El alcalde de Adra, Manuel Cortés, ha firmado un contrato menor de servicios consistente en el desarrollo de actividades de valorización y creación de marca de la especialidad gastronómica 'Pulpo seco de Adra'. La inversión para hacer realidad esta actuación es superior a los 14.000 euros, cofinanciados en un 80% por el Grupo de Acción Local del Sector Pesquero del Poniente Almeriense (GALP) y en un 20% con fondos municipales.

Cortés ha explicado que, con esta actuación, "pretendemos aumentar el valor de los productos de la pesca y promover la creación de una marca de calidad diferenciada, a través del reconocimiento de un proceso tradicional de conservación y de elaboración de la especialidad gastronómica de este producto tan local". En este sentido, el primer edil ha recalcado que "esta acción tiene su fundamento en la recuperación de una joya de nuestra cocina, tradicionalmente vinculada al mar y a las familias de Adra".

"Somos conocedores de la delicada situación por la que atraviesa el sector pesquero, por lo que nuestra intención es apoyarlo mediante la realización de actividades e iniciativas que promuevan y mejoren su imagen como una actividad eminentemente artesanal, fuente de riqueza para el municipio", ha asegurado el alcalde.

Este contrato se ha adjudicado a la mercantil "Trabajos de Gestión de la Tierra y el Mar S.L. GESTIMAR", de acuerdo con la Resolución de la Delegación Territorial de Almería de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, por la que se conceden ayudas destinadas a los Proyectos acogidos a las Estrategias de Desarrollo Local participativo del Grupo de Acción Local del Sector Pesquero (GALP) Poniente Almeriense, en convocatoria de 2018.

Con todo, el objetivo general de esta actuación es realizar un proyecto consistente en la valorización y creación de una marca de calidad de mención Especialidad Tradicional Garantizada para este producto tan tradicional de la ciudad milenaria.

Adra, 30 de enero de 2020