

**SEGMENTAZIONE** • *al Re Lear si è puntato sulla scenografia per catturare un turismo di élite*

# Un ambiente medievale, che screma i clienti

A Malcesine, sul Garda veronese, questo ristorante di Andrea Zani punta su due degustazioni, una della tradizione (di lago e montagna) e una creativa.

**I**l ristorante Re Lear di Andrea Zani, situato nel cuore di Malcesine (Vr), sulle rive del Benaco, ha un'affascinante ambientazione medievale. Zani, che nel 2000 ha preso le redini della vecchia pizzeria di famiglia, dopo diverse esperienze negli Stati Uniti in posizioni di responsabilità nel settore turistico-alberghiero, ha voluto cambiare radicalmente il locale, pensando a un diverso target. Il suo intento era di indirizzarsi in alta stagione verso un turismo di livello, non mordi e fuggi, fruendo delle numerose presenze straniere; in inverno di rivolgersi a un pubblico locale, ma anche proveniente dalle



province confinanti, di livello medio-alto e di una fascia di età fra i 30 e i 50 anni. Pensato questo target era quasi inevitabile eliminare la pizza e creare un ambiente originale, capace di distinguersi dalle solite anonime location, in grado di selezionare già in partenza la clientela. Si è allora chiamato un designer che, sfruttando alcuni elementi architettonici preesistenti, come le antiche volte a botte, ha ricreato le atmosfere di una romantica magione quattrocentesca. Il Re Lear è composto di tre ambienti principali: una sala grande (16 coperti), con il banco bar; una saletta rialzata più intima (20 coperti); un privé (con un tavolo da 6 po-

rticina posticcia, occulta intelligentemente il montacarichi, alimentato dalla piccola, ma razionale e attrezzata cucina posta al primo piano. Il banco bar è in rovere massello; l'utilizzo del ferro battuto è funzionale alla separazione degli spazi; il tovagliato, in raso, è giocato su tonalità blu, con una luce soffusa, irradiata da

suggestive fiaccole, che rende ancora più intima l'atmosfera.

Tra fantasia e territorio

## Tra fantasia e territorio

La cucina del Re Lear si basa su due linee, proposte in altrettanti menu degustazione (anche con vini abbinati); una legata al territorio, con suggestioni di lago e di terra, fondate su materie prime dell'alto Benaco e delle vicine montagne e con le quali si ripropongono ricette della tradizione opportunamente aggiornate; un'altra giocata sulla fantasia, con accostamenti più osé e creativi. In ogni caso si rispetta la stagionalità e si usa "il fresco", lavorato con cotture brevi ed espresse, soprattutto in padella. Dalle 2 degustazioni il cliente può scegliersi dei singoli piatti e costruirsi un suo menu alla carta. R.S. ★



**IL PATRON CON LA SUA CHEF**  
Andrea Zani e Patrizia Zanella (più Marco Mariani) sono un bel team.

## CHECK

- **Insegna:** ristorante Re Lear
- **Indirizzo:** piazza Cavour 23, Malcesine (Vr). Tel. 045 7400 616
- **Internet:** [www.relear.com](http://www.relear.com)
- **Titolare:** Andrea Zani
- **Chef:** Patrizia Zanella
- **Sommelier:** Marco M. Mariani
- **Coperti:** 40-45
- **Chiusura sett.:** mercoledì
- **Ferie:** novembre-metà dicembre
- **Prezzo medio, bevande escluse:** € 35 alla carta; degustazioni a € 45 con vini (€ 35 senza)