

# [Tomaso Giachino al Santamonica, l'enfant prodige del fine dining genovese](#)

scritto da Selene Scinicariello | 24/06/2024



**Nel ristorante di Lungomare Lombardo 27, i piatti dello chef ventunenne esprimono talento, creatività e una tecnica acquisita in cucine prestigiose, da Valeria Piccini ad Antonino Cannavacciuolo, passando per Enrico Bartolini. Tra sperimentazioni e suggestioni dalla tradizione, Giachino sa bene come soddisfare il palato dei propri clienti**

Dopo circa quattro anni siamo tornati al [Santamonica di Genova](#) per assaggiare le proposte di **Tomaso Giachino**, il giovanissimo chef che da qualche tempo ha preso in mano le redini della cucina del noto locale **affacciato sul mare di Corso Italia**.

Ad attenderci il sorriso di **Andrea Giachino e Monica Capurro**, i proprietari del ristorante e **orgogliosi genitori di "Tomy"**. Nonostante, infatti, i due preferiscano riferirsi a lui solamente come allo **"chef del Santamonica"**, sottolineando con soddisfazione la professionalità e il talento che lo contraddistinguono, il cognome ci svela un legame speciale e racconta la storia di una

passione, quella per la ristorazione, che lega un'intera famiglia.



Andrea Giachino e Monica Capurro (Foto © Al Widow - Studio Creativo).

### **Ristorante Santamonica: l'alta cucina a Genova, vista mare**

In questi anni il nome del Santamonica si è affermato nella ristorazione genovese, diventando un **punto di riferimento del *fine dining* cittadino**. Un successo legato a un impegno costante e alla necessità di non distrarsi mai. È fondamentale, infatti, continuare a migliorarsi, mantenere elevata la qualità delle materie prime e dei piatti nonché dedicare un'**attenzione costante alla precisione del servizio** per garantire al cliente un'esperienza all'altezza delle aspettative.



Gli interni del Santamonica (Foto © Al Widow - Studio Creativo).

Se altrove tali sforzi possono, a volte, sfociare in un'atmosfera rigida e pretenziosa, al Santamonica tutto si svolge con una **naturalità** e una **piacevolezza** che rendono ogni visita rilassata e appagante. Andrea accoglie i clienti con il sorriso, Monica li coccola durante l'intera serata e lo staff di sala è sempre presente e premuroso, pur nella discrezione. Una genuinità che, tuttavia, non lascia nulla al caso: al Santamonica, **la professionalità**, elemento cruciale che fa la differenza nel campo della ristorazione, **è un punto di forza distintivo del locale** di Lungomare Lombardo 27.

La medesima qualità l'abbiamo ritrovata anche in cucina grazie ai piatti dello **chef Tomaso Giachino**, il cui talento merita una menzione a parte.





Alcuni tavoli affacciati sul mare (Foto © Al Widow - Studio Creativo).

## **Tomaso Giachino al Santamonica, l'enfant prodige del fine dining genovese**

Ventun'anni e già **tantissima esperienza alle spalle**. Nonostante Monica conosca sicuramente molto bene il percorso del figlio, desidera che sia lo stesso Tomaso a raccontarci le sue esperienze. Così, alla fine del servizio, lo chef ci raggiunge per fare quattro chiacchiere.

«Il mio rapporto con la ristorazione è cominciato a 16 anni quando, proprio nella cucina del Santamonica, sgusciavo scampi e gamberoni o pulivo i totani. - ci racconta lo chef - A 17 anni e mezzo, ho lasciato Genova per imbarcarmi in nuove avventure, non sempre facili, ma sempre altamente formative. Nei tre anni trascorsi fuori, ho avuto la fortuna di fare una serie di esperienze tra cui quella al [Ristorante Caino](#) di Valeria Piccini, alla Locanda Sant'Uffizio Enrico Bartolini, a Villa Naj e a [Villa Crespi](#)».



