



---

## CHEFE RENATO CUNHA

---

[renato@ferrugem.pt](mailto:renato@ferrugem.pt)

[fb.com/renato.cunha.ferrugem](https://fb.com/renato.cunha.ferrugem)  
[fb.com/chefe.renato.cunha.official](https://fb.com/chefe.renato.cunha.official)  
[fb.com/ferrugem.restaurante](https://fb.com/ferrugem.restaurante)  
[ig renato.cunha.ferrugem](https://ig.com/renato.cunha.ferrugem)

**FERRUGEM**  
RESTAURANTE

Cozinheiro, enófilo, gastrónomo, docente e criativo, Renato Cunha nasceu em Ribeirão, no dia 6 de fevereiro de 1975, e é responsável pelo Ferrugem, um projeto de restauração famalicense que abriu as suas portas em 2006 e que tem conquistado o reconhecimento nacional e internacional através de galardões como as insígnias “Bib gourmand” do Guia Michelin, 1 “Sol” no Guia Repsol e o “Garfo de Ouro” no Guia Boa Cama Boa Mesa do Expresso.

Atento ao que se faz em Portugal e no mundo, procura uma formação de banda larga, assente quer no receituário popular, quer na alta cozinha. A cozinha que preconiza valoriza os produtos genuínos, com identidade portuguesa e de preferência com origem numa agricultura sustentável (biológica ou biodinâmica), uma cozinha manifestamente de raízes populares, simultaneamente criativa, inovadora e de grande rigor técnico.

A cultura vínica está também muito presente no seu trabalho. Em 2017 o Ferrugem é eleito “Restaurante do Ano” pela Revista Vinho Grandes Escolhas. Em 2012, o Ferrugem venceu a categoria “Wine Sidewalk Restaurant of the Year” (Melhor Serviço de Vinhos em Restaurante de Rua) das escolhas de Aníbal Coutinho, e Renato Cunha foi distinguido como o melhor “Chefe de Cozinha de 2012” pela Revista Wine. Ainda no capítulo báquico, conquistou o diploma de ouro nas duas últimas edições do Concurso Gastronomia com Vinho do Porto, assim como quatro diplomas de ouro aquando da sua participação no Concurso Vinhos Verdes & Gastronomia.

É já uma das presenças habituais em certames como o “Congresso Nacional de Cozinheiros”, “Peixe em Lisboa”, “Wine in Azores”, “Vinho Verde Wine Fest Brasil”, “Essência do Gourmet”, “Essência do Vinho”, “Bolsa de Turismo de Lisboa” ou o “Fórum Gastronómico da Corunha”. É também docente de cozinha na Universidade Portucalense; membro da Rede de Mentores, no âmbito do programa Elevador do Famalicão Made IN e, a partir de 2013, jurado do Concurso de Vinhos Verdes & Gastronomia, entre outros concursos de âmbito regional e nacional. Cozinheiro por vocação, gosta que o vejam como embaixador da gastronomia minhota, dos Vinhos Verdes e de V. N. Famalicão, o concelho onde sempre viveu e trabalhou e que, em 2016, o reconheceu com a Medalha de Mérito Municipal Económico.