

ÍNDICE

La Asociación

Presentación del libro del III Certamen Literario Apoloybaco

Homenaje a Julio Cortázar en la Feria del Libro de Sevilla.

Oferta de Bodegas Doñana para los socios de Apoloybaco.

El CRDO de Jerez patrocinará el Encuentro Cultural Apoloybaco

Jazz

Martirio celebra sus 25 años en la música

Ciclo de Jazz en la Fundación Carlos de Amberes

El mundo del Jazz rememora a Boris Vian

Apoloybaco recomienda un disco de Jazz: "The Art of the Trio. Vol 3: Songs", de Brad Mehldau

Vinos

Día del Vino de Tierra Nuestra

Feria de Vinos Gallegos

Final de la XI Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica

Apoloybaco recomienda un vino: Roda 2003

Literatura

Mario Benedetti ha muerto, no su voz

Sevilla, ciudad de la palabra

El Bloggero te invita a visitar... Perlas de lluvia

Apoloybaco recomienda un libro: Bajo este sol tremendo

Gastronomía

El restaurante Alcuza

II Concurso Gastronómico Apoloybaco

Concurso del bocadillo de Ternasco de Aragón 2009

Nace Festas Galicias en Internet

Apoloybaco recomienda un restaurante: Abades Triana



La Asociación

Presentado el Libro con las obras finalistas y ganadoras del III Certamen Literario en la Feria del Libro de Sevilla

El pasado lunes, 18 de Mayo, y en el marco de las actividades culturales que se desarrollaron durante la celebración de la Feria del Libro de Sevilla 2009, nuestra asociación presentó públicamente el libro que recoge las obras ganadoras y finalistas del III Certamen Literario Apoloybaco y cuyos premios se entregaron el pasado otoño en el Real Alcázar de Sevilla.



En un acto dirigido por Luis Miguel León Blanco, autor y responsable de la Sección de Literatura de nuestra asociación, nos acompañaron esa tarde-noche, la escritora bilbaína, Nerea Riesco, el Presidente de la Asociación Feria del libro de Sevilla, Francisco Vélez Nieto y la escritora y poeta riojana, María José Marrodán, una de cuyas obras presentadas a concurso, fue finalista de dicho certamen. El libro publicado por la Asociación Apoloybaco está disponible para cuantos socios y amigos quieran conocer los trabajos que tuvieron el mérito de llegar a ser finalista de nuestro certamen Literario.

Más información sobre dicha presentación en este link: <http://www.apoloybaco.com/asociacionactividadesferialibro2009.htm>.

Pedido a través del e-mail: asociación@apoloybaco.com

Apoloybaco y la Universidad de Sevilla, homenajean a Julio Cortázar en la Feria del Libro de Sevilla.

La organización de la Feria del Libro de Sevilla rindió homenaje al escritor argentino Julio Cortázar en conmemoración del 25 aniversario de su fallecimiento y en ese contexto, nuestra asociación quiso resaltar la estrecha vinculación de Cortázar con el Jazz, protagonista musical en muchas de sus obras literarias.

El CRDO de Jerez-Xerés-Sherry, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagres de Jerez, patrocinará el I Encuentro Cultural Apoloybaco



El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xerés-Sherry" y "Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda" será uno de los patrocinadores del Primer Encuentro Cultural que organiza Apoloybaco, y que tendrá lugar en Sevilla el próximo 23 de octubre de 2009.

En dicho encuentro cultural los vinos de Jerez estarán presentes en la gala de entrega de premios y nuestra asociación quiere agradecer a su Presidente, D. Jorge Pascual Hernández y a D^a Blanca Villalba, responsable del Departamento de Promoción y Aula de Formación del CRDO el interés mostrado en formar parte de los diferentes patrocinadores y colaboradores del 1º Encuentro Cultural que organiza nuestra asociación. Más información sobre el 1º Encuentro Cultural Apoloybaco, pinchando en este enlace:

<http://encuentroapoloybaco2009.blogspot.com/>



La Asociación Apoloybaco en colaboración con el Centro de Iniciativas Culturales de la Universidad de Sevilla (CICUS), recordó musicalmente a uno de los grandes autores hispano parlantes del siglo XX y presentó un concierto de jazz a cargo del cuarteto liderado por el pianista y Director de la Big Band de la Universidad de Sevilla, Manuel Calleja.

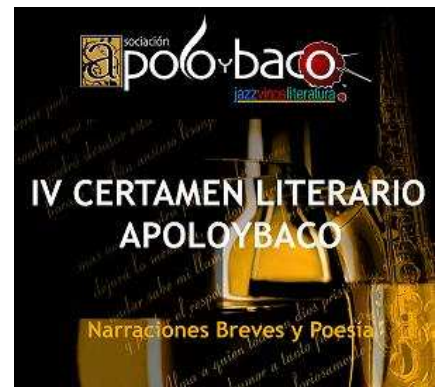
El concierto tuvo por título: "Julio Cortázar y el Jazz: música para cronopios" basado en la música que el escritor argentino retrató en su famoso libro "El Perseguidor", un relato que tiene como protagonista al maestro del jazz, Charlie Parker.

