

Radici, il ristorante del resort di Grom e Martinetti, cambia chef: arriva Mykyta Bida

Nuovo chef per il Radici Ristorante in Vigna: sostituisce Marco Massaia, che a gennaio è partito alla volta di Palermo.

Dissapore > Notizie



di **Massimo De Marco** / 1 Marzo 2025



Importante giro di **cuoco-mercato** sull'asse Monferrato-Palermo: **Marco Massaia** se ne va dal Radici Ristorante in Vigna de Le Marne Relais di Costigliole d'Asti per partire alla volta di **Palermo**, dove la sua missione sarà la riconquista della stella Michelin appena persa. Al suo posto, lo chef di origine Ucraina **Mykyta Bida**.

Il cambio a Radici



Il ristorante gourmet all'interno dell'azienda agricola Mura Mura, di proprietà di **Federico Grom** e **Guido Martinetti** -sì, quel Grom- e nel febbraio appena trascorso si è piazzato tra i dieci nuovi ingressi nella guida Michelin. Le motivazioni della rottura con Massasia non sono note, e tutta l'attenzione è sul nuovo arrivato.

PUBBLICITÀ

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."

LEGGI ANCHE

I 10 nuovi ristoranti entrati nella Guida Michelin a febbraio 2025



Classe **1994** e in Italia dal 2018, chef Bida può già vantare una solida esperienza da pesi massimi della ristorazione piemontese come **Antonino Cannavacciuolo** ed **Enrico Crippa**, ed è comprensibilmente entusiasta della sua ambiziosa avventura solista: "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".

Il nuovo arrivo da Gagini



La perdita della stella del **Gagini** di Palermo nella guida rossa 2025 non ha turbato il patron **Franco Virga**: “a settembre di questo anno avendo ascoltato le volontà del nostro chef di smettere il 31 ottobre la collaborazione con il nostro ristorante Gagini, decisi per estrema correttezza e nobiltà morale di comunicare alla Michelin tale intenzione. Mi sembra evidente che non avendo la possibilità di provare la cucina futura per la guida del 2025 la stella non poteva essere confermata. Quindi sono abbastanza sereno e tranquillo sapendo di avere fatto cosa giusta”.

Così raccontava a PalermoToday. **Marco Massaia** è operativo in cucina da gennaio, e la sua missione è chiara: “con Marco e una sala totalmente rinnovata vogliamo intraprendere un nuovo modo di comunicare la nostra filosofia. Vediamo che i clienti sono stanchi di essere “sequestrati” dal ristorante. I clienti saranno il fulcro di una nuova esperienza che esplorerà nuovi linguaggi culinari che rispettino tutte le caratteristiche fin qui trasmesse dal Gagini e soprattutto i canoni del fine dining, che vogliamo interpretare in modo diverso”.



[Informativa sui cookie](#) [Privacy Policy](#)

[Contatti](#) [Lavora con noi](#)

[Aggiorna le impostazioni di tracciamento della pubblicità](#)

IL NETWORK **netaddiction**

[Multiplayer](#) [Movieplayer](#) [Dissapore](#)

[Fidelity House](#) [Lega Nerd](#) [Garage Pizza](#)

[Gameplay Café](#) [Multiplayer Edizioni](#)

© 2025 Dissapore.com è di proprietà di Dissapore Media S.r.l. – Piazza Europa, 19 – 05100 Terni (TR) Italy – P.IVA 12235531006