

25 Ottobre 2016

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

Il locale guidato da Oscar Mazzoleni premiato nell’ambito della presentazione della Guida Ristoranti d’Italia 2017. Pochi giorni prima aveva incassato anche il premio Vite Colte de L’Espresso, attribuito alle migliori enotavole dell’anno



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 alla Guida Ristoranti d'Italia di Gambero Rosso è per Mazzoleni "un risu



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".