



Iris Ristorante a Palazzo Soave selezionato nella Guida MICHELIN Italia 2024

A pochi mesi dall'apertura l'insegna di fine dining di Giacomo Sacchetto entra nella Rossa. Il sodalizio tra lo Chef «dal tocco green» e il mecenate veronese Soave conquista gli ispettori «Felici che traspaia la nostra attenzione per l'ambiente».

Iris Ristorante a Palazzo Soave ha aperto le porte il 3 novembre e, dopo 5 mesi esatti, entra nell'edizione on line della Guida Michelin. Un inserimento in corso d'anno che verrà ufficializzato a novembre, con l'inclusione nella guida cartacea.

«Il talentuoso chef dal tocco "green" – si legge nella recensione pubblicata su [guide.michelin.com](https://www.guide.michelin.com) – propone piatti concreti dai connotati territoriali creati con equilibrio e fantasia».

I tre percorsi degustazione da sei portate – disponibili dal martedì al venerdì a cena e il sabato a pranzo e a cena – e i due menù per i pranzi infrasettimanali rispecchiano la filosofia sostenibile di Giacomo Sacchetto, chef veronese che in Lessinia aveva già conquistato un macaron e l'ambita Stella Verde. Ma nella recensione viene dato ampio spazio anche al prestigioso palazzo quattrocentesco sapientemente ristrutturato grazie all'impegno dell'imprenditore Bruno Soave, artefice di numerose opere di riqualificazione di beni dal valore storico artistico. «Un indirizzo storico del '400 che si presenta con interni molto raffinati – scrivono gli ispettori - dove ancora troviamo pareti in sasso e pietra a "lisca di pesce" tipiche delle costruzioni romane, e volte che fanno da cornice a degli arredi contemporanei ben allineati con la storicità della casa».

Cucina territoriale, estro creativo e location decisamente fuori dal comune: è questa la ricetta del sodalizio tra Sacchetto e Soave che sembra aver convinto anche gli ospiti più esigenti «L'inserimento in Michelin – sottolinea lo chef Giacomo Sacchetto – è un bel riconoscimento, soprattutto a così pochi mesi dall'apertura. Fa molto piacere che traspaia dai nostri piatti l'attenzione che riserviamo all'ambiente e in particolare al nostro territorio, selezionando attentamente le migliori materie prime e i fornitori locali e applicando quotidianamente una serie di buone pratiche contro lo spreco alimentare ed energetico. Ringrazio tutta la brigata che ha lavorato con me in questi mesi: questa notizia ci spinge a lavorare con ancora più entusiasmo rispetto al primo giorno. Ma soprattutto ringrazio Bruno Soave che mi ha dato l'opportunità di intraprendere questo nuovo progetto».



Il Ristorante

Iris Ristorante a Palazzo Soave si inserisce nel piano di recupero e riqualificazione di uno dei più prestigiosi edifici del centro, per decenni in stato di abbandono.

Palazzo Boldieri Malaspina Bottagisio, ora Soave, sorge subito fuori dalle mura romane di Verona, nei pressi dello storico Ponte Navi sul fiume Adige. 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 dell'antica città Romana, prende forma un nuovo polo del gusto e dell'ospitalità, tra vestigia romaniche, scavi archeologici di Età Romana, statuaria originale e affreschi del grande pittore Dorigny

Un progetto ambizioso, trasformato in realtà dal Gruppo Soave Property, guidato dall'imprenditore Bruno Soave, artefice di alcune delle più importanti operazioni di valorizzazione di beni storici nel Veronese, messe in rete e a sistema grazie alla visione di un manager-mecenate di grande esperienza.

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 Pregay, 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.

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 (1 stella 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

+39 045 415 80 21

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

Ufficio Stampa Iris Ristorante a Palazzo Soave

Capitale Cultura Group

Mail: press@capitalecultura.com

Mobile: +39 345-6197839