



Ayuntamiento
de **Huesca**

Huesca busca la mejor palmera de mantequilla de España de 2026

El Ayuntamiento de Huesca convoca la segunda edición del certamen nacional, que se celebrará el 18 de octubre en el marco de la tercera Feria “Huesca es Dulce” y premiará las mejores elaboraciones en las categorías de palmera de mantequilla y palmera de mantequilla de chocolate

Huesca, 28 de agosto de 2026. Huesca volverá a convertirse este otoño en la ciudad más dulce de España. El Ayuntamiento de Huesca ha convocado el **II Concurso de la Mejor Palmera de Mantequilla de España**, que reunirá en la ciudad a profesionales de la pastelería y la panadería de diferentes puntos del país con un objetivo: encontrar **la mejor palmera de mantequilla de España de 2026**.

El concurso se celebrará el próximo **domingo 18 de octubre**, dentro de la programación de la **tercera edición de la Feria “Huesca es Dulce”**, una cita con la que el Ayuntamiento continúa apostando por la promoción de la ciudad, su gastronomía y el sector de la pastelería y la repostería.

Tras la primera edición, el certamen regresa este año con **dos categorías: Mejor Palmera de Mantequilla y Mejor Palmera de Mantequilla de Chocolate**. Cada una de ellas contará con un **premio de 1.500 euros**, a través del **patrocinio de Harineras Villamayor y la distribuidora aragonesa de productos para pastelería Roldón, chocolates Callebaut, lácteos Debic, distribución de materias primas Almacenes Usabiaga y lácteos Friesland Campina**.

Además, el establecimiento ganador recibe un galardón que lo acredita como tal y que podrá exhibir tanto en su local como en sus comunicaciones.

En la pasada edición, consiguió el premio la Pastelería Tolosana de Almudévar, que vio cuadruplicar las ventas de este producto y una gran repercusión.

Podrán participar **establecimientos de pastelería, panadería y afines de toda España** que cuenten con obrador para la producción y elaboración propia y con punto de venta o recogida en territorio nacional, siempre que cumplan los requisitos establecidos en las bases de la convocatoria.

Las pastelerías y panaderías interesadas podrán presentar sus solicitudes **hasta las 14:00 horas del 9 de octubre de 2026**. La inscripción podrá realizarse a partir de mañana sábado 29 de agosto, a través de la **Sede**

Electrónica del Ayuntamiento de Huesca o remitiendo la solicitud de participación incluida en la convocatoria al correo electrónico huescaesdulce@huesca.es.

Cada participante podrá presentarse a una o a las dos categorías y deberá entregar **seis palmeras por cada categoría** en la que concurse. Las elaboraciones tendrán que cumplir las condiciones establecidas en las bases en cuanto a ingredientes, dimensiones, peso, elaboración y presentación.

En la categoría tradicional, la **mantequilla deberá ser la única materia grasa utilizada**, quedando excluido el uso de margarinas u otras grasas. Tampoco podrán emplearse saborizantes, especias, toppings ni rellenos. En el caso de las palmeras de chocolate, deberán cumplir estas mismas condiciones y estar bañadas únicamente con coberturas puras elaboradas con derivados del cacao.

Las elaboraciones deberán entregarse el **domingo 18 de octubre, entre las 8:00 y las 10:00 horas**, en el lugar de celebración del concurso. Una vez recibidas, la organización las colocará en cajas iguales y las anonimizará para garantizar la imparcialidad durante todo el proceso de valoración.

La degustación final tendrá lugar ese mismo día, **entre las 11:30 y las 13:00 horas**, y correrá a cargo de un **jurado formado por cinco profesionales reconocidos del sector**, que probarán las palmeras completamente a ciegas, sin conocer el establecimiento al que pertenece cada elaboración.

En la categoría de Mejor Palmera de Mantequilla se valorarán aspectos como el **sabor, el hojaldrado, el crujiente, el caramelizado, la uniformidad de la pieza y su presentación y aspecto general**. En las elaboraciones de chocolate se tendrán además en cuenta el **equilibrio entre la masa y la cobertura y el baño de chocolate**.

El nombre de los establecimientos ganadores se dará a conocer durante la **gala que se celebrará a las 20:00 horas del domingo 18 de octubre en el Salón Azul del Casino de Huesca**.

Con esta segunda edición, el Ayuntamiento de Huesca busca consolidar un concurso de ámbito nacional que contribuya a **poner en valor la elaboración tradicional de la palmera de hojaldre de mantequilla**, una receta con una larga historia dentro de la repostería, al tiempo que refuerza la proyección turística, gastronómica y comercial de la ciudad a través de la Feria "Huesca es Dulce".