

## Al ristorante Radici di Costigliole d'Asti arriva lo chef Mykyta Bida

24 Febbraio 2025



COSTIGLIOLE D'ASTI - 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 delle persone.