

PAQUETE DE BIENVENIDA Y PATROCINIO

29 de octubre de 2026





CAMPEONATO EUROPEO DE SUSHI

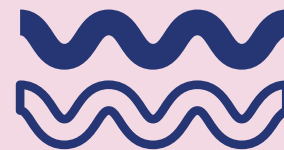
4.^A EDICIÓN

El Campeonato Europeo de Sushi es la cita ineludible para los mejores maestros de sushi del continente, un evento en el que la tradición y la innovación se unen en un espíritu de excelencia. Cada año, esta competición de alto nivel reúne a los mejores chefs de sushi europeos, seleccionados o clasificados por su talento, precisión y creatividad. Acuden para representar con orgullo a su país a través de una serie de pruebas técnicas, artísticas y gustativas.

Estas pruebas, minuciosamente diseñadas, ponen de relieve el dominio de las técnicas tradicionales japonesas, la frescura y la calidad de los ingredientes, así como la capacidad de sorprender e innovar sin dejar de respetar los fundamentos del arte del sushi. Cada creación es evaluada por un jurado excepcional, compuesto por personalidades de renombre de la gastronomía japonesa e internacional, lo que garantiza una valoración exigente.

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

Como tal, constituye un escaparate de prestigio de la precisión, la disciplina y la pasión que definen el arte del sushi, atrayendo a un público compuesto por profesionales de la cocina, expertos internacionales, aficionados e influencers gastronómicos, y generando una amplia cobertura mediática especializada.



ALGUNAS CIFRAS EN 2025

10 CANDIDATOS

7 JURADOS

9 PAÍSES

15 SOCIOS

300 ESPECTADORES

(Profesionales de la restauración, chefs con estrellas Michelin, influencers, etc.)

PRESENCIA EN LA PRENSA

De la primele role la podiumul european

Cristi practică această meserie din 2014, iar pasiunea pentru sushi s-a transformat rapid într-un stil de viață. Împreună cu fratele său, Călin, a aprofundat tehnici japoneze autentice, participând la cursuri și perfecționându-și abilitățile în mod constant.



C'est la fin de la saison 2025 des concours de sushis, mais la prochaine arrive très vite ! Rendez-vous le 14 avril 2026 à la Rochelle pour la 9e édition du Championnat de France de Sushi, organisée par Sushi Robots, où sera élu-e la ou le successeur de Pierre-le talent, la précision et la créativité dans l'art du sushi. Pour les inscriptions, c'est par ici : www.championnatfrancesushi.fr.



La victoire de Cristina Elena Muñoz Fernández conclut le championnat pour cette année et lui permet de repartir avec un voyage au Japon d'une valeur de 5000 euros ainsi qu'un chèque de 1500 euros. La 2ème place a été attribuée à Viad Tănăsie, vainqueur du Championnat de Roumanie de Sushi en 2024, et la 3ème place à Claudiu Christian Malai, qui s'était classé 2e lors du même championnat en 2025.



Techea dirigía el restaurante Gokan, un pequeño local ubicado en Santutxu.

Convertirse en una figura destacada del sushi sin haber nacido en Japón y, además, siendo mujer, no es un camino sencillo. Pero Cristina Sombray, manchega de origen y bilbaína de adopción desde la infancia, lleva casi veinte años demostrando que la excelencia culinaria no entiende de fronteras. Su trayectoria la ha llevado desde pequeños locales de Bilbao hasta el exigente universo gastronómico nipón, donde aprendió técnicas que hoy la sitúan entre las voces más autorizadas del sushi en Europa.



BIENVENIDO

Estimados socios potenciales,

Es con gran entusiasmo que les dedicamos estas breves líneas:

El Campeonato Europeo de Sushi es un evento único que rinde homenaje a la precisión, la elegancia y la excelencia del arte del sushi. Esta aventura no podría existir sin aquellas personas que creen en el poder de la pasión, la transmisión y el saber hacer. Al sumarse al evento como socio, usted se convierte en un actor clave de esta dinámica. No solo apoyas un importante encuentro culinario, sino que participas en una celebración de la cultura, el rigor y la creatividad.

Estamos encantados de daros la bienvenida a esta bonita aventura y de crear, junto a vosotros, una edición inolvidable.

Hasta muy pronto,



ALICE TOUCHAIS

Directora general de Sushi Robots



ASESORAR



SUDA-SENSEI

Maestro cocinero especializado en pez globo, jefe de cocina del 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 un destino imprescindible para los amantes del marisco. Con más de 25 años de experiencia en la cocina tradicional japonesa, especialmente en el sushi y el kaiseki, encarna los más altos estándares de la artesanía culinaria. Apasionado pescador, Suda-Sensei es también un practicante y un investigador dedicado de la técnica Ikejime, un arte refinado que conserva la frescura y realza el sabor del pescado. Su experiencia en este campo es muy respetada en todo Japón.

