

NOTA DE PRENSA

El Chef Mauro Barreiro con sus Bravas Colorás gana las mejores patatas bravas del mundo 2026.

VII Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas

Palencia Brava 2026 / #UnaDeBravas

Palencia, 29 de septiembre de 2026. El **Chef Mauro Barreiro** (Cádiz) con las **Bravas Colorás** se ha proclamado **campeón del VII Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas Palencia Brava 2026, UnaDeBravas**. El pódium se completa con **Taberna y Media** (Madrid), con el chef **José Luis Martínez** con su plato *Bravas Tradición* y **Asador de la Concepción** (Albacete), con el Chef **Javier García Albuger** y su receta *VRAVAS del Asador*.

Las **Bravas Colorás** de Mauro Barreiro se podrán degustar desde el mes de noviembre en **The Rock Hotel Gibraltar**, una muestra más de la internacionalización del concurso.

La Gran Final se ha celebrado en el **Hotel Rey Sancho (Palencia)** con **showcooking** abierto al público y **transmisión en streaming** en el canal del Ayuntamiento de Palencia y en palenciabrava.es

Los ganadores han sido elegidos entre 18 finalistas tras la valoración de un jurado que ha estado integrado por Alvar Hinojal — Restaurante Alquimia-Laboratorio (Valladolid), Estrella Michelin; Ana Belén Toribio — Directora de GastroStyle; Begoña Tormo — Directora de 2 hasta las 2 en Onda Madrid; Elena Lucas — Restaurante La Lobita (Navaleno, Soria), La primera Estrella Michelin de Soria; Javier Alfaro — Rosi la Loca World (Madrid). Ganador a las mejores patatas bravas del mundo 2025; Mar Romero — Directora de Mesa y Descanso en Capital Radio; y Rafael Antonín — Restaurante Casa Rafael (Barcelona) y Chef Influencer. Uno de los influencers gastronómicos más populares de España.

Destacar al chef Juan Rivera (Barcelona Wine Bar), que, estando clasificado para la final, no ha podido participar en el showcooking y optar a los premios debido a los problemas logísticos para desplazarse desde Washington D.C. (Estados Unidos).

PREMIOS “UNA DE BRAVAS 2026”

El campeón del concurso obtiene un premio consistente en 1.500 euros en efectivo gracias a Mahou, 1.500 botellines Fuentes de Lebanza, un vídeo-reportaje profesional (Oceangrain Audiovisual, con un

valor de 500 euros), un lote Cerealto, lote de La Chinata, lote de Tudis Hostelería Profesional, lote de Frusangar y una obra de Antonio Guzmán Capel, mientras que el segundo clasificado obtendrá 1.000 euros en efectivo gracias a Choví y también una obra del artista palentino, la misma que se otorgará al tercer clasificado, que también recibirá 500 euros en efectivo gracias a D.O. Cigales.

Los **18 finalistas obtienen el diploma de Finalista del VII Concurso Internacional de elaboración de Patatas Bravas**, Palencia Brava y lotes de productos de Choví, D.O. Cigales, La Chinata y Frusangar La Chulapona.

Además, se ha entregado un **Premio a la Innovación** ofrecido por Tudis Hostelería Profesional a La Caverna (Málaga) con el Chef Pachu Barrera y la Receta: *Bravas Andaluzas*.

El **Premio a la Estética 'Hitcooking'** ofrecido por Hitcooking Gastromagazine y Bodega Heraclio Alfaro se lo lleva **Taberna y Media (Madrid)**, con el chef **José Luis Martínez** con su plato *Bravas Tradición*

En cuanto a las **Menciones Especiales**, el **Jurado Profesional** gracias a Frusangar y su patata La Chulapona, le ha otorgado este galardón a Velarde 13 (Madrid) con el chef Alejandro Martínez Díaz y sus *Bravuconas*. Por su parte, el **Jurado Popular** que por segundo año consecutivo se ha formado por los ganadores de las Rutas Bravas. Premio ofrecido por la Agencia de Desarrollo Local de Palencia y La Chinata le ha otorgado otra Mención Especial a Foodverzo (Zaragoza) Chef Luigi Rubertone y la Receta *Bravas Foodverzo*.

