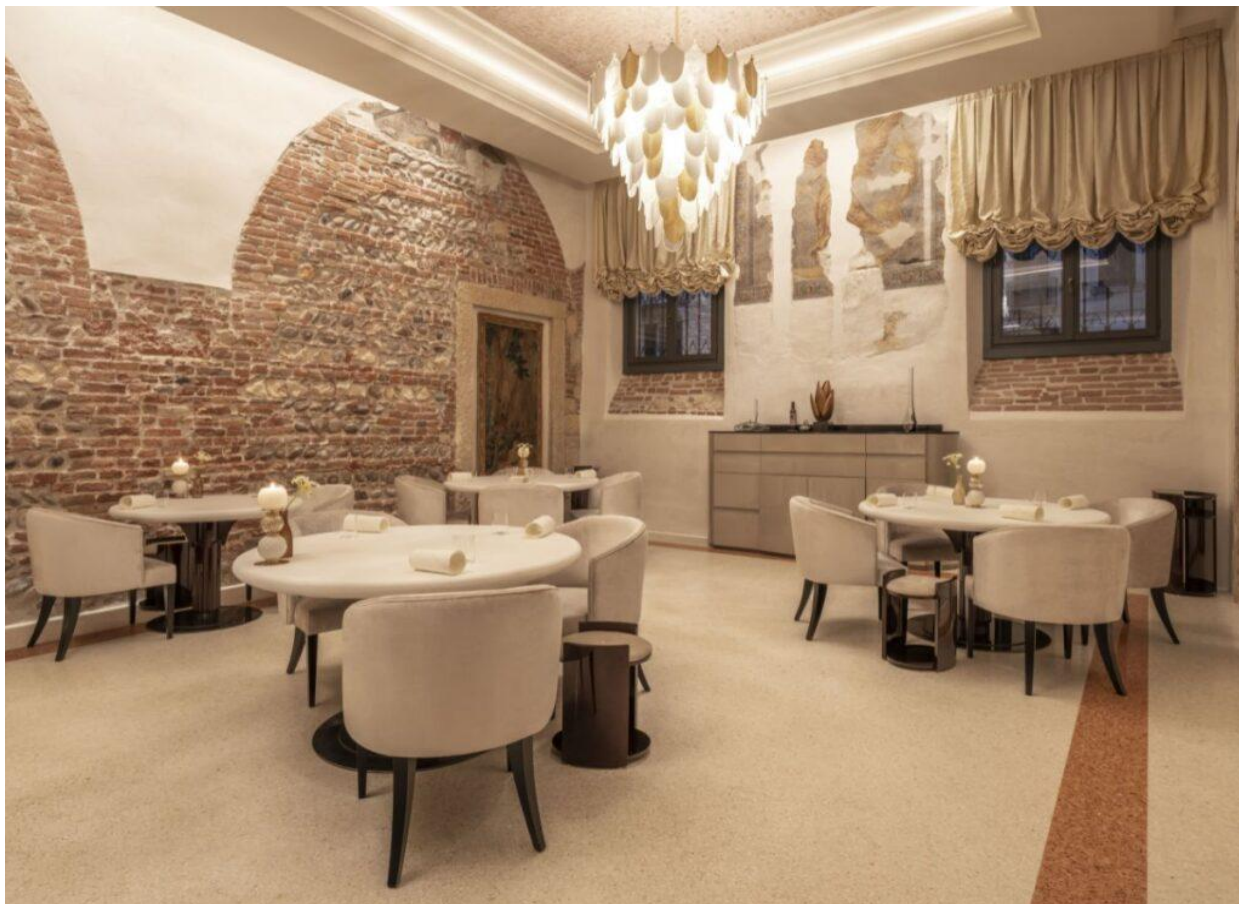




L'intelligenza del gusto secondo Sacchetto: la maturità di Iris a Verona

Dopo le cucine dei grandi, Giacomo Sacchetto apre una nuova stagione della sua carriera a Palazzo Soave. Una cucina consapevole, una squadra giovane, un gusto che si fa strumento di pensiero e misura di equilibrio. A Verona, un ristorante che lavora nel tempo e costruisce il proprio spazio

Il ristorante si chiama Iris, ma la sostanza è carne viva. Nel senso letterale e nel senso più ruvido che può avere un luogo in cui il gusto viene trattato come strumento di pensiero. A **Verona**, dentro le stanze del quattrocentesco Palazzo Soave, **Giacomo Sacchetto ha costruito un ristorante adulto**, lontano dalle mode della performance da passavivande e dalla cucina di posa. Iris lavora in profondità, e lo fa con un'intelligenza che ha scelto il gusto come linguaggio privilegiato.



La sala del ristorante Iris a Palazzo Soave (Foto © Ufficio stampa).

Una stagione nuova, in una casa che diventa ristorante

«Sento di avere una maturità diversa» dice **Sacchetto**. Lo dice con un tono che racconta bene ciò che avviene nei piatti e nell'insieme. Dopo i passaggi da Niederkofler, Perbellini, Ghezzi, Alajmo e Berton, dopo la Stella a La Cru, dopo gli anni da sous-chef nei regni altrui, questo ristorante segna una stagione nuova.

