**NOTA DE PRENSA**

**Palencia se pone brava, por sexta vez, en septiembre de 2025**

#### Palencia Brava 2025 / Una de Bravas / #BRAVASHOLICS

*Donde la tradición se vuelve picante, creativa y universal.*

* Cocineros de cualquier rincón del mundo ya pueden inscribirse para participar en la sexta edición del Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas -Palencia Brava / Una de Bravas 2025-.
* La fase final del certamen se celebrará el lunes 29 de septiembre, fecha en la que competirán las 18 mejores recetas previamente seleccionadas por un jurado profesional.

###

### **El camino hacia la final**

Palencia, 26 de junio de 2025. – Palencia volverá a “ponerse brava” para rendir homenaje a una de las tapas más icónicas de la gastronomía española y buscar, un año más, la versión definitiva de las patatas bravas.

Desde hoy, y hasta las 23:59 h del 10 de septiembre, los cocineros en activo que representen a un establecimiento hostelero –dentro o fuera de España– pueden enviar la receta y dos fotografías de su plato mediante el formulario disponible en [palenciabrava.es](http://palenciabrava.es) y [impulsapalencia.com](http://impulsapalencia.com) La cuota de inscripción es de 50 euros mediante transferencia bancaria ([bases](https://palenciabrava.es/bases-concurso-patatas-bravas/))

Comienza el VI Concurso Internacional de elaboración de Patatas Bravas. Un comité técnico evaluará todas las propuestas entre el 10 y el 14 de septiembre, seleccionará las 15 mejores recetas externas y anunciará sus autores el día 14. Estos finalistas se unirán a los tres clasificados palentinos procedentes de la eliminatoria local que se disputará el 28 de septiembre (domingo), configurando así los 18 aspirantes a la corona 2025 a las mejores Patatas Bravas del mundo.

La noche del 28 de septiembre, en la cena de gala, todos los asistentes degustarán las Patatas Bravas ganadoras en 2024 elaboradas por [Javier García Albuger del restaurante Martina, en Albacete](https://palenciabrava.es/javier-garcia-albuger-del-restaurante-martina-en-albacete-cocina-las-mejores-patatas-bravas-del-mundo/).

También destacar el nivel de los jurados, que a los largo de estas ediciones, han evaluado las Patatas Bravas: Estrellas Michelin como Miguel Cobo, de Cobo Estratos; Carlos Maldonado, de Raíces y ganador de Masterchef; Víctor Martín, de Trigo; Ricardo Temiño, de La Fábrica; Samuel Naveira, de Mu·Na; María José Meda, de El Batán; personalidades del ámbito gastronómico como Rafel Ansón, PTE de Honor de la Academia de Gastronomía; Anna Terés, de Recetas Fáciles; Custodio López, Maestro Sumiller. Y, también, periodistas del ámbito gastronómico tan conocidos como: Elisabeth G. Iborra, Carmelo Aunión, Celso Vázquez o Pilar Hernández Coloma entre otros.

Los concursantes cocinarán en directo, en formato showcooking, el lunes 29 en el Hotel Rey Sancho. El jurado valorará viabilidad en barra, salsa, punto de cocción de la patata, sabor global, creatividad y presentación, tal como establecen las bases.

### **Premios y dotación**

El concurso repartirá 4.500 euros en metálico con un primer premio de 1.500 euros, un segundo de 1.000 € y un tercero de 500 €, además de premios especiales aportados por los patrocinadores. Además, se otorgará una Mención Especial del Jurado, un Premio Alimentos de Palencia y Premios a la Innovación y a la Estética.

Todos los galardonados recibirán un diploma original del pintor palentino Antonio Capel.

En la edición anterior La Chinata ya mandó una cesta de productos a los primeros inscritos, este año 2025 aumentamos este regalo hasta los 30 primeros inscritos.

### **Impulso institucional y empresarial**

“Una de Bravas” cuenta con el respaldo del Ayuntamiento de Palencia, la Agencia de Desarrollo Local, la Diputación de Palencia y Alimentos de Palencia, junto a un sólido bloque de empresas patrocinadoras encabezado por Mahou San Miguel, Choví, D.O. Cigales y La Chinata. Otras firmas colaboradoras son Tudis, Heraclio Alfaro, TePack, Mercedes-Benz Adarsa, OceanGrain Audiovisual, Lebanza, Barra de Bar Consulting, entre muchas otras, sitúa a Palencia como capital nacional de una tapa tan conocida, reconocida y extendida como las Patatas Bravas

* **Dña. Judith Castro** - Concejal del Ayuntamiento de Palencia. Delegada del Área de Impulso Económico, Gestión de Fondos Europeos y de otras Administraciones Públicas.

*“A partir de hoy, de esta noche a las 00:00, Palencia calienta motores para ponerse un año más brava. La mesa de comercio decidió las actuaciones a desarrollar en 2025, y esta fue una de ellas. Y fue elegida por 1.000.000 de razones, ya que esa fue el importe de retorno económico calculado en la edición de 2024. Por la repercusión mediática, el número de inserciones en medios de comunicación de entorno nacional. Sabemos que la gastronomía mueve visitas, que la oferta culinaria supone un motivo para decidirse por una u otra ciudad. Y PALENCIA ESTÁ PRESENTE. Probablemente la patata es uno de los productos más consumidos en nuestro país. La provincia de Palencia cuenta con una muestra de patatas de la más alta calidad. También tenemos en la ciudad el establecimiento mejor valorado del mundo por sus BRAVAS. No hay mejor sitio donde celebrar un campeonato de Bravas. Por eso lo hacemos en Palencia, porque somos los mejores”*

* **Francisco Pérez –** Diputado de Desarrollo Socioeconómico (Alimentos de Palencia)

*“Desde la* ***Diputación de Palencia****, y como garantes del* ***sello de calidad “Alimentos de Palencia”****, reafirmamos nuestro respaldo a este prestigioso concurso internacional, que se ha consolidado ya como referente gastronómico en nuestra provincia. Las patatas en nuestra provincia tienen una calidad sin igual, y si le añadimos el apelativo de bravas, conseguimos uno de los platos más emblemáticos y apreciados de nuestro país. Sin duda se trata de un evento que posiciona Palencia como la "****capital española de las Patatas Bravas****"*

* **D. Javier San Segundo** – Productor Ejecutivo | Palencia Brava.

*“Presentar hoy la sexta edición de Palencia Brava es mucho más que inaugurar un concurso gastronómico; es reivindicar el inmenso talento culinario que late en cada rincón de nuestra tierra y tender un puente con la cocina que se hace fuera de nuestras fronteras. Hemos diseñado un formato que combina creatividad, producto y emoción, y que invita a los cocineros —desde Palencia hasta los confines del mundo— a medirse en torno al sabor y a la memoria. Queremos que cada plato cuente una historia, que cada competidor sienta esta cita como suya y que el jurado descubra, desde el primer bocado, la fuerza de nuestra cultura gastronómica en la tapa más popular de España, la Patata Brava. Agradezco a las administraciones y a los patrocinadores su confianza: Palencia Brava ya es un referente imprescindible del calendario gastronómico español”*

* **Dña. Álvaro Ledantes** - Grupo Mahou San Miguel

*“En Mahou San Miguel entendemos la gastronomía, toda, como un territorio en el que las personas se encuentran, celebran y comparten momentos extraordinarios. Por eso respaldamos con entusiasmo Palencia Brava, y ya es la sexta edición. Creemos que su propuesta, basada en la autenticidad del producto y el oficio del cocinero, encaja a la perfección con nuestra filosofía cervecera, que busca realzar el sabor y propiciar experiencias de calidad desde la tapa de un bar cualquiera a los restaurantes más glamurosos. Patrocinar este evento significa apostar por la innovación sin perder de vista la tradición, apoyar a los profesionales de la hostelería y, en definitiva, impulsar la cultura del buen comer y el buen beber. Estamos convencidos de que, juntos, mantendremos este concurso como motor de desarrollo para la provincia y para todo el sector”*

La organización del Concurso apuesta por la hostelería como motor de turismo y notoriedad, además de generador de riqueza, con ediciones como la de 2024, que generó más de un millón de euros de retorno. Con la edición 2025 se espera superar ese impacto gracias a la retransmisión en streaming y a una nueva campaña digital #BRAVASHOLICS.

### **Agenda 2025**

| Fecha | Actividad |
| --- | --- |
| 25 jun | Apertura de inscripciones |
| 10 sep | Cierre de inscripciones |
| 10–14 sep | Evaluación y selección de recetas |
| 14 sep | Anuncio de finalistas |
| 28 sep | Eliminatoria local y Cena de Gala de bienvenida |
| 29 sep | Gran Final Internacional y entrega de premios |

### **Cómo inscribirse**

1. Acceder a www.palenciabrava.es
2. Rellenar el formulario con los datos del establecimiento y del cocinero.
3. Subir la receta detallada (PDF o DOC) y dos fotografías del plato.
4. Aceptar las bases, abonar la cuota de inscripción y enviar antes de las 23:59 h del 10 de septiembre.

### **Contacto de prensa**

*Departamento de Comunicación Palencia Brava*

Tel. +34 610 696 060 · unadebravas@palenciabrava.es