



Emporio Vegetale è un nuovo modo di intendere la cucina 100% vegetale, nato dall'esperienza dello chef **Antonio Chiodi Latini**, che nel 2016 ha dato una svolta alla sua lunga carriera e alla sua idea di ristorazione aprendo a Torino un ristorante di cucina totalmente vegetale e diventando un assoluto punto di riferimento in questo campo.

Alla base delle creazioni di Emporio Vegetale c'è una diversa filosofia di alimentazione, che vuole riportare al centro il vegetale attraverso preparazioni e ricette che siano prima di tutto buone, prima ancora che sane e leggere.

Attraverso le tecniche e le capacità di Antonio Chiodi Latini, la linea di Emporio Vegetale si è arricchita nel tempo di una proposta di **preparazioni gastronomiche e piatti pret à manger**, pensati sia per il cliente finale sia per il **canale Ho.Re.Ca.**

La proposta

L'offerta di Emporio Vegetale è una piccola rivoluzione, volta a riportare la verdura al centro, facendone la protagonista del piatto attraverso ricette e preparazioni che ne esaltino i sapori e le caratteristiche naturali.

Le tecniche culinarie e la creatività di Antonio Chiodi Latini sono alla base della proposta di Emporio Vegetale: è lui a ideare e selezionare le ricette e le preparazioni che vengono proposte al pubblico. L'obiettivo è quello di **fornire soluzioni veloci, buone e gustose**, che permettano di risparmiare tempo nella preparazione dei piatti e di avere a disposizione preparazioni di qualità, realizzate con tecnologie all'avanguardia che difficilmente saremmo in grado di riprodurre nelle nostre cucine domestiche.

Tra le innovazioni più grandi introdotte da Antonio Chiodi Latini ed Emporio Vegetale ci sono **le zolle, micro ricette pensate per catturare l'essenza del gusto**. Con l'aiuto dell'evaporatore rotante il vegetale viene privato dell'acqua in eccesso, per poi passare alla liofilizzazione: nasce così un boccone di puro sapore, una caramella che racconta il cuore e la ricchezza dell'esperienza vegetale.

Il packaging e l'attenzione all'ambiente

Attenzione particolare è riservata anche al **packaging** di Emporio Vegetale, perché non è possibile fare una scelta vegetale senza avere un **occhio di riguardo all'ambiente**. Una decisione in cui, ancora una volta, il gruppo di lavoro di Emporio Vegetale ha saputo precorrere i tempi, con prodotti confezionati da sempre in packaging biodegradabili e sostenibili.