Lo chef Tomaso Giachino al Santamonica (Foto © Selene Scinicariello).

Insomma, un percorso, che lascia davvero a bocca aperta vista la sua giovane età. Così come **stupiscono la disciplina e la dedizione che mette in ogni aspetto del suo lavoro.** Tomaso, infatti, per la sua professione è pronto a sacrificare in gran parte la vita spensierata che appartiene ai coetanei. È sempre il primo ad entrare in cucina e l'ultimo a lasciarla e, spesso, anche nel (poco) tempo libero a disposizione raggiunge il ristorante quando tutto è silenzioso per sperimentare nuovi piatti, ricette e metodi di cottura. È evidente che a muovere ogni suo passo ci sia prima di tutto tanta, ma tanta **passione!**

Non è scontato, tuttavia, che il trasporto e l'interesse si traducano automaticamente in piatti eccellenti. Per questo, infatti, servono anche **studio, perseveranza ed esperienza,** così come **attitudini e doti naturali.** Tomaso, in questo, sembra avere davvero tutte le carte in regola. La cucina fa parte di lui e, mentre continua a mettersi alla prova, prosegue con lo studio e la formazione combinando la teoria con le preziose esperienze lavorative accumulate negli anni.

Non solo, il giovane chef è consapevole di non essere arrivato e **sa che il suo viaggio nel mondo della ristorazione è appena iniziato.** Prima di salutarci, ci accenna alle prossime avventure che sogna di vivere: Francia, Spagna e Giappone sono tra le mete che vorrebbe raggiungere per arricchire ulteriormente il suo bagaglio di conoscenze e competenze.

**Menù del Santamonica di Genova: pesce e non solo**





Le entrée dello chef (Foto © Selene Scinicariello).

Sulla base di tanta passione e dedizione, è naturale che il **menù di Tomaso Giachino al Santamonica** rispecchi la creatività e l'impegno di Tomaso Giachino. Sulla carta, allora, compaiono diverse proposte che vanno dai *crudi di pesce*, freschissimi e provenienti direttamente da Camogli, a primi e secondi (con una predominanza di piatti di mare) che mescolano influenze asiatiche e nipponiche con suggestioni della tradizione ligure.

Nelle **"Seppie, cavolfiori e salsa al nero"**, la seppia è preparata con una doppia cottura e si armonizza perfettamente con il sapore delicato e dolce del cavolfiore. Successivamente, ci siamo lasciati tentare dalle **"Linguine, ricci di mare, latte di cocco e burro alle alghe kombu"**, una creazione irresistibile e così apprezzata dai clienti da essere un elemento irrinunciabile del menù. Ottimo **"Non sono un'ombrina alla ligure!!!"**: l'ombrina in due cotture, con un fondo ligure a base di patate, pinoli e olive, è accompagnata da una patata scavata e farcita con gli stessi ingredienti. Questa rivisitazione moderna e intrigante della tradizione locale dimostra tutta l'inventiva e la maestria dello chef.



Seppie, cavolfiori e salsa al nero (Foto © Selene Scinicariello).





Linguine, ricci di mare, latte di cocco e burro alle alghe kombu (Foto © Selene Scinicariello).





Non sono un'ombrina alla ligure!!! (Foto © Selene Scinicariello).

### **I costi del menu degustazione**

Se davanti al menù si è troppo indecisi, consigliamo di lasciarsi guidare con **la proposta di degustazione "Noi"** (70 euro a persona + eventuali 45 euro per l'abbinamento delle bevande) attraverso il quale si ha la possibilità di godersi un vero e proprio viaggio nella giovane e ricercata cucina di chef Tomaso Giachino.

#### **Ristorante Santamonica**

Lungomare Lombardo, 27, 16145 Genova (GE)

Tel.: 010 553 3155 | [www.santamonicagenova.it](http://www.santamonicagenova.it)