

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

BY REDACCIÓN · 10 DE AGOSTO DE 2015



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.