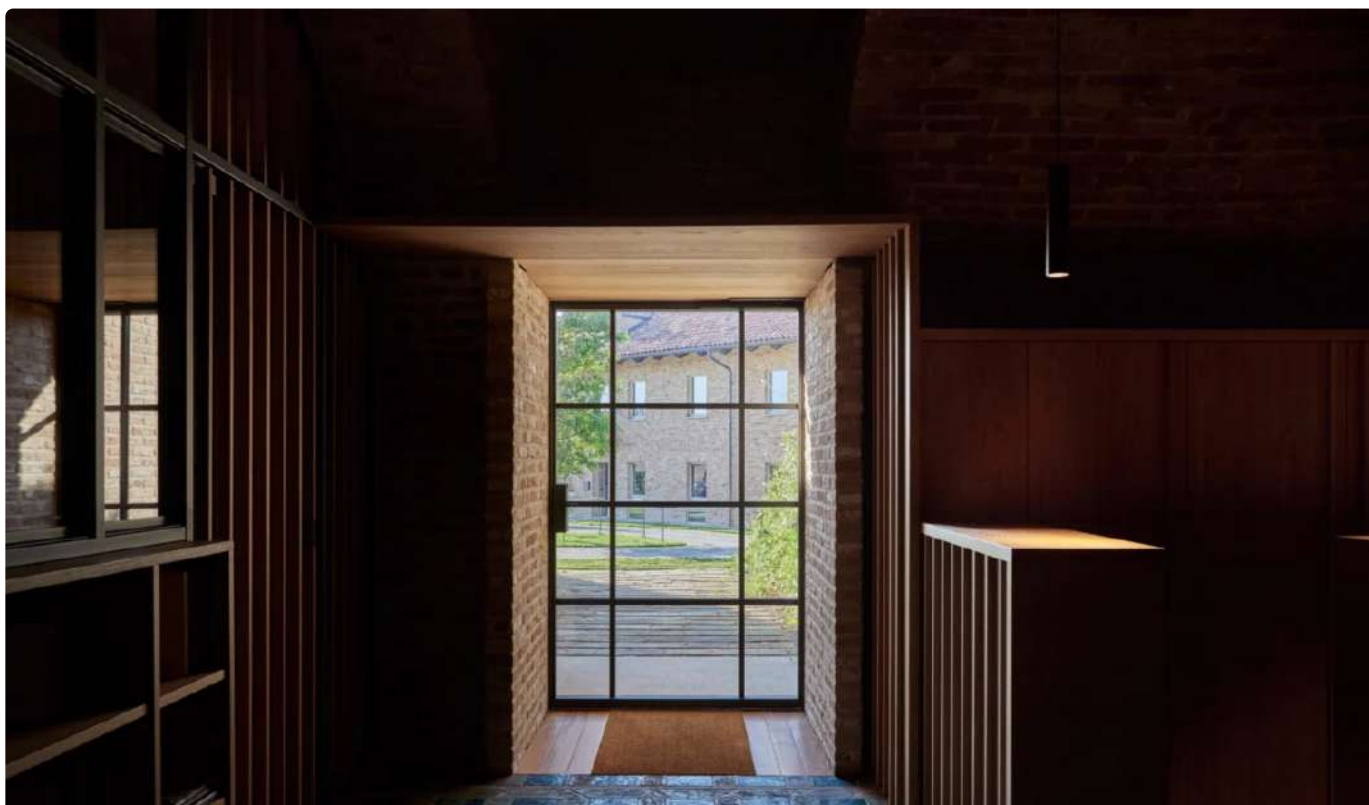


I LUOGHI DEL GUSTO NEWS

Radici Ristorante in Vigna: una nuova visione culinaria con Mykyta Bida

02/2025



Radici Ristorante in Vigna, parte del progetto Le Marne Relais di Guido Martinetti, dà il benvenuto a Mykyta Bida come nuovo Executive Chef. Con il suo arrivo, il ristorante che sorge tra i vigneti delle Langhe e del Monferrato abbraccia una nuova visione culinaria che coniuga alta cucina, sostenibilità e valori umani. In questa realtà immersa nella natura, lo chef ucraino porta con sé una filosofia che pone al centro il rispetto per la materia prima, il territorio e la crescita personale di ogni membro del team.

Radici Ristorante in Vigna: cucina piemontese con una visione contemporanea

Situato in un'area ricca di storia e bellezza, Radici Ristorante in Vigna si trova nel cuore dell'azienda agricola Mura Mura, a Costigliole d'Asti, in un contesto che riflette la tradizione

delle Langhe e del Monferrato. Qui, la cucina è il punto di incontro tra la cultura locale e una proposta gastronomica che non solo celebra i sapori autentici, ma rispetta anche l'ambiente e valorizza le materie prime stagionali e locali.

Con l'ingresso di Mykyta Bida, il ristorante compie un ulteriore passo verso una ristorazione fine dining che non si limita alla tecnica, ma guarda all'essenza della cucina: l'educazione, il sorriso e il rispetto reciproco. "L'alta cucina deve essere espressione di eccellenza, ma anche di umanità. Ogni piatto, ogni gesto in cucina deve trasmettere valori positivi, così come il rispetto per il prodotto e per chi lavora con noi," afferma Guido Martinetti, co-fondatore di Le Marne Relais.



