

NOTA DE PRENSA

Un jurado de altura para el VII Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas / Palencia Brava 2026

Palencia Brava 2026 / #UnaDeBravas

- **Estrellas Michelin y líderes de opinión** formarán el panel que decidirá las mejores patatas bravas del mundo el **28 de septiembre** en Palencia

Palencia, 25 de agosto de 2026. – La organización de **Una de Bravas / Palencia Brava 2025** presenta el jurado que valorará en la gran final del **VII 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 periodistas gastronómicos y al ganador de la pasada edición del concurso.

El jurado profesional 2026

- **Alvar Hinojal** — *Restaurante Alquimia-Laboratorio (Valladolid), Estrella Michelin*. En 2011 fue Joven Promesa de Castilla y León. En 2013 ganó el Pincho de Bronce y Pincho de Plata Dulce en Valladolid, y en 2016 se alzó con el Pincho de Oro Dulce. En 2018 abrió Alquimia y la Estrella Michelin llegó en 2022.
- **Ana Belén Toribio** — *Directora de GastroStyle*. Periodista y Sumiller, Miembro de Asociación de la Prensa de Madrid (APM), de AEPEV (Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino), Jurado Internacional de Vinos en Vinalies y Vindouro y embajadora de la Tapa.
- **Begoña Tormo** — *Directora de 2 hasta las 2 en Onda Madrid*. Periodista con 2 “Antenas de Plata”. Dilatada trayectoria profesional en el mundo Televisivo con programas como “Hoy cocina el alcalde”, “Yo amo mi mercado” y “Fiestas Gastronómicas” entre otros.
- **Elena Lucas** — *Restaurante La Lobita (Navaleno, Soria), La primera Estrella Michelin de Soria*. Transformó una antigua casa de comidas familiar en un templo gastronómico de vanguardia basado en la micología y los recursos del bosque.
- **Javier Alfaro** — *Rosi la Loca World (Madrid)*. Ganador a las mejores patatas bravas del mundo 2025. Chef ejecutivo del Grupo Rosi la Loca World. Un chef hecho a sí

mismo a base de esfuerzo y pasión, amante de la cocina tradicional española, así como de fusionarla con otras cocinas.

- **Mar Romero** — *Directora de Mesa y Descanso en Capital Radio*. Periodista especializada en vinos y gastronomía. Premio “Antena de Plata” 2010 y en 2012 Premio “Maitre Cinco Estrellas” al mejor profesional del Periodismo Gastronómico. Presidenta del “Club Gastronómico de Madrid”.
- **Rafael Antonín** — *Restaurante Casa Rafael (Barcelona) y Chef Influencer*. Uno de los influencers gastronómicos más populares de España. A sus 69 años, este cocinero nacido en Barcelona ha conquistado al público por su carisma. Defiende firmemente la compra de ingredientes frescos de temporada en los mercados locales tradicionales.

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

“ Contar con un panel evaluador de semejante prestigio en esta séptima edición posiciona a Palencia como un verdadero referente de la alta gastronomía y la cultura del tapeo. Para nuestra ciudad es un auténtico orgullo acoger a chefs de la talla de Alvar Hinojal o Elena Lucas, junto a destacadas figuras del periodismo culinario, al influencer Rafael y al vigente campeón Javier Alfaro. Este certamen impulsa con fuerza la economía local, dinamiza nuestro comercio y la hostelería, y consolida a Palencia como la gran capital internacional de las patatas bravas, un lugar donde el talento, la innovación y la tradición se citan cada año, ya van siete, con un éxito rotundo. ”

Jesús Tapia, Diputación de Palencia.

“ Con este concurso queremos poner en valor la riqueza cultural, gastronómica y medioambiental de nuestra tierra. Es uno de los objetivos prioritarios de esta institución, así como conseguir que Palencia siga creciendo como destino turístico de referencia y, por lo tanto, que la economía del sector de la restauración se vea directamente beneficiada. ”

Alvar Hinojal, estrella Michelin y jurado IIV Palencia Brava:

“ Asumir la responsabilidad de juzgar en Palencia Brava supone un reto apasionante para cualquier cocinero. La patata brava es una elaboración de apariencia sencilla que exige una precisión técnica impecable, desde la fritura perfecta hasta el equilibrio de la salsa. Me llena de ilusión sumarme a este prestigioso jurado y descubrir cómo los finalistas combinan el respeto por la tradición con la chispa de la creatividad contemporánea. Estoy convencido de que viviremos una jornada de grandísimo nivel gastronómico en la que el talento y el sabor serán los verdaderos protagonistas. ”

Javier Alfaro, Las Mejores Bravas el mundo en IV Concurso Internacional de Patas Bravas:

“ Regresar a Palencia Brava, esta vez al otro lado de la mesa como jurado, representa un enorme honor y una alegría inmensa. Haber levantado este trofeo la pasada edición cambió la historia de nuestra receta y demostró la repercusión nacional e internacional de este campeonato. Conozco de primera mano los nervios, el esfuerzo y la pasión que cada participante deposita en su plato al cocinar en directo. Buscaré en cada propuesta esa magia que hace única a una ración de bravas: equilibrio, garra, personalidad y la capacidad de emocionar al paladar desde el primer bocado. Además tengo el honor de elaborar las mejores bravas del mundo 2025 en la cena del 27 de septiembre para todos los finalistas de UDB7. ”

Javier San Segundo, productor ejecutivo de Palencia Brava:

“ La presencia de un jurado con dos Estrellas Michelin castellano y leonesas, grandes referentes de los medios de comunicación y el último triunfador del certamen revalida a Palencia Brava en la cumbre de los campeonatos gastronómicos de España. Hemos reunido un panel excepcional capaz de valorar tanto la excelencia técnica como la viabilidad en barra, garantizando la máxima rigurosidad en la elección de la mejor patata brava del mundo. Agradezco profundamente el compromiso de todos los jurados, de las instituciones y de las marcas patrocinadoras que hacen posible este evento. El 28 de septiembre viviremos una final inolvidable llena de sabor, espectáculo y alta cocina. ”

Gran Final en directo y evaluación del Jurado

El Hotel Rey Sancho de Palencia acogerá el próximo lunes 28 de septiembre la exhibición en directo en la que los finalistas elaborarán sus propuestas ante el público y los medios de comunicación. En estricto cumplimiento de las bases del certamen, el panel evaluador juzgará aspectos fundamentales como la viabilidad de la receta para el servicio en barra, el punto de cocción y la textura de la patata, el equilibrio de la salsa, el sabor global, la creatividad y la presentación del plato.

Junto a la visión técnica del jurado profesional, el certamen otorga un protagonismo especial al público mediante la figura del Jurado Popular. Cinco representantes seleccionados entre los participantes de las Rutas Bravistas 2026 aportarán el valioso criterio del cliente de barra otorgando un premio especial. La cuenta oficial de Instagram (@PalenciaBrava) detalla los sencillos pasos para optar a una de estas diez plazas exclusivas.

Sobre Una de Bravas / Palencia Brava

Consolidado como el mayor escaparate internacional de la tapa más icónica de la gastronomía española, el certamen celebra en 2026 su VII edición reuniendo a 18 grandes cocineros (15 seleccionados por el comité técnico y 3 clasificados en la eliminatoria local palentina). El campeonato distribuirá un total de 4.500 euros en premios metálicos y reconocimientos en especie, sumando además distinciones especiales a la innovación, la estética, el producto con el sello Alimentos de Palencia y el galardón del Jurado Popular.

Todo este concurso no sería posible sin los patrocinadores institucionales: Agencia de Desarrollo Local y la Diputación de Palencia. Además en esta edición seguimos sumando el valioso respaldo de firmas como Frusangar que se añade a la incondicional confianza de patrocinadores históricos como Mahou, Choví, D.O. Cigales, Lebanza, Coca Cola, Cerealto, Tudis, La Chinata, Heraclio Alfaro y Adarsa, entre otros.

PATROCINADORES INSTITUCIONALES

Ayuntamiento de Palencia y Agencia de Desarrollo Local
Diputación de Palencia con Alimentos de Palencia

PATROCINADORES PRINCIPALES

Mahou . Frusangar con La Chulapona . Choví . D.O. Cigales

PATROCINADORES Y COLABORADORES

Tudis . La Chinata . Bodegas Heraclio Alfaro
Coca Cola . Barra de bar Consulting
Omawa . Adarsa . Cafés Lavazza
Ocean Gray Audiovisual . Hortalizas Mauri
Alas de Campos . Fuentes de Lebanza
Saborea . Pastelería la Casa Dulce
Bodegas Valdesneros . Delicatessen Mavimar
Sumendi Pastelería

Contacto de prensa

Departamento de Comunicación Palencia Brava · Tel. +34 610 696 060 · unadebravas@palenciabrava.es

Organiza: Palencia Brava, con el apoyo del Ayuntamiento de Palencia - Agencia de Desarrollo Local y Diputación de Palencia – Alimentos de Palencia. Con el patrocinio principal de Mahou, Frusangar, Choví y D.O. Cigales.