

G

Euroopa toit *à la* Hiina

Kolme Michelin'i tähega Umberto Bombana on ehk kuulsaim Euroopa kokk Aasias. Kvaliteetsed toorained ja silmapaistev disain on ühed tema saladustest, miks tema restoranid Pekingis, Shanghais ja Hongkongis on nii populaarsed.

TEKST MARIA PRANZO

TRÜHVLIID LENDAVAD AASIASSE

Trühvliid on hea vahend heategevuse praktiseerimiseks: kõigest kolme heategevusliku oksjoniga (kaks Piemontes ja kolmas Hongkongis) koguti kokku 274 200 eurot. Novembris Hongkongis restoraniga 8½ Otto e Mezzo Bombana koostöös toimunud maitstva oksjoni raames müüdi maha kõige kallim trühvlikogum – 950grammise trühvlipaari eest käis üks Hiina kirjanik välja lausa 90 000 eurot.



Hiinas saadud tulu annetatatakse Hongkongis pesitsevale Mother's Choice'i instituudile, Itaalias aga Candiolo fondile ja Alba San Lazzaro haiglale.

On kõigest üks auhindadega pärjatud Itaalia kokk, kes töötab ja tegutseb väljamaal – Bergamost pärit **Umberto Bombana**, kes saabus Hongkongi juba 1993. aastal. Esimesena avas Bombana käe all ukseid **Il Ristorante Toscano** Ritz Carltoni valdustel. 15 edukat aastat hiljem asutasid nad koos sõbra Roland Schulleriga restorani **The Drawing Room** ning vähem kui aasta pärast sai Bombana oma esimese Michelin'i tähe. 2010. aastal oli kokk valmis alustama oma projektiga, mille nimeks sai



8½ Otto e Mezzo Bombana. See annab edasi koka armastust tema kodumaa vastu ning üle maa kogutud toorained. Lokaali edu taga arvatakse suuresti olevat ka restorani tegevjuhti **Danilo Nicoletti**, kes on ka restorani investeerinud firma Lai Suni direktor. "Aasias asuvad Itaalia restoranid on tihti sama vitsaga löödud, nostalgilised ja rahulikud," sõnab Nicoletti. "Me tahtsime luua kohta, mis oleks elav, dünaamiline ja soe." Ideest kasvas välja Jaapani sisekujundusfirma Design Postiga koostöös hubane paik, mida kaunistavad originaaldisainiga tugitoolid ja toolid, veinikelder, kus asuvad paljude sõnutsi parimad Aasias saadaval oleval Itaalia veinid, ning panipaik singi-juustu ja Itaalia trühvli tarbeks.

Hongkongis asuva restorani edust ajendatuna pakkusid mitmed investorid üle terve Hiina Lai Sunile võimalust ka nende linnadesse laieneda, ent Nicoletti ja Bombana valisid välja vaid need projektid, millesse nad sada protsenti uskusid. "Teise 8½ Otto e Mezzo Bombana avamine Shanghais oli küll suur väljakutse, kuid me oleme lõpptulemusega väga rahul. Õige otsus sai langetatud kindlasti ka asukohavalikus – restoran

SHANGHAI

Paremal vaade 2012. aastal avatud 8½ Otto e Mezzo Bombana terrassil.

HONGKONG

Paremal all üks Hongkongi lokaali söögisaalidest, mis justkui esindab Umberto Bombana restoraniketi algpunkti. Vasakul Bombana (pildi keskel) oma meeskonnaga, tema vasakul käel restoranide sponsori Lai Suni direktor Danilo Nicoletti.

PEKING

Kõige all Opera Bombana, mis avati 2013. aastal. Sel aastal avatakse Macaus järjekordne 8½ Otto e Mezzo Bombana restoran.



ITAALIA
KVALITEET
VÕRGUTAB
AASIA
TURGE



asub ajaloolises hoones, millest on suurepärane vaade HuangPu jõe ja Oriental Pearl Towerile," lisab Nicoletti. Eelmise aasta märtsist on restorani järjekordne filiaal avatud ka Pekingis ning sel aastal pühitsetakse see sisse ka Macaus.

Lisaks sellele restoranide kogumile on Nicoletti ja Bombana välja mõelnud ka uut moodi söögikoha kontseptsiooni, millest kasvas lõ-

puks välja kiirtoidurestoran **Ciak**, mis asub Hongkongi keskuses Landmarkis. Erinevalt teistest kiirtoidukohtadest saab valmistamiseks kasutatud kvaliteetseid toiduaineid ka koju kaasa osta. "Me proovime siiski näidata Itaalia parimat külge – toidukultuuri," muheleb Nicoletti kokkuvõtvalt.

www.ottoeamezzobombana.com