L'Agnello del Monte Baldo, olive candite, carota e ortiche

Lo chef

Giacomo Sacchetto

Di Vallese di Oppeano, classe 1985, inizia il suo percorso a Verona, per poi trasferirsi a Londra, dove affina tecnica e competenze al ristorante Toto's, sotto la guida dello chef Paolo Simioni, e successivamente al Foliage del Mandarin Oriental Hyde Park Hotel. Tornato in Italia, entra a far parte della brigata del ristorante tre stelle Michelin St. Hubertus, guidato dallo chef Norbert Niederkofler, dove rimane per tre anni acquisendo esperienza in tutte le partite di cucina. In seguito, Sacchetto entra nella brigata di Giancarlo Perbellini a Isola Rizza. Negli anni successivi lo attendono la Locanda Margon di Alfio Ghezzi, Le Calandre degli Alajmo, il Ristorante Berton. Poi è la volta di La Cru, un gourmet intimo in Valpantena che nel corso della pandemia riesce a ottenere la stella Michelin e la stella Verde.

MODERNITÀ E CHIAREZZA IN OGNI PIATTO

A Palazzo Soave, nel cuore di Verona, prende forma un nuovo progetto di ospitalità che ruota attorno a Iris, il ristorante guidato dallo chef Giacomo Sacchetto. Una cucina legata alla riconoscibilità degli ingredienti e poi a territorio e piccoli produttori, alla sostenibilità e alla stagionalità

di **Francesca Oddo** foto di **Nicolò Brunelli**

Nel cuore di Verona c'è un luogo in gran fermento dove si stanno dispiegando le pagine di una nuova storia di accoglienza: siamo nel contesto del quattrocentesco Palazzo Soave, dove il nuovo proprietario, Bruno Soave, ha avviato un programma di ristrutturazione che ha già portato all'apertura di un bar, una spa, e presto anche di un hotel. È **in questo scenario, fra reperti archeologici e affreschi rinascimentali, che si trova Iris Ristorante, una stella Michelin**, dove si respira storia e innovazione. A guidarlo, lo **chef Giacomo Sacchetto, sensibile nella scelta delle materie prime, ma anche nella gestione dei rapporti con il personale**. Tanto da sottolineare fin da principio che «è il fattore umano che fa la differenza: il ristorante, senza le persone che ci lavorano dentro, è solo una scatola vuota».

La sua **cucina, caratterizzata dalla riconoscibilità di ciascun ingrediente, è intimamente legata al contesto**: «La mia è una filosofia che guarda molto al territorio e ai piccoli fornitori - racconta con idee chiare e fare pacato -. La carne nei nostri menu degustazione viene dalla pianura veronese, dal Monte