



**PAQUETE DE
BIENVENIDA
Y PATROCINIO**

**20
25**

28 DE OCTUBRE DE 2025



CAMPEONATO EUROPEO DE SUSHI

3ª EDICIÓN

El Campeonato Europeo de Sushi es la cita ineludible para los mejores maestros del sushi del continente, donde tradición e innovación se dan la mano en un espíritu de excelencia. Cada año, esta competición de alto nivel reúne a los mejores chefs de sushi europeos, seleccionados o cualificados por su talento, precisión y creatividad. Vienen a representar con orgullo a su país en una serie de pruebas técnicas, artísticas y culinarias.

Estas pruebas meticulosamente concebidas ponen de relieve el dominio de las técnicas tradicionales japonesas, la frescura y calidad de los ingredientes y la capacidad de sorprender e innovar respetando los fundamentos del arte del sushi. Cada creación es evaluada por un jurado de excepción compuesto por personalidades de la gastronomía japonesa e internacional, lo que garantiza una valoración exigente y creíble.

Celebrado cada año en una capital culinaria europea, el Campeonato Europeo de Sushi es mucho más que una competición: es una auténtica celebración de la cultura gastronómica japonesa, enriquecida por la participación activa de chefs japoneses, respetados maestros del sushi y figuras clave del mundo culinario nipón. Gracias a este diálogo único entre la ancestral artesanía japonesa y la creatividad europea contemporánea, el evento se convierte en un puente cultural vivo, donde tradición y modernidad se encuentran, evolucionan y se inspiran mutuamente.

Como tal, ofrece un prestigioso escaparate de la precisión, disciplina y pasión que definen el arte del sushi, atrayendo a un público de profesionales culinarios, expertos internacionales, entusiastas y personas influyentes del mundo de la alimentación, y generando una amplia cobertura mediática especializada.



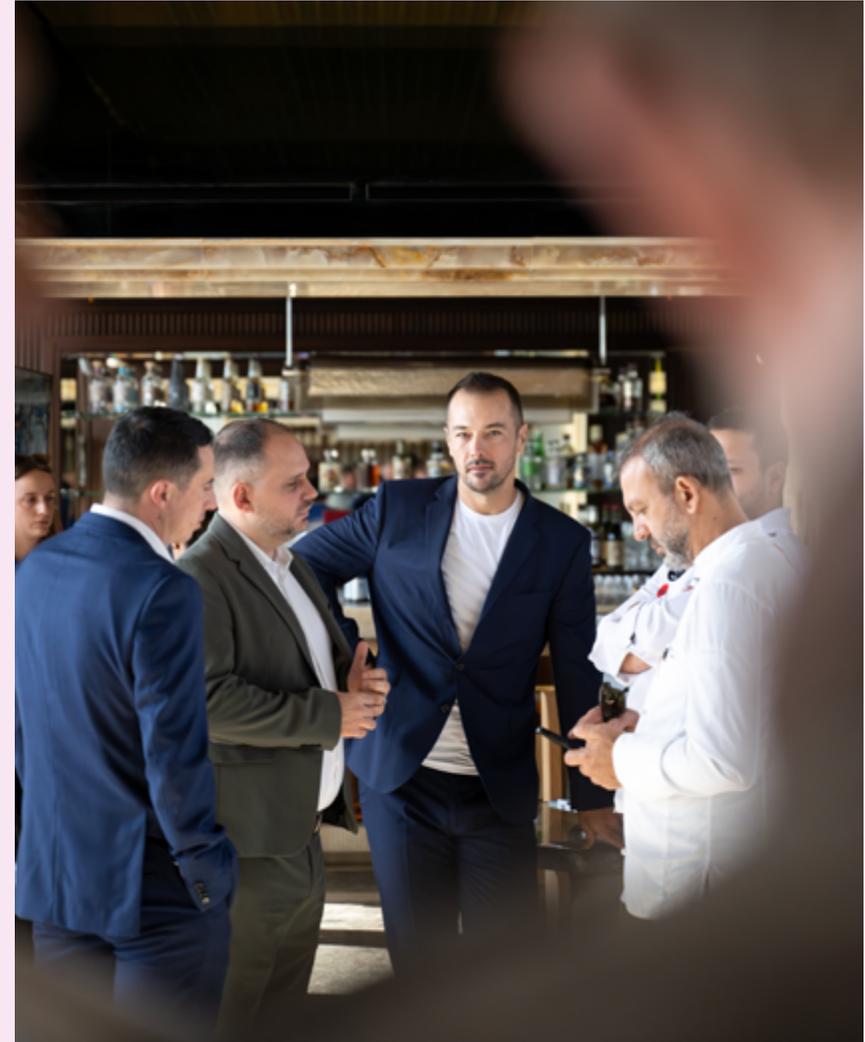


OBJETIVOS PARA 2025

A Sushi Robots le gustaría dar más contenido al formato anterior, para que se convierta en un verdadero lugar de encuentro y aprendizaje para los cocineros profesionales de sushi y los profesionales que trabajan en la industria culinaria japonesa.

INCLUIDO :

- Revisión del formato de evaluación
- Organización de clases magistrales/talleres sobre temas de interés para los cocineros de sushi/japoneses de hoy en Europa (talleres sobre cuchillos japoneses, Ikejime, etc.).
- Proporcionar espacio de exposición/stand para que los patrocinadores puedan promocionar sus productos y servicios, como en 2024 en Mónaco, donde tuvimos :
 - Un puesto de caviar
 - Un puesto de degustación de atún
 - Un puesto de degustación de ostras
 - Un puesto de venta de productos japoneses
 - Una exposición de arte





CIFRAS CLAVE PARA 2024



10 CANDIDATOS



10 PAÍSES



13 NACIONALIDADES



24 SOCIOS

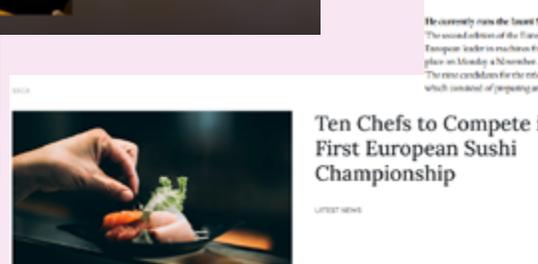
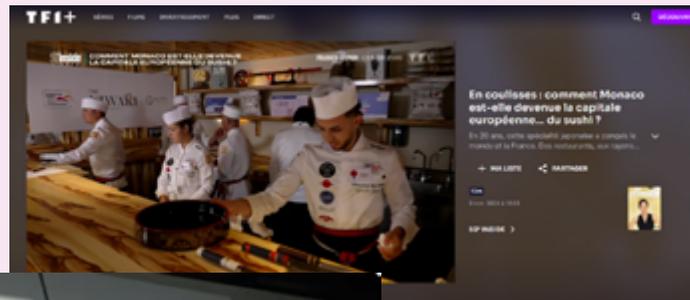
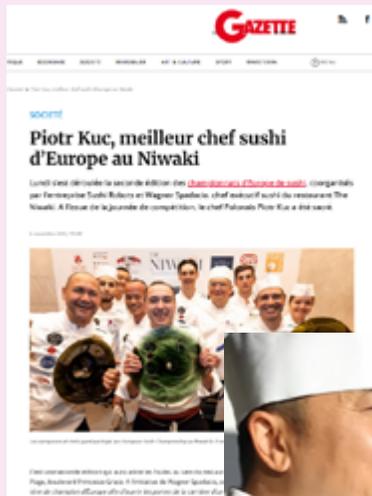


300 ESPECTADORES

(PROFESIONALES DE LA RESTAURACIÓN, CHEFS CON ESTRELLAS MICHELIN, INFLUENCERS, ARTISTAS, ETC.)



PRESENCIA EN LA PRENSA





BIENVENIDO

Estimados socios potenciales,

Con gran entusiasmo les dirijo estas breves palabras:

El Campeonato Europeo de Sushi es un acontecimiento único que celebra la precisión, la elegancia y la excelencia del arte del sushi.

Esta aventura no puede existir sin aquellos que creen en el poder de la pasión, la transmisión y el saber hacer.

Al unirse al evento como socio, usted se convierte en un actor clave de esta dinámica. No sólo estará apoyando un gran acontecimiento culinario, sino que también participará en una celebración de la cultura, el rigor y la creatividad.

Estaré encantado de darle la bienvenida a esta maravillosa aventura y de trabajar con usted para construir un evento inolvidable.

Hasta pronto,



ALICE TOUCHAIS

Director General de Sushi Robots





ASESOR



SUDA-SENSEI

Master Chef de Pufferfish, Restaurante Okimizuki Ciudad de Tsuruoka, Ciudad Creativa de la Gastronomía de la UNESCO, Japón

Suda-Sensei es el chef del famoso restaurante japonés Okimizuki, situado en Tsuruoka (Japón), una ciudad ampliamente reconocida como destino obligado para los amantes del marisco. Con más de 25 años de experiencia en la cocina tradicional japonesa, sobre todo en sushi y kaiseki, encarna los más altos niveles de artesanía culinaria. Apasionado de la pesca, Suda-Sensei es también un dedicado practicante e investigador de la técnica Ikejime, un refinado arte que preserva la frescura y realza el sabor del pescado. Su experiencia en este campo es ampliamente respetada en todo Japón.

También es un maestro del cuchillo fugu, una prestigiosa habilidad que le ha situado en el centro de la organización del Campeonato Japonés de Maestría del Cuchillo Fugu. Esta competición anual va precedida de seminarios sobre fugu dirigidos por expertos, que atraen a entusiastas aprendices de todo el país. La preparación y el servicio del fugu se considera una de las habilidades más avanzadas en el dominio del cuchillo japonés de pescado. El rico patrimonio culinario de Tsuruoka ha sido reconocido internacionalmente y la ciudad ha sido designada oficialmente Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO. En reconocimiento a su compromiso con la conservación y promoción de este patrimonio, Suda-Sensei ha sido nombrado embajador oficial de la tradición culinaria de Tsuruoka.

Apasionado por compartir sus conocimientos y servir de mentor a jóvenes chefs, Suda-Sensei recibe regularmente a estudiantes de cocina en su restaurante y también viaja al extranjero, sobre todo a EE UU y Canadá, para enseñar e inspirar a la próxima generación de cocineros. Es un verdadero honor trabajar con Suda-Sensei en el marco del Campeonato Europeo de Sushi. Su participación realza enormemente el nivel y la credibilidad del evento, reforzando su posición como competición culinaria de prestigio en la escena internacional».





COMITÉ ORGANIZADOR



WAGNER SPADACIO

Chef Ejecutivo de Sushi en el restaurante THE NIWAKI

Nacido en São Paulo (Brasil) -donde vive la mayor comunidad japonesa del mundo fuera de Japón-, el chef Wagner descubrió el mundo de la cocina japonesa a una edad temprana. Educado en una escuela japonesa, probó su primer sushi a los 6 años.

Se trasladó a Francia a los 14 años. Comenzó su carrera en 2008, formándose primero en cocina francesa e italiana, antes de especializarse en cocina japonesa en 2010, tras obtener su diploma de Chef de Sushi en París. No tardó en obtener reconocimiento: ganó el Open de France de Sushi en 2016, se convirtió en Campeón de Francia en 2017 y luego en Subcampeón del Mundo en 2018.

Su carrera le ha llevado a los cuatro puntos cardinales del planeta: São Paulo, Londres, Riad, Saint-Barthélemy, Mónaco... Una trayectoria internacional marcada por una exigencia constante de precisión y creatividad.

El Chef Wagner es actualmente Chef Ejecutivo de Sushi en el restaurante THE NIWAKI, donde cada día ofrece un excepcional viaje sensorial al corazón de Japón. También fue coorganizador de las dos primeras ediciones de los Campeonatos Europeos de Sushi, aportando su inestimable experiencia al éxito de estos eventos. Su talento y su visión se han hecho indispensables: hoy es una figura clave en nuestra aventura.





