

IVG

Intervista a Mario Farulla, inviato speciale al Roma Bar Show: è il più importante evento del beverage in Italia

di **Fulvio Santorelli**

06 Giugno 2022 - 13:38



Dopo 3 anni di stop forzato, è tornato l'evento che tutti noi aspettavamo: il Roma Bar Show, la Fiera più importante del settore, in Italia.

E quest'anno ci sono stati tutti gli ingredienti per essere l'appuntamento dei record! C'erano tutti, ma proprio tutti i grandi nomi dell'industria e i rappresentanti di un mondo, quello del beverage, che più di ogni altro ha visto mille cambiamenti e rivoluzioni in questi ultimi anni.

Ci eravamo lasciati con l'evento 2019 già con numeri da record, quest'anno tutto ha superato i numeri passati!

SEMINARI & TALK, TASTING ROOM, RBS ACADEMY, EVENTI SPECIALI per un totale di decine e decine di momenti di formazione, spettacoli e show. Erano presenti tutti i più grandi esperti di questo settore, i grandi mixologist e tanti, tantissimi distillati e non solo da poter degustare.

Questi anni di chiusure forzate, hanno sì fatto disastri economici fra gli operatori, ma hanno riacceso una volontà di evoluzione di un settore che è sempre stato uno dei pilastri della ricettività italiana nel Mondo.

Per i lettori di IVG.it e Genova24, abbiamo avuto un inviato di eccezione all'evento: Mario

Farulla, uno dei barman più quotati del momento, già nei The World's 50 Best Bars, Romano doc e con l'ossessione del Martini Cocktail perfetto (ha presentato proprio durante il Roma Bar Show, una sua versione "Ready To Drink" di questo iconico drink).

Mario, cosa hai trovato di novità?

Quando ritrovi, in un unico evento, tutto ciò che in questi anni è stato studiato e sviluppato dalle grandi industrie, difficile fare un riassunto esaustivo, ma cosa mi ha colpito è stata l'impronta di assoluta qualità, innovazione e soprattutto sostenibilità da parte del nostro mondo.

Quindi una nuova presa di coscienza da parte di un Mondo che, diciamolo, non ha mai spiccato per cercare soluzioni GREEN?

Devo dire di sì, dagli amici della Velier, con la loro ECOTOTE, passando da packaging sempre più sostenibili, ho notato grande evoluzione anche fuori dei prodotti, oltre che nei contenuti. Anche molti prodotti alla base del nostro lavoro, in versione BIO, mi hanno convinto molto.

Tu che novità hai portato al Roma Bar Show?

Due progetti che mi hanno coinvolto negli ultimi mesi: finalmente il mio MARTINI COCKTAIL "DA MARIO" in versione Ready to Serve per avere, in ogni luogo e in qualunque momento, un cocktail perfetto con ingredienti di assoluta qualità, pronto da essere versato e bevuto: un servizio aggiuntivo in tutti quei luoghi (fino in casa propria) ove non vi sia la presenza di un barman qualificato. La seconda novità è un progetto al quale abbiamo dato il nome di "CRINGE COMPANY", una linea di prodotti ideata insieme a Gianluca Tuzzi, Carola Abrate, Paolo Coppola CHE VUOLE RIVOLUZIONARE IL MONDO DEL BAR!

Mario, parli di rivoluzione, e quindi? Non lasciarci sulle spine.

La reale qualità dei prodotti utilizzati e proposti dalla "bar industry", è stata soppiantata da brand di scarso valore, ma dal marketing estremamente dispendioso e convincente. Tornare all'essenza più profonda del distillato, smascherando chi ha fatto della comunicazione e dell'immagine, l'unico proprio punto di forza, è il fine ultimo di Cringe Company.

Gin, Rum, Vodka, Triple sec, prodotti da Cringe Company avranno esclusivamente le caratteristiche proprie di questi distillati, senza fronzoli e mistificazioni. Un Gin che sa di Gin, ad esempio.

A completare l'offerta di Cringe Company il più anticonvenzionale dei distillati: MADRE. Per venire incontro alla creatività di tutti quei bartender che vorrebbero poter creare in libertà i propri Home made alcolici, ma non hanno le risorse per farlo, nasce uno spirits neutro, senza alcun tipo di contaminazione, forte dei suoi 30° e perfettamente bilanciato.

Quindi risparmio, qualità e un ritorno alle origini della miscelazione, ma per quanto riguarda il GREEN?

Per ribadire con forza quanto la sostanza sia più importante della forma, Cringe Company ha scelto un packaging pratico, efficiente ed economico. Tutti i prodotti di Cringe Company Vengono infatti presentati in taniche da 4.5lt, interamente realizzate in plastica riciclabile, una scelta fortemente voluta per distanziarsi da chi ha sostituito la bellezza del

proprio packaging alla qualità del proprio prodotto.

Mario, ho saputo che hai fatto SHOW per tutti e i due giorni.

Ho avuto la fortuna di avere uno stand completamente a disposizione per tutta la durata dell'evento, gli amici della Mercanti di Spirits (Azienda con la quale ho sviluppato entrambi i progetti) mi hanno permesso di ritrovare amici e colleghi, molti dei quali non vedevo da prima della pandemia e non c'era un motivo valido per non preparare per loro uno dei miei cocktail!

[Clicca qui per leggere tutti gli articoli.](#)