



## Correos emite el primer sello de la serie 'España en 19 platos' dedicado a la caldereta de cordero extremeña



- La hoja bloque que enmarca este sello recoge la imagen de Javier García, uno de los chefs que mejor combina la cocina actual con la filosofía gastronómica tradicional extremeña, junto a una reproducción de la famosa dehesa
- La emisión de esta serie es el resultado de un convenio de colaboración suscrito entre Correos y la Real Academia de Gastronomía (RAG)

**Madrid, 8 de de julio de 2020.-** Correos emite hoy el primer sello de la serie 'España en 19 platos', compuesta por los platos más representativos de nuestra geografía: las diecisiete Comunidades Autónomas, Ceuta y Melilla. Esta primera emisión está dedicada a la famosa **caldereta de cordero**, una de las recetas más conocidas y sabrosas de la **Comunidad Autónoma de Extremadura**. La emisión de esta serie es el resultado de un convenio de colaboración suscrito entre Correos y la Real Academia de Gastronomía (RAG).

La gastronomía tradicional extremeña es fundamentalmente una cocina sencilla, de carácter rural, practicada durante siglos por pastores y campesinos a partir, eso sí, de unas **materias primas excelentes**. Carnes de ternera y cordero criados en la dehesa, el Pimentón de la Vera, los ibéricos o los quesos como las tortas del Casar y de la Serena, son algunos de los productos que nos ofrece esta tierra.



La cocina extremeña destaca por sus platos cocinados a fuego lento, con tiempos, resaltando los sabores y sacando el jugo de cada uno de sus ingredientes. Ejemplo de ello son las sopas a base de pan troceado como la sopa de tomate, las sopas de ajo o sopas de antruejo. Con pan también se hacen las migas que se acompaña con chorizo frito, sardinas o panceta.

La **caldereta de cordero**, protagonista de este sello, se elabora con trozos pequeños de cordero sazonados con sal, aceite de oliva, vino, agua, ajo, cebolla, pimienta y laurel. Tradicionalmente se cocina en caldero de hierro sobre el fuego. La hoja bloque que enmarca este efecto postal recoge la imagen de **Javier García**, uno de los chefs extremeños que mejor **combina la cocina actual con la filosofía gastronómica tradicional extremeña**. De hecho, es su versión de la caldereta de cordero la que protagoniza esta emisión. Una reproducción de la dehesa extremeña completa el diseño.

Tradicción e innovación se combinan en este sello que ofrece la posibilidad de descargar en el teléfono móvil la aplicación de Realidad Aumentada, **SellosRACorreos**, y enfocar la cámara directamente al sello para visualizar la elaboración de la caldereta de cordero, así como un tutorial que ayudará al usuario a cocinar paso a paso esta exquisita receta, de la mano del reconocido chef. Asimismo este **sello incorpora la sensación de olor y sabor a cordero**, lo que nos acerca aún más a este delicioso plato.

La elección de los platos más representativos que componen la serie **‘España en 19 platos’** es fruto de un acuerdo de la RAG con las Academias Autonómicas de Gastronomía. En este sentido, la receta elegida para representar a Andalucía es el gazpacho; a Aragón, el pollo al chilindrón; a Asturias, la fabada asturiana; a las Islas Baleares, el tumbet; a Canarias, las papas arrugadas con mojo; a Cantabria, el cocido montañés; a Castilla La Mancha, la perdiz toledana; a Castilla y León, el lechazo asado; a Cataluña, el suquet de peix; a la Comunidad Valenciana, la paella valenciana; a Extremadura, la caldereta de cordero; a Galicia, el pulpo a feira o a la gallega; a La Rioja, las patatas a la riojana; a la Comunidad de Madrid, el cocido madrileño; a Murcia, el caldero del Mar Menor; a Navarra, la menestra de verduras; al País Vasco, el bacalao al pil-pil; a Ceuta, los corazones de pollo; y a Melilla, la cazuela de rape a la rusadir.

Los sellos que representan a las distintas CC.AA se emitirán a lo largo de los próximos años en el mismo formato -Realidad Aumentada y sensación de sabor y olor de los platos elegidos-, para disfrute tanto de los amantes de la gastronomía como de filatélicos.

El sello dedicado a la **caldereta de cordero** se puede adquirir en las principales oficinas de Correos, a través del Servicio Filatélico (vía telefónica llamando al **902 197 197** o dirigiendo un correo a [atcliente.filatelia@correos.com](mailto:atcliente.filatelia@correos.com)).





## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fecha de emisión: 08/07/2020
- Procedimiento de Impresión: Offset+ RA + troquelado
- Papel: Estucado, engomado sabor a cordero, fosforescente
- Tamaño del sello: 57,6 x 40,9 mm (horizontal)
- Efectos en pliego: 1 hoja bloque con un sello
- Valor postal de los sellos: 4 €
- Tirada: 125.000 Hojas bloque

### Acerca de Correos:

CORREOS nace hace más de tres siglos con una clara vocación de servicio público. Tras una continua adaptación al mercado, es la empresa de referencia en el sector postal español y uno de los principales operadores de paquetería. Tras la creación de Correos Express Portugal, se ha convertido en el líder del sector de la paquetería del comercio online en la Península Ibérica. Perteneciente al Grupo SEPI, forma parte de un holding empresarial que abarca un total de 15 empresas públicas de forma directa y mayoritaria. Actualmente, la entidad está sumergida en una estrategia de internacionalización, sostenibilidad y transformación digital. Sus más de 51.000 profesionales prestan servicio cada día a través de sus cerca de 8.700 puntos de acceso con más de 1.700 unidades de reparto, distribuyendo cerca de 11 millones de envíos diariamente a todos los hogares, empresas e instituciones. Ahora, también, a través de sus filiales Correos Express, Nexea o Telecom.

Síguenos en:

