

# PACOTE DE BOAS-VINDAS E PATROCÍNIO

29 de outubro de 2026

EUROPEAN  
SUSHI  
CHAMPIONSHIP  
2026





# CAMPEONATO EUROPEU DE SUSHI

## 4.<sup>A</sup> EDIÇÃO

O Campeonato Europeu de Sushi é o encontro imperdível dos melhores mestres de sushi do continente, um evento onde tradição e inovação se cruzam num espírito de excelência. Todos os anos, esta competição de alto nível reúne os melhores chefs de sushi europeus, selecionados ou qualificados pelo seu talento, precisão e criatividade. Eles vêm representar orgulhosamente os seus países através de uma série de provas técnicas, artísticas e gustativas.

Estas provas, cuidadosamente concebidas, destacam o domínio das técnicas tradicionais japonesas, a frescura e a qualidade dos ingredientes, bem como a capacidade de surpreender e inovar, respeitando sempre os fundamentos da arte do sushi. Cada criação é avaliada por um júri de excelência, composto por personalidades de renome da gastronomia japonesa e internacional, garantindo assim uma avaliação rigorosa.

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

Como tal, constitui uma vitrine de prestígio da precisão, disciplina e paixão que caracterizam a arte do sushi, atraindo um público composto por profissionais da cozinha, especialistas internacionais, entusiastas e influenciadores gastronómicos, e gerando uma ampla cobertura mediática especializada.



# ALGUNS NÚMEROS EM 2025

10 CANDIDATOS

7 JURADOS

9 PAÍSES

15 PARCEIROS

300 ESPECTADORES

(Profissionais da restauração, chefs com estrelas Michelin, influenciadores, etc.)

## PRESENÇA NA IMPRENSA

### 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](http://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.



# BEM-VINDO

Caros potenciais parceiros,

É com grande entusiasmo que vos dirigimos estas poucas 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 seria possível sem aqueles que acreditam no poder da paixão, da transmissão do conhecimento e do saber-fazer. Ao associar-se ao evento como parceiro, torna-se um interveniente fundamental nesta dinâmica. Não só apoia um importante encontro gastronómico, como também participa numa celebração da cultura, do rigor e da criatividade.

Estamos muito contentes por vos receber nesta bela aventura e por construir, ao vosso lado, uma edição inesquecível.

Até breve,



**ALICE TOUCHAIS**

Diretora-geral da Sushi Robots



# CONSULTOR



## SUDA-SENSEI

Mestre em culinária de peixe-balão, Chef do restaurante Okimizuki, cidade de Tsuruoka, Cidade Criativa da Gastronomia da UNESCO, Japão

O Suda-Sensei é o chef do famoso restaurante japonês Okimizuki, situado em Tsuruoka, no Japão — uma cidade amplamente reconhecida como um destino imperdível para os amantes de marisco. Com mais de 25 anos de experiência na cozinha tradicional japonesa, em particular no sushi e no kaiseki, ele personifica os mais elevados padrões do artesanato culinário. Pescador apaixonado, 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. A sua experiência nesta área é amplamente respeitada em todo o Japão.

Reconhecido pela sua especialização na cozinha de fugu, Suda-sensei ocupa o cargo de presidente do júri do prestigiado Concurso de Fugu, organizado duas vezes por ano pela New All Japan Chef Association. Famoso pela delicadeza das suas técnicas de corte e pelo rigor do seu júri, este concurso é considerado um dos concursos culinários mais exigentes do Japão. No restaurante Okimizuki, em Tsuruoka, Suda-sensei e a sua equipa continuam a atrair gourmets de todo o mundo graças à sua excecional cozinha de fugu. Na qualidade de embaixador da Cidade Criativa da Gastronomia da UNESCO, promove igualmente pratos inspirados nas antigas tradições

culinárias japonesas. 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 chefs, Suda-Sensei recebe regularmente estudantes de culinária no seu restaurante e viaja também para o estrangeiro, nomeadamente para os Estados Unidos e o Canadá, para ensinar e inspirar a próxima geração de chefs.

Estamos verdadeiramente honrados por trabalhar com o Suda-Sensei no âmbito do Campeonato Europeu de Sushi. A sua participação eleva consideravelmente o nível e a credibilidade do evento, reforçando a sua posição como uma competição culinária de prestígio no panorama internacional.





# COMISSÃO ORGANIZADORA

A Comissão Organizadora do Campeonato Europeu de Sushi é composta por duas personalidades que se complementam: Wagner Spadacio e Florine Baneat, unidos por um mesmo objetivo: promover a gastronomia japonesa na Europa e organizar uma competição de excelência reconhecida internacionalmente.



## WAGNER SPADACIO

Chefe Executivo de Sushi do restaurante THE NIWAKI

Estabelecido em França aos 14 anos, formou-se em cozinha francesa e italiana antes de se especializar em cozinha japonesa em 2010. Obteve o seu diploma de Chef de Sushi em Paris e acumulou distinções: Campeão de França em 2017, Vice-Campeão Mundial em 2018, após a sua vitória no Open de França de Sushi em 2016. Atualmente Chef Executivo de Sushi do restaurante THE NIWAKI, ele concilia precisão técnica e criatividade, com uma experiência internacional. Co-organizador das primeiras edições do Campeonato Europeu de Sushi, ele encarna hoje a sua expertise culinária e visão técnica.

## FLORINE BANEAT

Coordenadora de eventos

Florine Baneat é responsável pela organização operacional dos Campeonatos de Sushi e de Ramen na Sushi Robots, entidade que detém e desenvolve as marcas das competições. Ela coordena, nomeadamente: o Campeonato de França de Sushi (edições de 2024, 2025, 2026), o Campeonato Europeu de Sushi (edições de 2024, 2025) e o Campeonato de França de Ramen (primeira edição: 2026). Assegura a gestão, a coordenação e o bom desenrolar dos eventos, contribuindo ativamente para o seu desenvolvimento e profissionalização.

**UMA COLABORAÇÃO COMPLEMENTAR:** Wagner Spadacio e Florine Baneat unem os seus conhecimentos culinários e organizacionais para garantir um campeonato exigente, bem estruturado e reconhecido, ao serviço da gastronomia japonesa e dos seus chefs na Europa.

