

# Luciano Pignataro WineBlog

Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare



www.ecostampa.it



**pubblicità, facile, adesso**  
promuovere eventi e marchi  
sui più influenti siti del vino e del cibo

Cerca 

Vai

[L'Autore](#) | [I Libri](#) | [PignaTV](#) | [Links](#) | [Contatti](#) | [Feed RSS](#)

Ricerca articoli recenti

[Eventi da raccontare](#)

0

Scegli un mese

## Hong Kong, asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba: battuti 98 mila euro per 1.253 grammi!

14 novembre 2011

Luciano Pignataro Wine Blog su Facebook

MI piace

Luciano Pignataro Wine Blog piace a 9,048 persone.

 Daniele

 Davide

 Francesco

Plug-in sociale di Facebook



Da sinistra: Horoyuki Saotome, Umberto Bombana e Albert Au

### Articoli correlati

[Hong Kong, 2-7 novembre. Primo vertice mondiale della cucina italiana nel mondo](#)

[Pigna TV. Il matrimonio tra il tartufo d'Alba e la mozzarella di Bufala con Paolo Massobrio e Raffaele Vitale](#)

[Nobile di nascita, console di professione. E appassionato ladro di costosi vini di Borgogna al Country Club di Hong Kong](#)

[La bottiglia più cara del mondo: Cheval blanc 1947 comprato all'asta per 223.610 euro](#)

[Benevento, 11 novembre. Convegno sul tartufo bianco sannita](#)

**garantito**  
il giovane promettente **lgp**

### Ultimi commenti

**vincenzo:** Porca miseria in bici ci sarò passatp centinaia di volte facendp il giro di riardo partendo da santa maria capua vetere per il corso di Alvignan...

**andrea petrini:** Bella segnalazione Paolo e poi Luigi Serpe è sempre una garanzia!

da Hong Kong  
Maria Pranzo

A Hong Kong, anche quest'anno l'asta del tartufo bianco d'Alba è stata ospitata dal re del tartufo Umberto Bombana.

I tanti ospiti hanno partecipato all'asta durante una cena organizzata dal team di Otto e Mezzo BOMBANA nel "fratello" ristorante cinese Island Tang grazie ad un collegamento satellitare con Grinzane. La scelta della location è stata motivata da questioni logistiche, ma anche da una scelta gastronomica. Novità di quest'anno, infatti, è l'orchestra di sapori ideata da Bombana e dai colleghi Albert Au del ristorante Island Tang e Horoyuki Saotome del ristorante giapponese Wagyu Kaiseki Den. Un menu a sei mani quindi che vi riportiamo per intero perché rappresenta quello che ci auspichiamo per i prodotti eccellenti della cucina italiana: l'integrazione intelligente e creativa nelle altre cucine.

Il risultato della XIII edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba è un totale di dodici tartufi battuti per 227.200 euro complessivi.

No.1	205g	HK\$150,000	Mr. John Lee "B&J Capital"
No.2	290g	HK\$210,000	Mr. Loewee Lee "National"
No.3	298g	HK\$200,000	Ms. Jeannie Cho Lee
No.4	310g	HK\$200,000	Mr. John Lee
No.5	312g	HK\$220,000	Mr. Jerry Tam
No.6	503g (from HK) AND 750g (from Alba)	€88,000	Mr. Jim Thompson

Sintesi lotti assegnati

Il lotto finale, quello conteso tra Grinzane e Hong Kong è composto da due tartufi "fratelli", scovati nella stessa buca da un fortunatissimo trifolao: il primo ad essere trovato, del peso di 503 grammi, nascondeva il secondo da 750 grammi a pochi centimetri.

**Luca:** mi associo alla domanda sull'uscita, non si sa ancora nulla sulla data di uscita della michelin 2012?

**Vittorio Figurehead:**

Aggiungerei un altro paio di elementi di valutazione: lo strumento Groupon rappresenta una efficace sintesi di 2 elementi tradizionali; lo "scont...

**leo:** ops, hai ragione Teresa. E' fra i papabili monostella :-)

**Mario Stingone:** La buona pizza napoletana come afferma Antonio Pace si può fare in tutto il mondo anche lontano da Napoli basta rispettare tempi e modi. Comp...

## I vini da non perdere

### Assaggi

[Anche i produttori bevono](#)

[I vini francesi del Guardiano del Faro](#)

[Il Villaggio delle Piccole Vigne](#)

### Bollicine

[I vini del Mattino](#)

[in Abruzzo](#)

[in Basilicata](#)

[in Calabria](#)

[in Campania](#)

[Avellino](#)

[Benevento](#)

[Caserta](#)

[Napoli](#)

[Salerno](#)

[in Molise](#)

[in Puglia](#)

[in Sardegna](#)

[in Sicilia](#)

[nel Lazio](#)

## Appuntamenti, persone

## Appuntamenti Slow Food

### Polemiche e punti di vista

[Album](#)

[Città e paesi da mangiare e bere](#)

[Cocktail](#)

[Curiosità](#)

[Diario di Capri](#)

[Documento](#)

[Eventi da raccontare](#)

[Frase sotto spirito](#)

[GARANTITO IGP](#)

[Giro di vite](#)

[Gli agriturismi più belli](#)

[Guida ai ristoranti e alle trattorie del Centro-Nord](#)



Umberto Bombana e Danilo Nicoletti

Jim Thompson, filantropo di origini americane residente a Hong Kong e patron della Fondazione "Changing Young Lives" a cui andranno parte dei proventi dell'asta, si è aggiudicato l'eccezionale coppia da 1.253 grammi per 98.000 euro. Cifra importante, ma inferiore a quella dell'anno scorso; nel 2010 la giornalista **Jeannie Cho Lee è stata disposta a pagare 105.000 euro** per 936 grammi del prezioso fungo.



