



Gusto, bellezza e sostenibilità  
Aprire Iris Ristorante a Palazzo Soave  
La nuova sfida di Giacomo Sacchetto a Verona

***Fissata per la cena del 3 novembre l'apertura della nuova insegna di fine dining. Lo chef è pronto ad accogliere gli ospiti in pieno centro città, nel magnifico palazzo all'angolo tra Stradone San Fermo e Via Leoni, a due passi da Piazza Erbe e l'Arena. Ad affiancarlo un team giovane ma di grande esperienza, col sous chef Nicola Bertuzzi, il responsabile di Sala Luciano Palmieri e il sommelier Andrea Puliga. Il primo passo per la riqualificazione del complesso storico è completo, proseguono i lavori per il completamento del progetto che prevede anche un bar e una Spa***

Da edificio decadente a sede di un polo del gusto elegante e raffinato: la rinascita di Palazzo Bottagisio, ribattezzato oggi Palazzo Soave, sta per iniziare con l'apertura di Iris Ristorante, fissata per **venerdì 3 novembre**. Tutto è pronto in cucina e in sala per stupire gli ospiti, che potranno tornare a deliziarsi con la proposta gastronomica di **Giacomo Sacchetto**, giovane chef veronese che a soli 38 anni ha già conquistato una Stella Michelin, una Stella Verde per la sostenibilità, Tre Cappelli per l'Espresso e Due Forchette per il Gambero Rosso.

L'esperienza gourmet di *Iris Ristorante a Palazzo Soave* prende finalmente forma, plasmata dalla filosofia del giovane chef, da sempre imperniata su tre parole d'ordine: **concretezza, ricerca, territorialità**. Concretezza dei piatti, nei quali il gusto non cede mai il passo al virtuosismo; ricerca degli ingredienti, che porta all'innovazione costante senza mai perdere le proprie radici e il legame con il territorio, attraverso la valorizzazione degli agricoltori e degli artigiani locali.

Il **design moderno e raffinato** dell'ambiente - con i grandi lampadari Villari, i bicchieri e i decanter finemente decorati a marchio Riedel, le ceramiche Jacques Pregel, Costa Verde, Degrenne e Royal - stupisce per il contrasto con la location quattrocentesca nella quale i muri affrescati si ergono a testimoni della storia di uno dei palazzi più prestigiosi del centro di Verona. Le due sale, che possono ospitare **fino a 35 coperti**, sono collegate da archi che proiettano lo sguardo verso la **cucina parzialmente a vista**, realizzata in collaborazione con Seno e Seno e Marrone.

La raffinata location cittadina non prescinde dalla grande **attenzione alla sostenibilità**, che ha già portato Sacchetto a conquistare La Stella Verde Michelin.



«Le materie prime saranno il più possibile locali e scelte sulla base della stagionalità – spiega Giacomo Sacchetto - Gli ingredienti verranno utilizzati per intero, evitando sprechi e scarti. I fornitori sono stati selezionati attentamente, anche sulla base della sostenibilità dei processi produttivi che adottano. Ci siamo impegnati per ridurre il più possibile l'utilizzo della plastica sostituendola ovunque possibile con materiali biodegradabili. Tutti i menù sono stampati su carta certificata Fsc®, le candele sono a basso impatto di Co2 e certificate senza paraffine. È stato un lavoro di ricerca importante, ma sono soddisfatto del risultato: credo profondamente che l'attenzione al territorio e la sostenibilità siano oggi imprescindibili».

La proposta gastronomica si compone, per la cena, di **3 percorsi degustazione**. Il menù *Verona* è una vera e propria dichiarazione d'amore alla città, con il risotto all'Amarone, gli gnocchi all'oca e tartufo e il manzo accompagnato dal cremoso al Valpolicella, tutti riletti in chiave personale e contemporanea da Sacchetto. Anche il pescato rigorosamente locale del menù *Adriatico* e *Dintorni* da ben si sposa con gli ingredienti raccolti durante le incursioni negli orti subito fuori città, come il broccolo fiolario, le asparagine selvatiche e il radicchio. L'istinto e l'estro creativo prevalgono nel menù "a sorpresa" *Autentico*, fondato sui ricordi e sui sapori legati all'infanzia dello chef.

Duplici alternative anche per il **pranzo**: *L'insieme*, percorso degustazione "smart" da 4 portate, o il *Mezzogiorno Diverso*, da due portate più un assaggio salato e uno dolce.

Ad affiancare Sacchetto in questa nuova avventura cittadina alcuni dei suoi collaboratori storici: la brigata di cucina è composta per lo più da giovani cuochi che lo hanno seguito dalle precedenti esperienze, in testa il sous chef e amico di lunga data **Nicola Bertuzzi**. Una squadra già ben roduta che dialogherà con professionisti di grande esperienza che a Palazzo Soave hanno deciso di cominciare un nuovo percorso. Tra tutti il Responsabile di Sala **Luciano Palmieri**, già noto a Verona per la sua esperienza al *12 Apostoli* e il Sommelier e wine curator **Andrea Puliga**, giunto in città dal *Lido 84* di Gardone Riviera.

