

# ANTONIO CHIODI LATINI



# Chi siamo

Antonio Chiodi Latini è un ristorante di alta cucina “underground”.

Nasce a Torino nel 2017 mutuando il suo nome da quello del suo chef. Lui, il "cuoco delle terre" - come si è sempre fatto chiamare - sta da anni lavorando per costruire una proposta che rimetta al centro i frutti della terra, indagandoli e interpretandoli in maniera del tutto inedita.



## La nostra filosofia

Quello portato avanti da Antonio Chiodi Latini nel suo continuo processo di ricerca e sperimentazione è un movimento underground, un approccio filosofico-culturale differente dal passato, che lavora nel sottosuolo per tirare fuori una nuova idea e una nuova forma di gastronomia, di cucina, di alimentazione che faccia a meno di prodotti di derivazione animale.

Il nostro è un lavoro di cucina, ma ha anche e soprattutto la volontà di mettere in atto un processo di divulgazione, fonte di studio e ricerca sulla materia prima vegetale: una cucina bioispirata, che si ispira alla vita, analizzando la sua evoluzione nella maturazione e traendone nuova conoscenza.

Una filosofia di condivisione, che portiamo avanti con l'aiuto di quelli che consideriamo i discepoli della terra, i nostri fornitori: realtà che sono fonte di ispirazione e di crescita quotidiana.



### Underground

⟨a'ndëgraund⟩

agg. ingl. ( propr. «sotterraneo»).

Che si oppone intenzionalmente alla cultura tradizionale e ufficiale

## Corporate Social Responsibility

La nostra cucina è fatta totalmente di materie prime vegetali, perché crediamo fortemente che ciò che nasce dalla terra possa rappresentare la strada per un futuro alimentare migliore, oltre che più sostenibile. In parte produciamo autonomamente le nostre materie prime, e là dove non arriviamo selezioniamo attentamente i nostri fornitori, non solo in un'ottica di prossimità geografica, ma anche per la loro filosofia e il loro approccio.

Questa condivisione di idee ci porta ad avere un rapporto privilegiato con chi coltiva le nostre materie prime. Loro diventano spesso parte integrante del progetto, fornitori di nuovi spunti di riflessione e recettori di creatività, in un'economia circolare di idee che alimenta continuamente il lavoro fatto da Antonio Chiodi Latini per costruire la cucina del futuro.



La sostenibilità nel ristorante di Antonio Chiodi Latini, è un concetto che permea ogni cosa. Un approccio quasi naturale, oltre che necessario, per chi vuole immaginare la cucina del futuro.

## Corporate Social Responsibility

In questo approccio viene coinvolto anche tutto lo staff della grande famiglia di Antonio Chiodi Latini, grazie a una precisa volontà di formazione, divulgazione e crescita.

Il ristorante ha eliminato ogni plastica e si concentra sull'utilizzo, in ogni attività, di materie prime compostabili o di prodotti durevoli il meno possibile impattanti sull'ambiente. Anche la carta dei vini guarda al naturale, prediligendo i fornitori biologici che fanno un lavoro di salvaguardia del terreno e del territorio.

Lo studio fatto da Antonio Chiodi Latini sugli ortaggi, inoltre, permette di lavorarli in maniera inedita in ogni loro parte, riducendo gli sprechi alimentari - vera piaga rispetto alla sostenibilità contemporanea - a una cifra prossima allo zero.



La natura è al centro della nostra idea e la cucina è una forma d'arte ispirata alla vita.

# Le nostre esperienze

«Se la spiego, la dimentichi. Se la guardi, la ricordi. Se la gusti, la capisci»: la proposta esperienziale è costruita utilizzando i frutti della terra, che vengono studiati e lavorati al fine di trovare la loro massima espressione anche in combinazione ad altri piatti, abbinato ad un servizio curato nei minimi dettagli.



# Percorsi esperienziali



Al ristorante

Percorsi da 7 - 9 interpretazioni con  
o senza l'abbinamento di vini



**Scopri**



Formazione

Corso di cucina seguito dal pranzo

# Il nostro team

Antonio Chiodi Latini, poliedrico, innamorato della Terra, creativo. Antonio Chiodi Latini è anche un curioso. Dopo una vita trascorsa a perfezionarsi nella grande cucina italiana e internazionale ha cambiato rotta, abbracciando il movimento “underground”.

Giorgia Chiodi Latini, ex studentessa dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che ha deciso di mettere a frutto la sua formazione ed esperienza nel mondo del marketing e della comunicazione enogastronomica per dare una nuova visione alla filosofia di cucina di suo padre, Antonio Chiodi Latini.

Emanuele Cuccu, giovane e talentuoso. Si è avvicinato alla cucina e alla filosofia di Antonio Chiodi Latini sin da subito diventandone l'immane braccio destro.



# Cosa proponiamo per le aziende



Al ristorante

Pranzi o cene aziendali con menu fissi o scontistiche dedicate



Spazio eventi

Ristorante in esclusiva per meeting e incontri aziendali



Regalistica

Esperienze immersive come regali da proporre a clienti Vip o Top Management.

# Cosa proponiamo per le aziende



Formazione

Sessioni di formazione per scuole, università o hotel che vogliono ampliare e migliorare la propria offerta



Catering

Catering su misura in base alle esigenze e alla portata dell'evento



Speech

Speech e inspirational counselling

Fine

# Contatti

 +39 011 026 0053

 Via Antonio Bertola 20/B - Torino

 [info@antoniochiodilatini.com](mailto:info@antoniochiodilatini.com)

 [www.antoniochiodilatini.com](http://www.antoniochiodilatini.com)

Social

 [antoniochiodilatini](https://www.instagram.com/antoniochiodilatini)