Más información sobre el concierto en este link: <http://www.apoloybaco.com/asociacionactividadesferialibro2009.htm>

Recibidos los primeros trabajos para el IV Certamen Literario Apoloybaco de Narraciones Breves y Poesía.

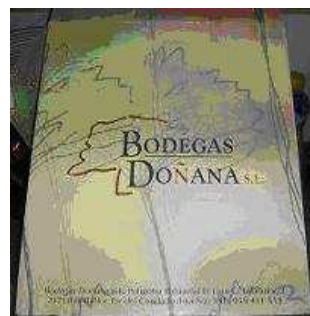
Fecha límite presentación de trabajos: 11 Septiembre de 2009

Apenas unos días después de que se hiciera pública la convocatoria del IV Certamen Literario Apoloybaco, ya han empezado a llegar los primeros trabajos al domicilio de nuestra asociación. Animamos a nuestros socios y amigos a que difundan y hagan extensivas las bases de participación del concurso entre sus contactos con la finalidad de seguir avanzando en la consolidación de un concurso literario que empieza a abrirse un hueco entre los más prestigiosos certámenes de narrativa y poesía de España.



Más información en: <http://www.apoloybaco.com/IVcertamenapoloybaco2009.htm>

Oferta de Bodegas Doñana para los socios de Apoloybaco.



Bodegas Doñana nació el año 2000 como un proyecto común de cuatro viticultores del Condado de Huelva, con el objetivo de dar un giro a la manera de entender la enología en la zona, mantener un entorno de cultivo sostenible y ecológico acorde con el entorno del Parque Natural de Doñana. Para los socios de Apoloybaco en exclusiva, Bodegas Doñana ha lanzado una oferta de su vino ALDEA BLANCO COLOMBARD CRIANZA, un vino con una gran personalidad, de gran intensidad aromática, muy suave y frutal en la boca. En definitiva un extraordinario y delicioso vino blanco,

al precio de 55 euros la caja de 12 botellas, y 35 euros la caja de 6 botellas, puestas en el domicilio en Sevilla, resto de destinos consultar portes.

Los pedidos han de realizarse a: bodegasdonana@terra.es o jgonzalezg@aetcm.es o al Teléfono: 676 695 526.

Programación del Café Jazz Naima en Junio



En Junio continua la programación de jazz en directo en uno de los locales más emblemáticos de Sevilla: El Café Jazz Naima Aljarafe. Su oferta para los fines de semana de Junio contiene, como siempre, música de calidad a caballo entre el blues y el jazz, y los conciertos son a partir de las 23:00 horas. La entrada es gratis.

Los grupos y músicos que tocan en Junio son:

Viernes 5 Junio:

More & Four.

Sábado 6 Junio:

Esther Weekes trío.

Viernes 12 Junio:

Pepe Delgado y la Reunión de Blues.

Sábado 13 Junio:

Di Rubbo Blues trío.

Viernes 19 Junio:

Antonio García trío.

Sábado 20 Junio:

Pablo García trío.

Viernes 26 Junio:

Guanipera Blues Band.

Sábado 27 Junio:

Javier Ortí trío.

Más Información sobre los conciertos, localización y los grupos en:

<http://www.naimacafejazz.com>

Jazz

Martirio celebra sus 25 años en la música con la edición de un disco y una gira

Han pasado 25 años desde que Maribel Quiñones subiera a un escenario en una plaza de Sevilla y, ataviada con una peineta y unas gafas de sol, se convirtiera en Martirio e iniciara toda una revolución en el mundo de la canción. Un aniversario que la cantante celebra ahora con un disco y una gira y en la que lleva como pianista a nuestro socio y amigo, Jesús Lavilla.



"Martirio 25 años", es un disco grabado en directo en octubre del año pasado en la sala Luz de Gas de Barcelona. Acompañada por su hijo y productor, el guitarrista Raúl Rodríguez, y por el pianista Jesús Lavilla, Martirio canta en este álbum desde "El productor", la primera copla que escribió con Kiko Veneno, hasta sus relecturas de clásicos como "Volver" o éxitos como "Estoy mala" o "Las mil calorías", todas ellas en un formato sin adornos en el que la cantante ha buscado la pureza en cada tema mezclando, como siempre ha hecho a lo largo de toda su carrera, el mestizaje entre la copla, el cante jondo y el swing. Nacida en Huelva, Martirio irrumpe en los escenarios el 8 de marzo de 1984 cuando, después de haber formado parte del grupo Jarcha, la cantante actuaba haciendo coros para Kiko Veneno en la plaza de San Andrés de Sevilla, en un concierto en el que se puso una peineta y unas gafas de sol y cantó sus dos primeras coplas, tamizadas por el jazz.

Ciclo de Jazz en la Fundación Carlos de Amberes (Madrid)

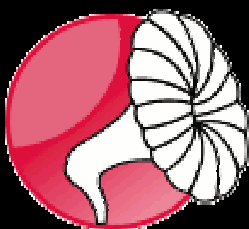


La Fundación Carlos de Amberes (Madrid, Claudio Coello, 99) continúa en el próximo mes de Junio su ciclo mensual de jazz, que se ha ido haciendo un hueco en el panorama musical de Madrid gracias a la calidad de los intérpretes que han actuado desde noviembre de 2007 en su auditorio. Así, por el escenario de la Fundación han pasado músicos españoles como Jorge Pardo, reconocidos jazzistas europeos (Eric Vloeimans, Rosario Giuliani), o estrellas internacionales como la pianista japonesa Hiromi. El ciclo de jazz de la Fundación ofrece un programa de calidad, que abarca todos los estilos del jazz y da cabida tanto a nombres ya consagrados en la escena española como a intérpretes europeos, especialmente belgas y holandeses, que no se han escuchado todavía en Madrid.

Los conciertos se celebran un viernes de cada mes a las 22h en el Auditorio de la Fundación y en el mes de junio actuará el grupo "Bojan Z Trio", (Mejor Músico de Jazz Europeo 2005 y Victoire du jazz 2007). Será el 26 de junio a las 22:00 horas.

Más información sobre la Fundación Carlos de Amberes y sus actividades culturales en: <http://www.fcamberes.org/>

La Fonoteca.net
Una base de datos
musical
íntegramente
española.



Alberto López y Raúl Alonso, estudiantes de la Universidad Complutense de Madrid y melómanos empedernidos, han puesto en marcha en Internet un proyecto musical netamente español con el que pretenden convertirse en un punto de referencia en todo lo que se refiere a la música española.

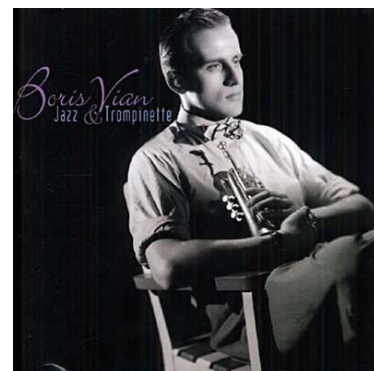
Este proyecto de enciclopedia musical nace con vocación de convertirse en la mejor base de datos musical de España y en ella tienen cabida todos los estilos.

La **fonoteca.net** ofrece a todos sus visitantes, perfiles y biografías de músicos y grupos, algunos incluso rescatados del olvido. También es posible escuchar las canciones más destacadas de dichos grupos. Uno de los aspectos más importantes de la **fonoteca.net**, es su afán por conseguir la participación directa de sus usuarios en colaboraciones, foros, y toda la información de la web, está bajo licencia Creative Commons con el objeto de que se puedan compartir libremente sus contenidos.

El mundo del jazz rememora el 50 aniversario de la muerte de Boris Vian

La mañana del 23 de junio de 1959, Boris Vian (1920-1959) sufría un ataque al corazón en el cine Le Petit Marbeuf, cerca de los Campos Elíseos, poco después de haber empezado a ver un pase privado de una película sobre una novela suya.

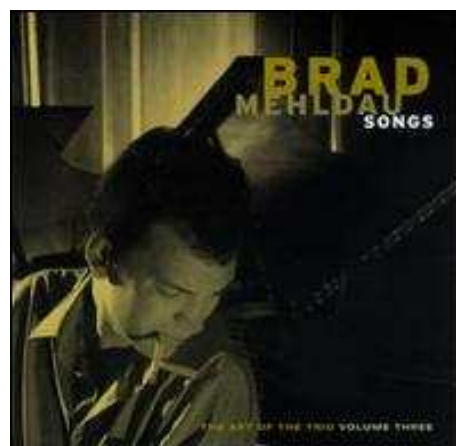
Ahora, Francia y el mundo del jazz, celebran el 50º aniversario de esa muerte prematura, con decenas de actos encaminados a acercarse a la multiforme personalidad y variadísima obra de un gran escritor que fue muchísimas cosas además de gran escritor: buen trompetista de una banda de jazz, crítico y cronista, poeta, novelista, traductor de escritores existentes y de otros inventados, ingeniero, actor, dramaturgo, compositor, cantante, animador de locales y una de las figuras clave del Saint-Germain-des-Prés existencialista del final de los años 40 parisenses.



Ahora, Saint-Germain-des-Prés, el corazón parisino del jazz, organizará una exposición dedicada a esa época; un grupo de cantantes, entre los que se encuentra Carla Bruni, tienen previsto grabar un doble álbum con temas suyos; decenas de teatros por toda Francia representan sus obras, y grupos teatrales hacen adaptaciones de sus textos. Todos esos homenajes, literarios y musicales se pueden ver en el blog: <http://www.borisvian2009.blogspot.com> y el 23 de junio, la fecha de su muerte, la Biblioteca Nacional Francesa enseñará el manuscrito de *La espuma de los días* a quien quiera verlo.

Apoloybaco recomienda...

