

Nuovo chef al Radici Ristorante in Vigna: Mykyta Bida prende il timone

Il ristorante di Costigliole d'Asti si prepara a una nuova era culinaria con l'arrivo di Mykyta Bida.

PUBBLICATO IL 01/03/2025 ALLE 16:04

ARGOMENTI TRATTATI

- Un cambio di guardia nel panorama gastronomico piemontese
 - La visione di Mykyta Bida
 - Un nuovo approccio alla ristorazione
 - Le sfide e le opportunità nel mondo della ristorazione
-

Un cambio di guardia nel panorama gastronomico piemontese

Il **Radici Ristorante in Vigna**, situato nel suggestivo contesto delle colline astigiane, ha recentemente annunciato un importante cambiamento nella sua brigata di cucina. Dopo l'uscita di **Marco Massaia**, che ha intrapreso un nuovo percorso professionale a Palermo, il ristorante accoglie **Mykyta Bida**, giovane chef ucraino con un bagaglio di esperienze significative nel settore. Questo avvicendamento segna un momento cruciale per il ristorante, che si è già fatto notare nella guida Michelin con la sua recente inclusione tra i dieci nuovi ingressi.

La visione di Mykyta Bida

Mykyta Bida, classe 1994, è in Italia dal 2018 e ha lavorato con alcuni dei nomi più illustri della ristorazione piemontese, come **Antonino Cannavacciuolo** ed **Enrico Crippa**. La sua filosofia culinaria si basa sull'idea che la cucina debba essere un'esperienza che celebra l'autenticità e la bellezza del territorio. "Ogni piatto sarà pensato per sorprendere e raccontare storie", ha dichiarato Bida, sottolineando l'importanza di un equilibrio tra cucina, vino e natura. La sua ambizione è quella di creare un'atmosfera in cui gli ospiti possano vivere un'esperienza gastronomica memorabile.

Un nuovo approccio alla ristorazione

Federico Grom e Guido Martinetti, proprietari del ristorante, hanno espresso grande fiducia nel nuovo chef, evidenziando come l'alta cucina debba essere espressione di eccellenza e valori umani. Martinetti ha affermato: "Il talento non si esprime solo nel piatto, ma anche nel modo in cui si lavora e si interpreta la cucina ogni giorno". Questa visione si traduce in un ambiente di lavoro in cui la crescita personale e professionale è al centro dell'attenzione, creando così un contesto ideale per l'espressione creativa di Bida.

Le sfide e le opportunità nel mondo della ristorazione

Il settore della ristorazione è in continua evoluzione e le sfide sono molteplici. La recente perdita della stella Michelin da parte del **Gagini** di Palermo, dove Massaia ha lavorato, ha portato a riflessioni importanti sul futuro della ristorazione fine dining. Franco Virga, patron del Gagini, ha commentato la situazione con serenità, sottolineando l'importanza di una comunicazione chiara e onesta con la guida Michelin. Questa situazione evidenzia come la qualità e l'innovazione siano fondamentali per mantenere un alto standard nel panorama gastronomico.

Con l'arrivo di Mykyta Bida, il Radici Ristorante in Vigna si prepara a intraprendere un nuovo capitolo, puntando su un'esperienza culinaria che unisce tradizione e innovazione, con un forte focus sulla qualità degli ingredienti e sull'ospitalità. Gli amanti della buona cucina possono aspettarsi un viaggio gastronomico che promette di deliziare i palati e raccontare storie attraverso ogni piatto.

