

Agenfood - Agenzia di Stampa Food e Turismo

Il Cibo è Cultura

www.agenfood.it Stampato su 25/02/2025 09:08

Radici Ristorante accoglie lo chef Mykyta Bida

February 24, 2025

Categorie: RISTORANTI E TRATTORIE

Tag: Mykyta Bida, Primo Piano, Radici Ristorante in Vigna



(Agen Food) – Costigliole d’Asti, 24 feb. – **Radici Ristorante in Vigna**, parte del progetto **Le Marne Relais** di Guido Martinetti, inizia un nuovo capitolo con l’arrivo di **Mykyta Bida** nel ruolo di Executive Chef. Situato all’interno dell’azienda agricola **Mura Mura**, di proprietà di Federico Grom e Guido Martinetti, immerso tra i vigneti che si estendono tra Langhe e Monferrato, Radici Ristorante in Vigna è il luogo in cui la cucina abbraccia il territorio e tutta la sua bellezza, dove regnano rispetto e armonia.

L’ingresso di **Mykyta Bida** segna l’inizio di un’esperienza fine dining, capace di unire la grande tradizione piemontese con una visione contemporanea che pone al centro il **rispetto**, per la materia prima e per il capitale umano, l’armonia e la personalità degli ingredienti quanto **l’educazione e il sorriso**, valori fondamentali che oggi, nel mondo dell’alta ristorazione, purtroppo rischiano di scomparire a favore di arroganza e presunzione.

“Crediamo che l’alta cucina e ogni esperienza gastronomica debba essere espressione in primis di eccellenza e tecnica, sviliti se non esercitati in un ambiente dove i valori dell’uomo e della sua educazione sono al centro dell’attenzione, e in cui le persone possano crescere con serenità. Il talento non si esprime solo nel piatto, ma anche nel modo in cui si lavora e si interpreta la cucina ogni giorno. Con Mykyta Bida vogliamo costruire un’esperienza che metta al centro non solo l’ingrediente di qualità, ma anche i valori dell’essere umano.”, commenta **Guido Martinetti**.

Ucraino di origine, ma dal 2018 in Italia e dal 2023 stabile nelle Langhe, e cresciuto professionalmente nelle cucine di alcuni dei più grandi chef italiani, **Mykyta Bida** porta con sé un bagaglio di esperienze maturato al fianco di **Enrico Crippa (Piazza Duomo, 3 Stelle Michelin)** e **Antonino Cannavacciuolo (Cannavacciuolo Bistrot, 1 Stella Michelin)**. Scuole che lo hanno formato non solo tecnicamente, ma anche nella capacità di guidare una squadra con equilibrio e umanità. “La cucina è un’arte, ma prima di tutto è un linguaggio che esprime rispetto: rispetto per le persone che lavorano con te, per la materia prima che scegli e trasformi, per il territorio che ti ospita e per gli ospiti che si affidano alla tua cucina – racconta Mykyta – Per questo il mio obiettivo è costruire una squadra solida, dove ognuno conosca il proprio ruolo e lo svolga con serenità. L’alta cucina non deve essere sinonimo di tensione, ma di disciplina positiva, collaborazione e crescita continua.”

Per **Mykyta Bida** ogni ingrediente racconta una storia che va oltre il piatto. Ogni scelta, dalla selezione delle materie prime alla presentazione finale, è guidata da cura e rispetto. La sua filosofia si fonda su una rigorosa selezione di **prodotti locali, freschi e stagionali**, utilizzati nella loro interezza per ridurre gli sprechi e valorizzare ogni elemento.

Rigore ed equilibrio sono essenziali: nulla è lasciato al caso e ogni ingrediente ha un ruolo ben definito. I suoi piatti si distinguono per **sapori netti e precisi**, capaci di trasmettere emozioni e creare un legame tra chi cucina e chi assapora, trasformando ogni degustazione in un’esperienza che coinvolge non solo il palato, ma anche l’estetica e la narrazione gastronomica.

“Il legame tra Le Marne Relais e lo sport riflette il mio modo di vedere la cucina – afferma Mykyta Bida – entrambi richiedono disciplina, passione e una continua ricerca di miglioramento. Anche in cucina bisogna allenarsi costantemente per perfezionarsi, collaborare con il team e affrontare ogni sfida con energia. Sono felicissimo di iniziare questo nuovo capitolo a Radici Ristorante in Vigna: è un progetto stimolante, in continua crescita, che unisce cucina, vino e natura in un perfetto equilibrio. Ogni piatto sarà pensato per sorprendere e raccontare storie, offrendo agli ospiti un’esperienza gastronomica memorabile, che celebra l’autenticità e la bellezza del luogo.”

Radici Ristorante in Vigna si evolve mantenendo intatta la sua identità e il legame profondo con il Piemonte, ma abbracciando più che mai l’educazione, la serenità, l’umiltà: anch’essi ingredienti che fanno parte della storia del territorio, ma che talvolta vengono dimenticati. Il riconoscimento come **new entry nella Guida Michelin Italia**, conseguito questo febbraio, testimonia l’autenticità di una cucina che continua a raccontare le radici del Piemonte attraverso personalità, precisione, e pulizia dei gusti, e