vinetur

A Ribeira Sacra y Casa Valentín se alzan con los primeros premios en el Concurso de Pulpo Pasión Madrid 2020

En esta V edición de Pulpo Pasión, el manjar se podía degustar en formato tapa, plato o menú. Se servía acompañado de “Pulpo” D.O. Rias Baixas, o Analivia D.O. Rueda, de Pagos del Rey, patrocinador del evento

jueves 21 de enero de 2021



El Mesón-pulpería A Ribeira Sacra, en la calle Cavanilles, 4 se alza con el primer premio en Categoría Tradicional y Casa Valentín, en la calle Rafael Finat, 40, con el primero en Categoría Vanguardia. Son los premiados del IV Concurso Mejor Pulpo de Madrid. Este certamen se enmarca dentro la V edición de Pulpo Pasión, que se celebró en 35 restaurantes de la Comunidad de Madrid, entre el 11 y el 20 de diciembre del pasado año.

La entrega de premios estaba prevista al acabar las fiestas navideñas, pero tuvo que ser retrasada a causa del temporal de nieve, celebrándose finalmente el 19 de enero. Teniendo en cuenta también el empeoramiento de la situación actual de la pandemia en Madrid, la organización optó por entregar los premios directamente en cada uno de los restaurantes premiados, acompañados de parte del jurado, los cocineros Juan Pozuelo, José Luque, Miguel Ángel Mateos, Rebeca Hernández y la periodista Concha Crespo.

En la Categoría Tradicional, el segundo lugar lo ha conseguido el Bar la Gallega en la calle de Santa Engracia, 159. En tercer lugar y empatados a puntos, el Restaurante Marisquería O´Portiño, en la Plaza del General Maroto 1, la Sidrería Restaurante Carlos Tartiere, en la calle Menorca 35, y el Restaurante EGUN-ON, en Paseo del Zurrón 31 (Coslada).

En la Categoría de Vanguardia, el segundo lugar ha sido para el Mesón Rías Gallegas, en la calle Lugo, 4 de Leganés. Y un nuevo empate en la tercera posición, entre la Pulpería de Victoria en la calle Victoria 2, y La Barbacana, en la plaza de Barbacana, avenida Adolfo Suarez, 14 de Boadilla del Monte.

Además hubo mención especial también para los mejores maridajes:

- Mejor Maridaje con "Pulpo" D.O. Rias Baixas, La Escalera de Serrano, en calle Serrano, 215
- Mejor Maridaje con "Analivia" D.O. Rueda ha sido para Restaurante EGUN-ON, en Paseo del Zurrón, 31, en Coslada.

El sabor y el punto de cocción del pulpo fueron dos de las principales características que el jurado valoró en la Categoría de Mejor Pulpo, así como la originalidad y la creatividad.

En esta edición estuvo conformado por los chefs Rebeca Hernández del restaurante La Berenjena, Juan Pozuelo de Canal Cocina y del grupo Harry and Sally, José Luque de The Westin Palace Madrid, Miguel de La Fuente del Hotel Intercontinental, Miguel Ángel Mateos de La Casa de las Brasas, Eduardo Casquero de Aldovea Catering, y José López de Embassy, la periodista Concha Crespo yla presidenta de la Chaine de rotisseurs Rosa Román, y Adrián Mayorga.

La ruta gastronómica Pulpo Pasión está organizada por la empresa de eventos gastronómicos Nacho Sandoval Estrategias and Marketing SL, cuenta con el patrocinio de Pagos del Rey, y la colaboración del Concello de Carballiño