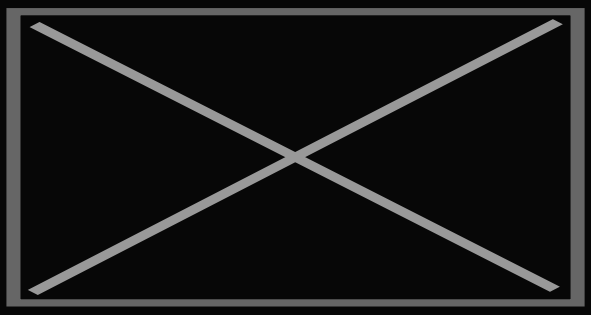
L’evoluzione del ristorante passa per il mentalismo VIDEO

the-mentalist-1-e620e3cd

Ospitare un **mentalist** (ovviamente, di qualità) può essere un modo per incrementare il business del vostro ristorante, facendo leva sul desiderio di coinvolgimento dei clienti.

Già, perché intanto “il mentalismo è una nuova forma di intrattenimento che coinvolge, incuriosisce, diverte e motiva gli ospiti”, come sottolinea **Luca Volpe** uno tra i più innovativi mentalisti al mondo, ricercatissimo da aziende e privati, nonché vincitore di numerosi prestigiosi premi.



Lo incontriamo al **Dinner For Bizzarre Minds**, l’experience evento riservato alla stampa organizzato da Hendrick’s al The Doping Club di Milano. Una serata nel segno del food pairing e del divertimento bizzarro (in linea con lo spirito del gin scozzese), scandita dagli abbinamenti di cibo e cocktail studiati dall’head barman Stefano Agostino in collaborazione la cucina (**CLICCA QUI PER VEDERE LA VIDEO INTERVISTA A STEFANO AGOSTINO**) e dalle performance di Volpe studiate ad hoc per rafforzare il messaggio che Hendrick’s sia un prodotto (**CLICCA QUI PER VEDERE IL VIDEO SERVIZIO**).

Inoltre, rispetto ad altre forme di intrattenimento come la musica live o le rappresentazioni sceniche, il vantaggio di ospitare un mentalista è che non occorre disporre di grandi spazi. È importante solo che da ogni posto a sedere si vedano perfettamente tutti i protagonisti del numero.
Ultima cosa: un mentalista professionista può costare più o meno come una band.