

Ferrugem

Cozinha tradicional de excelência sem perder a essência

Crítica

José Augusto Moreira

Renato Cunha mostra como com conhecimento, técnica e criatividade se podem fazer cabidelas ou açordas de alta cozinha

● É, talvez, o caso mais bem-sucedido de valorização da cozinha tradicional, enriquecendo-a com as técnicas e o conhecimento contemporâneos. Um pouco contra a corrente, não embarcando em modismos ou tendências efêmeras, o Ferrugem nunca vacilou no rumo que traçou em 2006 de construir um conceito gastronômico “genuíno e de inspiração artesanal” com o propósito de “narrar uma nova história da cozinha minhota”.

Uma ousadia, dissemos então nestas páginas, antevendo a dose de esforço, tenacidade, capacidade de resistência e espírito de missão que necessitariam Renato e Dalila Cunha para o conseguirem. Catorze anos depois, o Ferrugem é o exemplo vivo de como com conhecimento, técnica e criatividade a cozinha tradicional pode evoluir. O melhor, talvez, a nível nacional.

Com foco na cozinha minhota e sem ceder no recurso aos produtos tradicionais, à sua sazonalidade e envolvimento artesanal, Renato Cunha propõe uma carta onde podem ter o caldo verde, a cabidela de frango, o bacalhau e as suas típicas ceboladas ou até o nabo e a língua de vaca, produtos tão tradicionais quanto mal-amados e arredios da cozinha moderna.

A questão é que Renato Cunha soube dar-lhes a volta. Serve-os sem excessos, em modelo depurado, atraente, elegante e com sabores e texturas refinados. Em modo de alta cozinha, como se

convencionou dizer quando se trata de conjugar conhecimento e criatividade com apuro técnico e gastronômico.

Nesta mais recente ida ao Ferrugem o propósito passava também – por iniciativa da Fugas – por conhecer e provar as novidades dos vinhos Kompassus. Foi “uma grande jornada de cultura gastronômica”, como a define João Póvoa, o cirurgião que é também produtor destes vinhos de família, que igualmente respeitam o tempo, recorrem à tradição e boa dose de saber artesanal em que assenta a sua extraordinária qualidade.

Começamos com pão artesanal e broa de milho e duas manteigas, cujos sabores logo marcam diferenças: uma de polvo, que recorre à ova do octópode, outra de cebola, que é caramelizada. Dois *snacks* em seguida, a reforçar a lógica dos sabores da mais pura memória da cozinha tradicional. Perfeito nos sabores, o “croquete de cozido à portuguesa” servido sobre um osso (polido) de fêmur de vaca, enquanto a “sardinha e cebola” remete para a tradição – hoje quase perdida – da sardinha em barrica. Previamente marinada, é braseada e acompanha com apontamentos de cebola em cinco variações: compota, *pickle*, caramelizada, areia e molho. Junta-se a broa e até os antepassados haveriam de lambar a beija.

Genial é a “açorda de ovas”, um dos pratos mais recentes concebidos por Renato Cunha. Elaborado no caso com ovas de peixe-galo – podem ser outros em função da temporada ou disponibilidade do mercado –, a que junta os seus fígados e também tomate coração de boi. O pão envolve-se num caldo de peixe, leve condimento de malagueta, coentro, e um sofisticado toque final – já no prato – com raspa de ova de polvo e sumo de limão caviar. Soberbo! Que o diga Pedro Garcias, que, além de repetir a



Alguns dos momentos da degustação: à esquerda, sardinha e cebola; na página ao lado, bacalhau confitado em azeite; croquetes de cozido à portuguesa e trio de queijos

FOTOS: NELSON GARRIDO



dose, acabou literalmente por rapar o tacho.

Seguiu-se o “bacalhau confitado em azeite virgem extra”, que a par da tradição portuguesa do bacalhau evoca também as típicas ceboladas que fazem as delícias do povo pelas tascas minhotas. A par do coração de penca (cozinhada em Água das Pedras), acompanha com um extraordinário puré de batata, que com humor o *chef* diz ser “o segundo melhor puré de batata do mundo”, por comparação com a mítica autoria de Joël Robuchon. Junta partes iguais de batata e azeite com colagénio retirado das espinhas e pele do bacalhau e é de prova obrigatória. Já a sensação da cebolada tradicional é dada por um *pickle* de cebola e cenoura que é caramelizado.

Outra das mais recentes ousadias do *chef* é a “língua de vitela mirandesa, compota de nabo e folhas frescas”. Lentamente estudada como manda a tradição, a peça é depois aparada e os sabores lentamente refinados na frigideira, conferindo-lhe a textura e concentração de sabor semelhantes a um rabo de boi. O nabo, numa espécie de *chutney*, recorre a uma variedade minhota, da zona de Esposende, que é mais picante, amargo e intenso. A textura da carne, envoltória gordurosa e a intensidade agridoce desafiam mesmo a mais empedernida emoção gustativa.

Para sobremesas, os vinhos de João Póvoa pediam o desafio dos queijos, tendo o *chef* servido um trio de Serra, de cabra das Beiras e São Jorge com 24 meses de cura. A



Restaurante Ferrugem

Rua das Pedrinhas, 32
4770-379 Portela, VN Famalicão
www.ferrugem.pt
Tel.: +351 252 911 700
Restaurante gastronómico,
cozinha de autor
Fecha domingo à noite
e segunda-feira
Estacionamento fácil

carta propõe também um “tributo ao Abade de Priscos” ou “Pêra Rocha em geleia de Porto” que não são de perder.

Pelos 60€ que são cobrados pelo “Menu Ferrugem” (seis momentos) dá até vontade de jogar com as palavras e dizer que Renato Cunha oferece alta cozinha a custo baixo. A par do serviço da carta, são também propostos os menus de cinco ou quatro momentos, “Recortes de Portugal” e “Menu Minho”, por 50€ ou 40€, respectivamente. Os três com opção de escolha a partir da carta e com sugestão de complemento de vinhos (30, 25 ou 20€). Com oferta adequada ao estilo gastronómico, a carta de vinhos destaca-se também por privilegiar os vinhos do Minho na associação aos pratos da tradição.

Localizado em contexto rural e tendo aproveitado de forma elegante e confortável um antigo estábulo do século XVII, o Ferrugem cumpre de sobra o objectivo a que inicialmente se propôs e o país gastronómico deve estar-lhe agradecido.

Não usa o *foie gras*, trufas ou caviars que, pelos vistos, levam ao caminho das estrelas da Michelin. A tradição portuguesa e a cozinha minhota nunca os usaram e nem por isso deixam de ser largamente apreciadas. A estrela é - ninguém duvida - um estímulo e reconhecimento importante, e por isso também o guia há-de reconhecer a importância da nossa cozinha tradicional e a excelência do trabalho de Renato Cunha. Se quiserem!