

SOBRE OS SELOS

A imagem do selo brasileiro é a reprodução da foto de uma tradicional mesa de café, com espigas de milho e a raiz de mandioca, bem como algumas iguarias delas derivadas: broa e bolo de milho, pamonha, bolo de mandioca, pão de queijo, tapioca e beiju. Complementando o cenário, bule e xícaras de ágata, característicos dos lanches originalmente servidos, sobretudo nas cidades interioranas e zonas rurais. Toalhas vermelha e branca ressaltam os pratos e a decoração do momento. O selo mexicano divulga um de seus tradicionais pratos, Pozole, uma sopa, ou guizado, cuja origem é da era pré-colombiana, feita à base de milho, de carne e caldo de porco e servida com o acompanhamento de alface, rabanete, limão e outros ingredientes. Junto ao prato, o molho de rabanete, a espiga de milho e um copo de refresco de hibisco, conhecido no México como 'Jamaica', e a flor com que se faz a bebida completam a composição da imagem do selo. Técnicas utilizadas: fotografia e computação gráfica.

ABOUT THE STAMPS

The picture of the Brazilian stamp is a photography of a traditional breakfast table, with maize on the cobs and cassava root, as well as certain foods derived from them: broa, sweet maize cake, pamonha, cassava cake, cheese bread, cassava flat bread, also known as beiju. Complementing the set we have an agate tea set, typical from the breakfasts served especially in country and rural areas. Red and white tablecloths highlight the dishes and the decorations. The Mexican Stamp shows one of its typical dishes, Pozole, a soup, or stew, originated from the pre-Columbian era, made from maize, pork meat and broth and served with lettuce, radish, lemon and other side dishes. Next to the plate we have radish sauce, corn on the cob, a glass of iced hibiscus, known in Mexico as 'Jamaica', and, completing the composition, the flower used to make the drink. Techniques employed: photography and computer graphics.

ACERCA DE LOS SELLOS

La imagen del sello brasileño es la reproducción de la foto de una tradicional mesa de café, con maíz y la raíz de yuca, bien como algunas iguarias de ellos derivadas: broa y bollo de maíz, pamonha, bollo de mandioca, pan de queso, tapioca o beiju. Complementando el escenario, tetera y vasos de ágata, característicos de las meriendas originalmente servidos, sobretudo en las ciudades interioranas y zonas rurales. Toallas rojas y blancas resaltan los platos y la decoración del momento. El sello mexicano divulga un de sus tradicionales platos, Pozole, una sopa, o guizado, cuya origen es la era pre-colombiana, hecha a la base de maíz, de carne y caldo de cerdo y servida con el acompañamiento de la lechuga, rabanete, limón y otros ingredientes. Cerca al plato, la salsa de rabanete, la espiga de maíz y un vaso de refresco de hibisco, conocido en Mexico como 'Jamaica', y la flor con que se hace la bebida completan la composición de la imagen del sello. Técnicas utilizadas: fotografía y computación gráfica.

DETALHES TÉCNICOS

Edital nº 7
Fotos:
Brasil: Caio Nantes
México: Sergio Barranca Rábago
Processo de Impressão: ofsete
Folha com 24 selos, sendo 12 de cada
Papel: couchê gomado
Valor facial: R\$2,30
Tiragem: 300.000 selos, sendo 150.000 de cada
Área de desenho: 33mm x 33mm
Dimensões do selo: 38 mm X 38 mm
Picotagem: 11,5 x 11,5
Data de emissão: 1º/6/2012
Locais de lançamento: Patos de Minas/MG e Brasília/DF
Peça filatélica: Envelope de 1º Dia de Circulação
Tiragem:
Impressão: Casa da Moeda do Brasil
Prazo de comercialização pela ECT: até 31 de dezembro de 2015 (este prazo não será

considerado quando o selo/bloco for comercializado como parte integrante das coleções anuais, cartelas temáticas ou quando destinado para fins de elaboração de material promocional).
Versão: Departamento de Filatelia e Produtos/ECT.

Os produtos podem ser adquiridos na loja virtual dos Correios: www.correios.com.br/correiosonline ou na Agência de Vendas a Distância - Av. Presidente Vargas, 3.077 - 23º andar - 20210-973 - Rio de Janeiro/RJ - telefones: 21 2503 8095/8096; Fax: 21 2503 8638; e-mail: centralvendas@correios.com.br. Para pagamento, envie cheque bancário ou vale postal, em nome da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos, ou autorize débito em cartão de crédito American Express, Visa ou Mastercard.

Código de comercialização: 852009283

TECHNICAL DETAILS

Stamp issue n.7
Photos:
Brasil: Caio Nantes
México: Sergio Barranca Rábago
Print system: offset
Sheet size: 24 stamps, 12 of each
Paper: gummed chalky paper
Face value: R\$2,30
Issue: 300.000 stamps, 150.000 of each
Design area: 33mm x 33mm
Stamp dimensions: 38 mm x 38mm
Perforation: 11,5 x 11,5
Date of issue: June 1st, 2012
Places of issue: Patos de Minas/MG and Brasília/DF
Philatelic item: FDC
Issue: 8.000
Printing: Brazilian Mint
Term for commercialization by ECT: up to December 31st, 2015 (this delay does not apply

to stamps/miniature sheets commercialized as part of yearly collections, as thematic cards, or still, whenever they are meant to be distributed as promotional items).
English version: Department of Philately and Products/ECT.
Orders can be sent to the following address: Distance Sales Office - Av. Presidente Vargas, 3.077 - 23º andar 20210-973 - Rio de Janeiro/RJ, Brazil. Telephone 55 21 2503 8095/8096; Fax 55 21 2503 8638; e-mail: centralvendas@correios.com.br. For payment send authorization for charging to credit cards American Express, Visa or Mastercard, or international postal money order (for countries with whom Brazilian Posts have signed agreements).

Code: 852009283

DETALLES TÉCNICOS

Edital n. 7
Fotos:
Brasil: Caio Nantes
México: Sergio Barranca Rábago
Proceso de impresión: ofsete
Hoja: 24 sellos - 12 de cada
Papel: couchê gomado
Valor facial: R\$2,30
Tiraje: total de 300.000 estampillas en que hay 150.000 de cada
Área de diseño: 33mm x 33mm
Dimensiones: 38mm x 38mm
Perforación: 11,5 x 11,5
Fecha de emisión: 1º/6/2012
Locales de lanzamiento: Patos de Minas/MG y Brasília/DF
Pieza filatélica: Sobre de Primer Día de Circulación
Tiraje: 8.000
Impresión: Casa de la Moneda de Brasil
Plazo de comercialización por el Correos del Brasil: hasta 31 de diciembre de 2015 (este plazo no será considerado cuando el sello/

block pasar a ser comercializado como parte integrante de las colecciones anuales, cartelas temáticas o cuando destinado para fins de elaboración de material promocional).
Versión: Departamento de Filatelia e Produtos/ECT

Los productos podrán ser adquiridos en la tienda virtual de los Correos: www.correios.com.br/correiosonline o en la agencia de la venta a la distancia - Av. Presidente Vargas, 3.077 - 23º andar - 20210-973 - Rio de Janeiro/RJ - telefones: 21 2503 8095/8096; Fax: 21 2503 8638; e-mail: centralvendas@correios.com.br. Para pago, envíe cheque bancario o giro postal o autorices débito em la tarjeta de crédito American Express, Visa o Mastercard.

Código de comercialización: 852009283

EDITAL 7 - 2012

Emissão Especial - Emissão Conjunta
Special Issue - Joint Issue
Emisión Especial - Emisión Conjunta

Série Relações Diplomáticas: Brasil - México
Comida tradicional à base de milho e mandioca
Diplomatic Relations Series: Brazil and México
Traditional cuisine: Maize and Cassava
Serie Relaciones Diplomáticas: Brasil y México
Comida tradicional basada en el Maíz y la Yuca



Série Relações Diplomáticas: Brasil e México Comida tradicional à base de milho e mandioca

O milho e a mandioca, fortes elementos da identidade e do patrimônio cultural brasileiro, participam do sistema alimentar e das práticas culinárias associadas. Seu uso e produção diferem-se no território nacional e permitem rica leitura de tradições e hábitos da população, evidenciando influências indígenas, africanas, portuguesas, dentre outras.

Formas de plantio, tipo, uso diferenciado de lugar a lugar, variados costumes e preparos das comidas, tabus e superstições, práticas individuais e coletivas e transmissão de saberes de geração em geração, sintetizam e identificam culinárias regionais e a estruturação social dos grupos envolvidos.

Reconhecer sistemas agrícolas e alimentares tradicionais, elementos e práticas interdependentes de um sistema cultural complexo, suas formas de produção e consumo remete, no âmbito do Patrimônio Imaterial, às celebrações, aos lugares e às formas de expressão de um povo.

É indígena a culinária que deriva do milho e da mandioca, introduzida no sistema alimentar ocidental. Nela destacam-se comidas de forte valor cultural, nas várias regiões e grupos sociais brasileiros, como a canjica, a pamonha e o angu derivados do milho, a farinha, o beiju, o tucupi, o tacacá e a tapioca derivados da mandioca.

Assim como a mandioca mantém relação com os povos indígenas da Amazônia, o milho se relaciona aos povos Guarani, suas tradições e religiosidades presentes no Brasil, e em países vizinhos.

A história do milho está intimamente relacionada com o México, um dos maiores produtores desse cereal.

Por proporcionar diversidade no seu uso, exerce, também, papel de fundamental importância na gastronomia mexicana, cuja permanência ocorre desde centenas de gerações, que têm no milho o ingrediente básico para sua culinária.

Esta emissão registra não apenas a importância histórica do milho e da mandioca na cultura brasileira, mas, também, o bom relacionamento entre os dois países, Brasil e México, divulgando, nos selos, pratos tradicionais à base desses ingredientes: o selo brasileiro retrata 'quitutes' variados e o selo mexicano a tradicional sopa pozole.

Célia Corsino

**Diretora do Departamento do Patrimônio Imaterial
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional/IPHAN**

Diplomatic Relations Series: Brazil and México Traditional cuisine: Maize and Cassava

The maize and the cassava, strong elements of the Brazilian identity and cultural heritage, are a part of the food system and culinary practices associated. The use and production of these staple foods differ in the national territory and allow a wide review of the population's habits and traditions, demonstrating, among others, Indigenous, African and Portuguese influences.

Planting methods, such as crop rotation, different habits and ways of cooking, taboos and superstitions, individual and collective practices and the traditional knowledge, passed on from generation to generation, summarize and identify the regional cuisine and social structure of the involved groups.

Recognize traditional agricultural and food systems, independent elements and practices of a complex cultural system and its modes of production and consumption leads us, under the Intangible cultural heritage, to the celebrations, places and forms of expression of a nation.

The cuisine derived from maize and cassava and introduced in the occident food system is indigenous. In several Brazilian regions and social groups the foods with strong cultural value stand out, such as canjica, pamonha and angu, derived from the maize, and the tapioca, beiju, tucupi and tacacá derived from the cassava.

As cassava is related to the indigenous people of Amazonia, the maize is related to the Guarani people, their traditions and religiousness present in Brazil and neighboring countries.

The story of maize is closely related to Mexico, a leading producer of the grain.

By providing diversity in its use, the maize has also fundamental role in Mexican cuisine, which has been there for hundred of generations, that have had it as the basic ingredient for their foods.

This issue not only records the historical importance of maize and cassava in Brazilian culture, but also the good relationship between the two countries, Brazil and México, spreading, with the postage stamps, traditional dishes made with these ingredients: the Brazilian stamp pictures different delicacies and the Mexican stamp the traditional pozole soup.

Célia Corsino

**Head of the Department of Intangible Heritage
National Institute of Historic and Artistic Heritage/IPHAN**

Serie Relaciones Diplomáticas: Brasil Y México Comida tradicional basada en el Maíz y la Yuca

El maíz y la yuca, fuertes elementos de la identidad y del patrimonio cultural brasileño, participan del sistema alimentar y de las prácticas culinarias asociadas. Su uso y producción difieren en el territorio nacional y permiten rica lectura de tradiciones de la población, evidenciando influencias indígenas, africanas, portuguesas, entre otras.

Formas de plantío, tipo, uso diferenciado de sitio a sitio, variados costumbres y preparo de las comidas, tabús y supersticiones, prácticas individuales y colectivas y transmisión de saberes de generación en generación, sintetizan y identifican culinarias regionales y la estructuración social de los grupos envueltos.

Reconocer sistemas agrícolas y alimentares tradicionales, elementos y prácticas interdependientes de un sistema cultural complejo, sus formas de producción y consumo remete, en ámbito del Patrimonio Inmaterial, a las celebraciones, sitios y las formas de expresión de un pueblo.

Es indígena la culinaria que deriva del maíz y de la yuca, introducida en el sistema alimentar occidental. Destacan comidas de fuerte valor cultural, en las varias regiones y grupos sociales brasileños, como la canjica, la pamonha el angu derivados del maíz, y la harina, el beiju, el tucupi, el tacacá y la tapioca derivados de la yuca.

Así como la yuca mantiene relación con los pueblos indígenas de la Amazonia, el maíz si relaciona a los pueblos Guaraní, sus tradiciones y religiosidades presentes en el Brasil, y en países vecinos.

La historia del maíz está íntimamente relacionada con México, uno de los mayores productores de este cereal.

Por proporcionar diversidad en el uso, ejerce, también, papel de fundamental importancia en la gastronomía mexicana, cuya permanencia ocurre desde centenas de generaciones, que tienen en el maíz el ingrediente básico para su culinaria.

Esta emisión registra no apenas la importancia histórica del maíz y de la yuca en la cultura brasileña, pero, también, el bueno relacionamiento entre los dos países, Brasil y México, divulgando, en los sellos, platos tradicionales a base dese ingrediente: el sello brasileño retrata 'quitutes' variados y el sello mexicano la tradicional sopa pozole.

Célia Corsino

**Directora del Departamento de Patrimonio Inmaterial
Instituto Del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional/IPHAN**