

GUSTO



Feb 24

RISTORANTE RADICI IN VIGNA: UN NUOVO CHEF

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. 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.

Ucraino di origine, Mykyta Bida è cresciuto professionalmente nelle cucine di alcuni dei più grandi chef italiani, e porta con sé un bagaglio di esperienze maturato al fianco di Enrico Crippa e Antonino Cannavacciuolo. Il suo ingresso 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.