



CHEFE RENATO CUNHA

renato@ferrugem.pt

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

FERRUGEM
RESTAURANTE

Cozinheiro, enófilo, gastrónomo, docente e criativo, Renato Cunha nasceu em Ribeirão, no dia 2 de fevereiro de 1975, e é responsável pelo Ferrugem, um projeto de restauração famalicense que celebra este ano o 11.º aniversário 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 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 e um de prata 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”, “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, 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.