Il Principe Maurice: «Dinner show per rilanciare il ristorante»

img-20150413-032921-df753fb2

«Un'idea originale per rivitalizzare l'offerta nei ristoranti? Il **dinner show**, connubio fra spettacolo e ristorazione tradizionale». Parola del **Principe Maurice**, al secolo Maurizio Agosti, discendente di un'antica famiglia veneto-napoletana e re della nightlife. Tra i protagonisti del docu-reality *Party People Italia*, uno speciale di sei episodi dedicati al mondo dei club italiani in onda su Rai2 il mercoledì alle 24 -il servizio a lui dedicato andrà in onda il 29 aprile-, è da poco tornato ad animare le serate della discoteca Plastic di Milano dove anni fa iniziò la carriera di performer, trasformista, organizzatore di eventi.

[embed width="560"]https://youtu.be/HtW7ecu8Dbc[/embed]

E non ha dubbi: «Il futuro della ristorazione passa attraverso lo spettacolo. Posto che la qualità del cibo è fondamentale, proporre un dinner show significa portare un evento all'interno della cena, mantenendo tuttavia ben distinti i due momenti. Perché funzioni, insomma, prima si mangia e poi, in attesa della portata successiva, si gode di uno spettacolo di qualità». Così presto proporrà il "suo" dinner show al **Mib Restaurant Cafe & Club**, in Piazza Affari a Milano: «In occasione di Expo 2015 - rivela - lancerò le cene con opera lirica. Un'idea per unire la tradizione milanese in ambito culinario con quella operistica, nella città del Teatro alla Scala». Quanto ai cambiamenti del mondo della notte in questi anni, osserva: «I più giovani, mi dispiace dirlo, troppo spesso vivono la discoteca come un contenitore di disagi, più che di divertimento e passione musicale. Proprio negli ultimi tempi, però, si è tornati a fare spettacoli nei locali e anche la musica house si è piacevolmente riavvicinata ai suoni degli anni Settanta e Ottanta. Io vorrei sempre dare vita alla notte, che è un momento straordinario».