



O modo correto de usar este Ferrugem é optar por um de três menus, com ou sem complementos vínicos.

FERRUGEM

> VILA NOVA DE FAMALICÃO

A experiência do país profundo tem muitas cambiantes, com o inefável denominador comum do desabafo «valeu a pena», quando se desliga o motor do carro e nos damos conta da paz absoluta em que aterrámos. Chega-se sempre com fome ao Ferrugem, numa primeira vez pela ansiedade, nas outras pela gula mais pura e discernida que pode haver.

Renato Cunha pertence à linha da frente. A uma vanguarda do trabalho do sabor português que ainda não tem paralelo entre nós, os normais. Pensa com a liberdade do artista, executa com o rigor do arquiteto.

É forte o sentido estético do seu bacalhau com todos (12 euros), uma salada fria

de bacalhau com creme de grão, azeite, cebolinhas em picle, ovo de codorniz, azeitona, microverdes e flores. O robalo selvagem com feijoca branca (24 euros), peixe puro da mais fina maresia, impressiona pela afinação da abordagem culinária e pela assessoria da leguminosa doce que o chef domina bem. E eu que sou alérgico a declinações dos pratos clássicos – de tão poucos que são

–, rendi-me totalmente ao tributo ao abade de Priscos 4.0 (8 euros), que é um gelado do famoso pudim e coração de Viana servido num copo de gelo.

O modo correto de usar este Ferrugem é optar por um de três menus, com ou sem complementos vínicos. Neste capítulo, o chef está praticamente tão à vontade quando na criação sólida. A oferta começa com o menu Minho (quatro momentos, 39 euros; complemento de vinhos, 20 euros), que é, lemos na ementa, um olhar sobre a gastronomia popular portuguesa, a despertar as memórias da cozinha de aldeia. Subimos na complexidade e no preço para chegar ao menu Recortes de Portugal (cinco momentos, 48 euros; complemento de vinhos, 25 euros). Exprime, diz Renato, recortes da nossa cultura, do nosso território, da nossa gente, da nossa alma. Curiosamente, a maioria dos clientes do restaurante acaba por pedir o menu Ferrugem (seis momentos, 56 euros; complemento de vinhos, 30 euros). Ir e voltar várias vezes, para perceber que está mais do que na altura da estrela Michelin. Todos merecemos.

**EN309, Rua das Pedrinhas 32, Portela VNF
Tel.: 252911700. Das 12h00 às 14h30 e das 20h00 às 22h30. Encerra domingo ao jantar e à segunda. Preço médio: 42 euros**

SÍTIO ★★★★★☆
SERVIÇO ★★★★★☆
COMIDA ★★★★★☆



CASINHA VELHA

> LEIRIA

Já foi rua frequentada pelo poder a respetivas orlas, esta estreitinha de Marrazes onde nos encontramos, pelo mítico Tromba Rija, hoje a trabalhar num registo bem diferente de outrora. Leiria nasceu com vocação de meio-caminho e esta paragem fazia bem noutros tempos para um almoço retemperador, a caminho de Lisboa ou Porto. Ricardo Costa, filho de um empresário de restauração, no projeto do Menino, que ainda se mantém em laboração, criou um modelo moderno de exploração do repertório gastronómico que é também tradicional.

O serviço inicial de tabuleiro de queijos e enchidos de porco preto, pesado antes e depois da empreitada, a diferença é que vai para a conta, é uma opção a considerar. Mas há camarões panados (1,25 euros/un.), morcela de arroz (2 euros/un.) e pimentos gratinados (2,50 euros/un.). Nos domínios quentes e salgados dos pratos principais, o bacalhau manda na zona peixeira de forma quase absoluta. Vale a pena perscrutar, a propósito, a açorda de bacalhau com gambas (17,50 euros), e arquivar no banco das bo-