

Martedì 24 Novembre 2026

Giappone, lo Chef Hiroki Yoshida vince la 17ª edizione del Gran Concorso di Cucina

Si è svolta il 20 novembre a Tokyo la finale della 17ª edizione del **Gran Concorso di Cucina**, la competizione organizzata dalla Camera di Commercio Italiana in Giappone (ICCJ) [1] per valorizzare la cucina italiana attraverso il talento degli chef giapponesi specializzati nella nostra tradizione gastronomica.

A conquistare il titolo di Campione 2026 è stato lo **Chef Hiroki Yoshida**, del ristorante Enoteca Pinchiorri di Nagoya, che ha superato in finale lo Chef Yuta Ishii del Sankei Kaikan Otemachi Kitchen. La competizione ha coinvolto una giuria di professionisti del settore e il pubblico presente, composto da circa 100 ospiti, tra cui giornalisti specializzati in gastronomia e food influencer giapponesi.

Il tema di questa edizione, realizzata in collaborazione con **Barilla Japan**, sponsor dell'iniziativa, è stato *"L'abbraccio del Bronzo, l'Arte dello Chef"*, con un focus sulla pasta Barilla Al Bronzo. Dopo aver dedicato le precedenti edizioni a piatti iconici come la lasagna e la carbonara, il concorso ha scelto quest'anno di mettere al centro un prodotto simbolo della gastronomia italiana, lasciando agli chef spazio per esprimere tecnica e creatività.

La scelta si inserisce in un mercato di interesse per il comparto agroalimentare italiano. Secondo i dati della Japan Pasta Association, nel 2025 la disponibilità di pasta sul mercato giapponese ha raggiunto le **314.310 tonnellate**, con una crescita del 3,4% rispetto all'anno precedente. Di queste, 164.540 tonnellate provengono dall'estero, a conferma del peso delle importazioni nell'approvvigionamento del mercato locale.

L'edizione 2026 ha registrato la partecipazione di **oltre 60 chef**, chiamati a presentare ricette con diversi formati di pasta Barilla Al Bronzo. Dopo una prima selezione e una semifinale, gli otto concorrenti selezionati si sono sfidati nella preparazione dei propri piatti. I due finalisti hanno infine avuto un'ora per realizzare due proposte ciascuno, sottoposte al giudizio della giuria e del pubblico.

"*In Giappone la cucina italiana è amata da tutti, ma la pasta ha ancora molta strada da fare. Condividiamo con il Giappone l'amore per la qualità degli ingredienti, la stagionalità, l'umami e il piacere di stare insieme a tavola. Con Al Bronzo, la nuova linea pensata per i professionisti, vogliamo far crescere questo amore ogni giorno*", ha dichiarato **Davide Fantoni**, Segretario Generale della ICCJ, sottolineando come il tema di quest'anno abbia permesso di valorizzare i prodotti italiani attraverso la tecnica e la creatività degli chef giapponesi.

Il Gran Concorso di Cucina rientra nel programma di iniziative promosse dalla Camera di Commercio Italiana in Giappone in occasione dell'XI edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo [2], confermando il ruolo della promozione gastronomica nella diffusione del Made in Italy e nel rafforzamento delle relazioni tra Italia e Giappone.
Galleria Foto VISUALIZZA SCHERMO PIENO
(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Ultima modifica: Martedì 24 Novembre 2026

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

Settimana Cucina Italiana nel Mondo [3]

Source URL: https://www.assocamerestero.it/notizie/giappone-chef-hiroki-yoshida-vince-17a-edizione-del-gran-concorso-cucina

Collegamenti
[1] https://www.assocamerestero.it/ccie/camera-commercio-italiana-giappone
[2] https://www.assocamerestero.it/notizie/xi-settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo-ccie-valorizzano-territori-filiere-del-made
[3] https://www.assocamerestero.it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D1296