foto: @jorge_simao

Chefe e proprietário
do Restaurante Ferrugem

Docente na Universidade Portucalense
e na Escola Superior de Hotelaria e
Turismo do Porto

Coordenador do Short Master em
Gastronomia na Universidade
Portucalense

Finalista de Mestrado
em Turismo e Hospitalidade

Membro da Rede de Mentores
Famalicão Made IN

Membro do Painel Nacional
de Avaliação de Vinhos

Jurado do Prémio Ecotrophelia Portugal

Consultor em gastronomia

renato@ferrugem.pt
@cheferenatocunha
@ferrugemrestaurante

[RENATO CUNHA]

Com espírito empreendedor e uma vida multidisciplinar, divide o tempo entre o Ferrugem, um projeto de restauração desde 2006, a docência no ensino superior e as atividades ligadas à terra, como a horta biológica, o alojamento local em ambiente rural e o projeto #ircomsedeaopote, eleito "Melhor Experiência Turística" do Minho, em 2022, pelo Consórcio Minho IN. Em 2016 foi distinguido com a **Medalha de Mérito Municipal Económico** pela Câmara de Famalicão. Em 2023 recebeu a **Medalha de Mérito Cultural** na sua terra natal - a Vila de Ribeirão. Em março de 2024 foi nomeado um dos "**Rostos da Região Empreendedora Europeia**", prémio atribuído pela UE ao município de V. N. Famalicão para 2024.

Nutre igual interesse pela área dos vinhos, lecionando Enogastronomia e tendo sido várias vezes premiado em concursos de harmonização de gastronomia e vinhos, assim como jurado em concursos do mesmo âmbito. Eleito Chefe de Cozinha do Ano de 2012 pela Revista Wine, viu o seu restaurante reconhecido duas vezes como Restaurante do Ano pelas duas maiores revistas do sector em Portugal: em 2017 pela Revista Vinho Grandes Escolhas e em 2023 pela Revista de Vinhos. Ainda nesta área, com o Ferrugem conquistou o diploma de ouro nas últimas edições do Concurso Gastronomia com Vinho do Porto, assim como quatro diplomas de ouro em cinco participações no Concurso Vinhos Verdes e Gastronomia.

Tem também no seu currículo múltiplas participações em atividades como o "Congresso Nacional de Cozinheiros", "Peixe em Lisboa", iniciativa PortugalFoods@ME (Hotel Hyatt Capital Gate, em Abu Dhabi, Emirados Árabes Unidos), "Wine in Azores", "Vinho Verde Fest", "Vinho Verde Wine Fest Brasil", "Essência do Gourmet", "Essência do Vinho", "Fórum Gastronómico da Corunha", "Sentir o Pico", "UVVA - Universo do Vinho Verde Amarante", Projeto "Património a Norte", Projeto "Made in Tâmega e Sousa", "Wine and Travel Week", múltiplas palestras e várias conferências como as conhecidas TEDx.

Cozinheiro por vocação, gosta que o vejam como embaixador da gastronomia portuguesa. Para isso, atento ao que se faz em Portugal e no mundo, procura uma formação de banda larga, assente tanto no empirismo popular, como no conhecimento da alta cozinha e da academia. A cozinha que preconiza tem como principais ingredientes os produtos com identidade portuguesa e de preferência com origem numa agricultura sustentável (biológica ou biodinâmica) - uma cozinha manifestamente de raízes populares, com grande rigor técnico e temperada com criatividade e inovação.