

La Asociación

El escritor Juan Antonio Maesso, en el Club de Lectura Apoloybaco

Presentación de "Cocinando en la sierra II" de Belika Acién

Entrega de los Premios Apoloybaco 2011, y III Encuentro Cultural de nuestra asociación, en el marco del X Aniversario de nuestra web

Jazz

El Centro de Iniciativas Culturales de la Universidad de Sevilla (CICUS), premio Apoloybaco 2011 en la modalidad de Jazz

El quinteto "LA BEJAZZ", en el III Encuentro Cultural Apoloybaco

Disco del mes: "Race Point", de Scott Hamilton

Vinos

La Asociación Cultural "El Club de los Norios Tabernarios" de Carmona, premio Apoloybaco 2011, en la modalidad de vinos y enología

La Asociación de Productores de Vinos y Licores de Sevilla en el III Encuentro Cultural Apoloybaco

Vino del mes: Mostum 2011

Literatura

La escritora Nerea Riesco Suárez, premio Apoloybaco 2011 en la modalidad de Literatura

La compañía Teatral "La Tuerta" y "El vino en la poesía", en el III Encuentro Cultural Apoloybaco, la obra "Envidia"

Libro del mes: *El vino en la poesía*, de Francisco Vélez Nieto

Gastronomía

Restauración y catering, "Hermanos González", premio Apoloybaco 2011, en la modalidad de gastronomía

La D.O. Jamón de Huelva en el III Encuentro Cultural Apoloybaco

Restaurante del mes: *La puerta del perdón (Villafranca del Bierzo)*

Colaboraciones

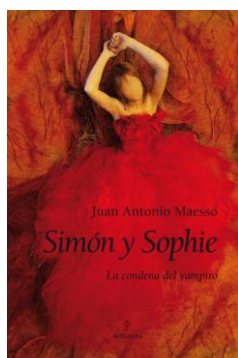
Orígenes de la cerveza, por Carlos Caliani Reyes

La boda, por Antonio Rodríguez Almodóvar



La Asociación

El escritor Juan Antonio Maesso, en el Club de Lectura Apoloybaco. Sábado 26 de Noviembre, a las 12:00 horas



Como anunciamos en nuestro boletín anterior, el Club de Lectura de Apoloybaco retoma su actividad el próximo **sábado 26 de noviembre de 2011 a las 12.00 horas**, en el Centro Cívico Las Sirenas (Alameda de Hércules- Sevilla) con la presencia, nada más y nada menos, que con el prestigioso escritor **Juan Antonio Maesso**, para hablar sobre su último libro "Simón y Sophie".

Queremos comunicar a todos nuestros socios que, finalmente, el libro deberá ser adquirido directamente en las librerías, quedando sin efecto nuestra comunicación anterior al respecto y, por lo tanto, el descuento y el contacto anunciado. Desde la Asociación Apoloybaco queremos pedir disculpas por este malentendido, y por las posibles molestias ocasionadas.

Las plazas para participar en el club de lectura, están limitadas a 30 personas, y aún quedan plazas libres. Podéis inscribiros a través del email: asociacion@apoloybaco.com

Presentación de "Cocinando en la sierra II" de Belika Acién

El pasado jueves, 3 de noviembre de 2011, en el Centro Cívico Las Sirenas (Alameda de Hércules, Sevilla) tuvo lugar la presentación del libro "Cocinando en la Sierra II" de la autora **Belika Acién**. Cerca de una treintena de socios y amigos pudieron disfrutar de este acogedor encuentro alrededor de los "fogones" y recetas de este importante libro de cocina.



La autora comentó algunas anécdotas y curiosidades del libro y entabló una animada tertulia con el público. Presentado por Fernando Solís, responsable de la sección de Gastronomía de nuestra asociación y Luis Miguel León, responsable del apartado literario, todos los asistentes pudieron degustar a la finalización del mismo los vinos **Taracin tinto** y el **Colección Cristina blanco Alboloduy**, de las bodegas del mismo nombre, cuya distribución se realiza a través de la empresa ELAM (Empresa Logística Alimentaria Montero), y que fueron presentados por Ramón Ubed -responsable de la sección de catas de Apoloybaco- y el experto sumiller Pedro Barrera.

Algunas imágenes del acto



La entrega de los Premios Apoloybaco 2011, puso el broche de oro al III Encuentro Cultural de nuestra asociación, en el marco del X Aniversario de nuestra web



Como estaba previsto y con enorme brillantez, 150 de nuestros socios asistieron el pasado 4 de Noviembre en el Centro Cultural Cajazol de Sevilla, a la entrega de premios Apoloybaco 2011 durante el desarrollo del III Encuentro Cultural de nuestra asociación, que este año además, coincidía con el X Aniversario de nuestra página web www.apoloybaco.com.

Durante más de dos horas, Fernando Solís, responsable de la sección de gastronomía de nuestra asociación, presentó la gala celebración a todos nuestros invitados que llenaron la sala Juan de Mairena. El acto tuvo un denso programa de actividades, en el que hubo una representación teatral a cargo de la compañía de teatro “La Tuerta”, que interpretó un fragmento de la obra “La envidia” de Óscar Wilde; la presentación de la antología poética titulada “El Vino en la Poesía” a cargo de su autor, Francisco Vélez Nieto, la presentación, y posterior degustación de los vinos y licores elaborados en Sevilla, gentilmente cedidos por la Asociación de Productores de vinos y Licores de la provincia de Sevilla (presentación realizada por su Presidente y socio de Apoloybaco, Julián Navarro); un extraordinario concierto de jazz a cargo del grupo “La Bejazz”, que levantó al público de sus asientos a la terminación de su actuación; la degustación, para acompañar a los caldos, de los productos gastronómicos donados por el CRDO Jamón de Huelva y por supuesto, la entrega de los premios Apoloybaco 2011, que recogieron sus protagonistas, que este año han sido:

- CICUS de la Universidad de Sevilla en la modalidad de Jazz
- La Asociación de los “Norios Tabernarios” de Carmona, en la modalidad de enología
- La escritora Nerea Riesco, en la modalidad de Literatura
- La empresa de Restauración y Catering “Hermanos González” de Alcolea del Río, en la modalidad de gastronomía.



Un video sobre la trayectoria de nuestra página web en estos diez años de vida, puso el toque emotivo al acto de entrega de premios, en el que los asistentes brindaron por el futuro de nuestra asociación en el ágape que se sirvió a la terminación de la actividad. En las próximas líneas de este boletín, ampliamos la información sobre el III Encuentro Cultural.

Podéis ver el vídeo X Aniversario Apoloybaco en el siguiente enlace: <http://www.youtube.com/watch?v=u1zGxSYDyx0>

**El Centro de
Iniciativas Culturales
de la Universidad de
Sevilla (CICUS),
premio Apoloybaco
2011 en la modalidad
de Jazz**



La Universidad de Sevilla y el Jazz llevan recorridos juntos más de tres décadas de fructífero matrimonio. La Universidad de Sevilla fue pionera en la creación de programas culturales referentes al Jazz en Andalucía y en España, y fruto de ese interés y dedicación son los catorce festivales internacionales realizados, innumerables ciclos de pequeño formato, la creación de una gran banda de jazz fruto de los talleres de músicos, y un largo testimonio cultural de actividades realizadas que muestran el nivel de compromiso que la Universidad de Sevilla ha adquirido con esta música.

Por todo ello, y en reconocimiento a esa comprometida trayectoria con el jazz, la Junta Directiva de la Asociación Apoloybaco, acordó por unanimidad conceder el Premio Apoloybaco en la modalidad de jazz 2011, a esta señera institución sevillana. El premio fue recogido en representación de su Directora, D^a Concepción Fernández Martínez, por Javier Gutiérrez Padilla, Director Técnico de actividades culturales de CICUS y fue entregado por el autor de la sección de Jazz de Apoloybaco, Antonio Vázquez Cruz.

[Más información sobre CICUS](#)

Jazz

El quinteto "LA BEJAZZ", puso las notas de jazz y flamenco en el III Encuentro Cultural Apoloybaco

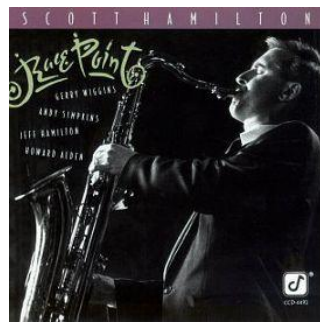
La "Bejazz" es un grupo de músicos originarios de Marchena (Sevilla), que viene desde su fundación, hace ahora cinco años, apostando por fusionar de manera seria y coherente dos estilos musicales con raíces como son el Jazz y el flamenco. Hace tres que grabaron su primer disco titulado, "Plaza arriba", una especie de manifiesto musical en donde anunciaban que el "duende" y el "swing", eran primos hermanos. Desde entonces, La "Bejazz" se ha consolidado durante un largo periplo de actuaciones en numerosos escenarios de la provincia de Sevilla, cosechando además de aplausos, la consideración necesaria entre los aficionados a uno y otro estilo de música.

