

Aqui ao lado



Já lá vão cinco anos desde que Dalila e Renato Cunha concretizaram o sonho... O sonho de se dedicarem à gastronomia, mas não uma qualquer. “Uma cozinha de matriz tradicional, mas de autor porque tem um cunho pessoal e é contemporânea, privilegiando produtos biológicos” como eles próprios definem.

O casal era já proprietário de uma casa antiga e decidiu transformar o antigo estábulo no restaurante “Ferrugem”, situado bem no meio de uma freguesia de Famalicão. Espaço acolhedor, acolhedor e moderno, respeitando a traça original da casa, começou com a cozinha tradicional mas rapidamente a criatividade foi dando lugar à cozinha de autor.

“Era um sonho que tínhamos há muito tempo e há cinco anos foi concretizado”, contou Dalila, que deixou o emprego na área administrativa para se dedicar ao “sonho” juntamente com o marido.

Ele também deixou o emprego de formador de informática, e os dois começaram a “investigar e a estudar” a área da gastronomia. “Quando nos conhecemos já éramos bons gastrónomos, e enquanto os nossos amigos preferiam, por exemplo, viajar, nós preferíamos fazer quilómetros por causa da gastronomia”, narrou Dalila.

V. N. FAMILIÇÃO

NO FERRUGEM FAZ-SE COMIDA DE AUTOR

Pastéis de bacalhau com natas são estrelas de restaurante na freguesia da Portela

/Alexandra Lopes/cidades@jn.pt



FOTOS: PEDRO CORREIA/GLOBAL IMAGENS



Desde sempre gostaram de receber, o que já acontecia em festas de família, que serviram de balão de ensaio, onde já tinham por hábito “apresentar coisas diferentes”. Por isso, o público-alvo é os “clientes gastrónomos que se deslocam à procura de um bom restaurante”. “Não somos um restaurante de massas, nem de modas”, dizem.

O pastel de bacalhau com nata é uma das estrelas do “Ferrugem”, cujos menus mudam a cada estação do ano.

Dalila e Renato privilegiam os produtos da época. “O produto base do prato é facilmente identificado por isso não vou fazer sardinha se não estamos na época dela”, diz Renato.

Cavala fumada em cataplana de tomilho e cebolinhas em alvarinho é um dos pratos bastante apreciados. “A cavala é tida como um peixe pouco nobre, mas este prato é bastante.

RESTAURANTE FERRUGEM
(Rua das Pedrinhas, 32, Portela, V. N. Famalicão)

Tel. 252 911 700

Encerra domingo ao jantar e segunda-feira

Especialidades:

Cavala fumada em cataplana de tomilho e cebolinhas em alvarinho