FERRUGEM
RESTAURANTE

CASA 340 | ANA MONTEIRO

Já é conhecido o cartaz do #ircomsedeaopote 2024. Renato Cunha, chefe e proprietário do restaurante Ferrugem, e a sua mulher, Anabela Rodrigues Cunha, arquiteta, desenharam um novo ciclo de experiências de cozinha de fogo e potes no quintal da Casa Ana Monteiro. Com início a 25 de maio e término a 5 de outubro, o cartaz mantém 10 edições anuais, sempre ao sábado, entre as 17 e as 22 horas.

Eleito "Experiência Turística de 2022", nos Prémios de Inovação e Turismo do Minho, o #ircomsedeaopote conta com a participação de alguns chefes convidados, 9 produtores e 1 distribuidor de vinhos, desafiados pelos anfitriões a apresentarem vinhos especiais, preferencialmente colheitas mais antigas e em garrafas de grandes formatos. Esta edição conta com a Adega Casa da Torre e Secret Spot Wines, Aphros Wine, Aviworld, Crónica, Herdade do Sobroso, Palato do Côa, Quinta das Bágeiras, Quinta de Cottas, Quinta do Crasto e Soalheiro. Juntam-se ainda produtores das mais variadas áreas, com destaque para a "Infusões com História", parceiro oficial, que irá preparar um *blend* especial com plantas aromáticas, de edição única, para cada evento.

Cozinhando em potes de ferro fundido e ao ar livre, o chefe mostra a sua versatilidade gastronómica e a paixão pelas origens e promove a tertúlia à volta dos produtos e da técnica ancestral de cozinhar no fogo. São invocados pratos de conforto, do imaginário rural, e combinações improváveis, que resultam em iguarias de aspeto popular e sabor absolutamente sofisticado. Tudo isto numa atmosfera elegante e descontraída, pautada por um serviço informal e esclarecido.

#ircomsedeaopote

Há vários anos que Anabela e Renato apostam em experiências imersivas na ruralidade, juntando três espaços, cujas funções se complementam: o restaurante Ferrugem e duas unidades de AL - Casal de Maganhe e Casa Ana Monteiro. A afinidade de objetivos e a proximidade física destes lugares estabeleceu, naturalmente, um cluster integrado, que visa a promoção e valorização cultural e gastronómica da comunidade e do território, baseado no produto local, na identidade, no conhecimento e na cultura.

A 200 metros do Ferrugem, a Casa Ana Monteiro é uma pequena quinta da família, com uma habitação de arquitetura popular, atualmente destinada à exploração turística. Com jardim, horta biológica e excelentes condições para a criação de animais de capoeira, é o palco perfeito para este conjunto de experiências, tanto pela beleza do espaço, como pela privacidade que a topografia do terreno lhe confere.

25 MAI | 8 JUN | 22 JUN | 13 JUL | 27 JUL

3 AGO | 17 AGO | 7 SET | 21 SET | 5 OUT

parceiro oficial:

INFUSÕES EM HISTÓRIA
The Green Portuguese Heritage

1.º CLASSIFICADO EXPERIÊNCIA TURÍSTICA 2022

2.º CLASSIFICADO PRÉMIO INOVAÇÃO DO ANO

amar o minho
Prémios de Inovação e Turismo do Minho

Os ingressos de participação deverão ser adquiridos através do +351 932 012 974 ou por e-mail para restaurante@ferrugem.pt e têm o valor de € 100 por pessoa (IVA incluído à taxa legal em vigor). É gratuito para crianças até aos 3 anos de idade e para crianças dos 4 aos 12 anos o valor é de 50%. Lugares limitados. O ingresso é personalizado e enviado para a morada do cliente, num elegante estojo com uma cortesia da "Infusões com História". O ingresso é intransmissível e a sua utilização está indexada à data escolhida pelo titular.

Caso as previsões climatéricas obriguem ao adiamento ou cancelamento de alguma das edições, será proposto ao participante o reagendamento para outra data que esteja disponível. O valor do ingresso só é reembolsável, caso o adiamento ou cancelamento seja imputável aos organizadores.

www.ferrugem.pt
ircomsedeaopote@ferrugem.pt
@ferrugemrestaurante
@casaanamonteiro
@cheferenatocunha

+351 252 911 700
rua das pedrinhas, 32
4770-379 portela vnf
v. n. famalicão, portugal