Un disco de jazz: "The Art of the Trio. Vol 3: Songs" de Brad Mehldau (Warner Bros, 1998)



Brad Mehldau nace en 1970, en Jacksonville, Florida y desde niño inicia sus estudios de música clásica. Más tarde en plena adolescencia descubre los sonidos del jazz escuchando a Miles Davis y Bud Powell. Se traslada a Nueva York donde estudiará piano con grandes maestros, entre ellos, Jimmy Cobb quién adivinando el talento del joven pianista lo integra en su banda: *Cobbs' Mob*. Su nombre comenzó a ser conocido internacionalmente como miembro del cuarteto de Joshua Redman, con quien grabó el disco: *Mood Swing* y al que acompañó en gira por Estados Unidos y Europa durante

año y medio. En 1994 graba su primer disco titulado: *When I Fall in Love* bajo el nombre de *Mehldau & Rossy trio* para Fresh Sound Records; al año siguiente y ya bajo su personal liderazgo, crea su propio trío con Larry Grenadier, al contrabajo, y Jorge Rossy a la batería lanzando su disco de debut como líder: *Introducing Brad Mehldau*. Su segundo álbum: *The Art of the Trio, Volume One* (1997, Warner) obtuvo un impresionante recibimiento entre la crítica. Como su propio título anunciaba, al primero siguieron entre 1997 y 2001 otros cuatro volúmenes de una serie que se ha convertido por derecho propio en uno de los mejores trabajos pianísticos de jazz contemporáneo. En este álbum que recomendamos, el Vol. 3 subtítuloado: *Songs*, Mehldau ofrece una lección magistral de lo que es un trío de piano.

XI Certamen Literario "Vinos de la Mancha"



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha ha convocado la XI Edición del Certamen Literario "Vinos de La Mancha" de relato corto, cuyo plazo de admisión de ejemplares finalizará el próximo 30 de junio. Según información del Consejo remitida a los medios de comunicación, podrán participar en el certamen todos los escritores mayores de edad, tanto españoles como extranjeros, que residan en el territorio nacional y presenten su obra en castellano. Mas información en: Tel: +34 926 541 523 . consejo@lamanchado.es

2º Meeting Internacional de las Rutas del Vino



Se celebrará los días 2 y 3 de Julio, en Vilafranca del Penedès, coincidiendo con la Semana del Caixa Penedès Vijazz (semana lúdico-cultural, que complementa la feria del Caixa Penedès Vijazz, con múltiples actividades relacionadas con la cultura del vino, la gastronomía y la oferta turística del territorio). Mas información: Ignasi Seguí. E-mail: ignasi@parenthesis.es Tel: 93 817 27 62.

Vinos

Día del Vino de Tierra Nueva

La tienda especializada en vinos de Sevilla Tierra Nueva, en colaboración con la Asociación Apolobaco y la Delegación de Economía y Empleo del Excelentísimo



Ayuntamiento de Sevilla organiza el próximo 29 de junio de 2009 un interesante evento enológico denominado DÍA DEL VINO DE TIERRA NUEVA. El lugar será las naves del Barranco, situadas a la entrada del Puente de Triana. Allí se celebrará el primer Concurso en Sevilla de Cata para profesionales y aficionados. También se celebrará la primera cata vertical de todas las añadas de Roda I, desde 1992 a 2005, dirigida por el enólogo de la bodega, D. Agustín Santolaya. Se entregaran los premios al ganador del concurso de cata, a la mejor carta de vinos de restaurantes sevillanos y a la mejor bodega de guarda de vinos. Y al final de la jornada habrá una degustación de vinos para los socios y publico en general.

Mas información: joseluis@tierranueva.es

Éxito de la I Edición de Los Colores del Vino en Sevilla



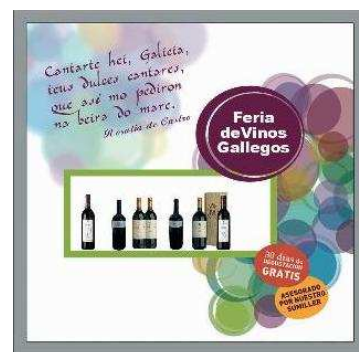
Éxito rotundo de la I Edición de los Colores del Vino, organizadas por el Grupo Viñafiel, bajo la dirección técnica de Javier Compás. El pasado 21 de mayo de 2009 se celebró en la casa palacio Guardiola de Sevilla este extraordinario evento enológico, que contó con la presencia de mas de 20 bodegas españolas de gran renombre y prestigio y de diversos productos gourmet, así como una representación de aguas minerales de lujo. Un nutrido y heterogéneo público, desde profesionales, críticos, especialistas, bodegueros, sumilleres y aficionados en general al mundo de los vinos, pudieron disfrutar de una auténtico día enológico. Sin duda alguna, eventos como estos son muy necesarios para extender y promocionar la cultura del vino. Desde aquí nuestra mas sincera enhorabuena al Grupo Viñafiel en general y a nuestro socio y amigo Javier Compás, en particular.

Feria de Vinos Gallegos en Madrid

Bodega Santa Cecilia durante el mes de junio en su apartado mensual de "ferias temáticas" ofrece a todos sus clientes la degustación y cata gratuita en la tienda de Blasco de Garay 74, Madrid, de una selección de más de 20 vinos gallegos.

En Bodega Santa Cecilia se podrá realizar esta cata todos los días del mes de Junio de 12.30 a 15 horas y de 18 a 20.30 gratuitamente y sin cita previa.

Mas información: mayte@santacecilia.esel



La D.O. Navarra defiende el Rosado



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra junto con la Conferencia Española de Consejo Reguladores Vitivinícolas promueve el lanzamiento del "Manifiesto por la defensa del rosado europeo".

Una nueva normativa europea que será aprobada en los próximos días va a autorizar la mezcla de vinos tintos y blancos para la elaboración del vino rosado. Una amenaza para la identidad de un producto que no sólo es herencia de una tradición secular sino que siempre ha identificado a Navarra como cuna de vinos de gran calidad.

El objetivo del Consejo Regulador es recabar apoyos institucionales y particulares contra esta iniciativa para reclamar a las autoridades nacionales e internacionales que no se apruebe la medida mencionada como se pretende antes del verano. Con un simbólico brindis el famoso chef Ferrán Adriá se sumó a la defensa del rosado europeo.

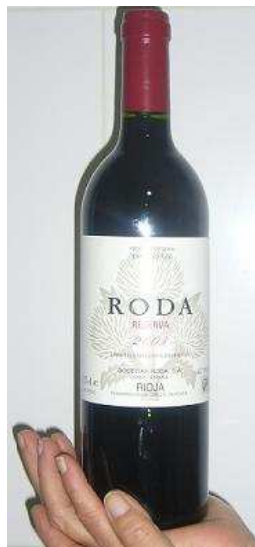
Final de la XI Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica

Cosecha 2008. Viña Norte, de Insulares de Tenerife, fue el ganador de la Gran Final de Primer 2008, celebrada el pasado 8 de Mayo en la Escuela de Hostelería Diocesanas de Mendizorrotza en Vitoria-Gasteiz. Un año más, los 12 vinos participantes destacaron por su elevadísima calidad y sedujeron a los miembros del jurado, que en esta XI edición estuvo formado por Iñaki Ramírez de la Pecina, de la vinoteca Vinum de Vitoria; Mayte Santa Cecilia, propietaria de la vinoteca Santa Cecilia de Madrid; Andrés Proensa, periodista y Editor de la Guía de Vinos Proensa; M^a Jesús Hernández, de la revista PlanetaVino; Manu Martín, enólogo y sumiller, propietario de la Vinoteca Manu Martín de Bilbao; Mayte Sánchez, enóloga; Carlos Echapresto, sumiller ganador del Premio Sumiller Rioja 2008; Mikel Garaizabal, técnico del Gobierno Vasco; Javier Pulido, coordinador de catas de OpusWine, y Bartolomé Sánchez, periodista y subdirector de la revista MiVino.



Apoloybaco recomienda...

Un vino: Roda 2003

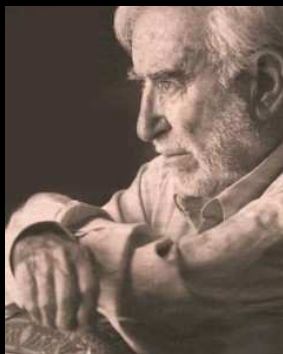


Roda 2003 es elaborado por Bodegas Roda, S.A. en La Rioja Alta, fundada en 1987 por Mario Rotllant y Carmen Daurella. Que mejor forma de personalizar un proyecto que dándole como nombre las iniciales de ambos apellidos, RO-DA. La construcción de la bodega se inició en 1991 y terminó en el año 2001, realizándose en tres fases: la primera de las cuales se realizó a cargo del arquitecto Roses y la última y más emblemática dirigida por el estudio de Llimona Ruiz-Recorder. Sólo se vinifican variedades autóctonas de uva tinta, Tempranillo, Garnacha, Graciano, empleando viñas viejas como garante de la mejor calidad. Cuentan con tres naves de crianza definitiva, dos subterráneas, excavadas en la roca, que le llaman LA NAVE DEL CARDO, haciendo honor a una gran escultura de forja que representa las tres flores de cardo que forman su emblema y EL CALADO, un antiguo túnel del siglo XIX que sale a 12 metros de profundidad a una terraza sobre el río Ebro. La tercera nave es la misma que emplean para la fermentación maloláctica y que denominan la NAVE T. Las tres se emplean con el mismo fin pudiendo usar sus diferentes condiciones climáticas en función de los distintos tipos de vino. La duración de la crianza en bodega varía dependiendo de cada pago, pero la norma habitual está entre 12 y 16 meses.

En el ensamblaje de Roda 2003, se buscan los pagos de fruta roja, con la expresión de los aromas presentes en el borde de la copa, dispuestos para ser sentidos de inmediato, con notas de especias dulces y una festiva frescura. En boca la fruta roja es la protagonista, con un paso de boca fresco, largo, sedoso y de volumen continuo. Elaborado con las variedades de Tempranillo (85%), Graciano (11%) y Garnacha (4%)., de viñas de más de 30 años, la vendimia se realizó del 20 de septiembre al 17 de octubre. La fermentación la realizó en tinas de roble francés y la crianza, durante 16 meses en barricas de roble francés (50%) nuevas y (50%) de un vino. Permaneciendo también durante 20 meses en botella, antes de su salida al mercado.

Dirección de la Bodega: Avda. Vizcaya, 5. Barrio de la Estación. 26200 Haro (La Rioja). Tel: 941 30 30 01. E-mail: rodarioja@roda.es. Web: www.roda.es

**Carlos Castillo
del Pino**



Carlos Castilla del Pino murió días atrás. Un cáncer se lo llevo por delante. Con los fastos por la despedida a nivel mundial en el planeta literatura a Mario Benedetti parece que hemos dejado de lado la despedida sincera y merecida a este humanista irredento, poseedor de un estilo propio y un grande de nuestras letras y de nuestro pensamiento.

Una vida entregada al conocimiento, la búsqueda de respuestas sobre lo más oscuro de nuestras existencias, son un mérito que todos haremos bien en agradecer a un hombre que, encima de todo ello, escribía muy bien, que deleitaba enseñando, que se esforzaba por no parecer en exceso técnico sino cercano y claro para que el conocimiento se filtrara por los poros de todos aquellos que se acercaban a sus textos sin renunciar a la profundidad del conocimiento.

Fue académico de la lengua, sillón "Q", y escribió excelentes libros como "Cordura y locura en Cervantes". Una brillante manera de ejercer magisterio sobre escritores y lectores y dejar constancia sobrada de que la literatura y la psicología son mucho más que disciplinas lejanas la una de la otra.

Literatura

Gloria Fuertes en la Feria del Libro de Sevilla

Dentro de las actividades programadas en la Feria del Libro de Sevilla, el pasado día 17 de mayo tuvo lugar un homenaje a la figura poética de **Gloria Fuertes**, organizado por diversos colectivos poéticos de la ciudad de Sevilla, como Baratillo Joven. CreAcción Poética, el grupo poético La Madeja, Editorial Los Libros de Umsaloua, Librería Nuño y también con la participación de la Asociación Apoloybaco.



Niños y adultos dieron calidez a los textos de esta poeta madrileña que nos dejó hace algo más de diez años, acompañados por la música y la voz de la cantante Mercedes Alonso Bernal, que hizo la delicia de los asistentes recordando algunos poemas conocidos y musicados de la autora.

Fue un maravillo Domingo de Gloria.

Mario Benedetti ha muerto, no su voz



La muerte del poeta **Mario Benedetti**, el día 17 de mayo de 2009, ha impactado de manera sobrenatural en el mundo literario y de la cultura en general. Y es que todos los lectores de su poesía tenemos la sensación de haber perdido algo, mucho más allá de la vida de un hombre que escribía versos con una fluidez y una sencilla y una calidad literaria, poco común en nuestros días. Muchos son los actos homenaje que se avecinan, y que harán temblar la voz de los poetas que lean sus versos. En este boletín queremos destacar uno, el próximo **9 de junio de 2009**, a las 20:30 h. en Círculo Mercantil de Sevilla (C/ Sierpes, 65), organizado por la Asociación Feria del Libro de Sevilla, Baratillo Joven. Creación Poética y la participación de la Asociación Apoloybaco.

Sevilla, ciudad de la palabra

Sevilla, Ciudad de las Palabras es el título del debut literario de la profesora y ex portavoz parlamentaria de Izquierda Unida en Andalucía, **Concha Caballero**, una invitación irresistible a pasear por Sevilla a través del tiempo y de la literatura.

Caballero, profesora de Lengua y Literatura, se propuso "recoger en un libro buena parte de la literatura que se había ocupado de la ciudad". No se trata, sin embargo, de una guía al uso, de las que obligan a los turistas detenerse en una esquina buscando la casa natal de alguna celebridad o el parque que inspiró tal o cual poema. "Más que un paisaje físico, lo que este libro muestra es un mapa sensorial y sentimental de la ciudad."



El Bloggero te invita a visitar...

Perlas de lluvia

<http://pedroluisibanezerlid.a.blogspot.com/>

Blog de Pedro Luis Ibáñez Léri

Perlas de lluvia
CÁNTICO Y ACONTECER POÉTICO.

Este mes que nos anuncia que la canícula está cerca, y que las horas del ardiente atardecer nos depara buscar el refugio de la casa, el ventilador y el agua fresca, es una buena oportunidad para dejar reposar nuestro espíritu poético en este blog que adorna internet, como **Perlas de lluvia** que caen por el monitor y se van convirtiendo en versos.

Porque **Pedro Luis Ibáñez** nos ofrece toda, absolutamente toda, su poesía para el disfrute de nuestros ojos y nuestra alma literaria. Casi siempre acompañados por un cuadro, -como tallo de una flor- sus poemas hacen olvidar el tiempo, enganchan como la seda al deslizar la yema de los dedos acariciando al tacto.

Os invitamos a que visitéis este blog **Perlas de lluvia**, un lugar de encuentro, de encuentro con la vida y la poesía de su autor -La poesía es la propia vida-; un encuentro con los lugares de tu nombre, lucerna generosa, o los recuerdos de ese tiempo de los cigojinos, que lo hicieron llorar tras los árboles encendidos.

