**NOTA DE PRENSA**

### **Restaurante Maño, San Remo y La Traserilla pasan a la gran final del VI Campeonato Internacional de Elaboración de Patatas Bravas**

#### Palencia Brava 2025 / #UnaDeBravas

## ***Los tres palentinos que se suman a la final han competido con el resto de aspirantes la tarde del domingo 28 de septiembre.***

* ***Los tres clasificados palentinos que pasan a la final, además, son premiados con productos Coca-Cola valorados en 400€.***

Palencia, 28 de septiembre de 2025. La organización de **Palencia Brava** anuncia que los cocineros **José Figueredo**, de Restaurante Maño con las Bravas Sin Fronteras 3.0; Alberto Villegas, de Restaurante San Remo; y **Luis Metodio Sanchez, del Restaurante La Traserilla con Mi Hermana Brava**, se han clasificado para la **Gran Final** tras superar la semifinal palentina celebrada hoy en el **Hotel Rey Sancho**. Los tres competirán mañana lunes 29 de septiembre junto a los finalistas internacionales por los galardones de la **VI edición** **del Concurso Internacional de Patatas Bravas.**

“La semifinal ha mostrado el nivel gastronómico de Palencia y una enorme solvencia técnica en la elaboración de bravas. Los tres clasificados llegan a la final con propuestas sólidas y muy reconocibles”, ha destacado la organización.

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), el chef Peña (Sibaritas Klub), 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

El jurado 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.

### 

### 

### PREMIOS “UNA DE BRAVAS 2025”

Los tres ganadores de la fase provincial, que ya han obtenido un premio consistente en un lote de productos de Coca-Cola valorado en 400 euros, entran ahora en una fase final en la que competirán con los participantes del concurso internacional en el que, además del reconocimiento al plato que han elaborado, podrán optar a los premios del mismo.

El campeón del concurso ganará 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 y una obra de Antonio Guzmán Capel, mientras que el segundo clasificado obtendrá 1.000 euros en efectivo, 1.000 botellines Fuentes de Lebanza y también una obra del artista palentino, la misma que se otorgará al tercer clasificado, que también recibirá 500 euros en efectivo y 500 botellines Fuentes de Lebanza.

Además, se entregará un Premio a la Innovación ofrecido por Tudis y el Premio a la Estética 'Hitcooking' y, por último, los tres clasificados palentinos para participar en la final elegidos en la fase previa obtendrán 15 cajas de productos Coca-Cola.

## EL CONTEXTO CULTURAL DE UNAS BRAVAS “MUY NUESTRAS”

La patata brava es una tapa icónica nacida en el ecosistema de barras de posguerra. La evidencia histórica sitúa su popularización en Madrid (años 50–60) con casas como La Casona o Casa Pellico, la marca Las Bravas® (1959) y la mención bibliográfica de 1967 (Luis Carandell) como hitos vertebrales. En paralelo, la escuela catalana consolidó desde los 70 una versión con alioli + aceite/salsa picante, con bares de culto como Bar Tomás.

En Madrid, la familia de salsas “bravas” históricas se describe sin tomate, ligada con grasa/harina, pimentón y cayena, a veces con caldo; frente a variantes con tomate o alioli que arraigan en otras regiones. Esta diversidad estilística explica buena parte del magnetismo del plato y su evolución técnica en la alta cocina.

### SOBRE PALENCIA BRAVA

Desde 2020, Palencia acoge “Una de Bravas”, referente internacional que premia sabor, técnica, viabilidad y estética en torno a la tapa española más transversal. El certamen ha visto coronarse a cocineros de primer nivel y consolidar estilos regionales con identidad propia. Seis ediciones consecutivas en las que tanto participantes como jurado han sido, y son, TOP mundial. Por Palencia Brava pasan cada año Estrellas Michelin, creadores de contenido y periodistas gastronómicos del más alto nivel.

### **Los clasificados palentinos**

1. **José Figueredo**, de Restaurante Maño con Las Bravas Sin Fronteras 3.0
2. **Alberto Villegas,** de Restaurante San Remo
3. **Luis Metodio Sanchez,** del Restaurante La Traserilla con Mi Hermana Brava

### **Los 19 finalistas:**

* **José Figueredo (Restaurante Maño)** — Las Bravas Sin Fronteras 3.0 — Palencia
* **Alberto Villegas (San Remo)** — Palencia
* **Luis Metodio Sanchez (La Traserilla)** — con Mi Hermana Brava — Palencia
* **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