



Domingo Calviño



Natividad Rodríguez posa en la Siderería A Cañada con lo mejor de su materia prima.


 LO  MÁS


¿Quién sirve el mejor pulpo á feira de Madrid?

03.03.2015 -

No nos lo preguntamos nosotros, sino la Real Cofradía de Amigos del Pulpo Gallego, y ellos mismos han buscado la respuesta: el mejor pulpo á feira de este puerto de interior que es Madrid está -o eso dicen- en la Sidrería A Cañada.

Elaborar un buen **pulpo á feira** es todo un arte que conjuga la modestia con el buen hacer: la **materia prima** es sencilla, pero ha de ser de primera calidad, y los **utensilios** con los que prepararlo y servirlo (las ollas, las tijeras o los platos de madera) resultan tan básicos como imprescindibles. Por eso, encontrar un buen **pulpo á feira** cuando uno no puede comerlo en Carballiño puede convertirse en una dura tarea.

En plena guerra abierta contra los **cefalópodos correosos** o, en general, mal cocidos, se encuentra la **Real Cofradía de Amigos del Pulpo Gallego**, cuyos miembros han recorrido la villa y corte de punta a punta buscando **el mejor pulpo**, ese cuya **textura** resulta tan flexible como tierna y cuya proporción de **pimentón y aceite** sirve para potenciar su buen sabor. Ya tenemos con nosotros el resultado: para estos **especialistas del buen vivir**, no hay pulpo en Madrid como el de la [siderería A Cañada](#).

Lo que aquí se sirve es, en realidad, **un poco de la cultura** culinaria española: la **cocción** se realiza siguiendo el método tradicional (¡abajo los microondas!) y viene acompañado de esos **cachelos** gallegos que aportan el sabor de una **patata inimitable** e inconfundible. Por encima, solo una capa espolvoreada de **pimentón de la Vera** y aceite de oliva con los que realzar los matices de este icono de la gastronomía gallega.

Los **aficionados a la buena mesa** en Madrid conocen de sobra el trabajo familiar del establecimiento reconocido con el premio al **mejor pulpo á feira de Madrid**. A Cañada es un clásico de la **cocina española tradicional** que nació, precisamente, en la comarca orensana de **Valdeorras**. Ahora, tras cuatro generaciones, **Natividad Rodríguez** y su marido **César Román** continúan sirviendo lo mejor de las tradiciones gallega, vasca, cántabra y asturiana y no paran de recibir reconocimientos.

Galardonado por el **Ayuntamiento de Oviedo** como uno de los grandes embajadores de la gastronomía asturiana, este establecimiento ubicado en el número 4 de la calle de **Alonso del Barco** tampoco ha quedado mal parado últimamente en cuanto a premios. Sus buenas clasificaciones en la elección de la **mejor fabada** y el **mejor cachopo** de Madrid (cuarto y finalista, respectivamente) son prueba de lo bien que se hacen las cosas tras esta barra. El próximo mes de agosto sumarán a todos estos reconocimientos su nuevo trofeo, que les será entregado durante la gran *Festa do Polbo* de Carballiño.