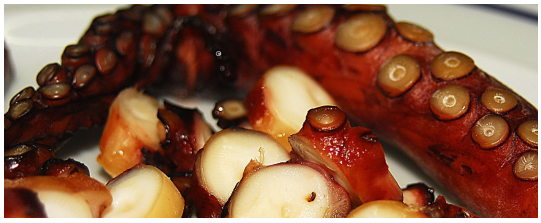

El alcalde de Adra, Manuel Cortés, ha expresado su satisfacción tras conocer la incorporación del 'Pulpo Seco de Adra' en la ruta gastronómica 'Almería Pesquera', dentro de la campaña 'Andalucía, paisajes con sabor'. Un hecho que "da cuenta del potencial gastronómico y turístico" del pulpo seco de nuestro municipio que "se aprecia como un producto culinario de excelencia".

Manuel Cortés ha celebrado que la Junta de Andalucía "haya recapacitado y rectificado" tras dejar fuera de su campaña 'Andalucía, paisajes con sabor' a la provincia de Almería, ya que "tanto Adra como la provincia en su conjunto cuentan con productos gastronómicos de primer nivel, valorados en todo el mundo".

"Es muy positivo que se promocione la gastronomía de nuestro municipio, y concretamente el pulpo seco, un producto sobre el que hemos iniciado los trámites para obtener la Denominación de Calidad Diferenciada", ha explicado el alcalde recordando que desde el Ayuntamiento de Adra y el Parlamento de Andalucía se han impulsado las acciones oportunas para obtener este reconocimiento y "dotar a este producto gastronómico con un distintivo diferenciador, teniendo en cuenta su exquisitez y proceso de elaboración tradicional.

Pulpo Seco de Adra

El 'Pulpo Seco de Adra' va ligado a una tradición gastronómica de la ciudad milenaria de Adra, que tiene su fundamento en la elaboración de forma artesanal de este producto fresco a través del secado. El origen de esta joya gastronómica de Almería está vinculado a los propios pescadores de la costa abderitana y al arte del secado de pescados, y al de reconocidos establecimientos de hostelería que en su día apostaron por el 'Pulpo Seco de Adra' como reclamo para los visitantes de esta zona de la costa almeriense.

Esta tradición pesquera y gastronómica, que forma parte de las familias y casas de Adra, está siendo impulsada desde hace unos años por empresarios de este municipio almeriense, que han apostado por el secado y los salazones de pescado y han recuperado esta práctica

industrial, teniendo como joya de la corona al 'Pulpo Seco de Adra'.

Finalmente, Manuel Cortés ha subrayado que "desde el Ayuntamiento estamos haciendo una fuerte apuesta por la promoción de nuestra gastronomía kilómetro 0 como un reclamo turístico más, unido al extenso patrimonio con el que contamos y seguimos recuperando, o los recursos naturales con los que contamos", ya que "en Adra tenemos la suerte de contar con lo mejor de la huerta y el mar, una característica que unida a nuestra cocina ancestral nos diferencia de otros destinos y a la que estamos convencidos de que es necesario sacar el mayor partido".