**NOTA DE PRENSA**

### 

**Javier Alfaro, del Restaurante Rosi La Loca – (Madrid) gana el concurso de las mejores patatas bravas del mundo**

**VI Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas**

Palencia Brava 2025 / #UnaDeBravas

Palencia, 29 de septiembre de 2025. El restaurante **Javier Alfaro**, del **Restaurante Rosi La Loca, de Madrid,** se ha proclamado campeón del **VI Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas Palencia Brava 2025/@UnaDeBravas** con la propuesta **“Bravas Alocadas”.** El pódium se completa con **Ariel Munguía, de Canfranc Express (1★ Michelin)** con su plato **Bravas desde 1928,** y **Alberto Villegas de Restaurante San Remo, en Palencia,** con **Las Bravas de Abuelo Isaac.** La Gran Final se ha celebrado en el **Hotel Rey Sancho (Palencia)** con **showcooking** abierto al público y **transmisión en streaming** en el canal del Ayuntamiento de Palencia y en [palenciabrava.es](http://palenciabrava.es/)

El prestigioso jurado del concurso ha tenido en cuenta los valores gastronómicos del plato (gusto, retrogusto, sabor, contraste y matices), pero también su viabilidad en barra o sala (si es factible realmente en el servicio), además del producto y su estética (montaje, color, espectacularidad y disposición) y la originalidad y la técnica (novedad, ingenio y solvencia técnica). La ponderación entre las puntuaciones obtenidas en estas cuestiones son las que han permitido la elección de los ganadores de la edición.

Los ganadores han sido elegidos entre 19 finalistas tras la valoración de un jurado que ha estado integrado por Aarón Ortiz García (del Restaurante Kabo), Palmira Soler (5 Gustos), Raúl del Moral (chef de la Fundación Escuela Internacional de Cocina), los influencers gastronómicos Sezar Blue y Charlito Cook, la periodista Eva Celada y como presidente del jurado, Julio Valles, presidente de la Academia de Gastronomía de Castilla y León.

**PREMIOS “UNA DE BRAVAS 2025”**

El campeón del concurso obtiene un premio consistente en 1.500 euros en efectivo, 1.500 botellines Fuentes de Lebanza, un vídeo-reportaje profesional (Oceangrain Audiovisual, con un valor de 500 euros), un lote Cerealto, un lote de Quesos de Cerrato (Agropal) y una obra de Antonio Guzmán Capel, mientras que el segundo clasificado recibe 1.000 euros en efectivo, 1.000 botellines Fuentes de Lebanza y también una obra del artista palentino, la misma que se otorga al tercer clasificado, que también recibirá 500 euros en efectivo y 500 botellines Fuentes de Lebanza.

Además, se ha entregado un **Premio a la Innovación** ofrecido por Tudis a **Álvaro Abad, de Restaurante Malaspina de Alicante,** y el **Premio a la Estética 'Hitcooking'** a **José Luis Martínez, de Restaurante Taberna y Media, de Madrid**.

En cuanto a las Menciones Especiales, el Jurado le ha otorgado este galardón a **Hernando e Inma, de Vrutal Club (Madrid)**, por la elaboración de una receta que guarda todo el sabor que debe tener una buena ración de patatas bravas, además, con un proyecto que demuestra que cocinar es sobre todo amor y compañerismo.

Por su parte, el Jurado Popular le ha otorgado otra Mención Especial a **Nil Aragonés, de Lo Punyetero (Tortosa, Tarragona),** por el equilibrio de su receta Nuestras Patatas Punyeteras, con un destacable y equilibrado conjunto de sabor, textura, elaboración y presentación.

Por último, el Premio Especial Alimentos de Palencia ha recaído en **Alberto Villegas, de Restaurante San Remo,** de Palencia.

**Premios 2025**

* **Primer premio: Javier Alfaro (Rosi la Loca)** — *Bravas alocadas* — Madrid
* **Segundo premio: Ariel Munguía (Canfranc Express · 1★ Michelin)** — *Bravas desde 1928* — Huesca
* **Tercer premio: Alberto Villegas (San Remo)** — Las Bravas del abuelo Isaac — Palencia
* **Premio Especial a la Innovación: Álvaro Abad (Restaurante Malaspina)** —*Las bravas… ¡con las manos!*— Alicante
* **Premio Especial a la Estética: José Luis Martínez (Taberna & Media)** — *Milhojas bravas de otoño* — Madrid
* **Mención Especial del Jurado: Hernando e Inma (Vrutal Club)** — *Vravas* — Madrid
* **Mención Especial del Jurado Popular: Nil Aragonés (Lo Punyetero)** — *Nuestras patatas Punyeteras* — Tortosa, Tarragona
* **Premio Especial Alimentos de Palencia: Alberto Villegas (San Remo)** — Palencia — Las Bravas del abuelo Isaac

