



## ficha técnica

Fevereiro 2012

Nome: ferrugem | restaurante  
Proprietários e Chefes: Dalila e Renato Cunha  
Abertura: Fevereiro de 2006  
Autores do Projecto de Arquitectura: João Faria e Andréa Pinto  
Reconstrução de um antigo estábulo do início do séc. XVIII  
Capacidade: 40 pax (não fumadores)  
Descanso semanal: jantar de domingo e 2.ª feira todo o dia  
Horário: almoço das 12h00 às 14h30 e jantar das 20h00 às 22h30  
Tipo de cozinha: cozinha portuguesa de autor  
Preço médio: € 40  
BYOB: aceite c/ taxa de rolha de € 5,50  
Meios de pagamento: Multibanco, Visa, American Express, Mastercard e Maestro

### TEXTO DE APRESENTAÇÃO

O Ferrugem é a concretização de um sonho do casal Dalila e Renato Cunha. Aberto em 2006, o restaurante fica no Minho, na pequena aldeia de Portela do concelho de V. N. Famalicão, a 10 km de Braga, e ocupa um antigo estábulo de uma casa agrícola do início do séc. XVIII. Recuperado com o maior respeito pelos materiais autóctones e valorização das técnicas populares, com soluções contemporâneas, arrojo e simplicidade, este espaço é o palco perfeito para a cozinha de Dalila e Renato, pois espelha bem os ingredientes que lhe dão o mote. Com um pé-direito de seis metros, as imponentes alvenarias de granito, o pavimento em calçada portuguesa e o tecto com asnas em pinho são elementos a nu que dispensam reforços decorativos e os elementos contemporâneos integram-se discretamente com a edificação primitiva, predominando a ligeireza dos brancos e alguns painéis de aço (com ferrugem) na entrada e na enorme lareira suspensa que aquece o corpo e a alma aos cerca de quarenta comensais que a sala alberga.

Dalila e Renato, proprietários e chefes autodidactas, estão muito atentos ao que se faz em Portugal e no mundo, procurando uma formação de banda larga, assente quer no receituário popular, quer na alta cozinha. Investigação, inspiração, desconstrução, intuição, transpiração, paixão, provocação e emoção são condimentos sempre presentes nas iguarias que criam. Valorizam os produtos tradicionais, preferencialmente os autóctones e de produção biológica, numa cozinha manifestamente portuguesa, de raízes populares, que desperta as memórias da cozinha da aldeia de outrora - uma cozinha assente no produto, simultaneamente criativa, inovadora e de grande rigor técnico e, acima de tudo, plena de sabor, aroma, textura e cor.

O Ferrugem assume-se como embaixador da gastronomia minhota e dos vinhos verdes, num espaço de celebração gastronómica, estimulante, genuíno, informal, sofisticado e cosmopolita, em plena aldeia, ... em pleno Minho!

### PRÉMIOS

2007 - Prémio “Inovação”  
5.ª Quinzena Gastronómica do concelho de V. N. Famalicão

2007 - Diploma de Prata e Diploma de Melhor Promoção  
5.º Concurso Gastronomia com Vinho do Porto

2008 - 1.º Classificado em “Sugestão do Chefe”  
6.ª Quinzena Gastronómica do concelho de V. N. Famalicão

2008, 2009 e 2010 - Diploma Verde Ouro na categoria Cozinha de Autor  
Concurso Gastronomia e Vinhos Verdes promovido pela CVRVV

2009 - 1.º Classificado em “Sugestão do Chefe” e Prémio “Inovação”  
7.ª Quinzena Gastronómica do concelho de V. N. Famalicão

2009 e 2011 - Diploma de Prata no Concurso Gastronomia com Vinho do Porto

2011 - Diploma Verde Prata na categoria Cozinha de Autor  
Concurso Gastronomia e Vinhos Verdes 2011 promovido pela CVRVV

[www.ferrugem.pt](http://www.ferrugem.pt)

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

[facebook.com/ferrugem.restaurante](https://facebook.com/ferrugem.restaurante)

[facebook.com/dalila.renato](https://facebook.com/dalila.renato)

tel. +351 252 911 700

rua das pedrinhas, 32

4770-379 portela vnf

vila nova de famalicão

+41° 27' 41.83", -8° 26' 53.63"