

Catania, lo chef Jefferson Elias Ribeiro da Silva è il nuovo campione del mondo di sushi

Autore: Redazione

Data: 05 Febbraio 2024



Lo scorso 20 gennaio, Jefferson Silva ha vinto a Tokyo, in Giappone, il titolo che lo riconosce come miglior chef al mondo della cucina giapponese nell'anno 2023/2024; oltre ad altri titoli come il primo posto nella classifica del sushi tradizionale giapponese chiamato Edomae e il secondo posto nel

sushi creativo che corrisponde al sushi contemporaneo che conosciamo. Lo chef Jefferson Silva, conosciuto in Italia come Chef Tom, lavora in Italia da oltre 7 anni fornendo consulenze in importanti ristoranti come Buddha bar Venezia all'interno dell'hotel Kempinski, Giappone nel centro storico di Napoli e ha tenuto corsi di cucina giapponese alla Nagoya sushi School in uno dei ristoranti più tradizionali di Catania il Dakoky Modern Japanese Cuisine.

LO CHEF

Il "Dakoky" di Catania e Siracusa al campionato mondiale di Sushi in Giappone. C'è un "pezzo" del Dakoky Modern Japanese Cuisine di Catania e Siracusa nella vittoria al campionato del mondo di Sushi: lo chef Jefferson Elias Ribeiro da Silva è infatti il nuovo campione del mondo di sushi WSSI. 39 anni, brasiliano di nazionalità portoghese è uno chef esperto e certificato dal rinomato World Sushi Skills Institute del Ministero dell'Agricoltura giapponese; avendo due Dan giapponesi e quattro Kurobi. Lo scorso 20 gennaio, Jefferson Silva ha vinto a Tokyo, in Giappone, il titolo che lo riconosce come miglior chef al mondo della cucina giapponese nell'anno 2023/2024; oltre ad altri titoli come il primo posto nella classifica del sushi tradizionale giapponese chiamato Edomae e il secondo posto nel sushi creativo che corrisponde al sushi contemporaneo che conosciamo.

LA VITTORIA

Negli ultimi cinque anni lo chef Jefferson Silva è stato tra i primi dieci della classifica giapponese e lo scorso anno ha vinto il Signature Sushi Prize al campionato europeo di sushi di Monaco. Lo chef Jefferson Silva, conosciuto in Italia come Chef Tom, lavora in Italia da oltre 7 anni fornendo consulenze in importanti ristoranti come Buddha bar Venezia all'interno dell'hotel Kempinski, Giappone nel centro storico di Napoli e ha tenuto corsi di cucina giapponese alla Nagoya sushi School in uno dei ristoranti più tradizionali di Catania il Dakoky Modern Japanese Cuisine. Un'esperienza prestigiosa che lo ha visto collaborare nella città siciliana con il maestro sommelier del sakè dottor Giuseppe Nobile, unico master sake sommelier della Sicilia. Il 22 e 23 febbraio chef Tom sarà nuovamente al ristorante Dakoky di Catania, merito d'onore della Nagoya sushi school e sede dell'unica scuola di Sake Sommelier del sud Italia, per un corso inedito con certificato giapponese.

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/comunicati-stampa/catania-lo-chef-jefferson-elias-ribeiro-da-silva-e-il-nuovo-campione-del-mondo-di-sushi/976953/>

Generato il 15/03/2026