

Renato Cunha é o novo “Chef Residente” da Praça em Famalicão

O famalicense Renato Cunha é o próximo “Chef Residente” da cozinha experimental da Praça – Mercado Municipal de Famalicão, sucedendo aos também famalicenses Álvaro Costa e Lígia Santos na curadoria do espaço.

Cozinheiro por vocação, Renato Cunha gosta que o vejam como embaixador da gastronomia portuguesa e a cozinha que preconiza é de raízes populares, com grande rigor técnico, criatividade e inovação, feita com produtos da identidade portuguesa e, de preferência, com origem numa agricultura sustentável.

Chef do “Ferrugem”, restaurante de que é proprietário e onde, desde 2006, dá arte às suas criações, Renato Cunha tem um vasto currículo, repleto de prémios e reconhecimentos: 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 no capítulo báquico, 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”. É docente na Universidade Portucalense, na Licenciatura de Gestão da Hospitalidade e em Enogastronomia no Short Master de Escanção.

Recorde-se que o programa “Chef Residente” consiste numa colaboração ao longo de um ano com um Chef de Cozinha, com uma ligação profunda à sua gastronomia e ao território, que fará o acompanhamento e consultoria na programação anual do Mercado.

A cozinha experimental da Praça é um espaço dedicado à promoção de workshops, degustações, showcookings, entre outros. Serve como uma ferramenta para uma programação gastronómica atrativa, constituindo um lugar de experimentação e aprendizagem, no qual se valoriza a missão do Mercado Municipal, não só como um espaço de negócios, mas também como um local de sociabilização.

