

## NOTA DE PRENSA

# Palencia se pone brava, por séptima vez, en septiembre de 2026

Palencia Brava 2026 / Una de Bravas / #BRAVASHOLICS

- Cocineros de cualquier rincón del mundo ya pueden inscribirse para participar en la séptima edición del Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas -Palencia Brava / Una de Bravas 2026-.
- La fase final del certamen se celebrará el lunes 28 de septiembre, fecha en la que competirán las 18 mejores recetas previamente seleccionadas por un jurado profesional.

## El camino hacia la final

Palencia, 16 de junio de 2026. – 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 9 de septiembre de 2026, 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 ([bases](#)).

Así arranca el VII Concurso Internacional de elaboración de Patatas Bravas, en el que 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 27 de septiembre (domingo), configurando así los 18 aspirantes a la corona 2026 a las mejores Patatas Bravas del mundo.

La noche del 27 de septiembre, en la cena de gala, todos los asistentes degustarán las Patatas Bravas ganadoras en 2025 elaboradas por Javier Alfaro del restaurante Rosi La Loca, en Madrid.

Destaca el nivel de los jurados, que a lo largo de estas ediciones, han evaluado las Patatas Bravas: Estrellas Michelin como Miguel Cobo, de Cobo Estratos; Aarón Ortiz de Kabo; 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 Aunió, Celso Vázquez o Pilar Hernández Coloma entre otros.



Diputación  
DE PALENCIA

Los concursantes cocinarán en directo, en formato showcooking, el lunes 28 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.

Además contaremos por segundo año consecutivo con un jurado popular que entregará un premio independiente al jurado profesional. Para optar a ser jurado popular no te pierdas nada de las Rutas Bravistas 2026.

## Premios y dotación

El concurso repartirá 4.500 euros, con un primer premio de 1.500 euros en metálico, 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. A todos ellos se suma el premio especial del Jurado Popular.

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

## 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, Frusangar con sus patatas La Chulapona, Choví, D.O. Cigales y La Chinata. Otras firmas colaboradoras son Tudis, Heraclio Alfaro, 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** - Concejala del Ayuntamiento de Palencia. Delegada del Área de Impulso Económico, Gestión de Fondos Europeos y de otras Administraciones Públicas.

*“El impacto mediático de la pasada edición fue muy importante, en este 2026 el objetivo es extender ese éxito de Palencia Brava durante las Rutas Bravistas para que complemente el atractivo turístico palentino a lo largo de todo el verano. Queremos que #UnaDeBravas genere visibilidad y actividad económica durante 3 meses. Unas bravas son la tapa perfecta para complementar una visita turística y también, una jornada de compras en el comercio de proximidad. En 2025 dimos el paso de tener un jurado popular amplio y con premio específico, este año lo vamos a potenciar más para que palentinos y visitantes sean más partícipes del concurso”*

- **Dña. Patricia Pérez** – Diputación de Palencia

*“Desde la Diputación de Palencia, como defensores y garantes del sello de calidad 'Alimentos de Palencia', queremos reafirmar nuestro respaldo a un concurso internacional que ya se ha consolidado como un auténtico referente gastronómico en nuestra provincia. La calidad de la patata palentina es indiscutible y, cuando se convierte en brava, da vida a uno de los platos más emblemáticos y queridos de nuestra gastronomía. Eventos como este no solo ponen en valor nuestro*

producto, sino que posicionan con orgullo a Palencia como la gran 'capital española de las Patatas Bravas'".

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

*“Llegar a la séptima edición de Palencia Brava es la confirmación de que estamos ante una cita totalmente consagrada, consolidada como el epicentro mundial de la tapa más democrática y exigente de España: la patata brava. Este año, el desafío avanza con fuerza hacia un nuevo nivel de excelencia. Convocamos a los guardianes del sabor tradicional y a los vanguardistas de la cocina, tanto de nuestra geografía como del panorama internacional, para demostrar que en la sencillez de una patata y una salsa reside la mayor de las genialidades culinarias. Buscamos técnica y, por encima de todo, identidad, respeto al producto y esa emoción que se transmite directamente de la cocina al paladar. Palencia Brava es un gran motor de dinamización, un puente cultural y un orgullo gastronómico que sigue creciendo gracias al apoyo incondicional de las administraciones, patrocinadores y de todo el sector hostelero. Estamos listos para que el jurado se rinda ante el talento en cada bocado”*

- **D. David Marcos** - Grupo Mahou San Miguel

*“En Mahou San Miguel concebimos la gastronomía como ese territorio común donde las personas se conectan, celebran y comparten vivencias extraordinarias. Impulsar Palencia Brava en su séptima edición reafirma nuestro compromiso con un certamen que ensalza la autenticidad del producto y la maestría del hostelero. Esta visión coincide plenamente con nuestra identidad cervecera: potenciar el sabor y elevar cada experiencia, desde la barra de siempre hasta la alta cocina. Formar parte de este gran hito significa respaldar el equilibrio entre vanguardia y tradición, apoyar de forma directa a los profesionales de la hostelería y potenciar la cultura del buen comer. Tenemos la certeza absoluta de que esta alianza continuará consolidando el concurso como un motor esencial de desarrollo para Palencia y para todo el sector.”*

- **D. Juan Carlos Sánchez** - CEO Frusangar

*“Cuando te enseñan que la calidad no se negocia, aprendes a rodearte solo de los mejores agricultores. En Frusangar sabemos que la salsa es la protagonista de esta edición de 'Una de Bravas', la culpable de esa mancha que celebramos este año. Pero para que esa salsa brille y deje marca, necesita el lienzo perfecto: una patata con alma, cultivada con respeto y revisada al detalle. Traemos a Palencia el fruto de tres generaciones de experiencia para que los cocineros de este campeonato internacional tengan la base perfecta para sus creaciones. Si hay licencia para manchar, que sea con una patata Frusangar.”*

- **Mónica Fernández** - Directora del Canal Food Service Choví

*“Si en esta séptima edición del concurso internacional se busca la esencia de la auténtica salsa brava, en Choví nos declaramos oficialmente apasionados de esa búsqueda y patrocinadores principales del evento. Llevamos más de 75 años perfeccionando el arte de las salsas porque sabemos que una buena brava tiene que emocionar, equilibrar el picante en su justa medida y conquistar el paladar desde el primer bocado. Apoyar UDB7 es nuestra forma de homenajear a los hosteleros que innovan cada día en la cocina y de celebrar la devoción por la gastronomía. ¡Venimos a Palencia a disfrutar del sabor de la salsa brava en mayúsculas!”*

- **Raúl Escudero** - Gerente Consejo Regulador D.O. Cigales

*“En la D.O. Cigales celebramos con gran orgullo formar parte de esta séptima edición de Una De Bravas, un certamen con el que compartimos una misma filosofía basada en el arraigo a la tierra, el respeto por el producto y la búsqueda constante de la excelencia. La patata brava, con su audacia y su increíble abanico de matices, encuentra en la versatilidad, el carácter y la frescura de nuestros vinos —especialmente de nuestros valorados rosados— la armonía perfecta para sorprender al paladar. Para nosotros, respaldar este gran evento significa ensalzar el valor de la hostelería, conectar nuestro patrimonio vitivinícola con la creatividad culinaria más exigente y consolidar de forma conjunta nuestra región como un destino gastronómico de referencia.”*

La organización del Concurso apuesta por la hostelería como motor de turismo y notoriedad, además de generador de riqueza, con ediciones como la de 2025, que generó más de un millón de euros de retorno. Con la edición 2026 se espera superar ese impacto gracias a la retransmisión en streaming y a la continuidad en la campaña digital #BRAVASHOLICS que arrancó en 2025.

## Agenda 2026

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

## Cómo inscribirse

1. Acceder a [www.palenciabrava.es](http://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 9 de septiembre.

## Contacto de prensa

Departamento de Comunicación Palencia Brava · Tel. +34 610 696 060 · [unadebravas@palenciabrava.es](mailto:unadebravas@palenciabrava.es)

**Organiza:** Palencia Brava, con el apoyo del Ayuntamiento de Palencia - Agencia de Desarrollo Local y Diputación de Palencia – Alimentos de Palencia.