


## Matteo Metullio e Davide De Pra: il duo friulano a S. Pellegrino Sapori Ticino

Due amici, due chef, due storie che si sono intrecciate in cucina e fuori. Ecco l'intervista a seguito della cena stellata che hanno preparato a Lugano per S. Pellegrino Sapori Ticino.

 di **Alessandra Basile** — 30 Novembre 2021 in **Food&DrinkStyle** Tempo di lettura: 4 mins read

Una delle fortune maggiori che si possa avere nella vita è **lavorare con un amico fidato**. Un amico vero, con il quale ci siano **stima, supporto e fiducia** reciproche. Queste diventano le **fondamenta per una carriera in salita** ricca di soddisfazioni e ovviamente anche di sfide che, però, vengono affrontate e risolte insieme. È quello che è successo a **Davide De Pra e Matteo Metullio**, chef **Due Stelle Michelin** che hanno ideato e preparato la [cena friulana in occasione della kermesse S. Pellegrino Sapori Ticino](#). Quest'anno la manifestazione culinaria curata dal patron **Dany Staffaucher** si è concentrata sulla valorizzazione della cucina regionale e per il Friuli Venezia Giulia Staffaucher ha voluto Matteo e Davide, rispettivamente Executive Chef ed Executive Corporate Chef dall'**Harry's Piccolo di Trieste**. Li ho intervistati al termine della cena ed ecco cosa mi hanno raccontato.



Da sinistra: Dany Staffaucher, Davide De Pra, Matteo Metullio

## Questo è il vostro primo S. Pellegrino Sapori Ticino, come vi siete sentiti quando avete ricevuto la proposta?

**Matteo Metullio:** Io, in realtà, conoscevo già bene l'evento perché oltretutto **avrei dovuto parteciparvi ai tempi in cui facevo parte della brigata del St. Hubertus** in provincia di Bolzano. Ne conoscevo anche l'importanza quindi ovviamente ho accettato subito.

**Davide De Pra:** Come **Harry's Piccolo è la prima volta** e siamo stati subito super contenti. In primis, perché è **un evento bellissimo**, in secondo luogo perché è da tanto che non si facevano degli eventi in generale. **Per noi cuochi è importantissimo poter uscire, mettersi in gioco**, vedere posti e clientele nuove e confrontarsi con altri professionisti. Siamo stati veramente contenti e siamo stati ospitati in un maniera davvero fantastica.

## Vi piace, quindi, questo contatto con il pubblico?

**Matteo Metullio:** Guarda, per noi in realtà è come **essere tornati alla normalità**. Di eventi ormai non se ne facevano più ed è da poco che siamo tornati a questa convivialità, **ma per noi è normale che sia così**.



# Cos'ha significato per voi portare la cucina dell'estremo oriente italiano qui a Lugano?

**Davide De Pra:** Beh, **gli estremi si attraggono**. Noi abbiamo queste **due filosofie** che stiamo portando avanti ormai da un po'. Una è il **Kilometro Vero** che dà spazio, chiaramente nobilitando il nostro territorio, a **non darci limiti al livello territoriale per trovare la qualità**. Vogliamo far vivere la miglior esperienza possibile ai nostri ospiti, quindi c'impegniamo per trovare ovunque i prodotti migliori. E poi sono gli **abbinamenti fra terra e mare**, non sempre scontati, come quelli che avete potuto provare. A noi piacciono molto e **abbiamo deciso di farne un menu**. All'Harry's Piccolo in Piazza Unità a Trieste ci sono due menu, uno che rispecchia il Golfo di Trieste e l'Adriatico, mentre l'altro è il menu Incontro che rispecchia proprio questi abbinamenti innovativi. Questo menu **per noi è anche una metafora per far comprendere che possono esistere incontri anche diversi, come quello che c'è stato tra me e Matteo che ci ha cambiato la vita**.

## Da quanto lavorate insieme?

I due ci mettono un po' a ricordare da quanto tempo ormai cucinano insieme, ormai è un'abitudine!

**Matteo Metullio:** Beh... Ormai sono **dieci anni** fissi. Ma ci sono state anche delle collaborazioni precedenti. Prima, infatti, abbiamo iniziato in Alto Adige.

**Davide De Pra:** Ci siamo conosciuti perché **Matteo ha fatto la scuola alberghiera a Falcade**, che è la mia città Natale in provincia di Belluno, quindi **nonostante lui sia più giovane di me di quattro anni, abbiamo fatto un po' di esperienze insieme**. Poi comunque tieni presente che il paese è piccolo, quindi ci siamo frequentati, avevamo alcune amicizie in comune e poi abbiamo iniziato a fare alcune collaborazioni. Nel tempo siamo rimasti amici e poi per una casualità ci siamo trovati ad una serata a Corvara, **Matteo ha ricevuto una proposta per fare lo chef a La Siriola a San Cassiano e mi ha chiamato. Era il 2013 e da lì è iniziato tutto**.



## Cosa ne pensate della scelta di quest'anno di S. Pellegrino Sapori Ticino di dedicarsi alla cucina regionale?

**Davide De Pra:** Sai, in questo mondo è difficile inventarsi qualcosa e questa è comunque **una chiave di lettura valida di questa kermesse culinaria**. Nel mondo dell'enogastronomia negli ultimi 10 anni si sono fatte veramente grandi cose, tanti eventi quindi rischi anche di essere ripetitivo. Però credo che qui ciò che funziona più di tutto è che **si tratta di un evento solido e stabile nel tempo** dove comunque dopo diverso tempo c'è ancora il piacere di partecipare da parte degli chef. Questo è ancora un evento che traina molto.

## Quindi secondo voi alla sua quindicesima edizione ha ancora qualcosa da dire?

**Davide De Pra:** assolutamente sì, **abbiamo chiesto infatti di partecipare anche l'anno prossimo!** Ora vi aspettiamo anche a **Trieste!**

**Matteo:** Sì, infatti, anche perché se è andata bene a Lugano, a Trieste dove giochiamo in casa dovrebbe solo poter andare meglio!