L'ingresso

Tra i vincitori italiani famosi, a Grinzane il primo lotto di 210 grammi se lo è aggiudicato il re dei tortellini Giovanni Rana per 5.200 euro.

Il quinto lotto di Grinzane di 510 grammi trovato nelle rocche vicino a Montà se lo è aggiudicato per 10 mila euro Fulvio Pierangeli vincitore dell'Alba White Truffle Award nell'edizione 2010.

[Guida ai ristoranti e le trattorie del Sud e del Lazio](#)  
[I miei prodotti preferiti](#)  
[I Presidi Slow Food a cura di Monica Piscitelli](#)  
[I Vini di Radici del Sud raccontati da Franco Ziliani](#)  
[Il Piemonte di Cosimo Torlo](#)  
[L'olio d'oliva](#)  
[La cazzata del giorno](#)  
[Le Galline di Maffi](#)  
[Le pizzerie](#)  
[Le ricette](#)  
[Le ricette degli agriturismo a cura di Marina Alaimo](#)  
[Le stanze del gusto](#)  
[Le torte e i dolci di Claudia Deb](#)  
[Low Cost. mangiare a meno di 20 euro. A cura di Giulia Cannada](#)  
[Bartoli](#)  
[Minima gastronomica](#)  
[News dalle aziende e dagli enti](#)  
[PignaTV](#)  
[TERZA PAGINA di Fabrizio Scarpato](#)  
[Verticali e orizzontali](#)  
[Visti In Tv](#)  
[Voglia di Birra](#)



Umberto Bombana

Durante l'Asta gli chef Jonathan Benno, Giorgio Travaini e Antonello Colonna, hanno ricevuto il riconoscimento "Ambasciatore del Tartufo Bianco d'Alba nel mondo" rispettivamente dal senatore Tomaso Zanoletti, dal sindaco di Alba Maurizio Marellò e dal sindaco di Grinzane Enzo Sampò.



## Visite 2011

Visite 2010: 9.064.061  
 Visite 2009: 1.113.000  
 Visite 2008: 1.097.287  
 Visite 2007: 966.820  
 Visite 2006: 825.510  
 Visite 2005: 286.464  
 Visite 2004: 93.717



L'interno



Bombana ci stipisce ancora una volta grazie all'aiuto del suo Manager Danilo Nicoletti (che da pochi giorni ha ricevuto il premio Italian Wine in Asia's Restaurant Awards dall'organizzazione GIVC) e dal suo assistente Antonio Bombini. Importante il contributo della giovane event manager Veronica Zoccheddu, sempre attenta e versatile.



Danilo Nicoletti e Jim Thompson

A conclusione dell'asta, il senatore Tomaso Zanoletti, presidente dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour ha dichiarato:

*"E' stata una buona edizione; nonostante un'annata difficile per il tartufo siamo riusciti a portare all'incanto pezzi grandi e pregiati".*

Maria@mariapranzo.com

Umberto Bomabana, Albert Au and Horoyuki Saotome

welcome drink

*Alta Langa "Contessa rosa" 2007, Fontanafredda*

m iyazaki beef

tenderloin tataki and sirloin sushi, japanese autumn vegetables,

white truffle from Alba

*Roero Arneis "Perdaudin" 2010, Giovanni Negro*

wok-fried hairy crab coral

steamed egg white and white truffle from Alba

*Barbaresco "Gaiun martinenga" 2004, Marchesi di Grésy*

*Barbaresco "Gaiun martinenga" 2001, Marchesi di Grésy*

braised lobster in truffled kyoto white miso paste

tonburi vegetables seeds, sando green bean and

white truffle from Alba

*Barbaresco "Rabajà" 2006, Bruno Tocca*

*Barbaresco "Bricco asili" 2005, Bruno Giacosa*

clay pot chicken rice

island tang style, white truffle from Alba

*Barolo 2007, Pio Cesare*

*Barolo "Bricco boschis" 2007, Cavallotto*

fassone veal  
truffle castelmagno cheese fondue, chestnut gnocchi in  
chanterelle mushroom ragout, white truffle from Alba

*Barolo "Margheria" 2007, Massolino*

tartufo  
piedmont hazelnut parfait, nougat, caramelized fruits

and chocolate crumble

*Moscato passito 2006, Forteto della Luja*

**Lascia un Commento**

Nome (obbligatorio)

Mail (che non verrà pubblicata) (obbligatorio)

Sito web

Invia commento

**pubblicità su questo sito!** [lucianopignataro.com](http://lucianopignataro.com) 