

Sabores da Gusta: homenagem à memória de uma Mãe

written by Vitor Lima | 1 de Setembro, 2025



O Cidadão foi sensível a várias recomendações de amigos para conhecer “Os Sabores da Gusta”, um pequeno restaurante aconchegado ali no interior de Leça do Balio, uma vila bonita do Município de Matosinhos.

Um negócio de família que Ana Paula tanto honra e que se distingue, ora pelo seu carisma e simpatia, ora pela qualidade daquela comida caseira, ora mesmo pelo brio e bom gosto na decoração do espaço.



Ana Paula Teixeira. Foto: VÍTOR LIMA/O Cidadão

Um mix quase perfeito, criado em memória da mãe Augusta, que despertou a atenção d'O Cidadão e deu origem a uma conversa com uma mulher de "garra", orgulhosamente "tripeira", que todos os dias presta homenagem à sua mãe.

O Cidadão – Como surgiu este restaurante?

Ana Paula Teixeira – Este restaurante surgiu com base numa ideia nova: fazer comida tradicional, como fazia a minha mãe (que cozinhava muito bem), mas à carta. Quando encontrei este espaço, soube logo que era um local onde teria de trabalhar muito, com muito esforço, mas que me enche todos os dias de força. Escolhemos o nome da minha mãe no diminutivo – porque a minha mãe era Augusta – e escrevemos "**Sabores de Gusta**". Foi ideia dos meus filhos, porque achámos que era em memória dela.



Foto: VÍTOR LIMA/OCidadão

Nos muitos dias de esforço, essa memória dá-me alento para levar tudo em frente, para concretizar os meus objetivos e para ter ânimo no atendimento ao meu cliente. Satisfaz-me muito e eleva-me o moral, como pessoa e como profissional.

Tenho uma boa equipa e uma pessoa na cozinha que realmente sabe cozinhar muito bem a nossa comida tradicional, e isso desperta o meu sentimento e elogio por essa pessoa, porque me faz lembrar muito a minha mãe.



Foto: VÍTOR LIMA/OCidadão

0 Cidadão – A sua mãe era cozinheira?

Ana Paula Teixeira – A minha mãe entrou numa confeitaria, em Sá da Bandeira, como copa e foi gradualmente subindo. Um dia, o chefe de cozinha foi de férias e ela assumiu. Depois ficou doente e retirou-se.

Eu já estive na restauração durante nove anos, na Boavista, na Rua Pedro Hispano. Entretanto parei, dei uma pausa, procurei e encontrei este espaço. Mudei o conceito: à hora do almoço é o Prato do Dia (o menu muito económico) e à noite a carta fecha, com o serviço que tento fazer ao pormenor, fazendo com que o cliente se sinta em casa.



Foto: VÍTOR LIMA/OCidadão

O que também realço é que não temos televisão. Quero que os clientes comuniquem uns com os outros, porque acho muito importante esse ambiente. Tenho tido bom feedback, a nível de comida e de ambiente.

Fiz um ano com a casa aberta ao público. É uma luta de trabalho todos os dias, mas penso que todo o empresário (pequeno, médio ou grande) só com muito esforço é que consegue os seus objetivos.



Foto: VÍTOR LIMA/OCidadão

O Cidadão – O nome do restaurante é uma homenagem à mãe. Acha que a sua mãe, se tivesse tido a possibilidade de viver mais tempo, era isto que ela queria? Ou é uma coisa mesmo sua?

Ana Paula Teixeira – A minha mãe, se tivesse vivido mais tempo... acho que, na altura, se tivesse tido poder económico, era uma coisa que ela gostaria de ter, porque tinha boa mão e era muito limpa em questões de higiene – e isso faz parte da restauração também.



Foto: VÍTOR LIMA/OCidadão

Mas, no fundo, é memória... porque foi uma grande mulher, uma grande mãe e foi uma grande avó. Os meus filhos assim me transmitiram: “Não vamos andar atrás de nomes quando nós temos a avó, que é o grande nome num restaurante que abrimos.” E vamos dar seguimento – daqui a dois anos, abrir noutra lugar.

Texto e Fotos | VÍTOR LIMA