

has also space in Shopping Center Food Courts and serves a public of greater purchasing power. More recently, with the use of simplified technology, it entered the market under the name “quentinha (hot)” and expanded the number of consumers.

Bolo de Rolo (Roll cake), Cultural and Intangible Heritage of the State of Pernambuco, is the “girl of the eyes” of the rich Pernambuco sweets. It comes from a Portuguese recipe that had almond filling replaced by guava jam. The old milk pudding, also taught by the Portuguese, came to be known as Condensed Milk Pudding when it incorporated the new ingredient in the recipe and spread throughout the country. In the family and restaurants, from the simplest to the most sophisticated, it is a widely consumed dessert.

The Brazilian fruit Açaí with Sugar and Flour, a delicacy from the state of Pará, in the shape of a pirão (traditional Brazilian dish based on manioc flour) that loses sugar when accompanying fish. Jambuçoça with Garnishes is a braised jambu (*Acmella oleracea*) with cabbage; the leaves of this vegetable, used in the composition of the dish, cause anesthetic sensation on the lips of those who eat it. They are foods of indigenous origin, of daily use in the Northern region, but little known nationally for using Amazonian exclusivities among the ingredients.

Moqueca Capixaba, a refinement of the cuisine in the state of Espírito Santo, is a national reference. The preparation rites considers the rigorous selection of ingredients, the type of pan best suited for cooking and culminate with the whim required of each cook. When prepared in other states, it undergoes topical variations of ingredients without loss of identity.

Oswaldo Aranha, a diplomat and politician, chose among his food preferences a filet served at a restaurant in Rio de Janeiro, when the city was still the capital of the country. The regularity with which he frequented the place to taste this same dish inspired the owner of this restaurant to add to the delicacy the name of the important customer as a way to honor him in the menu of the restaurant. At the time, other restaurants incorporated the recipe and since then Filé à Oswaldo Aranha, of local use, is known as a typical dish.

To end this historical-cultural “banquet” is the understanding that postage stamps and foods symbolically unite to connect and spread flavors and knowledge and help preserve and encourage the use of typical foods and participate in communication between people and peoples.

Ana Rita Dantas Suassuna

Researcher, Specialist in Culinary of the Sertão (backcountry, one of the four sub-regions of the Northeast Region of Brazil) and Author of the book “Gastronomia Sertaneja – Receitas que Contam Histórias (Sertão Gastronomy - Recipes that Tell Stories)”

Detalhes Técnicos

Edital nº 25

Fotos de empregados dos Correios: Antonio Carlos Belo da Silva, Bernardo de Barros Arribada, Damiane Benazzi Hoffmann, Daniela Angelim de Oliveira, Fernanda O. F. M. Lages Abreu, George Gustavo Salles Afonso, Gracinda de Lima, Helena de Freitas Moura, Juliana Bourguignon Vogas, Juliane Marie Tadaieski Arruda, Laerte da Silva Camargos, Luciana Sousa Camargos, Marcia Maria B. S. Couto, Marilda Rodrigues Silva, Mayralygia T. D. Rufino, Nelson da Rocha Filgueiras, Rauphe Cassimiro da Silva, Ricardo Pinto Ferreira, Sil Petean e Viviane Kelly Coelho Hussar
Arte-finalização: Jamile Costa Sallum/Correios

Processo de Impressão: ofsete

Papel: cuchê gomado

Folha com 20 selos

Valor facial: 1º Porte Carta Comercial

Tiragem: 200.000 selos (10.000 de cada)

Área de desenho: 33 x 33mm

Dimensão do selo: 38 x 38mm

Picotagem: 11,5 x 11,5

Data de emissão: 9/10/2019

Locais de lançamento: Bauru/SP, Belém/PA, Belo Horizonte/MG, Brasília/DF, Porto Alegre/RS, Recife/PE, São Paulo/SP e Vitória/ES

Impressão: Casa da Moeda do Brasil

Versão: Departamento de Varejo/Correios

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; 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 Visa ou Mastercard.

Cód. de comercialização: 852012837

Technical Details

Stamp issue N. 25

Pictures by Correios Brasil Employees: Antonio Carlos Belo da Silva, Bernardo de Barros Arribada, Damiane Benazzi Hoffmann, Daniela Angelim de Oliveira, Fernanda O. F. M. Lages Abreu, George Gustavo Salles Afonso, Gracinda de Lima, Helena de Freitas Moura, Juliana Bourguignon Vogas, Juliane Marie Tadaieski Arruda, Laerte da Silva Camargos, Luciana Sousa Camargos, Marcia Maria B. S. Couto, Marilda Rodrigues Silva, Mayralygia T. D. Rufino, Nelson da Rocha Filgueiras, Rauphe Cassimiro da Silva, Ricardo Pinto Ferreira, Sil Petean and Viviane Kelly Coelho Hussar
Art finishing: Jamile Costa Sallum/Correios

Print system: offset

Paper: gummed chalky paper

Sheet with 20 stamps

Facial value: 1st class rate for

domestic commercial mail

Issue: 200,000 stamps (10,000 of each)

Design area: 33 x 33mm

Stamp dimensions: 38 x 38mm

Perforation: 11.5 x 11.5

Date of issue: October 9th, 2019

Places of issue: Bauru/SP, Belém/PA,

Belo Horizonte/MG, Brasília/DF, Porto

Alegre/RS, Recife/PE, São Paulo/SP e

Vitória/ES

Printing: Brazilian Mint

English version: Department of Retail/Correios Brasil

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. Telephones 55 21 2503 8095/8096; e-mail: centralvendas@correios.com.br. For payment send authorization for charging to credit cards Visa or Mastercard, or international postal money order (for countries with which Brazilian Post has signed agreements).

Code: 852012837

Sobre os Selos

A emissão apresenta 20 fotos de comidas típicas brasileiras. A folha de selo é composta por pratos doces e salgados que representam a mesa do brasileiro do café da manhã ao jantar. Abaixo de cada imagem temos a descrição de cada prato. As técnicas utilizadas foram fotografia e computação gráfica.

About the Stamps

The issue features 20 photos of typical Brazilian foods. The stamp sheet is composed of sweet and savory dishes that represent the Brazilian table from breakfast to dinner. Below each image is a description of each dish. The techniques used were photography and computer graphics.



facebook.com/correiosfilatelia
shopping.correios.com.br/correiosonline



 Correios

EDITAL
25/2019

Emissão Postal Especial

Série América: Comidas Típicas Brasileiras

Special Postal Issue

America Series: Typical Brazilian Foods



Série América UPAEP – Comidas Típicas

Anualmente os correios dos países membros da União Postal das Américas, Espanha e Portugal - UPAEP, realizam uma emissão postal com tema comum. Neste ano o tema proposto foi “Comidas Típicas”. Os Correios convidaram seus funcionários a participar dessa emissão, na preparação e fotografia de pratos típicos. Foram selecionadas vinte sugestões que representam uma pequena amostra do rico universo histórico-cultural da gastronomia brasileira.

Nesses registros fica evidente a presença de comidas típicas das cinco regiões geográficas, bem como a de elementos da ligação histórica com a cultura alimentar indígena, portuguesa e africana. Cada ilustração representa uma comida típica que tem “saber próprio” e pode contar um pouco de sua história, de seus segredos.

A Feijoada, ícone da cozinha brasileira, já atravessou fronteiras e tem o privilégio de ser celebrada na poesia e na música por clássicos como Vinícius de Moraes, Carlos Drummond de Andrade e Chico Buarque de Holanda. Arroz com Feijão, trivial nas mesas de qualquer classe social, deu origem ao Baião de Dois que já percorreu outros continentes, faz parte do repertório musical de Luiz Gonzaga e tem receitas em versos na literatura de cordel.

Pamonha cozida, doce ou salgada, embora de consumo nacional, simboliza com mais ênfase o Centro-Oeste pelas variações no preparo: frita, assada, recheada, temperada. É iguaria tradicional nas festas juninas do Nordeste, região em que o Cuscuz com Carne de Sol e Molho e Bolo de Milho com Doce de Leite são comuns. O Cuscuz Paulista difere-se do nordestino; agrega à farinha de milho muitos temperos e outros ingredientes. Faz parte dos calendários festivos do Estado de São Paulo.

Pastéis com Caldo de Cana, muito ao gosto nacional, são usuais em feiras livres e eventos populares, com multiplicidade de sabores. A Paçoca de Amendoim é servida em festinhas e no dia a dia das famílias nas regiões Sul e Sudeste, onde é mais conhecida. Ocorre o mesmo com o Doce de Abóbora e a Tapioca de Banana da Terra.

Pão de Queijo com Café, apreciado no país inteiro e vendido em infinidades de pontos comerciais, mantém-se como símbolo da comida e da hospitalidade mineira no ambiente familiar e para recepcionar visitas. Também faz parte da criação da cozinha mineira a combinação da Goiabada com Queijo, popularmente conhecida como “Romeu e Julieta” e de agradável paladar para pessoas de diferentes faixas etárias.

O Prato Feito, modelo popular bem brasileiro, servido fora de casa, é preparado segundo o paladar e o interesse financeiro de quem o vende. Embora mantenha tradicionais pontos de venda em feiras e mercados públicos e em locais de passagens ou de concentração de trabalhadores, o Prato Feito passou a ter espaço também em Praças de Alimentação de Centros Comerciais e atender um público de maior poder aquisitivo. Mais recentemente, com uso de tecnologia simplificada

entrou no mercado com o nome de “quentinha” e ampliou o contingente de consumidores.

Bolo de Rolo, Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco, é a “a menina dos olhos” da rica doçaria pernambucana. Vem de uma receita portuguesa que teve o recheio de amêndoas substituído pelo doce de goiaba. O antigo pudim de leite, também ensinado pelos portugueses, passou a ser conhecido como Pudim de Leite Condensado quando incorporou o novo ingrediente à receita e disseminou-se por todo o País. No âmbito familiar e em restaurantes, dos mais simples aos mais sofisticados, é sobremesa bastante consumida.

Açaí com Açúcar e Farinha, iguaria paraense em forma de pirão que perde o açúcar quando acompanha peixes. A Jambuçoba com Guarnições é um refogado de jambu com couve; as folhas dessa hortaliça, utilizadas na composição do prato, provocam sensação anestésica nos lábios dos que o consomem. São comidas de procedência indígena, de uso cotidiano na região Norte, mas pouco conhecidas no plano nacional por usarem exclusividades amazônicas entre os ingredientes.

A Moqueca Capixaba, requinte da cozinha no Espírito Santo, é referência nacional. Os ritos no preparo levam em consideração além do rigor na seleção dos ingredientes, o tipo de panela mais adequada ao cozimento e culminam com o capricho exigido de cada cozinheiro. Quando preparada em outros Estados, passa por variações típicas de ingredientes, sem perda de identidade.

Oswaldo Aranha, diplomata e político, elegeu entre suas preferências alimentares um filé servido em determinado restaurante do Rio de Janeiro, quando a cidade ainda era capital do país. A regularidade com que frequentava o local para saborear esse mesmo prato inspirou o proprietário desse restaurante a acrescentar à iguaria o nome do importante cliente como forma de homenageá-lo no cardápio da Casa. À época, outros restaurantes incorporaram a receita, e, desde então, o Filé à Oswaldo Aranha, de uso local, é conhecido como prato típico.

Para encerrar esse “banquete” histórico-cultural fica a compreensão que selos e comidas unem-se, simbolicamente, para conectar e difundir sabores e saberes e ajudar a preservar e estimular o uso de comidas típicas e participar da comunicação entre pessoas e povos.

Ana Rita Dantas Suassuna

**Pesquisadora, especialista em Culinária do Sertão e autora do livro
“Gastronomia Sertaneja – Receitas que Contam Histórias”**



America UPAEP Series – Typical Foods

Every year the Post Offices of the member countries of the Postal Union of the Americas, Spain and Portugal-UPAEP, carry out a postal issue with a common theme. This year the proposed theme was “Typical Foods”. The Brazilian Post Office Company Correios invited its employees to participate in this issue, in the preparation and photography of typical dishes. Twenty suggestions were selected that represent a small sample of the rich historical-cultural universe of Brazilian gastronomy.

These records show the presence of typical foods from the five geographical regions as well as elements of the historical connection with the indigenous, Portuguese and African food culture. Each illustration represents a typical food that has “own knowledge” and can tell a little of its history, its secrets.

Feijoada, icon of Brazilian cuisine, has already crossed borders and has the privilege of being celebrated in poetry and music by classics such as Vinícius de Moraes, Carlos Drummond de Andrade and Chico Buarque de Holanda. Rice with beans, trivial on the tables of any social class, gave rise to Baião de Dois, which has traveled to other continents, is part of Luiz Gonzaga’s musical repertoire and has recipes in verses in cordel literature.

Cooked, sweet or salty Pamonha, although of national consumption, symbolizes the Midwest with greater emphasis on variations in the preparation: fried, roasted, stuffed, spiced. It is traditional delicacy in the June festivities of the Northeast, a region where Couscous with Sun-Dried Meat and Sauce and Corn Cake with Dulce de Leche (Milk Jam) are common. The Couscous Paulista differs from the Northeast; it adds to the maize flour many spices and other ingredients. It is part of the festive calendars of the state of São Paulo.

The Pastel with sugarcane juice is very common to the national taste, it is usual in free markets and popular events, with multiplicity of flavors. The Peanut Paçoca is served at parties and in the daily routine of families in the South and Southeast, where it is best known. It is the same with the Pumpkin Jam and the Tapioca of Cooking banana.

Cheese Bread with Coffee, enjoyed throughout the country and sold in countless commercial points, remains a symbol of the food and hospitality of the state of Minas Gerais in the family environment and to welcome visitors. Also part of the creation of Minas Gerais cuisine is the combination of Goiabada (guava paste) with Cheese, popularly known as “Romeo and Juliet” and of pleasant taste for people of different age groups.

The Prato Feito (set meal), popular Brazilian model, served outside the home, is prepared according to the taste and financial interest of those who sell it. Although it maintains traditional points of sale in fairs and street markets and in places of passage or concentration of workers, the Set Meal