



Dalia Cunha^(PT)

Renato Cunha^(PT)

Restaurante Ferrugem, Vila Nova de Famalicão
25 de junho

Dalila e Renato Cunha, casados desde 1998, são chefes de cozinha e mentores do Restaurante Ferrugem, em Vila Nova de Famalicão. O seu trabalho e a comunicação colocaram este projeto, de estrutura e dimensão familiar, no mapa gastronómico nacional, conquistando o prémio “Chefe de Cozinha do Ano de 2012” pela Revista Wine, e o “Garfo de Ouro” no Guia do Expresso para 2013.

Dalila e Renato estão atentos ao que se faz em Portugal e no mundo, procurando uma formação de banda larga, assente quer no receituário popular, quer na alta cozinha. Investigação, inspiração, desconstrução, intuição, transpiração, paixão, provocação e emoção são condimentos sempre presentes nas iguarias que criam. Valorizam os produtos tradicionais, numa cozinha manifestamente portuguesa e de raízes populares - uma cozinha assente no produto, simultaneamente criativa, inovadora e de grande rigor técnico.

Em 2012 esta dupla deixou a sua marca em várias iniciativas no âmbito da Capital Europeia da Cultura Guimarães 2012, de entre as quais o jantar da cerimónia de inauguração.

Os menus que criaram para as cinco edições do Concurso Gastronomia e Vinho Verde, promovido pela CVRVV, valeram-lhe um diploma de prata e quatro de ouro, legitimando o seu papel de embaixadores da gastronomia minhota e dos Vinhos Verdes. Cozinheiros, enófilos, gastrónomos, formadores e criativos são os autores do “pastel de bacalhau com nata”, uma iguaria criada há dois anos que vê agora a sua versão industrial produzida e exportada para todo o mundo em parceria com a reconhecida marca “Pascoal”.