



EUSKAL GASTRONOMIA AKADEMIA  
ACADEMIA VASCA D GASTRONOMÍA

## Correos y la Academia Vasca de Gastronomía presentan en Bilbao el sello dedicado al Bacalao al pil-pil

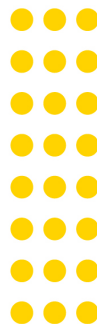
- En el Restaurante Atelier Etxanobe, este popular plato representa al País Vasco en la serie *Gastronomía: España en 19 platos*
- El anfitrión, Fernando Canales, la presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía, María del Mar Churruca, y la directora de Filatelia de Correos, Leire Díez han participado en el acto

**Bilbao, 3 de marzo de 2023-** El Restaurante Atelier Etxanobe de Bilbao ha acogido la presentación del sello de Correos dedicado al Bacalao al pil-pil, el plato que representa a Euskadi en la serie *Gastronomía: España en 19 platos*. En el acto, celebrado esta mañana, han tomado parte, Fernando Canales, anfitrión y chef que preparó el bacalao que se muestra en la imagen del sello, M<sup>a</sup> del Mar Churruca, presidente de la Academia Vasca de Gastronomía, y la directora de Filatelia de Correos, Leire Díez.

Fernando Canales ha dado la bienvenida a los asistentes a la presentación, entre los que se encontraban el académico de la Real Academia Vasca de Gastronomía y subdelegado del Gobierno en Bizkaia, Vicente Reyes, junto a otros miembros de esta institución y un grupo de aficionados filatélicos vascos. Posteriormente ha intervenido la presidenta de la Real Academia Vasca de la Gastronomía, María del Mar Churruca, y la directora de Filatelia de Correos, Leire Díez, que ha presentado este sello. Tras la presentación, la directora de Filatelia de Correos ha invitado a los intervinientes al matasellado conmemorativo del timbre.

Correos, en colaboración con la Real Academia de la Gastronomía, inició hace tres años un nuevo recorrido por los platos más emblemáticos de España. El Bacalao al pil-pil es el plato típico vasco seleccionado en una serie que rinde homenaje a la riqueza de nuestra gastronomía.

El formato de emisión de este timbre es una Hoja Bloque. En este diseño el sello está enmarcado y este marco aumenta la superficie disponible y permite dar más información sobre el motivo que se presenta. La Hoja Bloque del Bacalao al pil-pil recoge los cuatro ingredientes necesarios para elaborar este plato: tajadas de bacalao, aceite de oliva virgen 0,4º, ajos y guindillas. El pescado se presenta antes y después de ser cocinado, en este último caso, en su tradicional cazuela de barro dispuesto para degustar. El autor de la imagen del sello es el fotógrafo Josu Garro.





EUSKAL GASTRONOMIA AKADEMIA  
ACADEMIA VASCA D GASTRONOMÍA

La preparación al pil pil se aplica en forma general sólo a los pescados y su nombre es una onomatopeya del borboteo del aceite en el momento de presentar el plato a la mesa, cuando está justo en su punto. Otras teorías apuntan a que el nombre procede del movimiento giratorio que se realiza con la cazuela hasta conseguir la consistencia de la salsa.

Para la elaboración de esta receta lo más importante es lograr una salsa bien emulsionada, untuosa y homogénea. Su ingrediente principal, el bacalao, es uno de los productos más típicos de la cocina vasca de cuyo recetario forma parte desde hace siglos. Es un pescado muy proteico y que se cocina de muy diversas maneras y acompañado de diversas salsas.

La filatelia promueve el conocimiento en todos sus aspectos, todo lo relevante para las personas se ha reflejado en un sello. En este caso se centra en la difusión y reconocimiento de la riqueza del patrimonio gastronómico vasco y forma ya parte de las colecciones de los miles de filatélicos de todo el Estado.

El sello dedicado al Bacalao al pil-pil se puede adquirir en las oficinas de Correos, a través de [Correos Market](#), contactando con el Servicio Filatélico en el e-mail [atcliente.filatelia@correos.com](mailto:atcliente.filatelia@correos.com), o llamando al **915 197 197**.

### Características técnicas

- **Procedimiento de impresión: Offset.**
- **Soporte: Estucado, engomado, fosforescente.**
- **Formato del sello: 57,6 x 40,9 mm (horizontal).**
- **Dentado del sello: 13 1/4 (horizontal) y 13 3/4 (vertical).**
- **Formato de la Hoja bloque: 150,6 x 86,4 mm (horizontal).**
- **Efectos en pliego: Hoja bloque con 1 sello.**
- **Valor postal del sello: 4,5 euro.**
- **Tirada: 110.000 Hojas bloque.**

*Para más información: 619252622-686726803*

#### Acerca de Correos:

Correos nace hace más de 300 años y, tras una continua adaptación al mercado, hoy es el operador líder del sector en España. Actualmente, la estrategia de la compañía está centrada en la internacionalización, la sostenibilidad y la transformación digital. Con más de 48.000 profesionales, la empresa presta servicio a la ciudadanía a través de su red de 2.389 oficinas, distribuyendo cerca de 6,6 millones de envíos diarios. El Grupo Correos cuenta con 3 filiales: Correos Express dedicada a la paquetería urgente, Nexea especializada en soluciones multicanal para las comunicaciones masivas de las empresas y Correos Telecom encargada de la gestión y comercialización de infraestructuras de telecomunicación. Perteneciente al Grupo SEPI, forma parte de un holding empresarial que abarca un total de 15 empresas públicas.

Síguenos en:

