

[Home](#) > [News](#) > [Grande Cucina](#)

Grande Cucina

## Bollettino degli chef, aprile 2025: nuove aperture, cambi di poltrona e consulenze

20 Marzo 2025



Nuovi progetti di ristorazione si affacciano sul panorama italiano, dalla Lombardia alla Calabria. E Carlo Cracco firma la sua pasta da Eataly.

Tutte le novità nel bollettino degli chef di aprile 2025 di Italian Gourmet.

### Bollettino degli chef, aprile 2025

#### Mykyta Bida

Nuovo capitolo per Radici Ristorante in Vigna, parte del progetto Le Marne Relais di Guido Martinetti, con l'arrivo di Mykyta Bida nel ruolo di Executive Chef. Nato in Ucraina, ma in Italia dal 2018, Bida ha affinato la sua tecnica al fianco di grandi nomi come Enrico Crippa e Antonino Cannavacciuolo, sviluppando una cucina che fonde rigore ed equilibrio. Situato tra i vigneti delle Langhe e del Monferrato, Radici Ristorante in Vigna punta su una filosofia gastronomica che celebra il territorio con materie prime selezionate, stagionali e valorizzate nella loro interezza. Bida porta una visione contemporanea dell'alta cucina, basata su rispetto, armonia e crescita della brigata, rifiutando ogni forma di arroganza. La sua cucina, caratterizzata da sapori netti e precisi, trasforma ogni piatto in un racconto, dove l'estetica e la narrazione gastronomica diventano parte dell'esperienza.

#### Masaki Okada

Apra a Milano Katei 家庭 robata&sushi, il nuovo progetto di MRG Milano Restaurant Group che porta in città l'essenza della tradizione giapponese con la consulenza dello chef Masaki Okada. Un ambiente raccolto e raffinato, ispirato all'accoglienza delle case giapponesi, accoglie gli ospiti tra pareti di carta di riso e soffitti decorati con fiori di ciliegio. Il menu si divide tra piatti classici e specialità alla robata, antica tecnica di cottura alla brace che esalta i sapori con una delicata affumicatura. Tra le proposte, cube roll con salsa di soia e sesamo, sgombro marinato e yakitori di nancia di maiale. L'arte del sushi è protagonista al bancone con nigiri, sashimi, uramaki e creazioni

Presto in arrivo anche il business lunch con bento box e curry rice, oltre a un'esclusiva formula aperitivo per la bella stagione.

### **Carlo Cracco**

Carlo Cracco firma una speciale interpretazione della pasta per Eataly, disponibile in limited edition nel menu di Food&Pizza Theatre presso Eataly Milano Smeraldo, per poi approdare nei ristoranti Eataly in tutta Italia ed Europa.

### **Simone De Luca**

Dopo esperienze tra Trentino, Venezia, Roma e un percorso significativo da Hiša Franko in Slovenia, Simone De Luca torna proprio in Calabria. E lo fa per inaugurare un nuovo bistrot con brace e fermentati a Santa Domenica di Ricadi: Il Deposito Meat&Wine. Chef di ricerca e innovazione, ha già dato nuova vita alla storica masseria La Meridiana, trasformandola in Salimora. Ora scommette dunque su un format che unisce la qualità della carne alla sperimentazione gastronomica.

### **Michele Ricci**

Il Monastero di Cortona Hotel & SPA inaugura L'Osteria del Santo, il nuovo ristorante che affianca il fine dining Gli Affreschi. Con una proposta più informale e legata alla tradizione toscana. A guidare la cucina sarà Michele Ricci. Lo chef è già alla guida del ristorante principale e coordinerà entrambi i locali con la sua brigata.

a cura di SZ