

► FOOD

Radici Ristorante in Vigna accoglie Mykyta Bida come nuovo Executive Chef: una scommessa sulla cucina piemontese

Mykyta Bida, nuovo Executive Chef del Radici Ristorante in Vigna a Costigliole d'Asti, porta una visione contemporanea alla tradizione gastronomica piemontese, puntando su ingredienti freschi e sostenibili.



by Laura Rossi 24 Febbraio 2025



Radici Ristorante in Vigna accoglie Mykyta Bida come nuovo Executive Chef: una scommessa sulla cucina piemontese - Gaeta.it



Facebook



WhatsApp



Twitter

A **Costigliole d'Asti**, un nuovo capitolo si apre in un contesto già ricco di storia e tradizioni gastronomiche. Il **Radici Ristorante in Vigna**, parte del prestigioso



progetto **Le Marne Relais** fondato da **Guido Martinetti**, introduce **Mykyta Bida** come il suo nuovo **Executive Chef**. Questo locale, che si trova nell'azienda agricola **Mura Mura**, è caratterizzato da un ambiente incantevole che si estende tra le suggestive colline delle **Langhe** e del **Monferrato**, creando una cornice ideale dove la cucina si fonde con il **territorio** circostante, celebrando rispettosamente la sua **bellezza naturale**.

Nuove sfide e visioni culinarie

L'arrivo di **Mykyta Bida** rappresenta un cambiamento significativo per il ristorante, che si prepara ad offrire un'esperienza gastronomica *luxury* che sposa la **tradizione piemontese** con una visione insospettabilmente contemporanea. La filosofia che permea le creazioni culinarie di **Bida** è semplice, ma fondamentale: *ogni preparazione deve essere espressione di rispetto per gli ingredienti, per il capitale umano e per il contesto in cui si agisce*. **Martinetti** sottolinea l'importanza di un ambiente dove la qualità della cucina va di pari passo con l'educazione e la cortesia. Questa visione mira a dare spazio a un'alta **ristorazione** che non ignori mai i valori umani, contrapponendo l'approccio di **Mykyta** a quello di alcuni **ambienti gastronomici** più arroganti dell'odierna ristorazione.

L'esperienza e il percorso di Mykyta Bida

Originario dell'**Ucraina**, **Mykyta Bida** ha trovato in **Italia** il suo habitat ideale, vivendo nel **Bel Paese** dal 2018 per stabilirsi definitivamente nelle **Langhe** a partire dal 2023. La sua esperienza, forgiata al fianco di nomi illustri come **Enrico Crippa** e **Antonino Cannavacciuolo**, ha arricchito le sue competenze tecniche e la capacità di gestire una brigata di cucina con *human touch*. Per **Bida**, la **cucina** si configura non solo come un'arte, ma anche come una forma di rispetto, riflettendosi nell'attenzione per gli ingredienti e nel valore della sinergia lavorativa. La sua missione è creare un team

affiatato nel quale ogni membro si senta valorizzato e competente, contribuendo a un ambiente di lavoro sereno e positivo.

Un'attenzione speciale per gli ingredienti

Ogni preparazione dallo chef **Mykyta** è una *narrazione gastronomica*, dove ogni ingrediente racconta una storia unica. La sua scelta di materie prime rispecchia un rigoroso criterio di **freschezza, stagionalità e provenienza locale**. Utilizzando l'ingrediente nella sua interezza, egli promuove un'idea di **cucina sostenibile** che riduce gli sprechi e celebra il valore di ogni singolo elemento. Le ricette di **Mykyta** si distinguono per la loro **chiarezza e immediatezza**, dando vita a piatti che stimolano tutti i sensi e creano un legame autentico tra chi cucina e chi assapora.

Le emozioni suscitate dai suoi piatti si fondono con l'estetica e la narrazione, rendendo ogni cena un'esperienza *unica e coinvolgente*.

Il legame tra cucina, sport e crescita personale

Bida è convinto che il mondo della cucina possa essere paragonato a quello dello **sport**, poiché entrambi richiedono **disciplina, passione** e un desiderio costante di **miglioramento**. Sottolinea l'importanza di *allenarsi costantemente, collaborare in squadra e affrontare ogni nuova sfida con determinazione*. Con entusiasmo, **Mykyta** annuncia il suo entusiasmo per il nuovo inizio presso **Radici Ristorante in Vigna**, un progetto che si propone di unire in modo armonico cucina, vino e natura e di offrire un'esperienza gastronomica *indimenticabile*.



La sua ambizione è di sorprendere gli ospiti non solo con piatti deliziosi, ma anche con storie che celebrano l'autenticità e la bellezza del **territorio piemontese**. La cucina di **Bida**, radicata nella tradizione locale, si prepara così a raccontare una nuova storia gastronomica, ben consapevole delle radici culturali che la sostengono.

Riconoscimenti e sguardo verso il futuro

Il **Radici Ristorante in Vigna** non solo mantiene viva la propria identità, ma si evolve per abbracciare valori come l'**educazione**, la **serenità** e l'**umiltà**, elementi spesso trascurati nella frenesia della vita moderna. Questa evoluzione ha ricevuto il riconoscimento della **Guida Michelin Italia** come *new entry*, suggerendo un'offerta gastronomica autentica e raffinata che si distingue per la precisa *pulizia dei gusti* e la *personalità dei piatti*.

Mykyta Bida, con le sue elevate aspirazioni culinarie, si prepara a scrivere un nuovo capitolo nella già ricca storia di **Radici Ristorante in Vigna**. Con un forte impegno verso l'**eccellenza culinaria** e una ferma dedizione al **territorio**, il futuro della ristorazione a **Costigliole d'Asti** promette di essere *electrizzante*.



INTERESSANTE PER TE

