

Analisi Completa - Antico Casale Tre Camini

Panoramica Generale

L'Antico Casale Tre Camini è un ristorante storico situato a Costermano, in provincia di Verona, precisamente in Via Murlongo $82^{\frac{[1]}{2}}$. Il ristorante si trova sulle fertili colline moreniche del Lago di Garda, in una posizione strategica tra le antiche comunità di Albarè e Costermano [3]. La struttura vanta una tradizione che risale agli inizi del Seicento, con il casale edificato nella sua parte centrale agli inizi del Cinquecento [1] [3].

Storia e Proprietà

Le Origini e i Fondatori

Il ristorante attuale nasce nel 1985 dalla passione per la ristorazione di Gianni Priante, che grazie alla collaborazione dell'amico Jerry Calà ha dato vita ai "Tre Camini" [3] [4] [5]. L'obiettivo era offrire un'autentica riscoperta della cucina tradizionale e della tipicità del territorio [3] [5].

La storia del locale è particolare: in un antico casale del 1400, due amici di baldoria, Gianni Priante e Jerry Calà, ebbero l'idea di creare un locale per le serate tra amici $^{[4]}$. Da qui nacque un ristorante che oggi rappresenta un simbolo di un'epoca e anche di un modo di fare ristorazione di qualità $^{[4]}$.

Management Attuale

Negli ultimi anni, nel ristorante opera anche in qualità di sommelier Michele Priante [3] [5], figlio di Gianni, che affianca il padre nel servire i clienti e cura attentamente una carta dei vini dove fanno bella mostra etichette locali e italiane di grande prestigio [4]. La proprietà è della società Alberella s.r.l. con Partita IVA 01694500230 [6] [7].

Struttura e Ambienti

Capacità e Sale

Il ristorante dispone di tre sale ricevimenti, di cui la più grande ha una capacità di 150 posti [8]. Gli ambienti sono suddivisi in:

- Sala Portico: La sala più ampia, gode di ottima illuminazione, dispone di un soppalco molto intimo e di una terrazza che si affaccia sul giardino interno [9]
- Sala Scuderia: Ricavata nell'antica scuderia del casale, caratterizzata dal soffitto a volto e dagli scorci di sasso a vista [8] [9]

- Sala Camino: La più caratteristica, situata nella storica cucina del casale con l'antico lavandino in marmo, pavimento originale in pietra di fiume e caminetto funzionante [9]
- La Cantina: Con pareti in pietra, circondata dalla selezione di vini del territorio [9]
- Il Giardino: Un'oasi di tranquillità immersa nelle verdi colline, perfetta per pranzi e cene all'aperto [9]

Offerta Culinaria

Specialità e Menu

La cucina dei Tre Camini propone un menù tradizionale ma mai scontato, con specialità che includono [1]:

- Gnocchi al tartufo (piatto molto apprezzato) [2]
- Pasta fatta in casa [5]
- Carne alla brace cotta con braci di legna [5]
- Pesce di lago^[5]
- Menu stagionali con prodotti tipici della zona come asparagi, radicchio, funghi, castagne e tartufo nero [5]

Prezzi Indicativi dal Menu

Secondo i dati disponibili, alcuni prezzi del menu includono [10]:

Antipasti:

- Carpaccio di carne marinata al tartufo e parmigiano: €10,00
- Culatello e ananas: €9,00
- Misto di polenta con battuto di lardo: €9,50
- Gnocchetti di patate al tartufo: €11,00

Primi:

- Chitarrini piccanti con pomodoro, rucola e pinoli: €9,80
- Fettuccine con scampi e pomodoro fresco: €12,50

Secondi:

- Filetto di puledro: €16,00
- Baccalà alla veneta con polenta: €15,50
- Scaloppe di foie gras con confettura di cipolle rosse: €28,00

Orari e Contatti

Orari di Apertura

Il ristorante osserva i seguenti orari [2] [11]:

• Lunedì: Chiuso

• Martedì-Domenica: 12:00-15:00 e 18:30-23:00

Contatti

• Indirizzo: Via Murlongo 82, 37010 Costermano sul Garda (VR) [12] [11]

• Telefono: +39 045 720 0342 [12] [11]

• Email: mail@trecamini.it [11]

• Sito Web: www.trecamini.it [1]

Analisi delle Recensioni Online

Posizionamento generale

Il ristorante ha una valutazione di 4.0 su 5 stelle su TripAdvisor con 596 recensioni^[2]. È classificato come il #4 di 36 ristoranti a Costermano^[2]. Su <u>Matrimonio.com</u> ha una valutazione di 4.9 su 5 con 34 recensioni e è consigliato dal 98% delle coppie^[13].

Recensioni Positive

Le recensioni positive evidenziano diversi punti di forza [2]:

- Atmosfera e Location: "Bellissima location immersa tra le colline e i vigneti. Belle sale con tavoli accuratamente imbanditi"
- Servizio: "Personale molto ospitale", "Servizio impeccabile"
- Specialità: "Gnocchi al tartufo spettacolari", "Fiorentina da leccarsi i baffi"
- Ambiente: "Atmosfera calda e accogliente", "Posto incantevole"

ANALISI CRITICA: Recensioni Negative e Problematiche

Principali Criticità Emerse

1. Problemi di Servizio

Le recensioni negative evidenziano problematiche ricorrenti nel servizio $^{{\scriptsize [2]}}$:

- Tempi di Attesa Eccessivi: "Abbiamo aspettato quasi un'ora per essere serviti" [2]
- Servizio Poco Attento: "Servizio lungo come la fame e poco attento" [2]
- Personale Non Preparato: "Personale non preparato" [2]

• **Gestione Eventi Problematica**: "Quando abbiamo prenotato, non ci è stato detto che c'era un grande evento (matrimonio? festa) quella stessa sera, il che significava che il cibo e servizio hanno risentito" [14]

2. Rapporto Qualità-Prezzo Controverso

Diversi clienti lamentano prezzi eccessivi rispetto alla qualità offerta [2]:

- Prezzi Non Rapportati: "Prezzi non rapportati alla qualità" [2]
- Costi Eccessivi: "Prezzo veramente eccessivo per una tagliata" [2]
- Porzioni Scarse: "Cibo buono ma scarso", "le porzioni non sono abbondanti" [2]
- Rapporto Qualità-Prezzo Sproporzionato: "Sproporzionato il rapporto qualità prezzo" [2]

3. Qualità del Cibo Questionabile

Emergono critiche specifiche sulla qualità degli ingredienti^[2]:

- **Ingredienti Surgelati**: "I funghi me li aspettavo freschi e non surgelati...si notano e sentono subito quando sono surgelati perché sono mollicci e gelatinosi" [2]
- Contorni Poco Curati: "I contorni di verdure non erano assolutamente curati e una peperonata acida" [2]
- Declino della Qualità: "Ci vengo da anni, peggiora da anni sia per la qualità del cibo" [2]

4. Problemi di Trasparenza nei Costi

Una criticità grave riguarda la gestione dei gruppi e eventi[2]:

- **Costi Aggiuntivi Non Dichiarati**: "Peccato che al momento del conto, siano comparsi 'costi aggiuntivi' non esplicitati e soprattutto non avvallati" [2]
- **Problemi con Menu Concordati**: "Eravamo un gruppo di 27 persone, menù concordato con tanto di mail di conferma" ma sono stati aggiunti costi extra [2]

5. Gestione Simultanea di Eventi

Un problema ricorrente è la gestione di più eventi contemporaneamente [2] [14]:

- Interferenza tra Eventi: "C'era anche un matrimonio" che ha compromesso il servizio per altri clienti [2]
- **Servizio Compromesso**: Il ristorante sembra avere difficoltà a gestire eventi privati e servizio normale contemporaneamente [14]

Trend Temporale delle Criticità

Le recensioni mostrano un peggioramento nel tempo secondo alcuni clienti abituali [2]:

- "Ci vengo da anni, peggiora da anni"
- "Di male in peggio"

Questo suggerisce possibili problemi strutturali nella gestione che potrebbero richiedere interventi sistemici.

Servizi per Eventi e Matrimoni

Il ristorante si specializza nell'organizzazione di matrimoni ed eventi aziendali [8] [13]. Offre servizi di wedding planning attraverso Luana, la wedding planner messa a disposizione dalla location [13]. La struttura è presente su <u>Matrimonio.com</u> dal 2013 e ha ricevuto valutazioni eccellenti per matrimoni [13].

Presenza Mediatica

Il ristorante ha avuto visibilità mediatica, inclusa una apparizione nel programma "Ti ci porto io" su La7 nel 2012, con Gianfranco Vissani, Michela Rocco e Jerry Calà insieme allo chef Michele Priante [15] [16].

Raccomandazioni per il Pitch Commerciale

Basandosi sull'analisi completa, le aree di intervento prioritarie per migliorare l'esperienza cliente sono:

- 1. Ottimizzazione del Servizio: Formazione del personale e miglioramento dei tempi di servizio
- 2. Trasparenza dei Prezzi: Chiarezza totale sui costi, specialmente per eventi
- 3. Qualità degli Ingredienti: Garantire freschezza e qualità costante
- 4. Gestione Eventi: Migliorare la pianificazione per evitare interferenze tra servizi
- 5. **Comunicazione**: Informare sempre i clienti su eventi simultanei che potrebbero influire sul servizio



- 1. https://www.trecamini.it
- 2. https://www.trecamini.it/menu-2/
- 3. https://www.cronachedigusto.it/dove-mangio/la-cucina-del-territorio-a-costermano/
- 4. https://www.la7.it/ti-ci-porto-io/video/gianfranco-vissani-michela-rocco-e-jerry-calà-14-06-2012-9501
- 5. https://www.calameo.com/books/00137860227b72af02424
- 6. https://www.quandoo.it/place/antico-casale-tre-camini-costermano-del-garda-32272
- 7. https://www.matrimonio.com/ristoranti-ricevimenti/antico-casale-tre-camini--e110258/videos
- 8. https://www.quandoo.it/place/antico-casale-tre-camini-costermano-del-garda-32272/recensioni

- 9. https://www.paginegialle.it/costermano-sul-garda-vr/enoteca/tre-camini
- 10. https://www.trecamini.it/ambienti/
- $11. \, \underline{\text{https://www.oraridiapertura24.it/filiale/Costermano-Antico\%20Casale\%20tre\%20Camini-1201464D.htm} \, \underline{\text{l}}$
- 12. https://www.trecamini.it/contact/
- 13. https://www.gardauno.it/it/comuni/desenzano
- 14. https://www.trecamini.it/contatto/
- 15. https://www.visitalymaps.app/dettagli.php?id=A80.KnqjO0SiyzOeshY3rg__
- 16. https://it.tripadvisor.ch/Restaurant_Review-g652047-d1872884-Reviews-Antico_Casale_Tre_Camini-Costermano_Province_of_Verona_Veneto.html