Mykyta Bida: l'esperienza che incontra la filosofia del rispetto e della crescita

Nato in Ucraina nel 1994, Mykyta Bida si trasferisce in Italia nel 2018, dove inizia il suo percorso nelle cucine dei più grandi chef italiani, tra cui Antonino Cannavacciuolo e Enrico Crippa. Questa esperienza lo forma tecnicamente, ma anche come leader di un team. Per Mykyta, la cucina è un linguaggio che racconta rispetto: rispetto per gli ingredienti, per il territorio, per il team e per gli ospiti.

"Il mio obiettivo è creare una squadra in cui ognuno conosca il proprio ruolo e lo svolga con serenità. La cucina non deve essere sinonimo di tensione, ma di collaborazione e disciplina positiva. Ogni piatto deve raccontare una storia, esprimendo il massimo

rispetto per la materia prima e per chi lo assapora," spiega lo chef. Con la sua visione, Radici Ristorante in Vigna si arricchisce di un approccio che pone la cucina al servizio della persona e della comunità.

Una cucina che racconta il territorio: l'importanza degli ingredienti locali

L'alta cucina di Mykyta Bida non è solo una questione di tecnica, ma di passione per gli ingredienti. La selezione rigorosa di prodotti freschi, stagionali e locali è al centro di ogni piatto. Ogni ingrediente viene trattato con il massimo rispetto e valorizzato nella sua interezza per ridurre gli sprechi e restituire la sua purezza.

"Ogni piatto deve avere carattere. I miei piatti si distinguono per la loro precisione, per i sapori netti e per l'equilibrio che riescono a trasmettere," afferma lo chef. La filosofia gastronomica di Bida si traduce in piatti che emozionano e sorprendono, attraverso l'uso di tecniche raffinate e un approccio che guarda alla sostenibilità senza mai rinunciare all'eccellenza.



Radici Ristorante in Vigna: il riconoscimento nella Guida Michelin

Il progetto Radici Ristorante in Vigna, già riconosciuto dalla Guida Michelin Italia nel 2025, continua a crescere e a evolversi con l'arrivo di Mykyta Bida. La sua cucina rappresenta il perfetto equilibrio tra la tradizione piemontese e una visione contemporanea che mette al centro il rispetto per la natura e per le persone. Ogni piatto è pensato per raccontare la storia del Piemonte, ma con uno sguardo al futuro, al miglioramento continuo e all'innovazione.

Con la sua nuova proposta gastronomica, Radici Ristorante in Vigna diventa un luogo dove l'ospitalità e l'eccellenza si fondono con la bellezza del territorio. Qui, gli ospiti non solo gustano piatti unici, ma vivono un'esperienza che celebra la cultura, la tradizione e l'autenticità del Piemonte.

Un nuovo capitolo per Radici Ristorante in Vigna

Con Mykyta Bida alla guida della cucina, Radici Ristorante in Vigna si conferma un punto di riferimento per la gastronomia di alta qualità. Lo chef porta con sé una visione che si ispira a un profondo rispetto per la tradizione locale, ma anche alla continua ricerca di innovazione e miglioramento. "Sono entusiasta di iniziare questo nuovo capitolo – afferma Bida – il progetto Radici è stimolante e in continua evoluzione. Ogni piatto sarà pensato per sorprendere e offrire

un'esperienza che racconta storie, emozioni e il legame profondo con il nostro territorio."



Radici Ristorante in Vigna: dove la cucina incontra la natura

Radici Ristorante in Vigna si trova in una location incantevole, immersa nei vigneti e nel silenzio delle colline di Costigliole d'Asti. Il ristorante si sviluppa all'interno dell'antica cantina della Dimora degli Artisti, un luogo che rappresenta l'anima del progetto Le Marne Relais, di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom. Qui, gli ospiti possono gustare piatti unici che esprimono il meglio della cucina piemontese, reinterpretata in chiave moderna e rispettosa del territorio.

Con Mykyta Bida come Executive Chef, Radici Ristorante in Vigna rappresenta oggi un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza gastronomica che vada oltre la cucina tradizionale, offrendo piatti che raccontano il territorio, la stagione e la passione di chi li prepara.

Informazioni su Radici Ristorante in Vigna

Radici Ristorante in Vigna
Strada Pasquana, 3
14055 Costigliole d'Asti – Italia
Sito Web: www.radiciristoranteinvinga.it

Concludendo questo nuovo capitolo, Radici Ristorante in Vigna si prepara a sorprendere i suoi ospiti, offrendo un'esperienza gastronomica che unisce cultura, natura e innovazione.

Ristoranti



← Articolo precedente

Black Tears Rum: il primo rum speziato cubano arriva in Italia

Articolo successivo →

**Colomba agli agrumi
Cioccolato Gourmet: il dolce perfetto per Pasqua**



LASCIA UN COMMENTO

Articoli recenti



01

Celebra la Festa della Donna con il Prosecco Rosé Treviso Brut

03/2025



02

Sostenibilità e gusto si sposano a Villa Caviciana

03/2025



03

Campionati Nazionali di Pasticceria FIPGC 2025: ecco i vincitori

03/2025



04

Springo Black: il nuovo Conegliano Prosecco Superiore Rive di Rua DOCG di Le Manzane

03/2025



05

Casa Vittoria: il cuore della vera cucina italiana nel centro di Napoli

03/2025

Ads

Iscriviti alla nostra newsletter

La tua email: