Michele Visone: ristoranti e bar di hotel e villaggi, ecco i trend

michele-visone-rapunzel-c4eca411

Con alle spalle una lunga esperienza nel mondo delle strutture turistiche, Michele Visone ci spiega come sono cambiati ristoranti e bar di hotel e villaggi negli ultimi 30 anni, nonché quali sono i trend in corso.

Avvicinare i bimbi al teatro. È la mission del regista **Michele Visone**. Classe 1968, Visone è direttore artistico della **All Crazy art & show**, società che ormai da anni firma allegri e coloratissimi mini musical della durata di circa un'ora e un quarto pensati per coinvolgere anche i più piccoli e rappresentati in tutta Italia. Anche in teatri importanti come il **Manzoni di Milano**, che all'interno del suo calendario dedicato alle famiglie con bimbi (qui tutti gli show della ricca stagione di Manzoni Family) ospiterà i suoi adattamenti di ***RAPUNZEL*** (sabato 18 febbraio alle 15,30), ***ALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE*** (sabato 25 marzo alle 15,30) e ***PINOCCHIO*** (sabato 8 aprile alle 15,30).

[caption id="attachment_119138" align="aligncenter" width="300"]Alice nel Paese delle Meraviglie *Alice nel Paese delle Meraviglie*[/caption]

Perché hai deciso di dedicarti ai family show?
Ho debuttato nel mondo del lavoro, 30 anni fa, come animatore turistico. Dopo aver ricoperto diversi ruoli all'interno di strutture turistiche, ho aperto una mia società di spettacoli e di animazione che all'inizio lavorava soprattutto per villaggi vacanze e hotel. In realtà, se mi sono specializzato in entertainment per famiglie con bambini è stato proprio per rispondere all'esigenza di fidelizzare la clientela family delle strutture turistiche con un intrattenimento di alto livello qualitativo. È stata la passione che poi mi ha avvicinato al teatro.

Il pubblico dei bambini è…?
Il migliore: trasparenti e sinceri, applaudono e ridono quando si divertono, ma non te le mandano a

dire se si annoiano.

[caption id="attachment_119136" align="aligncenter" width="258"]Rapunzel *Rapunzel*[/caption]

Rapunzel ormai è un cult… Qual è la ricetta per un family show di successo?
Oltre a un cast di validi attori, a musiche di qualità, a un copione ben costruito e a scenografie coloratissime e multimediali, è essenziale sapere coinvolgere il pubblico.

Veniamo al tema della rubrica: bar e ristoranti. Alle spalle hai una lunga esperienza nel mondo delle strutture turistiche, come sono cambiati ristoranti e bar di hotel e villaggi negli ultimi 30 anni?
Sono diventati ancora più attenti alla qualità delle materie prime e alla presentazione. Del resto, la cucina e l'intrattenimento sono gli elementi che più fidelizzano i clienti.

Quali sono i trend in fatto di strutture turistiche e fuori casa?
Per quanto riguarda i ristoranti assistiamo a una frammentazione dell'offerta. Per chiarirci, se negli anni '80 nei villaggi turistici oltre alla sala con il buffet c'era solo la pizzeria, oggi c'è una variegata offerta di ristoranti tematici. Per quanto concerne i bar, c'è una selezione più accurata del personale e una proposta di cocktail di maggiore qualità.

Fenomeno dinner show: perché in Italia non funziona?
Perché mancano location adatte e investimenti adeguati. Un dinner show spettacolare è inevitabilmente costoso e quindi diventa una fonte di business solo a fronte di un pubblico ampio. È indicato per un casinò, per esempio, ma non per un locale da 40 posti. Inoltre, perché sia coinvolgente e piacevole, bisogna coordinare il personale di sala e il cast. Il che non è per nulla semplice. Infine, il palco dovrebbe essere al centro per poter consentire a tutti una visione coinvolgente.

E tu, Michele Visone, che ristoranti preferisci?
Le trattorie autentiche, quelle dove trovi i sapori di una volta con materie prime locali.

Che cosa ti fidelizza?
Oltre alla qualità del cibo, la cortesia del personale e la cura nell'arredo.