Il San Valentino di Giacomo Sacchetto a Verona, città degli innamorati

Il ristorante Iris a Palazzo Soave celebra la festa degli innamorati

Verona è la città dell'amore. È la città di Romeo e Giulietta. La città dai mille aneddoti e per la festa che più di ogni altra celebra la passione, lo chef **Giacomo Sacchetto, alla guida del Ristorante Iris a Palazzo Soave** - **1 Stella Michelin** -, ha studiato un menu speciale. Una selezione dei piatti più richiesti tra quelli attualmente in carta, alcuni *signature*, e altri specificatamente pensati per San Valentino. *"Ho scelto dei piatti concreti come vuole essere la mia cucina, fatta di ingredienti riconoscibili alla vista e al palato"* spiega lo chef Giacomo Sacchetto. *"Desidero che gli ospiti possano godersi il momento di condivisione e di passione, accompagnati dal nostro menu e non distratti dal dover cercare di comprenderlo".*

LA PROPOSTA GASTRONOMICA

L'esperienza gastronomica ha inizio all'interno della cantina che si trova al piano interrato del quattrocentesco Palazzo Soave. Dopo un restauro durato anni, l'edificio si mostra oggi in tutta la sua garbata magnificenza. Al piano interrato si trova il cuore del palazzo, è un luogo che ha una luce tutta sua, ovattata dalle tante stratificazioni di mattoni a vista che scandiscono tutte le epoche. Nelle sale accanto alla cantina, reperti di epoca romana danno l'idea di essere in un luogo d'eccezione. Si sceglie tra più di 800 etichette, tra grandi nomi e realtà locali, in un'ambientazione che è il preludio perfetto per questo menu di San Valentino.

Ad accogliere il cliente in sala, **Iris mangia e bevi**, un benvenuto ispirato dal nome del ristorante e un omaggio alla Val d'Illasi, area di coltivazione del medesimo fiore nell'est della Valpolicella. Si tratta di un infuso all'essenza di giglio, acqua frizzante, succo di limone e soda, accompagnato da una cialda con polvere di iris, arachidi e patata al limone. Il primo antipasto proposto è **Ventresca di tonno, pain perdu e lime**, in cui le carni del pesce sono prima frollate e poi servite, condite con un'emulsione di mare. La ventresca è accompagnata da cipolla agrodolce e un goccio di lime che dona una nota acida, elemento caratterizzante della cucina dello chef Sacchetto. A seguire, **Sedano di Verona soufflé, granciporro, passion fruit e caviale Royale,** portata in cui il mare incontra il mondo vegetale.

Il sedano rapa dell'Azienda Agricola Trètener è protagonista sotto forma di soufflé, farcito con granciporro dell'Adriatico e impreziosito da una salsa beurre blanc al passion fruit, e caviale Royale. **Ricciola, rapa rossa bbq, cicorino al sesamo e bernese marina,** è un piatto che fa il suo esordio per San Valentino, ma che presto sarà inserito all'interno del nuovo menu degustazione *Adriatico e dintorni*.

Il pesce è cotto al burro con foglie di limone e timo, accompagnato da una crema di rapa rossa affumicata e cicorino della bassa veronese cotto in infusione con olio di sesamo, aceto di melograno e soia. Un ulteriore nota marina è affidata alla salsa bernese arricchita con polvere di alga nori e lattuga di mare essiccate.

Si prosegue con un primo piatto, **Risotto, gamberi rossi, mazzancolle, agrodolce e camomilla,** una delle portate maggiormente apprezzate dell'attuale menu degustazione *Adriatico e dintorni*. Si tratta di un risotto mantecato con crema di riso, fumetto di pesce e riduzione di aceto di vino, arricchito con gamberi rossi e mazzancolle, una riduzione agrodolce, una meringa di spuma di crostacei, e polvere di camomilla. A seguire, **Patate, salsa arrosto vegetale, zucca e tartufo pregiato**, è un piatto del menu degustazione *Raccontami*. Le ultime patate della stagione vengono arrostite e cotte sottovuoto con una riduzione di rapa rossa, soia e fondo vegetale. Sono servite a rondelle dalla colorazione rosso vivo, e disposte intorno a un purè di patate che sostiene una semisfera di zucca, amaretti e mostarda. Una salsa vegetale ottenuta dai ritagli delle verdure invernali dona al piatto il ricordo, al naso come al palato, di un arrosto di carne. **Costoletta di vitello da latte, pioppini, topinambur alla nocciola e granatina** è una portata realizzata con un taglio di Sartori Carni che viene porzionato direttamente in sala. I funghi pioppini sono farciti con la loro crema, il topinambur si trasforma in una quenelle alla nocciola, e lo sciroppo alla granatina è servito in forma di gel. Ci si avvia verso la conclusione della cena con **Aspettando il dessert**, un pre-dessert agrumato e dal gusto intenso: spuma di pompelmo, gelatina al lime, sorbetto alla clementina, agrumi freschi e un tocco frizzante di *Frizzy Pazzi* per un finale sorprendente. **Velluto rosso** è il tocco finale, un dessert elegante e romantico: cuori di gel ai frutti rossi, due sfere di velluto rosso, una con miele, yogurt e cereali, l'altra ripiena di gelatina morbida ai frutti rossi. Il tutto accompagnato da un gelato al caffè d'orzo.

Il menu degustazione è servito al prezzo di 180 € e l'abbinamento vini a 80 €.

Per info e prenotazioni: reservation@irisristorante.it o telefonare al numero +39 045 4158021.

IL MENU DI SAN VALENTINO

Assaggi di benvenuto
Iris mangia e bevi
I nostri lievitati

Ventresca di tonno, pain perdu, lime
Sedano di Verona soufflé, granciporro, passion fruit e caviale Royale
Ricciola, rapa rossa bbq, cicorino al sesamo e bernese marina

Risotto, gamberi rossi, mazzancolle, agrodolce e camomilla

Patate, salsa arrosto vegetale di Trètener, zucca e tartufo pregiato
Costoletta di vitello da latte, pioppini, topinambur alla nocciola e granatina

Aspettando il dessert

Velluto rosso

Dolcezze in festival

180 €
Abbinamento vini € 80

Per interviste e/o approfondimenti
Nadia Afragola
Press Office Iris Ristorante a Palazzo Soave
Mobile +39 338.5684095
C. Giulio Cesare 67, 10152 Torino
nadiafragola@hotmail.com
www.nadiafragola.com