



**PACOTE DE
BOAS-VINDAS
E PATROCÍNIO**

**20
25**

28 DE OUTUBRO DE 2025



CAMPEONATO EUROPEU DE SUSHI

3ª EDIÇÃO

O Campeonato Europeu de Sushi é o evento imperdível para os melhores mestres de sushi do continente, onde a tradição e a inovação andam de mãos dadas num espírito de excelência. Todos os anos, esta competição de alto nível reúne os melhores chefes de sushi europeus, selecionados ou qualificados pelo seu talento, precisão e criatividade. Vêm representar orgulhosamente o seu país numa série de provas técnicas, artísticas e culinárias.

Estas provas, meticulosamente concebidas, põem em evidência o domínio das técnicas tradicionais japonesas, a frescura e a qualidade dos ingredientes e a capacidade de surpreender e inovar, respeitando os fundamentos da arte do sushi. Cada criação é avaliada por um júri excepcional composto por personalidades da gastronomia japonesa e internacional, garantindo uma avaliação exigente e credível.

Realizado todos os anos numa capital culinária europeia, o Campeonato Europeu de Sushi é muito mais do que uma competição: é uma verdadeira celebração da cultura gastronómica japonesa, enriquecida pela participação ativa de chefes japoneses, mestres de sushi respeitados e figuras-chave do mundo culinário japonês. Graças a este diálogo único entre o artesanato japonês antigo e a criatividade europeia contemporânea, o evento torna-se uma ponte cultural viva, onde a tradição e a modernidade se encontram, evoluem e se inspiram mutuamente.

Como tal, constitui uma montra de prestígio para a precisão, a disciplina e a paixão que definem a arte do sushi, atraindo um público de profissionais da culinária, especialistas internacionais, entusiastas e influenciadores gastronómicos, e gerando uma extensa cobertura mediática especializada.



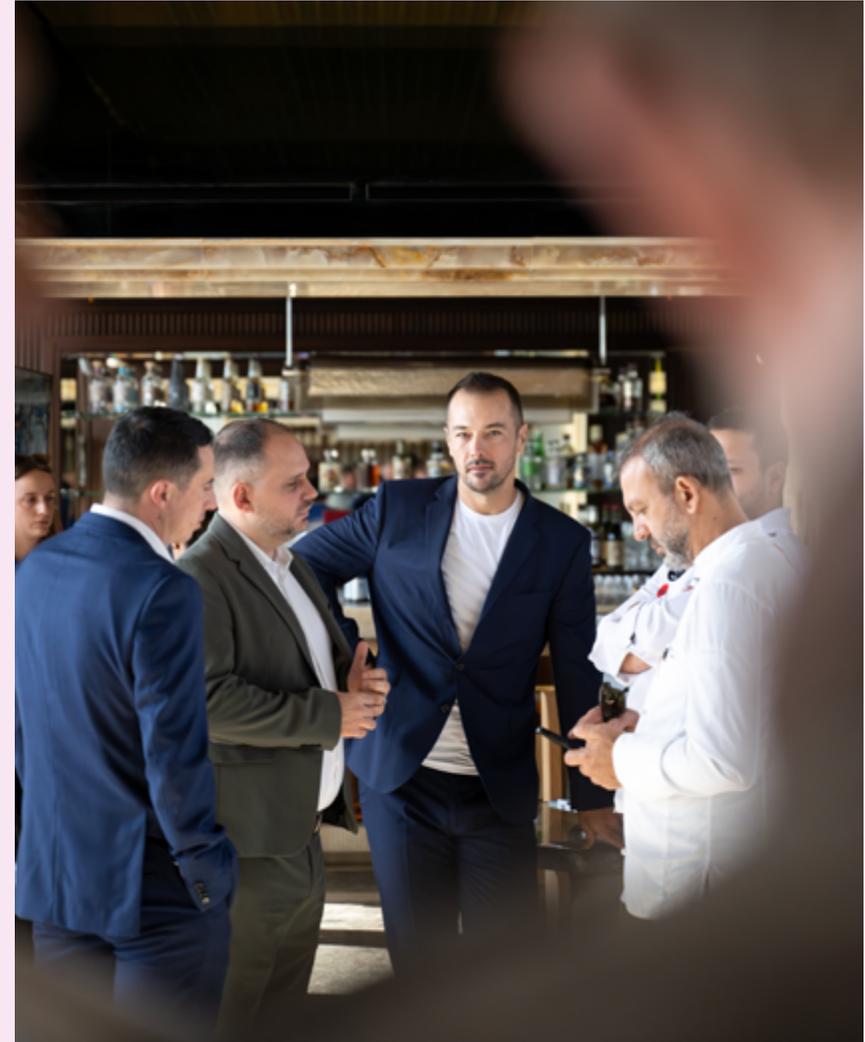


OBJECTIVOS PARA 2025

O Sushi Robots gostaria de acrescentar mais conteúdos ao formato acima referido, de modo a tornar-se um verdadeiro ponto de encontro e de aprendizagem para os chefes de sushi profissionais e para os profissionais que trabalham na indústria culinária japonesa.

INCLUINDO :

- Revisão do formato de avaliação
-
- Organização de masterclasses/workshops sobre temas de interesse para os actuais chefes de sushi/japoneses na Europa (workshops sobre facas japonesas, Ikejime, etc.).
-
- Disponibilizar um espaço de exposição/estande para os patrocinadores promoverem os seus produtos e serviços, como em 2024 no Mónaco, onde tivemos :
 - Uma banca de caviar
 - Uma banca de degustação de atum
 - Uma banca de degustação de ostras
 - Uma banca de produtos japoneses
 - Uma exposição de arte





NÚMEROS-CHAVE PARA 2024



10 CANDIDATOS



10 PAÍSES



13 NACIONALIDADES



24 PARCEIROS

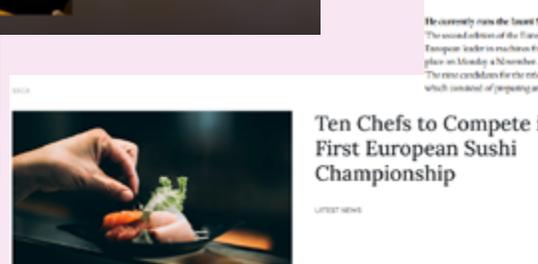
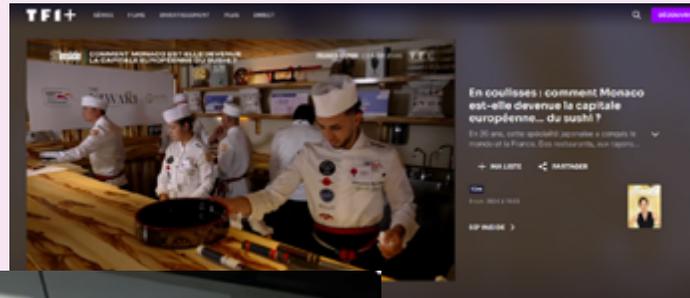
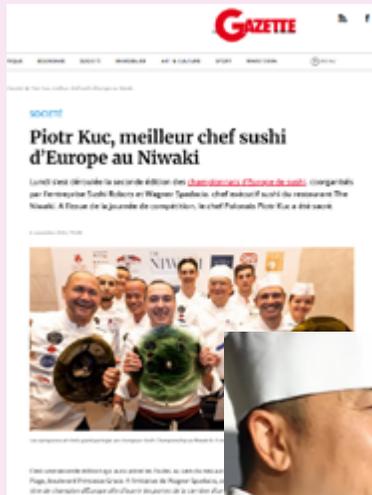


300 ESPECTADORES

(PROFISSIONAIS DA RESTAURAÇÃO, CHEFES COM ESTRELAS MICHELIN, INFLUENCERS, ARTISTAS, ETC.)



PRESENCIA EN LA
PRENSA





BEM-VINDO

Caros potenciais parceiros,

É com grande entusiasmo que vos dirijo estas breves palavras:

O Campeonato Europeu de Sushi é um evento único que celebra a precisão, a elegância e a excelência da arte do sushi. Esta aventura não pode existir sem aqueles que acreditam no poder da paixão, da transmissão e do know-how. Ao juntar-se ao evento como parceiro, torna-se um ator-chave nesta dinâmica. Não só estará a apoiar um grande evento culinário, como também estará a participar numa celebração da cultura, do rigor e da criatividade.

Estou ansioso por vos dar as boas-vindas a esta maravilhosa aventura e por trabalhar convosco na construção de um evento inesquecível.

Até breve,



ALICE TOUCHAIS

Diretor-geral da Sushi Robots





CONSULTOR



SUDA-SENSEI

Chefe de cozinha do Pufferfish, Restaurante Okimizuki, cidade de Tsuruoka, Cidade Criativa da Gastronomia da UNESCO, Japão

Suda-Sensei é o chefe do famoso restaurante japonês Okimizuki, situado em Tsuruoka, no Japão, uma cidade amplamente reconhecida como um destino de visita obrigatória para os amantes de marisco. Com mais de 25 anos de experiência na cozinha tradicional japonesa, em particular no sushi e no kaiseki, encarna os mais elevados padrões de artesanato culinário. Apaixonado pela pesca, Suda-Sensei é também um praticante e investigador dedicado da técnica Ikejime, uma arte refinada que preserva a frescura e realça o sabor do peixe. Os seus conhecimentos neste domínio são amplamente respeitados em todo o Japão.

É também um mestre da faca de fugu, uma habilidade de prestígio que o colocou no centro da organização do Campeonato Japonês de Maestria da Faca de Fugu. Esta competição anual é precedida por seminários de fugu orientados por especialistas, que atraem aprendizes entusiastas de todo o país. A preparação e o serviço de fugu são considerados uma das competências mais avançadas no domínio da faca de peixe japonesa. O rico património culinário de Tsuruoka foi reconhecido internacionalmente e a cidade foi oficialmente designada Cidade Criativa da Gastronomia da UNESCO. Em reconhecimento do seu empenho na preservação e promoção deste património, Suda-Sensei foi nomeado embaixador oficial da tradição culinária de Tsuruoka.

Apaixonado por partilhar os seus conhecimentos e orientar jovens chefes, Suda-Sensei recebe regularmente estudantes de culinária no seu restaurante e também viaja para o estrangeiro, especialmente para os EUA e Canadá, para ensinar e inspirar a próxima geração de chefes. É uma verdadeira honra trabalhar com Suda-Sensei no âmbito do Campeonato Europeu de Sushi. A sua participação aumenta consideravelmente o nível e a credibilidade do evento, reforçando a sua posição como uma competição culinária de prestígio na cena internacional".





COMITÉ ORGANIZADOR



WAGNER SPADACIO

Chefe Executivo de Sushi no Restaurante THE NIWAKI

Nascido em São Paulo, Brasil - onde se encontra a maior comunidade japonesa do mundo fora do Japão - o Chef Wagner descobriu o mundo da cozinha japonesa desde muito cedo. Educado numa escola japonesa, experimentou o seu primeiro sushi aos seis anos de idade.

Mudou-se para França aos 14 anos. Começou a sua carreira em 2008, primeiro com formação em cozinha francesa e italiana, antes de se especializar em cozinha japonesa em 2010, depois de obter o seu diploma de Sushi Chef em Paris. O reconhecimento não tardou: ganhou o Open de France de Sushi em 2016, tornou-se campeão de França em 2017 e vice-campeão mundial em 2018.

A sua carreira levou-o aos quatro cantos do mundo: São Paulo, Londres, Riade, Saint-Barthélemy, Mônaco... Uma carreira internacional marcada por uma exigência constante de precisão e criatividade.

O Chef Wagner é atualmente Chef Executivo de Sushi no restaurante THE NIWAKI, onde todos os dias oferece uma viagem sensorial excepcional ao coração do Japão. Foi também co-organizador das duas primeiras edições do Campeonato Europeu de Sushi, contribuindo com a sua experiência inestimável para o sucesso destes eventos. O seu talento e a sua visão tornaram-se indispensáveis: hoje é uma figura-chave da nossa aventura.





