



**FERRUGEM**  
Rua das Pedrinhas,  
32, Portela, Vila  
Nova de Famalicão  
Tel.: 252911700  
Web: ferrugem.pt  
Das 12h às 14h30  
e das 20h às  
22h30 (horário  
de entrada).  
Encerra domingo  
ao jantar e se-  
gunda todo o dia.  
Preço médio:  
60 euros (com  
bebidas); menus  
de degustação  
desde 40 euros  
(complemento de  
vinhos, 20 euros).



**Chef**

# RENATO CUNHA

FRESCOS DE QUALIDADE  
PRODUZIDOS EM FAMÍLIA

## + Restaurante Ferrugem

**FAMALICÃO** Renato Cunha gosta de trabalhar com produtos orgânicos e marcadamente portugueses. Muito do que serve no restaurante Ferrugem, provém de duas hortas familiares – uma cuidada pelo pai, de 80 anos; a outra criada pelo próprio chef, com a mulher, durante a quarentena.

TEXTO DE **CARINA FONSECA**. FOTOGRAFIA DE **PAULO JORGE MAGALHÃES/GI**

**É** tal o entusiasmo de Renato Cunha pelo que a terra dá de bom, que não tem uma, mas duas hortas familiares a abastecer o Ferrugem, o restaurante de cozinha de autor que abriu há praticamente 15 anos, em Vila Nova de Famalicão. A primeira fica na casa onde cresceu, em Ribeirão, e é cuidada pelo pai, Francisco, de 80 anos, sem recurso a pesticidas e adubos químicos.

“É uma horta completamente biológica, embora não certificada”, explica o chef. Tem desde tomate de várias qualidades até penca, pimenta-malagueta, poejo, salva, hortelã, morangos ou capuchinhas, umas flores alaranjadas cujo sabor picante vai crescendo na boca, também conhecidas como chagas.

Há muito que Renato Cunha usa no restaurante ervas aromáticas e outros ingredientes vindos da horta dos pais. Dois produtos com forte identidade portuguesa que aprecia bastante são o tomate coração de boi e a feijoca bran-

ca, uma leguminosa caída em desuso. Mas há mais: durante a quarentena, o chef criou uma horta com a mulher, Anabela Rodrigues Cunha. Fica bem perto do Ferrugem, na Casa Ana Monteiro (uma pequena quinta que os avós paternos de Anabela cultivavam e ela converteu em alojamento), e foi feita de raiz, segundo ensinamentos dos mais experientes, entre eles o pai de Renato.

Assim aprenderam a combater as pragas sem químicos ou a “capar os tomates”, isto é, cortar alguns rebentos que tiram energia à planta (os chamados ladrões), para conseguir frutos mais vigorosos. O trabalho braçal constante – até porque é preciso controlar as ervas daninhas – tem dado resultados. “A rúcula de lá é a melhor que já provei; parece que se está a comer malagueta com nozes”, descreve o chef, que apostou no que mais gosta de ver na mesa: tomates, abóboras, beterrabas, batata-doce, feijão-verde, feijoca, melancia...

“Dá muito trabalho, mas também



### UM TRUQUE

NÃO É POR ACASO QUE NA HORTA DE RENATO E ANABELA HÁ ZÍNIAS. UM DOS SEUS CONSELHOS PARA PROTEGER AS CULTURAS É TER NAS BORDADURAS PLANTAS E ERVAS AROMÁTICAS QUE ATRAIAM INSETOS COMO A JOANINHA, QUE “COME O EQUIVALENTE AO SEU PESO EM PRAGAS”.

muito gozo tirar os produtos da horta, comê-los e partilhá-los com os outros”, garante, satisfeito por acompanhar o processo do prado ao prato. Outra vantagem é “ter produto de melhor qualidade, com a confiança de que é 100% seguro”, salienta.

Quem vê Renato de jaleca - no Ferugem, onde apresenta uma visão contemporânea da cozinha minhota e trabalha com menus de degustação, ou a cozinhar em potes, à antiga (ler caixa) - não imagina que deu aulas de informática durante anos, apesar da sua queda para as áreas criativas.

Quando percebeu que cozinava por intuição e as pessoas apreciavam os seus pratos, investigou, fez-se cozinheiro, e as coisas foram acontecendo. Hoje, dá aulas na mesma, mas de Gestão da Hospitalidade, na Universidade Portucalense. E ainda assume o cargo de chef executivo no Vinha Boutique Hotel, que vai nascer em Oliveira do Douro, Vila Nova de Gaia - também ele com horta própria.

## + COZINHA EM POTES

Renato Cunha tem apostado em encontros informais, ao ar livre, onde dá a saborear comida feita em potes, em fogo de chão, com menus às cegas e uma seleção de vinhos premium. Os pratos são confeccionados, durante horas, em velhos potes de ferro fundido - quatro a seis por edição, sendo a próxima no dia 26. É um misto de workshop, showcooking e degustação, a decorrer na Casa Ana Monteiro (Portela, Vila Nova de Famalicão). Em sessões passadas, o chef serviu caldo de peixe à moda dos Açores, feijoada de línguas de bacalhau, caldeirada de cabrito, leite-creme ou uma cremosa aletria. Preço: 70 euros por pessoa; grátis para crianças até aos 12 anos.