Una scelta che non stupisce, quella di Puliga, se si pensa che la **cantina** di Iris, con ampi spazi allestiti nei sotterranei storici del palazzo, tra scavi di età romana e volte medievali, ospita circa **800 referenze**. Grande rilevanza viene data alle realtà locali, che certo non sfigurano accanto ai grandi classici provenienti dalle regioni vitivinicole più importanti. I vini veneti e veronesi, attentamente selezionati tra le eccellenze del territorio, rappresentano quasi il 15% delle etichette presenti in carta. Un'attenzione particolare è stata ovviamente dedicata all'artigianalità delle lavorazioni e alla sostenibilità dei prodotti. Una selezione ampia in grado d'incontrare ogni esigenza: divertire e affascinare il neofita e stupire e soddisfare anche il palato più esperto.



Una cena da Iris sarà una vera e propria dichiarazione d'amore a Verona, per la sua storia, per le sue tradizioni e per il suo straordinario patrimonio culturale ed archeologico, finalmente valorizzato grazie all'intervento del **Gruppo Soave Property**, al centro di alcune delle più importanti operazioni di valorizzazione di beni storici nel Veronese e attivo anche a livello internazionale. «Siamo molto soddisfatti di poter annunciare l'apertura di Iris Ristorante – dichiara l'imprenditore e manager **Bruno Soave** – Il primo passo per la riqualificazione di Palazzo Bottagisio è completo e non potevamo sperare in un risultato migliore. Ora proseguono i lavori per la realizzazione del Bar e della Spa, sempre nel pieno rispetto della storicità del luogo».

## Lo Chef

Giacomo Sacchetto, veronese, classe 1985, sin da ragazzino non ha dubbi: la cucina è la sua passione.

Il lungo percorso formativo, che gli conferirà il titolo professionale di "Cuoco Enogastronomico", è costellato da numerose esperienze di stage di livello, come quella presso il Ristorante *Le Calandre* di Rubano, Padova (3 Stelle Michelin), *Foliage* a Londra (1 stella Michelin), *Locanda Margon* a Trento (2 stelle Michelin), *Damini e Affini* ad Arzignano (1stella Michelin).

Nel 2004 prende ufficialmente il via la sua carriera, che lo vede partire come apprendista da uno dei ristoranti storici di Verona, proseguendo per la cosmopolita Londra, a fianco dello Chef Paolo Simioni al *Toto's Restaurant*. Tornato in Italia, approda prima al Ristorante *St. Hubertus* a San Cassiano (Bolzano), 3 stelle Michelin, (che allora ne deteneva 1), per rimanervi tre anni. Successivamente a Verona al *Ristorante Perbellini* di Isola Rizza (2 stelle Michelin), per due anni. Torna tra le vette dolomitiche ad affiancare Norbert Niederkofler in qualità di sous-chef per due anni e mezzo nell'allora 2 stelle Michelin. Altra tappa fondamentale l'apertura del *Ristorante Andrea Berton*, 1 stella Michelin.

Dal 2014, torna a lavorare con Giancarlo Perbellini, diventando il suo braccio destro a *Casa Perbellini*, Verona (2 stelle Michelin), dove lavora per oltre quattro anni, affiancando anche lo chef patron nelle riprese del format TV omonimo, in onda su Gambero Rosso Channel.

Nel 2019, dà vita all'avventura del *Ristorante La Cru*, nel complesso di Villa Balis Crema, alle porte della Lessinia. In un anno, conquista la Stella Michelin, per poi fregiarsi della Stella Verde per la sostenibilità, Tre Cappelli sulla Guida de L'Espresso e Due Forchette su quella del Gambero Rosso, oltre a ricevere numerosi riconoscimenti da parte della stampa di settore.



Nel 2023, l'inizio della collaborazione col Gruppo Soave Property e della nuova scommessa di *Iris Ristorante a Palazzo Soave*, nel cuore dell'amata Verona.

## **Contatti e Orari**

### **Iris Ristorante a Palazzo Soave**

Via Leoni, 10 – 37121 Verona Vr

[info@irisristorante.it](mailto:info@irisristorante.it)

+39 045 415 80 21

[www.irisristorante.it](http://www.irisristorante.it)

<https://www.instagram.com/irispalazzosoave/>

<https://www.facebook.com/irispalazzosoave/>

### **Orari di apertura**

Dal martedì al sabato

Pranzo dalle 12.30 alle 14.00

Cena dalle 19.30 alle 21.45

Chiuso domenica e lunedì

Apertura straordinaria domenica 5 novembre a pranzo

### **Menù Pranzo:**

Mezzogiorno diverso

2 portate, stuzzichino e piccolo dessert

€70,00

L'insieme

Stuzzichino di benvenuto

4 portate

€95,00

### **Menù Cena:**

3 percorsi degustazione da 6 portate con assaggini di benvenuto e piccola pasticceria

Verona €135,00



Adriatico e dintorni €150

Autentico €160,00

### **Scelta à la carte**

Due portate e dessert €110,00

Tre portate e dessert €135,00

### **Ufficio Stampa *Iris Ristorante a Palazzo Soave***

Capitale Cultura Group

Mail: [press@capitalecultura.com](mailto:press@capitalecultura.com)

Tel: +39 045-2376168

Mobile: +39 345-6197839