

ALTA CUCINA E RELAX  
ALLO SWISS DIAMOND HOTEL  
DI **GIACOMO NEULIN**



# SOGNI E PIACERI SULLE SPONDE DEL CERESIO



della sua ventennale esperienza allo Swiss Diamond, dopo precedenti e importanti esperienze in grandi alberghi, ha affinato giorno dopo giorno la sua arte ai fornelli, conquistando per il 2020 i 15 punti nella guida Gault & Millau. Egidio è un campano che conosce molto bene le più buone e gustose materie prime e va da sé che il concetto della sua gastronomia si rivolga principalmente alla cucina mediterranea, universalmente riconosciuta come una delle cucine più gustose e salutari, una cucina di stampo mediterraneo che di volta in volta viene arricchita da Egidio con accenti, sia di cucina francese, sia di sapori esotici, senza tuttavia dimenticare di valorizzare i prodotti e la cucina del territorio in cui opera. “La mia cucina risente delle mie origini campane e nasce dal cuore, dalla passione e dalla continua ricerca di prodotti di alta gamma, dei più equilibrati accostamenti e delle tecniche migliori per un risultato che vuole tendere alla perfezione”. Egidio tuttavia è uno chef molto concreto che pur inserendo elementi innovativi non ama i voli pindarici nelle sue preparazioni, anche perché ha sempre ben presenti le basi della cucina classica. Facciamo un esempio: “Faccio un fondo che ho chiamato mediterraneo, che consiste in un fumetto un po’ elaborato che poi utilizzo per esaltare sia un piatto di pasta con pesce, sia un risotto con pesce. Ne basta veramente poco”. C’è un ingrediente che è come un sigillo di mediterraneità per Egidio: “L’olio extravergine d’oliva è senza dubbio l’elemento che mi caratte-



rezza di più e del quale non posso fare a meno, ma ovviamente, dato che cucino al Nord e alcuni piatti lo richiedono, adopero anche il burro”. Bisogna dire che lo chef lavora in un contesto positivo da diversi punti di vista: dall’ottima sintonia e collaborazione con l’intera brigata di cucina e con quella di sala, dalla fiducia che ripongono in lui la proprietà e la direzione e non da ultimo da una struttura di prestigio situata in un luogo incantevole, tutti elementi che favoriscono e stimolano il lavoro. Egidio Iadonisi è l’executive chef di questa grande e rinomata casa che vanta tre diversi ristoranti, il “Lago”, quasi “pied dans l’eau” con terrazza attorno alla piscina e veranda, che accoglie gli ospiti nella bella stagione dalla primavera all’autunno inoltrato, mentre durante la stagione invernale gli ospiti sono accolti nella calda atmosfera del ristorante “Panorama” ubicato all’ultimo piano dell’albergo, che viene comunque offerto tutto l’anno per eventi privati; poi c’è anche il “Des Artistes” con una grande sala modulabile a seconda delle necessità. Due poi sono i bar: “l’Orient” dove sorseggiare cocktails, thè rari, caffè pregiati, oppure scegliere un whisky tra una collezione di oltre 200 etichette e il “Pool bar Lago” situato a bordo lago, due spazi nei quali il cliente può consumare, oltre alla bevanda preferita, anche delle sfiziosità da una piccola carta. Ma la ristorazione allo Swiss Diamond Hotel durante l’arco

dell’anno prevede eventi e cene a tema e nell’approssimarsi delle festività natalizie sono già stati elaborati i vari e raffinati menu. Si inizia con il pranzo di Natale, poi con due versioni distinte del Cenone di San Silvestro, uno al ristorante Panorama e uno al ristorante Des Artistes, oltre ad un piccolo menu, che tuttavia prevede caviale ostriche e foie gras, al Bar Orient; per poi iniziare il primo giorno del nuovo anno in bellezza e con tanti buoni auspici al ristorante Des Artistes, brindando e deliziandosi con pietanze fredde e calde del ricco buffet. La musica dal vivo in queste occasioni, ma non solo, non manca di certo per allietare, in un’atmosfera elegante, ma nello stesso tempo familiare, quei momenti di gioia e spensieratezza che ognuno di noi brama di poter godere almeno una volta all’anno. A creare questa atmosfera, oltre alla buona cucina di Egidio, arricchita dall’abilità e dall’estro creativo della giovane pasticciera Sabina Blum, concorre anche l’abilità professionale del maître e sommelier Sergio Vatalaro, responsabile della ricca cantina che contempla vini provenienti dalle regioni più vocate e con una scelta ben congegnata di vini tra i più pregiati del Ticino, da offrire come chicca soprattutto a chi non conosce la nostra viticoltura, che ormai da molti anni può competere con i più rinomati e blasonati vini esteri. Il resto, ovvero quel “quid” che fa la differenza, è l’accoglienza calorosa di tutto il



Chef **Egidio Iadonisi**

personale di servizio, con in prima linea il sorriso e l’entusiasmo del direttore Gastone Di Domenico, un manager di lungo corso, con alle spalle esperienze in strutture come l’Hotel Relais di Lusso della Tenuta San Pietro a Lucca, come lo Sheraton Royal Gardens in Egitto, come il Southern Sun Beverly Hills Hotel in Sud Africa o come il Conrad International a Bruxelles, solo per citarne alcune; direttore che per l’albergo punta sia su una clientela internazionale, sia in particolare modo su una clientela svizzera e sulle famiglie. Non va dimenticato infine, che l’ospite, oltre alle belle camere, ad una ristorazione di alto livello, ad una SPA tra le più eleganti e organizzate della zona, offre grazie alla sua ubicazione, magnifiche escursioni naturali e appuntamenti culturali che la regione del luganese ha in cartellone lungo tutto l’arco dell’anno. [U](#)

SWISS DIAMOND HOTEL

Riva lago Olivella 29  
CH-6921 Vico Morcote  
+41 (0)91 735 00 00  
[www.swissdiamondhotel.com](http://www.swissdiamondhotel.com)



Direttore **Gastone Di Domenico**

**A**ffacciato sul suggestivo tratto di lago tra Melide e Morcote e ubicato nel pittoresco Comune di Vico Morcote, si staglia in tutta la sua non invasiva imponenza, l’Hotel Swiss Diamond, un albergo a cinque stelle che della raffinata eleganza e dell’ampia offerta ha fatto il proprio “flagship”. Ma un altro fiore all’occhiello, ampiamente confermato dagli ospiti, è la gastronomia che si traduce nei due principali ristoranti: quello al lago, accarezzato dalle onde, e quello denominato Panorama all’ultimo piano dell’albergo, con una vista mozzafiato sul Ceresio e sulle montagne circostanti. Responsabile della cucina è Egidio Iadonisi, executive chef originario del beneventano, che nel corso