Por último, el **Premio Especial Alimentos de Palencia**, ofrecido por la **Diputación de Palencia y Lavazza** ha recaído en **KYOMU Resort** con el Chef Javier Bartolomé y la receta *Bravas de montaña by ky&ko*.

Premios 2026

- **Primer premio:** Real Club Valderrama (Sotogrande, Cádiz) – Chef: Mauro Barreiro | Receta: *Bravas Colorás*
- **Segundo premio:** Taberna y Media (Madrid) – Chef: José Luis Martínez Mora | Receta: *Bravas Tradición*
- **Tercer premio:** Asador de la Concepción (Albacete) – Chef: Javier García Albuger | Receta: *VRAVAS del Asador*
- **Premio Especial a la Innovación:** La Caverna (Málaga) – Chef: Pachu Barrera | Receta: *Bravas Andaluzas*
- **Premio Especial a la Estética:** Taberna y Media (Madrid) – Chef: José Luis Martínez Mora | Receta: *Bravas Tradición*
- **Mención Especial del Jurado:** Velarde 13 (Madrid) – Chef: Alejandro Martínez Díaz | Receta: *Bravuconas*

- **Mención Especial del Jurado Popular:** Foodverzo (Zaragoza) – Chef: Luigi Rubertone | Receta: *Bravas Foodverzo*
- **Premio Especial Alimentos de Palencia:** KYOMU Resort – Chef: Javier Bartolomé | Receta: *Bravas de montaña by ky&ko*

La patata brava, ese ícono nacido en el ecosistema de barras de la posguerra, se populariza en **Madrid** durante los años cincuenta y sesenta con casas como **La Casona** o **Casa Pellico**, la marca **Las Bravas® (1959)** y la referencia bibliográfica de **Luis Carandell (1967)** como hitos vertebrales. En paralelo, la escuela catalana consolida desde los setenta una lectura con alioli y aceite/salsa picante, con bares de culto como **Bar Tomás**. En Madrid, la familia de salsas “bravas” clásica se describe **sin tomate**, ligada con grasa y harina, **pimentón** y **cayena**, a veces con caldo; mientras que en otras regiones arraigan variantes **con tomate** o **con alioli**. Hoy hemos sido testigos de cómo esos estilos siguen creciendo y evolucionando con 19 propuestas que van de la tradición a la vanguardia conviviendo en el paladar y sin perder ni un ápice de su esencia.

Esa diversidad de estilos y estilística sostiene el magnetismo del plato y ha impulsado su **evolución técnica en la alta cocina**. Desde el origen hasta hoy, **las bravas son a la vez tapa popular y cocina de vanguardia; son mucho más que una tapa: son seña de identidad de nuestra gastronomía**.

Desde 2020, Palencia acoge “Una de Bravas”, referente internacional que premia sabor, técnica, viabilidad y estética en torno a la tapa española más transversal. Se convierte en el certamen más importante sobre las patatas bravas del mundo, es el más longevo y el que combina un jurado profesional, un jurado popular y la posibilidad de que cualquier ciudadano pueda degustar las mejores patatas bravas durante las rutas bravistas. Una de Bravas, el Concurso Internacional de elaboración de Patatas Bravas pone a este plato en el eje de la ciudad durante 4 meses al año.

Los 18 finalistas en Palencia Brava 2026:

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: Pachu Barrera | 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: *Bravuchonas*
15. Vrutal Club (Pozuelo de Alarcón, Madrid) – Chefs: Jorge Gutiérrez y Simón Hinojosa | Receta: *Vravas*
16. Cervecería Basi – Chef: Jesús José Rojo de la Gala | Receta: *Brava Geometría*.
17. Barra de Villoldo Taberna dNorte – Chef: Liliana Rendon Arango | Receta: *Nuestras Bravas*.
18. KYOMU Resort – Chef: Javier Bartolomé Calvo | Receta: *Bravas de montaña by ky&ko*.

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.