



El Ayuntamiento de Adra ha elevado a la Junta de Andalucía el proyecto de 'Valorización y creación de marca de la especialidad gastronómica 'Pulpo seco de Adra'', en el marco de la Estrategia de Desarrollo Local Participativo del Grupo de Acción Local del Sector Pesquero (GALP) del Poniente Almeriense, con el objetivo de continuar los trámites para conseguir este distintivo.

Así lo ha hecho saber el alcalde, Manuel Cortés, en un acto celebrado en el Centro de Interpretación de la Pesca, junto a la consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Carmen Crespo, y en el que también ha intervenido el gerente de 'Trabajos de Gestión de la Tierra y el Mar S.L. GESTIMAR', mercantil encargada del desarrollo del proyecto, Joaquín Ortiz.

El primer edil y presidente del GALP ha explicado que "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, ha recalcado que "el proyecto y estudio que elevamos tiene su fundamento en la recuperación de una joya de nuestra cocina, tradicionalmente vinculada al mar y a las familias de Adra" y ha agradecido a la consejería su "respaldo a este proyecto".

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

Por su parte, la consejera ha agradecido su labor a todos los actores implicados en este proyecto "tan importante para el municipio desde el punto de vista de promoción turística y gastronómica", con el que se pretende ofrecer un distintivo de calidad y garantía de la marca 'Pulpo seco de Adra', así como reconocer su fórmula de producción artesanal y característica. Además, ha indicado que, gracias a este tipo de iniciativa, se logra dar apoyo y avanzar en el objetivo de diversificar el sector pesquero.

En este acto, además, se ha proyectado un video promocional del 'Pulpo de Adra', que se difundirá a través de las redes sociales y distintas plataformas, en el que se destaca su elaboración con "estrictas medidas higiénicas" que garantizan un producto "único y singular". La pieza audiovisual narra que "Adra, una tierra agradecida a sus generaciones por mantener viva esta cultura de la salazón, una marca de calidad diferenciada", y califica el pulpo seco como un "manjar exquisito" vinculado "tanto a los propios pescadores artesanales como al secreto del arte de su secado".

La inversión para hacer realidad esta actuación ha sido 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.

Adra, 9 de julio de 2021