



Ferrugem Vila Nova de Famalicão

Brilho estelar

Lugar onde a criatividade se conjuga com a tradição, numa cozinha inovadora, sensível e personalizada



POR
MANUEL
GONÇALVES
DA SILVA

comer&beber@visao.imprensa.pt

Aquela povoação minhota do concelho de Famalicão, num desvio da estrada que vai para Braga, dir-se-ia o lugar mais improvável para instalar um restaurante de cozinha contemporânea, embora com base na

tradição portuguesa, como o Ferrugem. Mas, passados 11 anos, esse desvio até à Portela tornou-se obrigatório para os apreciadores do prazer da mesa que não passam sem as criações do chefe Renato Cunha.

Com uma ementa pequena, mas flexível e dinâmica – quatro entradas, quatro pratos principais, quatro sobremesas e variações que resultam, por exemplo, da disponibilidade ou da sazonalidade dos produtos – são preenchidos três menus de degustação (três, quatro e seis pratos, por €39, €48 e 56 euros, respetivamente). Os menus não estão predefinidos e quase todos os clientes confiam ao chefe a tarefa de os compor, entregando-se à experiência. São compensados quando vem à mesa, por exemplo, o “iogurte de carabineiro”, que é um mimo; o “caldo-verde e a broa de milho tostada com azeite”, que se apresenta como um consommé, mas tem tudo o que é do caldo-verde; o “bacalhau com todos”, que é uma interpretação originalíssima do prato tradicional, servido frio,

em vez de quente, com os sabores bem definidos e conjugando os elementos mais importantes – o bacalhau em pequenas lascas, o grão num creme, a cebola em pickle – com tal elegância que é um regalo para a vista e o paladar; o “duo selvagem de robalo e boletos”, que leva fígado de tamboril por cima do peixe, os cogumelos num arroz cremoso com o seu inconfundível toque terroso e alguns vegetais a alegrarem um conjunto tão rico como harmonioso; a “posta de boi”, “puré de cenoura assada e legumes grelhados”, que se desfaz em sabores; e outros de igual qualidade. Sobremesas igualmente simples, na aparência, e ricas na apresentação e no sabor, como o “tributo ao Abade de Priscos”, com o célebre pudim em gelado, e os “queijos portugueses”, um de pasta mole, outro curado, com sorvete de figo e folhas de amêndoa.

A simplicidade descritiva da ementa reflete-se nos pratos, com ingredientes facilmente reconhecíveis ou mesmo familiares. Mas, sob a aparente simplicidade de cada prato, descobre-se a imaginação, a criatividade, o trabalho minucioso e a técnica apurada do seu criador. É do melhor que se faz em qualquer lado. Garrafeira muito bem selecionada, fora do circuito mais comercial. Serviço atento, delicado, competente. ■

Quase todos os clientes confiam ao chefe Renato Cunha a tarefa de compor os três menus de degustação: três, quatro e seis pratos