

L'asta del tartufo tra Grinzane e Hong Kong – Ristorante 8 ½ Otto e Mezzo – Hong Kong – Chef Umberto Bombana

By Maria Pranzo | novembre 20, 2010



Arrivata già alla sua dodicesima edizione L'asta del tartufo è un momento importante per celebrare la passione dei tanti gourmet per il fungo più pregiato del Mondo. Giallino, tendente al grigio, profumato tanto da riempire piatti e bicchieri vuoti prima della cena, incostante come la superficie lunare... il **tartufo** ispira menu a lui dedicati per tutto il mese di Novembre. Molto più di un ingrediente, lontano da essere solo un tocco finale; il tartufo pretende un piatto costruito per accoglierlo, senza compromessi. È lui che arriva prima di tutti gli altri profumi, dritto al naso, velluto sulla lingua; seppur tagliato leggero leggero mantiene la sua forza in ogni piccolo centimetro.



Ecco il tartufo... e chi se non **Umberto Bombana**, chef eletto nel 2006 “Ambasciatore nel Mondo del Tartufo bianco” dall’Enoteca Regionale Piemontese, poteva accoglierlo a Hong Kong nel suo **Ristorante 8 e ½** con più rispetto e amore?



In Italia l'**Asta del tartufo** si è svolta a Grinzane (quest'anno, purtroppo, non nel castello), a condurla il giornalista **Davide Paolini** con la collaborazione di **Mara Venier, Enzo Iacchetti, Massimo Giletti e Lamberto Sposini**, in sala anche [Gianfranco Vissani](#). Importante ospite d'onore il Presidente del Senato, **Renato Schifani**.



Il collegamento satellitare con il [Ristorante 8 e 1/2](#) ha permesso ai 120 ospiti presenti di partecipare all'asta in diretta. Nel 2009 un tartufo di 750 grammi è stato battuto per 100 mila euro proprio a Hong Kong. Quest'anno a Grinzane si comincia con un primo lotto da 255 grammi con una base d'asta di 1.300 euro è stato battuto per 4 mila euro. Il secondo di 270 grammi con base 1.500 euro è stato venduto per 4.700. Il terzo di 285 grammi con base di 1.700 euro è stato battuto per 6 mila euro. Il quarto di 450 grammi, base d'asta 2.300 euro, è stato venduto per 8 mila euro. Il quinto da 502 grammi con base di 3 mila euro ha raggiunto i 10 mila. I 936 grammi del tartufo più grande dell'asta sono andati alla giornalista, ideatrice del sito www.asianpalate.com, **Jeannie Cho Lee** che se l'è aggiudicati per 105.000 euro. Gli altri di dimensioni appena inferiori sono stati consegnati all'imprenditore italiano **Antonio Bertolotto** per 100 mila euro.



Jeannie Cho Lee e il Dott. Romano Baruzzi, presidente dell'ICE di Hong Kong.

Il ricavato totale dell'asta è di **307,200 euro** per un totale di 13 tartufi battuti: una parte andrà all'**Istituto Mother's Choise** di Hong Kong, che assiste bimbi orfani e mamme in difficoltà, un'altra parte alla **Fondazione Nuovo Ospedale Alba-Bra** e all'**Avis** di Alba.



Jeannie Cho Lee e il Dott. Fraticelli, vice console di Hong Kong.

Mario Carbone, direttore Nazionale del Centro Studi per il Tartufo bianco, che ha definito "eccezionale" questa stagione dei tartufi, ha seguito l'asta da Hong Kong affiancando l'esperto battitore di **Sotheby's**. Forse grazie a quest'ultimo, a Hong Kong si respirava la voglia di andare oltre; si percepiva fin dall'inizio che il tartufo più grande sarebbe stato aggiudicato nel ristorante

di **Bombana**, anche perché i palati dei presenti sono stati stuzzicati e incoraggiati dal desiderio, tra l'altro soddisfatto, di tartufo durante tutta la cena.

La sala e la mise en place



La serata è stata organizzata alla perfezione dallo chef che ha proposto piatti che hanno valorizzato degnamente il tartufo e da Danilo Nicoletti, il manager del ristorante di Bombana sempre attento ad ogni dettaglio, che ha anche pensato a tutti gli abbinamenti con i vini provenienti dall'Italia come il fantastico “Gaja & Rey”, uno chardonnay del 2004 di [Gaja](#) che ha accompagnato il primo piatto “marinated blue lobster and autumn salad with white truffle” (astice marinato con insalata d'autunno di funghi, verdure e tartufo). Un vino sorprendente, complesso ed estremamente equilibrato, tondo ed elegante come pochi chardonnay sanno essere. Assolutamente consigliato.

Piattooo!

Astice marinato con insalata d'autunno di funghi, verdure e tartufo



Uova organiche con Tartufo bianco d'Alba in emulsione di broccoli con crostini di pane di altamura e maialino croccante



In abbinamento: Barbaresco Bricco Asili 2003 – [Ceretto](#)

Pollo di Bresse con Tartufo Bianco d'Alba, foie gras d'anatra, brasato di scorzonera con prosciutto di cinta senese e funghi porcini



Altro vino interessante l'importante Barolo "Rocche" del 2005 del produttore [Renato Ratti](#) presente alla cena come rappresentante di tutti i vini italiani in selezione. Bravo Danilo, abbinamenti ineccepibili.



Filetto di vitello Fassone con Tartufo Bianco d'Alba cotto lentamente con aglio dolce e crema di fagioli bianchi, olio, prezzemolo



Rocche di Castiglione Barolo 2006 – [Oddero](#)



La cena si è conclusa con “Verzin cheese ice cream”: un dolce semplice, ma che ci ha permesso di vedere come Bombana riesce a trovare l’equilibrio dei sapori anche quando il tartufo si va a posare su un dessert, accompagnato da un “Moscato D’Asti” [Saracco](#) del 2010.

Un brindisi al termine della cena con lo chef



Domani sera, **domenica 21 Novembre**, il tartufo più grande sarà il punto di partenza per una cena pensata da **Bombana** per Jeannie Cho Lee e per i suoi 20 – 24 fortunati invitati. Il tartufo è arrivato in tempo per la conferenza stampa di martedì 14 Novembre tra le affettuose braccia di uno dei più grandi esperti al Mondo di tartufi, **Giovanna Cullino Ferracin**, per essere consegnato a Jeannie Cho Lee. La bella Jennie è uno dei più popolari esperti di vino a Hong Kong e per domani sceglierà personalmente i vini da abbinare ai piatti pensati dallo chef. Al momento, ci confida, è indecisa tra un Barolo e un Pinot noir della Borgogna. Potete immaginare il mio suggerimento...

Viaggiatore Gourmet Media Partner

