­

­

PRESSEINFORMATION: GRAND HOTEL DUCHI D’AOSTA IN TRIEST, 12/2020

Triest: Zwei Sterne für das Restaurant Harry’s Piccolo

*Der Guide Michelin Italia hat seine Sterne für 2021 vergeben. Matteo Metullio, 31, Küchenchef im Harry’s Piccolo, freut sich jetzt über zwei: Noch nie wurde ein Restaurant in Triest besser bewertet.*

Der Guide Michelin Italia hat im Live Stream aus Mailand seine Bewertungen für 2021 bekanntgegeben. Elf Restaurants wurden dabei mit drei und 38 mit zwei Sternen ausgezeichnet. Zu den drei neuen Zweisterne-Lokalen gehört erstmals auch eines in Triest: Harry’s Piccolo, das Restaurant im Grand Hotel Duchi d’Aosta an der Piazza Unità, dem zum Meer hin offenen Hauptplatz der Stadt.

**„Wahre Kilometer“ als Erfolgsrezept.** Die Begründung für die zwei Sterne im Guide Michelin liest sich so: „Matteo Metullio hat es geschafft, Triest, die weltoffene Stadt am Schnittpunkt von Kulturen und Handelswegen, mit seiner außergewöhnlichen Küche kulinarisch zu interpretieren. Seine Linie sind die ‚wahren Kilometer‘ er verwendet dafür die besten Produkte, die er in harmonischer Synthese aus klassischer und innovativer Küche kombiniert.“

**Kein leichtes Jahr.** Das Wertungsjahr war diesmal das schwierigste in den 66 Jahren, in denen der Klassiker unter den Gourmet-Guides Italien auf dem Schirm hat: Pandemie-bedingt war es nur ein Rumpfjahr, das vielen Restaurants große Probleme bereitete. „Es war auch für mich ein hartes Jahr“, resümiert Metullio, „viele Kollegen und Kolleginnen, Freunde und Bekannte kamen in wirtschaftliche Schwierigkeiten.“ Obwohl Triest im Gegensatz zu anderen Regionen Italiens noch glimpflich davongekommen ist, mussten einige Restaurants schließen, manche davon vielleicht für immer. „Mein Team und ich hatten das Glück, mit dem Hotel als Betreiber des Harry’s Piccolo einen starken Partner gefunden zu haben“, sagt der in Triest geborene junge Familienvater.

**Italiens jüngster Sternekoch – ein Familienmensch.** Matteo Metullio, der sich zusammen mit seinem Team in diesem Umfeld sogar steigern konnte, ist für Italiens Presse nun der Shooting Star unter den Sterneköchen: Es ist noch gar nicht so lange her, da war er zuerst einmal Italiens jüngster Chef, der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, und wenig später, mit 28, ebenfalls der jüngste, der zwei Sterne – damals für ein Restaurant in Südtirol – erkochte. Und bald darauf, im Februar 2018, auf dem Höhepunkt seines Erfolgs kündigte, um in seiner Heimatstadt für seine Familie da zu sein. „Ich wollte richtig Papa sein und meiner Frau Elena und unserem damals zehn Monate alter Sohn Nicolò keine Fernbeziehung zumuten.“ Da kam das Angebot, für das Restaurant an Triests erster Adresse tätig zu werden, gerade richtig: „Hier kann ich arbeiten und gleichzeitig Vater sein.“ Ende 2018 passierte dann, was keiner für möglich hielt: Das Harry‘s Piccolo erhielt nach nur sechs Monaten seiner Tätigkeit den ersten Michelin-Stern, für Triest der erste seit Jahrzehnten. Im Jahr darauf bestätigte der Guide den Stern. Und jetzt hat Metullio wieder so wie zwei Jahre zuvor zwei Sterne. „Jetzt habe ich die Rückkehr in meine Heimatstadt wirklich abgeschlossen.“

**Teamchef und Teamarbeiter.** Metullio sieht sich als beides, deshalb widmet er die beiden Michelin-Sterne auch seinem langjährigen Mitstreiter Davide de Pra sowie dem gesamten Saal-Team um Restaurantleiterin und Sommelière Elena Brussa Toi. Die Auszeichnung sieht er als Anerkennung für einen anspruchsvollen Beruf. „In Italien ist die Lebensqualität der Menschen, die bis zu 13 Stunden in einer professionellen Küche arbeiten, normalerweise niedrig. Mit dem Hotel im Hintergrund sind wir hier privilegiert.“

Harry’s Piccolo,
Piazza Unità d’Italia, 2,
I-34121 Trieste,
Tel. +39-040-660606
[www.harrystrieste.it](http://www.harrystrieste.it)
piccolo@harrystrieste.it#

Anmerkung: Im Moment hängen die Öffnungszeiten des Restaurants von den gesetzlichen Regelungen in Italien und in Triest ab. Wenn keine Beschränkungen gelten, ist das Restaurant
Di–Sa von 19.30–22.00 geöffnet.

**Ruth Zeillinger Public Relations** – Penzinger Straße 129/2/19, A-1140 WIEN

Telefon: +43 (0) 664 254 57 97 - E-Mail: info@rzpr.at - Internet: www.triest24.com