

Criar sushi com arte e saber



No projeto Sushi Ya, o chef Luís Candeias revela uma forma distinta de confeccionar sushi. Peças únicas que tornam cada degustação uma verdadeira viagem à volta do mundo.

Formado em gestão hoteleira, Luís Candeias não fugiu à paixão que o levou a aprender todos os segredos da cozinha japonesa. A aventura começou em 1996, quando durante um estágio no The Ritz-Carlton, nos EUA, contacta com um colega japonês que o introduziu na gastronomia nipónica.

De regresso a Portugal, envereda pela área da restauração, trabalhando com credenciados chefs portugueses, e apresenta-se como sushiman em diferentes contextos e lugares. Finalmente, em 2004, nasce o projeto Sushi Ya em Faro e, mais tarde, o Sushi Ya em Almancil.

No Sushi Ya – “a casa do sushi” – revela um sushi de fusão, com a introdução de sabores de outras gastronomias, “como o balsâmico, a trufa, o molho de tomate, o ceviche, etc.”: “Um ponto de encontro das variantes que esta cozinha assumiu com a fuga de milhares de japoneses, durante a II Guerra Mundial, para países como o Peru, o Chile ou o Brasil”, comenta o nosso interlocutor. Através de uma vasta carta, apresenta as várias “fórmulas”

de construir o sushi, que vão ao encontro das expectativas de um cliente exigente, que preza o fator surpresa.

Entendendo que Portugal tem “um enorme potencial turístico”, concretamente a nível gastronómico, os dois espaços geridos pelo chef

Luís Candeias emanam a mesma filosofia, mas atraem públicos distintos. O Sushi Ya de Almancil, localizado

no “triângulo dourado” - Vilamoura, Vale do Lobo e Quinta do Lago que, em conjunto, compreendem uma das zonas mais valorizadas e exclusivas de Portugal em termos de turismo de qualidade e de resorts – acolhe mais turistas portugueses e estrangeiros, viajados e “conhecedores das comidas do mundo”. Já o Sushi Ya de Faro atende um público mais local, que busca um sushi diferenciado e de qualidade.

INOVAR A CADA DIA

Nos espaços Sushi Ya, a confeção de sushi é um processo de criação diário, que encontra a sua inspiração no mercado de peixe fresco.

Diariamente, é o chef Luís Candeias que assume a tarefa de fazer as compras e aferir a qualidade de cada ingrediente

nomeadamente do peixe fresco (variado) comprado nos mercados locais. Também os produtos japoneses são adquiridos com base neste rigor, o que confere a cada prato uma qualidade superior. Tal é comprovado pela satisfação dos clientes, um público que o nosso entrevistado caracteriza como “conhecedor e viajado”.

Consciente de que o fator surpresa cativa e atrai novos apreciadores desta gastronomia, mensalmente, no Sushi Ya decorre a noite de Ramen e, regularmente, são introduzidos novos elementos como o Pocket ou o Bun, por exemplo. Para os mais curiosos, o chef Luís Candeias avança com a novidade deste verão: sushi de sapateira.

