vinetur

Buenos Aires se consagra como capital del sushi: Crónica de una Sushi World Cup histórica

Con más de 50.000 piezas elaboradas en vivo y una asistencia récord de 10.000 personas, la Sushi World Cup 2026 cerró su primera edición en La Rural, coronando a Otoro como el gr

martes 7 de abril de 2026

ESCRITO POR MARIA ALEJANDRA BIDASECA

El pasado 5 de abril de 2026, el Salón Ocre de La Rural en Buenos Aires no solo fue el escenario de una competencia; fue el epicentro de una coreografía milimétrica de sabores, texturas y cultura japonesa. La Sushi World Cup 2026, organizada por Hanami & Co y Jump Agencia, logró lo que pocos eventos gastronómicos alcanzan en su debut: transformar el oficio del sushiman en un espectáculo de masas que posiciona a Argentina como un referente ineludible de la cocina asiática en Latinoamérica.

Una jornada de precisión y técnicaBajo la atenta mirada de 10.000 asistentes, 27 equipos de Argentina y la región compitieron en un despliegue de destreza manual. No se trató solo de sabor; el jurado —un dream team de la gastronomía que incluyó a figuras como Edgar Kuda, Alejandra Kano, Cindy Higa y el prestigioso periodista Rodolfo Reich— evaluó variables críticas: técnica de corte, precisión en el armado, creatividad y, fundamentalmente, la velocidad bajo presión.

La producción fue monumental: 50.000 piezas de sushi fueron creadas durante el evento, utilizando materia prima de altísima calidad provista por aliados estratégicos como San Cipriano y Pelaia, garantizando que la excelencia del producto estuviera a la

altura de la competencia.

El cuadro de honor: Los maestros del sushiTras una evaluación a ciegas y una final cargada de adrenalina, el equipo de OTORO (del barrio de Belgrano) se alzó con el título de Gran Campeón de la Sushi World Cup 2026, demostrando una superioridad técnica y una visión estratégica que cautivó a los jueces.

El palmarés por categorías reflejó la diversidad y el talento de la escena local:

Nigiri: Ika Barra de Sushi (Nuñez)

Uramaki: Huari Nikkei

Hosomaki: Namida (Palermo)

Temaki: Kimera Sushi (Palomar)

Gunkan: Piranha Sushi

Sushi Creativo: Zomu Sushi Fusion (Pacheco)

Más allá de la barra: Un fenómeno culturalEl evento, que contó con el apoyo de El Gourmet como Media Sponsor, no se limitó a la competición. Fue una experiencia integral que incluyó activaciones culturales, stands de productos japoneses de la mano de Casa Japonesa y vajilla de diseño por Volf. Esta sinergia entre sponsors y organización permitió elevar el estándar de lo que se espera de un certamen de esta categoría.

Rumbo a Lima 2027El éxito rotundo en Buenos Aires ha servido de trampolín para la internacionalización del certamen. La organización ya ha confirmado que la Sushi World Cup 2027 tendrá como sede a Lima, Perú, una ciudad que, junto a Buenos Aires, lidera la vanguardia de la cocina nikkei y japonesa en el continente.

Para el entusiasta del vino y la alta gastronomía que sigue a Vinetur, eventos de este calibre subrayan la importancia de la trazabilidad del producto y la sofisticación de un arte que, al igual que la vitivinicultura, requiere años de estudio, respeto por la materia prima y una búsqueda constante de la armonía perfecta.