

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 25 Febbraio 2025 | aggiornato alle 09:10 | 110837 articoli in archivio

NELL'ASTIGIANO

Nuovo capitolo per “Radici - Ristorante in vigna”: arriva lo chef Mykyta Bida

24 febbraio 2025 | 14:51

C'è aria di cambiamento tra le vigne di Costigliole d'Asti. Infatti, "Radici - Ristorante in vigna", all'interno del progetto "[Le Marne Relais](#)" firmato da Guido Martinetti, inaugura una nuova stagione accogliendo Mykyta Bida nel ruolo di executive chef. Un ingresso che non è solo una semplice staffetta ai fornelli, ma piuttosto l'inizio di un percorso che promette di intrecciare l'essenza della cucina piemontese con una visione più contemporanea e umana, senza perdere il legame con la terra e i suoi frutti.



Mykyta Bida, il nuovo chef di “Radici - Ristorante in vigna”

L'arrivo di Bida porta con sé una chiara dichiarazione d'intenti: trasformare l'esperienza fine dining in qualcosa che vada oltre l'eccellenza tecnica, mettendo al centro il valore umano. Martinetti stesso non lascia spazio a interpretazioni: «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».

Chi è Mykyta Bida? E qual è la sua filosofia in cucina?

Non si tratta solo di belle parole: Bida, classe 1994, arriva con un bagaglio di esperienze maturate tra le cucine di alcuni tra i più importanti nomi della ristorazione italiana. Cresciuto in Ucraina, si avvicina alla cucina fin da bambino, osservando i gesti dei familiari trasformare ingredienti semplici in piatti ricchi di significato. Dopo gli studi universitari in patria, nel 2018 decide di trasferirsi in Italia, per immergersi nel cuore della gastronomia mondiale. Da lì, inizia il suo percorso di crescita al fianco di maestri come Enrico Crippa al Piazza Duomo di Alba (tre stelle Michelin) e Antonino Cannavacciuolo al Cannavacciuolo Bistrot di Novara (ora chiuso). Due esperienze fondamentali che gli insegnano rigore, tecnica e quella capacità di emozionare attraverso il piatto. Accanto a loro, anche l'influenza di Vincenzo Manicone, da cui apprende la gestione di una cucina strutturata e la costruzione di un team solido.



Ora, al timone di Radici, Bida porta una filosofia chiara: la cucina è prima di tutto un atto di rispetto. Rispetto per chi lavora con te, per la materia prima e per il territorio che ti accoglie. E non manca di ribadirlo: «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. 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».



La sala di “Radici - Ristorante in vigna”

Non solo teoria: **la pratica di Bida si traduce in una cucina attenta alla stagionalità**, con una **selezione rigorosa di prodotti locali e freschi**, utilizzati nella loro interezza per ridurre al minimo gli sprechi e valorizzare ogni ingrediente. Un approccio che si riflette in piatti dal gusto netto e preciso, capaci di raccontare storie e suscitare emozioni, andando oltre la semplice degustazione per coinvolgere anche l'estetica e la narrazione gastronomica. **«Sono felicissimo di iniziare questo nuovo capitolo: 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» conclude Bida.

© Riproduzione riservata