Famoso por su maestría en la cocina del fugu, Suda-sensei ocupa el cargo de presidente del jurado del prestigioso Concurso del Fugu, organizado dos veces al año por la New All Japan Chef Association. Reconocido por la delicadeza de sus técnicas de corte y el rigor de su jurado, este concurso está considerado como uno de los concursos culinarios más exigentes de Japón. En el restaurante Okimizuki, en Tsuruoka, Suda-sensei y su equipo siguen atrayendo a gourmets de todo el mundo gracias a su excepcional cocina del fugu. Como embajador de la Ciudad Creativa de la Gastronomía de la UNESCO, también promueve platos inspirados en las antiguas

tradiciones culinarias japonesas. En reconocimiento a su compromiso con la preservación y la promoción de este patrimonio, Suda-sensei ha sido nombrado embajador oficial de la tradición culinaria de Tsuruoka.

Apasionado por compartir sus conocimientos y por orientar a jóvenes chefs, Suda-Sensei acoge regularmente a estudiantes de cocina en su restaurante y también viaja al extranjero, sobre todo a Estados Unidos y Canadá, para enseñar e inspirar a la próxima generación de chefs.

Es un verdadero honor para nosotros colaborar con Suda-Sensei en el Campeonato Europeo de Sushi. Su participación eleva considerablemente el nivel y la credibilidad del evento, consolidando su posición como una prestigiosa competición culinaria en el panorama internacional.





COMITÉ ORGANIZADOR

El Comité Organizador del Campeonato Europeo de Sushi está formado por dos figuras que se complementan a la perfección: Wagner Spadacio y Florine Baneat, unidos por un mismo objetivo: dar a conocer la gastronomía japonesa en Europa y organizar una competición de excelencia reconocida internacionalmente.



WAGNER SPADACIO

Chef ejecutivo de sushi del restaurante THE NIWAKI

Se instaló en Francia a los 14 años y se formó en cocina francesa e italiana antes de especializarse en cocina japonesa en 2010. Obtuvo su título de chef de sushi en París y acumuló un sinnúmero de distinciones: campeón de Francia en 2017 y subcampeón del mundo en 2018, tras su victoria en el Open de Francia de Sushi en 2016. Hoy en día, como chef ejecutivo de sushi del restaurante THE NIWAKI, combina la precisión técnica con la creatividad, gracias a su experiencia internacional. Como coorganizador de las primeras ediciones del Campeonato Europeo de Sushi, hoy en día encarna la maestría culinaria y la visión técnica de este evento.

FLORINE BANEAT

Coordinadora de eventos

Florine Baneat se encarga de la organización operativa de los Campeonatos de Sushi y Ramen en Sushi Robots, la entidad que posee y desarrolla las marcas de estas competiciones. Coordina, en particular: el Campeonato de Francia de Sushi (ediciones de 2024, 2025 y 2026), el Campeonato de Europa de Sushi (ediciones de 2024 y 2025) y el Campeonato de Francia de Ramen (primera edición: 2026). Se encarga de la gestión, la coordinación y el buen desarrollo de los eventos, contribuyendo activamente a su desarrollo y profesionalización.

UNA COLABORACIÓN COMPLEMENTARIA: Wagner Spadacio y Florine Baneat aúnan su experiencia culinaria y organizativa para garantizar un campeonato exigente, bien estructurado y reconocido, al servicio de la gastronomía japonesa y de sus chefs en Europa.



EL LUGAR

Masia Rosas, cerca de Barcelona

La Masía Rosas es una finca excepcional situada en Sant Cugat del Vallès, en Cataluña, a las afueras de Barcelona, enclavada en el corazón de un paisaje mediterráneo bañado por la luz y la serenidad. Antigua masía catalana tradicional, seduce por su arquitectura auténtica, sus amplios espacios y su ambiente acogedor, que combina el encanto rústico con la elegancia contemporánea.

Es un gran orgullo para nosotros organizar allí la cuarta edición del Campeonato Europeo de Sushi 2026, un evento de gran envergadura que reunirá a los mejores chefs del continente.



¿POR QUÉ INVERTIR EN EL CAMPEONATO EUROPEO DE SUSHI 2026?

El Campeonato Europeo de Sushi vuelve con una cuarta edición excepcional, que en esta ocasión se celebrará en Barcelona, una ciudad abierta, moderna y decididamente orientada a la fusión de las culturas culinarias.

Sushi Robots SAS se enorgullece de organizar este prestigioso evento por cuarto año consecutivo, con el valioso apoyo de sus socios. Este campeonato reúne a los mejores maestros de sushi de Europa en una competición de alto nivel, en la que se combinan precisión, creatividad y excelencia culinaria. El 29 de octubre de 2026, Barcelona acogerá esta celebración única de la tradición japonesa y la audacia europea, en una jornada dedicada al saber hacer y a la emoción gastronómica. Cada año, la elección de un nuevo país anfitrión permite dar a conocer el campeonato por toda Europa y llegar a nuevos públicos: chefs, restauradores, apasionados de la cocina, socios e inversores.

Tras el éxito de las ediciones anteriores y la victoria de Cristina Sombray, la primera mujer en ganar un campeonato de sushi en cualquier categoría, España se consolida como un escenario excepcional para poner en valor el arte del sushi, transmitir conocimientos técnicos poco comunes y fomentar la innovación culinaria.

Este encuentro se convierte en un momento clave y estratégico, ideal para quienes deseen asociarse a un evento en pleno crecimiento, portador de valores sólidos, visibilidad y oportunidades.

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

UNA EXPERIENCIA ÚNICA PARA LOS SOCIOS: Incorpore sus productos al evento, ofrezca degustaciones exclusivas y cree oportunidades para realizar demostraciones en directo.

DESTACADO DE PRODUCTOS: Dale protagonismo a tus productos a través de nuestros canales de comunicación y soportes digitales.

NETWORKING EXCLUSIVO: Accede a oportunidades exclusivas para establecer contactos con altos cargos, profesionales del sector alimentario y medios de comunicación especializados. Este evento, único en Europa, promete una amplia cobertura mediática (web/prensa escrita, televisión) a nivel regional, nacional y europeo. En el evento participarán los miembros del jurado, los candidatos, los socios, la prensa, los profesionales del sector, los grandes chefs y los influencers.



5 Posibilidad de disponer de un puesto de venta (mesa de 200 x 80 cm + 2 sillas)



4 Autorización para utilizar la marca del Campeonato Europeo de Sushi en uno de sus productos*



6 Logotipo bordado en las chaquetas de chef que llevan los concursantes

7 Logotipo bordado en la chaqueta de chef que llevan los miembros del jurado



8 Logotipo en las camisetas del personal





6

Logotipo impreso en el cheque del Campeonato



7

Entrevista el día del evento para compartir en nuestras redes sociales



8

Posibilidad de añadir a tus productos un premio para el ganador y para quienes suban al podio



12

Carteles de los candidatos



9

Logotipo en el diploma que se entrega a los candidatos



18

Logotipo en el folleto de bienvenida



19

Logotipo presente en el photocall del escenario de la competición





RETORNOS SOBRE:

FORMACIÓN PROFESIONAL EN JAPÓN POR VALOR DE 5 000 € PARA EL GANADOR:



Este curso de cuatro días, totalmente personalizado por Suda-sensei en función de los intereses y deseos del campeón, incluye los vuelos de ida y vuelta desde el país de origen del ganador hasta Tokio, el traslado entre Tokio y Tsuruoka, así como el alojamiento con desayuno.

La ganadora del Campeonato Europeo de Sushi 2025, Cristina, en representación de España, tiene previsto realizar su formación en junio de 2026, prestando especial atención a la técnica del ikejime.

Más allá de la cocina, la estancia ofrecerá una inmersión cultural completa: visitas a lugares históricos y montañas sagradas para descubrir los orígenes de la gastronomía japonesa, iniciación a la ceremonia del té y la oportunidad única de cocinar junto al segundo chef de Suda-sensei durante la preparación de una cena excepcional.

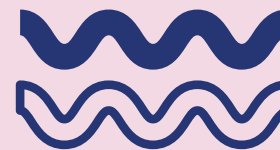




Piotr fue recibido oficialmente en la alcaldía para comenzar su formación, un acto que contó con una amplia cobertura mediática en toda la región y más allá.

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 propuesto por Sushi Robots y organizado por Keikaku, la agencia de viajes colaboradora del evento.





¿CÓMO PUEDO CONVERTIRME EN SOCIO?

Si desea hablar sobre las opciones de patrocinio que mejor se adapten a su empresa, póngase en contacto con nosotros antes del **8 de septiembre de 2026** en la siguiente dirección:

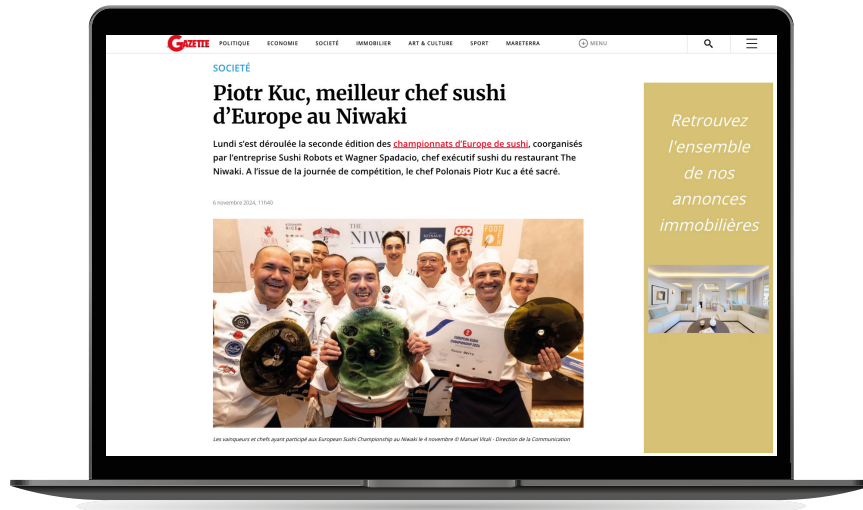
contact@sushichampionship.eu

+33 5 54 54 02 78





SE HABLA DE NOSOTROS:



El Campeonato Europeo de Sushi cuenta con una amplia cobertura mediática: prensa especializada, televisión, redes sociales, influencers y medios internacionales.

Nuestros socios disfrutaron de una mayor visibilidad gracias a un completo plan de comunicación: comunicados de prensa, entrevistas, reportajes y difusión en medios digitales.



TF1 - 50MIN INSIDE

- [Entre bastidores: ¿cómo se convirtió Mónaco en la capital europea... del sushi?](#)



MAGAZINE DEIA

- [Cristina Sombray, la chef bilbaina referente del sushi, prepara su nuevo local en el centro de Bilbao !](#)



FRANCE SUSHI MAGAZINE

- [¡Los resultados del Campeonato Europeo de Sushi 2025!](#)



GUÍA DE COMUNICACIÓN





NORMAS Y DIRECTRICES

Con el fin de garantizar una comunicación clara y coherente, se invita a todos los socios a seguir las directrices de identidad visual establecidas por los organizadores del Campeonato Europeo de Sushi.

Esto incluye el uso correcto de los logotipos oficiales, así como el respeto de los colores, las tipografías y los estilos de maquetación especificados.

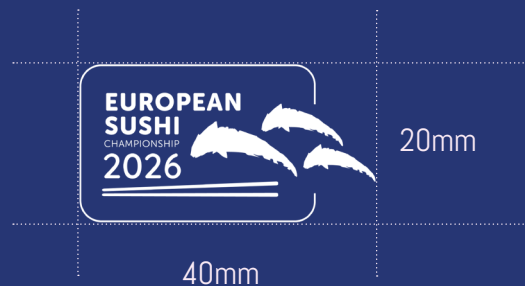
Antes de publicar o compartir cualquier material, te pedimos que lo envíes a nuestro equipo organizador para que lo revise rápidamente. De este modo, nos aseguramos de que todo se ajuste al espíritu y la imagen del evento.

Si trabajamos juntos para mantener una imagen y un mensaje coherentes, podremos reforzar la visibilidad y el impacto del Campeonato Europeo de Sushi, en beneficio de todas las personas implicadas.

USO DE LOS LOGOTIPOS

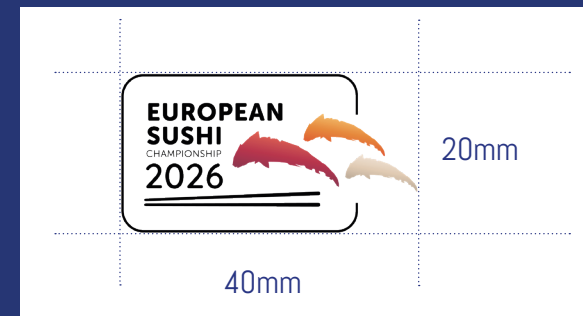
LOGOTIPO BLANCO

Sobre un fondo oscuro (azul, negro, etc.)



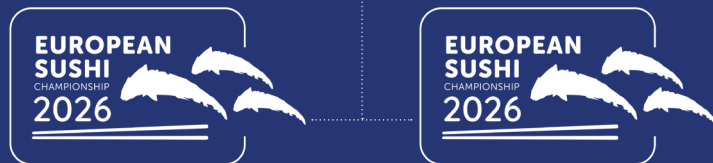
LOGOTIPO EN COLOR

Solo sobre fondo blanco



Tamaño mínimo

15mm



→ **ESPACIO ENTRE LOS LOGOTIPOS**



<TITRE>
TANKER REGULAR

<SOUS-TITRES>
TANKER REGULAR

<paragraphe>
Abel regular





ENLACES ÚTILES

INSTAGRAM: [@european_sushi_championship](#)

FACEBOOK: [@Europeansushichampionship](#)

LINKEDIN: [@Europeansushichampionship](#)

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



CONTÁCTENOS

contact@sushichampionship.eu

florine@sushi-robots.eu

+33 5 54 54 02 78

