



INFORME SOBRE BUENAS PRÁCTICAS ASOCIATIVAS EN LAS COMARCAS DE CARBALLIÑO-O RIBEIRO:

Asociación Pulpeiras do Carballiño

A2

GIR Análisis e Investigación Psicosocial

Universidad de Valladolid



VICEPRESIDENCIA
TERCERA DEL GOBIERNO
MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



INFORME ASOCIACIONES: COMARCA DE CARBALLIÑO-O RIBIERO

ESTE PROYECTO CUENTA CON EL APOYO DE LA FUNDACIÓN BIODIVERSIDAD DEL MINISTERIO PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA Y EL RETO DEMOGRÁFICO (MITECO) EN EL MARCO DEL PLAN DE RECUPERACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y RESILIENCIA (PRTR), FINANCIADO POR LA UNIÓN EUROPEA – NEXTGENERATIONEU.

Grupo Análisis e Investigación Psicosocial
Universidad de Valladolid
Equipo de investigación:

Teodoro Álvarez Cordón
Alba Carrasco Cruz
Clara González Sanguino
Ali Askarieh
Malena Carmen Aparicio
Xesús Lage Picos
Myriam de la Iglesia Gutiérrez
Hernando Villamizar Calderín
María José Fernández Nieto
Asur Fuente Barrera
Beatriz Izquierdo Ramírez
María Elena Nogueira Joaquín
Elvira Sanz Tolosana

Fátima Cruz Souza (Coord.)

PROTECCIÓN DE PRÁCTICAS CULTURALES

Breve historia

La Asociación Pulpeiras do Carballiño-Arcos se constituyó en 2008, con el objetivo de defender y visibilizar la labor de los profesionales del pulpo en la zona, pulpeiras y pulpeiros de tradición familiar. La tradición del oficio se remonta mucho más atrás: ya hay referencia documental del oficio de pulpeiro/pulpeira en la parroquia de Arcos en 1752. Una de las primeras celebraciones institucionalizadas de la Festa do Pulpo fue en 1962, aunque la asociación se creó décadas después para estructurar y reivindicar esa tradición profesional.

Página web: <https://pulpeirasdocarballino.gal/>

Objetivos

- Promover y realizar actividades que divulguen la gastronomía de la comarca, especialmente el pulpo preparado “á feira”, manteniendo la tradición familiar y artesanal.
- Colaborar con instituciones públicas y privadas para promover los recursos turísticos del territorio vinculados al pulpo y la cultura local.
- Actuar como canal de información para los asociados, promoviendo mejoras de gestión, formación, y desarrollo técnico.
- Mejorar la actividad socioeconómica y cultural del ámbito territorial, fortalecer el relevo generacional y profesionalizar las actividades relacionadas con el oficio.
- Proteger legalmente la denominación ancestral (“pulpeiras”, oficio y nombre asociado) para valorizarla institucional y socialmente.

Perfil sociodemográfico de las personas asociadas

La asociación agrupa unas 28 familias de pulpeiras/pulpeiros en la parroquia de Arcos. Se estima que más de 500 empleos están vinculados directa o indirectamente al oficio del pulpo en Carballiño. Cada año, estas familias despachan alrededor de un millón de kilos de pulpo.

Descripción de la BP

En 2023, la Asociación Pulpeiras do Carballiño impulsó la edición del libro-fotográfico Pulpeiras do Carballiño. Herdeiras dunha tradición, una obra que recoge la memoria viva de este oficio ancestral. La publicación documenta en imágenes y testimonios la historia de varias generaciones de pulpeiras, reforzando la identidad cultural de la villa y visibilizando el papel de las mujeres que han sostenido esta tradición. Esta iniciativa tenía como objetivo preservar la memoria oral y gráfica del oficio de pulpeira, evitando que se pierda con el paso de las generaciones, reconocer el papel de las mujeres como protagonistas de la transmisión de la tradición gastronómica en Carballiño, fortalecer el sentimiento de orgullo local, vinculando a la ciudadanía con su patrimonio cultural y dar proyección externa a través de un producto editorial atractivo que sirva de embajador cultural y turístico de Carballiño.

Perspectiva de género

La asociación está compuesta mayoritariamente por mujeres («pulpeiras»), ya que es una profesión con fuerte tradición familiar femenina. La visibilización del rol femenino es uno de los objetivos claros: no sólo cocinar o vender pulpo, sino defender el reconocimiento del oficio, la tradición transmitida de madres a hijas. Se observan también retos de igualdad en cuanto al trabajo reconocido, condiciones de trabajo, continuidad generacional, etc., aunque no se observa hasta ahora información pública sobre políticas internas de igualdad, planes específicos para mujeres jóvenes o mayores.

Qué necesidad resuelve

Preservar una tradición gastronómica ancestral que define parte importante de la identidad cultural de Carballiño y de Galicia.

Ofrecer una vía de sustento económico para familias dedicadas al oficio, diversificando sus actividades con restauración, eventos, catering.

Contribuir al turismo local mediante la Festa do Pulpo, atrayendo visitantes, dinamizando la economía local (hostelería, comercio, alojamientos).

Dar visibilidad profesional al oficio de pulpeira/pulpeiro, reivindicando su valor cultural, técnico y económico.

Dificultades encontradas

Materia prima: la demanda de pulpo es muy grande, y no siempre se encuentran cantidades suficientes de calidad local; se importan pulpos de otras procedencias. Esto puede afectar precios y costes.

Costes crecientes: costes de compra del pulpo, de consumo de aceite, sal, pimentón, transporte, logística, así como costes de personal en temporadas altas.

Regulación y legalidad: protección de la denominación, registro de marca, cumplimiento de normativas sanitarias y turísticas. También la necesidad de apoyo institucional para infraestructuras, locales, etc.

Relevo generacional: aunque la transmisión familiar es fuerte, mantener que las nuevas generaciones se interesen por el oficio —y en condiciones dignas— es un reto constante.

Claves del éxito

Arraigo histórico y cultural: El oficio de pulpeira/pulpeiro está documentado en Carballiño desde el siglo XVIII (1752 en Arcos). Esta fuerte raíz histórica otorga legitimidad y reconocimiento popular: el oficio se percibe no como un negocio aislado, sino como patrimonio colectivo de toda la villa.

Capacidad de movilización económica y social: La asociación reúne a unas 28 familias que juntas generan más de 500 empleos vinculados directa e indirectamente al pulpo. Despachan alrededor de un millón de kilos de pulpo al año, lo que convierte la actividad en un motor económico de primer orden para la comarca. Han sabido transformar una tradición culinaria en una actividad empresarial sostenible, adaptada a las exigencias sanitarias, turísticas y de mercado.

Contacto de la entidad:

contacto@asociacionpulpeiroscarballino.es