COMITÉ ORGANIZADOR



MIGUEL BÉRTOLO

ACPP - Asociación de Cocineros Profesionales de Portugal / TCSW - Tokyo College of Sushi and Washoku / Instructor Oficial del London College of Sushi and Washoku / Coordinador Técnico - Cocina Japonesa | Sushi | Tratamiento del Pescado Lisboa, Portugal

Reconocido y apasionado chef, Miguel B. es licenciado en artes culinarias y está especializado en cocina japonesa, con prestigiosas certificaciones obtenidas en Japón (TCSW y AJSA). Actualmente es formador en ACPP Lisboa y TCSW Londres, y desempeña un papel clave en la formación certificada por el gobierno japonés en Europa.

Empresario, consultor y fundador del concepto de sushi y ramen Chirashi en Lisboa, también apoya numerosos proyectos en Portugal y Oriente Medio.

Subcampeón de la Copa del Mundo de Sushi en Tokio (2017) y de la Copa de Europa Washoku (2022), este año Miguel se incorpora por primera vez a la organización del Campeonato de Europa de Sushi, aportando su experiencia y visión a esta gran aventura culinaria.





COMITÉ ORGANIZADOR



YUKO PEREZ

Profesor de cocina japonesa, ayudante de Damien Muller, maestro pescador de Ikejime

Yuko Perez, originaria de Japón, conoció el arte del sushi de la mano de su tío, un reputado maestro de Tokio. Con más de 20 años de experiencia en restaurantes japoneses, combina tradición, rigor y pasión.

En 2017, puso en práctica sus conocimientos convirtiéndose en formadora, combinando su experiencia técnica con un agudo sentido de la pedagogía. Especialista en técnicas culinarias japonesas, Yuko también está muy implicada en la promoción de la profesión: preside el Jurado de los Campeonatos de Francia y Europa de cocina japonesa, donde trabaja activamente para elevar el nivel de excelencia.

Impulsada por su pasión por el pescado de calidad, Yuko también acompaña a Damien Muller (maestro pescador de Ikejime) durante la temporada de pesca, ayudando a perfeccionar las técnicas de procesamiento del pescado que respetan tanto el producto como el medio ambiente.





EL LUGAR

Quinta do Jordão



Quinta do Jordão es una finca excepcional de casi 10 hectáreas situada en Oporto, Portugal, en lo alto del río Duero. Antigua finca vinícola, su ambiente tranquilo, sus exuberantes jardines verdes y su arquitectura tradicional le conquistarán. Estamos orgullosos de acoger el Campeonato Europeo de Sushi 2025, un importante acontecimiento que reúne a los mejores chefs del continente.





¿POR QUÉ INVERTIR EN EL CAMPEONATO EUROPEO DE SUSHI 2025?

La Copa de Europa de Sushi vuelve para una 3ª edición excepcional, que se celebrará esta vez en Oporto, la joya de la corona portuguesa. Tras ser un socio histórico, Sushi Robots organiza por segundo año consecutivo este prestigioso evento como patrocinador principal. Este campeonato reúne a los mejores maestros del sushi de Europa en una competición de alto nivel que combina precisión, creatividad y excelencia culinaria.

El **28 de octubre de 2025**, Oporto acogerá esta celebración única de la tradición japonesa y la audacia europea, en una jornada de savoir-faire gastronómico y emoción. Cada año, la elección de un nuevo país anfitrión permite que el campeonato se extienda por toda Europa y llegue a nuevos públicos: chefs, restauradores, amantes de la gastronomía, socios e inversores. Tras el éxito de las ediciones anteriores, Oporto se ha consolidado como un nuevo escenario excepcional para mostrar el arte del sushi, transmitir habilidades poco comunes y fomentar la innovación culinaria.

Es un lugar de encuentro estratégico e inspirador, ideal para quienes deseen asociarse a un evento de rápido crecimiento, rico en valor, visibilidad y oportunidades.

VISIBILIDAD MÁXIMA: Asocie su marca a un acontecimiento europeo de renombre y llegue a un público internacional apasionado por la gastronomía asiática.

UNA EXPERIENCIA ÚNICA PARA LOS SOCIOS: Integre sus productos en el acto, ofrezca degustaciones exclusivas y cree oportunidades para demostraciones en directo.

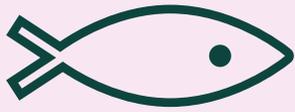
EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS: Muestre sus productos a través de nuestros canales de comunicación, incluidas las redes sociales, los comunicados de prensa y las publicaciones especializadas.

REDES PRIVILEGIADAS: Acceda a oportunidades exclusivas de establecer contactos con los mejores chefs, profesionales de la industria alimentaria y medios de comunicación especializados. Este evento único en Europa promete cobertura mediática en medios especializados (web/prensa, TV) a nivel regional, nacional y europeo. Al evento asistirán miembros del jurado, candidatos, socios, miembros del gobierno monegasco, medios de comunicación, chefs de primera línea, personas influyentes y personalidades de Mónaco.



REVIVA LA EDICIÓN DE 2024

PAQUETE PARA SOCIOS		Paquete diamante 8 000 € HT	Paquete oro 7 000 € HT	Paquete argento 5 000 € HT	Paquete bronce 3 000 € HT
1	Posibilidad de colocar o exponer productos en el lugar del acontecimiento				
2	Logo en banners horizontales				
3	Logo bordado en las chaquetas de cocinero que llevan los candidatos				
4	Logo bordado en la chaqueta de cocinero que llevan los miembros del jurado				
5	Logo en las camisetas del personal				
6	Logo en los trofeos de los ganadores				
7	Entrevista el día del evento para compartir en nuestras redes sociales				
8	Posibilidad de añadir un premio a sus productos para el ganador y los que acaben en el podio				
9	Logo en los carteles de los candidatos				
10	Oportunidad de marketing: aparecer como patrocinador en el Blog del Campeonato				
11	Pack de fotos: Reciba una colección de fotos tomadas por profesionales con su logotipo y sus productos.				
12	Logo impreso en el cheque del Campeonato				
13	Visibilidad en las redes sociales del Campeonato				
14	Logo en el diploma concedido a los candidatos				
15	Logo en el folleto de bienvenida				
16	Logo presentado en el Photocall del escenario del concurso				
17	Visibilidad en el sitio web del Campeonato				
18	Los nombres de los patrocinadores son presentados oralmente al público por el presentador a lo largo del Campeonato				



1 Posibilidad de colocar o exponer productos en el lugar del acontecimiento

2 Logo en banners horizontales



3 Logo bordado en las chaquetas de cocinero que llevan los candidatos



4 Logo bordado en la chaqueta de cocinero que llevan los miembros del jurado



5 Logo en las camisetas del personal





6 Logo en los trofeos de los ganadores



7

Entrevista el día del evento para compartir en nuestras redes sociales



8

Posibilidad de añadir un premio a sus productos para el ganador y los que acaben en el podio



9

Pancartas de candidatos



12

Logo impreso en el cheque del Campeonato



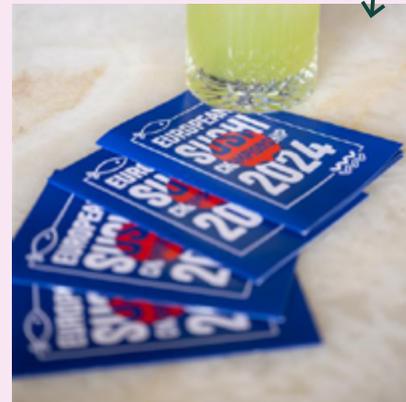
14

Logo en el diploma concedido a los candidatos



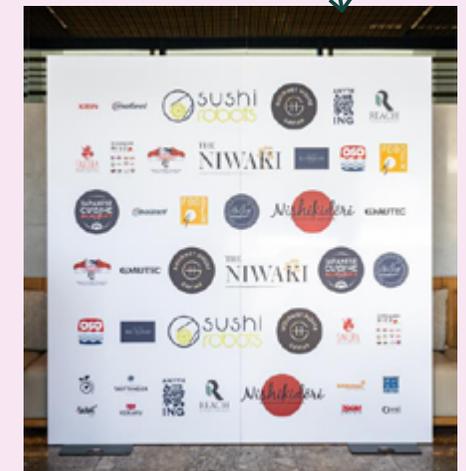
15

Logo en el folleto de bienvenida



16

Logo presentado en el Photocall del escenario del Campeonato





FORMACIÓN PROFESIONAL EN JAPÓN 5 000 € PARA EL GANADOR :



