

#ircomsedeapote

FOGO DE CHÃO E POTES NO QUINTAL 2023

20 MAI | 3 JUN | 17 JUN
 1 JUL | 15 JUL | 29 JUL | 12 AGO
 9 SET | 23 SET | 7 OUT

1.º
CLASSIFICADO
EXPERIÊNCIA
TURÍSTICA
2022

2.º
CLASSIFICADO
PRÊMIO
INOVAÇÃO
DO ANO



Prémios da
Inovação e Turismo
do Minho

FERRUGEM
RESTAURANTE

CASA | ANA
340 | MONTEIRO



#ircomsedeapote

FOGO DE CHÃO E POTES NO QUINTAL 2023

Já é conhecido o cartaz do #ircomsedeapote para 2023. Renato Cunha, chefe e proprietário do restaurante Ferrugem, e a sua mulher, Anabela Rodrigues Cunha, arquiteta, regressam com um ciclo de experiências de cozinha de fogo e potes no quintal da Casa Ana Monteiro. O cartaz deste ano apresenta 10 datas, sempre ao sábado, entre as 17 e as 22 horas, com início a 20 de maio e término a 7 de outubro.

Eleito “Experiência Turística de 2022”, nos Prémios de Inovação e Turismo do Minho, o #ircomsedeapote conta com a participação de alguns chefes convidados e 10 produtores de vinhos, desafiados pelos anfitriões a apresentarem vinhos especiais, preferencialmente colheitas mais antigas e em garrafas de grandes formatos. Também já são conhecidos os produtores desta edição: Anselmo Mendes, Palato do Côa, PicoWines, Quinta da Lapa, Quinta das Bageiras, Quinta de Cottas, Quinta do Crasto, Secret Spot Wines e Adega Casa da Torre, Soalheiro, entre outros. 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 com potes de ferro fundido. São invocados pratos de conforto, do imaginário rural, e combinações improváveis, que resultam em iguarias de aspeto popular e sabor absolutamente sofisticado.

Há três anos que o casal aposta em experiências imersivas na ruralidade, juntando três espaços, cujas funções se complementam: o restaurante Ferrugem e duas unidades de AL - Casa 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.

20 MAI | 3 JUN | 17 JUN | 1 JUL | 15 JUL | 29 JUL | 12 AGO | 9 SET | 23 SET | 7 OUT

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%. Cada edição está limitada a 40 participantes. O ingresso é personalizado e enviado para a morada do cliente, num elegante estojo com uma infusão Lote exclusivo #ircomsedeapote2023, uma cortesia da “Infusões com História”.

O ingresso é intransmissível e a sua utilização está indexada à data escolhida pelo titular. Caso as previsões climáticas 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.



#ircomsedeapote

Parceiro oficial:

