



Correos presenta dos sellos dedicados al aceite de Madrid y a la carne de la Sierra de Guadarrama



- Al acto han asistido la directora del Centro de Innovación Gastronómica, **Almudena Lázaro**, el presidente de la I.G.P. Carne de la Sierra de Guadarrama, **Carmelo Jesús Ramírez**, el presidente de la D.O.P. Aceite de Madrid, **Rafael Gómez**, el director general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid, **Ángel de Oteo**, y la directora de Filatelia y Relaciones Institucionales de Correos, **Nuria Lera**.
- Con una tirada de 70.000 ejemplares, la Hoja bloque que conforman los dos sellos 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](tel:915197197)

Madrid, 27 de febrero de 2025.- Correos ha presentado una Hoja bloque compuesta por dos sellos, dentro de la serie 'Gastronomía', dedicados a las Denominaciones de Origen Protegida e Indicación Geográfica Protegida con dos productos de la Comunidad de Madrid: Aceite de Madrid y Carne de la Sierra de Guadarrama con el objetivo de contribuir a la difusión de los productos de España.

Al acto han asistido la directora del Centro de Innovación Gastronómica, **Almudena Lázaro**, el presidente de la I.G.P. Carne de la Sierra de Guadarrama, **Carmelo Jesús Ramírez**, el presidente de la D.O.P. Aceite de Madrid, **Rafael Gómez**, el director general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid, **Ángel de Oteo**, y la directora de Filatelia y Relaciones Institucionales de Correos, **Nuria Lera**. Al finalizar el acto se ha llevado a cabo el tradicional matasellado de honor.

La zona de producción se encuentra situada en **un espacio único**, dadas sus peculiaridades orográficas, climatológicas y edafológicas; el sureste de la Comunidad de Madrid, en un total de 38 municipios y una superficie de olivar de 23.600 hectáreas, donde elaboran **13 almazaras inscritas en la DOP**.



Las principales variedades de aceituna utilizadas: Cornicabra, Manzanilla Castellana y Manzanilla Cacereña, junto a otras variedades minoritarias autóctonas: Carrasqueña, Gordal, Asperilla, y Redondilla, están perfectamente adaptadas a las condiciones de la comarca, asegurando una **identidad multivarietal** no presente en ninguna otra zona de producción de olivar en el mundo. Este ensamblaje natural de variedades principales y minoritarias permite obtener perfiles sensoriales singulares, siendo esta otra seña de identidad única de este aceite.

Los aceites de la DOP "Aceite de Madrid" se caracterizan por sus **intensos aromas** de aceituna, almendra, hierba, hoja, manzana, tomate y plátano, diferentes en función del % que lleven de cada variedad. Y en boca se reconoce por un **gran equilibrio entre el amargo y el picante**, atributos positivos del aceite.

Carnes apreciadas por los consumidores

La Indicación Geográfica Protegida "Carne de la Sierra de Guadarrama" **protege a las carnes procedentes del ganado vacuno** de aptitud cárnica de las razas **Avileña-Negra, Limusina y Charolesa y sus cruces**. Antes del sacrificio, dependiendo de la edad de los animales y de su alimentación, se distinguen la ternera, el añojo o el cebón.

Tradicionalmente en la Sierra de Madrid se explota el ganado vacuno de carne que **aprovecha racionalmente sus pastos**, unos recursos naturales que se renuevan año tras año. Los animales pastan en libertad en montes y dehesas y se logra mediante esta ancestral cultura ganadera unas carnes que, por su sapidéz y ternéza, han sido y son diferenciadas y apreciadas por los consumidores. Mediante este pastoreo extensivo, donde se compaginan bosques y pastoreo equilibrado, se contribuye a la **conservación de la naturaleza al evitar incendios** y disminuir el efecto devastador de los mismos.

Tal y como demuestran las numerosas referencias históricas, la vida en la zona que comprende la Indicación Geográfica Protegida ha estado siempre marcada por una **economía de autoabastecimiento basada en la ganadería**. El área de producción coincide con la Sierra de la Comunidad de Madrid cuyas características orográficas y climáticas marcan su vocación ganadera. Se trata de una zona poco apta para las prácticas agrícolas por su terreno accidentado, donde resulta difícil la mecanización, y se caracteriza por la pobreza del suelo y la dureza del clima.

La zona de la sierra siempre ha estado poblada por bovinos de la raza Avileña-Negra Ibérica, conocida con el nombre de Serrana por su hábitat, que se utilizaban como **animales de trabajo** fundamentalmente para el transporte de piedra (abundante en la Sierra de Madrid). El desuso de este ganado como animal de trabajo propició la **conversión hacia la producción cárnica**.

Los recursos de la zona, tanto prados naturales como pastizales, son de una **riqueza pastícola** que permite el sostenimiento de ganado vacuno de carne. La rusticidad de la raza Avileña-Negra Ibérica favoreció su implantación y predominio en la sierra de Madrid. Hace varias décadas se introdujeron genotipos mejorantes y en este sentido hay que señalar que las razas que mejores resultados



producen en sus cruces con la autóctona han sido la Limusina y la Charolesa, pues ambas se adaptaron muy bien a la zona de producción.

La Hoja bloque que se ha presentado hoy 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**
- **Papel: Estucado, engomado, fosforescente**
- **Tamaño del sello: Hoja bloque de 133 x 99 mm. Sellos de 30 x 40 y 40 x 30 mm**
- **Efectos en pliego: Hoja bloque**
- **Valor postal de los sellos: 3 euros (cada sello)**
- **Tirada: 70.000**

Síguenos en:

