

VIACIALDINI

Iadonisi, creatività, freschezza e sapori autentici

Allo Swiss Diamond Hotel un'emozione culinaria, freschezza, sapore e creatività per portate curate in ogni dettaglio che esaudiscono e conquistano ogni palato, ma soprattutto trasmettono la maestria dell'arte culinaria dello Chef Egidio Iadonisi.

di Michele Luongo



Ci sono dei luoghi meravigliosi, dove il piacere della vita racchiude la sua essenza. Siamo sulle rive del Lago di Lugano in Svizzera, nel fascino del Canton ticinese, qui lo Swiss Diamond Hotel regala momenti di pura magia che danno un senso della bellezza della vita. Ambiente elegante, l'ospite è accolto con cordialità e professionalità che lo pone da subito a proprio agio. Un'espressione del lusso che ci riporta a incantevoli sogni, la magia dei riflessi di luci sul lago, musica in sottofondo, e la cena a lume di candela a bordo piscina. Qui, diviene una semplice realtà, e la cucina

gourmet dello Chef Egidio Iadonisi, è la perfetta perla per uno splendido soggiorno.

Nella cucina dell'executive chef Egidio Iadonisi, si elevano musicalità di sapori e colori di freschezza mediterranea. Nel calice bollicine di Prosecco Superiore Borgo Antico, e intorno a noi si accende la fantasia della favola. Con l'amuse bouche lo chef sembra raccogliere il momento e presenta "Pacchero con mousse ricotta fresca, salsa basilico e pomodoro, limone", uno splendore! Presentazione e sapore in un piccolo gesto. Ottimo l'abbinamento con l'aromatico marchigiano "Ciù' Ciù', Igt, Passerina 2015, Evoè.

Colore e freschezza con il "Carpaccio di rana pescatrice caramellata, perle di Yuzu, variazione di pomodorini estivi", armonia di leggerezza con il pesce e il pomodorino con il bell'effetto agrumato sul finale. Portate che ci accompagnano nella piacevole arte culinaria dello Chef Egidio Iadonisi, che pone a centro l'assoluta qualità della materia prima. E non può essere diversamente, "Crudo di gambero, crema di burrata, zucchina liquida e caviale", che squisitezza, che equilibrio e quel tocco della chips di riso nero.



Presentazioni delle portate curate in ogni dettaglio, eleganti, freschezza e sapori autentici per il piacere del palato e della vista, ma soprattutto trasmettono l'abilità e la competenza dello Chef Iadonisi. "Risotto Carnaroli agli estratti vegetali con petali di capesante e scampo al pepe di Sichuan" è semplicemente un piatto sublime, leggerezza, freschezza, sapore, cottura... lo Chef. E continua a stupirci con il "Dorso di Black Cod, salsa al cocco e lemongrass, coriandoli di verdure", il pregiato pesce è cotto alla perfezione, è delicato. Colore, gusto, eleganza e la

grazia per la creazione di piatti unici.

"Medaglioni di filetto di vitello con la sua animella, funghi cantarelli, patate e verdure", straordinario equilibrio e l'abilità dello chef nella combinazione di sapori. In abbinamento il rosso Montepulciano d'Abruzzo, 2016, Masciarelli. Intanto a bordo piscina le luci ora verdi, ora blu, ora rosse che riflettono nell'acqua, musica e voce dal vivo, in sottofondo, e la classe, la professionalità del personale per un servizio, impeccabile, danno vita alla magia della serata con l'arte gastronomica dell'executive chef Egidio Iadonisi.

Pre-dessert mousse di banana con granelli di nocciola e il tocco della menta, meraviglioso, e si accoglie il dolce "Tartelletta con crema catalana, frutta in più consistenze, meringa, mini cornetto, gelato al cocco", amalgama di sapori in un continuo rilancio di piacere che con la piccola pasticceria sembra interminabile; sorsi di Moscato Reale Passito, Apianae, 2011, di Majo Norante.

Allo Swiss Diamond Hotel, la magia di vivere una favola, a tavola la reale bellezza della maestria culinaria dell'executive Chef Egidio Iadonisi, per un'esperienza sensoriale che esaudisce e conquista ogni palato, un'emozione da vivere.

SWISS DIAMOND HOTEL

Riva Lago Olivella - 6921 - Vico Morcote - Lugano - (CH)

Tel. +41 91 735 00 00 - <http://www.swissdiamondhotel.com>

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata
(12/11/2016)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it