



Bellezza, gusto e ospitalità nel cuore di Verona  
Sboccia *Iris*,  
il nuovo ristorante by Giacomo Sacchetto

**L'insegna di fine dining guidata dal cuoco stellato sarà il primo passo del progetto di riqualificazione di Palazzo Boldieri Malaspina Bottagisio, curato dal Gruppo Soave Property. Partenza prevista per inizio autunno. Tra i menu, un omaggio alla città scaligera. Una cantina storica tra gli scavi archeologici, con 650 etichette e spazi per eventi e degustazioni. Materie prime 100% naturali e selezionate, grazie alla partnership con l'azienda di agricoltura sostenibile Tretener.**

**Iris.** Un fiore spontaneo tipico di Verona. Un suono delicato. Un'armonia di colori e profumi. Così si chiamerà **il nuovo ristorante di fine dining guidato da Giacomo Sacchetto**, che ha trovato casa nel capoluogo scaligero, nel quattrocentesco Palazzo Boldieri Malaspina Bottagisio, prospiciente lo storico Ponte Navi, sul fiume Adige. Qui, all'angolo tra Stradone San Fermo e via Leoni, a pochi passi da Piazza Erbe e dall'Arena e lungo quello che fu il Cardo (letteralmente "cardine", "punto cardinale", "polo") dell'antica città di epoca romana prende forma, appunto, **un nuovo polo del gusto e dell'ospitalità.**

Sacchetto, che lo scorso marzo aveva annunciato la separazione dal *Ristorante La Cru* (1 Stella Michelin conquistata a un anno dall'apertura, Stella Verde Michelin per la sostenibilità, Tre Cappelli per l'Espresso e Due Forchette per Gambero Rosso), oggi chiuso, si è spostato dalle colline della Valpantena alla città, dove ha lavorato incessantemente al nuovo *concept*, che s'inserisce nel piano di recupero e riqualificazione di **uno dei più prestigiosi edifici del centro**, per decenni in stato di abbandono. Un progetto ambizioso e che vedrà ancora diverse novità, **trasformato in realtà dal Gruppo Soave Property**, guidato dall'imprenditore e manager Bruno Soave, che è al centro di alcune delle più importanti operazioni di valorizzazione di beni storici nel Veronese e attivo anche a livello internazionale.

L'esperienza gourmet di ***Iris Ristorante a Palazzo Soave*** (anticipazione del *re-branding* dell'interno complesso) sta prendendo forma a gran ritmo, plasmata dalla filosofia del giovane chef, da sempre imperniata su tre parole d'ordine: **concretezza, ricerca, territorialità.** "Proprio al nostro territorio e alle sue produzioni agricole e artigianali, rilette in chiave creativa - anticipa chef Sacchetto - sarà dedicato uno dei **tre tasting menu** della nuova insegna. Gli altri due percorsi degustazione vedranno protagonisti uno l'incontro tra il pescato nostrano e l'orto e l'altro la mia fantasia, con piatti creati all'impronta. Sarà disponibile anche una scelta alla carta. Per i pranzi feriali,



inoltre, proporremo un *light lunch* di due portate più un assaggio salato e uno dolce, che cambieranno ogni settimana. E anche un percorso degustazione *smart*, composto da quattro portate, a un prezzo piuttosto abbordabile”.

Importante il lavoro anche sul fronte enologico. **La cantina, con ampi spazi allestiti nei sotterranei storici del palazzo**, tra scavi di età romana e volte medievali, ospiterà alla partenza **oltre 650 referenze**, frutto di una ricerca capillare che privilegia etichette da scoprire, veronesi e italiane, lasciando però ampio spazio anche ai classici e ai produttori internazionali, Francia in testa. Un’esperienza nell’esperienza, grazie agli ampi spazi di esposizione delle bottiglie, tutti visitabili, che faranno il paio con sale per eventi e degustazioni di vini, formaggi affinati in loco e sigari.

**Il progetto architettonico, curato dallo Studio Lucio Merlini**, si è concentrato sulla massima integrazione tra testimonianze del passato (tra le quali magnifici cicli di affreschi rinascimentali e barocchi e una collezione di statuaria classica, restaurati sotto la supervisione della Soprintendenza di Verona) e modernità elegante e rispettosa. Una visione che si ritroverà in pieno anche nelle **due sale del ristorante**, una davanti la cucina, l’altra adiacente, che potranno ospitare **da 24 a 35 coperti**. Improntato a risparmio energetico, innovazione tecnologica e funzionalità anche il design della cucina, sviluppato in collaborazione con Seno e Seno e Marrone. Al locale si potrà accedere dall’ingresso di via Leoni 10.

Nonostante la collocazione nel cuore della città, il nuovo ristorante manterrà i valori di sostenibilità e filiera corta, quintessenziali con la filosofia di Sacchetto. “Avremo il nostro orto e le nostre produzioni selezionate e sostenibili – annuncia, con un certo orgoglio, lo chef – Grazie alla collaborazione con Tretener, azienda attiva in Lessinia, **produrremo in maniera naturale frutta, cereali, uova, miele e tanto altro**. Valorizzare gli artigiani locali per noi è una missione. Approdando a Verona, potremo creare ancora più opportunità di visibilità e valore per i nostri partner e il territorio”.

## 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, in attesa di un nuovo incarico a Verona.

Dal 2014, torna infatti 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.

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