

Per il Gambero Rosso “Al Carroponte” è il miglior bistrot d'Italia



Oscar Mazzoleni

Al Carroponte di Bergamo, l'eno-bistrot di via De Amicis, a Bergamo, realtà giovane ma ormai consolidata nel panorama della ristorazione orobica, è stato insignito del premio speciale come “Migliore Bistrot dell'Anno” sull'intero territorio nazionale. Il riconoscimento è arrivato dal Gambero Rosso, nell'ambito della presentazione della guida Ristoranti d'Italia 2017 avvenuta a Roma nei giorni scorsi. La professionalità e la determinazione del patron, Oscar Mazzoleni, come pure del suo staff, hanno portato a questo significativo riconoscimento a solo due anni dall'apertura, dimostrando come le proposte di spessore siano in grado di sfidare le leggi di un mercato sempre più difficile come quello della ristorazione. Mazzoleni, patron e anima del locale, ha sottolineato che la filosofia moderna del bistrò consiste nel “fondere tradizione e innovazione in modo armonico”. Una caratteristica, questa, che emerge in modo evidente varcando la soglia del locale: il carroponte da cui prende il nome e che sovrasta il bancone del wine bar è simbolo della continuità col passato, ma coabita in modo

armonioso con la modernità degli spazi circostanti, in cui il legno si fonde col ferro e con l'alluminio. Per Mazzoleni la proposta del bistrò si traduce in "uno spazio dove poter gustare piatti e vini importanti in un'atmosfera confortevole, all'interno di un ambiente ricercato ma informale", dove i dettagli sono curati nei minimi particolari ma appaiono all'ospite estremamente naturali. L'attribuzione del premio come Bistrot dell'Anno secondo la Guida Ristoranti d'Italia di Gambero Rosso è per Mazzoleni "un risultato grandissimo, a cui non avremmo mai osato pensare e che ci riempie di orgoglio e di entusiasmo per il futuro".



Pochi giorni prima, Al Carroponte aveva ricevuto anche il premio Vite Colte de L'Espresso, attribuito alle migliori eno-tavole dell'anno presenti nella Guida I Ristoranti d'Italia 2017. "Essere una delle migliori eno-tavole dell'anno – sottolinea Mazzoleni – significa offrire non solo una cucina di qualità, attenta alle materie prime e ai dettagli senza eccessivi formalismi, ma anche poter scegliere la bottiglia o il calice da abbinare al piatto all'interno di una carta dei vini ricca di proposte importanti, che oggi si avvicinano al migliaio".