



Identità Golose: la “Sorpresa dell’Anno” è Iris.

Assegnato stamane il premio allo chef Giacomo Sacchetto durante la presentazione della Guida Ristoranti 2024, nella sede dello IULM, a Milano.

Milano, 22 aprile 2024 - C’era anche Verona con Iris Ristorante, stamane, tra le tante novità in scena sul palco dell’auditorium dell’Università IULM di Milano. Occasione, la presentazione della Guida Ristoranti 2024 di Identità Golose, che quest’anno propone 1070 schede di locali d’eccellenza in 43 Paesi del mondo. Tutte insegne caratterizzate dalla presenza di chef e capisala con meno di 40 anni, proiezione verso il futuro della nostra cucina.

Una guida che non dà punteggi o simboli, ma premia l’identità e l’innovazione di proposta e ospitalità. Spazio ai giovani e alle idee, quindi. Premiati gli chef’s table, le brigate, i progetti più coraggiosi e d’avanguardia, le contaminazioni culturali, non solo tra tradizioni gastronomiche cosmopolite, ma anche con le altre forme dell’arte e della creatività. Un riconoscimento speciale anche alle nuove aperture, i progetti più originali e coraggiosi e le sorprese. Ed è proprio come “Sorpresa dell’Anno” che è stato premiato Iris Ristorante con chef Giacomo Sacchetto

La motivazione, letta dal conduttore della mattinata, la voce di Radio 2 Federico Quaranta: *“Veronese, classe 1985, è stato sous chef di Norbert Niederkofler e Giancarlo Perbellini. Dopo la breve avventura a La Cru di Romagnano, ha aperto da poco una nuova ambiziosa insegna a Verona, con un’offerta già ampiamente a fuoco e per questo molto promettente”.*

Grande emozione da parte di chef Sacchetto, accompagnato per l’occasione dal maître di sala, Daniele Gagliardi: *“Desidero ringraziare prima di tutti Bruno Soave, l’imprenditore che ha creduto nel progetto di Iris; la mia squadra che esprime ogni giorno grande motivazione e impegno e infine mia moglie, sempre al mio fianco. Ringrazio Identità Golose per il lavoro incessante a supporto della ristorazione di qualità”.*

Eloquente il giudizio dei revisori della Guida, su Iris Ristorante: *“Che locale spettacolare c’è da poco all’interno di un palazzo del Quattrocento, palazzo Bottagisio, nel cuore di Verona, mirabilmente restaurato da un imprenditore lungimirante, Bruno Soave, che ha poi affidato a Giacomo Sacchetto la guida del ristorante”.*



IL RISTORANTE

Iris Ristorante si inserisce nella cornice del quattrocentesco Palazzo Soave, che sorge subito fuori dalle mura romane di Verona, nei pressi dello storico Ponte Navi sul fiume Adige.

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&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, 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

Tel: +39 045 6576726 - Mobile: +39 345 6197839