

Mykyta Bida è il nuovo Executive Chef di Radici Ristorante in Vigna

Radici Ristorante in Vigna di Guido Martinetti dà il benvenuto all'Executive Chef Mykyta Bida, che unisce tradizione piemontese e visione contemporanea.

RISTORAZIONE



Redazione 2

🕒 27 Febbraio 2025 - 14:32



RISTORAZIONE - Radici Ristorante in Vigna, parte del progetto **Le Marne Relais** di **Guido Martinetti**, inaugura una nuova fase della sua storia con l'arrivo di **Mykyta Bida** nel ruolo di **Executive Chef**. Immerso tra i vigneti delle Langhe e del Monferrato, all'interno dell'azienda agricola Mura Mura di Federico Grom e Guido Martinetti, il ristorante si distingue per la sua cucina autentica e rispettosa del territorio.

L'arrivo di Mykyta Bida: tradizione e innovazione

L'ingresso di **Mykyta Bida** segna l'inizio di un'esperienza gastronomica fine dining che fonde la tradizione piemontese con una visione contemporanea. Il nuovo chef porta con sé un profondo rispetto per la materia prima e per il capitale umano, ponendo al centro del suo lavoro armonia e personalità degli ingredienti. In un settore dove spesso prevalgono arroganza e presunzione, Bida promuove un ambiente basato su educazione e rispetto reciproco.



Una cucina che valorizza l'essere umano

Guido Martinetti, cofondatore del progetto, sottolinea l'importanza di questa filosofia: *“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.”*

L'esperienza di un grande professionista

Originario dell'Ucraina, **Mykyta Bida** è in Italia dal 2018 e dal 2023 si è stabilito nelle Langhe. Ha affinato la sua arte culinaria lavorando con alcuni dei più grandi chef italiani, tra cui Enrico Crippa (Piazza Duomo, 3 Stelle Michelin) e Antonino Cannavacciuolo (Cannavacciuolo Bistrot, 1 Stella Michelin). Oltre a una solida formazione tecnica, queste esperienze gli hanno insegnato l'importanza di guidare una squadra con equilibrio e umanità.



Con **Mykyta Bida**, **Radici Ristorante in Vigna** si prepara a offrire un'esperienza gastronomica unica, in cui eccellenza e valori umani si fondono in perfetta armonia.

“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.

[Horecanews.it](https://horecanews.it) informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!