

## NOTA DE PRENSA

# ‘UNA DE BRAVAS 2026’ ANUNCIA A SUS 15+1 FINALISTAS TRAS UNA REÑIDA SELECCIÓN MARCADA POR UN SOLO PUNTO DE DIFERENCIA

Palencia Brava 2026 / #UnaDeBravas

- Los 15 finalistas, a los que acompañarán 3 palentinos, competirán el 28 de septiembre en Palencia para alzarse con el título en la séptima edición del certamen.
- La propuesta del chef Juan Rivera desde Washington D.C. (EE. UU.) alcanza una posición de honor en el certamen, cediendo su plaza en el *showcooking* presencial al siguiente clasificado debido a los altos costes logísticos.

PALENCIA, 14 de septiembre de 2026. – La séptima edición del Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas – Palencia Brava / Una de Bravas 2026 ya conoce a los grandes protagonistas que disputarán el título culinario más codiciado del otoño. Tras intensas jornadas de deliberación en las que el comité técnico evaluó propuestas llegadas de múltiples rincones de la geografía nacional e internacional, la organización hace oficial la lista de los cocineros clasificados para la Gran Final del próximo lunes 28 de septiembre.

Esta fase de selección ha registrado una igualdad técnica sin precedentes. Si en la edición de 2025 un empate en las puntuaciones obligó a ampliar a 16 el cupo de finalistas, en esta ocasión apenas un solo punto de diferencia ha determinado la línea de corte definitiva, certificando el altísimo nivel gastronómico y la maestría técnica de las recetas inscritas.

## El reto internacional: desde Washington hasta Palencia

Cada año, el certamen atrae la atención de cocinas situadas fuera de las fronteras europeas. Aunque en numerosas ocasiones las propuestas internacionales difieren del concepto estricto de la auténtica patata brava, el concurso ya vivió hitos destacados como la clasificación de una propuesta procedente de Irlanda en 2022.

En esta séptima edición, la receta internacional más lejana con valoración sobresaliente ha llegado directamente desde Washington D.C. (Estados Unidos), firmada por el chef Juan Rivera del prestigioso establecimiento Barcelona Wine Bar, con sus *‘Bravas A la Barcelona*

*Wine Bar*. Debido a la complejidad y los elevados costes derivados del desplazamiento logístico para el equipo en estas fechas, la organización y el restaurante han acordado ceder la plaza presencial para cocinar en directo al siguiente participante clasificado por estricto orden de puntuación, reconociendo el inmenso mérito culinario de situar la patata brava en la capital estadounidense.

A lo largo de las siete ediciones han llegado recetas de Portugal, Andorra, Reino Unido, México, Francia y Perú. Animamos a que los chef internacionales nos sigan mandando sus recetas y optar, en igualdad de condiciones, a luchar por tener las mejores bravas del mundo.

## Los finalistas que cocinarán en directo en Palencia

A los restaurantes seleccionados se sumarán los tres vencedores de la eliminatoria palentina que tendrá lugar el domingo 27 de septiembre, completando así el cuadro definitivo de aspirantes que exhibirán su talento en el *showcooking* en directo ante el jurado profesional y el jurado popular:

1. Asador de la Concepción (Albacete) – Chef: Javier García Albuger | Receta: *VRAVAS del Asador*
2. Blanco&Negro Café Tapas (Salamanca) – Chef: Frank Santos Alonso | Receta: *Fran Bravo*
3. El Chigrín (Granada) – Chef: Emma González Hernández | Receta: *Brava Granastur*
4. Foodverzo (Zaragoza) – Chef: Luigi Rubertone | Receta: *Bravas Foodverzo*
5. Hambueysería Amaren (Bilbao, Vizcaya) – Chefs: Aitor del Olmo y Manuel Gómez | Receta: *Buey Bravo*
6. Inferno Gastrobar (Gijón, Asturias) – Chef: Carolina Fanjul Losa | Receta: *Korokke a Fuego*
7. La Caverna (Málaga) – Chef: Jesús Barrera Pachu | Receta: *Bravas Andaluzas*
8. La Raspa VK (Madrid) – Chef: Chema de Isidro | Receta: *BSS (Bravas Sostenibles Solidarias)*
9. Le Qualité Tasca (Madrid) – Chef: Philip Parajan Alinsunurin | Receta: *Milhoja Brava*
10. Real Club Valderrama (Sotogrande, Cádiz) – Chef: Mauro Barreiro | Receta: *Bravas Colorás*
11. Rebo Restaurant (Sant Boi de Llobregat, Barcelona) – Chef: Evelyn Fortuny Fernández | Receta: *Bravas Evelyn*
12. Taberna y Media (Madrid) – Chef: José Luis Martínez Mora | Receta: *Bravas Tradición*
13. Tapes La Xara (Dénia, Alicante) – Chef: David Castelló Ruiz | Receta: *Lingote de Oro*
14. Velarde 13 (Madrid) – Chef: Alejandro Martínez Díaz | Receta: *Bravuconas*
15. Vrutal Club (Pozuelo de Alarcón, Madrid) – Chefs: Jorge Gutiérrez y Simón Hinojosa | Receta: *Vravas*

## Un jurado profesional de altura ante un veredicto donde manda el sabor

La deliberación del próximo 28 de septiembre pondrá a prueba la agudeza del exigente jurado profesional, presidido por cocineros galardonados con Estrella Michelin como Alvar Hinojal (Restaurante Alquimia-Laboratorio, Valladolid) y Elena Lucas (Restaurante La Lobita, Soria), el vigente campeón Javier Alfaro (Rosi la Loca World, Madrid), el popular divulgador y chef Rafael Antonín 'Rafael' (Casa Rafael, Barcelona), y las periodistas y críticas gastronómicas Begoña Tormo (Onda Madrid), Mar Romero (Capital Radio) y Ana Belén Toribio (GastroStyle).

La tarea evaluadora se anticipa sumamente compleja ante la brillantez técnica de las propuestas. El reglamento fija criterios precisos como la viabilidad para el servicio diario en barra, el punto exacto de fritura y textura de la patata, el equilibrio de la salsa, la creatividad y la estética visual del emplatado. Con todo, la máxima rectora de la mesa de cata permanece inmutable: coronar a la propuesta que regale la experiencia gustativa más memorable, porque en el templo de la brava la corona mundial pertenece, de forma incontestable, a la receta que resulte más deliciosa al paladar.

## El Jurado Popular: la voz soberana del cliente de barra

Junto al panel técnico, el certamen revalida por segundo año consecutivo la presencia activa del Jurado Popular, una distinción especial coordinada de la mano de la Agencia de Desarrollo Local (ADL) del Ayuntamiento de Palencia. Seis aficionados seleccionados por su entusiasmo en las Rutas Bravistas y el concurso 'La Mancha Brava' (@bravas\_valladolid, @carol.deai, @emilio\_99\_, @alidlc\_4, @ana\_sanz\_garcia y @melopardo) otorgarán su propio galardón independiente. Su misión será evaluar las creaciones desde la perspectiva directa del consumidor cotidiano.

## Declaraciones

Dña. Judith Castro, Concejala del Ayuntamiento de Palencia y Delegada del Área de Impulso Económico:

*"Comprobar el nivel sobresaliente de los finalistas de esta séptima edición evidencia el impacto imparable de Palencia Brava. La ciudad se prepara para convertirse en la gran capital gastronómica del país el próximo 28 de*

*septiembre, acogiendo a talentos culinarios de toda la península que dinamizan nuestro tejido hostelero, atraen visitantes y proyectan el nombre de Palencia como referente de calidad, tapeo e innovación culinaria.”*

D<sup>a</sup>. Ángeles Armisen, Presidenta de la Diputación de Palencia:

*“Llegar a la final de un concurso internacional que ha convertido a Palencia en un referente de las patatas bravas es ya un reconocimiento al talento y a la creatividad de nuestros cocineros. Desde la Diputación, a través de Alimentos de Palencia, queremos seguir apoyando iniciativas que ponen en valor nuestros productos y nuestra gastronomía, y que permiten proyectar el nombre de Palencia dentro y fuera de nuestra provincia. Este concurso demuestra, además, que detrás de una tapa tan popular hay un producto de enorme calidad como la patata palentina y todo un sector agroalimentario y hostelero capaz de convertirla en una magnífica embajadora de nuestro territorio y de nuestra oferta de turismo gastronómico”*

D. Javier San Segundo, productor ejecutivo de Palencia Brava:

*“Alcanzar la séptima edición con este nivel de virtuosismo confirma que Palencia Brava es el gran templo mundial de nuestra tapa más representativa. Queremos felicitar al chef Juan Rivera por su extraordinaria receta enviada desde Washington D.C., un ejemplo elocuente de cómo la cultura bravera despierta devoción en los cinco continentes.”*

D. Juan Carlos Sánchez, CEO de Frusangar (Patata oficial ‘La Chulapona’):

*“La igualdad técnica de esta fase de selección demuestra que la cocina de vanguardia requiere cimientos impecables. Para nosotros en Frusangar representa un verdadero honor ver cómo nuestra patata estrella, ‘La Chulapona’, fruto de tres generaciones de dedicación al campo, se convierte en el lienzo sobre el cual estos grandísimos profesionales volcarán su ingenio en busca de la brava perfecta en Palencia.”*

D. Raúl Escudero, Gerente del Consejo Regulador de la D.O. Cigales:

*“ Para la Denominación de Origen Cigales vuelve a ser un orgullo patrocinar y apadrinar este concurso de elaboración de patatas bravas de Palencia. Máximo una buena parte de nuestra denominación de origen está en Palencia y tenemos pensado ampliar en los próximos años. Llevamos ya más de 5 años patrocinando este concurso de patatas bravas y muy orgullosos por ello. Estamos seguros que este año volverá a ser un verdadero éxito tanto la final, como los premios y los premiados. La familia bravista, de la que estamos de*

*verdad muy orgullosos de formar parte, ya sabe los vinos de D.O. Cigales maridan las patatas bravas a la perfección."*

## Apuntes de historia: el origen de la reina del tapeo español

Convertidas hoy en el emblema por antonomasia de las barras españolas, las patatas bravas hunden sus raíces a mediados del siglo XX en el Madrid popular de los años cincuenta. Aunque tabernas míticas de la época como Casa Pellico o La Casona se disputan la paternidad de la fórmula primitiva, fue en los locales próximos al popular Callejón del Gato donde el plato cobró su definitiva fama universal. Concebida originalmente como una preparación humilde, accesible y vivaz, su genialidad descansó siempre en la combinación de una patata frita dorada y crujiente bañada por una salsa con carácter donde el pimentón, el caldo trabado y el toque picante estimulaban el apetito y la conversación de barra.

Siete décadas después de su nacimiento, las bravas han evolucionado desde su condición de tapa de taberna popular hasta convertirse en objeto de estudio, refinamiento y vanguardia culinaria. Palencia Brava preserva esa memoria gustativa colectiva, demostrando cómo una receta aparentemente sencilla continúa inspirando la alta gastronomía y uniendo a generaciones enteras alrededor del placer del buen comer.

## Agenda de la Gran Cita Gastronómica

- Domingo 27 de septiembre:
  - Semifinal local palentina (elección de los 3 clasificados anfitriones).
  - Tradicional Cena de Gala de bienvenida con la degustación de la receta campeona de 2025 elaborada en directo por el chef madrileño Javier Alfaro (Rosi la Loca World).
- Lunes 28 de septiembre (Hotel Rey Sancho, Palencia):
  - *Showcooking* en directo de los finalistas ante el jurado profesional presidido por Estrellas Michelin y comunicadores de referencia, junto al Jurado Popular coordinado con la Agencia de Desarrollo Local de Palencia.
  - Deliberación y entrega de galardones.

## 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, Omawa 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](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. Con el patrocinio principal de Mahou, Frusangar, Choví y D.O. Cigales.