

## CORREOS dedica a la Gastronomía Española los primeros sellos con aroma y sabor en la Feria Nacional del Sello de Madrid



- ✓ Los sellos incorporan en su engomado sensaciones de aroma y sabor (almendra y flor de mandarina)
- ✓ También se ha presentado el libro *Gastronomía con sello propio*, con prólogo de Ferran Adrià, que incluye, además de estos sellos, diez recetas de otros prestigiosos restauradores españoles ([Véase aquí](#))

**Madrid, 24 de abril de 2014.-** CORREOS ha presentado los sellos que ha emitido dentro de la serie *Gastronomía Española* y el libro *Gastronomía con sello propio* en la 46 edición de la Feria Nacional del Sello que tiene lugar desde hoy y hasta el 27 de abril en la Plaza Mayor de Madrid. El acto ha estado presidido por el Presidente de CORREOS, Javier Cuesta Nuin, y el restaurador, Marc Cuspinera, miembro de El Bulli Foundation, en representación de Ferran Adrià.

La emisión dedicada a la **Gastronomía Española** consta de dos hojas bloque, con dos sellos cada una de ellas, dedicadas, respectivamente, a la **Cocina tradicional y de innovación** y a los **Productos de innovación y tradicionales**. Por primera vez en la historia de la Filatelia española, una serie incorpora sensaciones de aroma y sabor en el engomado de los sellos.

La hoja bloque que representa a la **Cocina tradicional y de innovación** contiene dos sellos circulares, sobre un fondo en el que hay una cocina y, en primer plano, el cocinero Ferran Adrià, considerado el mejor cocinero del mundo. Uno de los sellos está dedicado al tradicional ajoblanco y el otro, a la creación de El Bulli denominada "350/ ajoblanco 1996". En este caso su sabor y olor recrean el de la almendra, su ingrediente principal.

La hoja bloque sobre los **Productos de innovación y tradicionales** establece un contraste entre un tradicional plato de jamón ibérico y una innovadora flor de mandarina y su fruto. En este caso, el engomado del sello tiene sabor y olor a mandarina.

Los sellos que se han puesto hoy en circulación, tiene una tirada de 300.000 ejemplares y un valor facial de de 3,15 € cada uno. La impresión está realizada en offset, en papel engomado y los efectos cuyo motivo es el ajoblanco son redondeados, con un tamaño de 32 mm de diámetro.

A lo largo de la Historia, nuestros productos estrella han sido homenajeados por la Filatelia española. Es el caso del aceite, el jamón ibérico, y el vino conocidos internacionalmente y tan ligados a nuestra idiosincrasia. Otro de los productos más tradicionales de nuestro país y que tiene gran presencia en las cocinas, especialmente del País Vasco y de Cataluña, son las setas y hongos comestibles. CORREOS ha dedicado varias series a la micología a lo largo del tiempo y ha emitido un sello a uno de nuestros platos más tradicionales: la paella valenciana.

### **Entre las mejores cocinas del mundo**

A mediados de 1990, surgió en España una nueva cocina que, paulatinamente, ha llegado a ser reconocida como una de las mejores del mundo. Una cocina que se distingue por sus propias raíces y características y cuyo éxito radica, según los cocineros más prestigiosos del país, en saber conjugar productos y creatividad, dando lugar a una cocina de autor que revaloriza e innova los platos tradicionales.

Uno de los motivos de la riqueza culinaria de cocina española se debe a la gran variedad de productos con los que contamos a lo largo y ancho del país: hortalizas, frutas, carnes y pescados de las distintas aguas y costas. El Mediterráneo hace que el aceite de oliva sea la base de numerosos platos del recetario español pero a partir de ahí cada región ha desarrollado su propia gastronomía dando lugar e especialidades únicas y de gran calidad. Esta cocina se ha visto engrandecida por la influencia de los pueblos que pasaron por la Península y dejaron su inequívoca huella gastronómica.

En la actualidad, la nueva gastronomía española es una fuente de recursos económicos, turismo, industria y salud. El futuro apuesta por la transmisión de conocimientos y la innovación, y cada día son más los establecimientos en los que impera, ante todo, la calidad de los platos y de los productos.

### **Moderna y vanguardista**

Junto a estos sellos, CORREOS ha presentado un nuevo libro ***Gastronomía con sello propio***, editado a propósito de esta Feria, que ofrece un interesante recorrido por la Historia, costumbres y tradiciones gastronómicas más relevantes de nuestro país. La elaboración de esta publicación se ha abordado no solamente desde un punto de vista tradicional, sino también desde una perspectiva moderna y vanguardista.

***Gastronomía con sello propio***, además de ser un lujoso libro en tapa dura y cosido en rústica, se considera una singular edición donde la combinación de sus textos y fotos logran transmitir al lector la riqueza de la cocina española. Asimismo esta obra constituye un testimonio de valor filatélico pues incluye cinco sellos: el emitido en homenaje a Burgos como Capital Española de la Gastronomía 2013, y los cuatro sellos presentados hoy, con aroma y sabor a almendra y flor de mandarina.

La obra con una tirada de 5.000 ejemplares y un precio de 40 euros, contiene más de 174 páginas, ilustraciones y fotografías inéditas de El Bulli y está prologada y escrita con la colaboración de Ferran Adrià. Este libro recoge la esencia de la cocina, dividida en siete capítulos que vienen precedidos de la reproducción de un sello alusivo: Historia de la Gastronomía en España; Capital Española de la Gastronomía; Productos gastronómicos españoles; Platos típicos españoles; Cocina regional y costumbres; Cocina tradicional y Cocina moderna y de innovación.

Para finalizar, en el apartado “10 Restauradores para 10 Menús”, otros grandes cocineros como Juan Mari y Elena Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, los hermanos Roca, Sergi Arola, Toño Pérez, Eneko Atxa, Quique Da Costa, David Muñoz, y el propio Ferran Adrià, invitan a los lectores a compartir sus recetas maestras.

*Para más información:*

*José Luis Lapeña . Tf. 915963579*

#### Correos/Grupo SEPI

Correos pertenece al Grupo SEPI, un holding empresarial que abarca un total de 16 empresas públicas de forma directa y mayoritaria, con una plantilla de más de 75.000 profesionales en 2012, la Corporación Radiotelevisión Española, sobre la que tiene competencias, y una fundación pública tutelada. Asimismo, SEPI tiene participaciones directas minoritarias en otras nueve empresas, e indirectas sobre más de cien sociedades. Correos es la primera empresa del país por capilaridad y cobertura territorial, con cerca de 10.000 puntos de acceso a sus servicios. Distribuye más de 4.000 millones de envíos al año y llega diariamente a 28 millones de hogares, empresas e instituciones. Cuenta con un equipo humano de cerca de 53.000 profesionales que trabajan para ofrecer soluciones integrales y una amplia gama de productos de alta calidad adaptados a los diferentes segmentos de clientes, tanto de paquetería y marketing directo como de servicios postales basados en nuevas tecnologías y financieros.

Síguenos en:



facebook