

Notizie Ristoranti

Un ex allievo di Crippa e Cannavacciuolo guiderà la cucina di Radici Ristorante: ecco chi è Mykyta Bida

27 Feb 2025, 07:47 | a cura di [Antonella De Santis](#)



Cambio alla guida di Radici Ristorante in vigna, insegna all'interno dell'azienda Mura Mura. Arriva uno chef cresciuto nelle cucine più importanti d'Italia



Ascolta questo articolo ora...



Guido Martinetti è forse meno noto del suo compagno di mille avventure **Federico Grom** il cui nome è legato indissolubilmente al gelato, anche se ormai da quasi 10 anni il marchio non è più dei due amici e soci che l'avevano fondato nel 2003. Mentre quel progetto avanzava, sarebbe meglio dire galoppava diventando successo planetario, case history e realizzazione del sogno del piccolo che ce la fa, i due acquistavano un terreno nel Monferrato e fondavano lì l'azienda agricola **Mura Mura**. Nome che arriva dal Madagascar e che si riferisce a un certo modo di vivere lento e legato alle piccole cose. Pare un controsenso per due che in una manciata di anni sono arrivati a contare quasi 100 negozi nel mondo, o forse ne è proprio conseguenza. Ma soprattutto è un ritorno al primo amore di Martinetti – che ha studiato enologia e agraria – e Grom che non ha smesso di essere amico e sodale.

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



Radici Ristorante in vigna

Quando vendono Grom, nel 2015, i due investono ancora sulla terra e continueranno a farlo anche in seguito, trovando a Costigliole d'Asti il luogo perfetto per dare vita a un sogno agricolo che si arricchisce di ettari e di idee. Vigneti, frutteti, e poi una struttura dedicata all'ospitalità: il Relais Le Marne (questo solo di Guido Martinetti) con piscina, spa, stanze d'artista e un ristorante, **Radici Ristorante in Vigna**. Un progetto multiforme immerso nella quiete di un paesaggio definito da vigneti e alberi da frutto, al confine tra Langhe e Monferrato, che celebra il legame con l'uva e il vino sin dall'insegna del ristorante nell'antica cantina della Dimora degli Artisti, sotto la volta in mattoni di fine '800 che assicura un'atmosfera calda e una luce dolce, che entra filtrata dai ciliegi circostanti. Radici è un inno all'anima rurale e all'andamento lento, al Piemonte con i suoi sapori e le sue tradizioni, tradotte in un linguaggio contemporaneo. Che in questi giorni segna il cambio di passo: uscito Marco Massaia (oggi al Gagini di Palermo), entra un volto nuovo, che i più attenti avranno forse notato nelle retrovie di insegne di rango. Si chiama **Mykyta Bida**.



Chi è Mykyta Bida

Il nome tradisce le radici ucraine, le referenze una certa attitudine per l'alta cucina, maturata insieme a **Enrico Crippa** di Piazza Duomo e ad **Antonino Cannavacciuolo** al Cannavacciuolo Bistrot. Maestri, oltre che di tecnica gastronomica, anche di precisione e rigore, di una cucina che si faccia veicolo del territorio, delle materie prime e che sia viatico di emozioni. A **Vincenzo Manicone** (oggi al **Tancredi di Sirmione**) deve gli insegnamenti sulla gestione di una cucina strutturata e la capacità di costruire un team coeso e motivato, «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». Parte da qui per strutturare la sua proposta: «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» dice ancora lo chef rilanciando la visione del patron: «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 infatti **Guido Martinetti**. Con il suo arrivo, il ristorante dell'ex golden boys del gelato pare orientarsi verso un modello di fine dining che unisce la grande tradizione piemontese a una visione personale e contemporanea, una cucina basata su materie prime locali e stagionali, che punta su sapori netti e precisi, in grado di sorprendere e raccontare storie. Senza perdere di vista la cura per la natura, il genius loci, il fattore umano.

*Radici in vigna - Costigliole d'Asti (AT) - Strada Pasquana, 3 -
0141 185 5773 - <https://www.radiciristoranteinvigna.it/it>*