



Correos presenta hoy el sello dedicado a Alicante, Capital Española de la Gastronomía 2025

- En el acto han estado presentes la directora de Filatelia y Relaciones Institucionales de Correos, Nuria Lera, y el alcalde de Alicante, Luis Barcala, junto a otras autoridades



Alicante, 2 de julio de 2025.- Correos ha presentado hoy en el Salón Azul del Ayuntamiento el sello dedicado a Alicante. Capital Española de la Gastronomía 2025 emitido el pasado día 9 de junio.

En la presentación han intervenido la directora de Filatelia y Relaciones Institucionales de Correos, Nuria Lera; la concejala de Turismo del Ayuntamiento de Alicante, Ana Poquet; el presidente de Capital Española de la Gastronomía, Mariano Palacín, y el alcalde de Alicante, Luis Barcala, entre otros.

Con esta iniciativa la empresa postal continúa con la serie de sellos que conmemoran a la ciudad elegida como la Capital Española de la Gastronomía. Los noventa mil sellos emitidos por Correos tienen tarifa de 1,85 €, que es la correspondiente al franqueo de una carta o tarjeta postal ordinaria normalizada de hasta 20 gramos, dirigida a Europa (zona 1). La imagen que ilustra el sello representa un plato de arroz elegido por la Capital Española de la Gastronomía. Esta imagen se convierte así en la embajadora de tantas otras recetas que se cocinan en los fogones alicantinos.

Capital Española de la Gastronomía en 2025

Alicante vive su capitalidad gastronómica como una oportunidad única para difundir sus recetas y platos típicos, su excelente producto y el buen hacer de los hosteleros de la ciudad, que la han llevado a posicionarse como referente de la cocina española.



El buque insignia de la gastronomía alicantina es el arroz, con sus más de 300 variedades y que es, como no podía ser de otra manera, la imagen que se muestra en el sello.

Los arroces no son sólo un plato típico alicantino sino un fiel reflejo de su cultura y de una herencia milenaria. La riqueza del mar y de la huerta se traslada a los fogones para saborear arroces secos y melosos de variedades tan conocidas como a banda, del “senyoret”, de atún y gambas o magro y verduras, por citar algunas del sinfín de combinaciones existentes. Sin olvidar el caldero de Tabarca, delicia de la isla más pequeña habitada del Mediterráneo.

La ciudad dispone además de un sello de calidad, “Alicante, Ciudad del Arroz”, que certifica que el arroz que se sirve en los establecimientos se elabora siguiendo la preparación adecuada y con productos de primer nivel.

Pero Alicante no es sólo arroz. Salazones, cocas, pescado, hortalizas y verduras son parte fundamental de la cocina alicantina. El Mercado Central de esta capital surte a una gran cantidad de hogares, bares y restaurantes con una calidad excelente en el producto y en el trato y donde además se puede disfrutar de experiencias gastronómicas en su zona gourmet.

En definitiva, la gastronomía es uno de los mejores motivos para visitar Alicante junto a su envidiable clima, su luz, sus playas y su patrimonio cultural.

Historia postal alicantina a través de los sellos de Correos

Múltiples sellos con motivos relacionados con la provincia de Alicante han visto la luz en los últimos años. En 2025 se han lanzado tres sellos que Correos ha dedicado a las artistas Juana Francés (pintora) y María Ibars (escritora), así como al 700 aniversario de la fundación de Benidorm.

Anteriormente, en abril de 2024 otro sello difundió la fiesta de los Moros y Cristianos de Alcoy. Un año antes otro efecto postal dedicado a la famosa Muralla Roja se presentó en Calp dentro de las conmemoraciones por el Año Bofill. Más atrás en el tiempo, en 2022, Correos lanzó un sello dedicado al “50 Aniversario de la implantación de la Cota Cero en Alicante”; y otro con la imagen de la isla de Tabarca. También se conmemoró la operación Balmis y en 2018 la Volvo Ocean Race también fue motivo de otra emisión.

En la provincia de Alicante lugares tan emblemáticos como la Iglesia de San Jorge de Alcoy, el Peñón de Ifach, el Palmeral de Elche, o los castillos de Santa Bárbara, Villena, Banyeres o Biar también han sido merecedores de sus correspondientes emisiones filatélicas.



Características técnicas

El efecto postal hoy presentado 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**.

Capital Española de la Gastronomía 2025. Alacant/Alicante.

- **Procedimiento de impresión: Offset**
- **Papel: Estucado, engomado, fosforescente**
- **Tamaño del sello: 57,6 x 40,9 mm**
- **Efectos en pliego: Pliego de 16**
- **Valor postal de los sellos: 1,85 euros**
- **Tirada: 90.000**

Síguenos en:

