

LUSO



• LUXURY •

FOOD & BEVERAGE

Magazine

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

attualità food&beverage hospitality

protagonisti eventi equipment 

chi siamo

Luxury
Food&Beverage
Magazine è la
rivista, realizzata
da Edizioni Turbo
by Tespi
Mediagroup...

la rivista

In questa sezione
sono disponibili
per il download
tutti i numeri di
Luxury
Food&Beverage
Magazine.



Mykyta Bida è il nuovo chef del ristorante Radici Ristorante in Vigna

3 Marzo 2025 11:19 | protagonisti

Costigliole d'Asti (At) – **Radici Ristorante in Vigna**, parte del progetto **Le Marne Relais** di Guido Martinetti, inaugura una nuova fase con l'arrivo di **Mykyta Bida** come **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 rafforza il suo legame con il territorio attraverso una **cucina che unisce tradizione piemontese e visione contemporanea**.

le news più
lette della
settimana

SLOW WINE FAIR
RADDOPPIA E
RILANCIA

Sarà firmata Da
Vittorio la cucina
del primo
ristorante Louis
Vuitton in Italia

La trattoria
fiorentina Da
Burde ha eliminato
il costo del coperto

Le nuove proposte
per la Pasqua 2025
di Antonino
Cannavacciuolo

Il Borro Relais &
Châteaux riapre il



ISCRIVITI
ALLA
NEWSLETTER

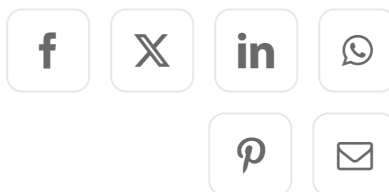


Formatosi nelle cucine di **Enrico Crippa** (Piazza Duomo, tre Stelle Michelin) e **Antonino Cannavacciuolo** (Cannavacciuolo Bistrot, una Stella Michelin), Bida porta con sé una filosofia basata su **rigore, equilibrio e rispetto**, non solo per la materia prima, ma anche per il team di lavoro.

Innanzitutto, prodotti locali e stagionali vengono utilizzati nella loro interezza, con sapori netti e bilanciati che trasformano ogni degustazione in un'esperienza estetica e narrativa. “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”, afferma Bida.

Scopri di più sui protagonisti della ristorazione e dell'hospitality di alta gamma!

Condividi



Post correlati

1° marzo con alcune novità

Aprire a Matera, a Palazzo Gattini, la nona dimora V Retreats

face to face



“NOI,
AM...”



COME
NA...



MATEI
PE...

