Dal 1° gennaio 2026 Mario Farulla è il nuovo bar manager di Veleno

20251209150156img-2193

Dopo dieci anni, gli ultimi cinque dei quali passati fra ricerca e sperimentazione a Milano, dall'inizio del prossimo gennaio Mario Farulla torna nella sua città natale per prendere le redini di uno dei progetti più innovativi di Roma, Veleno. Il cocktail bar, situato al piano “-1” di Luciano Cucina Italiana, nasce nel 2023 dalla passione dello chef Luciano Monosilio per la miscelazione, realizzando un’idea unica nel panorama della ristorazione romana.

«*Il nostro segmento di mercato è vario ed esigente, ricerca una cucina italiana autentica ed è attento al buon bere. Non tutti però prediligono il vino, per questo ho realizzato un basement bar in cui potessimo dare l’opportunità ai clienti di pasteg- giare con un cocktail gastronomico o una variante analcolica opportunamente studiata*», racconta Monosilio. Che aggiunge: «*Ma non solo: Veleno è diventato in questi anni uno spazio polifunzionale, il bancone per un aperitivo a tu per tu con il barman o il teatro per un dopocena in un’atmosfera ideale. In tanti cocktail bar si beve bene, è raro però trovare una cu- cina allo stesso livello. Questo è senz’altro il nostro plus*».

Una scelta di cuore, quella di Farulla (fra i pochi bar manager italiani ad aver collezionato due presenze con altrettante strutture nella prestigiosa lista dei The World’s 50 Best Bars, ndr), ma anche razionale, vista l’opportunità unica di poter unire l’anima ribelle e sperimentale che da sempre contraddistingue il bartender con la tecnica e la sensibilità gastronomica di uno degli chef più rinomati dalla Capitale. Lo scopo del nuovo bar manager è quello di proporre una miscelazione che dialoghi armonicamente con il cibo, ritrovando una vera coerenza tra food & beverage.