«È un ristorante ancora in divenire» spiega Sacchetto. Le parole vanno di pari passo con il progetto che evolve intorno, e con un palazzo che è diventato struttura aperta grazie al restauro voluto da **Bruno Soave**, imprenditore veronese poco incline alla pubblicità ma tenace quanto basta per trasformare 500 anni di stratificazioni in un albergo di lusso, una spa archeologica, un cocktail bar raffinato e un ristorante con una Stella Michelin conquistata in dodici mesi.

Il patto con Soave e l'inizio di un altro mestiere

«Quando ho incontrato Soave gli ho detto: se riparto da Verona, metto la mia carriera nelle sue mani». Detto così può sembrare enfasi da contratto, invece è il contrario. «Volevo capire bene cosa volesse fare, se c'erano basi solide. Lui mi ha chiesto due cose: la stella e l'attenzione alla sostenibilità economica». Le richieste erano chiare, le condizioni pure e Sacchetto ha accettato e ha cominciato a limare. Ha tenuto ciò che funzionava, ha tolto ciò che serviva solo a chi guarda da

fuori.

«In passato mi criticavano per certe acidità, certe note amare. Ho smussato, perché questa cucina doveva diventare più matura. Ma non per piacere a tutti. Per essere completa». Ma nessun ripensamento: l'amaro resta solo dove serve. L'acido si bilancia. Il vegetale si lavora con rispetto. L'intelligenza del gusto non è per forza questione di retorica.



Il carrello dei formaggi (Foto © Gabriele Pasca).

Il piacere come forma di profondità, non di semplificazione

La cucina che si costruisce da Iris parte dall'**idea semplice ma rivoluzionaria** che "piacere" non significa essere banali. Sacchetto lo dice a modo suo: *«essere un cuoco non vuol dire strafare per forza. Mi piace quando un ospite mi dice che ha mangiato una cucina leggibile e che la materia prima non è stata troppo modificata»*. Il riferimento non è alla semplicità, ma alla comprensione.

Il gusto dev'essere intellegibile, anche quando lavora su tre strati e si appoggia a fermentazioni, infusioni, emulsioni. Il principio vale per tutto, anche per i piatti che cita con più affetto.



Battuta di manzo, il suo brodo, burro nocciola, piselli, bruscandoli (Foto © Gabriele Pasca).

Il primo è un **astice mediterraneo alla griglia**, servito con lattuga in osmosi di sambuco, crema di mais e salsa di teste emulsionata. «*Mi piace molto perché prima che arrivi il piatto, ti arriva un side che lega con gli stessi elementi: le chele, un'insalatina, una ceviche di mais*». L'altro sono dei **ditalini mantecati con sugo di coniglio e acqua di grana padano**, serviti tiepidi, completati con filetti dello stesso coniglio marinati all'alloro, centrifuga d'alloro, pomodoro essiccato e olive nere infornate. La pasta parla di Sud, ma con eleganza da Nord.



Ditalini tiepidi, coniglio, alloro, pomodoro essiccato e olive infornate (Foto © Gabriele Pasca).

A completare il quadro, un piatto di **tonno con un olio particolare**. «Usiamo solo il filetto, con un taglio che lascia in bocca una certa grassezza. L'olio che usiamo qui ha quei sentori di mandorla, mela verde e pomodoro, che volevo a tutti i costi unire».



Spaghetti turanico, canocchie, asparagina e liquirizia (Foto © Gabriele Pasca).



Capasanta, sedano di Verona, caviale e passion fruit (Foto © Gabriele Pasca).

I piatti vivono di un equilibrio che Sacchetto racconta in forma tangibile. L'intelligenza si misura anche nelle temperature, nei passaggi dal freddo al tiepido (non servono per forza partenze bollenti). Le materie prime arrivano da aziende agricole di prossimità, da allevatori e contadini del territorio. Anche questo è racconto dei gesti.



Carota, finocchio, miele millefiori, insalata canasta (Foto © Gabriele Pasca).

Il palazzo, la sala, la cucina: architettura di un racconto

Il ristorante si sviluppa su due piani. Si comincia in **cantina**, dove gli ospiti vengono accolti per l'aperitivo. La sala principale si apre più tardi, nel piano nobile del palazzo, con affreschi e lampadari contemporanei. La cucina resta a vista, ma il servizio non risente di nessuna sovraesposizione del cuoco. Sacchetto la vede così: *«Non mi piace che vada lo chef a finire i piatti al tavolo. L'abilità sta nel servizio di sala. In futuro vorrei che fosse proprio la sala a fare qualcosa in più»*.



La cantina del locale con una carta costruita da Andrea Puliga (Foto © Ufficio stampa).

Il personale come materia viva, la sala come spazio d'ascolto

Anche nel modo in cui gestisce il personale, Sacchetto ha una posizione chiara: *«Non voglio che imparino i piatti a memoria come poesie. Mi piace che ci mettano del loro. Anche a costo di qualche errore»*. Il cameriere deve parlare, più che recitare, e l'ospite deve sentirsi accolto, non guidato. Il tono è cortese, dinamico, a metà tra il familiare e il professionale. La brigata è giovane, ma non acerba. E soprattutto, non costretta in divise da teatro.