COMITÉ ORGANIZADOR



MIGUEL BÉRTOLO

ACPP - Associação dos Cozinheiros Profissionais de Portugal / TCSW - Tokyo College of Sushi and Washoku / Instrutor Oficial do London College of Sushi and Washoku / Coordenador Técnico - Cozinha Japonesa | Sushi | Processamento de Peixe Lisboa, Portugal

Chefe de cozinha de renome e apaixonado, Miguel B. é licenciado em artes culinárias e especializado em cozinha japonesa, com certificações de prestígio obtidas no Japão (TCSW e AJSA). Atualmente, é formador na ACPP Lisboa e no TCSW Londres, e desempenha um papel fundamental na formação certificada pelo governo japonês na Europa.

Empresário, consultor e fundador do conceito de sushi e ramen Chirashi em Lisboa, apoia também inúmeros projectos em Portugal e no Médio Oriente.

Vice-campeão da Taça do Mundo de Sushi em Tóquio (2017) e da Taça Europeia de Washoku (2022), Miguel junta-se este ano, pela primeira vez, à organização do Campeonato Europeu de Sushi, trazendo a sua experiência e visão para esta grande aventura culinária.





COMITÉ ORGANIZADOR



YUKO PEREZ

Professor de culinária japonesa, assistente de Damien Muller, mestre pescador de Ikejime

Yuko Perez, originária do Japão, foi introduzida na arte do sushi pelo seu tio, um mestre de renome em Tóquio. Com mais de 20 anos de experiência em restaurantes japoneses, combina tradição, rigor e paixão.

Em 2017, pôs em prática os seus conhecimentos tornando-se formadora, combinando os seus conhecimentos técnicos com um sentido pedagógico apurado. Especialista em técnicas culinárias japonesas, Yuko está também muito envolvida na promoção da profissão: preside ao júri dos campeonatos francês e europeu de cozinha japonesa, onde trabalha ativamente para elevar o nível de excelência.

Movida pela sua paixão por peixe de qualidade, Yuko também acompanha Damien Muller (mestre pescador de Ikejime) durante a época de pesca, ajudando a aperfeiçoar as técnicas de transformação do peixe que respeitam tanto o produto como o ambiente.





O LOCAL

Quinta do Jordão



A Quinta do Jordão é uma propriedade excepcional de quase 10 hectares situada no Porto, Portugal, no alto do rio Douro. Antiga propriedade vinícola, o seu ambiente tranquilo, os jardins verdejantes e a arquitetura tradicional vão conquistá-lo. Orgulhamo-nos de acolher o Campeonato Europeu de Sushi 2025, um grande evento que reúne os melhores chefs do continente.





PORQUÊ INVESTIR NO CAMPEONATO EUROPEU DE SUSHI 2025?

A European Sushi Cup está de volta para uma 3ª edição excepcional, que se realizará desta vez no Porto, a joia da coroa portuguesa. Depois de ser um parceiro histórico, a Sushi Robots está a organizar este prestigiado evento pelo segundo ano consecutivo como patrocinador principal. Este campeonato reúne os melhores mestres de sushi da Europa numa competição de alto nível que combina precisão, criatividade e excelência culinária.

Em **28 de outubro de 2025**, o Porto acolherá esta celebração única da tradição japonesa e da audácia europeia, num dia de savoir-faire gastronómico e de emoção. Todos os anos, a escolha de um novo país anfitrião permite que o campeonato se espalhe pela Europa e chegue a novos públicos: chefes de cozinha, restauradores, amantes da gastronomia, parceiros e investidores. Após o sucesso das edições anteriores, o Porto afirmou-se como um novo local excepcional para mostrar a arte do sushi, transmitir competências raras e incentivar a inovação culinária.

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

MÁXIMA VISIBILIDADE: Associe a sua marca a um evento europeu de renome e chegue a um público internacional apaixonado pela cozinha asiática.

UMA EXPERIÊNCIA DE PARCERIA ÚNICA: Integre os seus produtos no local, ofereça degustações exclusivas e crie oportunidades para demonstrações ao vivo.

MOSTRA DE PRODUTOS: Mostre os seus produtos através dos nossos canais de comunicação, incluindo redes sociais, comunicados de imprensa e publicações comerciais.