Un lugar que no deja indiferente, que invita a pensar, a soñar, a leer, a esperar el próximo poema.

La BVMC con los clásicos de Literatura Infantil y Juvenil



La Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes (BVMC), con sede en la Universidad de Alicante, ha presentado hoy su portal: **Clásicos de Literatura Infantil y Juvenil**, desarrollado con el apoyo del Ministerio de Educación.

La nueva sección ha sido elaborada por un equipo de profesores de educación Primaria y Secundaria coordinado por Ramón Llorens, docente de la Universidad de Alicante y director de la Biblioteca de Literatura Infantil y Juvenil de la Cervantes.

El objetivo de ese espacio es acercar a los alumnos las obras y autores de referencia de la literatura infantil y juvenil española, y contribuir al fomento de la lectura y el uso de las bibliotecas electrónicas.

Gloria Fuertes, Fernando Alonso, Luis Matilla y Montserrat del Amo son algunos de los autores que figuran en el corpus de este nuevo trabajo de la Cervantes, un catálogo formado por una selección de poemas, cuentos y fragmentos de obras que se acompañan de propuestas de lectura en el aula.

Información:

<http://www.cervantesvirtual.com/seccion/bibinfantil/psegundonivel.jsp?conten=presentacion>

Apoloybaco recomienda...

Un libro: *Bajo este sol tremendo*, de Carlos Busqued



Resulta difícil creer que en el mundo de las editoriales y el comercio literario aún se apueste por jóvenes valores salidos de la nada, pero la decisión de los responsables de la editorial Anagrama de, además del ganador y finalista, publicar otras tres obras de "autores poco conocidos" y menores de cuarenta años que participaron en el XXVI Premio Herralde de Novela, demuestran que aún hay margen para la esperanza.

Y así, de esa "nada", aparece el escritor argentino **Carlos Busqued** con una magnífica novela titulada **Bajo este sol tremendo**. Una novela que se lee casi sin respirar y donde el lector termina literalmente admirando la solidez del texto, el ritmo inquebrantable y un manejo de la economía narrativa realmente exquisito, entrelazando frases cortas pero perfectas en un cúmulo de capítulos

muy breves, que poco a poco nos van introduciendo en un mundo desolador, sucio, violento y desgarrador, prácticamente sin ninguna esperanza.

El argumento: Mientras se machaca a porros contemplando el Discovery Channel, un joven apático es sorprendido por una llamada que lo obligará a desplazarse al escenario de un crimen en Lapachito, en la Argentina profunda....

Y ya no os cuento nada más, sino que os invito a que leáis esta novela, Ópera Prima del autor, que al menos hará volar vuestra imaginación, que no es poco en los tiempos que nos ha tocado vivir.

¿Conocías...
la hallaca?



Uno de los platos más reconocidos y elaborados que se presenta en la gastronomía venezolana es sin lugar a dudas la hallaca. Esta obra maestra de nuestra culinaria es el más tradicional de los platos que engalanan las festividades navideñas de Venezuela. La hallaca es el resultado del proceso histórico que ha vivido la sociedad venezolana.

El origen de la Hallaca se remonta a tiempos de la colonia, se cuenta que los indígenas preparaban un guiso de caza silvestre, el cual se cubre en su totalidad con masa de maíz y es envuelta en hojas de plátano y cocinada en agua, a este plato los aborígenes le llamaban Hayaco Iritari, de allí se deriva su nombre actual.

Similar al plato indígena, en la actualidad se prepara un guiso, el cual puede ser de Gallina, Cerdo o Res, o todos estos mezclados; aunque existen diversos tipos y formas. Para preparar una Hallaca, se prepara un bollo de masa de maíz, el cual se rellena con el guiso y luego se envuelve con hojas de Plátano o Cambur (Banana).

La palabra "Hallaca" proviene del guaraní y deriva de la palabra "ayúa" ó "ayuar" que significa mezclar o revolver, de estas palabras se presume que "ayuaca" sea una cosa mezclada, que por deformación lingüística paso a llamarse "ayaca".

Gastronomía

Víctor Gamero y el restaurante Alcuza: acólitos del Wagyu

Aunque ya son varios los restaurantes andaluces que han introducido en sus cartas al Wagyu, es en el sevillano Restaurante Alcuza, dirigido en los fogones por su chef, **Víctor Gamero**, quien ha sabido darle una impronta muy personal a esta exquisita carne.

Víctor ha convertido el Restaurante Alcuza en un santuario gastronómico donde disfrutar de un producto que empieza a ser conocido por el gran público, gracias, entre otras cosas, al afán de un chef que ha sabido acercar la carne de Kobe, en sus diferentes cortes, a todo tipo de clientes. Mientras que el chuletón o el entrecot apenas se tocan y van directamente al fuego con una sencilla guarnición de patatas y chalotas al Módena, el resto de cortes, muchos más asequibles al bolsillo del consumidor medio, han sido elaboradas para crear varios platos emblemáticos del Alcuza como son, la Milhojas de osobucco Wagyu y bizcocho de patata o el Carpaccio de colmo con rúcula selvática, huevo almadrado y aceite de oliva.



La carne de Wagyu, un buey cuya dieta está hecha a base de muesli, es insaturada y tiene unas características organolépticas especiales, una melosa textura y un veteadado inconfundible, que se asemeja al mejor jamón ibérico. En España, concretamente en la comunidad autónoma de Castilla-León, se ha empezado a criar el Wagyu, aunque mezclado con la prestigiosa Charolesa. Apoloybaco pudo disfrutar de las excelencias de esta carne en el encuentro vinícola-gastronómico que el Grupo Viñafiel, representado en Sevilla por nuestro amigo y socio, Javier Compás, organizó el pasado día 21 en torno a un sugerente título: *Los Colores del vino*.

II Concurso Gastronómico Apoloybaco. Receta elegida: Las Papas aliñás. Sábado 4 de Julio de 2009



El **Sábado 4 de Julio** en la playa onubense de La Redondela, tendrá lugar el **II Concurso gastronómico de Apoloybaco** en el que pueden inscribirse todas aquellos socios que lo desean hasta cubrir las 60 plazas del autobús que nos desplazará hasta las instalaciones de la Redondela a pie de playa.

Más información sobre inscripción en el concurso, detalles del viaje y precio (15 € por persona todo incluido) en este link:

www.apoloybaco.com/asociacionactividadesredondela2009.htm

Concurso del bocadillo de Ternasco de Aragón 2009

Otro año más llega el concurso de bocadillos de Ternasco de Aragón, una de las citas gastronómicas más singulares de España. En los muchos bares participantes de la región aragonesa, se ponen a nuestra disposición uno de los productos emblemáticos de las tierras mañas preparado de diferentes y originales maneras. El certamen transcurrirá en las tres capitales aragonesas durante los siguientes días:



El menú del mes

Visita el apartado de Gastronomía de nuestra web para conocer el menú de este mes:

- Hummus
- Ensalada de atún con aguacate
- Dulce de leche casero

Puedes verlo en:

<http://www.apoloybaco.com/Menudelmes.htm>

NOTA

La Asociación Apoloybaco no se hace responsable de posibles errores o erratas en el contenido de la información (horarios, precios, etc.), dado que nuestras fuentes son, tanto las entidades organizadoras de los eventos, como los medios de comunicación general.

Si quieres colaborar con nosotros en la edición de este boletín, puedes dirigirte a:

Asociación APOLOYBACO
C/ Faustino Álvarez, 12, 3º A
(41002 Sevilla)
Tfl. 615.853.994.

E-mail:
asociacion@apoloybaco.com

Página web:
<http://www.apoloybaco.com/asociacionprincipal.htm>

Para ver boletines editados en meses anteriores, ir a la siguiente dirección:
<http://www.apoloybaco.com/asociacionboletinesatrasados.htm>

Teruel: 26 al 31 de Mayo; Zaragoza: 4 al 14 de Junio. ; Huesca: 16 al 21 de Junio.

En la web del concurso se puede ampliar la información sobre establecimientos, bares y localidades participantes en el concurso: www.territoriobocata.com/

Nace Festas Galicia en Internet

Que Galicia es, gastronómicamente hablando, una de las zonas de España donde la gastronomía cobra especial relevancia, no lo discute nadie. Para poner en valor esta singular característica de Galicia, nace en Internet el portal gastronómico: www.festasgalicia.com, una auténtica guía por donde recorrer y no perderse, las más de 200 citas y ferias gastronómicas que a lo largo del año tiene lugar en el noroeste de España. El portal recopila por fechas, localidades y productos la amplísima oferta gastronómica de Galicia. Una web que sin duda debe ser de obligada vista a la hora de elegir destino turístico en esa maravillosa tierra gallega.



Apoloybaco recomienda...

Un restaurante: Abades Triana.



Paseando por la Calle Betis nos encontramos en el nº 69 con este restaurante.

Una vez dentro, en el recibidor, empieza a crear la atmósfera de sofisticación que tiene este local, suelos negros y paredes oscuras y de repente entras en la sala y es todo claridad... Paredes de cristal que nos permiten contemplar el río y Sevilla, desde Triana.

El local cuenta con un magnífico maître, Jean Michael Sundra, un excelente sumiller, Matías Vela, y un fantástico chef, Willy Moya.

Se puede comer a la carta, con platos tan sugerentes como cañaillas a la sal con agua de pimienta y lima o alcachofas con ortiguillas y carpaccio de cigala como entrada, atún rojo crudo con copota de pimienta y jengibre.... o entrecot de cebón con patatas en manteca "colorá"... y los postres ... apetece un... ¿sorbete de gin-tonic?.

También podemos optar por los menús, ejecutivo, tapas o degustación. Y uno muy especial el menú ¿ver o sentir? Date un capricho con tu pareja, en este bacón al río por la noche, disfrutando de la comida, la bebida, las vistas y la compañía.

Más información: <http://www.abadestriana.com/>

Teléfono de reservas 954 28 64 59

Gracias al socio Carlos Torres por su colaboración en esta reseña.