

PULPO (*Octopus vulgaris*)



Voraz, huidizo y enigmático cefalópodo, de gran prestigio comercial y culinario. Habitante cosmopolita de nuestras costas, vive entre la orilla y los 200 m de profundidad, en fondos rocosos y arenosos, donde se esconde para protegerse de sus múltiples enemigos y para atacar a sus presas. Realiza importantes migraciones acercándose a la costa para reproducirse. Es un depredador activo que se alimenta de crustáceos, poliquetos, peces y moluscos.

COMERCIALIZACIÓN

Especie muy abundante y de gran valor comercial. Es muy frecuente en los mercados, donde se comercializa fresco, congelado, en platos precocinados y seco (en determinadas zonas de la costa sur se deja secar al sol para luego consumirlo frito). Además, puede venderse cocido y sin cocer. La congelación favorece el ablandamiento de su carne.

VALORES CULINARIOS Y GASTRONÓMICOS

La apreciación y extensión del consumo del pulpo en España es reciente, circunscrita tradicionalmente a Galicia. No obstante hoy día está muy generalizado su consumo por los altos valores gastronómicos que aporta a la cocina. Últimamente se están produciendo nuevos desarrollos culinarios, distintos de los tradicionales gallegos, con bastante éxito.