



Correos presenta el sello dedicado al caldero del Mar Menor

- Al acto de presentación han asistido la directora de Filatelia y Relaciones Institucionales de Correos, Nuria Lera; el presidente de la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia, Alberto Requena; la delegada del Gobierno, Mariola Guevara, y el teniente alcalde de San Pedro del Pinatar, Valentín Henarejos
- El sello está incluido dentro de la serie de “Gastronomía: España en 19 platos” y se han puesto en circulación ochenta mil sellos con un valor facial es de 4,60€



Murcia, 15 de junio de 2024.- Correos ha presentado un sello dedicado al caldero del Mar Menor dentro de la serie “Gastronomía: España en 19 platos” con el que se difunde una de las comidas más representativas de esta Comunidad Autónoma, que además es la protagonista de la imagen de este sello.

Al acto de presentación han asistido la directora de Filatelia y Relaciones Institucionales de Correos, **Nuria Lera**; el presidente de la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia, **Alberto Requena**; la delegada del Gobierno, **Mariola Guevara** y el teniente alcalde de San Pedro del Pinatar, **Valentín Henarejos**. Al finalizar el encuentro se ha llevado a cabo el tradicional matasellado de honor.

Con esta serie filatélica Correos hace un recorrido por el arte culinario de nuestra geografía: las diecisiete Comunidades Autónomas, Ceuta y Melilla. Estas emisiones han sido el resultado de un convenio de colaboración suscrito entre Correos y la Real Academia de Gastronomía (RAG). Dentro de esta serie filatélica ya se ha rendido homenaje a platos como el pulpo a feira, el gazpacho andaluz, la paella valenciana, el cocido madrileño o el bacalao al pil-pil, entre otros. La primera de estas emisiones se dedicó a la caldereta de cordero extremeña y vio la luz en julio de 2020.



El caldero del Mar Menor es uno de los platos más emblemáticos de la Murcia costera. Antaño comida de pescadores, hoy es el invitado deseado de las mesas más lujosas. El caldero toma su nombre del recipiente de hierro en el que se cocina colgado de unas trébedes. Se trataba de una comida de dos platos, primero el arroz y luego el pescado, tal como lo hacían los pescadores.

El pescado más utilizado es el mújol, pero también admite doradas y, sobre todo la “morralla”, pescado sin nombre, que convierte el caldo en algo exquisito. Y, además, la ñora, el tomatico, el azafrán de pelo y el ajo, para hacer la salsa alioli que acompaña a este plato.

Los sellos emitidos por Correos están dentro de una hoja bloque y tienen un valor facial de 4,60€. La tirada ha sido de 80.000 ejemplares y la imagen de la hoja bloque en la que se contiene este sello incluye el plato junto al logotipo de la Real Academia de Gastronomía y la bandera de la Región de Murcia, además de otros elementos identificativos del sello.

La Región de Murcia a través de los sellos de Correos

La filatelia es una ventana a la cultura, la historia y el patrimonio. La Región de Murcia ha sido protagonista de diversos sellos emitidos por Correos. Las últimas estampillas puestas en circulación por la compañía logística se dedicaron en 2021 a los Coros y Danzas de Lorca y en 2020 a la capital gastronómica de Murcia.

Otros hechos que también se han recogido en diferentes emisiones durante los últimos años han sido el aniversario de la botadura del submarino de Isaac Peral, el festival del Cante de las Minas, el guitarrista Narciso Yepes o la Semana Santa lorquina. Además, Correos difundió un sello dedicado a la Región incluido en la emisión 12 meses 12 sellos.

Características técnicas

El efecto postal se puede adquirir en las oficinas de Correos, a través de **Correos Market**, contactando con el Servicio Filatélico en el correo electrónico atcliente.filatelia@correos.com o llamando al [915 197 197](tel:915197197).

Gastronomía: España en 19 platos. Murcia. Caldero del Mar Menor.

Procedimiento de impresión: Offset

Papel: Estucado, engomado, fosforescente

Tamaño del sello: Hoja Bloque de un sello 57,6 X 40,9 mm

Efectos en pliego: Hoja bloque

Valor postal de los sellos: 4,60 euros

Tirada: 80.000



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 2.388 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 14 empresas públicas.

Síguenos en:

