



IV ITAMAE SUSHI BALFEGÓ

[Español: Haz clic para ver las bases del concurso.](#)

[English: Click to view the contest rules.](#)

Balfegó organiza el **IV CAMPEONATO ITAMAE Balfegó** con el objetivo de encontrar a los más destacados profesionales de esta disciplina de cocina japonesa, difundir su trabajo y su imagen, al tiempo que se pone en valor el excepcional producto que es el Atún Rojo y la riqueza de la cocina nacida en Japón.

El concurso tendrá lugar el **28 de septiembre de 2026**. La ubicación oficial del evento se anunciará próximamente.

Si tienes alguna duda o problema al realizar la inscripción contacta con nosotros por email: **concurso@grupbalfego.com**

Requisitos

- Los concursantes deberán ser cocineros profesionales en activo que trabajen actualmente en un restaurante de Europa.
- En caso de recibirse más de una inscripción de cocineros pertenecientes al mismo restaurante, la organización se reserva el derecho de admitir únicamente una de ellas.
- Los participantes deberán tener una edad mínima de 22 años en la fecha de celebración del concurso.
- No podrán participar cocineros que formen parte de la plantilla de cualquiera de los miembros del jurado, ni aquellos que hayan sido seleccionados para participar en la edición inmediatamente anterior.
- Tampoco podrán participar los cocineros ni los restaurantes que hayan resultado finalistas en cualquiera de las tres ediciones anteriores del campeonato.

Inscripción

Para participar en el **IV Campeonato ITAMAE Sushi Balfegó** será necesario formalizar la inscripción a través de la [página web de Balfegó](#). antes del 16 de agosto de 2026.

Normas y estructura del concurso

Presentación (elaboraciones y fotografía)

Los concursantes pasarán un primer filtro de clasificación mediante la valoración de las elaboraciones y fotografías enviadas dentro del plazo establecido.

Aquellas propuestas cuya presentación resulte insuficiente y no obtengan la aprobación del jurado no pasarán a la siguiente fase.

La publicación de los diez participantes seleccionados para la final se realizará en la página web de Balfegó y se comunicará igualmente a través de sus redes sociales.

Competición

Competirán los **diez cocineros seleccionados**.

Los participantes concursarán en una única convocatoria. Los concursantes seleccionados deberán presentarse en el espacio donde se celebrará el campeonato a la hora indicada por la organización. Previamente, la organización se pondrá en contacto con ellos para facilitarles toda la información necesaria. Cada concursante dispondrá de 55 minutos para desarrollar las diferentes pruebas que componen el concurso. Los participantes deberán realizar sus propuestas para los miembros del jurado, así como una elaboración adicional para prensa. Los ganadores se darán a conocer durante la ceremonia de entrega de premios. Las propuestas serán presentadas al jurado de forma escalonada, con unos minutos de diferencia entre participante y participante.

Productos y elaboraciones:

Los ingredientes utilizados en la elaboración de las diferentes propuestas podrán ser revisados por los jueces antes del comienzo de la competición. Los cocineros que incumplan las normas podrán ser descalificados o se les podrán retirar aquellos productos o elaboraciones que no cumplan los requisitos establecidos.

1. Todos los productos podrán llevarse limpios, pero no cortados ni conformados.
2. El Atún Rojo Balfegó estará a disposición de todos los cocineros según la solicitud realizada previamente.
3. En el caso de utilizar fondos, caldos o salsas, estos podrán llevarse elaborados con anterioridad o prácticamente finalizados.
4. Los ingredientes podrán llevarse previamente pesados para facilitar su utilización.

Pruebas a realizar:

El concurso se establece con dos pruebas a superar:

1. **Destreza de sashimi y nigiri:** en esta prueba se valorará la rapidez y perfección en el acabado de la preparación del sashimi y de una cantidad determinada de nigiris.
2. **Creación de makis:** en esta prueba se medirá el equilibrio de las propuestas presentadas por los participantes.

Bases de participación en la final

FASES DEL CONCURSO

1. Preparación antes de comenzar la competición (15 minutos)

1. Preparación de las piezas básicas para trabajar y limpieza de las diferentes partes del atún. En el caso del lomo y la ventresca, las piezas deberán quedar preparadas en formato saku.
2. Limpieza de otros productos a utilizar, como cabezas, intestinos y sustancias sanguinolentas de crustáceos, pieles de verduras, etc.

3. El arroz deberá prepararse previamente en las cocinas dispuestas para tal fin, respetando el tiempo necesario para su correcta elaboración.

Al finalizar esta fase, los concursantes presentarán todas las piezas limpias y preparadas para su uso en la competición. Se valorará el conocimiento del producto, la precisión de los cortes, la limpieza de las piezas tratadas, la limpieza del puesto de trabajo y el correcto mantenimiento de los cuchillos.

2. Destreza de sashimi y nigiri (20 minutos)

En esta prueba se valorará la rapidez y perfección en el acabado de la preparación de un sashimi tradicional de atún rojo y de una cantidad determinada de nigiris.

Prueba:

- Preparación de sashimi.
- Preparación de una trilogía de nigiris.

Todas las elaboraciones deberán realizarse para todos los miembros del jurado y una pieza adicional para prensa.

Se valorarán la técnica de corte y elaboración, la limpieza del pescado y del resto de elementos que compongan el sashimi y los nigiris, la limpieza de la zona de trabajo, la limpieza de los cuchillos al finalizar y la presentación final.

Producto a utilizar: Akami, chutoro y otoro de Atún Rojo Balfegó.

Secuencia de nigiris a presentar para cada miembro del jurado (7), más una pieza adicional para prensa:

- 1 nigiri de Akami acompañado de ingredientes secundarios a elección del participante.
- 1 nigiri de Chutoro acompañado de ingredientes secundarios a elección del participante.

- 1 nigiri de Otoro acompañado de ingredientes secundarios a elección del participante.

3. Creación de makis (20 minutos)

En esta prueba se medirá el equilibrio de las propuestas de los participantes.

Se exige la elaboración de recetas con una presentación impecable. Se valorarán la técnica utilizada, la limpieza del pescado y del resto de ingredientes que compongan el menú presentado, la limpieza de la zona de trabajo y la limpieza de los cuchillos al finalizar.

Prueba:

Elaboración de tres makis de libre elección para cada miembro del jurado (7), más una pieza adicional para prensa, en un tiempo máximo de 20 minutos.

Producto a utilizar:

Los participantes podrán utilizar todos los cortes y partes del atún rojo, que deberán ser los protagonistas de las piezas presentadas, además de otros ingredientes secundarios a su elección.

PRODUCTO DEL CONCURSO

La organización del concurso facilitará a todos los participantes las piezas de Atún Rojo Balfegó necesarias para el desarrollo de las pruebas, entre las referencias incluidas en su catálogo de productos.

Los participantes deberán aportar todos los ingredientes que no formen parte del atún, así como sus propios elementos decorativos, tales como hojas, flores u otros recursos de presentación.

VAJILLA DEL CONCURSO

Cada concursante deberá aportar la vajilla necesaria para la presentación de sus elaboraciones. Será obligatorio disponer de 8 platos idénticos para cada elaboración presentada, en perfecto estado y listos para su servicio durante el concurso.

PUNTUACIÓN DEL JURADO

La gestión de la higiene, las técnicas de preparación y la habilidad en la elaboración de sushi serán evaluadas exhaustivamente por el jurado durante todo el concurso.

Prueba de destreza de sashimi y nigiri

- Preparación previa | 20 puntos
- Gestión de la higiene | 20 puntos
- Técnicas de preparación | 30 puntos
- Técnicas de corte|40 puntos
- Habilidades para hacer nigiri | 45 puntos
- Sabor y textura| 45 puntos
- Presentación final | 50 puntos

Total: 250 puntos

Prueba de creación de maki

- Preparación previa |10puntos
- Gestión de la higiene |10 puntos
- Técnicas de preparación | 20 puntos
- Técnicas de corte | 25puntos
- Habilidades para hacer makis | 25 puntos
- Sabor y textura | 25 puntos
- Presentación final| 35 puntos

Total: 150 puntos

DEDUCCIÓN DE PUNTOS

- Los participantes que continúen trabajando una vez finalizado el tiempo establecido para cada prueba recibirán una penalización de 10 puntos por cada minuto adicional empleado.
- Los cortes en dedos o manos supondrán una deducción de 10 puntos por parte de cada miembro del jurado.
- En caso de producción insuficiente de las piezas exigidas, se aplicará una deducción de 5 puntos por cada pieza no presentada.

EL JURADO

El jurado estará compuesto por reconocidos chefs especializados en cocina japonesa en Europa. Los nombres de sus integrantes se anunciarán próximamente.

CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN

Serán causas de descalificación:

1. La falta de puntualidad en la presentación a la prueba.
2. La publicación, presentación o divulgación por cualquier medio, incluidas las redes sociales, de las propuestas a presentar en el concurso, de sus fotografías, del contenido de las elaboraciones o de cualquier información que pueda comprometer el anonimato del participante.
3. Cualquier comportamiento inapropiado o falta de respeto hacia otros concursantes, miembros del jurado o integrantes de la organización.

AYUDANTES DE COCINA

La participación en el concurso es de carácter individual. **No se permitirá la presencia ni la asistencia de ayudantes de cocina o cualquier otro personal de apoyo durante el desarrollo de la prueba.** Todos los trabajos deberán ser ejecutados exclusivamente por el concursante.

INDUMENTARIA

Todos los concursantes deberán asistir a la prueba final con la chaquetilla oficial del concurso, que les será entregada el mismo día de la competición.

DERECHOS DE IMAGEN

Todos los concursantes deberán firmar un documento mediante el cual ceden voluntariamente los derechos de imagen correspondientes a las fotografías y grabaciones realizadas durante todo el proceso del concurso, desde su inscripción hasta la finalización del mismo y la proclamación de los ganadores.

Las imágenes podrán ser utilizadas libremente por Balfegó Grup para la promoción y difusión del campeonato en cualquier medio de comunicación, soporte o canal propio o externo.

Asimismo, el concurso podrá ser grabado en formato audiovisual y difundido a través del canal de YouTube de Balfegó, otros canales de televisión, medios audiovisuales o plataformas digitales que Balfegó Grup considere oportunos. La organización garantiza el respeto y el uso adecuado de la imagen de todos los participantes.

Los concursantes aceptan expresamente las necesidades de grabación y producción derivadas del concurso, incluyendo:

1. El tiempo necesario para desplazarse al lugar de celebración y participar en las pruebas del campeonato.
2. La asistencia a la ceremonia de entrega de premios que tendrá lugar el mismo día del concurso.
3. La cesión de derechos para la publicación de las elaboraciones presentadas.
4. La realización de fotografías y grabaciones audiovisuales de las elaboraciones y de la participación de los concursantes.

PREMIOS

Los ganadores recibirán los siguientes premios:

PRIMER PREMIO

- Una semana de viaje gastronómico a Japón para dos personas
- 4.000 € en metálico
- Trofeo ITAMAE Balfegó
- Obsequio de producto de lomo y ventresca Balfegó
- Obsequios de los patrocinadores

SEGUNDO PREMIO

- 2.000 € en metálico
- Obsequio de producto de lomo y ventresca Balfegó
- Trofeo ITAMAE Balfegó
- Obsequios de los patrocinadores

TERCER PREMIO

- 1.000 € en metálico
- Obsequio de producto de lomo y ventresca Balfegó
- Trofeo ITAMAE Balfegó
- Obsequios de los patrocinadores

Los diez finalistas recibirán un obsequio de producto de lomo y ventresca Balfegó.

CEREMONIA DE ENTREGA DE PREMIOS

El mismo día de la celebración del concurso tendrá lugar la ceremonia de entrega de premios, durante la cual se darán a conocer los tres ganadores de la edición, así como el ganador del primer premio.

A la gala asistirán destacadas figuras de la gastronomía, representantes de la prensa especializada y profesionales vinculados al sector de la hostelería y la restauración.

El acto contará con una demostración gastronómica protagonizada por Atún Rojo Balfegó, que podrá ser degustada por los asistentes junto con una selección de vinos especialmente escogidos para la ocasión.

Los gastos de viaje y desplazamiento correrán a cargo de la organización.



Balfegó organizes the **IV ITAMAE Balfegó Championship** with the aim of identifying the most outstanding professionals in this discipline of Japanese cuisine, promoting their work and image, while highlighting the exceptional quality of **Bluefin Tuna** and the richness of the culinary tradition born in Japan.

The competition will take place on September 28, 2026. The official event venue will be announced soon.

If you have any questions or encounter any issues during registration, please contact: **concurso@grupbalfego.com**

Requirements

- Contestants must be professional chefs currently working in a restaurant in Europe.
- If more than one application is received from chefs working at the same restaurant, the organization reserves the right to accept only one of them.
- Participants must be at least 22 years old on the date of the competition.
- Chefs employed by any member of the jury, as well as those selected to participate in the immediately preceding edition, may not participate.
- Chefs and restaurants that were finalists in either of the previous three editions of the championship may not participate.

Registration

To participate in the **IV ITAMAE Sushi Balfegó Championship**, it will be necessary to complete the registration through the Balfegó website. The application must include the proposed preparations to be presented in the competition, indicating the name of each piece, the list of ingredients used, and the corresponding photographs. The registration must be completed before 16 August 2026. Registrations received after this date will not be accepted.

All preparations must be made with Balfegó Bluefin Tuna. Likewise, it will be mandatory to provide a QR code or an invoice proving the purchase of the product.

The photographs submitted must have adequate lighting and should preferably be taken against a white or black background, depending on the tableware used. The organization may disqualify applications whose images are of insufficient quality, are out of focus, or do not allow the submitted preparations to be properly appreciated.

Competition Rules and Structure

Presentation (Preparations and Photography)

Contestants will go through an initial qualification round through the evaluation of the preparations and photographs submitted within the established deadline.

Those proposals whose presentation is considered insufficient and do not receive the approval of the jury will not proceed to the next phase.

The publication of the ten participants selected for the next phase will be made on the Balfegó website and will also be communicated through its social media channels.

Competition

The ten selected chefs will compete.

Participants will compete in a single round. The selected contestants must appear at the venue where the championship will take place at the time indicated by the organization. Prior to the event, the organization will contact them to provide all necessary information.

Each contestant will have **55 minutes** to carry out the different tests that make up the competition. Participants must prepare their proposals for the members of the jury, as well as one additional preparation for the press. The winners will be

announced during the awards ceremony. The proposals will be presented to the jury in a staggered manner, with a few minutes between each participant.

Products and Preparations

The ingredients used in the preparation of the different proposals may be inspected by the judges before the start of the competition. Chefs who fail to comply with the rules may be disqualified or may have any products or preparations that do not meet the established requirements removed.

1. All products may be brought cleaned, but not cut or shaped.
2. Balfegó Bluefin Tuna will be available to all chefs according to the request previously submitted.
3. In the case of stocks, broths, or sauces, these may be brought prepared in advance or practically finished.
4. Ingredients may be brought pre-weighed to facilitate their use.

TESTS TO BE PERFORMED

The competition consists of two tests to be completed:

1. **Sashimi and Nigiri Skill Test:** In this test, speed and perfection in the finishing of sashimi preparation and a specified quantity of nigiris will be evaluated.
2. **Maki Creation:** In this test, the balance of the proposals presented by the participants will be evaluated.

Final Participation Rules

COMPETITION PHASES

1. Preparation Before the Competition Begins (15 minutes)

1. Preparation of the basic pieces to work with and cleaning of the different parts of the tuna. In the case of the loin and belly, the pieces must be prepared in **saku** format.
2. Cleaning of other products to be used, such as heads, intestines, and blood-containing substances from crustaceans, vegetable skins, etc.
3. The rice must be prepared beforehand in the kitchens designated for this purpose, respecting the time required for its proper preparation.

At the end of this phase, contestants will present all pieces cleaned and prepared for use in the competition.

Knowledge of the product, precision of cuts, cleanliness of the prepared pieces, cleanliness of the workstation, and proper maintenance of knives will be evaluated.

2. Sashimi and Nigiri Skill Test (20 minutes)

In this test, speed and perfection in the finishing of the preparation of a traditional bluefin tuna sashimi and a specified quantity of nigiris will be evaluated.

Test:

- Preparation of sashimi.
- Preparation of a nigiri trilogy.

All preparations must be made for all members of the jury (7) and one additional piece for the press.

The cutting and preparation technique, cleanliness of the fish and the other elements that make up the sashimi and nigiris, cleanliness of the work area, cleanliness of the knives at the end, and the final presentation will be evaluated.

Product to be used: Akami, chutoro, and otoro from Balfegó Bluefin Tuna.

Sequence of nigiris to be presented for each member of the jury, plus one additional piece for the press:

- 1 Akami nigiri accompanied by secondary ingredients chosen by the participant.
- 1 Chutoro nigiri accompanied by secondary ingredients chosen by the participant.
- 1 Otoro nigiri accompanied by secondary ingredients chosen by the participant.

3. Maki Creation (20 minutes)

In this test, the balance of the participants' proposals will be evaluated.

Recipes are required to be prepared with impeccable presentation. The technique used, cleanliness of the fish and the other ingredients that make up the menu presented, cleanliness of the work area, and cleanliness of the knives at the end will be evaluated.

Test:

Preparation of threemakis of free choice for each member of the jury (7), plus one additional piece for the press, within a maximum time of 20 minutes.

Product to be used:

Participants may use all cuts and parts of the bluefin tuna, which must be the main focus of the pieces presented, in addition to other secondary ingredients of their choice.

COMPETITION PRODUCT

The competition organizers will provide all participants with the Balfegó Bluefin Tuna pieces necessary for the completion of the tests, from among the products included in its catalogue.

Participants must provide all ingredients that are not part of the tuna, as well as their own decorative elements, such as leaves, flowers, or other presentation resources.

COMPETITION TABLEWARE

Each contestant must provide the tableware required for the presentation of their dishes. It is mandatory to have 8 identical plates for each dish presented, all in perfect condition and ready for service during the competition.

JURY SCORING

Hygiene management, preparation techniques, and sushi-making skills will be thoroughly evaluated by the jury throughout the competition.

Sashimi and Nigiri Skill Test

- Prior Preparation | 20 points
- Hygiene Management | 20 points
- Preparation Techniques | 30 points
- Cutting Techniques|40 points
- Nigiri-Making Skills|45 points
- Taste and Texture|45 points
- Final Presentation|50 points

Total: 250 points

Maki Creation Test

- Prior Preparation | 10 points
- Hygiene Management | 10 points
- Preparation Techniques | 20 points
- Cutting Techniques | 25 points
- Maki-Making Skills | 25 points

- Taste and Texture|25 points
- Final Presentation|35 points

Total: 150 points

POINT DEDUCTIONS

- Participants who continue working after the time established for each test has ended will receive a penalty of 10 points for each additional minute used.
- Cuts to fingers or hands will result in a deduction of 10 points by each member of the jury.
- In the event of insufficient production of the required pieces, a deduction of 5 points will be applied for each missing piece.

THE JURY

The jury will be composed of renowned chefs specializing in Japanese cuisine in Europe. The names of its members will be announced soon.

GROUND FOR DISQUALIFICATION

The following shall constitute grounds for disqualification:

1. Failure to arrive on time for the test.
2. The publication, presentation, or disclosure by any means, including social media, of the proposals to be presented in the competition, their photographs, the content of the preparations, or any information that may compromise the anonymity of the participant.
3. Any inappropriate behavior or lack of respect toward other contestants, members of the jury, or members of the organization.

KITCHEN ASSISTANTS

Participation in the competition is strictly individual. The presence or assistance of kitchen assistants or any other support personnel will not be permitted during the competition. All tasks and preparations must be carried out exclusively by the contestant.

ATTIRE

All contestants must attend the final test wearing the official competition chef's jacket, which will be provided to them on the day of the competition.

IMAGE RIGHTS

All contestants must sign a document by which they voluntarily assign the image rights corresponding to photographs and recordings made throughout the entire competition process, from registration until its conclusion and the announcement of the winners.

The images may be freely used by Balfegó Grup for the promotion and dissemination of the championship through any media outlet, platform, or proprietary or external channel.

Likewise, the competition may be recorded in audiovisual format and broadcast through Balfegó's YouTube channel, other television channels, audiovisual media, or digital platforms that Balfegó Grup deems appropriate. The organization guarantees respect for and proper use of the image of all participants.

Contestants expressly accept the recording and production requirements arising from the competition, including:

1. The time required to travel to the venue and participate in the championship tests.
2. Attendance at the awards ceremony, which will take place on the same day as the competition.

3. The assignment of rights for the publication of the preparations presented.
4. The taking of photographs and audiovisual recordings of the preparations and of the contestants' participation.

PRIZES

The winners will receive the following prizes:

FIRST PRIZE

- A one-week gastronomic trip to Japan for two people
- €4,000 in cash
- Balfegó loin and belly tuna product gift
- ITAMAE Balfegó Trophy
- Sponsors' gifts

SECOND PRIZE

- €2,000 in cash
- ITAMAE Balfegó Trophy
- Balfegó loin and belly tuna product gift
- Sponsors' gifts

THIRD PRIZE

- €1,000 in cash
- ITAMAE Balfegó Trophy
- Balfegó loin and belly tuna product gift
- Sponsors' gifts

The ten finalists will receive a gift consisting of Balfegó loin and belly tuna products.

AWARDS CEREMONY

The awards ceremony will take place on the same day as the competition, during which the three finalists and the winner of the edition will be announced.

Prominent figures from the gastronomic world, representatives of the specialized press, and professionals linked to the hospitality and restaurant sectors will attend the gala.

The event will feature a gastronomic demonstration starring Balfegó Bluefin Tuna, which attendees will be able to taste along with a selection of wines specially chosen for the occasion.

Travel and transportation expenses will be covered by the organization.

