa motivazione: «Dotati di una visione moderna del lavoro, sono autori di una cucina essenziale e creativa che scavalca la retorica del km zero». Il mantra è "No al km zero, sì al km vero, qualità senza limiti territoriali" con particolare attenzione ai sapori e alla costante ricerca di nuove tecniche e abbinamenti che dimostrano il grande talento e la profonda passione per la cucina.

H'S
TRIESTE

Dal Palato al Cuore.

All'inizio stuzzica e incuriosisce.
Nel mezzo, seduce e stupisce.
Alla fine, emoziona e rapisce.
La passione per il cibo che esprime il
nostro menù e che vogliamo
condividere con voi è fatta di
innamoramento e amore.
È il gusto di sapere, noi e voi, che
mangiare è piacere per il palato,
e anche una questione di cuore.





IL VITELLO

Tartare di vitello, salsa verde, capperi canditi, maionese al rafano

L'ANIMELLA

Animella fritta, spuma di patate allo zafferano, cime di rapa

I CASONCELLI

Casoncelli ripieni di frico, rape e tartufo nero

IL CERVO

Sella di cervo, sedano rapa, liquirizia, radicchio

I DATTERI

Datteri, cremoso alla ricotta, gelato al mandarino, caffè

Ferrari Maximun Brut
La Tène Pinot Noir 2022
Mura Ofelia Moscato Passito 2019