



PRESSEINFO: ERSTER MICHELIN-STERN FÜR TRIEST, HERBST 2018

Harry's Piccolo freut sich über den ersten Michelin-Stern

Triest hat nach Jahrzehnten wieder ein Restaurant, das der Guide Michelin mit Stern ausgezeichnet hat: das Harry's Piccolo im Grand Hotel Duchi d'Aosta.

Gut und vor allem traditionell essen konnte man in Triest schon immer. Doch was die Spitzen-Gastronomie angeht, war die Adria-Hafenstadt – zumindest für den italienischen Guide Michelin – lange Zeit ein weißer Fleck auf der Landkarte. Jetzt leuchtet wieder ein Stern direkt über der Piazza Unità, dem zum Meer hin offenen Hauptplatz. Dort liegt das Harry's Piccolo, das kleine Gourmetrestaurant im Duchi d'Aosta, das diese Auszeichnung nur sieben Monate nach seinem Relaunch erhielt.

Das Erfolgsrezept. Begonnen hatte alles Mitte April, als ein neues Küchenteam in das Traditionslokal im ersten Haus am Platz einzog. Alex Benvenuti, Besitzer des Grand Hotels, hatte als Berater den gebürtigen Triestiner Matteo Metullio, 29, engagiert, den jüngsten Chef, der jemals vom Guide Michelin in Italien mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde. Und Metullio empfahl Alessandro Buffa, 30, seinen langjährigen Sous Chef, der ebenfalls aus Triest stammt, als Resident Chef für die beiden Lokale im Duchi d'Aosta. Denn aus dem einstigen Harry's Grill, bekannt als der Salon der Stadt, wurden das legere Harry's Bistro und das kleine Gourmetrestaurant Harry's Piccolo.

Wahre Kilometer. Metullio, der im Frühling und im Herbst zusammen mit Buffa und seinem langjährigen Wegbegleiter Davide De Pra, 33, am Herd steht, verfolgt eine eigene Küchenlinie: Für ihn sind nicht „null Kilometer“ das entscheidende Kriterium, sondern „wahre Kilometer.“ Der nun mit dem Michelin-Stern ausgezeichnete, ganzjährig im Harry's Piccolo tätige Alessandrio Buffa erklärt, was damit gemeint ist: „Wenn die Tomaten aus San Marzano besser schmecken als die von vor Ort, dann werden sie stattdessen verwendet.“ Zu den Signature Dishes des Teams gehören ein Risotto mit Tomatenwasser, Kapern, Basilikum, Sardellen und Plankton oder das Lamm mit Sellerie, Ziegenkäse, Rüben und Morcheln.

Erfolg gleich in drei Guides. Das Konzept mit dem nun mit dem Stern ausgezeichneten Fine Dining-Restaurant Harry's Piccolo und dem vom gleichen Küchenteam bespielten Harry's Bistro, in dem mittags und abends einfach und gut gegessen werden kann, hat sich rasch bewährt. Und die kreative Küchenlinie von Metullio und Buffa kommt so gut an, dass das Piccolo von den kurz vor der

Bekanntgabe der Verleihung des Michelin-Sterns erschienenen Gourmet Guides von L'Espresso (mit zwei Hauben) und Gambero Rosso (mit zwei Gabeln) ebenfalls als bestes Restaurant Triests bewertet wurde.

„Ich freue mich, dass nach der kompletten Renovierung und Neugestaltung der meisten Zimmer und Suiten des Duchi d'Aosta nun auch die Umstrukturierung des Restaurants Früchte trägt“, so Alex Benvenuti, der sich mit dem gesamten Küchenteam und der Servicemannschaft über den Michelin-Stern freut.

Restaurant Harry's Piccolo, Di bis Sa 19.30 bis 22.30,

Harry's Bistro, Mo bis So 12.30 bis 14.30 und 19.30 bis 22.30

Infos und Reservierungen: Restaurant Harry's, Triest, Piazza dello Squero Vecchio, 1,
Tel. +39-040-660-606
www.duchi.eu, info@harrysgrill.eu