La cucina underground di Antonio Chiodi Latini compie dieci anni, a Torino

Il “Cuoco delle terre” proporrà nel mese di maggio i piatti iconici che hanno identificato la sua proposta gastronomica

A Torino, dieci anni fa, nel 2016, Antonio Chiodi Latini inaugurava una delle proposte gastronomiche più radicali e identitarie della scena torinese: una cucina vegetale “underground”, nata dal sottosuolo e dalle sue potenzialità inesplorate. Oggi quel percorso compie un decennio e lo chef – conosciuto come il “Cuoco delle terre” – festeggia il traguardo riportando in carta, per tutto il mese di maggio, i piatti iconici che hanno definito la sua filosofia.

La definizione di “Cuoco delle terre” non è un vezzo poetico, ma la sintesi di un approccio che parte dalla materia prima vegetale e la porta “all’ennesima potenza”. La cucina di Chiodi Latini non utilizza prodotti di origine animale, pur non definendosi vegana: si ispira alla filosofia vegetale-integrale teorizzata da Colin Campbell e Rudolf Steiner, che invita a impiegare alimenti nella forma più vicina possibile allo stato naturale, evitando raffinazioni e trasformazioni superflue.

Il risultato è una cucina che esplora ciò che è letteralmente underground: radici, tuberi, bulbi, ma anche l’idea stessa di un gusto che matura nel tempo e nel silenzio, come accade nel sottosuolo.

Antonio Chiodi Latini e il suo pinzimonio (Foto di Marco Cenci).

“*Mi hanno definito Cuoco delle terre perché della terra e dei suoi frutti sono innamorato da sempre*”, racconta lo chef. “*Studio ogni elemento vegetale, ne cerco le peculiarità, lo lascio maturare per settimane per arricchirne il sapore e poi lo taglio seguendo la sua struttura, come fosse carne*”.

Alla base di ogni preparazione c’è un principio quasi animistico: frutti e ortaggi sono considerati “*esseri viventi*”, anche dopo la raccolta. Da qui nasce la pratica della maturazione, che permette di ottenere consistenze e sapori nuovi, e un’attenzione maniacale al taglio, che non è mai decorativo ma strutturale.

“*Perché tagliare una verdura contro la sua conformazione naturale?*”, osserva Chiodi Latini. “*Se cresce in un certo modo, va rispettata. Solo così non si altera il suo sapore*”.

Dopo la maturazione entrano in gioco tecniche come la crio-essiccazione, le cotture a bassa temperatura e la grande arrostitura, strumenti che consentono di valorizzare ogni parte del vegetale, eliminando di fatto il concetto di scarto.

Antonio Chiodi Latini col sous chef Emanuele Cucco – Un pinzimonio (Foto di Marco Cenci).

La cucina di Chiodi Latini – insieme al sous-chef Emanuele Cuccu – è anche un laboratorio narrativo. Molti piatti sono ispirati a canzoni, atmosfere, movimenti culturali. ***Ère Noir***, dedicato alla cipolla nera della Chevenne, porta l’eco di Fabrizio De André. Il menu ***Underground*** è un omaggio ai The Psychedelic Furs, simbolo della new wave britannica nata nei sotterranei londinesi.

Tra i *signature* più rappresentativi: **Rossa Francese** – sfoglie di rapa croccanti, crema di patata Vitellote,

caramello di bergamotto, tamari e terra di bucce. **Gusto del Mare** – kiwi macerato, foglie di ostrica, emulsione di mandorle, aloe candita e caviale di papaya: un mare completamente vegetale. **Pinzimonio** – zolle vegetali ottenute con evaporatore rotante, crio-essiccazione e liofilizzazione, da intingere in oli evo e spray di erbe spontanee.

Per festeggiare i dieci anni, a maggio il ristorante proporrà **tre percorsi** dedicati ai piatti che hanno segnato la storia della sua cucina: vere e proprie pietre miliari di un approccio che ha contribuito a ridefinire il concetto di gastronomia vegetale in Italia.

Il menu prevede da 5 a 9 interpretazioni (60–90 euro), mentre a pranzo – dal mercoledì al venerdì – resta l'"**Approdo Underground**" a 30 euro, con quattro piatti del giorno, oltre alla carta.

La cucina di Antonio Chiodi Latini non è mai stata una moda, né un esercizio di stile: è un manifesto. Un invito a guardare il vegetale come un universo complesso, stratificato, capace di raccontare storie, territori e persino suoni.

Dieci anni dopo, quel manifesto continua a evolversi, ma resta fedele alla sua radice più profonda: la terra, e tutto ciò che da essa emerge – o rimane nascosto, in attesa di essere scoperto.

Antonio Chiodi Latini e l'esterno del suo ristorante (Foto di Marco Cenci).

Antonio Chiodi Latini è uno chef di lunga esperienza, che ha partecipato all'apertura di alcuni dei più noti ristoranti torinesi (Ai Nove Merli nel Castello di Piossasco, Villa Somis e il Ristorante Della Rocca insieme a Moreno Grossi), ma, prima ancora, vanta un'esperienza internazionale nella catena Hyatt. Allievo di Gualtiero Marchesi, si forma attivamente nella Torino degli Anni '90, in un periodo di grande rivoluzione culturale che tocca anche le dinamiche gastronomiche.

"Cuoco delle terre" è alla guida, a Torino, dell'omonimo ristorante di cucina vegetale creativa dal 2017. Nel 2023 Chiodi Latini apre Emporio Vegetale, laboratorio di rosticceria green in cui le idee del fine dining diventano prodotti per tutti i giorni. Nel 2025 ha pubblicato per Topic Edizioni il volume *Cucina Sempreverde*, un libro per analizzare il concetto di cucina vegetale in modo inedito e olistico, da un punto di vista culturale, scientifico, filosofico e soprattutto gustativo.

Interno del ristorante – Rossa francese (Foto di Marco Cenci).

Il **Ristorante Antonio Chiodi Latini** si trova in via Bertola 20/B a Torino ed è aperto pranzo e cena dal mercoledì al sabato; domenica solo pranzo e martedì solo cena; lunedì chiuso. Per informazioni e prenotazioni: 011.026.00.53 – www.antoniochiodilatini.com

Data di pubblicazione: 26/04/2026

Salvato in PDF in data: 01/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/la-cucina-underground-di-antonio-chiodi-latini-compie-dieci-anni-a-torino/26/04/2026/