

COMER E BEBER  
04.05.2022 às 10h26

FLORBELA ALVES



## Em Famalicão, vai haver comida feita em potes de ferro



Foto: DR

Renato Cunha, do restaurante Ferrugem, em Vila Nova de Famalicão, volta a organizar jantares gastronómicos ao ar livre, cozinhados em potes de ferro na fogueira. O menu é uma surpresa

**L**eva o nome de “Ir Com Sede ao Pote” esta “espécie de festival gastronómico”, como Renato Cunha gosta de chamar aos 11 jantares que organiza a partir deste sábado, 7 de maio, no quintal da Casa Ana Monteiro, um alojamento local situado a poucos metros do seu restaurante Ferrugem, em Vila Nova de Famalicão. A particularidade destes encontros será o facto de o menu (sempre surpresa) ser confeccionado em potes de ferro no fogo, e à vista de todos, a partir das 17 horas.

Para cada jantar, o que acontecerá uma a duas vezes por mês até outubro, os convivas (máximo de 30 pessoas) podem contar com cinco pratos “feitos com ingredientes genuínos e, se possível, da horta.” Haverá sempre uma sopa (de peixe, com rabo de boi e hortícolas, caldo-verde), uma caldeirada (de bacalhau, de cabrito ou de peixe da nossa costa), uma feijoada (de cogumelos, com línguas de bacalhau ou tripas à moda do Porto), um arroz (de cabidela, de costela de porco bísaro ou arroz em vinha d’alhos) e, finalmente, uma sobremesa. “Sim, é possível cozinhar um doce no pote”, assegura Renato Cunha, dando como exemplo o leite creme, o arroz-doce ou a aletria.



Renato Cunha, chefe de cozinha e proprietário do restaurante Ferrugem. Foto: DR

Com esta ideia, que Renato Cunha e a mulher, a arquiteta Anabela Rodrigues, já tinham testado no verão de 2020, o chefe de cozinha quer recuperar “uma cozinha de memórias e de tempo, respeitando todos os processos, ao ar livre e de convívio, tal como antigamente.”

Cada um dos jantares será acompanhado de vinhos de vários produtores, que também serão uma surpresa – neste sábado, 7, estão confirmadas as colheitas da Adega Casa da Torre e da Secret Spot Wines. Para os restantes jantares, poderão contar-se com vinhos da Quinta da Faísca, Adega Casa da Torre, Quinta do Crasto, Quinta das Bageiras, Quinta de Cottas, Quinta de Ceis, Covela e Quinta de Soalheiro, entre outras.

**Condizendo com a surpresa dos menus, a cada cliente serão enviados dois chás da Infusões com História, para casa, juntamente com as coordenadas do jantar.**

**Ir Com Sede ao Pote** > Av. Nacional, 309, Portela, 340, Vila Nova de Famalicão > T. 93 201 2974 > 7 mai, 21 mai, 4 jun, 18 jun, 9 jul, 23 jul, 6 ago, 10 set, 24 set, 8 out, 22 out > €90/pessoa > Reservas: restaurante@ferrugem.pt