

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA «PULPO SECO DE ADRA»

1. Nombre(s) que debe(n) registrarse

Pulpo seco de Adra

2. Tipo de producto

Clase 1.7. Peces, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados.

3. Justificación del registro

3.1. Indicar si el producto:

es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento.

está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

El pulpo seco de Adra es un producto obtenido a partir de pulpo de roca o común (*Octopus vulgaris*) tradicionalmente proveniente del caladero de Adra (Sureste de España, Almería) sometido a un proceso de elaboración singular. El caladero de Adra, al igual que otros caladeros similares del Mediterráneo, por el carácter de su fondo rocoso y la influencia de las corrientes marinas, produce un pulpo con unas características idóneas para este tipo de elaboración.

3.2. Indicar si el nombre:

se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico.

identifica el carácter tradicional o específico del producto.

Como consecuencia de la industria de salazón y secado existente en la localidad de Adra desde hace más de 200 años, se viene elaborando de forma tradicional este producto que es específico de la ciudad de Adra. Esta elaboración tradicional le confiere unas características especiales y una calidad reconocida.





Junta de Andalucía

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y
DESARROLLO RURAL

Dirección General de Industrias, Innovación y
Cadena Agroalimentaria

4. Descripción

4.1. Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)

• Características físicas.

Se trata de los brazos o patas deshidratadas de pulpo de roca de un peso igual o superior a 100 g. La superficie de los brazos o patas presenta una coloración rosada característica del producto, las ventosas son de color rosa-granate más intenso.

El porcentaje de humedad tras el secado oscila entre el 67-72%, medido éste 2 cm por debajo de la zona de corte de la pata.

• Características organolépticas

El pulpo seco deshidratado se caracteriza por su calidad sensorial con una apariencia buena que se describe como un producto con una intensidad de color rosado-granate media-baja.

Posee un aroma intenso a producto de mar, que recuerda a erizo-alga-marisco, agradable y fresco, penetrante y persistente.

La textura es suave, con una elevada elasticidad, consistencia y aromaticidad elevadas, con un interior jugoso, gomoso y masticable.

4.2. Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)

El procedimiento para la elaboración del «Pulpo seco de Adra» consta de las siguientes etapas:

a) Recepción del producto

Se adquieren los pulpos frescos de roca, sanos y sacrificados, obtenidos de ejemplares con un peso mínimo de 1,5 kg y un máximo de 3,5 kg, tradicionalmente procedentes del caladero de Adra, aunque pueden provenir de otros caladeros de fondo rocoso del Mediterráneo, manteniendo en todo momento la cadena de frío a 4 °C, conservándolos como máximo 24 h en cámara refrigeradora.

b) Primer corte y limpieza superficial

En primer lugar, se separa la cabeza por debajo de los ojos, desechando la misma. Se colocan los pulpos descabezados y limpios en un recipiente para su enjuague con agua de mar o salmuera con un 3 % de sal, hasta conseguir eliminar externamente cualquier resto de babaza.





Junta de Andalucía

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y
DESARROLLO RURAL

Dirección General de Industrias, Innovación y
Cadena Agroalimentaria

c) Segundo corte y limpieza de las patas

A continuación, se limpia con un cepillo en una cubeta de agua de mar o salmuera al 3 % de sal, hasta que no queden restos de materia mugilacinosos, denominado tradicionalmente baba o babaza, de toda la parte externa del animal.

Se cogen los pulpos individualmente y se van cortando los brazos o patas de una en una, separándolas por diámetros o calibres.

d) Congelación

Las patas se envasan, se etiquetan y lotean por calibres envueltas en plástico *film* y en cajas. A continuación, se introducen en un abatidor de congelación a -38 °C durante un tiempo mínimo de 120 minutos. Posteriormente se pasan a la cámara de congelación con una temperatura entre -18 y -20 °C durante un tiempo mínimo de 7 días, tiempo mínimo para que todas las fibras se rompan.

e) Descongelación

Se descongela el pulpo a elaborar, depositándolo en una cámara refrigeradora un mínimo de 24 horas.

f) Tratamiento en salmuera

Se introducen las patas en un recipiente donde son sumergidas en una salmuera con sal marina tipo salazón comprendida entre un 8 y 10 % (dependiendo del calibre de la pata), por un período mínimo de 15 minutos.

g) Secado

De forma individualizada cada pata se va escurriendo y sujetándola en una estructura de separación característica para su secado, formada por ganchos, lo que permite que las patas no entren en contacto entre ellas, con otras patas o cualquier otra parte de esta estructura.

La eliminación de la humedad se realiza en un secadero a temperatura ambiente (entre 18 y 24 °C) y circulación forzada de aire marino rico en salitre, en instalaciones situadas a menos de 300 m del mar, durante un tiempo comprendido entre 24 y 30 h en función del calibre de las patas de pulpo.

h) Envasado

Una vez pasado este tipo de secado, las patas se descuelgan o desenganchan, para posteriormente ser depositadas en una mesa totalmente higienizada para su envasado posterior.

Finalmente, las patas son envasadas al vacío, se procede a su etiquetado y loteado y se conservan refrigeradas entre 4 y 5 °C o se introducen en un abatidor de congelación a -38°C durante un tiempo mínimo de 120 minutos para posteriormente pasarlas a una cámara congeladora a temperatura comprendida entre -18 y -20 °C.

i) Comercialización

La comercialización se realiza con el producto refrigerado o congelado (respetando siempre la cadena de frío).





Junta de Andalucía

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y
DESARROLLO RURAL

Dirección General de Industrias, Innovación y
Cadena Agroalimentaria

j) Consumo tradicional

Las patas se sacan del envase al vacío y se introducen en un horno a temperatura de 180 °C durante un tiempo de 20 minutos.

A continuación, se cortan en rodajas y se presentan con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

El pulpo seco puede formar parte de cualquier receta que se haga con pulpo, incrementando y potenciando su sabor a mar.

4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)

• Referente a la materia prima.

Para el pulpo seco, serán ejemplares de pulpo común o de roca (*Octopus vulgaris*) que tradicionalmente son capturados en el caladero de Adra, aunque pueden provenir de otros caladeros de fondo rocoso del Mediterráneo, con un peso mínimo de 1,5 kg y un máximo de 3,5 kg.

• Carácter específico del producto. Documentación histórica.

Aunque las primeras referencias arqueológicas se remontan a época fenicia y se puede deducir que en la zona de Adra y alrededores existía una actividad pesquera y de salazón de pescado, es en la época de la conquista de los Reyes Católicos donde se confirmaría documentalmente la existencia en la Villa de Adra de una industria de salado y secado de pescado mediante diferentes datos del s. XVIII en el Archivo General de Simancas. Específicamente, se tiene constancia que la explotación y beneficios de la pesca repercutía directamente a las arcas de la corona, además de ingresar otros tributos extras del secado de pescado y del uso de la sal.

En los siglos siguientes, la localidad sufrió varios periodos de esplendor y retroceso asociados al sector pesquero, y no es hasta los inicios del siglo XIX, unido a las mejoras de infraestructuras de comunicación y a los inicios de la construcción del puerto de Adra, cuando despegó definitivamente la pesca en la localidad.

La primera reseña específica de tipo comercial sobre el pulpo seco en Almería aparece varios años después de la Guerra Civil, donde en la prensa local granadina y almeriense se mencionan los precios del pulpo tanto fresco como seco en la segunda mitad de la década de los cincuenta, citando que el kilo de pulpo fresco en la plaza de abastos era de unas 7 pesetas (Periódico El Ideal, 5-12-1956).

Aún a día de hoy y dentro de la memoria popular, se puede obtener información del uso del pulpo seco en Adra en la hostelería popular. Así, se ha constatado que existieron dos personas relacionadas entre sí que utilizaron y popularizaron el uso de este producto en la localidad. Por una parte, Lorenzo José Montero Fernández (*El Gallego*), originario de Ferrol y buceador que llegó a la localidad para trabajar en la ampliación del puerto en 1956, y varios años después acabó regentando un pequeño bar de tapas (comm. pers. Antonia Montero Herrera). En segundo lugar y sin duda el más conocido, fue el bar regentado por de José Espin, que, junto al período de expansión del turismo de los años 70 del siglo pasado, produce un punto de inflexión con unas de las reseñas de identificación y diferenciación que produjo este producto tanto dentro como fuera de Adra. Como reseña, indicar que se tiene constancia que el pulpo seco procedente de Adra se vendía en sacos de 35 kilos a un precio de 105



pesetas (Diario Yugo de Almería, 16 de julio de 1960). Así que en Adra se considera que fue la persona que desarrolló este producto con unos costes iniciales muy bajos, y una muy alta calidad, unido a una comercialización y puesta en valor muy elevada (comn. pers. Manuel Vargas).

Respecto a otras referencias escritas, en la página 209 del libro Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería (2003), en la sección Platos Típicos de Hoya de Adra se indica: «*Fruto de la pervivencia de agricultores y pescadores a lo largo de la historia, degustamos platos que contienen lo mejor del mar y de la huerta. Los más representativos son:...Pulpo seco...*».

Hay también un libro de recitas publicado por el Ayuntamiento de Adra a través del Grupo de Desarrollo Rural Pesquero del Poniente Almeriense, donde en su página 10 comenta: «...hablar de un producto pesquero «estrella» entre todos los que hay, es muy difícil, pero, si tuviéramos que comentar uno, arraigado de manera particular a la tradición culinaria de los abderitanos es, sin duda, el PULPO, en sus múltiples vertientes, Pulpada, Pulpo Seco,...».

En el periódico digital, el diario.es, en su sección de Andalucía, en el año 2018 hay un artículo donde se menciona el origen del Pulpo Seco de Adra, ya que habla de un bar de Motril donde se comenta «*Ellos regentaban originalmente el bar cuando abrió en 1978, y un amigo de Adra, donde es habitual el pulpo, les contó cómo hacerlo. Probaron, gustó mucho y se quedó para siempre*».

Durante los primeros años del siglo XXI, se intentó dar un impulso a esta actividad tradicional desde la industria pesquera y diferentes administraciones públicas, la cual había tenido una implantación limitada, familiar y local, además de formar parte de una gastronomía con sello propio de Adra. Actualmente el Pulpo Seco está considerado como una joya de la tradición gastronómica abderitana cuyo origen está vinculado a los propios pescadores y el proceso de secado en Adra, donde se han obtenido diferentes premios nacionales e internacionales (p.e. Premio Internacional Excelencia Gourmet; diario La Voz, 19 de enero de 2018), dando como resultado una iniciativa de empresas locales en la creación de la Asociación del Pulpo Seco de Adra (APUSEDRA). La población abderitana viene apoyando el consumo y promoción del pulpo seco, de forma que su Ayuntamiento ha llevado a cabo actuaciones de difusión audiovisual y recientemente una ruta de la tapa específica para este producto.

En resumen, se puede decir que históricamente la utilización del pulpo en Adra fue para autoconsumo de personas relacionado con el sector pesquero local, con una producción minorista y de poca envergadura, como cualquier especie con un componente estacional y temporalidad asociadas a la pesca. Por otro lado, la mayor seña de identidad y arraigo popular está asociada a su forma de elaboración y consumo del pulpo seco por parte de la hostelería local abderitana, que aún perdura hasta nuestros días dentro y fuera de Adra, y cuyos principales elementos de elaboración han permanecido inalterados desde los años 50 del pasado siglo, pasando la tradición oral de padres a hijos.

Adecuado a las observaciones de la Comisión de fecha 15/12/2023

