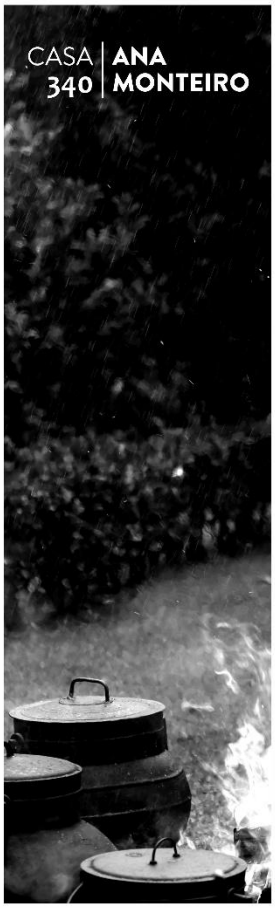
FERRUGEM



Best Of Wine Tourism

Prémio Nacional Turismo
Finalista 2024

EXPERIÊNCIA TURÍSTICA 2022

minho
Prémios de Inovação e Turismo do Minho

#IRCOMSEDEAOPOTE 2026

30 MAI
6/20 JUN
11/25 JUL
1/15 AGO
5/19/26 SET

PARCEIROS

INFUSÕES DE HISTÓRIA
myface
DELTA

PT / EN

FERRUGEM
RESTAURANTE

CASA 340 | ANA MONTEIRO

Renato Cunha, chef e proprietário do restaurante Ferrugem, e a sua mulher, Anabela Rodrigues Cunha, arquiteta, desenharam um novo ciclo de experiências do #**ircomsedeaopote®** para 2026. Com início a 30 de maio, o cartaz, integrado no **_ferrugem 2.0**, mantém as habituais 10 edições anuais, sempre ao sábado, entre as 17 e as 22 horas, na Casa Ana Monteiro, a 200m do Ferrugem.

Em cada edição há um produtor de vinhos convidado, desafiado a apresentar vinhos especiais, como colheitas antigas, lançamentos de novas referências e garrafas de grandes formatos. Para 2026 estão confirmados: **Adega Casa da Torre e Secret Spot Wines**, **Dom Ponciano**, **Granvinhos (Qta. S. Salvador da Torre, Qta. Ventozelo, Dalva e Justino's)**, **Miogo Wines**, **Murganheira**, **Palato do Côa**, **Quinta das Bágeiras**, **Soalheiro**, **Quinta de Cottas** e **Vinevinu**. O #**ircomsedeaopote®** conta ainda com a participação de chefes convidados, um grupo eclético que percorre várias gerações, cujos nomes serão revelados na véspera de cada edição. Juntam-se ainda produtores e criadores locais e parceiros como a **Infusões com História**, connosco desde a primeira edição, a **Myface** – **Outdoor Design** e a **Delta Cafés**.

Cozinhando em potes de ferro fundido e ao ar livre, é um exercício de partilha gastronómica e cultural, onde o chef mostra a sua versatilidade 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, por vezes com combinações improváveis, que resultam em iguarias de aspeto popular e sabor absolutamente sofisticado. O alinhamento gastronómico é "às cegas", por forma a que os convidados sejam permanentemente estimulados com a descoberta de diferentes produtos, combinações e técnicas de confeção, numa experiência imersiva na ruralidade, com a afirmação de valores como a sustentabilidade, a sazonalidade e a produção local. A atmosfera, ao som do duo de jazz **Miguel Graça e Pedro Molina**, é elegante e descontraída e o serviço, volante, pauta-se por uma informalidade esclarecida, com o objetivo de promover a interação entre todos os participantes.

O projeto tem conquistado cada vez mais entusiastas e tem sido objeto de vários prémios e notícias nacionais e internacionais, com destaque para uma Menção honrosa nos Prémios Best of Wine Tourism 2025 by Great Wine Capitals, na Categoria Experiências Gastronómicas; finalista no Prémio Nacional de Turismo 2024 na Categoria Turismo Gastronómico e vencedor da Melhor experiência turística de 2022 nos Prémios Inovação e Turismo do Minho pelo Consórcio Minho IN. Em 2025 foi destacado na prestigiada revista Forbes como um dos "*top stop for foodies to visit in Porto 2025*", num artigo da jornalista Isabelle Kliger (https://www.forbes.com/sites/isabellekliger/2025/02/28/porto-for-fine-dining-lovers-6-stops-in-portugals-second-city/).

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 € 120 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.

parceiros:

INFUSÕES & HISTÓRIA
The Green Portuguese Heritage

myface

DELTA CAFÉS

Best Of Wine Tourism
by GREAT WINE CAPITALS
THE AWARD OF EXCELLENCE
Special Mention 2025

Prémio Nacional Turismo
Finalista 2024

1.º CLASSIFICADO EXPERIÊNCIA TURÍSTICA 2022
amar o minho
Prémios de Inovação e Turismo do Minho

+351 252 911 700
www.ferrugem.pt
restaurante@ferrugem.pt
@ferrugemrestaurante
@casaanamonteiro
@cheferenatocunha

FERRUGEM RESTAURANTE

CASA 340 | ANA MONTEIRO

parceiros:

INFUSÕES E HISTÓRIA The Green Portuguese Heritage

myface

DELTA CAFÉS

Best Of Wine Tourism by GREAT WINE CAPITALS THE AWARD OF EXCELLENCE Special Mention 2025

Prémio Nacional Turismo Finalista 2024

1.º CLASSIFICADO EXPERIÊNCIA TURÍSTICA 2022

amar o minho Prémios de Inovação e Turismo do Minho

+351 252 911 700
www.ferrugem.pt
restaurante@ferrugem.pt
@ferrugemrestaurante
@casaanamonteiro
@cheferenatocunha

Renato Cunha, chef and owner of Ferrugem restaurant and Anabela Rodrigues Cunha, architect, have designed a new cycle of experiences of #**ircomsedeaopote®** project for 2026. Kicking off in May 30st, the lineup, integrated into **_ferrugem 2.0**, maintains its ten annual editions, always held on Saturdays, from 5 p.m. to 10 p.m. at Casa Ana Monteiro, 200 meters from Ferrugem restaurant.

In each edition, there is a wine producer invited, chalenged to present special wines, such as aged vintages, introduction of new releases and large-format bottles. At #**ircomsedeaopote®** 2026 wi'll have the pleasure to have with us: **Adega Casa da Torre and Secret Spot Wines**, **Dom Ponciano**, **Granvinhos (Qta. S. Salvador da Torre, Qta. Ventozelo, Dalva e Justino's)**, **Miogo Wines**, **Murganheira**, **Palato do Côa**, **Quinta das Bágeiras**, **Soalheiro**, **Quinta de Cottas** and **Vinevinu**. #**ircomsedeaopote®** also features guest chefs—an eclectic group spanning several generations—whose names will be revealed the day before each edition. The event also brings together local producers and creators, as well as partners such as **Infusões com História**, with us since 1st edition, **MyFace – Outdoor Design** and **Delta Cafés**.

Cooking with traditional iron pots, over an open fire in an outdoor garden, in a gastronomic and cultural sharing, Renato showcases his skills, versatility and passion for his culinary heritage. Comfort dishes are developed with unlikely combinations, and as a result, we have delicacies with popular appearance but with sophisticated flavour. The gastronomic "guideline" of each one of the editions is "blindfold". The goal is for the guests to be permanently stimulated, discovering different products combinations and preparations, in an immersive rural experience, based on values like sustainability, seasonality, local production and community. All of this takes place in an elegant yet relaxed atmosphere, immersed in the sound of the jazz duo by **Miguel Graça and Pedro Molina**, guided by what the hosts describe as an informal, yet thoughtful and enlightened service. The goal is to encourage meaningful interactions between all participants.

The project has been gaining more and more enthusiasts and has received widespread recognition, earning multiple awards and media features in both national and international press. The project was featured as a Special Mention at Best Wine Tourism 2025 by Great Wine Capitals, in the Gastronomic Experiences category; Finalist in the PT National Tourism Award 2024, in the Gastronomic Tourism category; and Winner of Best Tourist Experience 2022 at the Minho Innovation and Tourism Awards by Consórcio Minho IN. Most recently, the project was featured in Forbes magazine in an article by Isabelle Kliger, highlighting it as one of the "*top stop for foodies to visit in Porto 2025*": (https://www.forbes.com/sites/isabellekliger/2025/02/28/porto-for-fine-dining-lovers-6-stops-in-portugals-second-city/).

Tickets must be acquired by phone: +351 932 012 974 or by mail: restaurante@ferrugem.pt The ticket price, per person is 120€ (including IVA at legal rate in force at PT). Free for children until 3 years old. Ticket price for children from 4 to 12 years, old is half price. Limited availability. The ticket is customized and sent to the client address, at an elegant case with a little gift courtesy of "Infusões com história". Ticket is non-transferable and its application is indexed to the date chosen by the buyer. If climacteric conditions forces to postponement or cancelling of some edition, it will be proposed to the client the rescheduling for another date that is available. The ticket rate only is refundable, if the postponement or cancelling is imputable to the organization.