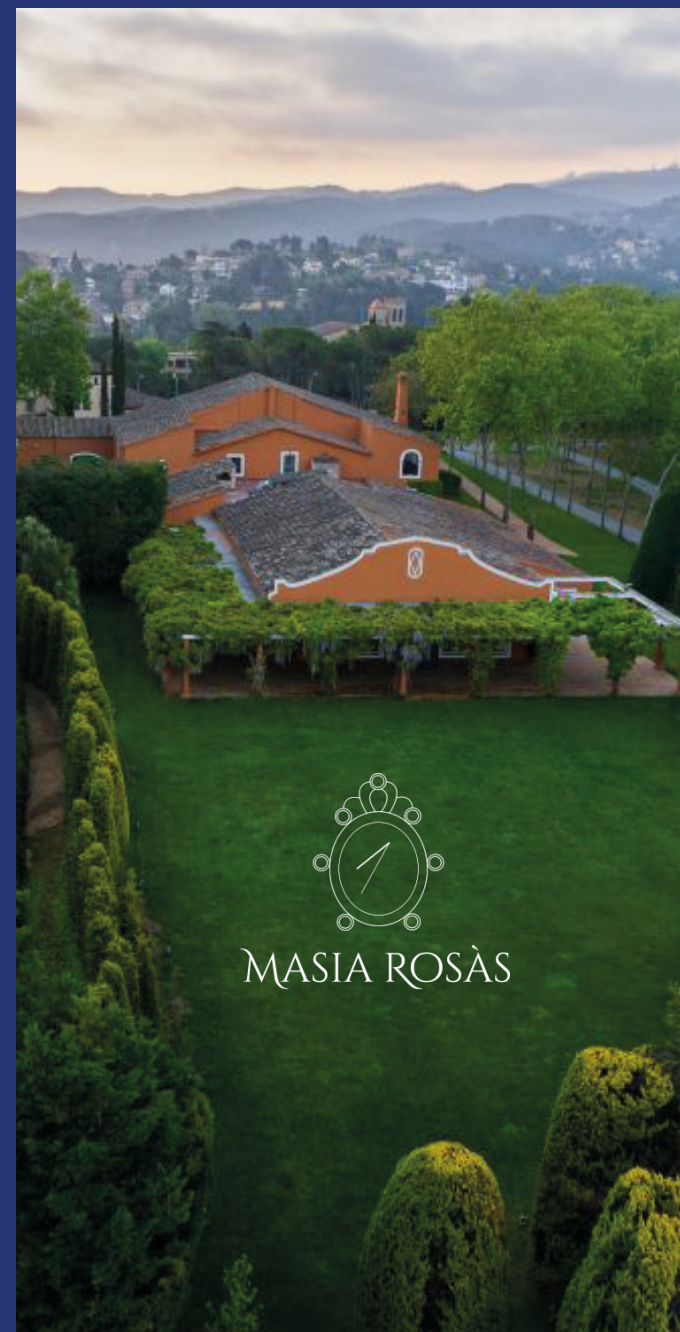


# O LOCAL

## Masia Rosas, nas proximidades de Barcelona

A Masia Rosas é uma propriedade excepcional situada em Sant Cugat del Vallès, na Catalunha, às portas de Barcelona, aninhada no coração de uma paisagem mediterrânica banhada de luz e serenidade. Antiga quinta tradicional catalã, seduz pela sua arquitetura autêntica, os seus espaços amplos e o seu ambiente acolhedor, que combina o encanto rústico com a elegância contemporânea.

É com grande orgulho que iremos organizar a 4.ª edição do Campeonato Europeu de Sushi de 2026, um evento de grande envergadura que reunirá os melhores chefs do continente.



  
MASIA ROSÀS

# POR QUE INVESTIR NO CAMPEONATO EUROPEU DE SUSHI DE 2026?

O Campeonato Europeu de Sushi regressa para uma 4.<sup>a</sup> edição excepcional, que terá lugar desta vez em Barcelona, uma cidade aberta, moderna e decididamente voltada para a fusão de culturas culinárias.

A Sushi Robots orgulha-se de organizar este evento de prestígio pelo quarto ano consecutivo, com o valioso apoio dos seus parceiros. Este campeonato reúne os melhores mestres de sushi da Europa numa competição de alto nível, que combina precisão, criatividade e excelência culinária. A 29 de outubro de 2026, Barcelona acolherá esta celebração única da tradição japonesa e da ousadia europeia, num dia marcado pelo saber-fazer e pela emoção gastronómica. Todos os anos, a escolha de um novo país anfitrião permite divulgar o campeonato por toda a Europa e alcançar novos públicos: chefs, restauradores, apaixonados por culinária, parceiros e investidores.

Após o sucesso das edições anteriores e a vitória de Cristina Sombray, a primeira mulher a conquistar um campeonato de sushi em todas as competições, a Espanha afirma-se como um palco de excelência para valorizar a arte do sushi, transmitir conhecimentos especializados e incentivar a inovação culinária.

Este encontro torna-se um momento marcante e estratégico, ideal para quem deseja associar-se a um evento em pleno crescimento, portador de valores sólidos, visibilidade e oportunidades.

**VISIBILIDADE MÁXIMA:** Associe a sua marca a um evento europeu de renome e alcance um público profissional apaixonado pela gastronomia asiática.

**UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA PARA OS PARCEIROS:** Incorpore os seus produtos no evento, ofereça degustações exclusivas e crie oportunidades para demonstrações ao vivo.

**DESTACAR OS PRODUTOS:** Destaque os seus produtos através dos nossos canais de comunicação e suportes digitais.

**NETWORKING EXCLUSIVO:** Aceda a oportunidades exclusivas de networking com chefes de cozinha de renome, profissionais da indústria alimentar e meios de comunicação especializados. Este evento único na Europa promete cobertura mediática (web/imprensa, TV) a nível regional, nacional e europeu. Os membros do júri, os candidatos, os parceiros, a imprensa, os profissionais do setor, os grandes chefes de cozinha e os influenciadores participarão no evento.



**5** Possibilidade de ter um stand de venda direta (mesa de 200 x 80 cm + 2 cadeiras)



**4** Autorização para utilizar a marca do Campeonato Europeu de Sushi num dos seus produtos\*



**6** Logótipo bordado nos casacos de chef usados pelos candidatos

**7** Logótipo bordado no casaco de chef usado pelos jurados

**8** Logótipo nas fardas do pessoal





6

Logótipo impresso no cheque do Campeonato



7

Entrevista no dia do evento para partilhar nas nossas redes sociais



8

Possibilidade de adicionar aos seus produtos um prémio para o vencedor e para os finalistas no pódio



12

Cartazes dos candidatos



9

Logótipo no diploma entregue aos candidatos



18

Logótipo no folheto de boas-vindas



19

Logo presente no photocall no palco da competição





# RETORNOS SOBRE:

## FORMAÇÃO PROFISSIONAL NO JAPÃO NO VALOR DE 5 000 € PARA O VENCEDOR:



Este estágio de quatro dias, totalmente personalizado pelo Suda-sensei de acordo com os interesses e desejos do Campeão, inclui voos de ida e volta do país de origem do vencedor até Tóquio, o transporte entre Tóquio e Tsuruoka, bem como alojamento com pequeno-almoço.

A vencedora do Campeonato Europeu de Sushi de 2025, Cristina, em representação de Espanha, planeia realizar a sua formação em junho de 2026, com especial destaque para a técnica do ikejime.

Para além da cozinha, a estadia proporcionará uma imersão cultural completa: visitas a locais históricos e montanhas sagradas para descobrir as origens da gastronomia japonesa, iniciação à cerimónia do chá e a oportunidade única de cozinhar ao lado do subchefe do Suda-sensei durante a preparação de um jantar excepcional.

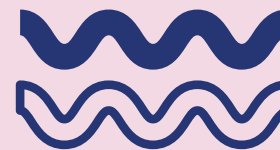




Piotr foi oficialmente recebido no gabinete do presidente da câmara para dar início à sua formação, um evento que teve ampla cobertura mediática em toda a região e além-fronteiras.

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

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





# COMO TORNAR-SE PARCEIRO

Para discutir as possibilidades de patrocínio adequadas à sua empresa, entre em contacto connosco até **8 de setembro de 2026** através do seguinte endereço:

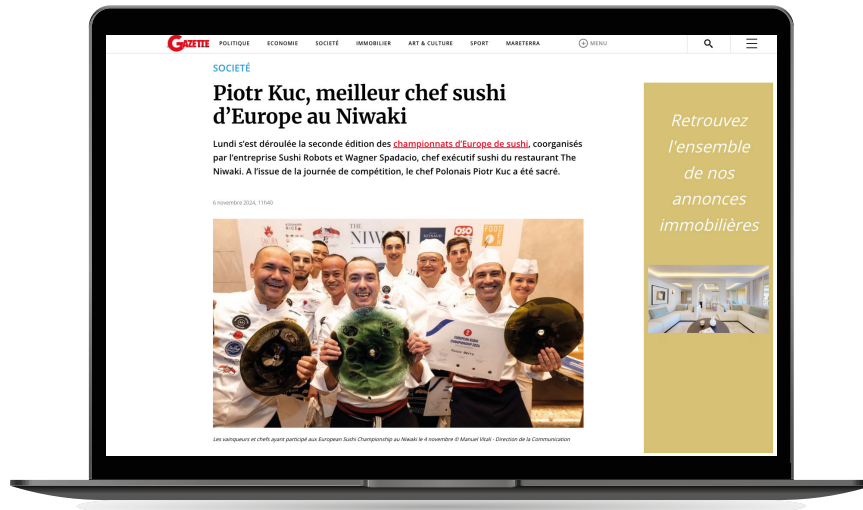
[contact@sushichampionship.eu](mailto:contact@sushichampionship.eu)

+33 5 54 54 02 78





# FALAM DE NÓS:



O Campeonato Europeu de Sushi conta com uma ampla cobertura mediática: imprensa especializada, televisão, redes sociais, influenciadores e meios de comunicação internacionais.

Os nossos parceiros beneficiam de uma maior visibilidade graças a um conjunto completo de ações de comunicação social: comunicados de imprensa, entrevistas, reportagens e divulgação digital.



## TF1 - 50MIN INSIDE

- Nos bastidores: como é que Mónaco se tornou a capital europeia... do sushi?



## MAGAZINE DEIA

- Cristina Sombray, a chef de Bilbao referência no mundo do sushi, está a preparar o seu novo restaurante no centro de Bilbao!



## FRANCE SUSHI MAGAZINE

- Os resultados do Campeonato Europeu de Sushi de 2025!



# GUIA DE COMUNICAÇÃO





# REGRAS E ORIENTAÇÕES

A fim de garantir uma comunicação clara e coerente, todos os parceiros são convidados a seguir as diretrizes relativas à identidade visual estabelecidas pelos organizadores dos campeonatos europeus de sushi.

Isso inclui a utilização correta dos logótipos oficiais, bem como o respeito pelas cores, tipos de letra e estilos de formatação especificados.

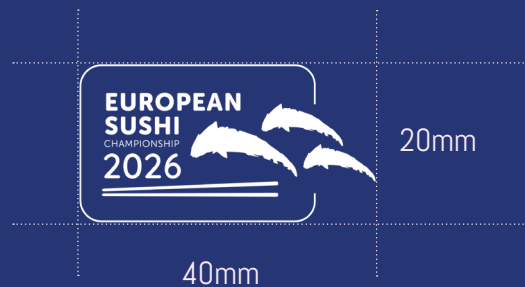
Antes de publicar ou partilhar qualquer material, pedimos-lhe que o envie à nossa equipa organizadora para uma rápida análise. Isto permite garantir que tudo está em conformidade com o espírito e a imagem do evento.

Ao trabalharmos em conjunto para manter uma imagem e uma mensagem coerentes, podemos reforçar a visibilidade e o impacto do Campeonato Europeu de Sushi — para todos os envolvidos.

# UTILIZAÇÃO DOS LOGÓTIPOS

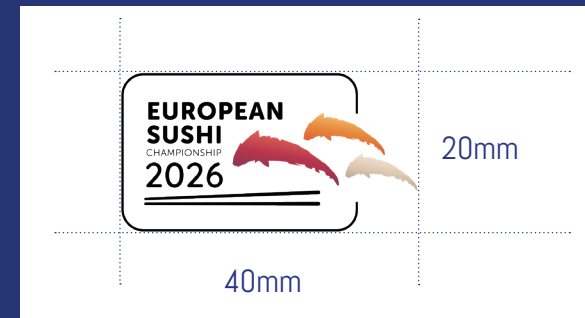
## LOGÓTIPO BRANCO

Sobre um fundo escuro (azul, preto, etc.)



## LOGÓTIPO A CORES

Apenas sobre fundo branco



15mm



→ **ESPAÇAMENTO ENTRE OS LOGÓTIPOS**



**<TITRE>**  
**TANKER REGULAR**

**<SOUS-TITRES>**  
**TANKER REGULAR**

<paragraphe>  
Abel regular





# LINKS ÚTEIS

**INSTAGRAM:** [@european\\_sushi\\_championship](#)

**FACEBOOK:** [@Europeansushichampionship](#)

**LINKEDIN:** [@Europeansushichampionship](#)

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



# CONTACTE-NOS

[contact@sushichampionship.eu](mailto:contact@sushichampionship.eu)

[florine@sushi-robots.eu](mailto:florine@sushi-robots.eu)

+33 5 54 54 02 78