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.



REVIVER A EDIÇÃO DE 2024

PACOTE DE PARCEIROS		Pacote Diamant 8 000 € HT	Pacote dourado 7 000 € HT	Pacote de prata 5 000 € HT	Pacote bronze 3 000 € HT
1	Possibilidade de colocar ou expor produtos no local do evento				
2	Logó e faixas na horizontal				
3	Logó bordado nos casacos de cozinheiro usados pelos candidatos				
4	Logó bordado no casaco do chefe usado pelos membros do júri				
5	Logó nas T-shirts do pessoal				
6	Logó nos troféus dos vencedores				
7	Entrevista no dia do evento para partilhar nas nossas redes sociais				
8	Possibilidade de adicionar um prémio aos seus produtos para o vencedor e para os lugares do pódio				
9	Logó nos cartazes dos candidatos				
10	Oportunidade de marketing: listagem do patrocinador no Blogue do Campeonato				
11	Pacote de fotografias: Receba uma coleção de fotografias tiradas por profissionais do seu logótipo e produtos				
12	Logó impresso no cheque do Campeonato				
13	Visibilidade nas redes sociais do Campeonato				
14	Logó no diploma atribuído aos candidatos				
15	Logó na brochura de boas-vindas				
16	Logó apresentado na sessão fotográfica no palco do concurso				
17	Visibilidade no sítio Web do Campeonato				
18	Os nomes dos patrocinadores são apresentados oralmente ao público pelo apresentador ao longo do Campeonato				



1 Possibilidade de colocar ou expor produtos no local do evento

2 Logótipo em faixas horizontais



3 Logótipo bordado nos casacos de cozinheiro usados pelos candidatos



4 Logó bordado no casaco do chefe usado pelos membros do júri



5 Logó nas T-shirts do pessoal





6 Logó nos troféus dos vencedores



7

Entrevista no dia do evento para partilhar nas nossas redes sociais



8

Possibilidade de adicionar um prémio aos seus produtos para o vencedor e para os lugares do pódio



9

Insígnias de candidatos



12

Logótipo impresso no cheque do Campeonato



14

Logó no diploma atribuído aos candidatos



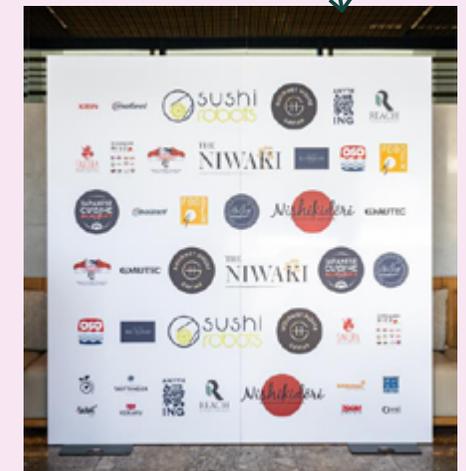
15

Logótipo na brochura de boas-vindas



16

Logó apresentado na sessão fotográfica no palco do Campeonato





**FORMAÇÃO PROFISSIONAL
NO JAPÃO
5 000 €
PARA O VENCEDOR :**



A viagem incluía voos de ida e volta entre o país do vencedor e o Japão, alojamento com pequeno-almoço, um cartão Suica recarregável para transportes públicos, viagens de Shinkansen entre Tóquio, Niigata e Tsuruoka (Tóquio-Niigata, Niigata-Tsuruoka, Tsuruoka-Niigata, Niigata-Tóquio), bem como três dias de formação com o chefe Takeshi Suda.

O vencedor do Campeonato Europeu de Sushi, Piotr Kuc, em representação da Polónia, teve a oportunidade de participar num curso de formação em Tsuruoka, no Japão - uma Cidade da Gastronomia da UNESCO - com o famoso chefe Suda-san.

Esta experiência permitiu-lhe aprofundar o seu conhecimento da cozinha e da cultura japonesas e, em particular, aprender a arte da faca de Fugu (peixe-balão).





Piotr foi oficialmente recebido no gabinete do Presidente da Câmara para iniciar a sua formação, um evento que recebeu uma extensa cobertura mediática em toda a região e não só.

