**NOTA DE PRENSA**

## **Un jurado de altura para el VI Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas / Palencia Brava 2025**

#### Palencia Brava 2025 / #UnaDeBravas

***Estrella Michelin, líderes de opinión e instituciones gastronómicas*** *formarán el panel que decidirá las mejores patatas bravas del mundo el* ***29 de septiembre*** *en Palencia*

**Palencia, 26 de agosto de 2025**. La organización de **Una de Bravas / Palencia Brava 2025** presenta el jurado que valorará en la gran final del **VI Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas** las 18 recetas aspirantes al título. Un panel plural y de máximo prestigio que reúne a cocineros con **estrella Michelin**, a dos de los **creadores gastronómicos** más influyentes del país y una sorpresa que anunciaremos el 16 de septiembre.

### **El jurado 2025**

* **Aarón Ortiz García** — *Restaurante Kabo, Estrella Michelin y Sol Repsol*. Chef y referente de la nueva cocina navarra, reconocido por su técnica, profundidad de sabor y visión contemporánea.
* **Chef Peña** — *Sibaritas Klub, Sol Repsol*. Uno de los cocineros más mediáticos y queridos por el público, defensor del producto y la barra como espacio de alta cocina accesible. Recién galardonado al Mejor Programa TV de Gastronomía.
* **Raúl del Moral**, *Chef Formador de la Fundación Escuela Internacional de Cocina,* que tiene como misión elevar las ciencias gastronómicas y enológicas a su máxima expresión, creando una red de colaboración entre estudiosos, profesionales, técnicos y empresas.
* **Sezar Blue** — *Influencer gastronómico*. 533K YouTube, 215K Instagram. Uno de los creadores culinarios más seguidos de habla hispana, especializado en producto, técnicas y criterio independiente.
* **Charlito Cook** — *Influencer gastronómico*. 232K instagram. Divulgador con una comunidad masiva, prescriptor de tendencias y gran altavoz de la cultura de bar y la tapa.
* **Nos reservamos una sorpresa** extra que anunciaremos con la selección de los 15 finalistas.

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

*“Palencia apuesta por la calidad en la gastronomía, por la creatividad de sus platos, y por posicionarse como un referente gastronómico en el panorama nacional.*

*Por este motivo, contar con un jurado de esta categoría eleva el nivel del concurso, ya que garantiza la seriedad y la excelencia. Sabemos que la cocina es mucho más que platos bien elaborados: es cultura, identidad y desarrollo local. Una de Bravas se ha convertido en una plataforma para impulsar a nuevos cocineros, promover nuestros productos locales y atraer la mirada de medios y visitantes. Desde el Ayuntamiento, queremos agradecer sinceramente a estos profesionales por aceptar este reto. Su experiencia y criterio son un valor incalculable. Y estamos convencidos de que, con ellos, esta edición será aun más inspiradora.”*

**Aarón Ortiz García,** estrella Michelín y jurado IV Palencia Brava:

*“Es un orgullo formar parte del jurado en esta VI edición del Concurso Internacional de Patatas Bravas, lo he seguido desde la primera edición y me hace mucha ilusión incorporarme al elenco de jurados que han formado parte del concurso a lo largo de los años”*

**Javier San Segundo**, productor ejecutivo de Palencia Brava:

*“Nos hace especial ilusión reunir en Palencia a un jurado que combina talento, criterio técnico y capacidad de influencia. Es la foto perfecta de lo que defendemos: tradición, creatividad y una cultura de barra que emociona dentro y fuera de España.”*

### **Cómo y qué valorará el jurado**

Los finalistas cocinarán **en directo** sus propuestas el **lunes 29 de septiembre** en Palencia (Hotel Rey Sancho). El jurado evaluará **viabilidad en barra**, **salsa**, **punto de cocción de la patata**, **sabor global**, **creatividad** y **presentación**, de acuerdo con las bases del certamen.

Además del jurado profesional, se incorporará un **jurado popular** compuesto por 10 perfiles seleccionados durante las **Rutas Bravistas 2025**, reforzando así la voz del cliente de barra en la decisión final. ¿Cómo puedes ser jurado popular? Sígue a @PalenciaBrava en Instagram y te lo contamos: <https://www.instagram.com/p/DMISzHaNRRD/?igsh=NHZ6ZXZvanR1MHR5>

### **Sobre Una de Bravas / Palencia Brava**

Nacido en Palencia y con proyección internacional, el concurso se ha consolidado como el gran escaparate anual de la **tapa más icónica de España**. La final 2025 reunirá a **18 cocineros** (15 seleccionados por comité técnico y 3 clasificados palentinos de la eliminatoria local) y repartirá **4.500 € en premios en metálico**, además de menciones especiales.

**Organiza:** Palencia Brava, con el apoyo del Ayuntamiento de Palencia, Agencia de Desarrollo Local y Diputación de Palencia, y el patrocinio principal de **Mahou San Miguel**.

### **Contacto de prensa**

[*https://www.youtube.com/live/Xl7Z\_9RIKXY?si=7WqqLtbMHndVCvnd*](https://www.youtube.com/live/Xl7Z_9RIKXY?si=7WqqLtbMHndVCvnd)

*Departamento de Comunicación Palencia Brava*

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