El alcalde de Adra, Manuel Cortés, ha querido mostrar su respaldo a la empresa abderitana Secadero de Pulpo Mare Siccus, presente en el Salón de Gourmets que se celebra en Madrid esta semana y ha señalado que sus productos son "exponente del potencial gastronómico abderitano" gracias a su "innovación y puesta en valor de los frutos del mar".

El primer edil ha estado en el día de hoy presente en esta feria internacional, donde ha visitado el stand 'Sabores Almería' que la Diputación de Almería ha instalado en este importante salón gastronómico y en el que se encuentra ubicada la empresa abderitana Mare Siccus.

"Nos sentimos muy orgullosos de los progresos que está realizando esta empresa abderitana porque está consiguiendo, paso a paso, destacar no solo a nivel nacional sino también internacional, llevando siempre por bandera a nuestra ciudad", ha afirmado Manuel Cortés haciendo referencia a la "expansión del pulpo seco, uno de los platos abderitanos más tradicionales que han logrado comercializar".

Además, ha señalado su "capacidad de innovación" presentando este año uno de los productos estrella del Salón de Gourments, el polvo de pulpo, elaborado y procesado en Adra que está logrando conquistar a los cocineros más prestigiosos del país. De hecho, este producto ha sido escogido para formar parte del programa de demostraciones culinarias que se están realizando durante esta semana en la feria con prestigiosos cocineros.

Por su parte, los responsables de Mare Siccus, Eusebio Alcázar y Maria José Alcázar, han querido agradecer el apoyo del alcalde en esta importante feria internacional y se han mostrado "muy satisfechos" de la "buena aceptación que están teniendo los productos que traemos desde Adra", así como por la "gran acogida que ha tenido la principal novedad de este año, el polvo de pulpo".

Apuesta por la gastronomía KM.0

Finalmente, el alcalde ha hecho alusión a la "fuerte apuesta" que desde el equipo de Gobierno "estamos realizando para colocar la gastronomía KM.0 como fórmula de reclamo turístico". Y

es que a su juicio "tenemos la gran suerte de contar con lo mejor del mar y de la huerta, una materia prima con la que podemos diferenciarnos ampliamente de otros destinos". Además, "la forma de cocinar abderitana, que combina las recetas tradicionales con las técnicas de vanguardia nos colocan en una situación privilegiada que queremos aprovechar".