Festa do Pulpo
2º domingo de agosto
O CARBALLIÑO
DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO NA-

Visita la web y el museo virtual de la fiesta:

www.festadopulpodocarballino.es

www.museovirtualfestadopulpo.es

© FESTA DO PULPO DO CARBALLIÑO (CONCELLO DE CARBALLIÑO), 2013

DISEÑO, MAQUETACIÓN Y PRODUCCIÓN:

inova3.net

AGRADECIMIENTOS / COLABORACIONES:

Pascal Lange (Recetas)

José Luís Diz (Imágenes)

Felipe Senén (Cartelería)

Gustavo Ledo

BIBLIOGRAFÍA:

Polas rutas do polbo e dos polbeiros tradicionais en Ourense, Xose Antonio Fidalgo Santamariña

La gran pulpada gallega, J. Antonio Fidalgo Santamariña

CONCELLO DO CARBALLIÑO

XUNTA DE GALICIA

galicia

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

agader AXENCIA GALEGA DE DESENVOLVEMENTO RURAL

FEADER: Europa inviste no rural

1

HISTORIA

Para llegar al origen y momento actual de fiestas y pulpeiras, claramente desde un punto de vista socio-gastronómico, es necesario remontarse a la vida religiosa del siglo XII en el municipio de Cea, en Ourense, en donde se sitúa el llamado "Escorial Gallego", un monasterio cisterciense desde el 1140, anteriormente fundado por monjes benedictinos en 1137, llamado Santa María de Oseira.

1955. Pulpeiros Arturo Valeiras e Sira na feira do Tellado-Irixo (F. Emilia Valeiras-Seoane)

1

LLEGADA DEL PULPO AL INTERIOR...

LLEGADA DEL PULPO AL INTERIOR, DE DIEZMO A FIESTA:

Para llegar al origen y momento actual de fiestas y pulpeiras, claramente desde un punto de vista socio-gastronómico, es necesario remontarse a la vida religiosa del siglo XII en el municipio de Cea en Ourense, en donde se sitúa el llamado “Escorial Gallego”, un monasterio cisterciense desde el 1140, anteriormente fundado por monjes benedictinos en 1137, llamado Santa María de Oseira.

Gracias a la rigurosa documentación de los propios fundadores de esta orden, tenemos constancia de todo lo acontecido en aquellos tiempos, tiempos en los que el poder de religiosos y nobles decidían el destino del resto, a ello podemos sumar la versión oral popular sobre el origen y arraigamiento de una cultura alrededor del Pulpo.

De aquí surge el nombre de un noble, Diego Arias, figura relevante en la historia de la exaltación del pulpo. Este noble valiente capitán y servidor de la reina Doña Urraca, recibe de la corona, por sus leales servicios, el Coto de Marín, allí retirado paso la mayor parte de su vida, hasta que apenado por la muerte de su esposa, busca sosiego y libremente se ordena monje en este monasterio hacia el 1150, renunciando a todos sus bienes como la orden del Císter obliga, pasando a ser de la abadía de Oseira, con todo lo que ello impli-

ca. Poco después el caballero arrepentido entra en un largo litigio para recuperar sus bienes, sin éxito, siendo confirmado por el mismo rey Alfonso VII, que certifica la pertenencia de la parroquia costera a Oseira.

Así los monjes cistercienses recibían de los aparceros de los pueblos costeros los pagos por el usufructo de las numerosas propiedades pertenecientes al monasterio (casas, cortiñas, viñas, ….) no sólo en dinero (reales, maravedíes, ducados), sino también en especies (cereales, ganado, vino o pesca), entre los que se usaba el Pulpo. Siendo entonces este cefalópodo poco valorado gastronómicamente, sus posibilidades de conservación en seco, semi-seco o curado lo hacían una parte importante para los pagos comerciales y **diezmos*** a la iglesia.

Otro factor importante a tener en cuenta, es el interés de los monjes sobre la comarca costera, para las épocas de Adviento y Cuaresma, en donde el abastecimiento de pescado era necesario, al no poder comer carne, por ello hacia el año de 1583 (siglo XVI) para estas épocas eclesiásticas, se establecieron en el puerto de Marín precios más bajos para el consumo y venta de pescado fresco como congrio y merluza, entre los que se incluyó el pulpo.

Siendo grandes cantidades de Pulpo el tributo que recibían los monjes de sus aparceros costeros, comenzaron a repartir el so-

San Benito 1959.
Aurora Baranda, Paz Baranda.

Pulpeiras.

brante entre sus feligreses carballiñenses, para consumo personal y venta, naciendo así el "Pulpo á Feira", arraigada costumbre, creando un colectivo profesional dedicado a la adquisición directa, transporte y venta preparada del Pulpo en fiestas y ferias, llegando hasta nuestros días el antiguo oficio de las "pulpeiras" y "pulpeiros".

Partiendo de una feria mensual, que hasta entonces se venía celebrando en Cea, para comerciar y recaudar impuestos, concesión otorgada a los monjes por el mismo rey Sancho IV en el año 1286 (siglo XIII), los frailes vieron el beneficio de trasladarla, hacia el tercer tercio del siglo XVII, a las tierras del Monasterio, instalándose en las orillas del camino real en Partovía contribuyendo a la formación del actual Carballiño, creando así un espacio ferial de importante comercio y en donde se desarrollo el oficio de "pulpeiras" y "pulpeiros".

HISTORIA DA FESTA DO PULPO

EL PULPO

ANIMAL MITOLÓGICO

INSPIRACIÓN Y SIMBOLISMO

EN EL ARTE

OCTOPUS VULGARIS

EL ANIMAL Y SU NATURALEZA

ANIMAL MITOLÓGICO

EL PULPO COMO ANIMAL MITOLÓGICO

Esta criatura llamada Kraken, palabra escandinava para “animal retorcido y astuto”, es descrita en relatos y leyendas noruegas del siglo XII como un pulpo gigante que podía destrozar barcos arrastrándolos hasta el fondo del mar, de la gran bestia se decía que podía tener el tamaño de una isla de 2,4Km de longitud y donde el peligro no era sólo el animal sino el remolino que originaba al sumergirse en las aguas arrasando barcos y tripulantes.

No ha existido monstruo marino que más terror haya infundido a los marineros, especialmente a los balleneros, que describen las marcas de grandes ventosas en las ballenas capturadas pertenecientes seguramente a un calamar gigante y no a un pulpo, por lo que sin la existencia de datos científicos acerca de un pulpo de semejantes dimensiones lo más probable es que pudieron ser confundidos con calamares de una envergadura de entre 15 y 20 metros de largo, existentes en las profundidades como se ha demostrado.

2

INSPIRACIÓN Y SIMBOLISMO

INSPIRACION Y SIMBOLISMO

Animal que originó numerosos estudios como los del obispo de Bergen: Erik Pontoppidan (1698-1764) importante teólogo y ornitólogo danés, que describió ampliamente al Kraken en su obra “Historia Natural de Noruega”, otros como el naturista malacologista: Pierre Dénys de Montfort (1766-1820), que escribió sobre él en su “Enciclopedia de Moluscos”. Para otros sirvió de inspiración como es el caso del poeta inglés Alfred Tennyson (1809-1892) escritor que basó su obra en temas mitológicos y medievales, influencia que ejerció en el célebre Julio Verne (1828-1905) precursor de la ciencia ficción, realmente era un estudioso de la ciencia y tecnología de la época, fue un adelantado a su tiempo dando paso a inventos que revolucionarían posteriormente el mundo y encasillado sin pretenderlo en la novela moderna de aventuras con su “Veinte mil leguas de viaje submarino”, que nos relata un detallado mundo acuático de extraños animales entre los que aparece descrito un beligerante y enorme pulpo.

EN EL ARTE

REPRESENTACION EN EL ARTE

Representado en diversas variantes artísticas de todo el mundo, como van desde una vasija micénica (*arriba*) del 1500 aC perteneciente al arte del Mediterráneo antiguo, a xilografías eróticas (*izqda.*) del artista japonés Hokusai del 1820, hasta su protagonismo colosal y devorador humano en el cine desde los años 50.

Criatura solitaria de fuerte simbolismo, sus atributos van desde la sensualidad, el misterio, la introspección y la complejidad hasta la inteligencia y la versatilidad, cualidades entre otras muchas que residen en el estudio veraz del animal por su comportamiento que dista bastante del mítico y furioso destructor descrito por los imaginativos narradores de siglos pasados.

OCTOPUS VULGARIS

EL PREDILECTO: OCTOPUS VULGARIS

De la costa gallega en el mar Atlántico procede la variedad de Pulpo más apreciada entre consumidores y profesionales que lo trabajan, el llamado Octopus vulgaris, especie de cefalópodo octópodo molusco, animal marino, invertebrado, carece de concha y es carnívoro, de la familia Octopodidae, (palabra griega, “octo” ocho, “podós” pies), también se encuentra en el Mediterráneo, otros conocidos son el Octopus macropus (llamado pulpón o patudo), Octopus salutti y el Eledone cirrosa.

En cuanto a dimensiones el pulpo de anillos azules de Australia, de 15 cm de largo, es el más pequeño, siendo el único con mordedura venenosa causando la muerte en menos de una hora. El pulpo común Octopus vulgaris puede alcanzar los 3 m de largo y 12 kg de peso. Especies más grandes como el Haliphron atlanticus y el Enteroctopus dofleini encontrados de hasta 6 metros y 70 kg de peso.

5

EL ANIMAL Y SU NATURALEZA

ANATOMÍA, REPRODUCCIÓN Y SU ADAPTACIÓN AL ENTORNO

Exteriormente está formado por manto, cabeza, dos ojos, boca, sifón ventral y 8 tentáculos, descritos a continuación:

El manto, de unos 25 cm de largo, aloja en su interior además de otras vísceras el depósito de la tinta que emplean para huir de sus depredadores, sustancia negra compuesta de mucosidad y melanina, ésta última la encargada de la protección de su piel frente a los rayos UVA así como del camuflaje cambiando su color de piel según el entorno, llegando incluso a imitar a otros animales, o arrugar su piel para adaptar forma de roca. En el manto de la hembra se encuentra una cavidad llamada cloaca en donde el macho introduce con su brazo copulador sus espermatóforos (paquetes de espermatozoides) para formar entorno a los 120.000 a 400.000 huevos adheridos posteriormente a las rocas en forma de racimos que la hembra protegerá hasta la muerte, durante 25 o 65 días (dependiendo de la temperatura del agua). La alimentación de las crías es planctónica hasta los 2 meses.

Al no tener caparazón su cabeza es de gran flexibilidad para adaptarse a rocas y grietas, tiene forma ovalada y en ella se sitúan: los dos ojos muy desarrollados habituados a la actividad nocturna y a

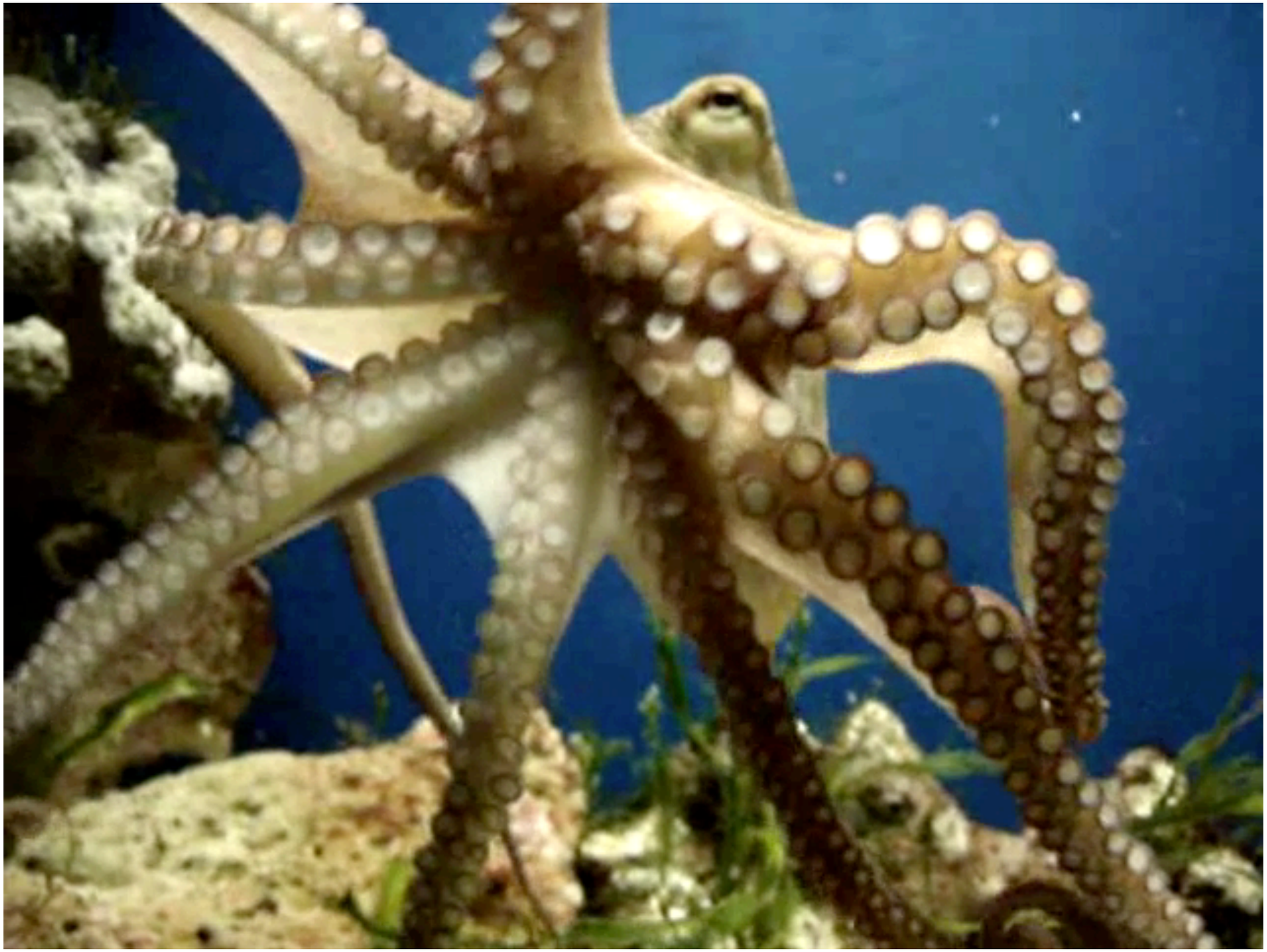
los cambios de luz, el cerebro con probada capacidad para tomar decisiones inteligentes y tres corazones, dos de ellos bombean sangre a las dos branquias y el tercero al resto del cuerpo.

El sifón ventral direccionable está situado en la parte trasera de la cabeza, mecanismo propulsor de huida al expulsar gran cantidad de agua.

En la parte inferior central se sitúa la boca, provista de un pico córneo, zona desde la que se bifurcan los 8 tentáculos o brazos, dotados cada uno de dos filas de ventosas pegajosas con las que se adhieren a cualquier superficie y que los dotan de una gran sensibilidad, brazos que le sirven para desplazarse, siendo éste el otro medio de locomoción además del sifón y conectados a un pequeño cerebro que controla a cada uno. Una de las características más asombrosas es la regeneración de los tentáculos cortados, pudiendo llegar a tener dos o tres tentáculos extra.

Su hábitat va desde aguas superficiales hasta los 100 metros de profundidad, alimentándose de crustáceos, bivalvos y peces, mayormente activo de noche y ocultándose en grietas y cuevas, dotado de gran sensibilidad desarrollada para suplir su falta total del sentido del oído. Tienen una longevidad aproximada de 12 a 18 meses, animal tímido y solitario sólo se reúnen para la reproducción.

Por tanto, se trata de un animal de gran fuerza a pesar de su tamaño y de rápida adaptación al entorno, sobresaliendo su capacidad de aprendizaje mediante la observación y extremadamente sensible. Escurridizo se muestra prudente ante el hombre y no representa ninguna amenaza para él.



Movimiento del “Octopus Vulgaris”

3

PULPEIROS Y PULPEIRAS

INICIOS DEL OFICIO

EN LA ACTUALIDAD

SEÑAS Y UTENSILIOS

TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

Pulpeira cortando el pulpo.

1

INICIOS DEL OFICIO

FAMILIAS PULPEIRAS DE ARCOS

Existe constancia del antiguo oficio ya en el año 1752 (siglo XVIII), desarrollado principalmente por algunos habitantes de Santa María de Arcos que registra 5 “pulpeiras” y San Juan de Arcos otras 5, en muchos casos quedan descritos como “tratantes de pescado”, comerciando con ambos productos.

Oficio nacido en la feria, en aquel entonces controlada por el monasterio y situada astutamente por los monjes en una encrucijada de caminos, en donde a la vez que comerciaban sus gentes ellos recogían los tributos de sus feligreses. Este punto de comercio, desarrolla lo que es hoy en día el casco histórico de la ciudad, el barrio de Flores, desde donde crece hasta llegar a ser la villa de O Carballiño que hoy conocemos.

Considerado como un trabajo semi-ambulante, las “pulpeiras” y “pulpeiros” no sólo se centran en esta feria también se desplazan a otras fiestas, ferias y romerías más cercanas, regresando al hogar para continuar con las actividades agrícolas y ganaderas de autoabastecimiento.

Descrito en numerosos libros de la época en donde, gracias a catastros rigurosos, se hace referencia a éste gremio y a otros oficios arte-

sañales como zapateros, curtidores de cuero, sastres, costureros, panaderos, etc, destaca el de “aceiteiro”, o “tratantes de aceite”, aderezo fundamental, que dan apoyo al trabajo de las “pulpeiras” y “pulpeiros”, oficio también encunado en Arcos.

Mencionado desde un punto de vista costumbrista, el antiguo oficio de “pulpeiras” y “pulpeiros” queda perpetuado generacionalmente entre las familias de Arcos, no sólo por los avances que facilitan su trabajo y el gran éxito de éstos en toda fiesta laica o religiosa, sino también por los jóvenes casaderos que si bien enamorados, ambas familias buscan un enlace honorable y digno para ambos novios, a la vez que ventajoso, estrechando lazos comerciales dentro del gremio.

EN LA ACTUALIDAD

EN LA ACTUALIDAD

La necesidad de este colectivo de aumentar su distribución para generar mayores ingresos sin limitarse a fechas concretas de eventos y a la demanda costumbrista tan instaurada en toda la provincia de Ourense en las últimas décadas, les hace evolucionar posicionándose en puntos estratégicos de la ciudad, carreteras muy transitadas y pueblos, constituyendo pincho o plato principal del menú familiar durante algunos sábados y todos los domingos del año.

Queda reconocido, por la dureza del oficio, el trasiego ambulante y el desafío constante a la climatología durante todo el año, el sacrificio incansable de este colectivo a lo largo de más de tres siglos, llegando con fuerza y prestigio profesional hasta nuestros días.

SEÑAS Y UTENSILIOS

SEÑAS Y UTENSILIOS IDENTIFICATIVOS

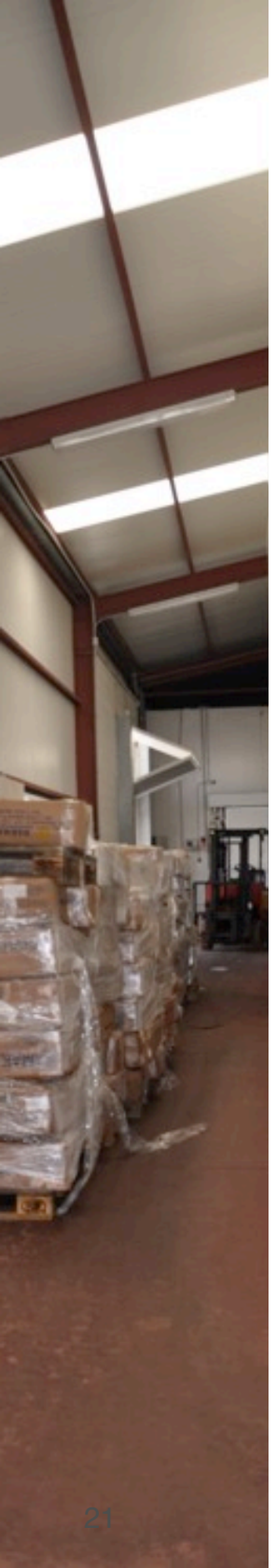
Pequeño apartado, no menos importante, para detallar el ancestral modo de preparar el pulpo y de los utensilios y materiales empleados sin prácticamente variaciones desde sus primeros tiempos, en donde tres utensilios clave son: leña de roble para el fuego, pota de cobre y plato de madera natural de pino, que una vez cocido el pulpo se sirve con tres sencillos aderezos: aceite, sal gorda y pimentón, dando como resultado el conocido plato que da nombre de “Pulpo á Feira”.

Dentro de las mismas señas de identidad de este gremio se distinguen entre ellos, bien de manera individual o familiar, por medio del plato en el que sirven el pulpo, marcando en su madera las iniciales o signos del profesional, consiguiendo por una lado resaltar su antigüedad y origen, y por otro lado contabilizando la mayor cantidad de platos servidos siendo un claro indicador del éxito de la “pulpeira” o “pulpeiro”.

Sobre la pota de cobre existe controversia, bien por el metal en sí o por la

falta de higiene de quienes lo utilizan. Este metal ha sido empleado en los utensilios de cocinas desde siempre, con fama de repartir más uniformemente el calor y utilizado en la cocción del pulpo hasta ahora, que sustituido por el acero dicen da mayor higiene, aunque aseguran que el sabor no es el mismo, sabor cedido por el cobre, que también debe tenerse en cuenta para la salud.

Otro cambio ha sido el paso de la leña de roble para hacer fuego, a la bombona de gas, que ofrece fácil transporte y rapidez de cocción. Aún así con todos estos cambios la preparación del pulpo sigue dando un sabroso resultado, tanto por los ingredientes de primera calidad como por sus artesanos cocineros.



TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

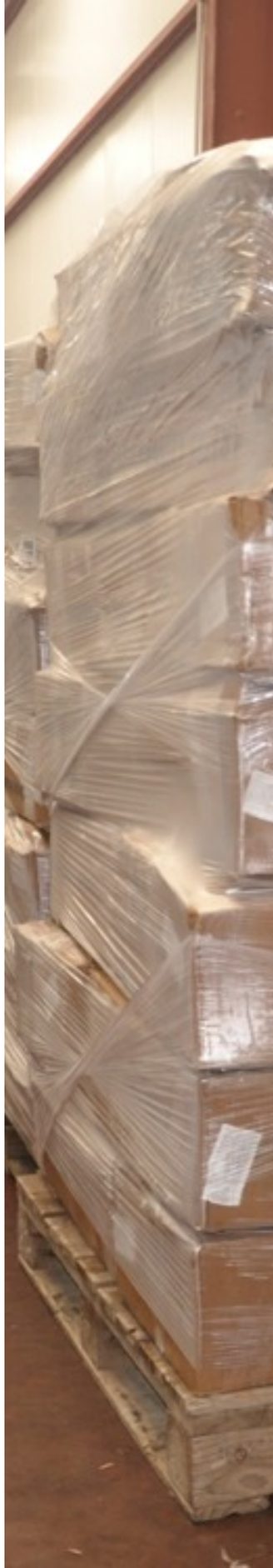
TRANSPORTE Y CONSERVACION

Especial mención a los **arrieros** que transportaban desde la costa los tributos del convento, dando lugar a un tipo de arriero profesional que vende a las “pulpeiras” y “pulpeiros” congregados en el espacio ferial del monasterio, a la vez que comercia con otros productos de la costa y se lleva otros del interior en su camino de regreso a los puertos.

El medio de transporte más antiguo utilizado por estos arrieros, que traen y llevan los variados productos, se realiza a lomos de animales o bien en carros de tracción animal, haciendo de este oficio un modo de vida ambulante por pueblos y caminos.

De animales y carretas que prevaleció hasta el año 1920, el arriero tradicional se paso al automóvil, moderno medio de transporte, como último intento para competir y mantener su oficio hasta su progresiva desaparición en 1930, siendo sustituidos por transportes de tracción mecánica de gran capacidad. Medios en expansión que además de mercancía llevaban pasajeros, como fueron las líneas de autobuses, trenes y camiones, facilitando el trabajo de las “pulpeiras” y “pulpeiros” que recogen la mercancía en puntos cercanos o incluso la posibilidad de viajar para recogerla en puerto. Con lo que el oficio de arriero, personaje intermediario, desapareció.

Con la conservación del Pulpo por medio de la congelación, hacia la década de 1960, surge un transporte específico y profesional de este sector, para llevar los productos del mar al interior, que se desdobla en dos formas de abastecer a las “pulpeiras” y “pulpeiros”. Por un lado armadores y mayoristas vigueses que introducen el Pulpo congelado ya en alta mar, conservándolo en cámaras frigoríficas dispuestas en puerto y también en la misma zona de Arcos. Por otro lado el trato directo de “pulpeiras” y “pulpeiros” con pescadores de confianza que acumulan su pesca congelada en puerto y por medio de camiones y furgonetas frigoríficas, que las propias familias de “pulpeiros” poseen, acuden directamente a puerto a por las cantidades que necesitan y que una vez en Arcos almacenan en grandes cámaras frigoríficas pertenecientes a otras familias “pulpeiras”, familias que en un su origen sólo desempeñaban el oficio ahora también surten al mayor sector “pulpeiro” de Arcos.



4

ARCOS

Origen del oficio de “pulpeiras” y “pulpeiros”, parroquia cercana a O Carballiño, cuna innegable del “Pulpo á Feira” y donde se concentran la mayor cantidad de pulpeiros que desde hace tres siglos mantienen intacta la tradición.

SANTA MARÍA DE ARCOS

MAPA DE SITUACIÓN

ARCOS

MAPA DE SITUACIÓN

LAS FAMILIAS

Más de tres siglos tiene el denominado “Pulpo á Feira”, sobrante de los diezmos que recibían los monjes de su granja costera, así comenzaron a llamarlo las familias de Arcos que lo recibían de los monjes para comerciar con él en la feria local bajo la jurisdicción del monasterio en el 1752 (siglo XVIII). Familias que generación tras generación han ido creciendo y consolidando este antiguo oficio...

FAMILIAS PULPEIRAS DE ARCOS

Más de tres siglos tiene el denominado “Pulpo á Feira”, sobrante de los diezmos que recibían los monjes de su granja costera, así comenzaron a llamarlo las familias de Arcos que lo recibían de los monjes para comerciar con él en la feria local bajo la jurisdicción del monasterio en el 1752 (siglo XVIII). Familias que generación tras generación han ido creciendo y consolidando este antiguo oficio concentrando alrededor del cefalópodo no sólo su economía sino también fuertes lazos familiares entrelazados dentro

del gremio de esta parroquia, confiriéndoles un inequívoco carácter autóctono y de garantía profesional.

Es ya sabido que la organización en la casa gallega ha sido siempre un matriarcado y no iba ser una excepción que al frente del puesto de elaboración y venta del “Pulpo á Feira” la mujer es la figura predominante, quedando en estos casos en segundo plano el hombre como ayudante. Aunque también es cierto que la tradición del oficio que cada familia tiene en la elaboración del pulpo pasa tanto a mujeres como a hombres, y éstos aun siendo menos en número también vienen desarrollando el oficio de manera ininterrumpida.

Dentro de las mismas señas de identidad de este gremio originario de Santa María de Arcos se distinguen entre ellos, bien de manera individual o familiar, por medio del plato en el que sirven el pulpo, marcando en su madera las iniciales o signos del profesional, consiguiendo por una lado resaltar su antigüedad y origen, y por otro lado contabilizando la mayor cantidad de platos servidos siendo un claro indicador del éxito de la “pulpeira” o “pulpeiro”.

En cuanto a la “Festa do Pulpo” de O Carballiño “pulpeiras” y “pulpeiros” de Santa María de Arcos son los únicos posicionados dentro del recinto festivo y autorizados para elaborar y vender a los romeros el “Pulpo á Feira”, previo sorteo para enumerar y ordenar los puestos, quedando el resto de “pulpeiros” de otras zonas exentos de optar a esta fiesta. Pudiendo afirmarse que también existe una jerarquía incluso dentro de los propios “pulpeiros” y “pulpeiras” de Arcos, establecida por su antigüedad familiar, dominio del modo de trabajo, constituyendo un fuerte colectivo entorno a su oficio.

PLATOS DE LAS FAMILIAS

AGRIPINA MOSQUERA de Arcos

O CARBALLIÑO

Desde lo alto de A Madanela, montaña de venerada Virgen, con frondosa carballeira y célebre romería, se divisa la mayor parte de la comarca...

SUPERFICIE Y SUELO

CLIMA

VEGETACIÓN

1

Desde lo alto de A Madanela, montaña de venerada Virgen, con frondosa carballeira y célebre romería, se divisa la mayor parte de la comarca. Orientándonos hacia el Norte, veremos, en lugar destacado, la sierra de A Martiñá, el techo de la comarca, con 1.015 m. en su cumbre, en el ayuntamiento de San Cristobo de Cea; el Pico da Peniza, de 935 m. y el Monte Formigueiros, de 893 m., en el ayuntamiento de Piñor de Cea; también observaremos la cima de O Uceiro, de 1.003 m., en el ayuntamiento de O Irixo. Por el poniente, la sierra de O Testeiro, con el Alto de O Paraño, de 876 m. de altitud; en la misma dirección, pero más al Sur, Pena Corneira y, al fondo, la sierra de O Suido. Son las zonas más abruptas de la comarca, pertenecientes a los municipios de San Cristobo de Cea, Piñor de Cea, O Irixo, y Bearíz. En la parte más septentrional, siguiendo el curso de los ríos, alcanzaremos a ver los dominios del ayuntamiento de Boborás y los municipios considerados de ribera: Maside, Punxín y San Amaro, con alturas que, generalmente, no alcanzan los 400 m. En la transición entre ambas zonas, justo en medio, podemos contemplar las tierras de O Carballiño, con una altitud de 401 m. y cuya cota máxima es ésta en la que nos hallamos. La comarca establece los límites del confín NO. de la provincia de Ourense con las provincias de Lugo y Pontevedra. Comprende una superficie total de 554,4 Km2 y está formada por los nueve municipios ya citados: Bearíz, Boborás, O Carballiño, Cea, O Irixo, Maside, Piñor de Cea, Punxín y San Amaro, que albergan una población de 32.280 habitantes, cuya cabecera y centro rector es O Carballiño.

SUPERFICIE & SUELO

El municipio de O Carballiño ocupa una extensión equivalente a la décima parte de la comarca. En 54,4 km2 se distribuyen sus 16 parroquias, incluida la de la villa, San Cibrán, que se corresponde con el casco urbano y absorbe la mayor parte del censo municipal. Las 15 restantes son: Arcos, Banga, Cabanelas, Lobás, Longoseiros (parte pertenece a Boborás), Madarnás, Mesego, Mudelos, Partovia, A Piteira, Sagra, Señorín, Seoane, O Varón y Veiga.

Las tierras de O Carballiño se asientan sobre una superficie granítica, predominante en los suelos de toda la comarca, aunque en las zonas más montañosas hay abundancia de esquistos pizarrosos. Es, por tanto, una zona de importancia en productos de cantera (granito), pero también es rica en estaño (casiterita) y wolframio -Beariz, O Irixo-, y en mispiquel y oro (ambos asociados) -Boborás, Piñor, O Irixo, O Carballiño y Maside-. La explotación minera de estos yacimientos, sin embargo, se centra exclusivamente en la extracción de losas y perpiaño para la construcción, a través de canteras en O Testeiro y Boborás.

La tierra es ácida, rica en hierro y aluminio, pero carente de arcilla, por lo que su fertilidad resulta limitada, aunque menos cuanto más al sur. Los suelos más empobrecidos se corresponden con los de montaña, mientras que los de las tierras de transición resultan óptimos para los cultivos y los bosques autóctonos. El suelo de los valles del sur, fruto de la erosión de los ríos, se ve favorecido por un microclima propio de las tierras de bocarribeira, propiciando la presencia masiva de viñedos.

CLIMA

No cabe duda que en esta latitud la estación más agradecida desde el punto de vista climático es el verano. Sin embargo, con los datos meteorológicos delante no se puede afirmar que el invierno sea excesivamente riguroso, aunque hay diferencias significativas de las zonas más montañosas a las de ribera. El otoño y la primavera suelen presentarse benévolos.

El clima, como corresponde a un lugar de media montaña en el interior de Galicia, es húmedo, con un promedio anual de precipitaciones de 1.054,5 mm., repartidas en 130 días, en su mayoría en invierno (38%), pero también en primavera (27%), en otoño (26%), e incluso durante el verano (9%). El promedio de horas anuales de insolación es de 1.257, casi el 40% del año, que se producen en su mayoría en los meses de verano y en menor medida durante la primavera y el otoño.

La temperatura media anual es de 12´40 C, siendo enero el mes más frío, con 5´70 C, y julio el más cálido, con 19´90 C. Las heladas aparecen durante 156 días al año. No es frecuente, sin embargo, que nieve, aunque durante cinco días al año, por término medio, suelen cubrirse con un hermoso manto blanco las cumbres más pronunciadas de la comarca, especialmente las de A Martiñá y O Testeiro.

VEGETACIÓN

Predominan en toda la comarca los árboles de hoja perenne, especialmente pinos -Pinus Pinaster y Pinus Sylvestris- y eucaliptos, aunque hay localizadas zonas de especies más nobles: carballeiras y castañares. El Parque Municipal de O Carballiño es, tal vez, uno de los pocos lugares privilegiados en cuanto a la diversidad de especies arbóreas y de flora en general. El recinto, de 32 Ha., está considerado al respecto como uno de los parques más sobresalientes de Galicia. La flora menor está representada por especies que, como el toxo -tojo- o la xesta -retama-, proliferan en abundancia.

Carballino
Ayuntamiento.

LA FIESTA

INTRODUCCIÓN

ORIGEN, ANTIGÜEDAD Y RAIGAMBRE

VALOR CULTURAL, SIGNIFICACIÓN Y ALCANCE

FECHA Y DESCRIPCIÓN DE LOS ACTOS

GALERÍA DE LA FIESTA

UNA FIESTA ENTRE AMIGOS

De una reunión ocasional entre un grupo de amigos hace 50 años surgió lo que es hoy día una de las mayores concentraciones gastronómicas de Galicia.

Idea iniciada por tres de los comensales, Ramón Valeiras “o labrador”, secundada por Felipe Luís López diseñador local, artífice de numerosos carteles anunciadores de la fiesta y el que en aquel entonces era el alcalde Héctor González Godás. Con buena mesa y mejor compañía deciden llevarla a cabo el domingo 20 de septiembre de 1964 a orillas del río Arenteiro en el Parque Municipal de O Carballiño.

Apenas una docena de amigos y con el pulpo como protagonista principal del menú, contaron con una sola pulpeira tradicional de Arcos, pasando en la actualidad a más de 40 calderas con una afluencia de 90.000 personas en las últimas ediciones.

ORIGEN, ANTIGÜEDAD Y RAIGAMBRE TRADICIONAL

El segundo domingo del mes de agosto del año 2013, La Festa do Pulpo de O Carballiño celebró su 50 Aniversario. Cincuenta años ininterrumpidos de historia que pueden parecer insignificantes si se les compara con los más de tres siglos desde la introducción de este producto marino en las tierras del interior de Galicia, pero que han resultado ser más que suficientes para haber alcanzado la calificación de la mayor manifestación gastronómica de Galicia. Calificación que avalaremos con copia de numerosos artículos periodísticos de los últimos años, que así la definen. Incluso si nos atenemos al número de visitantes que acuden ca-

da año a esta celebración, no sería exagerado situarla entre las primeras de España.

Es pues una romería contemporánea, que conserva, sin embargo, todos los ingredientes de las antiguas romerías gallegas, como se recoge en algunas opiniones de expertos publicadas, tanto por la prensa gallega como por la prensa nacional e internacional. Su éxito parte, sin duda, de su entronque con una de las manifestaciones gastronómicas más exclusivas y antiguas de Galicia, la degustación del "Pulpo a Feira", siendo la localidad de Santa María de Arcos, colindante con O Carballiño y a cuyo ayuntamiento pertenece, su cuna, o más bien, la de las "pulpeiras" y "pulpeiros", auténticos artesanos de su preparación y garantes por tradición familiar y secular de todos sus secretos de elaboración.

El origen de la fiesta tiene mucho que ver con esta rica y antiquísima tradición "pulpeira" de la comarca carballiñesa, llamada antaño, "Orcellón", y con la iniciativa de un grupo de vecinos que deciden rendirle un homenaje a este exquisito manjar creando e institucionalizando una romería en la que el verdadero protagonista fuese el pulpo. Para ello contaban con el atractivo de este plato gastronómico, con todas las "pulpeiras" de Arcos y lo que no es menos importante, con el marco natural adecuado, el Parque Municipal de O Carballiño, creado en el 1927 y que, con una extensión de treinta y dos hectáreas de arbolado de las más diversas especies – robles, camelios, tilos, abedules, cedros, eucaliptos, pinos, etc…, con cuatro fuentes naturales, un área etnográfica que ofrece en un conjunto, una Escuela de Pesca, un Molino que es museo etnográfico, un camping, y el paso del río más importante de la comarca, el Arenteiro, lo cual ofrece unas posibilidades ilimitadas para el desarrollo de la fiesta.

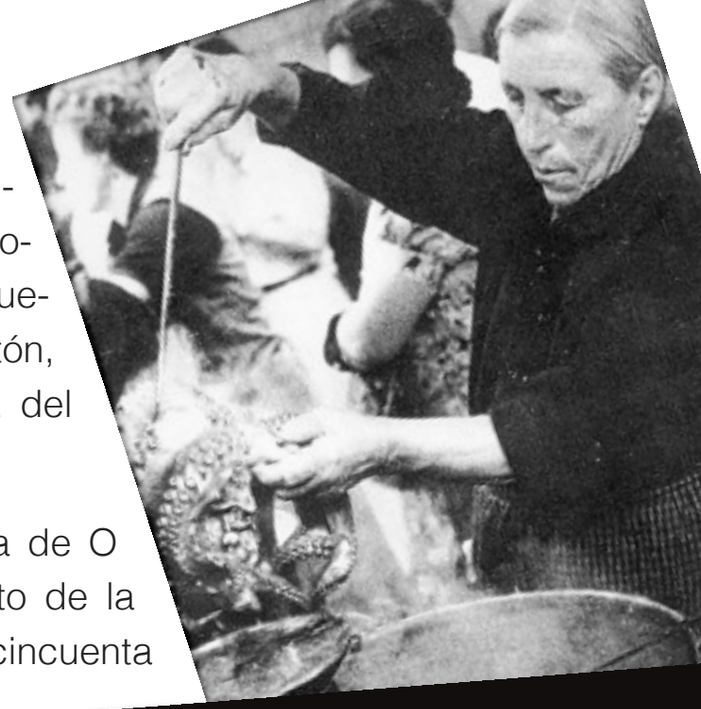
De cómo este producto de las rías gallegas llego a convertirse en el plato más popular y característico de esta localidad y comarcas interiores, e incluso de Galicia, merece una breve referencia histórica, aunque antes es preciso retomar el hilo del origen de la fiesta y destacar que la rpimera edición de la "Fiesta do Pulpo" tuvo lugar en el mes de septiembre coincidiendo con la celebración de las fiestas patronales de la villa carballinesa. Las sucesivas, hasta hoy, se celebraron en pleno verano, cada segundo domingo de agosto, con objeto de garantizar la mejor climatología y la mayor asistencia de visitantes.

En su primeras ediciones en los años sesenta, fueron muchos los carballiñeses que se acercaron al parque municipal para asistir a la romería, pero todavía no se percibía el auge que alcanzaría la fiesta unos años más tarde, en la década de los setenta, con la afluencia masiva de personas procedentes de toda Galicia, de otros lugares de España e incluso del extranjero, a lo cual contribuyó sobremane-

ra la presencia de gallegos por todo el mundo, la promoción institucional de la fiesta y sobre todo la declaración de la “Festa do Pulpo” como fiesta de “Interés Turístico”, lo que se produjo en el año 1972.- (BOE Nº65 del 16 de marzo de 1972). Resolución de la Dirección General de Promoción del Turismo por la cual se concede la denominación de “Fiesta de Interés Turístico”. Madrid 4 de febrero de 1972.

La raigambre tradicional de la “Fiesta del Pulpo”, parte de un pasado histórico descrito en otro apartado, que relaciona a las pulperas con las ferias de toda Galicia y con la propia tradición romera de los gallegos. En este sentido, la “Festa do Pulpo” de O Carballiño ha conseguido combinar perfectamente la tradición más genuina con las exigencias de cada época; por eso, en tan sólo cincuenta años de historia, esta romería se ha hecho tan imprescindible como cualquier otra tradición de este ámbito.

Por ser una romería popular, en la que vuelca no sólo el Ayuntamiento de O Carballiño, sino todos los carballiñenses, y por la enorme afluencia de visitantes de toda Galicia, muchos de los cuales la tienen como referencia de visita obligada, su raigambre popular es tan acentuada, que hace años ha dejado de ser una romería más, para convertirse en una auténtica tradición. Esta tradición ha trascendido incluso las fronteras españolas. Así, en capitales de América como Buenos Aires, Caracas, Panamá y México se celebran con el mismo nombre romerías similares, siendo sus principales impulsores los centros gallegos. En otras ciudades americanas y europeas, si bien no se celebra propiamente una “Festa do Pulpo”, como en las anteriores, aprovechan alguna festividad para desplazar a una pulpeira de Arcos que, con todos sus aparejos de elaboración, les prepare este suculento manjar al estilo más tradicional, es decir: caldera de cobre, fuego de leña de roble, aceitera latón, sal gruesa y platos de madera del país gallego.



Pero si bien la tradición pulpera de O Carballiño ha contribuído al éxito de la “Festa do Pulpo” durante estos cincuenta años, no es menos cierto que a raíz de este éxito la propia tradición se ha visto reforzada por la amplia promoción que se efectúa de esta romería a través de los medios de comunicación o por otros vehículos de difusión.

VALOR CULTURAL, SIGNIFICACIÓN Y ALCANCE COMO ATRACTIVO TURÍSTICO.

VALOR CULTURAL, SIGNIFICACIÓN Y ALCANCE COMO ATRACTIVO TURÍSTICO.

Parte del valor cultural que conlleva la “Festa do Pulpo” ha quedado recogido en el capítulo anterior, cuando se ha resaltado la importancia antropológica de esta romería. Esta entronca directamente con las tradiciones emanadas del oficio artesano de los pulperos y de otros oficios que, como carpinteros, latoneros, fundidores de hierro y cobre o afiladores, han estado directamente ligados al discurrir histórico de los pulperos. Además, el pulpo como producto gastronómico se relaciona con otros productos que le acompañan y entre los que debemos citar el pan artesanal, específicamente de Cea, de elaboración tradicional, con trigo del país y horno de leña, y el vino del Ribeiro, de la comarca del mismo nombre, en cuya parte más alta, en la montaña, se sitúa O Carballiño.

En la “Festa do Pulpo” pueden observarse algunas de estas connotaciones culturales de que hablamos relacionadas con la gastronomía popular. Así, en el caso de las pulperas, se puede observar el proceso completo de elaboración, cocción y preparación del pulpo a cocer en calderas de cobre, se deja reposar y hasta que se corta en pequeñas tajadas y se condimenta con sal gruesa, aceite de oli-

va y pimienta, servido en un plato de madera. Este ritual, cuyo máximo secreto reside en la cocción, es seguido por todas las pulperas. Evidentemente, en el caso de otros oficios artesanales, como los ya citados, no se puede observar el proceso de elaboración de los productos, pero sí su comercialización, situándose panaderas, rosquilleras, fruteros, etc…, por grupos, representando gremios de gran tradición en Galicia, propios de ferias y romerías desde la Edad Media.

En los últimos años, al recinto de esta romería acuden gran cantidad de artesanos: alfareros, cesteros, cordeleros, etc…, para vender sus productos, lo que le añade a la fiesta un nuevo aliciente cultural.

Pero si hemos de destacar el valor cultural de la "Festa do Pulpo", tenemos que referirnos especialmente a las vertientes musical y folclórica. A esta romería acuden en cada edición diversos grupos de gaitas que, procedentes de toda Galicia, animan la romería interpretando sus repertorios de temas populares gallegos. Estos grupos de gaitas, formados al menos por cuatro miembros: dos tamborileros y dos gaiteros recorren desde primeras horas de la mañana el recinto del parque municipal amenizando en cada rincón la fiesta. A ellos se suman grupos que bailan "muñeiras", jotas gallegas o polcas tradicionales. En este sentido, la participación de los numerosos visitantes de la "Festa do Pulpo" es elevada. Incluso se forman grupos que entonan, también espontáneamente, canciones populares gallegas. Esto se produce entre amigos o familias que se reúnen para comer y vivir la romería.

Además de los grupos de gaitas, asisten grupos folclóricos de danza, que ofrecen bailes tradicionales gallegos en un auditorio en el mismo recinto del parque municipal. Este es, quizás, uno de los elementos culturales más destacados de la romería, ya que se celebra un festival de danzas tradicionales gallegas, bien por parejas, bien por grupos, que tiene lugar por la mañana y a media tarde. Durante el festival, los visitantes pueden observar tanto la evolución de los trajes típicos gallegos, que visten los grupos folclóricos, como los distintos tipos de danzas populares del repertorio folclórico folclóricos de Galicia.

De estos valores culturales que se deducen de la "Festa do Pulpo", se deriva un complejo significado que resume la historia antiquísima de las costumbres gallegas, sean gastronómicas o de otro tipo, y que realzan el sentido de la colectividad propio de las culturas ancestrales, participando y compartiendo todos los comerciales, al darse cita un número tan elevado de puestos de venta de productos.

El significado de todo el conjunto podría resumirse, pues, como una experiencia actual de las ferias y romerías tradicionales de Galicia,

en la que prevalece la vertiente más lúdica: gastronomía, cantos, bailes; con la más comercial: venta de productos de la rica artesanía gallega.

De ambas connotaciones, valores culturales y significado puede desprenderse el alcance de la "Festa do Pulpo" como atractivo turístico. Destacaremos, en primer lugar, la posibilidad de degustar todos los productos típicos de la gastronomía popular gallega ("pulpo á feira", pan de Cea, empanadas de las más diversas especies: carne, de "xoubas", o boquerones, de anguilas, de bonito, de pollo, etc…, sardinas asadas, carne cocida ó carne o caldeiro, rosquillas y melindres, frutas de la época del país gallego, vinos del Ribeiro blancos y tintos, aguardientes blanca y de hiervas, licores y un largo etcétera de productos que componen la gastronomía popular gallega y que en esta romería son consumidos por toneladas. Así, las aproximadamente medio centenar de pulperas cuecen y preparan más de veinticinco mil kilos de pulpo; las varias piezas de pan, de empanadas, de ramos de rosquillas y de kilos de melocotones del país. Por miles hay que contar también los litros de vino del Ribeiro que se comercializan y los varios cientos de botellas de aguardientes y licores.

Pero, además del atractivo gastronómico, es de resaltar el alcance del valor cultural que ofrece la romería, pudiendo vivir y observar, como se ha señalado anteriormente, el folclore más variado y tradicional de Galicia, con toda la riqueza de trajes típicos y de bailes y piezas musicales de las diversas zonas de Galicia, tanto de las costeras como del interior. Incluso, es de destacar la vivencia de las canciones populares entonadas espontáneamente por grupos de amigos y familiares en cada lugar del parque municipal de O Carballiño.

Finalmente, el alcance como atractivo turístico de la “Festa do Pulpo” viene dado por el marco natural que sirve de escenario de esta romería. Se trata del parque municipal más extenso y cuidado del interior de Galicia, que ofrece todas las posibilidades de esparcimiento para disfrutar plenamente de la fiesta sin sentir los agobios propios de una romería tan multitudinaria. A las características del mismo, ya indicadas en el anterior capítulo, hay que añadir que se halla rodeado por una zona residencial muy cuidada, en la que podremos contemplar hermosos ejemplos de la arquitectura gallega, cuyos pilares básicos son el granito, los balcones de forja y las galerías, simulando los “pazos”, casas señoriales de los siglos XVII y XIX. A un lado del parque se encuentra el principal de los balnearios de O Carballiño, una construcción señorial del siglo XIX, o más concretamente de 1900, rodeada de frondosa arboleda y jardines, al que acuden cada verano miles de “agüistas” de toda Galicia y del resto de España, para destacar y curar sus dolencias. En el lado opuesto del parte se halla la piscifactoría de O Carballiño, un vivero que repuebla cada año de truchas y peces muchos de los ríos gallegos.

Pero quedaría inconcluso este capítulo referido al alcance de la fiesta como atractivo turístico, sino nos hiciésemos eco de la “familiaridad” con la que se recibe a todos los visitantes, comenzando por el respeto que se profesa a todos ellos en una villa eminentemente veraniega y turística, acostumbrada a recibir cada año a miles de visitantes. Además, la “Festa do Pulpo” posiblemente sea la única romería gallega que ofrece al visitante la posibilidad de adquirir previamente una tarjeta para acudir al recinto que instala el Ayuntamiento y degustar con toda comodidad los productos que se sirven; o bien, acudir a cualquiera de las instalaciones de venta de alimentos, para degustar allí sus productos; o bien adquirirlos y sentarse a degustarlos en cualquier rincón del parque. Y todo ello, con garantía de los controles de calidad y precios, estableciéndose un precio máximo para cada uno de los productos, los cuales figuran en paneles instalados por todo el parque para información de los visitantes.

FECHA DE CELEBRACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LOS ACTOS QUE COMPONEN LA FIESTA

La “Festa do Pulpo” se celebra invariablemente, desde sus primeras ediciones, en el segundo domingo de agosto de cada año. Esta fecha coincide con el apogeo turístico de Galicia y de O Carballiño que, con sus dos balnearios de aguas termales, atrae cada verano a miles de visitantes, la mayor parte de los cuales permanecen en la villa por un período no inferior a quince días.

Esta fecha coincide, además, con la mayor presencia de emigrantes de O Carballiño y otras localidades gallegas, que se desplazan desde sus lugares de residencia, tanto en Europa, como en América, para pasar sus vacaciones en su tierra. Esto hace que pueden ser acompañados por amigos de estos países, lo que ocurre habitualmente con los residentes en Suiza, Francia y Alemania, principalmente, e incluso en algunos países latinoamericanos, como Argentina, Venezuela, México, Panamá y Cuba a los que se les dedicó ediciones de la “Festa do Pulpo” de los últimos años.

En los días anteriores a la fiesta se celebran diferentes actos y actividades relacionados con la fiesta, destacando el concurso de peñas que reúnen a cientos de jóvenes que realizan un con-

curso de camisetas que proporcionan gran animación y colorido a la misma.

La “Festa do Pulpo” es una romería gastronómica campestre, por lo que se desarrolla en el parque municipal de O Carballiño, los actos comienzan por la mañana, con los pasacalles y desfiles de los gaiteros y grupos folclóricos que parten del Ayuntamiento de O Carballiño hacia el recinto ferial. La actividad en el parque comienza a las diez de la mañana, con la llegada de los visitantes y romeros. Previamente, desde el alba, pulperas, vendedores de productos alimenticios o artesanales, taberneros, ultiman los preparativos para satisfacer la demanda de los varios miles de visitantes que acuden al recinto y que lo hacen de forma masiva hacia las doce del mediodía. Muchos de estos visitantes, especialmente los de las localidades próximas a O Carballiño acuden con empanadas y otros productos, adquiriendo únicamente en el recinto el pulpo.

Los grupos de gaitas recorren permanentemente el recinto ferial, satisfaciendo la demanda de interpretaciones que les solicitan los romeros por todo el parque. A partir del mediodía, se reciben a las autoridades y resto de invitados al recinto oficial, por las autoridades locales, en una recepción oficial en el ayuntamiento. A las doce de la mañana y posteriormente en su segunda parte a las cinco de la tarde, aproximadamente, se inicia el festival folclórico de bailes tradicionales gallegos, con la actuación de grupos folclóricos y el concurso de jotas y muñeiras por parejas y grupos. Esta demostración de folclore gallego se prolonga hasta las ocho de la tarde. La actividad en el parque municipal concluye alrededor de las diez de la noche, cuando los romeros abandonan el parque municipal.

LA FIESTA

FESTA DO PULPO DO CARBALLIÑO

LA MASCOTA

LA MASCOTA DE LA FESTA DO PULPO DO CARBALLIÑO:

OCTAVIO

octavio
mascotaoficial
dafestadopulpo
docarballiño

Festa do Pulpo

O Carballiño

Octavio

LOS CARTELES

EL AUTOR

FELIPE LUÍS LÓPEZ LÓPEZ

Hijo de una familia Vadeorrense emigrada a Buenos Aires, donde pasa los primeros años de su infancia, para retornar y formarse en el colegio de los Salesianos de León. Inicia su carrera de Arquitectura en Barcelona, interrumpida por la Guerra Civil y obrigada a retornar a la casa familia del Barco de Valdeorras. Aquí es, donde a través de amigos soldados desplazados por la guerra, se cartea y conoce a la carballiñesa María Asunción Gómez Muñoz (“Muñeca”), con la que se casará en 1947 e tendrá dos hijos. Desde entonces se establece en Carballiño, rúa Mosquera 32, como comercial de ” Las Novedades”. A un tiempo impartirá clases de dibujo en el coegio dirigido por don Juan Corral. Sumándose a toda actividad culturar en un Carballiño singular por su vida comercial y festiva, en espacios como el “Sporting Club”, creación del Casino, organización del Carnabal en las calles y en varias salas… Gran aficionado al campismo o caravaning, a la fotografía, a la filmación, al cine y a toda innovación. Incluso asesorá y actuará en varias filmaciones turísticas de pretigiosos directores de Carballiño, así como promoverá la edición de tarjetas postales. Junto con electrónica ” Cerviño” se adelantará en

Galicia a instalciones de postes retrasmisor de la TV en el monte da Medela que permite ver las primeras emisiones en el también innovador " Café Royal" y en algunos chalets…

Amante da documentación gráfica e do colecionismo. Colabora integralmente con varias iniciativas cinéfilas, con equipo de filmación de 16 mm., proxectando no "Auxilio Social". Participa limitadamente na iniciativa empresarial familiar do "Cine Reque", e tamén co Alameda e "Rivas". Farao como asesor e mesmo como rotulista das cateleiras publicitarias, e incluso, ante a falta de técnicos, realizará as funcións de proxectista. Na década dos sesenta, sendo Concelleiro de Parques e Xardíns, toma a iniciativa de repoboar o Parque con árbores autóctonas, promovendo a "Festa da Árbore", actividade sensibilizadora que contará coa participación de escolares. Así mesmo con Ramón Valeiras e Luís Padrón, entro outros, será ideólogo e creador no 1962 da "Festa do Pulpo", a primeira celebración, ou gran romaría, dedicada a enxalzar o produto da cociña tradicional galega.

Dada a súa habilidade para o debuxo, especialmente para a rotulación, será galardoado e destacado como cartelista das Festas Patronais do Carballiño, así como da "Festa do Pulpo". Incondicionalmente co asociacionismo cultural e coas tradicións festivas parroquiais da comarca. Ne segunda década do século XX poucas eran, nas Terras do Carballiño, as festas, os protocolos, as agrupacions culturais ou empresas que non se encabezaron cunha pancarta, bombo, bandeira ou logo significado e rotulado deseinteresadamente polo biografiado. Como toda obra artesán, moitas das súas obras están feitas sen asinar: se a caso na súa produción cartelística farao como "Flópez" ou " Felipe".

2

AÑOS 70

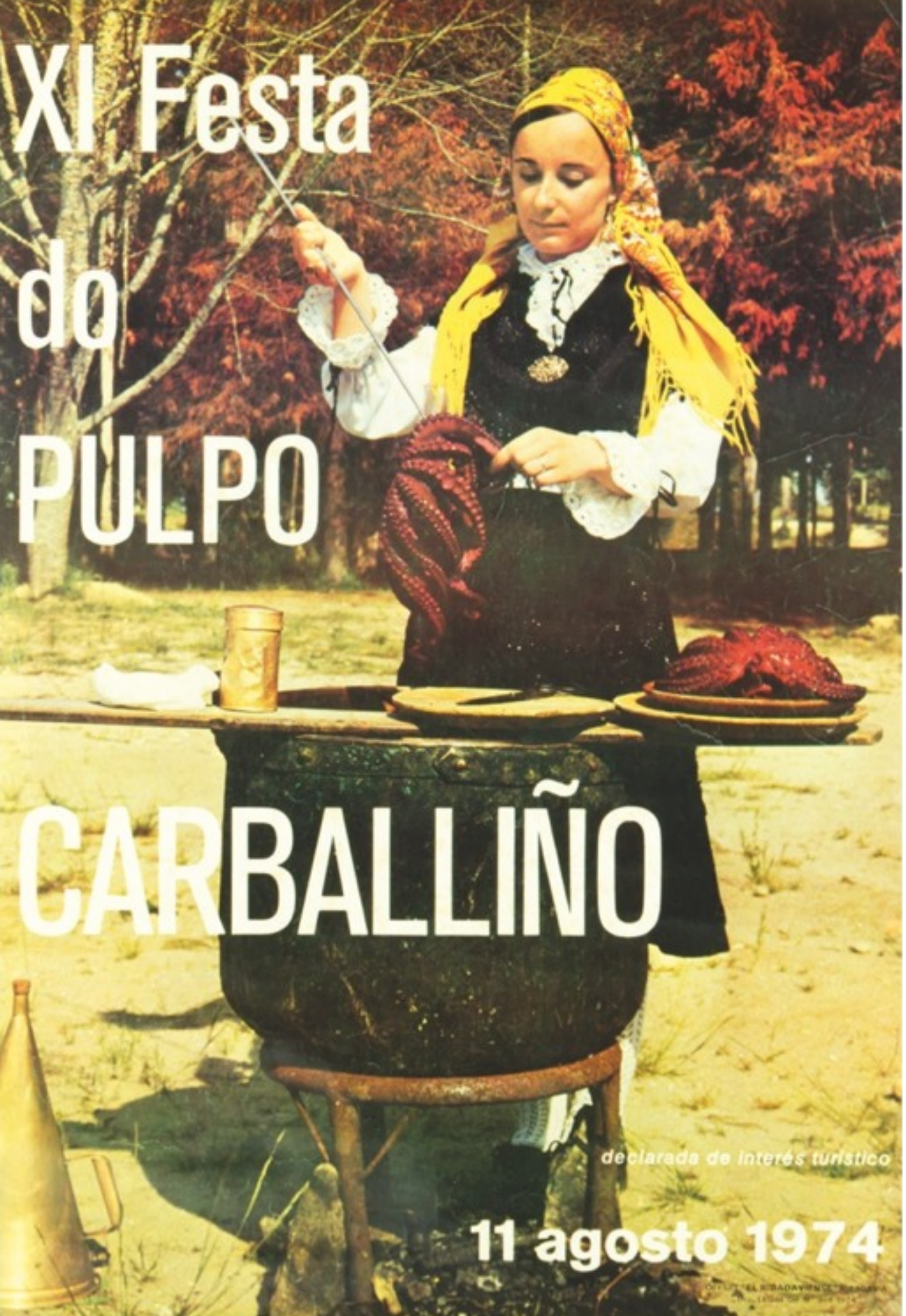
11 de AGOSTO
CARBALLIÑO
14 - agosto - 2011
XLVI FESTA DO PULPO
XXXVII FESTA DO PULPO
DOMINGO, 8 DE AGOSTO 1999
XXXVIII FESTA DO PULPO
Carballiño
1.995
AGOSTO
13
CARBALLIÑO
XLVII FESTA DO PULPO

CARBALLIÑO
IX festa
do pulpo
13 de agosto de 1972 · Parque Municipal

19

X Festa
do
PULPO
(Declarada de interes turistico)
CARBALLIÑO
12 de agosto de 1.973

19


XI Festa
do
PULPO
CARBALLIÑO
declarada de interés turístico
11 agosto 1974

19

CARBALLINO

XII FESTA DO PULPO

10 AGOSTO 1975

declarada de interés turístico

CARBALLINO
XIV FESTA DO PULPO
14 AGOSTO 1977
declarada de interés turístico

CARBALLINO

XV FESTA DO PULPO

13 AGOSTO 1978

declarada de interés turístico

Parque Municipal
DOMINGO
12
AGOSTO
1979
XVI
FESTA
do
pulpo
CARBALLINO
DECLARADA
DE
INTERES TURISTICO
FELIPE

19

3

AÑOS 80

11 de AGOSTO
CARBALLIÑO
14 - agosto - 2011
XLVI FESTA DO PULPO
XXXVII FESTA DO PULPO
DOMINGO, 8 DE AGOSTO 1999
XXXVIII FESTA DO PULPO
Carballiño
1.995
AGOSTO
13
CARBALLIÑO
XLVII FESTA DO PULPO

CARBALLINO
XVII FESTA DO PULPO
10 AGOSTO 1980
declarada de interés turístico

O CARBALLIÑO
AGOSTO
9
DOMINGO
XVIII
FESTA do PULPO
Felipe Senén

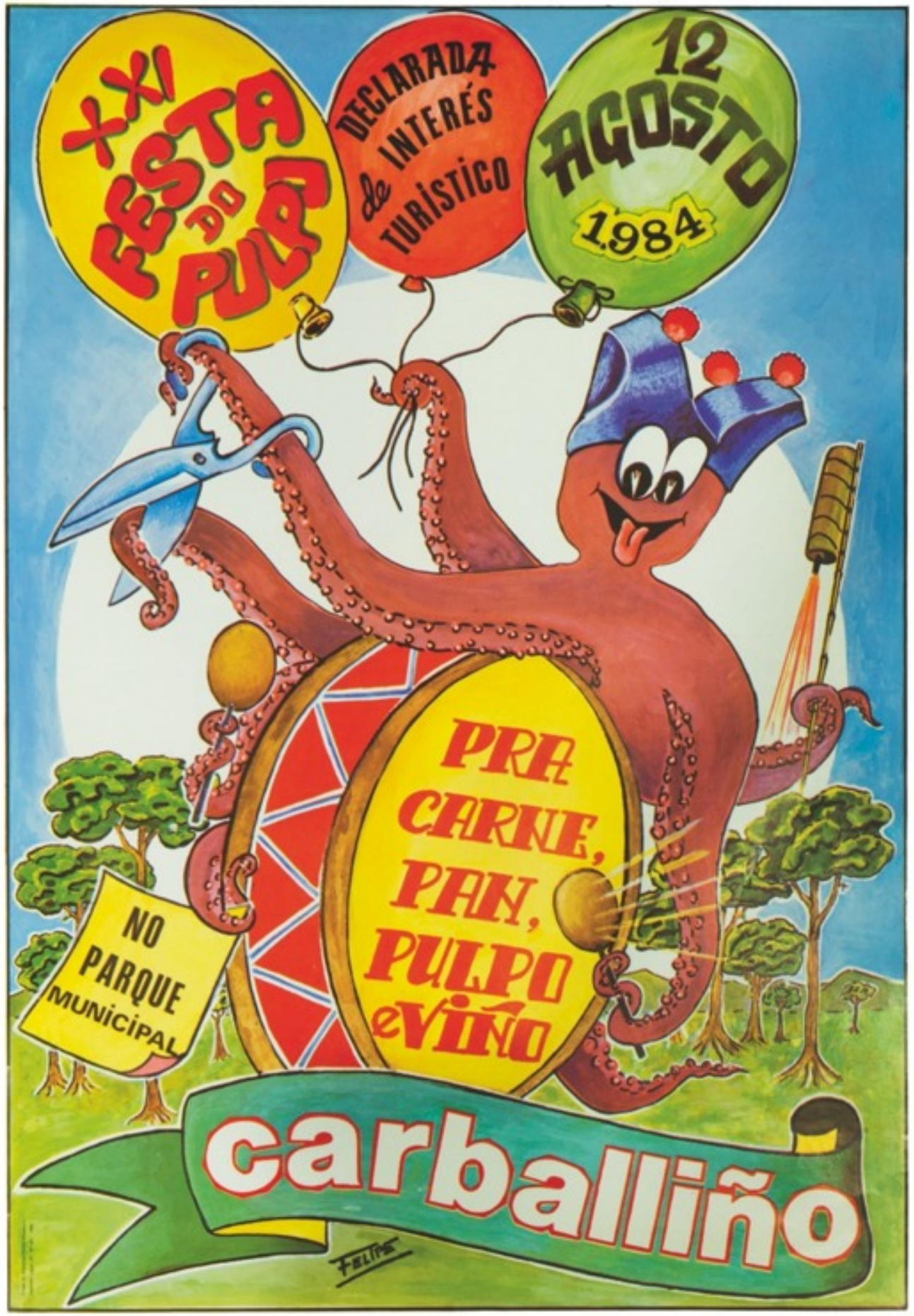
19

PARQUE
FESTA
do PULPO
MUNICIPAL
CARBALLINO
DOMINGO
8
AGOSTO 82
DECLARADA de INTERÉS TURÍSTICO
FELIPE

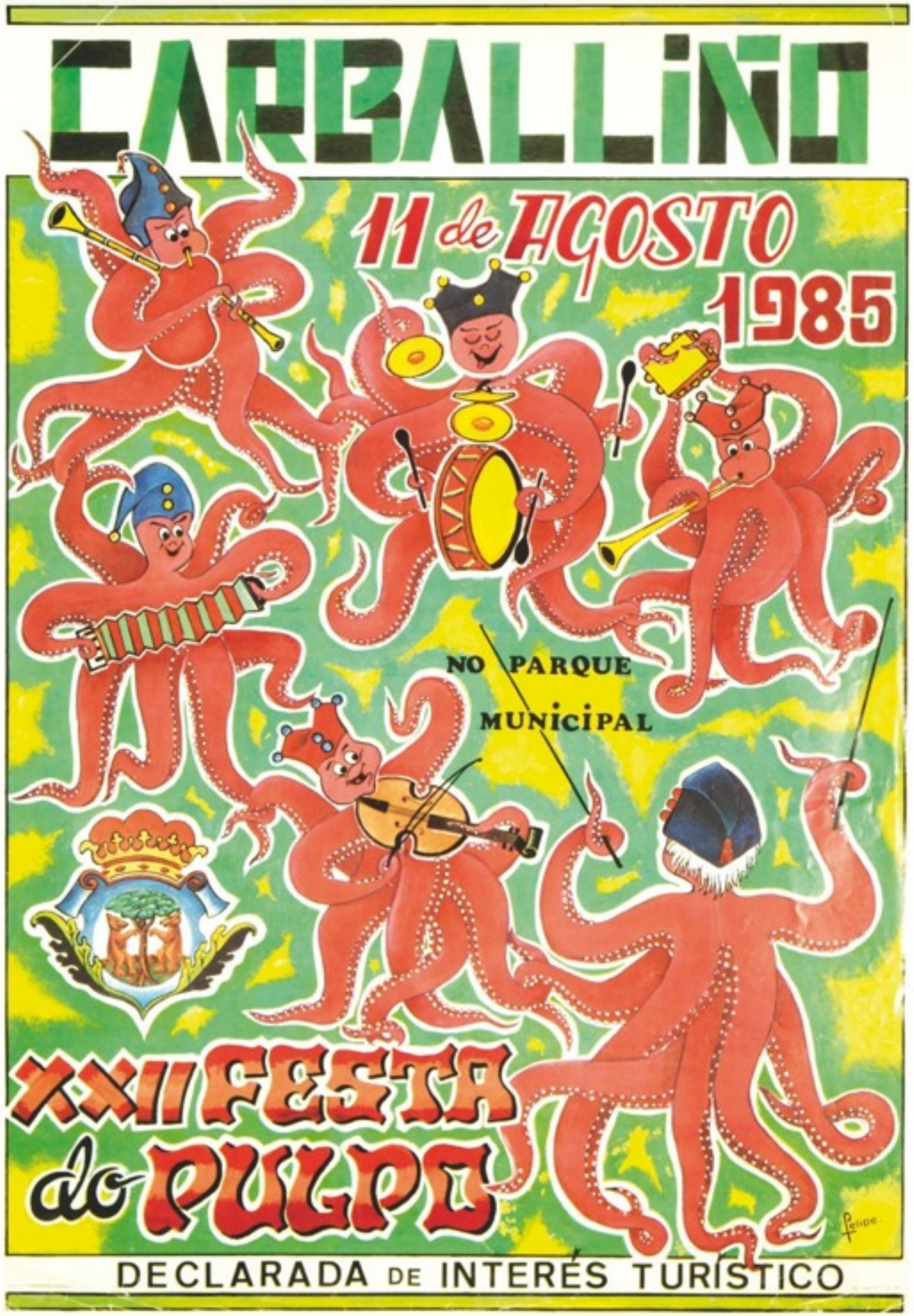
19

XX FESTA do PULPO
14 AGOSTO
DECLARADA
de INTERÉS
TURÍSTICO
1983
NO
PARQUE
MUNICIPAL
DO
CARBALIÑO
FELIPE

19


XXI FESTA DO PULPO
DECLARADA de INTERÉS TURÍSTICO
12 AGOSTO 1.984
PRA CARNE, PAN, PULPO e VIÑO
NO PARQUE MUNICIPAL
carballiño
FELIPE

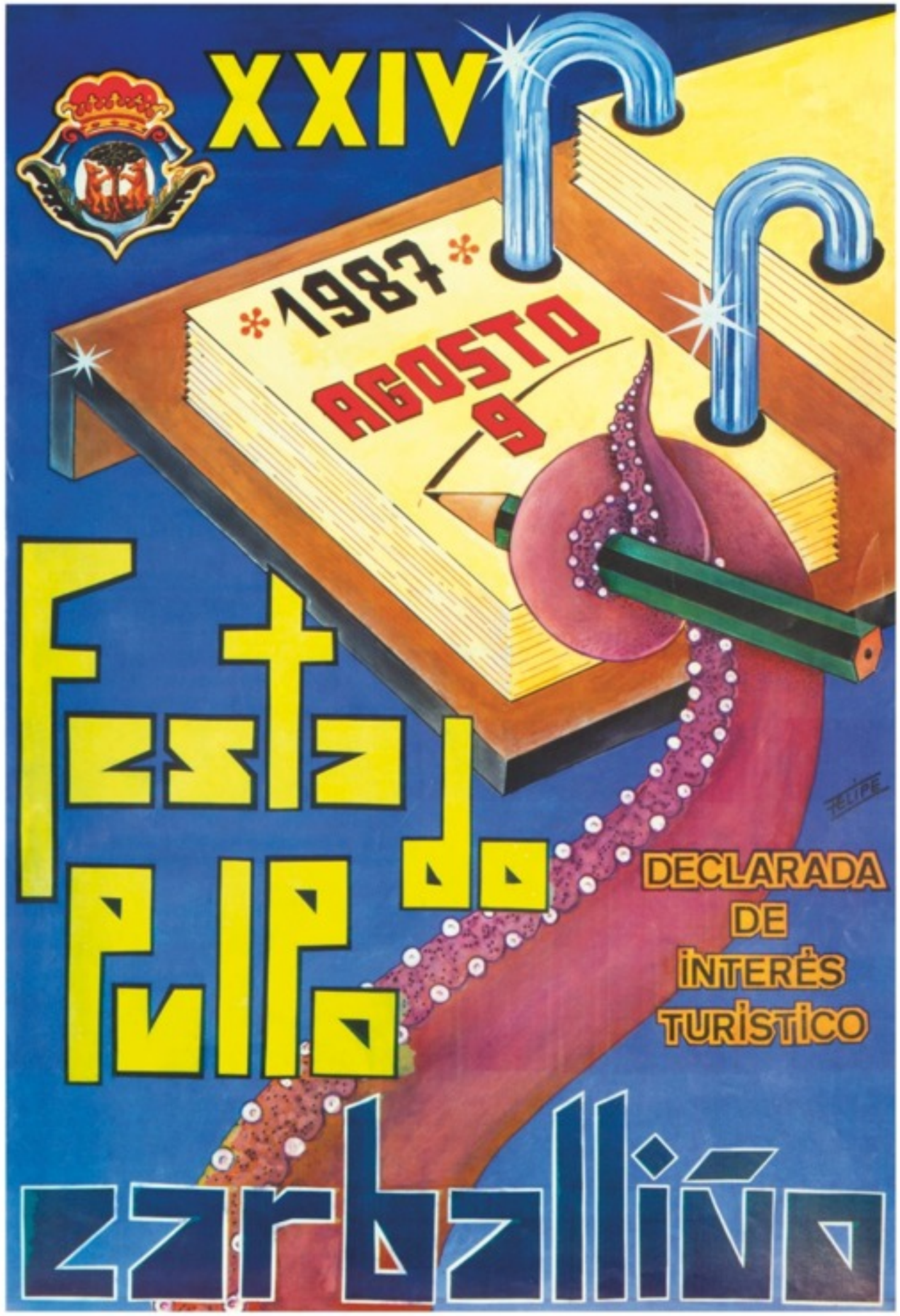
19


CARBALLIÑO
11 de AGOSTO
1985
NO PARQUE
MUNICIPAL
XXII FESTA
do PULPO
DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO

19

XXII FIESTA do
10 de AGOSTO
1,986
carballiño
DECLARADA
DE INTERES TURISTICO
FELIPE

19


XXIV
1987
AGOSTO
9
Festa do Pulpo
DECLARADA
DE
INTERÉS
TURÍSTICO
Carballiño
FELIPE

19

CARBALLIÑO
FESTA DO PULPO
XXIV
1987
Festa do Pulpo
carballiño
PARQUE
PULPO
FESTA
MUNICIPAL
CARBALLIÑO
XXI
FESTA DO PULPO
12
AGOSTO
1984
PRA CARNE, PAN, PULPO E VIÑO
carballiño
FESTA
DO PULPO
14 de
AGOSTO
88
25 ANIVERSARIO
DECLARADA
DE
INTERÉS
TURÍSTICO
CARBALLIÑO
FELIPE

19

XXVI
FESTA DO
PULPO
13
AGOSTO
DECLARADA de INTERÉS TURÍSTICO
FELIPE
CARBALLINO

19

AÑOS 90

11 de AGOSTO
CARBALLIÑO
14 - agosto - 2011
XLVI FESTA DO PULPO
XXXVII FESTA DO PULPO
DOMINGO, 8 DE AGOSTO 1999
XXXVIII FESTA DO PULPO
Carballiño
1.995
AGOSTO
XLVII FESTA DO PULPO

XXVII
Festa do pulpo
1990
DECLARADA · DE · INTERÉS TURÍSTICO
12 de agosto
Carballiño
FELIPE
XUNTA DE GALICIA
SECRETARIA XERAL PARA O TURISMO

19

11-AGOSTO 1991
CARBALLINO
XXVIII FESTA do PULPO
DECLARADA
DE INTERES
TURISTICO
HELIPE
XUNTA DE GALICIA
SECRETARIA XERAL PARA O TURISMO

19

AGOSTO
9
1.992
XXIX
FESTA do PULPO
DECLARADA DE INTERES TURISTICO
FELIPE
CARBALLIÑO
XUNTA DE GALICIA
SECRETARIA XERAL PARA O TURISMO

19

CARBALLINO
&
XACOBEO
XXX FESTA
DO PULPO
93
DECLARADA DE INTERES TURISTICO.
FELIPE
XUNTA DE GALICIA
FESTA DO PULPO XACOBEO 93
SECRETARIA XERAL PARA O TURISMO
SECRETARIA XERAL DE COMUNICACION

19

CARBALLIÑO
XXXI FESTA DO PULPO
AGOSTO
14
·1.994·
DECLARADA DE INTERES TURÍSTICO
FELIPE

19

1.995
AGOSTO
13
DOMINGO
XXXIII
Festa do pulpo
Declarada de interés Turístico
CARBALLIÑO
· FESTA ADICADA A OS EMIGRANTES EN ALEMANIA ·
CONCELLO DO CARBALLIÑO
SECRETARÍA XERAL DE TURISMO
XUNTA

19

XXXIV
FESTA DO PULPO
11 AGOSTO
96
PRA CARNE, PAN PULPO E VIÑO
DECLARADA de INTERESE TURÍSTICO
Carballiño
INTERNACIONAL
CONCELLO DO CARBALLIÑO
SECRETARÍA XERAL DE TURISMO
XUNTA

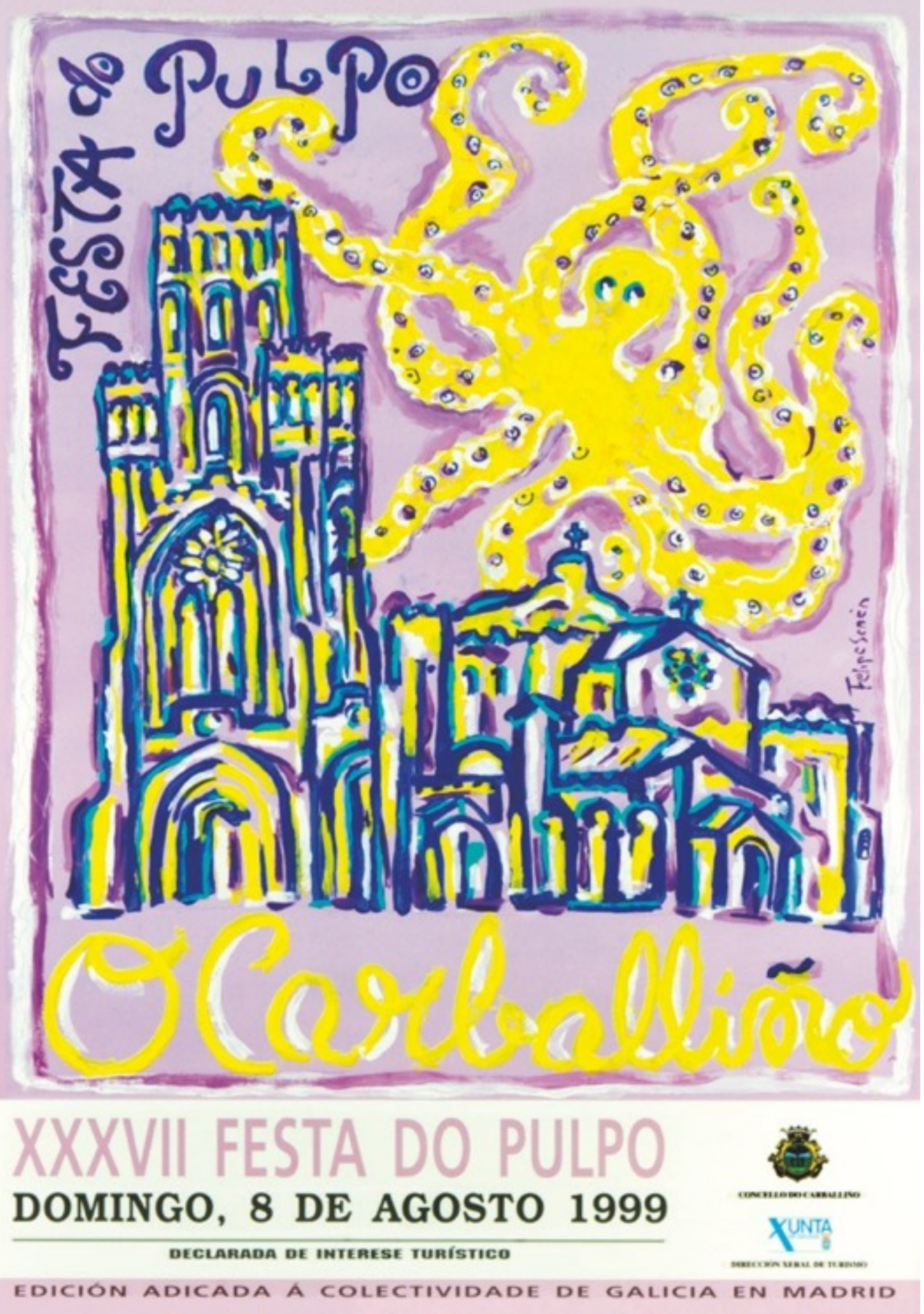
19

Carballiño
10
Agosto
1997
HOMENAXE
a
EUSKADI
XXXV FESTA do PULPO
CONCELLO DO CARBALLIÑO
SECRETARÍA XERAL DE TURISMO
INTERNACIONAL

19

XXXVI
Festa do Pulpo
9 de Agosto de 1998
Homenaxe a Centro do Carballiño en Bos Aires
Felipe Seoane
O CARBALIÑO
SECRETARÍA XERAL DE TURISMO
CONCELLO DO CARBALLIÑO
XUNTA
DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO INTERNACIONAL

19


Festa do Pulpo
O Carballiño
XXXVII FESTA DO PULPO
DOMINGO, 8 DE AGOSTO 1999
DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO
XUNTA
EDICIÓN ADICADA Á COLECTIVIDADE DE GALICIA EN MADRID

19

DESDE EL AÑO 2000

FESTA do PULPO
2000
Carballiño
Felipe Senén
XXXVIII FESTA DO PULPO
DOMINGO 13 DE AGOSTO
DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO
EDICIÓN ADICADA Ó CONCELLO DE MARÍN
XUNTA

20

Felipe Sendo
Carballiño
Festa do Pulpo 2001
XXXIX FESTA DO PULPO
DOMINGO 12 DE AGOSTO
DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO
EDICIÓN ADICADA Ó CONCELLO DE LUGO
CONCELLO DO CARBALLIÑO
XUNTA
DIRECCIÓN XERAL DE TURISMO

20

Carballino
Festa do Pulpo
Felipe Senén
XL FESTA DO PULPO
DOMINGO 11 DE AGOSTO 2002
DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO
EDICIÓN ADICADA Ó PAN DE CEA E Ó VIÑO DO RIBEIRO
CONCELLO DO CARBALLIÑO
XUNTA
DIRECCIÓN XERAL DE TURISMO

20

XLI FESTA do PULPO
2003
O CARBALLIÑO
Entidades Colaboradoras:
Coca-Cola
galp gas
pan de cea
paxo do mar
XLI FESTA DO PULPO
DOMINGO 10 DE AGOSTO 2003
DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO
EDICIÓN ADICADA Ó CONCELLO DE CAMARIÑAS
CONCELLO DO CARBALLIÑO
XUNTA DE GALICIA

20

CARBALLINO
2004
FESTA do PULPO
Entidades Colaboradoras:
XLII FESTA DO PULPO
DOMINGO 8 DE AGOSTO 2004
DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO
EDICIÓN ADICADA A SANTIAGO DE COMPOSTELA
CONCELLO DO CARBALLIÑO
Aceites ABRIL

20

Festa do Pulpo
Carballiño 2005
XLIII FESTA DO PULPO
DOMINGO 14 DE AGOSTO 2005
DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO
EDICIÓN ADICADA A PORTUGAL
CONCELLO DO CARBALLIÑO
XUNTA DE GALICIA

20

Carballiño
Festa do Pulpo
2006

XLIV FESTA DO PULPO
DOMINGO 13 DE AGOSTO 2006
DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO
EDICIÓN ADICADA A CENTROS GALEGOS NO MUNDO
Estrella Galicia

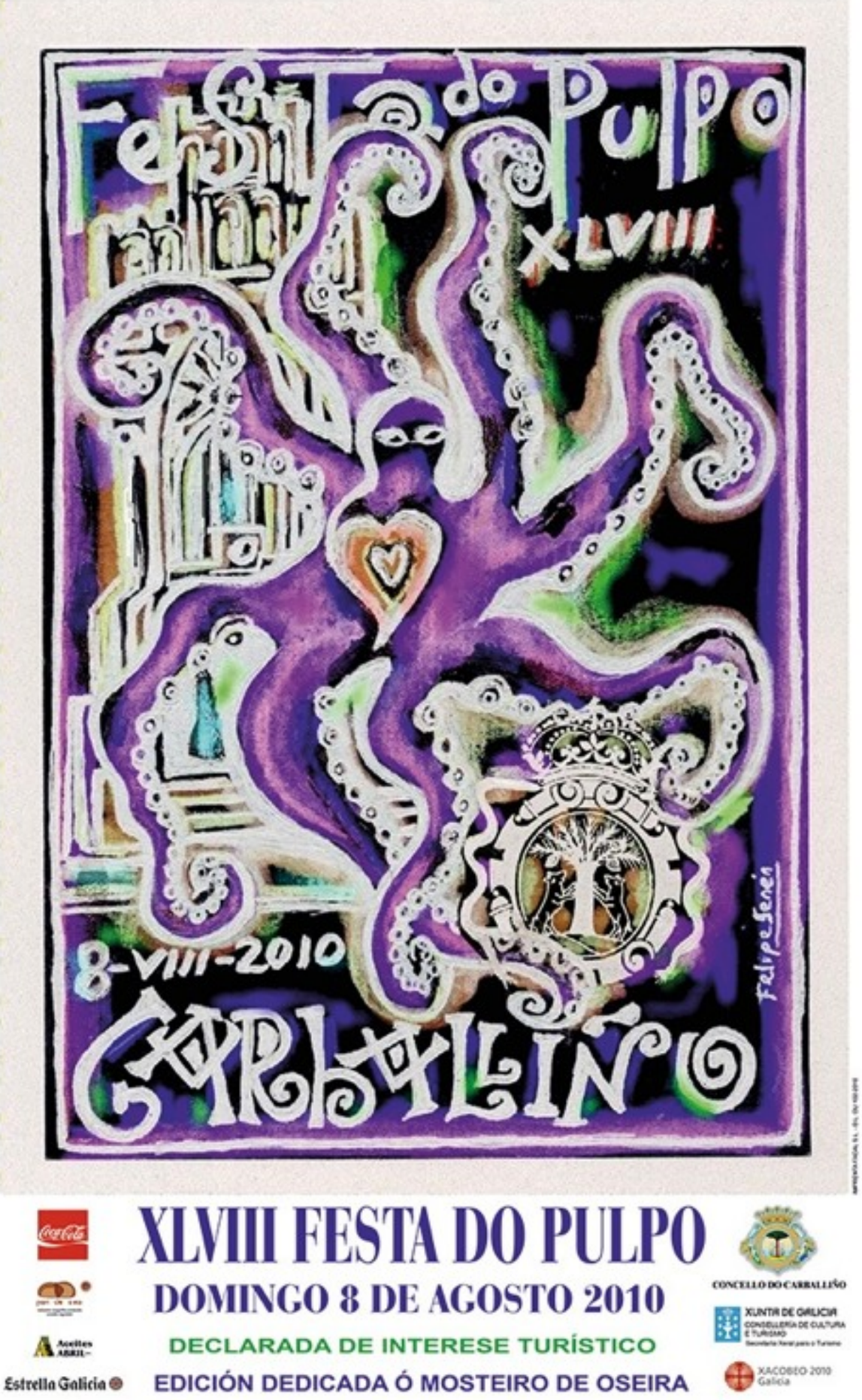
20

Festa do Pulpo
10 agosto 08
Carballiño
Entidades colaboradoras:
XLVI FESTA DO PULPO
DOMINGO 10 DE AGOSTO 2008
DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO
EDICIÓN DEDICADA A ANDALUCÍA
Estrella Galicia
CONCELLO DO CARBALLIÑO
XUNTA DE GALICIA

20

Festa do Pulpo
9 Agosto-2009
XLVII FESTA DO PULPO
DOMINGO 9 DE AGOSTO 2009
DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO
EDICIÓN DEDICADA A MÉXICO
Estrella Galicia

20


Festa do Pulpo
XLVIII
8-VIII-2010
CARBALLIÑO
Felipe Senén
XLVIII FESTA DO PULPO
DOMINGO 8 DE AGOSTO 2010
DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO
EDICIÓN DEDICADA Ó MOSTEIRO DE OSEIRA
CONCELLO DO CARBALLIÑO
XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE CULTURA E TURISMO
XACOBEO 2010 Galicia
Aceites ABRIL
Estrella Galicia

20

O CARBALLIÑO
14 - agosto -2011
XLIX FESTA DO PULPO
DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO
Edición dedicada ao Sector Produtivo do Cogombro - Almería
Edición dedicada al Sector Productivo del Pepino - Almería

20

Festa do Pulpo
O CARBALLIÑO
EDICIÓN DEDICADA AOS PULPEIROS DE ARCOS
Carballiño 2012
12 DE AGOSTO DE 2012
Festa do Pulpo
50
O CARBALLIÑO
Aniversario
DECLARADA DE INTERESE TURÍSTICO
Coca-Cola
pan de cea
Estrella Galicia
ABRIL
www.aceitesabril.com
Pazo
Ribeiro
rosareiro
inorde
galicia calidade
galicia

20

HEMEROTECA DE PRENSA

O Carballiño sirve una tapa de pulpo récord de 'más de 150 kilos'

Varias personas 'pican' de la tapa con la que aspiraron al récord en 2010. | Efe

Presentará una tabla de '...tros de diámetro' del cefalópodo

Es la segunda ocasión ...

Europa Press | O Carballiño (O...

Actualizado jueves 11/06/2015 ...

Disminuye el tamaño ...

Aumenta el tamaño ...

La localidad ourensana ... Récords elaborando e... mundo". El acto, or... la Plaza Mayor de l... picarán "más de ...

El alcalde de O... intentaron el ... asociación "q... intentar otra ...

Marmotes ... trata de ... Carballi... manife... mere...

Par...

«VII FESTA DO PULPO» UN EXITO SIN PRECE...

SE CONSUMIERON 9.000 KILOGRAMOS DE PULPO, ... DE CARNE COCIDA, 800 EMPANADAS DE "XOUBAS" Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

GRUPOS FOLKLÓRICOS Y DE GAITEROS AMENIZARON LA FIESTA

Ferrol en Espinedo

...ERA RADIADO AL FERROL

Carballino va a cel... del pulpo.- 80 ... mucl... vedresas, camino de... ¿Quién tuvo la culpa?

ACCIDENTE AUTO... SIN CONSECU...

...A DEL PULPO, ...ARBALLINO

...TO

Más de 20.000 personas se dieron cita... Carballiño para asistir a la «Festa do P...

Se consumieron 10.000 kilos

HOY, "FESTA DO PULPO" EN O CARBALLIÑO

Asistirán Fraga Iribarne y Borrajo Dacruz, entre otras personalidades

...rostros y paisaje en... ser la mejor de...

...egria en... Llegará a...

CAMINO DE ALEMANIA

A las cinco, Arenteiro - Ferrol en Espiñedo

EL ENCUENTRO SERA RADIADO AL FERROL

Carballino vivirá hoy una jornada grande. Poco antes de las doce hará su entrada los orensanos que vienen con motivo del primer "Día de Orense": Luego, recepciones e invitaciones a los orensanos: En la misma mañana, partido de baloncesto entre C. D. Orense y una selección carballinesa. A la una y media comienza la primera "Fiesta del Pulpo", y por último, a las cinco de la tarde, el encuentro Arenteiro - Ferrol. Después, todavía bailes y verbenas.

El número fuerte para los deportistas será, indudablemente, el encuentro futbolístico que ocupará estos días el concurso en todas partes de la comarca y aún de la provincia.

De Ribadavia, Boborás, Astín, Leiro, Cea, Beariz, San Amaro, Maside y de muchos otros puntos llegarán excursiones al solo objeto de presenciar el partido.

La afición carballinesa está dispuesta a apoyar con sus gritos de aliento a los locales en su lucha contra los campeones. También solo así podrá llegarse al final con un resultado favorable o, al menos, honroso.

Conforme los componentes del Arenteiro no pueden decaer en su entusiasmo ni un solo instante, la afición, aún en caso de desfallecimiento de los jugadores en un momento dado, ha de continuar con su apoyo moral. No debemos en ningún caso, ser fanáticos.

El Ferrol es un gran equipo, un conjunto cuajado de profesionales, que por méritos propios debiera estar militando en Segunda División, que nunca debió abandonar. En Carballino siempre fue simpático el equipo de la ciudad departamental. Sentimos todos cuando descendió a tercera, y nos alegraríamos que retornara en unión del Orense a segunda. Pero ahora, militando en la misma categoría del conjunto carballinés, debemos dejar con simpatía a un lado y animar a los nuestros, porque esto es lo natural.

Favorito del encuentro lo es, como ya dijimos en días anteriores, el Ferrol, porque, además, es uno de los principales favoritos a quedar nuevamente campeón. Pero esto no priva de que el Arenteiro, apoyado por su público, pueda realizar un gran encuentro como ocurrió el año anterior. Es posible que vuelva Carballeda otra vez por sus fueros y nos brinde un gran encuentro como ocurrió el pasado año. ¿Quién no recuerda aquellos dos tantos logrados por Carballeda?

El Arenteiro reserva su alineación para última hora. Hernández no quiere decir nada porque lo dudoso tiene dudas en algún puesto, y prefiere resolver antes las dudas antes de dar comienzo el encuentro.

Sin embargo, el Ferrol ha facilitado su alineación, que será la siguiente:

Otero; Pereiro, Arturo, Vilar; Chalo, Castell; Carlos, Larraz, Goyeneche, Lodo y Castope.

Este conjunto es el de campanillas. El mejor de que puede disponer Salar Grech, y con el que venció ampliamente al Deportivo de La Coruña y a un potente equipo portugués en trofeo disputado en la capital del departamento marítimo.

Vienen los ferrolanos con miras exclusivas a llevarse los dos puntos en litigio. Tienen la experiencia del pasado año, en que vieron a un Arenteiro potente que les tuvo en jaque durante todo el encuentro, y este año, bajo la batuta del "míster" Salar Grech, vendrán con ansias de no dejarse sorprender.

El hecho de radiar el partido directamente a El Ferrol demuestra las intenciones que traen los departamentales.

Por otro lado, será la primera vez que en Carballino se podrá ver actuar a jugadores de la categoría de Larraz, que militó varias temporadas en equipos de campanillas de Primera División, y que fue solicitado por diversos equipos; un hábil Lodo, peligrosísimo en el área. Y, así, podríamos ir hablando de cada uno de los componentes del once departamental.

Y esto hecho, a las cinco en punto, Espiñedo registrará la mayor entrada de la historia. Seguidores del Arenteiro, ¡apoyad a vuestro equipo!

LA LIGA

JORNADA SEGUNDA

DIVISION DE HONOR

Córdoba - Sevilla
Betis - Real Madrid
Español - Zaragoza
Mallorca - Las Palmas
At. de Madrid - Elche
Valencia - Málaga
Sabadell - Barcelona
Pontevedra - At. de Bilbao

SEGUNDA NORTE

Santander - Osasuna
Gijón - Condal
Lérida - Oviedo
Europa - U. Langreo
Burgos - Badalona
Indauchu - CELTA

SEGUNDA SUR

Cádiz - Atlético Ceuta
Valladolid - Huelva
Badajoz - Murcia
Tenerife - Constancia
Hércules - Rayo Vallecano
Alpeiras - Granada
Melilla - Calvo Sotelo

TERCERA DIVISION

Alondras - ORENSE
Bendo de Bouzas - Turiso

MUNDIALES DE

Primer tít

Miguel Más s de medio fon

SAN SEBASTIAN, 11. — Miguel Más, de España, se ha proclamado campeón mundial de medio fondo motos, para aficionados.

1, Miguel Más, de España, entrenado por Laval, que ha recorrido en la hora 69507 kms. Campeón del Mundo; 2, Sukanapédes, Van der Vieren (Bélgica), a 230 metros; 3, Marechal (Francia), a una vuelta y 15 metros; 4, Lapeé (Suiza), a dos vueltas y 140 metros; 5, Adler (Alemania Este); 6, Del Pinto (Francia), a cuatro vueltas; 7, Herger (Suiza), a cinco vueltas; 8, el suizo Kunk ex aequo.

El público, que durante las últimas vueltas ha animado ininterrumpidamente al corredor español Más, ha hecho honor el pronóstico que le daba como favorito para obtener el título mundial de los campeonatos. Una vez finalizada la carrera prueba Más continuó dando la vuelta al velódromo visiblemente emocionado, hasta el punto de derramar lágrimas pasado el seleccionador Saura le ha ayudado a descender de la bicicleta dándole el primer abrazo. Inmediatamente bajó de la tribuna de honor el delegado nacional de Educación Física y Deportes, señor Elola que igualmente le ha abrazado, en tanto que el público no cesaba de aplaudir y ovacionar este primer título mundial conseguido para el ciclismo español en 1965.

Momento de gran emoción ha sido cuando M. Rodoni, presidente de la Federación Internacional de Ciclismo, colocaba a Miguel Más el maillot Arco Iris que podrá ostentar brillantemente hasta los próximos campeonatos mundiales.

La salida al pedio del corredor

AÑOS 60

CARBALLINO

MULTITUDINARIA ASISTENCIA A LA "FESTA DO PULPO"

Mas de quince mil personas consumieron toneladas de alimento y miles de litros de vino

APAGON EN LA CIUDAD

ELLOS ANIMARON LA FIESTA

ANIMADO CONCURSO DE MUIÑEIRAS

Se consumieron 10.000 kilos

Más de 20.000 personas se dieron cita en Carballiño para asistir a la «Festa do P

personalidades

AÑOS 70

La Región / Lunes, 14 de agosto de 1989 — orense 7

CALLE MIN ASTURIAS

Un año más el Parque Municipal de O Carballiño se vio repleto de gente, mientras los vecinos de la calle Asturias impidieron su cambio de nombre.

Fueron consumidos treinta mil kilos de pulpo y veinticinco mil de carne

Sesenta mil personas acudieron este año a la "Festa do Pulpo", dedicada a México

Orense. (LR).- La XXVI edición de la "Festa do Pulpo" de O Carballiño celebrada ayer, como ya es tradicional, en el incomparable marco del "Parque natural" de la localidad, situado a orillas del río Arenteiro, batió el récord de asistencia establecido el año pasado, cifrando la organización en cerca de sesenta mil -diez mil más que en la pasada edición-, las personas que abarrotaron la práctica totalidad de las cuatro hectáreas del parque municipal carballiñés. La edición de este año estuvo dedicada a México, país que estuvo representado por el consejero de la embajada en España, Roberto del Corral, y por el cónsul en Galicia, Carlos Hernaiz Fernández-Espada, a los que se unió el presidente del Centro Gallego de la ciudad de México, que acompaña al grupo folclórico que interviene en las "Xornadas de Folclore" y que ayer actuó en O Carballiño. Millares de gallegos y turistas venidos de las más diversas nacionalidades, con destacada presencia de emigrantes norteamericanos, degustaron a lo largo de la jornada festiva treinta mil kilos de pulpo, veinticinco mil litros de vino de la tierra y quince mil kilos de carne cocida, según datos facilitados por el alcalde, Argimiro Marcotes, al final de la comida celebrada en el recinto oficial.

Carballiño volvió a ser ayer el centro gastronómico y festivo de Galicia y así lo entendieron las cerca de sesenta mil personas que se dieron cita, desde primeras horas de la mañana, en el Parque natural carballiñés, convertido en un inmenso comedor, con el pulpo como protagonista. Si la asistencia supuso un nuevo récord, según los organizadores, las cifras de los productos consumidos durante toda la jornada, también constituyen toda una demostración de que esta "Festa" goza cada año de más popularidad. Treinta mil kilos de pulpo, servidos por 45 pulperas, en su mayoría de la localidad de Arcos, donde dicen se cocina el mejor pulpo del mundo; veinticinco mil litros de vino de O Ribeiro; quince mil kilos de carne "o caldeiro"; cinco mil kilos de empanada y más de siete mil piezas de pan de Cea, son las cifras de esta XXVI edición. En el recinto oficial, dispuesto por el Ayuntamiento de la villa, se servieron más de mil comidas, a base de empanada, pulpo, carne "o caldeiro", vino, café y "queimada", al precio de 2.500 pesetas.

A la celebración gastronómica, como ya es tradicional, se unió la feria folclórica y por el escenario habilitado por la organización desfilaron numerosos grupos folclóricos de toda Galicia, Argentina y el grupo de Centro Gallego de México, como invitado especial, que hizo quien arrancó los mayores aplausos del numeroso público asistente. La fiesta se prolongó durante todo la tarde, sin que hasta bien entrada la noche se detuviera la afluencia de público.

La edición de este año estuvo dedicada a México, que envió a O Carballiño una representación encabezada por el consejero de la embajada en España, Roberto Corral, y el cónsul en Galicia, Carlos Hernaiz Fernández-Espada. Fueron recibidos y agasajados oficialmente en el Ayuntamiento de la ciudad por su alcalde, Argimiro Marcotes, y algunos miembros de la Corporación municipal. Al acto asistió también el presidente del centro gallego de México, Daniel Soleto, y su grupo folclórico. La recepción se cerró con la firma de los invitados en el libro de oro de la localidad.

Entre los asistentes a la comida oficial, celebrada en el recinto oficial de la "Festa", estaban el consejero de Industria, Santos Ozón Bello, anfitrión de esta celebración, y que por la mañana había inaugurado la Oficina de Turismo en la Avenida de la Feria, el director general de Turismo, Saco Cid y el diputado nacional por Orense, Senén Bernárdez. Como anécdota destacar la presencia de Manuel Muiña, un emigrante afincado en Argentina que es uno de los letristas de la cantante Ana Kiro.

Como curiosidad, que llamó la atención a más de un visitante, destacar también que en diversos lugares bien visibles del Parque figuraba la hoja oficial de precios que advertía de la existencia de un libro de reclamaciones. El puntapié de esta edición ascendió a 3,5 millones de pesetas.

Polémica por el cambio de nombre de una calle

Orense. (LR).- La XXVI edición de la "Festa do Pulpo" no estuvo exenta de polémica y los vecinos de la calle Asturias, concretamente a la entrada de la misma, impidieron el desarrollo de la plaza con la que el Ayuntamiento pretendía cambiar la denominación de la Avenida.

Para primeras horas de la tarde, en el programa de actos de la jornada, estaba previsto el desarrollo de una plaza que daría el nombre de Avenida de México a la actual calle Asturias, como homenaje al país norteamericano, al que se dedica la edición de este año. El acto no llegó a celebrarse, debido a la oposición de un grupo de vecinos, encabezados por el concejal del BNG, José Francisco Abeleira, que se concentraron a la entrada de la calle para impedir el acceso de los automóviles.

En el acto de recepción a los asistentes mexicanos, el alcalde de la villa anunció oficialmente que el descubrimiento de la plaza quedaba aplazado por la actitud de unos vecinos que, dijo, "intentan impedir la democracia municipal". El acuerdo para el cambio de nombre fue adoptado por mayoría del pleno.

Las actuaciones folclóricas amenizaron la jornada de tarde.

VI XORNADAS DE FOLCLORE - 89
HOXE EN TRIVES
ACTUACION NO CASTILLO AS 9 DA TARDE
TAMEN, AS 8 DA TARDE.
EN OURENSE CAPITAL,
ACHEGAMENTO AO POBO
E ACTUACION NO
PARQUE DE SAN LAZARO,
XARDIN DO POSIO
E ALAMEDA DO CONCELLO,
DE GRUPOS PARTICIPANTES
NAS XORNADAS DE FOLCLORE - 89
DIPUTACION PROVINCIAL DE OURENSE

AÑOS 80

Verano del 96

Gran pulpada en O Carballiño

LUIS CASTRO
OURENSE

La "Festa do Pulpo", que cumplió en la XXXIV edición, volvió a convertirse, un año más, en una de las mayores romerías gastronómicas de Galicia. El Parque Municipal de O Carballiño acogió ayer, en sus más de 350.000 metros cuadrados, a más de 65.000 personas para degustar no sólo este cefalópodo, sino otras viandas y bebidas características de la comarca, como el pan de Cea o el vino de O Ribeiro, que se mantuvieron en cerca de 250 puestos de venta, medio centenar de los cuales correspondían a pulpeiros y otro medio centenar a hosteleros, a los que se sumaban puestos de venta de artesanías, herradas y nortesuaves. Ebrisenpe colaboró con la fiesta, ya que no abrió el centro en anteriores ediciones.

Según declaró a nuestro periódico el alcalde de O Carballiño, Manuel Vázquez Fernández, la Festa do Pulpo volvió a reunir a visitantes gastronómicos y folclóricos y en definitiva festivos, de Galicia.

Según calculan los organizadores, en el Parque Municipal de O Carballiño se congregaron alrededor de 65.000 personas, de las cuales 1.200 ocuparon el recinto oficial, de ellas unas 320 invitadas entre las que figuraba el conselleiro de Agricultura, Tomás Pérez Vidal, que ostentaba la representación del presidente de la Xunta de Galicia, Manuel Fraga. Junto al conselleiro, alcaldes de otras ciudades y villas de Galicia y otros miembros de la vida política, muchos de ellos a título personal.

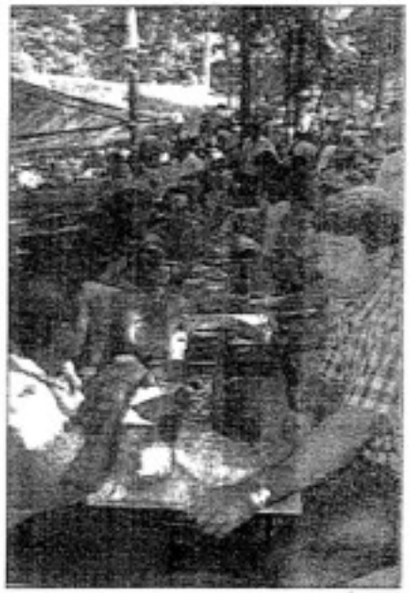
"Pulpo e engaiolo"

Los asistentes a la Feira do Pulpo dieron cuenta de unos 35.000 kilos de pulpo, que se vendió a 600 pesetas la ración, según se el precio establecido oficialmente, y que figuraba en grandes tablones de Parque Municipal. La ración de carne d caldeiro costaba 575, igual que la costilleta. La ración de costilla de cerdo costaba 475, la de pollo 450 y la de empanada 325. Media hogaza de pan de Cea, 200 pesetas, y una botella de vino Ribeiro 400. Los asistentes dieron cuenta de unos 50.000 litros de vino, y otros varios miles de litros de refrescos y cerveza. Finalmente, el café 100 pesetas y las copas de licor a 175. Además de reglamentar los precios de una forma rígida, la organización establecía otras normas para que los tuviesen en cuenta los asistentes y quienes regentaban los puestos de venta. No se pudieron clavar puntas en los árboles, se obligó a recoger la basura en bolsas para depositarlas en los contenedores, obligatoriedad de dejar los puestos completamente limpios y desmontados, imposibilidad de acceder al recinto en coche, a no ser para labores de carga y descarga, y prohibición tajante de hacer fuego, excepto en las zonas autorizadas.

Unas 300 personas se ocuparon de la organización y la seguridad del recinto ferial, entre ellas fuerzas de Protección Civil, Cruz Roja, Guardia Civil de Tráfico y Policía Local.

Tradición e historia

La tradición del pulpo en tierras interiores como las de O Carballiño sorprende a más de uno, pero tiene sus razones históricas. Los historiadores señalan que la presencia del cefalópodo en O Carballiño tiene sus raíces en en la historia del Monasterio de Oseira, cuyas propiedades llegaban hasta tierras de Maríñ y Vilagarcía, que debían pagar tributos a los monjes de Oseira. Gran parte de esos tributos se pagaban en especie, y en este caso en pesca, y concretamente en pulpo. Esta forma de pagar los tributos, se unió pronto a la tradición feriante de los carballiñeses, y fructifica en la presencia del pulpo en O Carballiño, que se convirtió en feria. La Festa do Pulpo nació en 1963.



GAS CACHO

Las ofrias hacían por el solar. Los 65.000 asistentes a la Festa do Pulpo

Caldeiradas y parrillas para la VII Festa do polbo de Vailadares

[illegible]

En el Monte dos Pozos ayer [illegible]. La gente formaba [illegible] para poder adquirir raciones de sardinas, pulpo [illegible]. La organización adquirió [illegible] un total de 900 kilos de [illegible], 300 de pan y 1.200 de sardinas, con lo que se superaba no [illegible] los problemas de desabastecimiento del pasado año, ya que [illegible] se terminó a media jornada.

Las personalidades asistentes [illegible] pusieron junto con los [illegible] en el pulpo. En representación del alcalde: Maria [illegible] lizados iban encaminadas a la evolución de la asociación en estos veinticinco años de andadura.

En honor al día se hizo entrega de un obsequio de la paloma de la paz a los anteriores presidentes allí presentes, concretamente por Ignacio, Delio, Tino, y Dios, al que más tarde se les unió el actual presidente de la Federación Vecinal, José Luis Gutiérrez Pais.

En las intervenciones se hizo referencia al esfuerzo económico que está sufriendo el colectivo. Se elogió la labor del primer presidente con el proyecto del cementerio parroquial (que les está costando unos 350 millones de

MADAR

AÑOS 90

13 de agosto 2000

A Festa do Pulpo é referencia do Carballiño'

Manuel Vázquez destaca que este año recupera la vinculación entre la villa, Oseira y Marín

...celebración de la "XXXVIII Festa do Pulpo" tiene hoy para ...alcalde de Carballiño, Manuel Vázquez, un especial significado, ...que lembramos un vínculo ...850 anos de historia, entre ...terras de Marín e Oseira". ...más, asegura que "esta festa ...ente ó pulpo e á vila no ...ema da Galicia interior".

CARBALLIÑO • S.A. Rabeiro

...Parque municipal de la villa ...vinteiro acoge, una vez ...una nueva edición de la ...do Pulpo", que con 38 ...de existencia, ha recupe... de la historia, en pleno año ...un homenaje Marín, ...que, ocho siglos des... todavía sigue suministran... exquisito molusco a las ...de la comarca carballiñe... curioso que sempre que ...da Festa do Pulpo, alguén ...cómo é posible que ...do interior haxa unha ...de pulpeiros", comen... alcalde do Carballiño, ...Vázquez Fernández. ...que lembrar que o xér... desta tradición está na tri... formada polo Cister de ...Marín e o propio pro... que as xentes da costa ...como tributo ós ...para entrar nas terras do ...", señala el regidor ...

Emblema

...que fue a partir del año ...cuando el Priorato de ...se hizo con las tierras de ...y el pulpo y otros pro... del mar comenzaron a ...la comarca, en especial, ...parroquia de Arcos, cuyas ...se dedicaron desde ...a la preparación del ...

...veciños de Arcos e o pul... todo un emblema da ...interior, xa que non hai ...romaría na cal non haxa ...cunhas talladas de pul...

poracións sucesivas, o segundo domingo de agosto nun punto de referencia para todo o mundo".

Trilogía

El alcalde de la villa piensa que "supón unha gran responsabilidade manter e incrementar o prestixio desta festa, e neste ano concreto, tamén supón recuperar un vínculo histórico, ó xuntar a xente de Marín cos veciños de Arcos e do Carballiño". En este sentido, Manuel Vázquez asegura que "coa homenaxe que lle rendimos hoxe ó concello de Marín, estamos a reivindicar a esencia desa triloxía formada polo pulpo, Marín e o Cister de Oseira, que 850 anos despois aínda se mantén vixente".

EL TURISMO

"Marca o máximo de ocupación hotelera"

La importancia de la "Festa do Pulpo" a nivel de promoción turística es evidente, para el alcalde de Carballiño. En este sentido, Manuel Vázquez destaca que "o segundo domingo de agosto marca o máximo de ocupación hotelera na nosa vila". Añade que "a partir da festa pode baixar algo a finais de mes, pero recupérase en setembro".

LOS INVITADOS

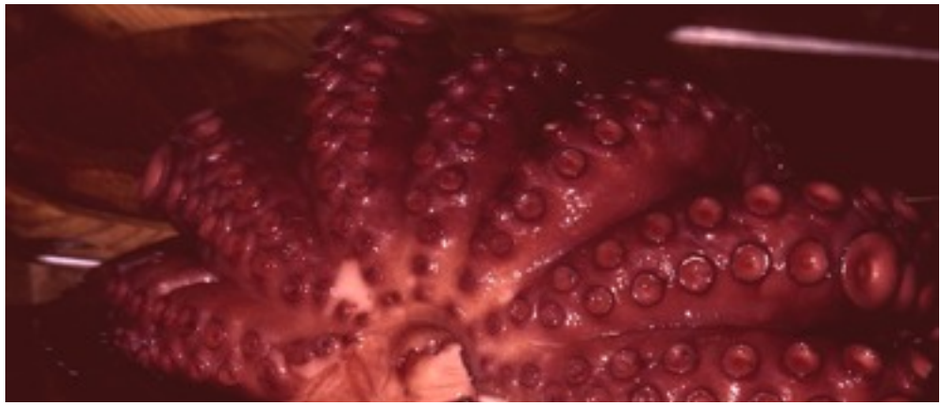
Pérez Touriño estará en la comida oficial

El secretario general del PSdeG-PSOE, Emilio Pérez Touriño, se desplazará hoy a Carballiño para participar en la comida oficial de la "Festa do

Manuel Vázquez y el alcalde de Vicente López (Argentina).

DESDE EL AÑO 2000

LAS RECETAS



PULPO Á FEIRA DO CARBALLIÑO

Siendo grandes cantidades de Pulpo el tributo que recibían los monjes de sus aparceros costeros, comenzaron a repartir el sobrante entre sus feligreses carballiñenses, para consumo personal y venta, naciendo así el “Pulpo á Feira”, arraigada costumbre, creando un colectivo profesional dedicado a la adquisición directa, transporte y venta preparada del Pulpo en fiestas y ferias, llegando hasta nuestros días el antiguo oficio de las “pulpeiras” y “pulpeiros”.

Partiendo de una feria mensual, que hasta entonces se venía celebrando en Cea, para comerciar y recaudar impuestos, concesión otorgada a los monjes por el mismo rey Sancho IV en el año 1286 (siglo XIII), los frailes vieron el beneficio de trasladarla, hacia el tercer tercio del siglo XVII, a las tierras del Monasterio, instalándose en las orillas del camino real en Partovía contribuyendo a la formación del actual Carballiño, creando así un espacio ferial de importante comercio y en donde se desarrollo el oficio de “pulpeiras” y “pulpeiros”.

PREPARACIÓN: 20 MIN

REPOSO: 20 MIN

PULPO Á FEIRA DO CARBALLIÑO

INGREDIENTES

- *1 kg. de pulpo*
- *aceite de oliva virgen*
- *pimentón picante o dulce*
- *sal gruesa*

ELABORACIÓN

Introducir el pulpo subiéndolo y bajándolo 3 veces.

Dejarlo cocer durante 20 o 30 min. dependiendo de su grosor. Apagar el fuego y dejarlo reposar 20 min.

Cortar el pulpo en láminas, añadir el aceite de oliva virgen, la sal gruesa y el pimentón picante o dulce Se puede acompañar de patatas cocidas.

ENTRANTES FRÍOS

PREPARACIÓN: 15 MIN

AGUACATE RELLENO DE PULPO Y ATÚN

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *1 aguacate*
- *1 yema de huevo cocido y machacada*
- *2 bastoncitos de surimi*
- *160gr. de atún*
- *60gr. de mayonesa*
- *1/2 cebolla*
- *1/2 diente de ajo*
- *zumo de 1/2 limón*
- *perejil fresco*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

En un cuenco, poner el atún, el rabo de pulpo y los bastoncitos de surimi cortados en dados, la cebolla y el ajo picado.

Mezclar todo, la mayonesa, la sal, el zumo de limón y la pimienta. Sacar el hueso al aguacate y rellenar con esta preparación. Decorar con la otra mitad del aguacate cortado en láminas y la yema de huevo machacada.

PREPARACIÓN: 15 MIN

ASPIC DE PULPO

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *1 aguacate*
- *1 yema de huevo cocido y machacada*
- *2 bastoncitos de surimi*
- *160gr. de atún*
- *60gr. de mayonesa*
- *1/2 cebolla*
- *1/2 diente de ajo*
- *zumo de 1/2 limón*
- *perejil fresco*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Cortar el rabo de pulpo en rodajas, colocarlas en un molde, por encima la loncha de salmón, las rodajas de calabacín, de huevo, de tomate, de cebolla y terminar con otra capa de pulpo.

Vaciar sobre de gelatina en un bol de 500ml. de agua. Separar una tacita y añadir la gelatina. Poner el resto del agua en un cazo a fuego hasta ebullición. Retirar del fuego y verter el agua en el recipiente donde se había dejado la gelatina. Remover hasta su completa disolución y dejar enfriar un poco. Verter en el molde de pulpo e introducir en la nevera durante 2 horas.

PREPARACIÓN: 10 MIN

BROCHETA DE PULPO EN SALSA DE LIMÓN

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *2 cachos de tortilla*
- *2 ciruelas negras*
- *30gr. de espinacas*
- *1 limón*
- *1 tallo de cebollino*
- *2 cucharadas de nata líquida*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Cortar el rabo de pulpo en 3 rodaas de 5mm. Coger un palillo de brocheta, introducir una rodaja de pulpo, un cacho de tortilla y una ciruela negra. Repetir otra vez.

Freír las espinacas con un poco de aceite de oliva, la sal y pimienta durante 3 min. Mezclar la nata con el zumo de limóny verterlo sobre las espinacas.

Decorar con el tallo de cebollino cortado.

PREPARACIÓN: 15 MIN

3 CANAPÉS CON PULPO

INGREDIENTES

- *3 rodajas de pulpo de 6 mm.*
- *3 rebanadas de pan de*
- *Cea o del país*
- *1 loncha de salmón ahumado*
- *1 puñado de alfalfa*
- *brotes de soja*
- *rodajas de maíz*
- *huevos de salmón*
- *1 tomate, 1 seta*
- *1 diente de ajo*
- *1 gamba*
- *1tallo de eneldo*
- *1 rodaja de queso de cabra suave*
- *1 orejón de albaricoque seco*

ELABORACIÓN

Canapé 1: tostar una reba- nada de pan, frotar con el tomate y el ajo, colocar los brotes de soja, una rodaja de pulpo, la gamba y el tallo de eneldo.

Canapé 2: tostar una reba- nada de pan, colocar la loncha de salmón, la rodaja de pulpo, la alfalfa, el maíz y los huevos de salmón.

Canapé 3: tostar una rebanada de pan, colocar el queso de cabra, el orejón de albaricoque, la rodaja de pulpo y la seta.

PREPARACIÓN: 10 MIN

CARPACCIO DE PULPO

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *medio pimiento rojo*
- *media cebolla*
- *perejil fresco*
- *vinagre*
- *aceite de oliva virgen*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Cortar en láminas finas el rabo de pulpo y guardar en la nevera.

En un cuenco mezclar con la batidora el pimiento rojo, la cebolla, 1 cuchara de vinagre, 2 de aceite de oliva, la sal y la pimienta.

Añadir todo el condimento sobre las láminas de pulpo, espolvorear un poco de perejil fresco.

Y listo para comer.

PREPARACIÓN: 15 MIN

CARPACCIO DE PULPO CON TRUFAS Y CEREZAS

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *15 gr. de trufa negra*
- *12 cerezas deshidratadas*
- *1 cuchara sopera de salsa de soja*
- *1 cuchara sopera de vina- gre de Jerez*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Cortar el rabo de pulpo en láminas muy finas y ponerlas en un plato. Colocar la trufa cortada en láminas y las cerezas sobre el pulpo. En un cuenco mezclar la salsa de soja, el vinagre, la sal y la pimienta.

Bañar con esta salsa el carpaccio de pulpo.

Y listo para comer.

PREPARACIÓN: 10 MIN

COCCIÓN: 5 MIN

CARPACCIO DE VACUNO, PULPO Y ZAMBURIÑAS

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *1 bolsa al vacío de carpaccio de vacuno*
- *30 gr. de parmesano en láminas*
- *1 pan pita tostado*
- *3 zamburiñas*
- *aceite de oliva virgen*
- *pimienta negra*

ELABORACIÓN

Un plato ideal para el verano. Disponer en una fuente las láminas de vacuno, el rabo de pulpo cortado también en láminas y espolvorear el par- mesano.

Reservar en la nevera 1/2 hora al mínimo.

Gratinar con un poco de aceite de oliva las zamburiñas, y el pan pita cortado por la mitad. Añadirlo después sobre la fuente, ver- ter un poco de aceite de oliva y la pimienta negra.

PREPARACIÓN: 15 MIN

CEVICHE DE PULPO

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *1/2 tomate*
- *1/2 cebolla*
- *1/2 pimiento rojo*
- *1/2 pimiento verde*
- *1 cucharada de ketchup*
- *1 cucharada de mostaza*
- *zumo de 2 limones*
- *1 tallo de cilantro*
- *aceite de oliva virgen*
- *sal y pimienta negra*

ELABORACIÓN

Mezclar en un cuenco el tomate y la cebolla trozeados muy finamente. Añadirle el ketchup, la mostaza, el zumo de limón, la sal, la pimienta negra y el rabo de pulpo cortado en dados.

Mezclarlo todo y acompañarlo con los pimientos trozeados y aderezados con un poco de aceite de oliva.

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 10 MIN

CREMA DE GUISANTES CON PULPO

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *huevas de lompo negro*
- *huevas de trucha*
- *100 ml. de nata para cocinar*
- *3 cebolletas en vinagre*
- *2 tallos de cebollino*
- *1 tallo de perejil fresco*
- *100gr. de guisantes*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Cortar y pelar el rabo de pulpo en dados.

Cocer los guisantes durante 10 min. Verter los guisantes en un cuenco con agua fría, después escurrirlos.

Con la batidora, mezclar los guisantes con la nata, la sal y la pimienta. Verter esta preparación en un vaso y añadir los dados de pulpo.

Decorar con una cucharadita de huevas de lompo, unade huevas de trucha, las cebolletas en vinagre, el cebollino y el perejil.

Introducir en la nevera durante una hora.

PREPARACIÓN: 10 MIN

DÚO CARPACCIO Y RABO DE PULPO EN SALSA VERDE

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido y cortado en láminas*
- *6 ramitas de perejil*
- *6 ramitas de cilantro*
- *10 hojas de espinacas frescas*
- *1 diente de ajo*
- *aceite de oliva virgen*
- *zumo de 1 limón*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Colocar en un plato el rabo de pulpo cortado y el otro entero.

En un cuenco poner el perejil, el cilantro, las espinacas, el ajo, el zumo de limón, el aceite, la sal y la pimienta. Mezclar con la batidora y añadir esta preparación sobre los rabos de pulpo.

ENTRANTES CALIENTES

PREPARACIÓN: 30 MIN

COCCIÓN: 30 MIN

BARCO DE PULPO A LA MARINERA

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *250 gr. de chipirones*
- *200 gr. de calamares*
- *8 almejas*
- *70 gr. de arroz*
- *1/2 pimiento rojo*
- *1/2 pimiento verde*
- *1/2 cebolla*
- *125 gr. de masa quebrada*
- *3 cucharadas de aceite de oliva virgen*
- *3 hojas de endibia*
- *1 sobre de gelatina neutra*
- *1 chupito de jarabe de blue tropic*
- *azafrán en polvo, sal y pimentón dulce*

ELABORACIÓN

Preparar el sofrito con la cebolla y los pimientos bien picados en el aceite de oliva.

Añadirle los mariscos y el arroz, cocerlo durante 20min., al fi nal el pulpo en dados y espolvorear con el azafrán en polvo y el pimentón.

Dejar reposar 10 min. Hornear la masa quebrada en forma de barco a 180°C durante 15min. Colocar la preparación dentro del barco y decorar con las hojas de endibia y un cubito de gelatina con el jarabe de blue tropic previamente puesto en la nevera.

PREPARACIÓN: 15 MIN

COCCIÓN: 5 MIN

BROCHETA PULPO Y LANGOSTINOS A LA TEMPURA

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *4 langostinos*
- *especias asiáticas (sharwood's hot curry)*
- *110 gr. de harina para témpura*
- *15 cl. de agua*
- *pan rallado*
- *50 gr. de cacahuetes trituradas*
- *20 cl. de salsa de soja*

ELABORACIÓN

Introducir en una brocheta sucesivamente una rodaja de pulpo y un langostino pelado. En un plato, mezclar el pan rallado y las especias asiáticas.

En otro plato mezclar la harina para témpura con el agua.

Después pasar la brocheta en la harina para témpura, luego en el pan rallado y terminar con los cacahuetes triturados.

freír esta brocheta durante 5min., acompañarla con la salsa de soja.

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 5 MIN

CROQUETAS DE PULPO

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *40 gr. de harina*
- *30 gr. de mantequilla*
- *1/4 l. de leche*
- *pan rallado*
- *1 huevo*
- *1 pizca de nuez moscad*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Preparar una bechamel espesa con la mantequilla, la harina, la leche, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Añadirle el rabo de pulpo pelado y cortado en dados.

Reposar la bechamel 1 hora en la nevera.

Después, con esta preparación, componer con la ayuda de harina unas croquetas, pasarlas por el huevo batido y por el pan rayado.

Freírlas con un poco de aceite de oliva de 5 a 8 min.

Se puede acompañar de una ensalada.

PREPARACIÓN: 10 MIN

COCCIÓN: 5 MIN

DÚO DE PULPO Y NAVAJAS EN VINAGRETA

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *6 navajas*
- *aceite de oliva virgen*
- *vinagre de Jerez*
- *perejil*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Cortar el rabo de pulpo en láminas y freírlo en una sartén

con un poco de aceite duran- te 2 min. En otra sartén, freír las navajas 3 ó 4 min. de cada lado. Reservar el jugo.

Para la vinagreta, mezclar 3 cucharadas de aceite de oliva, 2 de vinagre de Jerez, el jugo de las navajas, la sal, la pimienta y el perejil.

Servir muy caliente con un poco de limón.

PREPARACIÓN: 25 MIN

COCCIÓN: 5 MIN

PIMIENTO DE PIQUILLO RELLENO DE PULPO

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *3 pimientos de piquillo*
- *50 gr. de guisantes*
- *1 cucharada de nata para cocinar*
- *aceite de oliva virgen*
- *la miga de 3 rebanadas de pan*
- *20 cl. de leche*
- *1 yema de huevo*
- *1 cucharada de harina*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Cortar el rabo de pulpo en 3 partes: una parte en rodajas de 4 mm., otra en dados y la última triturada. En un cuenco mezclar el pulpo triturado, la yema de huevo, la harina, la leche, la miga de pan, la sal y la pimienta.

Con esta preparación rellenar los 3 pimientos de piquillo, freírlos durante 5 min.

Para la crema de guisantes; batir 40 gr. de guisantes con la nata.

Disponer en un plato los pimientos, los dados y las rodajas de pulpo acompañado de la crema de guisantes y los guisantes.

PREPARACIÓN: 10 MIN

COCCIÓN: 7 MIN

PULPO AL AJILLO

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *1/2 diente de ajo*
- *1 chupito de coñac*
- *aceite de oliva virgen*
- *pimentón dulce, sal y pimienta*
- *2 rebanadas de pan de centeno o del país.*

ELABORACIÓN

Cortar el rabo de pulpo en láminas de 5 mm. Colocar el pulpo cortado en una cazuela de barro, añadir el ajo picado. Espolvorear de pimentón dulce, sal y pimienta.

Cubrir con el aceite de oliva virgen.

Calentar a fuego fuerte durante 6 min., bajar el fuego al mínimo y añadir el coñac y flambear 2 min.

Para comer muy caliente con una buena rebanada de pan del país.

PREPARACIÓN: 25 MIN

COCCIÓN: 15 MIN

PULPO CON ALIOLI Y FRUTAS CONFITADAS

INGREDIENTES

- *300gr. de pulpo cocido*
- *4 patatas*
- *1 pera*
- *2 dientes de ajo*
- *100gr. de uvas sin pepitas y sin piel*
- *2 naranjas*
- *1 cucharada de azúcar*
- *1 yema de huevo*
- *2 cucharadas de aceite de oliva virgen*
- *sal y pimentón picante*

ELABORACIÓN

Pochar las patatas durante 15 min. y vaciarlas al estilo volcán. Pelar y cortar todas las frutas, pocharlas con el azúcar y el zumo de naranja durante 10 min. Después triturarlas con la batidora.

Dorar con un poco de aceite de oliva los dientes de ajo pelados.

Machacar en un mortero el ajo con la yema de huevo, añadirle una parte de la fruta triturada.

Rellenar las patatas con esta preparación, decorar con las puntas del pulpo y el resto de pulpo cortado en rodajas acompañado del alioli confitado.

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 15+15 MIN

CON CEBOLLETAS CONFITADAS EN SALSA DE MIEL

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *1 punta de pulpo*
- *1 patata*
- *20 cebolletas*
- *1 cucharada de vinagre de vino blanco*
- *1 cucharada de miel*
- *3 cucharadas de vinagre de Jerez*
- *aceite de oliva virgen*
- *20 gr. de mantequilla*
- *10 cl. de leche*
- *1 pizca de nuez moscada*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Pelar la patata, sacarle la carne. Dorar la parte exterior de la patata con un poco de aceite de oliva. Cocer la carne de la patata, triturarla en puré y mezclarla con la leche, la mantequilla, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Incorporar el rabo de pulpo en dados. Rellenar la patata con esta mezcla.

Freír 10 cebolletas con la miel y el vinagre de Jerez durante 15 min.

Emplatar al centro la patata, de un lado las cebolletas confitadas, del otro las cebolletas con vinagre de vino blanco y decorar con la punta del pulpo.

PREPARACIÓN: 10 MIN

COCCIÓN: 5 MIN

PULPO CON 3 SETAS

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *100gr. de champiñones de París en láminas*
- *30gr. de champiñones negros de china*
- *1 seta*
- *3 tiras de pimiento rojo*
- *diente de ajo*
- *perejil fresco*
- *aceite de oliva virgen*
- *vinagre de jerez*

ELABORACIÓN

Colocar en un plato redondo un círculo de láminas de champiñones de París. Después otro círculo de rodajas del rabo de pulpo de 3 mm. Al centro, los champiñones negros de china con una rodaja de pulpo y la seta.

Decorar con las tiras de pimiento rojo.

Verter el aceite de oliva, el vinagre de Jerez y espolvorear con el perejil fresco y el ajo picado.

PLATOS

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 20 MIN

ALCACHOFAS CON PULPO Y CREMA DE SETAS

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *3 alcachofas*
- *200 g de champiñones de Paris*
- *1/2 tomate en dados*
- *cebollino*
- *2 setas*
- *2 cucharas soperas de nata para cocinar*
- *aceite de oliva virgen*
- *sal y pimienta.*

ELABORACIÓN

Hervir las alcachofas durante 15 mn. Quitar las hojas y cortarlas a la mitad. Saltear las alcachofas con un poco de aceite de oliva, le añadir las setas , 100 g de champiñones de Paris, el rabo de pulpo cortado en dados, el tomate y el cebollino troceado.

Para la crema de setas, triturar 100 g de champiñones, la nata, sal y pimienta. Lo verter en un baso y decorar con 2 morilles.

PREPARACIÓN: 15 MIN

COCCIÓN: 15 MIN

ARROZ BLANCO Y NEGRO CON PULPO

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *110 g de arroz blanco largo*
- *3 bolsas de tinte de calamares*
- *aceite de oliva virgen*
- *1 puñado de brotes de alfalfa*
- *bayas de goji*
- *vinagre de vino blanco*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Cocer el arroz en agua salada durante 10 mIn., reservar la mitad. En un cazo verter las bolsas de tinta de calamar y añadir la otra mitad de arroz. Aderezar con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta.

Calentar el pulpo en agua durante 8 min. Colocar en dos tazas el arroz blanco y el negro y añadirle dos granos de goji.

En el centro del plato, colocar un puñado de brotes de alfalfa con una cucharada de vinagre de vino blanco.

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 10 MIN

CON BOGAVANTE Y SALSA BISQUÉ DE BOGAVANTE

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *1 bogavante de 600 gr.*
- *3 cucharadas de harina*
- *50 gr. de mantequilla*
- *20 cl. de tomate frito*
- *20 cl. de coñac*
- *20 cl. de vino blanco*
- *1/3 l. de agua, 1 limón*
- *2 cucharaditas de huevos de lumpo*
- *2 tallos de eneldo*
- *2 pizcas de azafrán en rama*
- *sal y pimentón dulce*

ELABORACIÓN

Cocer el bogavante en agua hirviendo durante 10 min. y cortarlo por la mitad. Para la salsa, fundir la mantequilla en una cazuela, añadirle la harina, el tomate frito, el vino blanco, el coñac, el agua y la sal; remover bien y guardarlo caliente.

Freír el bogavante y la brocheta del rabo de pulpo en rodajas durante 10 min. Emplatar el bogavante con la brocheta de pulpo, verter la salsa bisqué, espolvorear el

azafrán en hebras y el pimentón.

Decorar con el eneldo, el limón cortado por la mitad y los huevos de lumpo.

PREPARACIÓN: 15 MIN

COCCIÓN: 20 MIN

BUEY RELLENO DE PULPO

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *1 buey*
- *50 gr. de queso philadelfia*
- *2 cucharadas de mostaza*
- *2 tallos de eneldo*
- *migas de pan de molde*
- *pan rallado*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Limpiar bien el buey. En un cuenco mezclar la carne de buey, el queso, la mostaza, las migas de una rebanada de pan de molde, el eneldo, la sal y la pimienta. Rellenar el buey con esta preparación, añadirle el rabo de pulpo sin piel y cortado en dados.

Espolvorear con el pan rallado e introducir en el horno a 180°C durante 25 min. Decorar el plato con las pinzas y las patas del buey.

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 10 MIN

BUDÍN DE PULPO EN SALSA FOIE GRAS

INGREDIENTES

- *2 rabos de pulpo cocido*
- *1/2 calabacín*
- *50 gr. de foie gras*
- *30 gr. de migas de pan*
- *10 cl. de leche*
- *10 cl. de nata para cocinar*
- *2 rebanadas de pan centeno*
- *1 chupito de vino de Porto*
- *1 tallo de perejil*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Cortar un rabo de pulpo en dados, mezclarlo con las migas de pan, la leche, 30 gr. de foie gras, el vino de Porto, sal y pimienta. Colocar esta preparación en un film transparente y hacer un rollito o ”budín”. Reservar en la nevera 2 horas.

Para la salsa, batir los 20 gr. de foie gras con la nata para cocinar, haz que hierva unos instantes sin dejar de darle vueltas.

En una bandeja, colocar el budín, las láminas del otro rabo de pulpo por encima. Verter la salsa de foie gras caliente, decorar con el tallo de perejil y el calabacín en láminas. Acompañar con las láminas de calabacín fritas y de pan centeno o del país.

PREPARACIÓN: 10 MIN

COCCIÓN: 5 MIN

CABEZA PULPO CON HUEVO DE CODORNIZ Y ESPUMA DE AGUACATE

INGREDIENTES

- *1 cabeza de pulpo cocido*
- *1/2 aguacate*
- *1 limón*
- *1 clara de huevo*
- *1 huevo de codorniz*
- *perejil y cilantro*
- *aceite de oliva virgen*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Cortar en laminas finas la cabeza de pulpo. Cortar el aguacate por la mitad . En un cuenco mezclar con la batidora la mitad del aguacate, el perejil, el cilantro y el zumo de limón. Montar la clara de huevo con una pizca de sal e incorporar delicadamente con la preparación de aguacate. Freír con un poco de aceite las laminas de cabeza de pulpo.

Colocar la preparación del aguacate en un plato, cubrir con las laminas de pulpo y rematar al lado con el huevo de codorniz frito.

PREPARACIÓN: 15 MIN

COCCIÓN: 8 MIN

CABEZA DE PULPO RELLENA DE SETAS Y GAMBAS CON LOMBARDA

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido*
- *1 cabeza de pulpo cocida*
- *2 champiñones de París*
- *1/4 de lombarda*
- *8 gambas cocidas*
- *aceite de oliva virgen*
- *1 diente de ajo*
- *perejil y comino*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Cortar y pelar el rabo de pulpo cocido. Cortar en dados los champiñones y 4 gambas.

Saltear con un poco de aceite de oliva el pulpo, los champiñones y las gambas con la sal, la pimienta y una pizca de comino.

Cortar en láminas la lombarda, añadirle aceite de oliva, el ajo picado y el perejil.

Colocar la cabeza de pulpo limpia sacándole la piel negra sobre un plato, rellenar con la preparación y acompañar de ensalada de lombarda.

PREPARACIÓN: 15 MIN

COCCIÓN: 15 MIN

CALABACÍN RELLENO PULPO CON SALSA PESTO

INGREDIENTES

- *1 rabo de pulpo cocido y pelado*
- *1 calabacín cortado en 3*
- *2 cucharadas de salsa pesto*
- *1 pizca de comino*
- *zumo de 1 limón*
- *perejil*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Cortar el calabacín en 3 par- tes, sacarle la pulpa y cortarlo en dados. Reservar la base del calabacín. Cortar también el rabo de pulpo cocido y pela- do. Freír en una sartén el ca- labacín, el pulpo, el pereil, el comino, la sal la pimienta y el zumo de limón.

Meter esta preparación en las bases del calabacín e introducir al horno a 180º durante 10 min.

Colocar en un plato los calabacines rellenos con la salsa de pesto.

PREPARACIÓN: 30 MIN

COCCIÓN: 25 MIN

CHOUCROUT DE MAR CON PULPO

INGREDIENTES

- *1 pulpo de 700 gr. cocido*
- *4 patatas*
- *8 lonchas de rabo de pulpo*
- *1 rabo de pulpo en rodajas*
- *4 cigalas*
- *4 langostinos*
- *8 mejillones*
- *800 gr. berza blanca rallada*
- *20 cl. de vino blanco*
- *1/4 l. caldo de pescado*
- *1/2 l. de agua*
- *2 bayas de ginebra*
- *2 clavos de girofle*
- *1 hoja de laurel*

ELABORACIÓN

En una olla a presión, cocer la berza blanca con el agua, el caldo de pescado y el vino blanco. Añadir en un bol las especias.

Freír el pulpo y las lonchas de pulpo. Cocer las cigalas, los langostinos y los mejillones en agua salada con la hoja de laurel durante 5 min.

Colocar en un plato la berza escurrida, el pulpo entero, las lonchas y las rodajas de pulpo. Decorar con las cigalas, los langostinos y los mejillones. Verter el jugo de la berza y acompañar con las patatas cocidas.

PREPARACIÓN: 20 MIN

COCCIÓN: 20 MIN

CONCHA DE PULPO GRATINADA

INGREDIENTES

- *2 rabos de pulpo cocido*
- *2 patatas medianas*
- *pan rallado*
- *curry, cúrcuma y perejil*
- *Para la salsa:*
- *1/4 l. de leche*
- *1/4 l. de caldo de pescado*
- *40 gr. de mantequilla*
- *40 gr. de harina*
- *nuez moscada*
- *sal y pimienta*

ELABORACIÓN

Cortar el rabo de pulpo en láminas de 8 a 10 mm. y reservar en la nevera. Cocer las patatas al vapor. Preparar una becha- mel con los ingredientes de la salsa. Machacar las patatas cocidas con un tenedor y aña- dirlas a la salsa bechamel.

Colocar esta preparación sobre las conchas y por encima las láminas de pulpo. Mezclar el pan rallado, el curry, la cúrcuma y el perejil. Espolvorear sobre las conchas. Introducir en el horno a 180º durante 15min. y después 5min. al grillador.

DIEZMOS

Diezmos eclesiásticos: En la etimología cristiana primitiva era la décima parte de los frutos dados en ofrenda por los fieles a Dios, con referencia simbólica a los diez mandamientos.

Términos del glosario relacionados

Arrastrar términos relacionados aquí

Índice Buscar término

Capítulo 1 - LLEGADA DEL PULPO AL INTERIOR...