



El Ayuntamiento de Adra continúa trabajando para que el pulpo seco se convierta en Especialidad Tradicional Garantizada. Una marca que está a pocos pasos de consolidarse y adquirir esa denominación con la adjudicación, por parte de la última Junta de Gobierno local, del contrato menor de servicios consistente en la continuación de los trabajos de valorización y creación de esta marca.

Los objetivos que persigue este contrato son la realización de un estudio documental histórico sobre el transformado y consumo tradicional de pulpo seco en Adra, así como continuar con el asesoramiento a todas aquellas empresas de la localidad interesadas en las diferentes gestiones para conseguir la marca 'Pulpo Seco de Adra'. A través de este contrato, se llevará a cabo una campaña de promoción del patrimonio cultural marítimo-pesquero de Adra, que incluirá como valor inmaterial y gastronómico local el pulpo seco. La adjudicataria es la mercantil 'Trabajos de Gestión de la Tierra y el Mar S.L. GESTIMAR', empresa encargada del desarrollo del proyecto.

El primer edil y presidente del GALP, Manuel Cortés, ha recordado que con este proyecto "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". En este sentido, ha recalcado que este proyecto "tiene su fundamento en la puesta en valor de una joya de nuestra cocina, tradicionalmente vinculada al mar y a las familias de Adra".

### **Video promocional**

Cabe recordar que, dentro de este proyecto, el Consistorio publicó un video promocional del 'Pulpo de Adra', a través de las redes sociales y distintas plataformas, en el que se destacaba su elaboración con "estrictas medidas higiénicas" que garantizan un producto "único y singular". La pieza audiovisual narraba que "Adra, una tierra agradecida a sus generaciones por mantener viva esta cultura de la salazón, una marca de calidad diferenciada", y calificaba 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 continuar estos trabajos y hacer realidad que el 'Pulpo Seco de Adra' sea Especialidad Tradicional Garantizada, es superior a los 18.000 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, 23 de diciembre de 2021