



5 claves para identificar el mejor pulpo a feira

Que el **pulpo** sea de Galicia, que no se caliente al microondas, que lleve cachelos en lugar de patatas, aceite de oliva virgen... son algunos de los criterios por los que se ha regido el jurado del IV Certamen del Pulpo Gallego en Madrid, convocado por la Real Cofradía de Amigos del Pulpo Gallego. DIARIODEGASTRONOMIA.COM 02/03/2015

El establecimiento ganador ha sido la **Sidrería A Cañada de Madrid**, que recibirá el galardón el próximo 9 de agosto en la Festa Do Pulpo que se viene celebrando ininterrumpidamente desde 1969 en el concello de Carballiño en Orense.

El mejor pulpo a feira

Los criterios para identificar el mejor pulpo a feira que se puede comer en Madrid han sido muy exclusivos y exigentes. Según la Real Cofradía de Amigos del Pulpo Gallego, las claves principales son:

- En lugar principal **que el pulpo sea gallego**, algo que no es tan fácil de encontrar, dado que la mayoría de los pulpos que se comen en la capital es de otras procedencias, sobre todo de Marruecos.
- **Que no se caliente con microondas**, sino que se haga en agua hirviendo para que no pierda su textura y su sabor.
- La patata debe ser **cachelo gallego**, que tiene un peculiar sabor fácilmente diferenciable de otros tipos de patatas.
- El aceite tiene que ser de **Oliva Virgen**
- El pimentón más recomendado es el **Pimentón de la Vera** en una proporción de dulce y picante que pone la guinda al plato por bandera de Galicia. Este pimentón llegaba a Galicia a través de la Ruta de la Plata o Cañada Real Vizana.