A Milano due corsi “pro” per sushiman e l'edizione 2026 della Italy Sushi Cup

933a1020-4700-4f6c-8043-6982a2d13e2a

Come si diventa sushiman? Un sogno per molti, che può diventare realtà grazie a una tre giorni milanese a inizio giugno che prevede prima lo svolgimento di due corsi professionali e, a seguire, la seconda edizione dell’Italy Sushi Cup, selezione italiana al World Sushi Cup. In particolare, l’8 e il 9 giugno si terrà la quinta edizione del Corso Professionale Base di Sushi proposto da AIRG (Associazione Italiana Ristoratori Giapponesi) in collaborazione con World Sushi Skills Institute (WSSI), l’unico Istituto di Formazione riconosciuto dal Governo giapponese per l’insegnamento professionale all’estero dell’arte del sushi.

Il Corso Base Sushi AIRG-WSSI a numero chiuso

Il Corso AIRG-WSSI, che dopo le esperienze in varie città d’Italia torna a Milano nelle aule dell’Istituto di Formazione Professionale Fondazione Mazzini, rappresenta l’unica occasione concreta in Italia per apprendere da insegnanti specializzati ed accreditati le tecniche base della preparazione tradizionale giapponese del sushi. Il docente WSSI proveniente dal Giappone sarà affiancato da chef AIRG che lavorano da anni in Italia e tratterà argomenti fondamentali per un sushi professionale (selezione e preparazione del pesce crudo, lavorazione del riso, utilizzo di coltelli e strumenti giapponesi, abbinamento degli ingredienti e corrette modalità di presentazione, etc).

Il Corso Base Sushi AIRG-WSSI è a numero chiuso ed è rivolto esclusivamente a chef, ristoratori, operatori del settore food, nonché a giovani diplomati di Scuola Alberghiera che abbiano pratica di cucina professionale. Prevede inoltre un esame finale e, per chi lo supererà, un attestato a validità internazionale rilasciato dalla National Association of Commercial Health and Sanitation Industry Associations, qualifica di grande prestigio per un professionista che voglia dedicarsi non solo alla cucina giapponese ma in generale al trattamento del pesce crudo.

Non è tutto: per chi, in questa edizione o nelle precedenti, ha frequentato con successo il Corso Base, nel 2026 è in programma un corso pratico di approfondimento tecnico, il Kuroobi, una vera e propria Masterclass la cui prima edizione italiana si tiene nella stessa sede il 10 giugno. Kuroobi significa “cintura nera” e, proprio come nelle arti marziali, al termine di una intensa giornata di apprendimento e di test, gli allievi verranno valutati e potranno ottenere diversi gradi di riconoscimento nel trattamento dei vari ingredienti e nella preparazione del sushi.

Italy Sushi Cup in programma l’11 giugno

Torna quest’anno anche l’Italy Sushi Cup, alla sua seconda edizione, il giorno 11 giugno sempre alla Fondazione Mazzini. Anche per il 2026 Italy Sushi Cup selezionerà ufficialmente il miglior chef di sushi italiano che rappresenterà l’Italia alla World Sushi Cup in Giappone nel 2026. Italy Sushi Cup è riservata agli chef professionisti che abbiano seguito il Corso Base AIRG-WSSI. Una giuria formata dasushi-chef, esperti di fama internazionale provenienti da diversi Paesi, sceglierà il migliore tra i candidati italiani. Nell’edizione 2025 dei tre saliti sul podio addirittura i primi due sono stati giudicati degni di partecipare al World Sushi Cup in Giappone.

Il Corso Professionale Base AIRG-WSSI, il Kuroobi, e l’Italy Sushi Cup mirano a trasmettere sapienza, professionalità e maestria tecnica autentiche nella nobile arte del sushi, offrendo inoltre ai partecipanti l’opportunità di distinguersi sulla scena italiana ed internazionale. La partecipazione all’Italy Sushi Cup e poi, si spera, al World Sushi Cup è un’esperienza molto ambita, ed i corsi che le precedono permettono anche a chi è già un professionista di apprendere preziosissimi dettagli nascosti nelle tecniche professionali.