

Bergamo

Ol Formager

piazzale Oberdan 2;

tel. 035239237.

A cominciare dalla Val Taleggio, le valli bergamasche vantano una grande varietà di ottimi formaggi, lavorati secondo tradizioni antichissime. Il meglio di questa produzione si trova da Ol Formager, che seleziona i formaggi e li stagiona in parte nelle proprie cantine. Da comprare il taleggio, le robioline, lo *strachi tunt*, una varietà di gorgonzola della Val Taleggio (24.000 lire al chilo), il branzi della Val Brembana e il *formai de mut*, l'unico formaggio bergamasco che può fregiarsi del marchio di qualità dop. Oltre a quelli locali, Ol Formager offre tutto il repertorio dei grandi formaggi italiani, a cominciare dalla fontina valdostana fino al pecorino primo sale siciliano.