vinetur

Llega el certamen que coronará a los tres mejores Sushi Chefs de Europa ITAMAE Balfegó a LAmetlla 2026

En su IV edición, es la competición más especializada del continente europeo con el atún rojo como gran protagonista.

miércoles 2 de septiembre de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



El certamen se consolida como la referencia indiscutible de la cultura del sushi en Europa, convirtiéndose en la competición más especializada del continente con el atún rojo como gran protagonista. 10 itamaes procedentes de 8 países competirán en dos pruebas de alta exigencia: técnica y precisión en sashimi y trilogía de nigiris así como creatividad en makis de autor. Un jurado de prestigio internacional compuesto por siete

referentes mundiales de la cocina nipona evaluará a los aspirantes.



La jornada del 28 de septiembre combinará la alta competición con talleres técnicos, la experiencia Balfegó Experience y el tradicional Kaitai, previo a la gala de entrega de premios.

L'Ametlla de Mar (Tarragona), 2 de septiembre de 2026. – I**TAMAE Balfegó da un paso histórico en su trayectoria. La IV edición del certamen, que se celebrará el próximo 28 de septiembre, no solo abre por primera vez sus puertas a chefs de toda Europa, sino que además se traslada a las propias instalaciones de Balfegó en L'Ametlla de Mar (Tarragona). Con la incorporación de profesionales procedentes de 8 países, la cita no es solo una competición, sino que se posiciona como la referencia a nivel europeo del mundo del sushi, ofreciendo el formato más especializado e insustituible del continente con el atún rojo Balfegó como protagonista absoluto.**

Desde su creación**, ITAMAE Balfegó** ha nacido con el objetivo de reconocer y promover la maestría en el tratamiento del atún rojo en la cocina japonesa, impulsando el intercambio de conocimientos y poniendo en valor la versatilidad de un producto capaz de inspirar propuestas gastronómicas de máximo nivel. La dimensión europea del certamen enriquece la competición reuniendo las técnicas y sensibilidades culinarias más sobresalientes del continente.

10 itamaes para una corona europea: Tras un riguroso proceso de selección entre profesionales de toda Europa, 10 itamaes competirán en la gran final para demostrar su habilidad técnica, rapidez y equilibrio creativo ante el jurado:

1. Adrián Figueroa, Omakase – A Coruña (España)

2. Bishnu Gharti, Midori* – Sintra (Portugal)

3. Chi Tam Phan, Saint Laurent-Sushi Park París – París (Francia)

4. Eduard Dimant, Mochi – Viena (Austria)

5. Eduardo Fabricio Rodríguez, Yakuza by Olivier – Lisboa (Portugal)

6. Heungchul Han, Juno Omakase – Londres (Reino Unido)

7. Jaume Marambio, Alapar – Barcelona (España)

8. Meidan Sibioni, Panorama Skybar (Warsaw Presidential Hotel) – Varsovia (Polonia)

9. Numan Seckin, Golden Eye (Fairmont Praga) – Praga (República Checa)

10. Paolo Cini – IE Koji - Roma (Italia)

Además de la propia competición, los finalistas vivirán la Balfegó Experience, un recorrido inmersivo por la cultura del atún rojo que incluye la visita a las instalaciones y la salida al mar hasta las piscinas acuícolas, ubicadas a dos millas y media de la costa de L'Ametlla de Mar, donde los itamaes nadarán junto a estos ejemplares.



La evaluación de los platos estará a cargo de un jurado compuesto por siete referentes de la alta gastronomía japonesa a nivel internacional, entre los que destacan chefs con estrella Michelin: Hideki Matsuhisa, Koy Shunka* (Barcelona, España) Yoshikazu Yanome, Kaido* (Valencia, España) Endo Kazutoshi, Endo at the Rotunda* (Londres, Reino Unido) Alon Than, Alon Omakase* (Varsovia, Polonia) Masazi Suzuki, Iyo Omakase (Milán, Italia) Van Giang Nguyen, Chang (Fráncfort, Alemania) Emanuele Bombardier, Matsuhisa du Palace Le Royal Monceau (París, Francia)

Dos pruebas de máxima exigencia técnica en dinámica continua: El campeonato arrancará tras el característico sonido del Taiko, el tambor tradicional japonés que simboliza energía, cultura y tradición. La competición se dividirá en dos pruebas cronometradas que los itamaes irán ejecutando en tandas consecutivas por parejas:

Destreza en Sashimi y Trilogía de Nigiris: Los aspirantes exhibirán su dominio del corte tradicional en sashimi y la precisión estética en una trilogía de nigiris elaborados con los tres cortes nobles del atún rojo Balfegó (Akami, Chutoro y Otoro). Creación de Makis de Autor: Una prueba enfocada en el equilibrio de matices, la elegancia del ensamblado y la armonía conceptual, donde cada itamae elaborará tres propuestas de makis de libre elección.

Paralelamente al desarrollo de la competición, la sede acogerá una serie de **talleres técnicos** especializados diseñados para profundizar en el conocimiento de la gastronomía nipona. A través de ponencias impartidas por expertos del sector, los

asistentes podrán descubrir las claves de disciplinas esenciales como la selección y maridaje del sake, el tratamiento del arroz, las técnicas de maduración del pescado y la maestría en el corte del atún rojo.

Durante toda la jornada, las instalaciones vibrarán con la presencia de caras conocidas del sector de la gastronomía, convirtiendo el rigor de la técnica y el arte del corte en una auténtica fiesta del conocimiento culinario. La jornada culminará con la gala oficial, el **tradicional Kaitai —arte milenario del ronqueo y despiece del atún rojo—** y la **entrega de premios que coronará a los tres mejores sushi chefs de Europa en esta edición 2026.**

Reconocimiento a la excelencia culinaria: Como estímulo a la maestría técnica y a la proyección profesional de los participantes, el certamen recompensará al vencedor de esta edición con una semana de viaje gastronómico a Japón para dos personas, 4.000 euros en metálico, el trofeo oficial ITAMAE Balfegó y un lote exclusivo de producto que incluye lomo y ventresca de atún rojo, además de los obsequios de los patrocinadores. Por su parte, el segundo y tercer clasificado recibirán 2.000 y 1.000 euros en metálico respectivamente, acompañados de sus correspondientes trofeos y lotes de productos de la marca.

Palmarés de ITAMAE Balfegó: El ganador de esta IV edición se sumará a la lista de maestros coronados en el certamen: Edición (2022): Steven Bosen Wu Zheng, Sen Omakase* (Madrid) II Edición (2023): Masayuki Narumi, restaurante Daikichi Beach (Alicante) III Edición (2024): Sergio Solís, restaurante Ta-Kumi (Málaga/Marbella)

Sobre Balfegó: Balfegó es una familia de pescadores de la Ametlla de Mar (Tarragona). En los años 80, como auténticos visionarios, decidieron apostar por la pesquería del atún rojo y, después de años de esfuerzo, han logrado dar un giro a la pesca tradicional de esta especie hasta convertirse en la compañía líder mundial en captura, pesca, estudio, comercialización y divulgación del atún rojo.

Los atunes rojos de Balfegó viven en piscinas frente a la costa de la Ametlla de Mar (Tarragona) durante un máximo de un año y son alimentadas exclusivamente con pescado azul. Su afán por alcanzar la excelencia de su producto les ha llevado a ser la única empresa del mundo que extrae los

atunes del mar en su punto óptimo de grasa, bajo demanda de sus clientes. El método de extracción que utilizan garantiza un producto libre de estrés, obteniendo un producto de excelente valor gastronómico, presente en los mejores restaurantes del planeta. Por Mariana Bergutz Prensa especializada Travel Food and Wines Revista Travel Gourmet y Vinetur @revistatravelgourmet