Clayton Kawamura ha vinto la seconda edizione di Italy Sushi Cup

12238219-5d1e-49f5-8229-fec24d661295

Clayton Kawamura ha vinto la seconda edizione di Italy Sushi Cup, selezione riservata agli chef di sushi di nazionalità italiana (nativa o acquisita) e porta d'accesso italiana al World Sushi Cup, in programma a Tokyo dal 19 agosto 2026. Organizzata da AIRG, Associazione Italiana Ristoratori Giapponesi con WSSI, World Sushi Skill Institute, l'unico Istituto di formazione riconosciuto dal Governo giapponese per l'insegnamento professionale del sushi fuori dal Giappone, Italy Sushi Cup ha preso vita l'11 giugno alla Fondazione Mazzini di Cinisello Balsamo (Milano).

Trevisano di origini giapponesi, Kawamura rappresenterà l'Italia al World Sushi Cup insieme al secondo classificato Paolo Cini, sushichef viterbese che opera a Roma.

Quote

Sono molto emozionato. È stata una lunga lunga giornata... e ancora non riesco a rilassarmi. Senz'altro tornerò anche l'anno prossimo. È stata un'esperienza davvero intensa e formativa.

Clayton Kawamura, vincitore di Italy Sushi Cup 2026

Dopo una mattinata di prove tecniche di taglio e sfilettatura di pesce e verdure, la competizione ha visto lo svolgimento di tre prove: una composizione di sashimi, una prova di Edomae-zushi, il sushi classico nello stile di Tokyo, e la preparazione di Sosaku-zushi, il sushi creativo in cui ognuno degli 8 finalisti ha potuto esprimere il proprio stile personale.

La Giuria di Italy Sushi Cup 2026 è stata composta da Yamazaki Gentaro (presidente di giuria); Hirazawa Minoru, fondatore della Ristorazione Giapponese in Italia; Kawada Junko, che vive in Belgio, membro WSSI, di cui è Giudice certificato; Wagner Spadacio, che ha vinto il French Sushi Championship 2017 ed è Medaglia d'Argento al World Sushi Cup 2018.

Quote

Sono davvero orgoglioso di essere potuto tornare come Presidente di Giuria anche quest'anno in Italia. Ho visto che chi ha partecipato lo scorso anno ha lavorato molto e che il livello dei sushiman italiani è in costante crescita. Faccio i miei più sinceri complimenti a tutti i partecipanti. Hanno dimostrato grandi capacità e grande impegno. I nostri corsi professionali, Italy Sushi Cup e poi World Sushi Cup, sono il modo migliore per avvicinarsi alla nostra tradizione culinaria. Il pesce crudo è una materia delicata, che si può trattare seguendo regole precise, che non sono certo solo estetiche. L'igiene è fondamentale per proporre sushi che sia buono... e sicuro.

Yamazaki Gentaro, sushi master e presidente di giuria