



Autorità di Sistema Portuale  
del Mare Adriatico Orientale  
Porti di Trieste e Monfalcone

## COMUNICATO STAMPA

### **PORTO DI TRIESTE: LO CHEF STELLATO MATTEO METULLIO DEDICA UNA TORTA AI PORTUALI CHE LAVORANO IN OCCASIONE DELLA PASQUA**

#### **NASCE LA TORTA PORTUALINA, GOLOSITÀ AL CAFFÈ SIMBOLO STORICO DEL PORTO**

*Metullio: tante realtà in prima linea per l'emergenza Coronavirus. Mi sento legato ai portuali per motivi familiari, ho voluto creare un piccolo pensiero per loro.*

*D'Agostino: il dono di Metullio è un abbraccio simbolico per il porto che non si ferma grazie al lavoro di tante persone.*

Trieste, 11 aprile 2020 – Se a Pasqua si festeggia con la torta Pasqualina, i portuali di turno festeggeranno con la torta Portualina. È l'omaggio che il giovane chef stellato, Matteo Metullio dedica ai lavoratori del porto di Trieste il giorno di Pasqua. Con la differenza sostanziale che la creazione di Metullio avrà base dolce e non salata, come avviene invece per la tipica torta pasquale. L'omaggio dello chef triestino al porto, nasce in un momento di emergenza sanitaria come spiega lui stesso: “Tante sono le persone in prima linea in questo periodo, negli ospedali e in altri settori. Per motivi familiari, il mio pensiero va ai portuali impegnati in banchina. E' un mondo a cui sono molto vicino. Mio bisnonno, mio nonno e mio padre lavoravano per la Compagnia Portuale di Trieste. Mi sembra giusto offrire un segno di affetto nei confronti dei lavoratori del porto, pronti a lavorare in una situazione così difficile. La Pasqua è un momento di rinascita, quindi cerchiamo tutti con dei piccoli gesti, di dare il nostro contributo”.

Passando agli ingredienti, protagonista indiscusso della Portualina, non poteva che essere un componente legato allo scalo giuliano.

“La torta che abbiamo pensato - spiega Metullio - è a base di caffè, uno dei simboli della città di Trieste, oltre che del porto”.

Il porto e il caffè a Trieste sono un binomio indissolubile. Storicamente è stato il Porto Franco ad assicurare impulso al commercio del caffè. Generazioni di facchini hanno movimentato con fatica sacchi con chicchi pregiati, ma soprattutto è nata un'intera filiera di eccellenza per questo settore che ha reso famosa Trieste a livello mondiale.

Ma c'è anche la parte dolce, tra gli ingredienti. “Sarà una torta golosa – continua lo chef – per corroborare il lavoro di chi sta in banchina”. Largo dunque a crema al mascarpone, soffice pan di Spagna e una pasta frolla croccante. Il risultato: un bilanciamento tra delicatezza ed energia, pensato per soddisfare proprio il palato dei lavoratori portuali che, si sa, fanno molta fatica manuale e hanno bisogno di rinforzarsi dopo il turno di lavoro.

Per Zeno D'Agostino: “Attraverso la sua creazione, Metullio manda un abbraccio simbolico al porto ed esprime un pensiero importante. Guardare alla Pasqua con positività, avendo rispetto e consapevolezza del lavoro di chi ci sta vicino e del lavoro di chi ci ha preceduto e tramandato un percorso di conoscenze. Tutti saperi da non disperdere e da valorizzare all'interno della nostra comunità. Questi saperi contraddistinguono il porto di Trieste che oggi più che mai lavora e non si ferma”.