

# Chef Renato Cunha promove encontros de cozinha ao ar livre em potes de ferro



O ciclo Fogo de Chão e Potes no Quintal, do chef Renato Cunha, regressa este sábado. (Fotografia: Paulo Magalhães/GI)

Ana Costa  
04/05/2022

Depois da estreia em 2020, o chef do restaurante Ferrugem, em Vila Nova de Famalicão, volta a promover a experiência Fogo de Chão e Potes no Quintal, um ciclo de encontros ao ar livre onde dá a provar pratos cozinhados em potes de ferro, à antiga. A próxima edição arranca já este sábado, dia 7 de maio.



É já no próximo sábado que Renato Cunha, chefe e proprietário do restaurante Ferrugem, e a sua mulher, Anabela Rodrigues Cunha, dão início a mais um ciclo de experiências de cozinha ao ar livre. Os eventos realizam-se no quintal da Casa Ana Monteiro, uma pequena quinta de família transformada em alojamento local, a cerca de 200 metros do restaurante. Esta será a segunda edição da iniciativa **Fogo de Chão e Potes no Quintal** – que **o casal testou pela primeira vez em 2020** – e tem já 11 datas confirmadas até ao final de outubro.



Renato Cunha e Anabela Rodrigues Cunha (Fotografia: Paulo Magalhães/GI)

Será uma "experiência imersiva na ruralidade", em que o chef, cozinhando em potes de ferro fundido e ao ar livre, convida à partilha, e mostra a sua paixão pelas origens em pratos de conforto, que serão sempre uma surpresa.

Os eventos #ircomsedeapote vão contar com a participação de alguns chefes convidados e vários produtores de vinhos. Estão já confirmados: Quinta da Fálscia e Adega Casa da Torre, Quinta do Crasto, Quinta das Bageiras, Quinta de Cottas, Quinta de Ceis, Covela e Quinta de Soalheiro.



Fogo de Chão e Potes no Quintal (Fotografia: Paulo Magalhães/GI)

Fogo de Chão e Potes no Quintal (Fotografia: Paulo Magalhães/GI)

A experiência volta a realizar -se a 21 de maio, 4 e 18 de junho, 9 e 23 de julho, 6 de agosto, 10 e 24 de setembro, e a 8 e 22 de outubro.

Cada edição está limitada a 35 pessoas, tem início às 17h e termina às 22h. Após a confirmação da participação no evento #ircomsedeapote, o cliente recebe em casa o ingresso, num estojo com duas ofertas, cortesia da Infusões com História, parceiro oficial de 2022. Mais informações e reservas através dos contactos: 932 012 974 ou [restaurante@ferrugem.pt](mailto:restaurante@ferrugem.pt)

