

NOTA DE PRENSA

OMAWA Y PALENCIA BRAVA CONSOLIDAN SU MODELO DE SOSTENIBILIDAD TRAS COMPENSAR MÁS DE 34 TONELADAS DE CO₂ EN SIETE EDICIONES NEUTRAS EN CARBONO

Palencia Brava 2026 / #UnaDeBravas

- El Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas acredita una huella climática sumamente estable en torno a las cinco toneladas de CO₂ equivalente por edición gracias a la medición continuada de la consultora Omawa.
- Pionero absoluto en España como primer certamen gastronómico neutro en carbono desde su nacimiento en 2020, el campeonato compensa su impacto en un proyecto de recuperación ambiental y biodiversidad en Dueñas (Palencia).

PALENCIA, 6 de octubre de 2026. – La gastronomía de vanguardia y la acción climática caminan de la mano en Palencia. El Concurso Internacional de Patatas Bravas – Palencia Brava consolida su condición de acontecimiento gastronómico de referencia en sostenibilidad al rubricar, junto a la consultora especializada **Omawa Huella Ecológica**, su séptima edición consecutiva certificada como evento neutro en carbono.

Desde la inauguración del certamen en el año 2020, Omawa acompaña a la organización en el cálculo exhaustivo, la reducción y la compensación íntegra de la huella de carbono generada. La suma de las siete convocatorias celebradas arroja un balance de **34,42 toneladas de CO₂ equivalente totalmente compensadas**, afianzando a Palencia Brava como el primer certamen de la gastronomía española con neutralidad climática garantizada desde sus orígenes.

Serie histórica: estabilidad y rigor en la medición ambiental

El análisis técnico elaborado por Omawa refleja una trayectoria ambiental extraordinariamente homogénea. A lo largo de sus siete ediciones, el concurso ha mantenido su huella climática en un promedio cercano a las cinco toneladas por año, registrando una variación acumulada de apenas un 10 % entre 2020 y 2026:

Edición del Certamen	Huella de Carbono (t CO ₂ e)	Estado de Compensación
I Edición (2020)	4,69 t CO ₂ e	Compensada (100 %)
II Edición (2021)	4,68 t CO ₂ e	Compensada (100 %)
III Edición (2022)	4,85 t CO ₂ e	Compensada (100 %)
IV Edición (2023)	4,70 t CO ₂ e	Compensada (100 %)
V Edición (2024)	4,96 t CO ₂ e	Compensada (100 %)

VI Edición (2025)	5,17 t CO ₂ e	Compensada (100 %)
VII Edición (2026)	5,37 t CO ₂ e	Compensada (100 %)
Total acumulado compensado	34,42 t CO₂e	Neutralidad climática certificada

Esta notable estabilidad responde a una operativa plenamente consolidada: el certamen se celebra en la misma sede oficial —el Hotel Rey Sancho de Palencia—, con un cuadro estable de participantes y una afluencia de público y jurado cuyos desplazamientos siguen patrones geográficos muy similares año tras año. Las ligeras fluctuaciones anuales reflejan consumos específicos y traslados puntuales propios de cada convocatoria, permitiendo ajustar con exactitud matemática las medidas de absorción requeridas.

Alcance integral y compensación directa en Dueñas (Palencia)

El cálculo desarrollado por Omawa abarca la totalidad del ciclo de vida del evento: fases de montaje, logística organizativa, consumos energéticos durante el *showcooking* presencial y la movilidad completa de participantes, jurado profesional, periodistas y asistentes.

La neutralización del impacto ambiental se canaliza de forma directa en el propio territorio palentino. Desde la tercera edición, las emisiones se compensan a través de una actuación de mejora paisajística, restauración de parcelas degradadas y fomento de hábitats para la fauna silvestre en el término municipal de **Dueñas (Palencia)**. Este proyecto une la absorción biológica de carbono con la regeneración del patrimonio natural de la comarca, asegurando que los beneficios ambientales reviertan en la misma provincia que acoge la cita gastronómica.

Declaraciones de los protagonistas

D. Antonio Manuel Peláez, Director de Marketing de Omawa:

“Palencia Brava demuestra de manera ejemplar cómo un certamen culinario de proyección internacional puede asumir un liderazgo ambiental riguroso. Disponer de una serie histórica de siete ediciones avalada por datos objetivos nos permite constatar que la sostenibilidad está integrada en el ADN organizativo del evento. Calcular con exactitud y compensar localmente en Dueñas (Palencia) convierte el compromiso ecológico en un beneficio tangible para el territorio.”

D. Javier San Segundo, Productor Ejecutivo de Palencia Brava:

“Fuimos pioneros en 2020 al concebir el primer campeonato gastronómico neutro en carbono de España y siete años después revalidamos ese orgullo con hechos medibles. Alcanzar más de 34 toneladas de CO₂ compensadas en Dueñas confirma que disfrutar de la mejor cocina de barra es plenamente compatible con el cuidado escrupuloso de nuestro entorno. Nuestra alianza con Omawa garantiza que Palencia continúe siendo un ejemplo de sabor, vanguardia y respeto por el planeta.”

Sobre Una de Bravas / Palencia Brava

El Concurso Internacional de Elaboración de Patatas Bravas posiciona a la capital y provincia de Palencia como el gran epicentro de la tapa reina de la gastronomía española. Cada edición congrega a los chefs más destacados del panorama nacional e internacional ante un jurado de élite integrado por cocineros con Estrella Michelin y críticos de prestigio.

Sobre Omawa

Omawa Huella Ecológica S.L. es una consultora española de referencia especializada en sostenibilidad, descarbonización y adaptación al cambio climático. Acompaña a empresas, administraciones públicas y eventos en la medición de huellas ambientales, optimización de recursos y diseño de estrategias de impacto positivo.

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.