El viaje incluía vuelos de ida y vuelta entre el país del ganador y Japón, alojamiento con desayuno, una tarjeta Suica recargable para el transporte público, viajes en Shinkansen entre Tokio, Niigata y Tsuruoka (Tokio-Niigata, Niigata-Tsuruoka, Tsuruoka-Niigata, Niigata-Tokio), así como tres días de formación con el chef Takeshi Suda.

El ganador del campeonato europeo de sushi, Piotr Kuc, en representación de Polonia, tuvo la oportunidad de participar en un curso de formación en Tsuruoka, Japón -ciudad gastronómica de la UNESCO- con el famoso chef Suda-san.

Esta experiencia le permitió profundizar en su conocimiento de la cocina y la cultura japonesas y, en particular, aprender el arte del cuchillo Fugu (pez globo).





Piotr fue recibido oficialmente en el despacho del alcalde para iniciar su formación, un acto que recibió amplia cobertura mediática en toda la región y fuera de ella.

Era la primera vez que la ciudad colaboraba con el Campeonato Europeo de Sushi y acogía a un chef europeo.

Este programa de formación fue ofrecido por Sushi Robots y organizado por Keikaku, agencia de viajes asociada al evento.





CÓMO CONVERTIRSE EN PATROCINADOR

Para hablar de las oportunidades de patrocinio adaptadas a su empresa, póngase en contacto con nosotros antes del **15 de septiembre de 2025** en la siguiente dirección

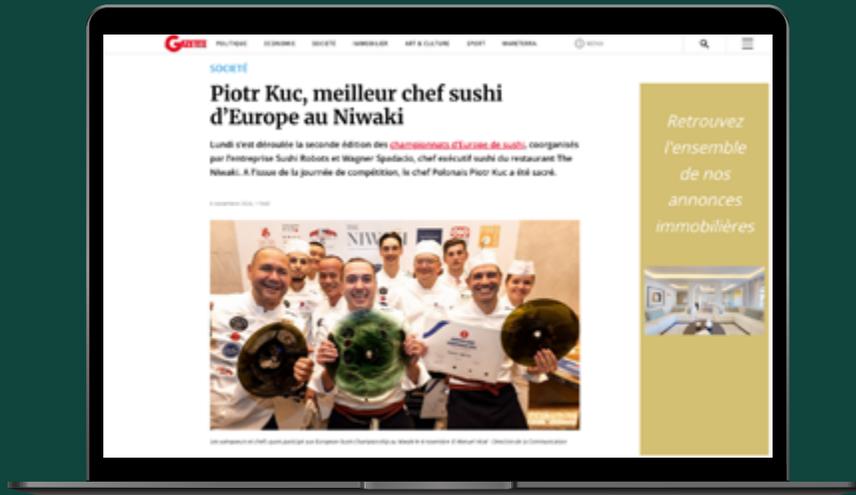
contact@sushichampionship.eu

+33 05 54 54 02 78





SOMOS LA COMIDILLA DE LA CIUDAD:



El Campeonato Europeo de Sushi 2025 recibirá una amplia cobertura mediática, que incluirá prensa especializada, televisión, redes sociales, personas influyentes y medios de comunicación internacionales.

Nuestros socios se benefician de una mayor visibilidad gracias a un completo paquete de prensa: comunicados de prensa, entrevistas, reportajes y retransmisiones digitales.



