

Cultura a 360° a portata di click

NON SOLO CIBO E VINO

## Mykyta Bida è il nuovo executive chef di “Radici Ristorante in Vigna” a Costigliole d’Asti



Data: 25 febbraio 2025  0 Commenti  
Riceviamo e pubblichiamo

Tempo di lettura: 6 minuti - 1209 parole

*Le Marne Relais di Guido Martinetti inizia un nuovo capitolo. Una cucina che abbraccia il territorio e tutta la sua bellezza, dove regnano rispetto e armonia. Un'esperienza capace di unire la grande tradizione piemontese con una visione contemporanea.*

“Una nuova idea di ristorazione,  
fondata sul valore dell'agricoltura  
e sui valori contadini:  
il rispetto, l'educazione e il sorriso.”

**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.**



**Mykyta Bida**

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 delle persone.



### **RADICI – RISTORANTE IN VIGNA**

Un luogo dove regna l'armonia della natura. Circondato da vigneti e alberi da frutto, immerso nella bellezza della natura e nel silenzio, il ristorante Radici si trova sulle colline di Costigliole d'Asti, al confine tra le Langhe e il Monferrato, e si sviluppa nell'antica cantina a volta della Dimora degli Artisti, parte di Le Marne Relais e dell'azienda agricola Mura Mura, di proprietà di Guido Martinetti e Federico Grom. Da Radici, lo chef Mykyta Bida esprime una cucina dove ogni piatto deve avere carattere, un sapore deciso e raccontare una storia. L'ospite viene così accompagnato in un viaggio fatto di sapori netti e definiti, tra tecniche raffinate, attenzione alla sostenibilità e un profondo rispetto per il prodotto e la storia locale: carne, pesce e vegetali trovano un equilibrio perfetto in piatti pensati per emozionare e sorprendere con armonia e ricercatezza.

## **CHEF – MYKYTA BIDA**

Nato in Ucraina nel 1994, Mykyta Bida scopre la passione per la cucina fin da bambino, osservando i genitori e i nonni trasformare ingredienti semplici in piatti ricchi di sapore. Affascinato dai gesti, dai profumi e dalla condivisione del cibo, comprende presto che la cucina non è solo un mestiere, ma un vero e proprio linguaggio attraverso cui esprimere creatività ed emozioni. Dopo aver completato gli studi universitari in Ucraina, Mykyta sceglie di trasferirsi in Italia, immergendosi nel cuore della gastronomia mondiale. Qui inizia il suo percorso professionale lavorando sia nella cucina tradizionale che nell'alta ristorazione, affinando tecnica e sensibilità sotto la guida di alcuni dei più grandi chef italiani. Le esperienze più significative della sua carriera includono collaborazioni con Antonino Cannavacciuolo al Cannavacciuolo Bistrot di Novara (1 Stella Michelin) e con Enrico Crippa al Piazza Duomo di Alba (3 Stelle Michelin). Da loro apprende il rigore, la precisione e l'importanza di una cucina che emoziona, oltre a un profondo rispetto per la materia prima e per la sua trasformazione. Un ruolo chiave nella sua crescita lo ha avuto anche Vincenzo Manicone, da cui Mykyta ha imparato l'arte della gestione di una cucina strutturata e la capacità di costruire un team solido e motivato. Nel 2025 viene scelto come Executive Chef di Radici Ristorante in Vigna, parte del progetto Le Marne Relais di Guido Martinetti, situato nell'azienda agricola Mura Mura. Qui porta avanti una cucina che celebra la stagionalità, valorizza le eccellenze locali e riflette una filosofia basata su rispetto, educazione e sorriso. Con il suo arrivo, Radici Ristorante in vigna mantiene salda la sua identità e il legame con il Piemonte, arricchendosi al contempo di una nuova sensibilità gastronomica che guarda al futuro con consapevolezza e creatività.

### **Ristorante Radici**

Strada Pasquana, 3

14055 Costigliole d'Asti – Italia

Ristorante in vigna a Mura Mura | Ristorante Radici

[info@radiciristoranteinvigna.it](mailto:info@radiciristoranteinvigna.it)

+39 01411855773

◀ COSTIGLIOLE D'ASTI    ◀ FABRIZIO CAPRA    ◀ LE MARNE RELAIS    ◀ MYKYTA BIDA    ◀ OTTICHE  
PARALLELE MAGAZINE    ◀ RADICI RISTORANTE IN VIGNA