

NOTA DE PRENSA

PALENCIA BRAVA PRESENTA A LOS 9 HOSTELEROS QUE DISPUTARÁN LA SEMIFINAL PALENTINA DE 'UNA DE BRAVAS 2026'

Palencia Brava 2026 / #UnaDeBravas

- Palencia Brava mantiene activa la convocatoria para que los bares y restaurantes de toda la provincia y la capital se sumen a la competición.
- La semifinal comenzará a las 18:00 horas del domingo 27 de septiembre, otorgando tres pases directos a la Gran Final Internacional.
- El público asistente disfrutará de una degustación exclusiva. Las estrellas de la comunicación gastronómica @Rafuel y @Charlito_Cooks cocinarán en directo las 'Bravas Rafael & Charlito'.

PALENCIA, 22 de septiembre de 2026. – El VII Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas hace oficial la lista de los nueve establecimientos palentinos que competirán en la esperada semifinal local. La semifinal palentina arrancará a las 18:00 horas del próximo domingo 27 de septiembre y seleccionará a los tres dignos representantes que defenderán el orgullo gastronómico de la tierra en la Gran Final del lunes 28.

El jurado profesional evaluará cada una de las recetas bajo estrictos criterios de viabilidad, técnica de fritura y un sabor excepcional. Las tres elaboraciones con mayor puntuación obtendrán el pasaporte directo para medirse con los 15 finalistas nacionales e internacionales ya confirmados. El talento culinario de Palencia brilla con fuerza en esta selección definitiva, compuesta por los siguientes nueve contendientes:

1. **Barra de Villoldo & Taberna dNorte** – Chef: Liliana Rendon Arango | Receta: *Nuestras Bravas*
2. **Canela en Rama** – Chef: Luis Manuel Cortés Cortés | Receta: *La Palentina Brava*
3. **Cervecería Basi** – Chef: Jesús José Rojo de la Gala | Receta: *Brava Geometría*
4. **El Maño** – Chef: José Gregorio Figueredo | Receta: *Bravas de la Tierra*
5. **KYOMU Resort** – Chef: Javier Bartolomé Calvo | Receta: *Bravas de montaña by ky&ko*
6. **La Parrilla de Don Jamón** – Chef: Víctor Maestro | Receta: *Brava Maestra*
7. **La Traserilla** – Chef: Luis Metodio Sánchez | Receta: *Mi Hermana Brava*
8. **San Remo** – Chef: Alberto Villegas | Receta: *Bravas Super Carmen*

9. **Terra** – Chefs: Julian Perdomo y Mahamadou Baradji | Receta: *Bravas a la Importancia*

Un cierre estelar con Rafael y Charlito_Cooks

La gran fiesta de la hostelería palentina incluirá un broche de oro inmejorable para los asistentes. Una vez concluida la competición oficial de la semifinal, aproximadamente a las 19:30 horas, el escenario recibirá a dos auténticos titanes de la comunicación gastronómica: los creadores de contenido @rafael y @charlito_cooks. Ambos referentes digitales, que suman una comunidad conjunta superior a los dos millones de seguidores en Instagram, cocinarán en directo su receta conjunta 'Bravas Rafael & Charlito'.

Las personas del público que se acerquen a presenciar la semifinal tendrán el privilegio de degustar esta elaboración exclusiva recién hecha hasta completar el aforo disponible, en un tramo horario estimado entre las 19:30 y las 20:30 horas. Esta iniciativa consolida a Palencia Brava como un evento interactivo, cercano y repleto de sorpresas para todos los amantes del buen comer.

Agenda de la Gran Cita Gastronómica

- Domingo 27 de septiembre:
 - 18:00 Semifinal local palentina (elección de los 3 clasificados anfitriones).
 - 19:30 Cocina en directo y degustación de las *Bravas Rafael & Charlito*
 - 21:30 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):
 - 9:15 *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.
 - 17:00 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

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.

