

EMBAIXADOR GASTRONÓMICO

Restaurante Mugasa



↳ Descrição do negócio

Em 1976, Álvaro e Helena Nogueira decidiram abrir um pequeno café em Sangalhos, Fogueira, local onde residem. O nome Mugasa surgiu após várias visitas a Espanha, proporcionadas pelo antigo trabalho de Álvaro numa das caves da Região. O café dos anos 70 acabou por se tornar num restaurante. O Restaurante Mugasa, localizado na pequena aldeia de Fogueira, no concelho de Anadia, é uma referência na região da Bairrada, especialmente reconhecido pelo seu leitão assado.

Fundado há mais de 40 anos, o restaurante tem vindo a aprimorar a arte de assar leitão, tornando-se um destino obrigatório para os apreciadores deste prato típico. A especialidade da casa é o Leitão à Bairrada, preparado com leitões de pequeno porte, não excedendo 4,2 kg, criados em liberdade, o que resulta numa fusão ideal entre músculo e gordura. A cozedura é realizada em fornos a lenha específicos, garantindo uma pele crocante e carne suculenta. Além do leitão, o Mugasa oferece outros pratos tradicionais, como a chanfana e a cabidela de leitão, esta última preparada com miúdos do leitão estufados e finalizados no forno a lenha, absorvendo os sucos do assado. Não se pode deixar de destacar a aletria da Dona Helena, onde o segredo da confeção é a alma do doce tão procurado e apreciado pelos clientes. A carta de vinhos é outro destaque do restaurante, com uma vasta seleção de espumantes nacionais, especialmente da região da Bairrada, oferecidos a preços atrativos. Apesar de ser um restaurante familiar o mesmo já conta com 27 colaboradores, com alta taxa de retenção dos mesmos.

↳ Nível de criatividade associado

O Restaurante Mugasa é amplamente reconhecido pela sua excelência na preparação do tradicional leitão assado à Bairrada. A casa recebeu o prémio “Melhor dos Melhores” no 2.º Concurso Nacional de Leitão Assado e outros Produtos Tradicionais,

evidenciando a qualidade superior do seu produto. Além disso, foi distinguido com o Prémio Especial Miele Restaurante Clássico do Ano, que visa reconhecer estabelecimentos com mais de 25 anos de atividade. Embora o Mugasa seja celebrado pela sua mestria na preservação e execução de pratos tradicionais, como o leitão assado, chanfana e cabidela, não é particularmente conhecido por introduzir elementos inovadores ou criativos na sua ementa. A sua reputação assenta na autenticidade e na manutenção das técnicas culinárias tradicionais da região.

↳ Contributo a nível regional e nacional

O Restaurante Mugasa tem um contributo significativo a nível regional e local, principalmente no que diz respeito à valorização da gastronomia tradicional da Bairrada e ao impacto económico na região. O Mugasa é um dos grandes embaixadores do leitão assado à Bairrada, um dos pratos mais emblemáticos da região. A sua qualidade já foi reconhecida com prémios como o “Melhor dos Melhores” no Concurso Nacional de Leitão Assado, o que ajuda a reforçar a reputação da gastronomia local.

↳ Contributo gastronómico a nível da portugalidade

O Restaurante Mugasa contribui para a gastronomia portuguesa ao preservar, promover e elevar a qualidade de um dos pratos mais emblemáticos do país: o leitão assado à Bairrada. Como tal, os principais contributos para a portugalidade estão assentes na Preservação da Tradição Gastronómica Portuguesa. O Mugasa é um dos grandes guardiões da cozinha tradicional portuguesa, mantendo receitas autênticas e respeitando as técnicas de confeção que passam de geração em geração. O seu leitão assado à Bairrada, preparado de forma tradicional em forno de lenha, representa um dos pratos mais icónicos do país.

>> (continua)



EMBAIXADOR GASTRONÓMICO

Restaurante Mugasa



>>

Medidas de sustentabilidade adotadas

O Restaurante Mugasa tem feito um caminho na área da sustentabilidade, nas suas várias vertentes:

Gestão eficiente de resíduos: O estabelecimento procede à correta separação dos resíduos, garantindo que materiais como papel, vidro e plástico sejam processados de forma adequada.

Utilização de ingredientes locais: O Mugasa dá preferência a aquisição de produtos de fornecedores locais por forma a reduzir a pegada de carbono associada ao transporte.

Redução de desperdício alimentar: É feito um planeamento eficiente das encomendas/ reservas por forma a ter uma gestão de stocks mais equilibrada. Dispõe também de uma estratégia para reaproveitamento de ingredientes, onde todas as sobras resultantes do leitão são reaproveitadas para outros produtos da ementa, desde logo, os rissóis e crocantes de leitão e a feijoada de leitão.

Eficiência energética e hídrica: As torneiras dispõem de temporizadores, os dispensadores de sabão estão temporizados por quantidade, a rega do jardim vertical (interior e exterior) é feita de forma automática reduzindo o desperdício de água, é feito o aproveitamento do calor dos fornos para aquecimento de uma sala de jantar e o restaurante implementou também painéis solares.

Sensibilização e formação da equipa: A formação e sensibilização dos colaboradores permite-nos implementar todas as medidas apresentadas de forma mais eficaz no dia-a-dia do restaurante. O Mugasa foi distinguido com o prémio “Mesa com Mérito” pelo guia ‘Boa Cama Boa Mesa’ do grupo Impresa. Este reconhecimento é atribuído a estabelecimentos que contribuem para o desenvolvimento local, promovendo a sustentabilidade e a economia circular.

Prémios e Distinções

Prémio “Melhor dos Melhores” no 2.º Concurso Nacional de Leitão Assado e outros Produtos Tradicionais; Prémio Especial Miele Restaurante Clássico do Ano; Prémio “Mesa com Mérito” pelo guia ‘Boa Cama Boa Mesa’; Melhor Restaurante Terroir - Vinho Awards.

Nome	Restaurante Mugasa
Distrito	Sangalhos – Aveiro
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	27
Website	-
Redes sociais	 

