



foto: @jorge\_simao

renato@ferrugem.pt  
@cheferenatocunha  
@ferrugemrestaurante

## Renato Cunha

- Chefe e proprietário do Restaurante Ferrugem
- Docente na Universidade Portucalense e na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Porto
- Finalista de Mestrado em Turismo e Hospitalidade
- Membro da Rede de Mentores Famalicão Made IN
- Membro do Painel Nacional de Avaliação de Vinhos
- Curador da Praça – Mercado Municipal de Famalicão, em 2023
- Jurado do Prémio Ecotrophelia Portugal
- Consultor em gastronomia

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 #ircomsedeapote, 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 e, em 2023, recebeu a Medalha de Mérito Cultural na sua terra natal - a Vila de Ribeirão.

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. Em 2012, foi eleito Chefe de Cozinha do Ano, pela Revista Wine, e, em 2017, o Ferrugem foi eleito Restaurante do Ano, pela Revista Vinho Grandes Escolhas. 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”, 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.