Icono nacido en el ecosistema de barras de la posguerra, la **patata brava** se populariza en **Madrid** durante los años cincuenta y sesenta con casas como **La Casona** o **Casa Pellico**, la marca **Las Bravas® (1959)** y la referencia bibliográfica de **Luis Carandell (1967)** como hitos vertebrales. En paralelo, la escuela catalana consolida desde los setenta una lectura con alioli y aceite/salsa picante, con bares de culto como **Bar Tomás**. En Madrid, la familia de salsas “bravas” clásica se describe **sin tomate**, ligada con grasa y harina, **pimentón** y **cayena**, a veces con caldo; mientras que en otras regiones arraigan variantes **con tomate** o **con alioli**. Hoy hemos sido testigos de cómo esos estilos siguen creciendo y evolucionando con 19 propuestas que van de la tradición a la vanguardia conviviendo en el paladar y sin perder ni un ápice de su esencia.

Esa diversidad de estilos y estilística sostiene el magnetismo del plato y ha impulsado su **evolución técnica en la alta cocina**. Desde el origen hasta hoy, **las bravas son a la vez tapa popular y cocina de vanguardia**; **son mucho más que una tapa: son seña de identidad de nuestra gastronomía**.

Desde 2020, Palencia acoge “Una de Bravas”, referente internacional que premia sabor, técnica, viabilidad y estética en torno a la tapa española más transversal. Se convierte en el certamen más importante sobre las patatas bravas del mundo, es el más longevo y el que combina un jurado profesional, un jurado popular y la posibilidad de que cualquier ciudadano pueda degustar las mejores patatas bravas durante las rutas bravistas. Una de Bravas, el Concurso Internacional de elaboración de Patatas Bravas pone a este plato en el eje de la ciudad durante 3 meses al año.

**Los 19 finalistas**

* **Iván Martínez (El Dólar)** — *Patatas dólar* — Oviedo, Asturias
* **Manuel Gómez “Lolo” (Bar El Globo)** — *Gureak, las nuestras* — Bilbao, Bizkaia
* **José María Hernández (Hostal Restaurante Concepción)** — *HC con Bravas* — La Mata, Toledo
* **Ariel Munguía (Canfranc Express · 1★ Michelin)** — *Bravas desde 1928* — Hotel Canfranc Estación a Royal Hideaway, Canfranc-Estación, Huesca
* **Carolina Fanjul (Inferno Gastrobar)** — *Pataguetti* — Gijón, Asturias
* **Rocío Maya y Luismi Gómez (La Taberna de Noa)** — *Bravas Pig* — Fuentes de León, Badajoz
* **Philip Parajan (Le Qualité Tasca)** — *Milhoja Brava* — Madrid
* **Nil Aragonés (Lo Punyetero)** — *Nuestras patatas Punyeteras* — Tortosa, Tarragona
* **Mauro Martínez (Real Club de Golf Valderrama)** — *OniBrava* — Sotogrande, Cádiz
* **Álvaro Abad (Restaurante Malaspina)** — *Las bravas… ¡con las manos!* — Alicante
* **Ionela Saru (LatxaskaEtxea)** — *Brabas Rocher* — Madrid
* **Sheila Barbeito (Roots Coruña)** — *As Bravas do Dragón* — A Coruña, Galicia
* **Javier Alfaro (Rosi la Loca)** — *Bravas alocadas* — Madrid
* **José Luis Martínez (Taberna & Media)** — *Milhojas bravas de otoño* — Madrid
* **Hernando e Inma (Vrutal Club)** — *Vravas* — Madrid
* **Piedad Sánchez (Zinco Zentido)** — *Sol bravo* — Talavera de la Reina, Toledo
* **José Figueredo (Restaurante Maño)** — Las Bravas Sin Fronteras 3.0 — Palencia
* **Alberto Villegas (San Remo)** — Palencia — Las Bravas del abuelo Isaac
* **Luis Metodio Sanchez (La Traserilla)** — con Mi Hermana Brava — Palencia