



Correos emite un sello dedicado al sancocho canario



- Símbolo de identidad y plato estrella de la Semana Santa, esta receta a base de pescado desalado, papas y gofio trasciende lo culinario para convertirse en un acto de reunión familiar y respeto a la tradición
- Con una tirada de 65.000 unidades, este sello 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

Madrid, 25 de marzo de 2026.- Correos celebra la identidad de las Islas Canarias con una **nueva emisión filatélica**, dentro de la serie 'Gastronomía', **dedicada al sancocho**, el guiso que define el paladar de las islas. A diferencia de las versiones populares en Latinoamérica y el Caribe -donde el sancocho es una sopa de carne, yuca y plátano-, la receta canaria es un ritual único compuesto por **pescado desalado, papa, batata** y el inseparable **mojo picón**.

Aunque su aroma a mar y tierra inunda las cocinas durante todo el año, el sancocho alcanza su máximo esplendor el Viernes Santo. Además de cumplir con la tradición religiosa de evitar la carne, este plato se ha convertido en el **corazón de las reuniones familiares**, uniendo a las generaciones canarias en torno a una mesa compartida.

La historia del sancocho es la historia de la adaptación del canario a su entorno. Su origen se remonta al siglo XIX, una época en la que el pescado fresco solo era accesible en los pueblos costeros. Fue la **técnica de la salazón** la que permitió que este producto llegara al interior de las islas y se conservara durante



meses, sentando las bases a principios del siglo XX de lo que hoy conocemos como sancocho.

Curiosamente, aunque el término "sancocho" se utiliza en diversos países de Latinoamérica para describir guisos o caldos, en Canarias la palabra adquirió un matiz propio que incluso ha sido recogido recientemente por la Real Academia Española (RAE). En las islas, "sancochar" es sinónimo de hervir y el plato resultante es una combinación seca y equilibrada de sabores primarios.

Los pilares del sabor: Cherne, papas y gofio

No sirve cualquier pescado para elaborar un sancocho auténtico. El cherne salado es el rey indiscutible, valorado por su carne firme y blanca, aunque también se utilizan otras variedades como la corvina o el bacalao. El proceso comienza días antes con el desalado, un ritual que requiere paciencia y varios cambios de agua.

El plato se compone de cuatro elementos fundamentales que deben convivir en armonía en la fuente: el **pescado desalado**, hervido en su punto justo para que no pierda su textura; las **papas y batatas**, que cocidas juntas aportan el contraste entre el salado del pescado y el dulzor característico de la batata; la **pella de gofio**, que es una masa de gofio (harina de cereal tostado) amasada con agua, un poco de azúcar y, a veces, aceite o trozos de queso, que sirve para acompañar cada bocado; y, por último, el **mojo**: tanto el rojo (picón) como el verde (de cilantro o perejil) son los encargados de dar el toque final de intensidad al conjunto.

A pesar de su estatus de plato nacional canario, el sancocho enfrenta retos modernos pues la mayoría de los ingredientes que componen la receta del Viernes Santo -desde el pescado hasta las legumbres o el cereal- se **importan cada vez más del exterior**, poniendo en riesgo el "ADN" puramente local de la materia prima.

Sin embargo, el fervor por el sancocho no decae. En las redes sociales, los canarios presumen de sus calderos como un símbolo de orgullo, y los restaurantes locales continúan elevando esta receta humilde a la categoría de manjar. Comer un sancocho no es solo alimentarse; es morder un pedazo de la historia de Canarias, una **tradición que se resiste a ser olvidada** mientras haya un buen trozo de cherne y una pella de gofio sobre la mesa.

Este sello se puede adquirir en las oficinas de Correos, a través de **Correos Market**, o 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 150,6 x 86,4 mm, sello de 57,6 x 40,9 mm
- **Efectos en pliego:** Hoja bloque
- **Valor postal de los sellos:** 4,60 euros
- **Tirada:** 65.000

Síguenos en:

