

Sello dedicado a León Capital Española de la Gastronomía 2018

Emitimos un nuevo sello dedicado a la gastronomía de nuestro país, en esta ocasión, dedicado a León, elegida Capital Española de la Gastronomía para el año 2017.

Es quizás ésta, una de las series filatélicas que más represente al ser humano pues, comer y beber, suponen dos necesidades básicas para el ser humano y, además, la gastronomía se ha convertido en una de las aficiones más seguidas en los últimos tiempos.

Cocinar, disfrutar de grandes restaurantes y de grandes chefs, experiencias gastronómicas, nuevos alimentos, incluso súper alimentos, se han metido en nuestro estilo de vida poniendo la cocina en un lugar muy alto en la pirámide de los deseos.

En España se come bien, o mejor dicho, en España se come muy bien, y no lo decimos solo los españoles, si no que los millones de visitantes que cada año acuden a nuestro país, dan fe y dejan constancia de lo espectacular de nuestra

gastronomía, que además, es una mezcla de sabores, de culturas y de tradiciones.

Desde el marisco gallego al “pescaíto” del sur, pasando por los asados castellanos o los arroces levantinos, España ofrece una gran variedad de manjares inigualables.

Esta cultura gastronómica generada a lo largo de los siglos y receptiva de las influencias foráneas es la que explotó en la década de los años setenta del siglo XX, en las cocinas de algunos extraordinarios restaurantes y de la mano de avezados restauradores que dieron una vuelta de tuerca a la creación culinaria orientándola a partir de entonces hacia la modernidad. Lo que después ha sucedido y todos los aquí presentes ya conocen, es la inclusión de los cocineros españoles en el ranking de la alta cocina en los primeros lugares; el aumento en la concesión de Estrellas Michelin a restaurantes españoles; el reconocimiento de nuestros restauradores como motor de innovación en la gastronomía mundial.

PRODUCTOS DE CALIDAD

No hay que olvidar la variedad de nuestros productos que forman parte de los ingredientes de muchos de nuestros platos. El azafrán, el aceite de oliva, el vino, los quesos o los jamones, sin olvidar la carne y los productos del mar, han sido protagonistas de distintas emisiones que la filatelia española ha tenido a bien realizar, recogiendo así en esos pequeños trozos de papel estos tesoros gastronómicos.

El aceite fue el motivo de un sello ya en el año 1979 con ocasión del año oleícola internacional. El motivo que puede observarse es la recogida de la aceituna para ser transportada a la almazara para su prensado y elaboración.



El vino español, famoso en el mundo entero, también ha tenido distintos sellos, incluso, ha protagonizado distintas series como

las dedicadas a algunas de las denominaciones de origen que recorren nuestra geografía.

La primera serie está dedicada a las denominaciones de Rias Baixas, Rioja y Manzanilla.



El azafrán junto al queso manchego protagonizaron un sello dentro de la serie que homenajea a las denominaciones de origen, en este caso, fue en 2016 Castilla La Mancha la elegida, y dos de sus productos estrellas los protagonistas de la emisión.



En 2014 se emitieron dos hojas bloque con dos sellos cada una que representan la tradición y la modernidad. La dedicada a los productos representa una mesa de cocina sobre la que destacan un gran plato de lonchas de jamón ibérico y otro sello dedicado a la flor mandarina y a su fruto. Esta hoja bloque incorpora en el dorso sensaciones de aroma y sabor del producto de innovación flor mandarina.

La hoja bloque dedicada a la cocina tradicional y de innovación contiene dos sellos circulares, sobre un fondo en el que hay una cocina y en primer plano al cocinero Ferrán Adrià. Uno de los sellos está dedicado al tradicional ajo blanco, y el otro sello a la creación del Bullí 350/ ajo blanco 1996. Esta hoja bloque incorpora en el dorso, sensaciones de aroma y sabor de la almendra, ingrediente principal del plato 350/ ajo blanco 1996.



Valor artístico

El sello tiene la cualidad de prevalecer en el tiempo y así testimoniar la cultura del país. Coleccionarlos es un oficio y un arte. Muchas de las estampillas emitidas son pequeñas obras artísticas en donde el trazo y el color conforman un conjunto altamente estético.

Por ello, como dije anteriormente, los sellos dedicados a la gastronomía dejan testimonio de nuestros productos

Los sellos son divulgación

Los sellos dan a conocer la cultura de un país. De una manera u otra, todo lo que se representa en ellos trata algún aspecto primordial del país emisor y pone en el escaparate de los sobres pedazos de papel ilustrados que nos ayudan a saber siempre, algo más de ese lugar.

No solo trascienden nuestras fronteras sino que dentro de ellas, los sellos corroboran aquello que ya sabemos de nuestro pasado e incluso se convierten en una herramienta que facilita el estudio de la historia.

El hecho de emitir sellos que conmemoran acontecimientos recientes es una de las mejores formas de publicitar y dar a conocer ese hecho. Eso es lo que viene haciendo Correos desde el inicio de las series temáticas. En este caso, se trata de recordar y homenajear el patrimonio material e inmaterial, la cultura y los personajes de León, que ha aparecido en sus sellos.

En cuanto al patrimonio histórico artístico destaca la atención dedicada a la Catedral leonesa del siglo XIII, famosa por su esbeltez, sus proporciones y sus vitrales.



Series de 1938, 1964, 1983 y 2012.

No menos fortuna filatélica ha tenido la Basílica de San Isidoro de León, que además del sello antes citado aparece en las series de 1964 y 1972.



Dentro del patrimonio arquitectónico capitalino leonés aparecen el Hostal de San Marcos en 1971 y 1976, el MUSAC en el 2012 y el Auditorio Ciudad de León en el 2013.



Entre su patrimonio mobiliario están el plano de León, la estela Pintayus y la moneda de Galba, reproducidas en 1968 con motivo del XIX Centenario de la Regio VII Gémina, el Cáliz de doña Urraca en 1975 y los cuadros de Vela Zanetti de 1999 de la Fundación homónima sita en la Casona de Vilapérez.



GASTRONOMÍA: INNOVACIÓN, TRADICIÓN Y TURISMO

Tras Logroño, Burgos, Vitoria, Cáceres, Toledo y Huelva, le toca el turno a León para llevar durante todo el 2018 el título de Capital Española de la Gastronomía.

El jurado, integrado por profesionales de turismo, hostelería y comunicación y representantes del Ministerio de Agricultura y de Turismo, se ha decantado por la ciudad leonesa, cuya candidatura se respalda en el lema Manjar de Reyes.

El sello que se emite, presenta una ilustración del famoso rosetón de la fachada occidental de la Catedral de León, y algunos de los productos más significativos de la gastronomía leonesa, forman un mosaico de colores y sabores a modo de vidriera.

Por un lado el queso de Valdeón, un queso de sabor fuerte que se elabora tanto con leche de cabra como de vaca o con una mezcla de ambas y se deja madurar en cuevas por un período largo.

La cecina de León está catalogada desde 1994 como Indicación Geográfica Protegida. Esta cecina de carne de vacuno es conocida internacionalmente y ha llevado el nombre de León por el mundo.

Desde mediados del siglo XVII se empieza a cultivar en Ponferrada un tipo de pimiento que se secaba al sol para después ser asado, que posee la Indicación Geográfica Protegida “Pimiento Asado del Bierzo”.

Las alubias de la Bañeza comparten con los pimientos tan notable distinción. Existen distintas variedades de este producto, como son la Canela, la Plancheta, la Riñón y la Pinta. En León existe una pequeña industria chocolatera pero muy grande en sabores. Chocolates que se pueden degustar en múltiples recetas, siendo la más apetecible en las estaciones invernales, en una taza de chocolate caliente donde mojar unas mantecadas de Astorga. Las mantecadas son unos bizcochos de mantequilla esponjosos elaborados a partir de unos humildes ingredientes, con los que se consigue un producto de primera lleno de sabor.

En el sello aparece el logotipo creado para la ocasión, con el lema Manjar de Reyes.

El sello, con un valor facial de 0,65 céntimos de euro, tendrá una tirada de 200.000 unidades.

