



# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Martedì 16 Settembre 2014 | aggiornato alle 9.58 | 34519 articoli in archivio

laif ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole chiave

LOCALI > RISTORANTI E PIZZERIE

15 Settembre 2014 12:59

## "Al Carroponte", eno-bistrot a Bergamo Ideale dall'aperitivo al dopo teatro

Il nuovo eno-bistrot di Bergamo, Al Carroponte è perfetto sia per aperitivi informali che per cene ricercate. Quattro i menu a disposizione: finger food, piatti freddi, da ristorante e dolci; 450 le etichette presenti

**Al Carroponte:** è il nome di un nuovo ristorante, anzi no, di un nuovo eno-bistrot, aperto da pochi giorni in zona semicentrale, a Bergamo Bassa, nei pressi del rondò di via Carducci-via Leopardi. Il nome, originale, prima di tutto: "carroponte - recita il vocabolario - è una macchina usata per il sollevamento e il trasporto di grossi carichi a breve distanza mediante carrelli scorrevoli su una travatura metallica". Essendo il nuovo locale ricavato in una ex officina, il carroponte è rimasto lì ed ora - lucidato a nuovo e funzionante - solleva pregiati prosciutti spagnoli "Pata negra".

di Roberto Vitali



Nella foto, da sinistra: Felice Scala, Oscar Mazzoleni e Alan Foglieni

Al Carroponte nasce dal desiderio e dalla volontà del maître sommelier **Oscar Mazzoleni** e della imprenditrice Silvia Mazzoni, titolare dal 2003 del **Tucans Pub** a Bergamo Alta. Insieme hanno fatto società, il che permette per la prima volta a Mazzoleni, arrivato ai 35 anni sempre alla direzione ma alle dipendenze di locali altrui (l'elenco sarebbe abbastanza lungo, l'ultimo è la Macelleria Motta di Bellinzago Lombardo), di misurarsi direttamente con le proprie capacità che tutti - io compreso - gli riconosciamo.

«Al Carroponte - spiega Mazzoleni, sommelier professionista **Ais** e socio **Amira**, l'associazione dei Maitres italiani - si propone come un locale adatto a ogni occasione, grazie

### RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

LOCALI

Categoria

RISTORANTI e PIZZ

Regione

CERCA

### ARTICOLI RECENTI

Voglia di osare e inesauribile curiosità  
Le carte vincenti di Rosanna Marziale

All'Ilario Vinciguerra Restaurant  
una cucina tradizionale ma ricercata

Cieddi, tra il mare di Napoli e il Vesuvio  
Dove la cucina celebra il territorio

Gusto a km zero tra le colline di Frascati  
al nuovo Circolo Farnetti-II Cybo

La cucina di Gaetano Costa a "Le Roof"  
Uno stile unico tra sobrietà ed equilibri

Apri la nuova lounge dell'Origami  
Per un aperitivo in salsa giapponese



**GastronoBirra**  
2014 QUATTROERRE



6/7 ottobre 2014  
www.quattroerre.com





alla sua anima versatile: informale enoteca e wine bar, gastrobistrot e ristorante. Una soluzione precisa per ogni necessità, dall'aperitivo al dopo teatro. Anche i cocktail avranno il loro spazio, grazie alle raffinate proposte di **Felice Scala**. Il tutto, senza dimenticare l'offerta specifica per il business lunch, sinonimo di qualità al giusto prezzo (12-15 euro, vino e caffè compresi), servita nei tempi dettati dalle esigenze del cliente. La cucina è firmata da **Alan Foglieni**, giovane e creativo chef dalle numerose esperienze anche internazionali, ora stabilmente al comando della cucina di Al Carroponate. Alan e Felice sono il mio braccio destro e sinistro».

La location è ottima. Un quartiere tranquillo, parcheggio agevole, ingresso invitante con spazio verde all'aperto, interno giocato sui colori del beige, del legno e del ferro. Singolari, nella zona enoteca, gli sgabelli con sedile a forma di tappo. Entusiasmante una parete intera ricoperta da scaffali colmi di bottiglie (e che vini...) per complessive 450 etichette.



La prima zona che si incontra è quella del bar, circolare, dove degustare aperitivi in abbinamento a finger food particolarmente curati. Qualche passo avanti e siamo in zona enoteca, di fronte alla parete coperta da bottiglie, dove scegliere il vino da abbinare a piatti freddi di salumi e formaggi selezionati. Per chi sceglie il ristorante vero e proprio, ecco la zona dedicata con una quarantina di coperti e un menù corto ma ben equilibrato tra pesci e carni, paste e risi.

I menu a disposizione, quindi, sono quattro: quello dei finger food o piccole proposte (cinque assaggi a 10 euro), quello dei piatti freddi in enoteca, quello vero e proprio del ristorante, quindi la lista dei dolci. Quinta lista quella dei vini, con le 450 etichette, tutte servibili al bicchiere. Mazzoleni e i suoi collaboratori vogliono lavorare sodo e non si tirano indietro, costi quel che costi. Dagli assaggi che abbiamo fatto personalmente possiamo prevedere (e augurare) lunga gloriosa vita a questo locale originale e dall'atmosfera coinvolgente.



Per un sommelier professionista il vino è tutto. Durante la serata di apertura ufficiale del locale, il 15 settembre, sono stati protagonisti una serie di tasting curati direttamente da grandi produttori come Ferghettina, Derbusco Cives e Berlucchi per i Franciacorta, i rossi Valtellina di Arpepe, le produzioni di Castello delle Regine dall'Umbria, i toscani Colline di Sopra di Montescudaio, dal pavese Conte Vistarino 1865 e dalla Campania i rinomati Feudi di San Gregorio. Anche la birra è stata ottimamente rappresentata dallo storico Birrificcio Angelo Poretti con la Brown Ale e la Pale Ale. Per deliziare il palato degli ospiti è stato servito il pregiato Jamon Iberico Pata Negra de Bellota Jabugo, eccellenza assoluta importata dal maestro Beppi Bellavita della Fenice di Grassobbio.

#### **Al Carroponate**

Via Edmondo De Amicis 4 - 24127 Bergamo

Tel 035 2652180

[www.alcarroponate.it](http://www.alcarroponate.it)

[info@alcarroponate.it](mailto:info@alcarroponate.it)

[Tweet](#)

## COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

<b>Nome *</b>	<input type="text"/>	<b>Cognome *</b>	<input type="text"/>
<b>Indirizzo</b>	<input type="text"/>	<b>Città</b>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<b>Nazione</b>	Italia <input type="checkbox"/>
<b>Provincia *</b>	<input type="text"/>	<b>CAP</b>	<input type="text"/>
<b>Telefono</b>	<input type="text"/>	<b>Professione</b>	<input type="text"/>
<b>Azienda</b>	<input type="text"/>	<b>Cellulare</b>	<input type="text"/>
<b>Fax</b>	<input type="text"/>	<b>Sito web</b>	<input type="text"/>
<b>E-mail *</b>	<input type="text"/>	<b>Categoria *</b>	<input type="text"/>

Titolo

Messaggio

Codice di verifica

 Voglio ricevere le newsletter settimanali**INVIA**

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.