Il ristorante, in questo senso, si comporta come un organismo che risponde al conteso senza rimanerne schiacciato. Verona non è Milano, e neppure una capitale gastronomica strutturata, per il momento. Iris si è inserito in un tessuto che aveva bisogno di eleganza, ma anche di verità. *«Quando ho capito che qui si voleva lasciare un segno, ho accettato. È un progetto ambizioso, ma costruito bene»*.

La mappa del vino come strumento di lettura del piatto

La **carta dei vini segue una linea fatta di ascolto**, esperienza e conoscenza approfondita del bicchiere. **Andrea Puliga** la costruisce partendo dai vitigni e dai paesaggi del veronese, con un'attenzione particolare per le declinazioni del Soave e della Valpolicella, per poi estendersi verso la Borgogna, il Piemonte, la Loira e alcune selezioni puntuali dalla Germania, dall'Austria e

dalla Slovenia. Il principio è la possibilità di offrire una mappa leggibile in cui la personalità di ciascuna etichetta possa interagire con i piatti in modo diretto.

La selezione si muove con cura tra **piccoli produttori e nomi consolidati** e lascia spazio a entrambi nella misura in cui raccontano qualcosa di autentico. Ogni bottiglia viene scelta per quello che porta in dote, che sia una mineralità coerente con un antipasto vegetale, o una profondità capace di sostenere il calore di una salsa. L'abbinamento viene proposto con una flessibilità che consente di seguire l'umore dell'ospite, la stagione e persino il passo della giornata.

La sala si muove come una lingua madre: chiara, attenta, mai meccanica

Daniele Gagliardi guida un servizio di sala fatto di movimenti misurati e mai affettati, e i momenti di contatto con il tavolo vengono condotti con frasi che lasciano spazio alla conversazione, senza coprire il tempo con spiegazioni recitate. L'ingresso in cantina, che apre il percorso gastronomico con l'aperitivo, permette un primo incontro tra chi serve e chi si accomoda, in un'atmosfera più diretta e informale, che poi si traduce nel servizio vero e proprio come naturale prosecuzione. Nella sala principale, con le tovaglie di lino e gli affreschi, il lavoro di sala accompagna la cucina senza mai rubare la scena.



A destra, Daniele Gagliardi che guida il servizio di sala (Foto © Nicolò Brunelli).

L'identità non sta in un piatto solo, ma in chi sa cambiare

Sacchetto, in cucina, ha attraversato linguaggi diversi e ne ha trattenuto ciò che gli serviva. «*Da Norbert Niederkofler ho preso il rispetto per la materia e il modo di parlare con la brigata. Da Giancarlo Perbellini il palato, il gusto e la gestione*».

La maturità, in fondo, sta tutta in questo. Nel sapere scegliere cosa portare avanti, cosa lasciare in secondo piano, cosa trasformare. Sacchetto ha anche rinunciato al piatto-firma. «*Quando cambi, ti dicono che non sei più te stesso. Ma chi l'ha detto?*» Non si tratta di rinnegare, ma di non cristallizzare. **I piatti si evolvono, come le persone.**

Quando la maturità diventa una nuova stagione creativa

In fin dei conti, la maturità non assomiglia mai a una resa, ma a un'alleanza più solida con sé stessi. I fuochi giovanili servono a mettere in moto il mestiere e a spingere contro ciò che frena. Servono a imparare la durezza delle brigate, la velocità del servizio e l'attrito con i limiti. Servono a credere che basti la rabbia buona per portare in tavola un'idea. Poi accade che il gesto si fa più lento e che una scelta si concentra; allora un piatto comincia a funzionare perché smette di voler mostrare i muscoli. Come nell'arte. Tiziano invecchiava con il rosso più vivo, Cézanne disfaceva la realtà con tre mele. I grandi imparano a togliere quando scoprono di poter dire di più.

A Iris questo passaggio prende consistenza nel modo in cui il piatto viene costruito e osservato nel tempo che lo separa da quello che lo precede e in quello che prepara a ciò che segue, come in un racconto che trova la sua logica nella successione più che nell'enfasi. Sacchetto affida al gusto la responsabilità di sostenere una struttura più grande. **Il piatto si modella come si modella un'idea che ha preso forma a poco a poco**, attraverso prove, correzioni e scarti (minimi). Tutto ciò che prima bruciava adesso incide, con la stessa forza ma con un'altra traiettoria. In questa stagione della cucina, la volontà restituisce allo chef la possibilità di usare il mestiere per raccontare non solo sé stesso, ma anche ciò che ha scelto di trattenere e ciò che ha finalmente deciso di lasciare andare.

IRIS RISTORANTE – PALAZZO SOAVE

Via Leoni, 10 Verona

Tel. +39 045 4158021 | irisristorante.it

Data di creazione

25/07/2025

Autore

gabriele-pasca