TF1 - 50MIN INSIDE

- [En coulisses : comment Monaco est-elle devenue la capitale européenne... du sushi ?](#)



MONACO INFO

MONACO INFO

- [Le championnat d'Europe de sushi au Niwaki](#)



FRANCE SUSHI MAGAZINE

- [Le chef polonais Piotr Kuc remporte le titre de champion d'Europe de sushi 2024 lors de la compétition au Niwaki](#)



LUXE.NET

- [European Sushi Championship : La première compétition européenne de sushi s'installe au sein du Niwaki à Monaco](#)
- [European Sushi Championship au Niwaki : Revi-vez en images le 1er Championnat d'Europe de Sushi](#)



PARI PARI MAGAZINE

- [Piotr Kuc, Champion d'Europe de sushi 2024 !](#)



MONACO TRIBUNE

- [Polish chef Piotr Kuc crowned European sushi champion 2024 at Niwaki](#)



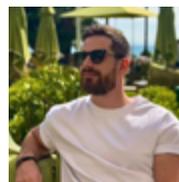
LA GAZETTE DE MONACO

- [Piotr Kuc, meilleur chef sushi d'Europe au Niwaki](#)
- [Un chef du Buddha bar au championnat d'Europe de sushi à Monaco](#)



HELLO MONACO

- [Ten Chefs to Compete in First European Sushi Championship](#)



VIVRE MONACO

- [J'assiste à mon premier championnat de sushi](#)



GUÍA DE COMUNICACIÓN





NORMAS Y DIRECTRICES

Para garantizar una comunicación clara y coherente, se pide a todos los socios que sigan las directrices de identidad visual establecidas por los organizadores del Campeonato Europeo de Sushi.

Esto incluye el uso correcto de los logotipos oficiales y el cumplimiento de los colores, tipos de letra y estilos de maquetación especificados.

Antes de publicar o compartir cualquier material, te pedimos que lo envíes a nuestro equipo organizador para una rápida revisión. Así nos aseguramos de que todo se ajusta al espíritu y la imagen del evento.

Trabajando juntos para mantener una imagen y un mensaje coherentes, podemos mejorar la visibilidad y el impacto de los Campeonatos Europeos de Sushi, para todos los implicados.



USO DE LOGOTIPOS

LOGO BLANCO

Sobre fondo oscuro (azul, negro, etc.)



COLORES DEL LOGO

Sólo sobre fondo blanco



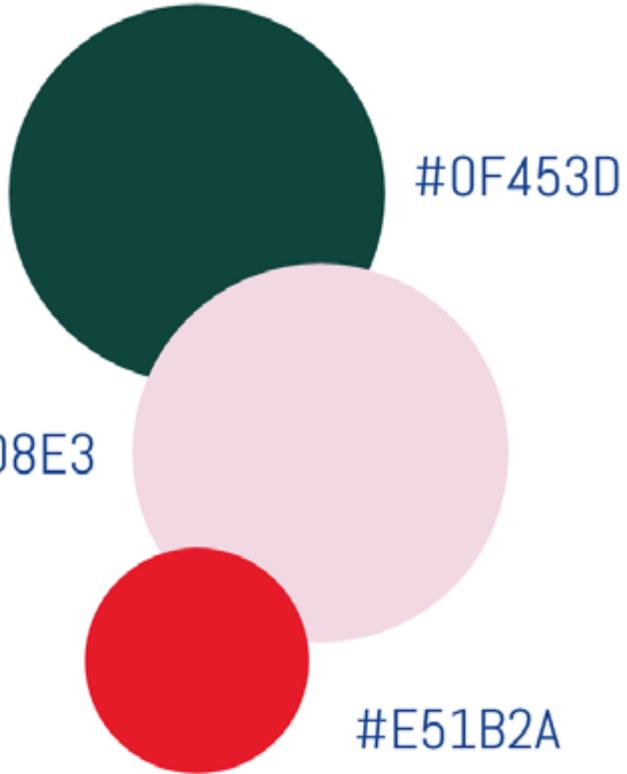
Tamaño mínimo

15mm



ESPACIADO ENTRE LOGOTIPOS





<TITRE H1>
TANKER

<SOUS-TITRE H2/H3>
TANKER

<paragraphe>
Abel Regular





ENLACES ÚTILES

INSTAGRAM: [@european_sushi_championship](#)

FACEBOOK: [@Europeansushichampionship](#)

LINKEDIN: [@Europeansushichampionship](#)

WEBSITE: [www.sushichampionship.eu](#)





CONTACTE CON NOSOTROS

contact@sushichampionship.eu

florine@sushi-robots.eu

+33 5 54 54 02 78

