



Mangia Bevi Viaggia Partecipa Scopri Approfondisci Video Città Premio MangiaeBevi Menu

HOME / CONOSCI / CHEF / MATTEO METULLIO E DAVIDE DE PRA, GLI CHEF DELL'HARRY'S PICCOLO DI TRIESTE

Chef Primo Piano Ritratti di Chef

Matteo Metullio e Davide De Pra, gli chef dell'Harry's Piccolo di Trieste

ALICE TRAINOTTI 2 ORE FA

TEMPO DI LETTURA STIMATO 1 MINUTO



f Condividi

Tweet

in

G+

p

Matteo Metullio e Davide De Pra: “Nel 2021 sarà vincente tutto ciò che è fatto con amore”.

Matteo Metullio e Davide De Pra, hanno preso la stella nell'ultima mandata della rossa, lo scorso 2020 per quest'anno, e sono gli chef dell'Harry's Piccolo di Trieste, pronti a ripartire appena sarà possibile. Si occupano anche di Harry's Bistrò, entrambi all'interno del Grand Hotel Duchi d'Aosta che affaccia proprio sulla piazza principale di Trieste. Dopo l'esperienza a La Siriola del Ciasa Salares, che lo ha consacrato tra gli chef stellati più giovani d'Italia, oggi Metullio punta tutto su Trieste. Li abbiamo intervistati per carpire il mood della ristorazione nella “Città libera”.

Quale sarà il futuro della ristorazione gourmet?

“Il momento è particolarmente difficile ma allo stesso tempo pensiamo che chi in passato ha seminato bene potrà raccogliere i frutti. Pensiamo che un cambiamento radicale vada fatto nella salvaguardia dell'imprenditore e di conseguenza nel lavoro dei nostri dipendenti, con sistemi e tassazioni che permettano da una parte una serenità per chi investe dall'altra una serenità per chi lavora”.

Quali sono le prospettive per la prossima estate?

“Viviamo nell'incertezza, pensare di pianificare ora è veramente difficile. Se il piano vaccinale dovesse funzionare pensiamo che dall'inizio estate ci sarà un bel movimento e noi saremo pronti per riaccogliere i nostri ospiti”.

Quando pensi sarà possibile tornare a pieno regime?

“Onestamente pensiamo che per tornare a pieno regime bisognerà aspettare la fine del 2021, immaginiamo e speriamo che il 2022 sarà veramente l'anno della svolta”.