

## IV Certamen del Pulpo Gallego en la Comunidad Madrid y ya tenemos ganador del título de Mejor Pulpo A Feira de Madrid

BY REDACCIÓN · 2 DE MARZO DE 2015

El título ha recaído en **Sidrería A Cañada** que celebra su 125 aniversario ganando el **título de Mejor Pulpo A Feira de Madrid**, lo que supone que esta veterana sidrería gana el **IV Certamen del Pulpo Gallego en Madrid y se alza con el galardón**.

**El mejor Pulpo A Feira de Madrid se come en Sidrería A Cañada.** Así lo ha certificado el jurado del IV Certamen del Pulpo Gallego en Madrid, convocado por la Real Cofradía de Amigos del Pulpo Gallego, quien entregará el galardón a los ganadores el próximo 9 de agosto en la Festa Do Pulpo que se viene celebrando ininterrumpidamente desde 1969 en el concello de Carballiño en Orense. Es en Orense precisamente, en la comarca de Valdeorras, donde se fundó en 1890 la sidrería que hoy ha ganado el título, hace 125 años. Al frente de esta sidrería se encuentra Natividad Rodríguez, perteneciente a la cuarta generación de esta familia de hosteleros, junto a su marido, el cocinero vasco César Román. Ambos dirigen este negocio especializado en la buena cocina de Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco y situado en la calle Alonso del Barco, 4 de Madrid.



### ¿Cómo se identifica el mejor pulpo de Madrid?

Los criterios para identificar el mejor pulpo que se puede comer en Madrid han sido muy exclusivos y exigentes. Entre ellos, y 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. Otro de ellos, que no se caliente con microondas, sino que se haga en agua hirviendo para que no pierda su textura y su sabor. La patata tiene que ser cachelo gallego, que tiene un peculiar sabor fácilmente diferenciable de otros tipos de patatas. El aceite tiene que ser de Oliva Virgen y 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, que casualmente dio nombre a la hoy sidrería ganadora, dado que el fundador de A Cañada trabajó en ella durante años antes de abrir el establecimiento en Valdeorras en 1890.

### Una sidrería muy galardonada últimamente

No ha sido este el único galardón que esta veterana sidrería especializada en la cocina del Cantábrico ha ganado últimamente. Recientemente fue galardonada por el alcalde de Oviedo con el título de Embajadores de la Gastronomía Asturiana en Madrid y quedó cuarta y finalista en los Concursos a la Mejor Fabada de Madrid y Mejor Fabada del Mundo. El año pasado también quedó finalista en el Campeonato al Mejor Cachopo de la Comunidad de Madrid, con una mención especial por su originalidad, que vino a sumarse a otros diversos premios obtenidos a lo largo de su trayectoria.