

Ferrugem

Devagar, devagarinho, soltam-se os melhores SUCOS e sabores

É ancestral a arte da cozinha lenta. A essência está no calor, que extrai sabor e dá equilíbrio. E para isso nada como o fogo lento e cozinha em potes de ferro, mostra Renato Cunha no seu restaurante de Famalicão. *José Augusto Moreira (texto) e Nelson Garrido (fotos)*



● À cozinha de autor que pratica no restaurante Ferrugem, em Famalicão, Renato Cunha faz questão de juntar sempre a ideia de recriação, da aplicação do conhecimento técnico como forma de potenciar a qualidade dos produtos e os ensinamentos do receituário tradicional. A essência está no fogo, na extracção e apuramento culinário que resulta das longas cozeduras, o que em ambiente de cozinha se alcança hoje de forma cuidada e aprimorada com modernas técnicas e utensílios.

Daí o fascínio de Renato pela cozinha nos potes, que começou por experimentar em contexto de *fine dining* e que neste Verão presenteou à mais fiel clientela do Ferrugem. Ao ar livre, em contexto rural, com os legumes colhidos na horta ao lado e até uma imponente mesa de pedra que se alonga debaixo da figueira.

“Não vou dizer agora que é a memória do que se fazia em casa dos meus avós, que nessa altura já não havia potes nem se cozinhava à lareira. Mas é um fascínio que sempre tive pelos potes, pela cozinha de extracção, que sempre quis experimentar”, relata o cozinheiro, que utilizou pela primeira vez a técnica num evento nos jardins do Palácio do Freixo, no Porto.

“Deu para perceber que, tal como eu, as pessoas ficam fascinadas”, conta Renato, que não tem dúvidas de que, “como tecnologia, o pote é o melhor para cozinhar”. “Com ferro fundido e paredes grossas, a condução térmica é extraordinária. Depois, a forma esférica faz com que o calor se vá distribuindo de maneira uniforme. Essa é a virtude”, conclui.

O confinamento acabou, assim,

por ser o pretexto ideal para partilhar estas experiências com os clientes do Ferrugem. Na quinta que utiliza, mesmo ao lado do restaurante, o fogo para o jantar acende-se pelas 11h. Ao lado do lume, confinado pelos potes, um enorme ceppo, onde, machado em riste, os próprios cozinheiros - Renato Cunha e Sandro Meireles - vão fazendo as achas com que alimentam a fogueira.

Os clientes são aconselhados a juntar-se a partir das cinco da tarde. A ideia é que partilhem e participem na parte final das preparações. “Há também o lado emocional da cozinha de antigamente, as pessoas podem ajudar, vão comigo à horta apanhar os legumes, o tomate coração de boi, as aromáticas, vêm como são cultivadas e ficam a conhecer as variedades”, incentiva o cozinheiro.

Além da qualidade dos produtos, Renato explica que é também fundamental o alinhamento dos cozinheiros. Há sempre um caldo, que é o pressuposto da cozinha de pote. E um bom exemplo é feijoada com caras de bacalhau, que foi fazendo como se fosse uma caldeirada - “mas sem batatas” - até formar um caldo espesso no qual cozem as feijocas que foram cultivadas na horta.

O mesmo com o caldo verde, cujo creme os participantes foram fazendo com o esmagamento da batata dentro do pote. As couves são acrescentadas no final, depois de todos terem acompanhado a colheita e o corte. Não há varinha mágica ou qualquer esmagador e todos se deliciam com a textura cremosa e intensidade de sabor que daí resulta.

No pote ao lado marinam as carnes. Cabeça e pé de porco, mais o



Ferrugem

Tel.: 252 911 700
Rua das Pedrinhas, 32
4770-379 Portela
Vila Nova de Famalicão
E-mail: restaurante@ferrugem.pt
www.ferrugem.pt/

rabo de boi, que se derretem para fornecer a base em vai cozer o arroz com carnes que há-de avivar os palatos até ao deslumbramento. Noutro, Renato e os convidados empenham-se com uma enorme colher de pau



em mexer as carnes de porco que começam a libertar aromas de gordura e as memórias de rojões.

O corte, no entanto, é de bifanas que se irão depois envolver com os bolos lêvedos que Sandro ainda amassa ali ao lado para fazer depois na frigideira que vai colocar sobre as chamas. Do fogo ao serviço, tudo é ali feito à vista, com a curiosidade de todos e as explicações dos cozinheiros. Até a aletria de ovos, que os mais afoitos quiseram partir e mexer para que assim pudesse saber-lhes ainda melhor.

Para lá do confinamento, Renato Cunha quer manter estas experiências de cozinha de pote, e nem só para grupos específicos. O tempo é sempre a maior condicionante, mas há já a ideia de uma lareira no alpendre que é bem capaz de ultrapassar esse constrangimento.

