



## FRANCO GIACOMINO

### *Profilo*

*Sì, c'è un fondo di agnolotti, di vitello tonnato e tomini. Ma, sopra e oltre la tradizione, ci sono piatti più moderni ed estrosi, che legano ad esempio la battuta al coltello con le ostriche fines de claire e la spuma al rafano o gli gnocchi di patate a un ripieno di carciofi e mazzancolle. Insomma, il gioco è chiaro: c'è un pezzo di Piemonte e uno scodinzolìo di ricercatezza stuzzicante.*

La tradizione che si rinnova per la rinata Betulla di Trana, Cavallito e Lamacchia,  
Repubblica - Torino, 16 febbraio 2013

Dopo un lungo percorso formativo di ampio respiro europeo (ha anche frequentato dei corsi di pasticceria presso l'istituto "Lenôtre à Plaisir" di Parigi), lo chef Franco Giacomino ha collezionato esperienze lavorative in località, oltre che ristoranti prestigiosi ed anche stellati, sparse in tutta Italia. Torino, Milano, Firenze, Porto Cervo, Cervinia, Alassio. Dal 2000 è proprietario del ristorante "La Betulla", in provincia di Torino. Divenuto oramai un punto di riferimento per i veri amanti della cucina piemontese, non manca di innovarsi, anno dopo anno, nel costante tentativo di allietare con un'offerta originale e mai scontata, senza discostarsi troppo dalla cucina tipica della regione che rimane il suo punto fermo ed al tempo stesso adottando una visuale a trecentosessanta gradi, inserendo anche la cucina internazionale nel suo carnet di proposte.