Foi a primeira vez que a cidade colaborou com o Campeonato Europeu de Sushi e recebeu um chefe europeu.

Este programa de formação foi proposto pela Sushi Robots e organizado pela Keikaku, a agência de viagens parceira do evento.





COMO TORNAR-SE UM PATROCINADOR

Para discutir oportunidades de patrocínio adaptadas à sua empresa, contacte-nos até **15 de setembro de 2025** para o seguinte endereço

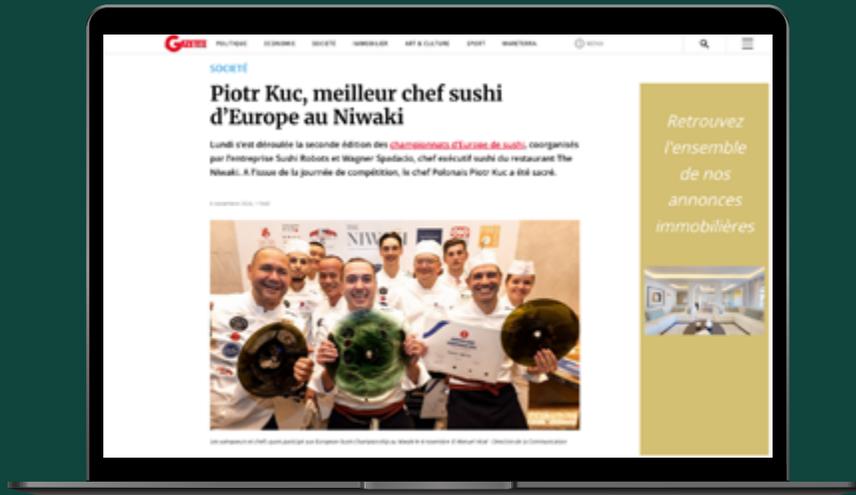
contact@sushichampionship.eu

+33 05 54 54 02 78





SOMOS O ASSUNTO DA CIDADE:



O European Sushi Championship 2025 receberá uma ampla cobertura mediática, incluindo imprensa especializada, televisão, redes sociais, influenciadores e meios de comunicação internacionais.

Os nossos parceiros beneficiam de uma maior visibilidade graças a um pacote de imprensa abrangente: comunicados de imprensa, entrevistas, reportagens e transmissões digitais.



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](#)



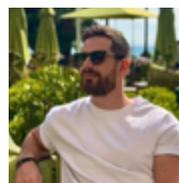
LA GAZETTE DE MONACO

- [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](#)



GUIA DE COMUNICAÇÃO





NORMAS E DIRECTRIZES

Para garantir uma comunicação clara e coerente, solicita-se a todos os parceiros que sigam as diretrizes de identidade visual definidas pelos organizadores do Campeonato Europeu de Sushi.

Isto inclui a utilização correta dos logótipos oficiais e o cumprimento das cores, tipos de letra e estilos de apresentação especificados.

Antes de publicar ou partilhar qualquer material, pedimos-lhe que o envie à nossa equipa organizadora para uma rápida revisão. Desta forma, garantimos que tudo está de acordo com o espírito e a imagem do evento.

Ao trabalharmos em conjunto para manter uma imagem e uma mensagem coerentes, podemos melhorar a visibilidade e o impacto do Campeonato Europeu de Sushi para todas as partes envolvidas.



UTILIZAÇÃO DE LOGÓTIPOS

LOGÓ BLANCO

Em fundo escuro (azul, preto, etc.)



CORES DO LOGÓ

Apenas em fundo branco



Tamanho mínimo

15mm



ESPAÇAMENTO ENTRE LOGÓS





<TITRE H1>
TANKER

<SOUS-TITRE H2/H3>
TANKER

<paragraphe>
Abel Regular





LIGAÇÕES ÚTEIS

INSTAGRAM: [@european_sushi_championship](#)

FACEBOOK: [@Europeansushichampionship](#)

LINKEDIN: [@Europeansushichampionship](#)

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





CONTACTAR-NOS

contact@sushichampionship.eu

florine@sushi-robots.eu

+33 5 54 54 02 78

