



Premiado en la Festa do Pulpo de Carballiño el restaurante con el mejor Pulpo A Feira de Madrid

Celso Vázquez Manzanares, agosto 11, 2015



Sidrería A Cañada, fundada hace 125 años en el municipio orensano de Villamartín de Valdeorras, fue galardonada con el primer premio por servir el Mejor Pulpo A Feira de la Comunidad de Madrid 2015 dentro del IV Concurso organizado por la Real Cofradía de Amigos del Pulpo Gallego.

dentro del IV Concurso organizado por la Real Cofradía de Amigos del Pulpo Gallego.

Elaborar el mejor Pulpo A Feira en Madrid tiene su mérito y no es nada fácil encontrar una buena tabla, con auténtico pulpo gallego bien cocido a la manera tradicional. Eso es lo que se plantearon hace años en la Real Cofradía de Amigos del Pulpo Gallego fundada por el periodista gallego Antonio D. Olano y por lo que decidieron organizar un concurso que se celebra bianualmente en Madrid buscando el mejor.

En esta cuarta edición, el restaurante ganador ha sido Sidrería A Cañada, un centenario establecimiento fundado hace 125 años en Valdeorras y regentado actualmente por la cuarta generación hostelera de la familia Rodríguez Pascual. El premio fue entregado a los ganadores ayer en el día grande de la Festa do Pulpo de Carballiño-Arcos, considerada la mayor manifestación gastronómica de Galicia y que este año celebró su 53 edición con la asistencia de unos 80.000 visitantes



112 restaurantes participantes, pero sólo un ganador

Este IV concurso se celebró entre los días 20 y 25 de febrero y el jurado visitó 112 establecimientos hosteleros destacados por servir Pulpo A Feira. En torno al 80% de los participantes fueron descalificados por utilizar pulpo de otras procedencias, fundamentalmente Marruecos, no servirlo en plato de madera o no utilizar cachelo gallego.

Estos fueron los vicios más comunes encontrados por el jurado presidido por el veterano periodista Emiliano Louro.

El ganador de esta edición, Sidrería A Cañada logró rendir al jurado, al servir una tabla de pulpo en su punto perfecto de cocción, en tabla de madera, utilizando un buen Pimentón de la Vera, sal gorda y un magnífico aceite de oliva virgen extra. Y es que, no es nada fácil, comer un buen pulpo en Madrid, pero ahora lo tenemos más fácil.