



## Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

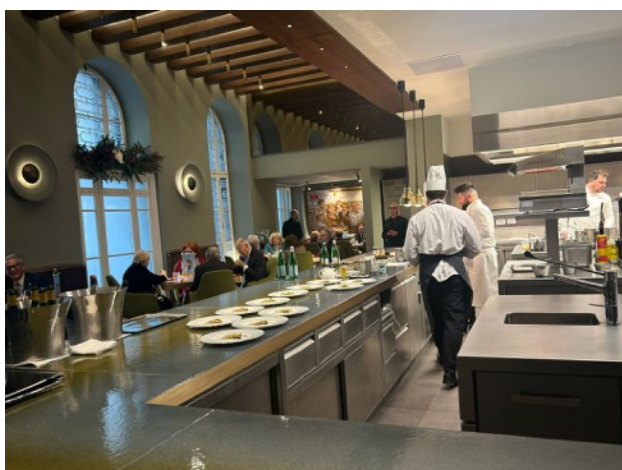
### *Natale. Chef's Table all'Harry's Piccolo*

*I Commandeurs si sono incontrati sabato 6 dicembre, giorno di San Nicolò, alle ore 12.15 per celebrare con un pranzo d'eccellenza le prossime festività natalizie e di fine anno e per scambiarsi gli auguri.*

*La scelta è stata il ristorante Harry's Piccolo guidato dai due Chef Matteo Metullio e Davide Da Pra che da quest'anno sono imprenditori di se stessi ed hanno riconfermato la 2° stella Michelin dopo il trasloco in un luogo ripensato e riorganizzato per valorizzare le loro offerte culinarie.*



*Rendere partecipi gli ospiti grazie all'ampia sala con cucina a vista che permette di seguire tutte le complesse fasi di preparazione dei vari piatti e il lavoro dell'intera squadra è stata una loro precisa scelta e quest'allestimento è stato particolarmente apprezzato dai Commandeurs.*





## Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

*Li ha fatti sentire piacevolmente coinvolti e a proprio agio in un ambiente raffinato ed elegante dove si sono sentiti , come qualcuno ha detto, “coccolati” mentre assaporavano le varie proposte.*



*Il benvenuto dello chef consisteva in una tartella a base di robiola di capra, rapa rossa e caviale disidratato che in bocca sprigionava tutti i gusti in un armonia sorprendente, peccato averne solo una,*

*mentre l'antipasto elaborato e composto dalla lattuga cotta “alla brace” che era croccante e profumata ricoperta di una dadolata di ricciola delicatissima e caviale accompagnati dall'erba cipollina , da una maionese alla menta montata con midollo di ricciola e spirulina e da una chips di riso soffiato era di un'eleganza e freschezza notevole.*



*Entrambi sono stati accompagnati da un Henri Maire Cremant du Jura Brut che ben si sposava con entrambi.*



## Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

*Il risotto cotto in brodo di laguna con aglio olio e peperoncino con aggiunta di pomodorini confit e bottarga si palesava con una varietà di sapori sorprendente,*



*anche grazie alle spezie sapientemente dosate e combinate, che persisteva e si sposava benissimo con il Friulano 2023 Terre Lazzaroni Barabba che lo accompagnava e che si evolveva proprio con l'abbinamento.*



*E' impossibile definire un piatto come il migliore ma si può sicuramente dire che questo è stato il preferito dalla maggioranza dei Commandeurs.*



*Lo stesso vino accompagnava anche le seppie al nero con fagioli cannellini, radicchio, basilico e lime candito. Questo piatto era perfettamente amalgamato pur mantenendo distinte le varie peculiarità dei singoli gusti che ben si palesavano all'assaggio.*





## Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

*Infine il dessert, gelato alla mandorla condito con capperi, origano e limone accompagnato dal Piccolit 2020 Tenuta Valdomini è stato un degno fresco e particolare finale di questo percorso fra i sapori.*



*Prima del brindisi finale che ha riproposto lo scambio degli auguri la*

*Presidente Nazionale Marina Bartolucci Sedmak ha raccontato l'evoluzione di questa nuova delegazione Italia della Commanderie rifondata nel 2023 che è molto apprezzata sia dalla casa madre a Digione che da altre Commanderie i cui dettagli abbiamo poi trovato nella sua lettera d'auguri giuntaci la sera stessa.*



*Al termine abbiamo ringraziato gli Chef e tutta la squadra che ci hanno viziato facendo loro i complimenti per le scelte fatte e augurando loro ancor maggior successo nell'impresa che stanno gestendo e che è sicuramente la realtà d'eccellenza nel panorama cittadino.*



## Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

*Vorrei riportare alcune osservazioni che ho raccolto durante il convivio :*

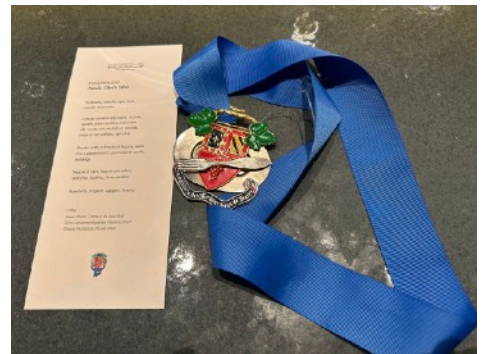
*l'unica critica è stata alla particolare forma del piatto ove è stata servita la seppia che ad alcuni non è sembrata adatta*

*mentre l'apprezzamento alle porzioni giudicate equilibrate ed adeguate al contesto è stato unanime.*

*Debbo ringraziare lo Chef Matteo Metullio che assieme al sommelier ha veramente compreso e soddisfatto il desiderio che avevo espresso di fare del cibo il protagonista della tavola e del vino un suo degno accompagnamento.*



*In conclusione ho recepito fra i Commandeurs il desiderio di essere nuovamente qui, in quest'ambiente confortevole, il prossimo anno per degustare ulteriori preparazioni*



**Grazie** a tutti i Commandeur e ai cari amici che hanno condiviso questa bella esperienza



# Commanderie des Cordons Bleus de France

## Delegazione Friuli Venezia Giulia

