

Ol Formagèr **piazza Oberdan 2,** **Bergamo.**

Giulio Signorelli, il grande «Formagèr», oltre a deliziare la sua clientela con le migliori specialità italiane, in questi ultimi anni presenza alle più importanti manifestazioni Slow Food per promuovere i



formaggi delle valli bergamasche, autentici capolavori per chi sa apprezzare l'arte del gusto. Taleggio, gorgonzola naturale prodotto con la cagliata da taleggio di Guglielmo Locatelli - che a dispetto del nome che porta è un piccolo produttore locale - *formai de mut*, pecorini e caprini sono tutti di prima qualità. *(Nella foto qui sopra, una scelta delle prelibatezze offerte dal negozio).*