

## CREMA: alla trattoria Porta Serio il premio "A cena con Ugo" della Strada del Gusto

Il giovane chef Fabio Reduzzi, titolare della trattoria Porta Serio in via Diaz a Crema, si è aggiudicato il 3° posto – primo fra i ristoratori cremaschi partecipanti – al concorso gastronomico "A cena con Ugo", indetto dalla Strada del Gusto Cremonese nell'ambito dell'annuale Festa del Torrione per rendere omaggio all'illustre concittadino attraverso percorsi studiati per proporre piatti ispirati alla figura del grande Tognazzi e realizzati dai ristoranti di tutta la provincia di Cremona.

La premiazione s'è svolta domenica scorsa, in piazza del Comune a Cremona, e Fabio Reduzzi ha ottenuto l'ambito riconoscimento con il "risotto al barolo e costine", una delle eccellenze della trattoria, che propone piatti locali rivisitati con un menù che cambia in virtù delle varie stagioni, utilizzando prodotti freschi e soprattutto in linea con il periodo dell'anno.

Incontenibile la soddisfazione del giovane chef cremasco per l'eccellente risultato ottenuto in un concorso tanto importante, a meno di due anni dall'apertura del locale, dopo aver trascorso quattro anni all'estero, a Londra e Buenos Aires, nelle cucine di rinomati ristoranti, nelle quali ha acquisito esperienze tecniche divenute poi preziose per l'attività in proprio.

Nella conduzione della trattoria è affiancato dalla moglie Silvana (insieme nella foto con il premio), che si occupa in particolare della preparazione dei dolci, tutti fatti rigorosamente in casa.

