



Correos y la Academia Cántabra de Gastronomía presentan en Santander el sello dedicado al Cocido montañés



- En el Restaurante Conde Luna, este popular plato representa a Cantabria en la serie *Gastronomía: España en 19 platos*
- El presidente de la Academia Cántabra de Gastronomía, Javier Hernández Sande, la gerente del Restaurante Conde Luna, Paula Roca, Gabriel Argumosa Trueba, presidente de la cofradía del cocido montañés y la directora de Filatelia de Correos, Leire Díez, han participado en el acto

Santander, 25 de septiembre de 2023- El Restaurante Conde Luna de Santander ha acogido la presentación del sello de Correos dedicado al Cocido montañés, el plato que representa a Cantabria en la serie *Gastronomía: España en 19 platos*. En el acto, celebrado esta mañana, han tomado parte el presidente de la Academia Cántabra de Gastronomía, Javier Hernández Sande, la gerente del Restaurante Conde Luna, Paula Roca, el presidente de la cofradía del cocido montañés, Gabriel Argumosa Trueba y la directora de Filatelia de Correos, Leire Díez.

Correos, en colaboración con la Real Academia de la Gastronomía, inició hace tres años un recorrido por los platos más emblemáticos de España. Ambas entidades suscribieron un convenio para difundir la cocina española a través de los sellos. El Cocido montañés fue el seleccionado como representante de Cantabria para esta serie filatélica que rinde homenaje a la riqueza de nuestra gastronomía. La fotografía del sello se realizó en Restaurante Conde Luna, que también ha acogido la presentación.

La gerente del Restaurante Conde Luna, Paula Roca, ha dado la bienvenida a los asistentes. Posteriormente el presidente de la Real Academia Cántabra de Gastronomía y la directora de Filatelia de Correos, Leire Díez, han intervenido



en la presentación este sello. Para finalizar el acto, la directora de Filatelia de Correos ha invitado a los intervinientes a realizar el matasellado conmemorativo del timbre.

Formato Hoja Bloque

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 Cocido Montañés recoge en el sello este plato listo para degustar con su cubierto, junto a unas guindillas que, habitualmente, acompañan a este potaje. La bandera cántabra y el logotipo de esta emisión, también se representan en el timbre.

Para elaborar este plato necesitaremos los siguientes ingredientes: ½ Kg de alubia blanca, 200 g de costilla de cerdo adobada, 200 g de tocino blanco o panceta, 150 g de chorizo caseros, 2 patatas medianas, 1 berza de vena blanca, 1 rabo de cerdo, 1 oreja de cerdo, 1 morcilla de arroz, 1 morcilla de año, aceite de oliva, sal y pimentón. Los ingredientes se lavan bien, bajo un chorro abundante de agua fría. Las alubias, el tocino, la oreja, el rabo, la costilla y el chorizo se echan en una cazuela, se cubren con agua fría y se dejan cocer a fuego lento. Una vez picada la berza muy fina, se incorpora al cocido justo en el momento en el que la alubia estalla, pero sin estar aún hecha, es decir, transcurrida más o menos una hora de cocción.

Después de poner a punto de sal, se agrega la patata al cocido y, pasados 20 minutos después de haber incorporado la berza, se echa también la morcilla. Cuando tanto la alubia como la patata estén hechas, el cocido se retira del fuego para que repose por espacio de 15 minutos antes de su degustación. Este plato de puchero se distingue por utilizar alubia blanca, como ingrediente principal frente a los garbanzos que se utilizan en los potajes de otras comunidades.

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

El sello dedicado al Cocido Montañés 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, 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: 4,60 euros.**
- **Tirada: 90.000 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 logístico y de paquetería líder en España. La estrategia actual de la compañía está centrada en la internacionalización, la sostenibilidad y la transformación digital para dar respuesta a las demandas de la sociedad. La empresa presta servicios al ciudadano a través de su red de 2.389 oficinas y sus cerca de 6.000 servicios rurales, distribuyendo 5,5 millones de envíos diarios. El Grupo Correos, que suma más de 48.000 profesionales, cuenta con 2 filiales: Correos Express dedicada a la paquetería urgente nacional e internacional, 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:

