# A Torino apre Terra Terra, il nuovo ristorante di Silvano Toscani e Gioele Vacchina

20251222174655toscanievacchina2

Viene presentato come il "nuovo hub della cucina pop contemporanea" il nuovo ristorante di Silvano Toscani e Gioele Vacchina, gli chef giovanissimi che nel 2021 hanno dato il via al progetto NØØNË con l'obiettivo, dichiarato, di rivoluzionare, passo dopo passo, l'alta gastronomia. Adesso, dopo un pop-up sul lago di Como e, successivamente, le esperienze presso l'House of Ronin di Milano e l'enoteca Ruvido a Roma, è la volta di inaugurare finalmente un casual dining che unisce tecnica da fine dining, memoria domestica e spirito conviviale.

Il locale si chiama Terra Terra, a Torino in Via Michele Buniva 13 nel quartiere Vanchiglia, aperto dall'aperitivo al dopo cena, tra risotti "contro le regole" e plin che diventano gyoza. Il target è un pubblico trasversale in un ambiente informale, con una formula che accoglie gli ospiti dall'ora dell'aperitivo fino al dopo cena. Il fulcro di Terra Terra è certamente la cucina, ma, allo stesso tempo, è uno spazio aperto a coloro che desiderano degustare un cocktail dopo cena o sfidarsi a scacchi sorseggiando un calice di vino. La proposta gastronomica è contraddistinta da un menu fluido, con portate da condividere e non, e fuori carta giornalieri in base alla disponibilità del mercato. Oltre a una selezione di vini, presente anche una drink list costruita su contaminazioni, tecniche e culture differenti che dialogano direttamente con la cucina. Ad accompagnare la permanenza da Terra Terra, le note di Battisti e Lucio Dalla, ma anche i grandi classici di Franco Califano o l'indie pop di Calcutta.

«*Dopo l'esperienza pop up sul Lago di Como nel 2022, finalmente NØØNË torna ad avere una casa in cui possa esprimersi. Apriamo a Torino in una veste casual e accogliente in cui vogliamo che gli ospiti si sentano a loro agio* - spiega lo chef Vacchina -. *La proposta gastronomica gioca sull'evocazione di memorie e ricordi, non disdegnando la creatività e la rielaborazione della tradizione, mantenendo sempre il gusto al centro. Ad esempio, il nostro risotto è servito freddo, ma con un ragù dal sapore di casa, e i plin, tradizionali piemontesi, ricordano dei gyoza giapponesi*»

«*Io e Gioele siamo inseparabili sin dal nostro primo incontro nel 2020 e da allora abbiamo progettato, sperimentato, sbagliato e riprovato. Sono molto emozionato di intraprendere questa nuova avventura insieme, più maturi e con la consapevolezza di raccontare concretamente lo spirito e la filosofia di NØØNË* - aggiunge lo chef Toscani -. *Da Terra Terra porteremo una cucina di immediata comprensione, alla portata di tutti*».