

### La Asociación

La Casa de la Provincia de Sevilla acoge el 1º Encuentro Cultural Apoloybaco.

Galardonados en el 1º Encuentro Cultural Apoloybaco.

Patrocinadores y Colaboradores del 1º Encuentro Cultural Apoloybaco.

Los vinos de Jerez en el 1º Encuentro Cultural Apoloybaco.

El cuarteto de Jazz "O Sister!" nos acompañará la noche del 1º Encuentro Cultural Apoloybaco.

Composición del Jurado del IV Certamen Literario Apoloybaco.

365 trabajos presentados al IV Certamen Literario Apoloybaco.

III Encuentro del Club de Lectura Apoloybaco: **Itálica y otros poemas**, de Francisco Vélez Nieto.

### Jazz

Apoloybaco recomienda un disco de Jazz: "Crazy People", de O Sister!.

### Vinos

Apoloybaco recomienda un vino: Fino Urium.

### Literatura

Apoloybaco recomienda un libro: *Las manos cortadas*, de Luisge Martín.

### Gastronomía

Apoloybaco recomienda un restaurante: Restaurante Alcuza.



## La Asociación

**La Casa de la Provincia de Sevilla, acogerá la gala de entrega de premios del 1º Encuentro Cultural Apoloybaco.**

El próximo Viernes día 16 de Octubre a las 21:00 horas tendrá lugar en Sevilla la ceremonia de entrega de premios a los ganadores del **IV Certamen Literario Apoloybaco** y a los galardonados en el 1º Encuentro Cultural de nuestra asociación. El recinto elegido es la Casa de la Provincia de Sevilla (plaza del Triunfo), un lugar emblemático de nuestra ciudad, que nos ha sido gentilmente cedido por la Diputación Provincial de Sevilla.



Como viene siendo habitual en nuestro Certamen Literario, cinco prestigiosas personalidades del mundo de la cultura formarán parte del Jurado que fallará los premios del **IV Certamen Literario Apoloybaco**.

El desarrollo del acto será el siguiente:

- Recepción de invitados con copa de bienvenida ofrecida por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda.
- Ceremonia de entrega de premios literarios a cargo del Jurado presidido por D Nicolás Salas, periodista y escritor.
- Cóctel y degustación de los vinos más representativos del Marco de Jerez. Fino, amontillado, oloroso y Pedro Ximénez, ofrecido por el Consejo regulador de dicha Denominación de Origen.
- Concierto de Jazz a cargo del grupo vocal O Sister!

**Patrocinadores y  
Colaboradores  
1º Encuentro  
Cultural Apoloybaco**



Obra Social Caja Duero



**Centro Iniciativas  
Culturales Universidad de  
Sevilla (CICUS)**



**CRDO Jerez-Xérès-Sherry y  
Manzanilla Sanlúcar de  
Barrameda**



**Restaurante Enrique  
Becerra**



**Librería Casa del Libro**

## **Galardonados en el 1º Encuentro Cultural Apoloybaco.**

A propuesta de la comisión organizadora elegida al efecto, la Junta Directiva de la Asociación Apoloybaco acordó en su reunión del pasado 14 de Septiembre, designar a los ganadores del 1º Encuentro Cultural Apoloybaco, un proyecto nuevo que persigue distinguir y reconocer el esfuerzo de las personas, entidades, profesionales e instituciones que en el ámbito del jazz, la literatura, la gastronomía y la enología, trabajan y empeñan todos sus esfuerzos en fomentar estas actividades culturales en el ámbito geográfico de España, y más específicamente en Sevilla.

Los galardonados en el 1º Encuentro Cultural Apoloybaco son:

### **En la sección de Jazz**



**Mingo Balaguer.** Fundador de la legendaria “Caledonia Blues Band” con la que recorrió durante más de 10 años los mejores escenarios de blues de todo el mundo. Tras la disolución de la Caledonia, con la que grabó cinco extraordinarios álbumes, Mingo Balaguer ha seguido su carrera profesional con varios grupos de blues en los que siempre aportó su maestría y su virtuosismo en la armónica, instrumento con el que ha subido a los escenarios con los bluesman más importantes del mundo como B.B King, Charlie Musselwhite y Otis Grand entre otros

### **En la sección de Vinos**

**José Luis Becerra Olmedo.** Enólogo, sumiller y propietario de la enoteca pionera en Sevilla “Tierra Nuestra” desde su apertura en la década de los ochenta. Tierra Nuestra se dedica tanto a la distribución en exclusiva de vinos de diferentes bodegas como a la producción propia. Tierra Nuestra inició su andadura en el sector del vino hace más de 20 años, continuando con la tradición familiar, con el objetivo de acercar la cultura del vino, sus sensaciones y disfrute al cliente. Su club de socios es uno de los más prestigiosos de España.



### **En la sección de Literatura**



**Francisco Vélez Nieto.**

Escritor, poeta y crítico literario. Paco Vélez, como le llamamos sus amigos, es un escritor comprometido, riguroso, serio y sobre todo sincero. Poeta pegado al terreno, utiliza con decoro y sentido común su enorme influencia cultural en la Sevilla contemporánea para dar paso y hacer sitio a decenas de jóvenes poetas que vienen apuntando fuerte en la capital andaluza. Paco Vélez ejerce de crisol cultural para ampliar, fortalecer y desarrollar un movimiento literario joven que ya tiene en Sevilla sus raíces.

**365 trabajos  
presentados al IV  
Certamen Literario  
Apoloybaco**



Superando con creces la participación de escritores y poetas de ediciones anteriores, el Jurado del IV Certamen Literario Apoloybaco, presidido por **D. Nicolás Salas**, tendrá que dilucidar los ganadores entre 365 obras presentadas a concurso, 225 trabajos en la modalidad de Narraciones Breves y 140 en categoría de Poesía. Los trabajos han procedido de la práctica totalidad de las distintas Comunidades Autónomas que forman el Estado Español

La Junta Directiva de la Asociación Apoloybaco quiere agradecer a todos nuestros socios y amigos su colaboración en la difusión del concurso. Asimismo nuestra asociación quiere agradecer el apoyo desinteresado que ha encontrado en los cinco miembros del Jurado que fallarán los premios y cuyo prestigio literario hace de nuestro concurso un evento cultural en Sevilla de indudable calidad.

**En la sección de Gastronomía**

**Enrique Becerra Gómez.** Restaurador y miembro de una familia que lleva cinco generaciones detrás de los fogones, es el propietario del Restaurante que lleva su nombre en Sevilla y que ahora cumple los treinta años desde su apertura. Su establecimiento es un punto de encuentro de empresarios, artistas, políticos, escritores y gente variopinta, que al tiempo que se reúnen para deleitarse con su extraordinaria cocina andaluza, lo utilizan como foro literario para desarrollar una intensa actividad cultural. En 1983, "The New York Times" titulaba, en referencia a su restaurante, la siguiente frase: "The Best meal in Andalucía", "La mejor comida de Andalucía". Tiene publicados dos libros que se han convertido en una referencia para todo aquél que quiera aprender la noble profesión de restaurador: "Recetas con historia" y "La gran aventura de montar un restaurante".



**Composición del Jurado que fallará los premios del IV Certamen Literario Apoloybaco.**

**Nicolás de Jesús Salas  
Presidente del Jurado**



**Nicolás Salas**, reside en reside en Sevilla desde 1934. Comenzó sus actividades periodísticas en el diario "Sevilla" en la primavera de 1950, y fue director de ABC entre 1976 y 1984, una época clave en la transición política a la democracia. Poseedor de un amplísimo currículum como periodista y escritor, tiene publicados cerca de una treintena de libros y tiene en su haber numerosos premios literarios y periodísticos. Entre los primeros son destacables el "Ciudad de Sevilla" en 1973 y el 1º Premio de novela del Ateneo de Sevilla en 1986. Entre los segundos, el Premio "Luca de Tena" en 1981. Es socio de honor del Ateneo de Sevilla.

**Francisco Vélez Nieto**

Lora del Río-Sevilla. (1935). Lora del Río-Sevilla. (1935). Escritor, poeta y crítico literario, en verso tiene publicados los libros: *La otra historia de siempre*, *Memoria ante el espejo*, *Itálica* y otros poemas. En prosa, es autor de *Itálica* y el Monasterio de S. Isidoro del Campo (Guía para el paseante). Actualmente es Presidente de la Asociación Colegial de Escritores de Andalucía, miembro asesor del Centro Andaluz de las Letras, asesor del Pacto del Libro y la Lectura, y Presidente de la Asociación Feria del Libro de Sevilla.



## Los vinos de Jerez en el 1º Encuentro Cultural Apoloybaco



Por gentileza del Consejo Regulador de la **DO Jerez-Xérès Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda**, los asistentes a la ceremonia de entrega de premios del 1º Encuentro Cultural Apoloybaco degustarán los vinos producidos en el llamado "Marco de Jerez" una zona vitivinícola situada en el extremo sur de la península ibérica y cuyos viñedos se extienden por los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y Lebrija, esta última localidad en la provincia de Sevilla.

En la actualidad la Zona de Producción ocupa una superficie ligeramente superior a las 10.000 hectáreas. Los vinos de Jerez se clasifican en: Generosos (fino, amontillado, oloroso y palo cortado); Generosos de Licor (pale cream, medium y cream); Dulces naturales (Pedro Ximénez y moscatel); Manzanilla y Vinos especiales.

Todos estos caldos junto con los productos gastronómicos más representativos de la provincia de Huelva serán servidos por la empresa de catering, Hermanos González.

## Francisco Correal Naranjo



Pluma prestigiosa del periodismo con una dilatada e intensa carrera profesional en los diarios "El Correo de Andalucía", "Lanza", "La Voz de Avilés", "Diario 16" o "El País". Actualmente es redactor y cronista en el "Diario de Sevilla". En radio fue guionista de "El loco de la Colina", y comentarista en Radio Sevilla. Como escritor ha publicado libros y relatos cargados de humor, ironía y surrealismo. Premiado con el "Ciudad de Córdoba" de Periodismo, "Ciudad de Sevilla" y Premio Andalucía de Periodismo en 1995.

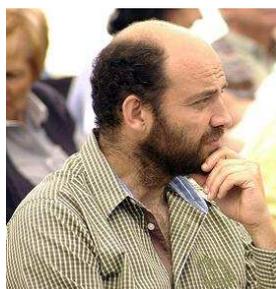
## Concha Caballero Cubillo

Profesora de Lengua y Literatura, formó parte de esa juventud que forjó su rebeldía en la Universidad andaluza y sus ansias de libertad en miles de lecturas literarias. Desde 1982 recorre en paralelo una larga trayectoria de la mano de sus dos pasiones: la política y la literatura. Jugó un papel destacado en la elaboración del nuevo Estatuto de Autonomía, especialmente en los temas referidos a los derechos sociales emergentes.



Miembro del Consejo de la Radio Televisión Andaluza, y portavoz parlamentaria de la coalición Izquierda Unida en el Parlamento de Andalucía hasta 2008. Concha Caballero ha publicado recientemente en Reditores, el libro "Sevilla ciudad de las palabras"..

## Pedro Luis Ibáñez Lériada



Miembro fundador del grupo Poético *Baratillo Joven*. *CreAcción Poética* y del proyecto cultural y cinematográfico *Viaje a la Luna Cine Forum*. En poesía ha publicado *Retazos* - I Premio Plumier de Versos-2.005; *Con voz propia* 2.007, ambos con Ed Nuño. I Premio del III Certamen Creadores por la paz y la libertad, en la modalidad de Poesía por su obra *Desde la raíz de hondura secreta*. De reciente publicación *El milagro y la herida* Ed. Voces de Tinta 2.009,

Sevilla. Su obra forma parte de diversas antologías poéticas como: *Poetas en Bicicleta* y *El Aljarafe* y el vino. Finalista y Mención de Honor en el I Certamen Internacional de Poesía *Libertad y Confraternidad*, con su obra *Dejad que los pueblos avancen con su historia*. *Versos sin prisa* -Finalista en el I Premio de Poesía Infantil Plumier de Colores- Ed. Nuño 2.007; Sevilla. 1971.

El cuarteto vocal  
**O Sister!**, en la  
entrega de premios  
del 1º Encuentro  
Cultural Apoloybaco



**O Sister!**, es un homenaje a la música popular norteamericana de los años 30 y, en general, de las décadas doradas del dixieland y del swing, cuando las orquestas de jazz hacían bailar a toda la sociedad norteamericana.

Al mismo tiempo **O Sister!** es un original intento de recuperar aquel espíritu abierto con el que nació el jazz, cuando aún carecía de esa connotación intelectualizada y hasta elitista que, en muchas ocasiones, algunos se empeñan en otorgarle. El jazz era en aquellos años de principios del Siglo XX, una música para bailar y divertirse; la música de la calle.

Pero, **O Sister!** no es en absoluto una música rancia, ni pasada de moda. Lo sorprendente de este proyecto que conforman las cantantes, **Paula Padilla** y **Helena Amado** y el cronners, **Marcos Padilla**, junto al guitarrista **Matías Comino**, es que a pesar de ser una música hecha hace cerca de un siglo, suena fresca, moderna, sorprendente y mágica.

## Apoloybaco recomienda...

### Un disco de jazz: **Crazy People**, de **O Sister!**.

El pasado 10 de julio se presentó en Sevilla el esperado álbum del grupo vocal **O Sister!**. Fue en una tórrida tarde noche de verano y el público asistente, entre los que encontraba Apoloybaco, se fue satisfecho tras constatar que **O Sister!** poseía la magia del jazz en sus canciones.

“**Crazy People**”, que así se llama el disco es el resultado de aunar una original puesta en escena, un repertorio brillante magníficamente arreglados y un toque de glamour que hizo posible visualizar en el Siglo XXI, el jazz que se hacía en los años treinta donde el jazz era por antonomasia la música de la calle, la que bailaba toda la sociedad norteamericana.



“**Crazy People**” es la primera entrega de un cuarteto vocal singular que rinde homenaje a **The Boswell Sisters**, un trío formado por tres hermanas que destacaron en los años treinta por su calidad en la interpretación de los principales compositores norteamericanos y que lamentablemente permanecían olvidadas en la memoria colectiva del jazz. Por ello, **O Sister!**, es también un homenaje a esas mujeres pioneras en el jazz vocal, que nunca alcanzaron el reconocimiento y la popularidad que merecían, aún siendo imitadas por muchos grupos vocales posteriores.

Durante los 11 temas que contiene el álbum, pasan por nuestros oídos la música de Duke Ellington, Irving Berlin, Hoagy Carmichael y Milton Ager entre otros grandes compositores de la era del swing.

El grupo **O Sister!**, lo componen las cantantes; Helena Amado (soprano); Paula Padilla (alto); Marcos Padilla (tenor y arreglos vocales) y Matías Comino (guitarra y arreglos instrumentales).

Más información sobre **O Sister!** en: <http://osister.es/>

### Un vino: Fino Urium



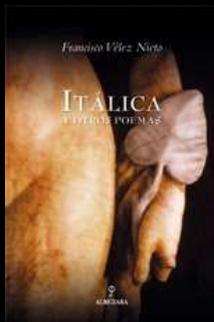
**Fino Urium** es un vino generoso, un vino Fino elaborado por **Bodegas URIUM**. Es la bodega de crianza y expedición más recientemente registrada en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez- Xérès- Sherry - Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda y Vinagres de Jerez. Podemos decir que una nueva estrella ha empezado a relucir en el extraordinario firmamento de los vinos del marco de Jerez, pues Bodegas Urium es un proyecto de Alonso Ruiz, acompañado de su hija Rocío. Ellos son de Moguer (Huelva), de ahí el nombre de las bodegas Urium, en honor al antiguo nombre de esta bella localidad onubense Mons-Urium. Su pasión por los vinos y su amor a los caldos andaluces, les llevó a adquirir la vieja bodega jerezana, situada en una de las collaciones con más solera de Jerez: el barrio de Santiago, una de las cunas del cante flamenco y de las bodegas jerezanas.

**III Encuentro del  
Club de Lectura  
Apoloybaco.**

**24 de octubre,  
Museo Arqueológico  
de Sevilla.**

**Itálica y otros  
poemas**

**Francisco Vélez Nieto**



El poeta, **Francisco Vélez Nieto** estará con la Asociación Apoloybaco el próximo 24 de octubre (para compartir con nuestros socios adscritos al club de lectura su poemario: **“Itálica y otros poemas”**).

El encuentro tendrá lugar en un marco incomparable, ya que será en una de las salas del **Museo Arqueológico de Sevilla**, rodeados de muestras de la historia. Íntimamente relacionadas con la esencia de este trabajo poético.

Las plazas están limitadas a 25 personas por riguroso orden de inscripción y el poemario estará **gratuitamente** a disposición de los socios que participen en dicha actividad. Para inscripciones escribir a [asociación@apoloybaco.com](mailto:asociación@apoloybaco.com), [literatura@apoloybaco.com](mailto:literatura@apoloybaco.com)

Está bodega ya contaba con unas viejísimas soleras, que durante varias generaciones se han ido reservando para la familia. Ahora Alonso y Rocío han decidido dar a conocer un limitado número de botellas, para que todos podamos disfrutar de estas auténticas joyas enológicas, deleite de todos los paladares; pues estos celestiales vinos, son capaces de despertar al paladar mas sombrío.

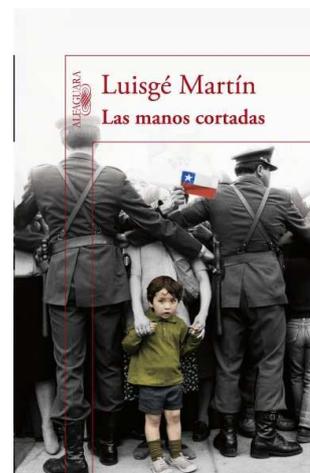
**Fino en Rama Urium**; La crianza biológica bajo velo de flor produce unos finos extraordinarios, generosos y distinguidos. La protección natural que el velo ofrece a estos caldos a través de las criaderas, le evita la oxidación y lo van modificando profundamente, teniendo lugar el proceso enológico más intenso que existe. Todo esto imprime una naturaleza especial a estos vinos, que presentan un bonito color dorado pálido, de intensos aromas punzantes, con recuerdos almendrados y ligeros toques herbáceos y masa fresca de pan. Al paladar es suave, seco y ligero, con una agradable sensación de frescor, con un postgusto duradero y envolvente de un delicioso amargor que vuelve a recordar a las almendras.

Dirección: C/ Muro, 28 - 11404 - Jerez de la Frontera (Cádiz).

Web: [www.urium.es](http://www.urium.es) ; e-mail: [info@monsuriium.com](mailto:info@monsuriium.com)

**Un libro: *Las manos cortadas*, de Luisgé Martín**

La narración de los acontecimientos históricos puede tener diferentes versiones: la crónica del espectador que estuvo presente, la parcial redacción del afectado por lo ocurrido, y la literaria; puesto a no ser exacta ninguna de las tres, yo casi siempre prefiero ésta última. **Las manos cortadas**, del escritor madrileño **Luisgé Martín**, es una novela que tiene la capacidad de aglutinar todas las características necesarias para atrapar al lector con las vivencias de sus personajes en la sociedad chilena del siglo XX, concretamente en el epicentro de los hechos del 11 de septiembre de 1973. La historia, la política, lo humano y, por supuesto, la literatura están presentes desde la primera hasta la última página del libro. Libro que podemos decir que tiene dos partes distintas: una primera mitad, en el Chile actual, con rasgos de novela negra, intrigas, acción y un ritmo frenético, narrada de una manera excepcional y conversacional, mientras la historia camina hacia el desenlace final y hacia una segunda mitad más reposada, donde nos habla de personas y personajes que ya no son, y de un Chile que ya tampoco es.



Luisgé Martín demuestra ser uno de los mejores escritores actuales de nuestro país, con un lenguaje exquisito, y sentido y manejo del tiempo de la narración envidiable, y un tono cálido y suave para contar historias. **Las manos cortadas** es un libro emocionante, donde el lector se acercará tanto a la historia que, si se descuida un poco, se sentirá en la piel de sus personajes, viviendo sus experiencias y sintiendo sus sentimientos. Además, el hecho de que el escritor no se quede sólo en la mera narración de los acontecimientos, sino que profundice y rememore la vida del personaje central, ayuda a que el lector, a la hora de juzgar -porque el lector terminará juzgando- tenga toda la información posible en sus manos. A fin de cuenta, como la vida misma, no somos más de presente y pasado escritos en nuestros cuerpos.

**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](mailto: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>

**Un Restaurante: Restaurante Alcuza.**



En la calle Campamento nº 2 se encuentra este restaurante que abrió sus puertas en el 2007 y sigue siendo desde entonces un referente de la oferta gastronómica de Sevilla. Al frente de la cocina se encuentra el chef Víctor Gamero que nos hará disfrutar con sus creaciones basadas sobre todo en productos, aunque tiene preferencias por el pescado, no descuida para

nada la carne, siendo unos de los primeros en ofrecer carne de Wagyu en su carta.

Este es un restaurante muy activo, no sólo por el cambio de la carta y búsqueda de nuevos platos, sino también en la organización de jornadas astronómicas.

El local dispone de una amplia barra, un salón comedor y una terraza. En la barra podemos tomar merluza suflada con ajo y aceite, bacalao confitado con romero y coulis de pimientos rojos, albóndigas de chocos o una impresionante galleta de solomillo relleno de foie con salsa de hongos.

Si preferimos comer en el salón, nos obsequiara con una tapa singular que nos introducirá en la experiencia de su cocina, a partir de aquí podremos encontrarnos con unos platos tan sugerentes como perdiz roja en escabeche, boletus salteados con gambas, un arroz con bogavante, un solomillo ingles de Wagyu o escoger el pescado del día preparado de la forma que más nos apetezca. Para rematar con unos postres tan sugerentes como milhojas de leche frita o la tarta alcuza.

Para acompañar la cocina dispone de una buena carta de vinos muy equilibrada donde apuestas algunos caldos de nuestra tierra.

Sin lugar a dudas un restaurante para comer bien en un ambiente agradable.

**Restaurante Alcuza**  
C/ Campamento, 29 (Sevilla)  
Tel. 954542477  
<http://www.alcuza.es/>