Por "Sueño Andaluz", el segundo disco del grupo que fue presentado por primera vez en público en el marco de nuestro encuentro cultural, La "Bejazz", rondan Camarón y Pepe Marchena, pero también están presente Coltrane y Miles, y la poesía de Federico García Lorca y el homenaje al gran Melchor de Marchena, representantes todos ellos, de dos culturas musicales distintas, pero ambas originarias del sur. Sin duda alguna, el concierto que ofrecieron a nuestros socios, fue un magnífico regalo para el X aniversario de nuestra página web.

[Más información sobre La Bejazz](#)

Apoloybaco recomienda...

Un disco de jazz: "Race Point", de Scott Hamilton



Scott Hamilton, fue uno de los primeros saxofonistas de jazz contemporáneos que demostró, en plena década de los setenta, que había algo más en la música que el pop y el rock and roll. Comenzó a tomar lecciones de saxo a finales de los años sesenta y a tocar esporádicamente como aficionado en los clubes de Nueva Inglaterra mientras adquiría la confianza y la madurez necesaria para dar el salto a New York, la capital del jazz en el último cuarto del siglo XX.

Fue en 1976 cuando se trasladó a la ciudad de los rascacielos y allí acompañó a las viejas glorias de la época del swing como Tiny Grimes, Benny Goodman o Roy Eldridge. Inmediatamente levantó una inusitada expectación por su estilo vigoroso, un tono exuberante y un gusto musical exquisito. Aquel mismo año trabajó junto al trompetista, Warren Vaché y al año siguiente debutó en los estudios de grabación para el sello "Concord Jazz" la casa discográfica con la que grabó sus mayores éxitos.

Scott Hamilton, tenía la virtud de sonar como los saxofonistas clásicos del jazz lo que le valió el reconocimiento de la crítica y del público. Durante los años ochenta, fue un invitado permanente de la Newport Festival All Star, la banda por excelencia del festival americano y hoy es un intérprete maduro y seguro que combina calidad y swing de manera impecable. Este disco es su mejor legado en una carrera profesional extraordinaria que obtuvo los mayores logros en la década de los noventa. "Race Point" contiene cuatro dúos magníficos con el guitarrista Howard Alden, y el cuarteto que lo graba, a ritmo de la batería de Jeff Hamilton y el piano de Gerry Wiggins, oscilan de manera delicada y sugerente entre dos grandes del saxo tenor, Coleman Hawkins y Lester Young.

[Más información sobre Scott Hamilton en Apoloybaco](#)

La Asociación Cultural "El Club de los Norios Tabernarios" de Carmona, premio Apoloybaco 2011, en la modalidad de vinos y enología



El Club de los Norios Tabernarios, es una original, creativa y activa asociación cultural ubicada en la Taberna "La Noria" de Carmona desde donde buscan y consiguen, revitalizar, recuperar y poner en valor los valores culturales relacionados con el mundo de las tabernas, su cultura, y sus cantes. El Club de los Norios Tabernarios ha sabido asimismo, aunar tradición y modernidad, para acoger en sus ámbitos de actuación, actividades literarias, - convocan anualmente un preciado concurso literario sobre el mundo tabernario - musicales y enológicas, y para hacer de la Taberna la Noria, un lugar de encuentro entre varias generaciones de carmonenses unidos por su pasión a la enología y al cante flamenco.

Por todo ello, y en reconocimiento a esa comprometida trayectoria con el mundo tabernario, la Junta Directiva de la Asociación Apoloybaco, acordó por unanimidad conceder el Premio Apoloybaco en la modalidad de vinos y enología 2011, a esta original asociación carmonense. El premio fue recogido por su Presidente, Fernando Gavira Piñero y fue entregado por el responsable de la sección de catas de Apoloybaco, Ramón Ubed Granados.

[Más información sobre los Norios Tabernarios](#)

Vinos

La Asociación de Productores de Vinos y Licores de Sevilla, presentaron sus productos en el III Encuentro Cultural Apoloybaco

La Asociación de Productores de Vinos y Licores de Sevilla, constituida recientemente, tiene como objetivo, reivindicar el papel que los Vinos y Licores de Sevilla se merecen. Sus miembros aúnan esfuerzos para poner en valor este producto tan fundamental en la gastronomía de Sevilla, aunque paradójicamente, no muy conocido. La nueva Asociación tratará de reforzar el papel de las comarcas vinícolas de la provincia que ha tenido históricamente una gran importancia y que los vinos y licores de Sevilla sean un producto competitivo, conocido y solicitado en las empresas de restauración sevillanas.

La Asociación de Productores de Vinos y Licores de Sevilla, que preside nuestro socio y amigo, Julián Navarro, ofreció a nuestros socios sus productos en este III Encuentro Cultural, y está constituida por las siguientes bodegas y destilerías:

- Bodega El Duende (Cazalla de la Sierra)
- Bodega Colonias de Galeón (Cazalla de la Sierra)
- Bodegas Fuente Reina (Constantina)
- Bodegas "La Margarita"(Constantina)
- Anís la Violetera (Constantina)
- Anisados El Clavel (Cazalla de la Sierra)
- Destilerías de Cazalla (Cazalla de la Sierra)
- Bodegas Loreto (Villanueva del Ariscal-Espartinas)
- Vinos Blancos de Autor (Espartinas)
- Bodegas Salado (Umbrete)
- Bodegas Góngora (Villanueva del Ariscal)
- Bodegas González Palacios (Lebrija)
- Bodegas Cooperativas Las Nieves (Los Palacios y Villafranca)
- Anís los Hermanos (Carmona)
- Anís Rigo (Fuentes de Andalucía)

[Más información sobre la Asociación de Productores de Vinos y Licores de Sevilla](#)

Apoloybaco recomienda...

Un vino: *Mostum 2011*



Mostum 2011 es un vino blanco joven, turbio, señal de identidad del "mosto del Aljarafe" sevillano. Elaborado con las variedades Pedro Ximénez y Garría Fina, vendimiadas en su momento óptimo y manualmente. Después de un prensado suave para preservar su delicadeza, fermenta y madura lentamente en botas de roble hasta su embotellado. Color amarillo dorado de intensidad media, aroma a fruta (manzana y pera) sabor fresco, equilibrado, untuoso y ligeramente abocado.

La Bodega F. Salado fue fundada en el año 1810 por D. Francisco Salado Llorente. Doscientos años de homenaje continuo a la cultura del vino y al Aljarafe sevillano. Cuentan con un total de 70 hectáreas de tierras albarizas altas y cepas con variedades de uvas Pedro Jiméñez y Garría Fina, fruto de un clima soleado y cálido, que mantiene la excelente producción tanto de los vinos clásicos, como del mosto, y de los vinos más novedosos. Mirando siempre hacia delante, cultivando el ingenio y avanzando en las técnicas de vinificación, en 2006, introdujeron en el mercado el primer vino espumoso elaborado y embotellado en el Aljarafe y en 2010 el primer vino tinto de la comarca.

Web: www.bodegassalado.com

La escritora Nerea Riesco Suárez, premio Apoloybaco 2011 en la modalidad de Literatura



Nerea Riesco (Bilbao, 1975) crece en Valladolid y con 18 años se traslada a Sevilla, donde reside desde entonces. En 2004, sorprende a todos con la obtención del IX Premio de Novela Ateneo Joven de Sevilla por su obra "El País de las mariposas". Su segunda novela "Ars Magica, 2007, levantó la admiración de muchos, y tres años más tarde, en Abril de 2010, publica un gran libro: "El elefante de Marfil", una obra magnífica que ha recorrido con enorme éxito de ventas, las librerías de todo el mundo y que ya ha sido traducido al italiano, alemán, polaco, griego, finlandés, danés, portugués, checo, holandés y serbio.

Socia activa de Apoloybaco, Nerea Riesco, promueve y cultiva la formación literaria organizando talleres de escritura, y participando activamente en muchísimas actividades culturales con el movimiento asociativo y literario de Sevilla. Todo ellos son méritos más que suficientes, para que la Junta Directiva de la Asociación Apoloybaco, acordara por unanimidad, conceder el Premio Apoloybaco en la modalidad de literatura 2011, a esta magnífica escritora. El premio fue recogido por la propia galardonada y fue entregado por el autor de la sección de Literatura de Apoloybaco, Luis Miguel León Blanco.

[Más información sobre Nerea Riesco](#)

Literatura

La compañía Teatral "La Tuerta", presentó a los socios en el III Encuentro Cultural Apoloybaco, la obra "Envidia"

"Envidia" es una pieza breve de teatro, basada en una escena de "La Importancia de llamarse Ernesto" de Oscar Wilde. Esta pieza se incluye en el cabaret-teatro "Qué bien nos sienta nuestro martirio", de la compañía teatral "La Tuerta". Dicha compañía es un nuevo proyecto teatral, integrado por cuatro mujeres, profesionales de las artes escénicas: tres actrices y una directora. El cabaret-teatro "Qué bien nos sienta nuestro martirio" es una función que utiliza la estética y la puesta en escena del cabaret, la excusa de los números típicos de circo, los textos del magnífico e irreverente Oscar Wilde y los siete pecados capitales, para hablarnos, ni más ni menos, que del fracaso. Del fracaso; del sufrimiento que provoca, de la aceptación de éste, e incluso de la necesidad del mismo para crecer.



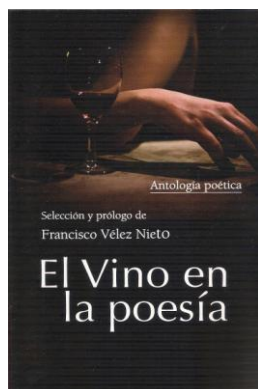
Reparto:

Maestra de Ceremonias (M.C.): Cristina Royo
Gwendoline Bracknell: Marta Pajuelo
Cecile Cardew: Carolina Palacios

Dirección: Arantxa Sanchís

Apoloybaco recomienda...

Un libro: *El vino en la poesía*, de Francisco Vélez Nieto



A lo largo de la Historia el vino encontró en los poetas y prosistas sus cantores más fieles y ricos, generosos y fervientes pregoneros, rapsodas devotos de su musa; porque una copa acompaña tanto el triunfo como la derrota, el amor o el desamor. Hasta el acogedor cristal gana hermosura al transparentar tan singulares caldos, sintiéndose dichoso al ofrecer la diversidad de sus tonalidades.

Estas palabras recogidas en el prólogo del libro "El vino en la poesía" sirven para situarnos adecuadamente a lo que el autor, un poeta de gran nivel, y amante del buen vino, Francisco Vélez Nieto, intenta mostrar al lector en esta cuidada edición editada por [Guadalturia Ediciones](#).

"El vino y la poesía" es un recorrido poético en un territorio sin fronteras en el tiempo ni en lo geográfico y los poetas que la protagonizan van encuadrados por un orden temático, separados en capítulos, como canta un verso de Gottfried Benn: "Llevamos en nosotros gérmenes de todos los dioses". Desde el Antiguo Testamento hasta en la lírica más actual, el vino eleva su canto a los altares como ofrenda a lo divino. Pero también, despojado de santidad, salta bullicioso en los bautizos y bodas de los pueblos: "El vino y el amor andan en cueros a su sabor". Y, si faltase, el agua fresca ¡Milagro! Se convertiría en vino.

El autor de esta antología, socio y amigo de Apoloybaco, participó en la presentación del mismo con la lectura de algunos de sus poemas, dentro del marco del II Encuentro Cultural Apoloybaco del pasado día 4 de noviembre de 2011.

Restauración y catering, "Hermanos González", premio Apoloybaco 2011, en la modalidad de gastronomía



La empresa de **Restauración y Catering "Hermanos González"**, fundada en 1998 por los hermanos Antonio y Manuel González en Alcolea del Río, es a juicio de nuestra asociación, firme merecedora de este galardón, por su reconocida trayectoria durante más de una década en el sector de la restauración de Sevilla, por apostar en sus menús y servicios de catering, por una dieta equilibrada y con productos andaluces de primera calidad y por saber aunar la cocina tradicional sevillana con las más modernas tecnologías en beneficio de vuestros clientes. Se ha situado en muy poco tiempo en nuestra provincia, como una de las empresas líderes del sector de la restauración y catering, ofreciendo mensualmente más de 60.000 servicios de comidas repartidos por establecimientos, instituciones, colegios y guarderías por toda la provincia sevillana. Por todo ello, y en reconocimiento a esa comprometida trayectoria con la gastronomía sevillana, la Junta Directiva de la Asociación Apoloybaco, acordó por unanimidad conceder el Premio Apoloybaco en la modalidad de gastronomía a esta eficaz empresa. El premio fue recogido por Antonio y Manuel González, y fue entregado por el responsable de la sección de gastronomía de Apoloybaco, Fernando Solís Aragón.

Gastronomía

La D.O. Jamón de Huelva, patrocinó y presentó sus productos en el III Encuentro Cultural Apoloybaco

En el aspecto culinario, la gala de entrega de premios del III Encuentro Cultural Apoloybaco, estuvo patrocinada con los productos cedidos gentilmente por la D.O. Jamón de Huelva cuya zona de elaboración de los jamones y paletas está constituida por el área natural de 31 municipios en la que los factores ecológicos, unidos con los factores técnicos y humanos, dan lugar a un producto con cualidades propias que tradicionalmente han caracterizado a la Sierra de Huelva. La zona de producción de cerdos cuyas extremidades son aptas para la elaboración de jamones y paletas amparadas por la Denominación de Origen Jamón de Huelva está constituida por las dehesas de encinas, alcornoques y quejigos pertenecientes a las provincias de Badajoz, Cáceres, Sevilla, Córdoba, Cádiz, Málaga y Huelva. La zona de elaboración de los jamones y paletas amparadas por la Denominación de Origen Jamón de Huelva está constituida por el área natural en la que los factores ecológicos, unidos con los factores técnicos y humanos, dan lugar a un producto con cualidades propias que tradicionalmente han caracterizado a la Sierra de Huelva. [Más información sobre la DO Jamón de Huelva](#)



Apoloybaco recomienda...

Un restaurante: La puerta del perdón (Villafranca del Bierzo)



El camino de Santiago conduce a cada peregrino a encontrarse consigo mismo y a transformar sus vidas. Esto fue lo que les ocurrió a **Pilar** y a **Herminio** una vez que recorrieron esta mágica senda. En julio del 2006 emprendieron una aventura con la que transformaron sus vidas y dieron forma a este maravilloso rincón ubicado en la antigua capital del Bierzo (Villafranca). Con la amplia experiencia culinaria de Pilar forjada en la familia y en los fogones de importantes restaurantes, nace este "microhostal-restaurante" **La Puerta del Perdón**, como sus propietarios lo han bautizado. En nuestra visita pudimos degustar como entrantes algunas de las especialidades, entre las que se encuentran los crujientes de langostinos, una variedad de croquetas caseras de botillo o marisco, una excelente ensalada de trufa negra (canónigos, foie fresco y trufa negra al natural), y la Terrina de Foie, que es "el plato estrella" de los entrantes y que no se puede dejar de probar si se visita esta casa. Los diversos comensales que compartimos mesa degustamos un exquisito rabo de toro realizado con una receta que se pierde en los tiempos ya que se estima que puede tener más de trescientos años, celosamente transmitida a través de las ramas femeninas familiares, y que hoy podemos degustarla gracias a Pilar. También pudimos probar un lomo de bacalao cuya textura y punto es digno de mencionarse, simple en cocina pero delicioso en sabor. Pilar lo confita en aceite de oliva a muy baja temperatura para guardar todo su aroma, textura y sabor. Solomillo de ternera con guarnición fue el otro plato del que dimos cuenta y que no por su sencillez se quedó atrás en calidad y presentación. Los postres merecen mención aparte. De elaboración casera y cuidada presentación pudimos tomar un exquisito arroz con leche, un "bocado de santo" compuesto por hojaldre con crema pastelera y nata y delicioso carpaccio de piña. Nuestra comida estuvo regada por los caldos de Pago de Valdoneje Viñas Viejas 2008 de uva de la variedad de bodegas Valtuille. En resumen un lugar muy recomendable para todo aquel que pase por Villafranca del Bierzo, o que acuda de forma expresa para compartir una agradable comida en un lugar donde Herminio y Pilar han hecho del acogimiento un arte.

Microhostal-restaurante La Puerta del Perdón- Plaza de Prim, 4 (24500 Villafranca del Bierzo)
Telf. 987540614, Correo-e: info@lapuertadelperdon.com, Web: www.lapuertadelperdon.com

Colaboraciones...

Carlos Caliani Reyes



Carlos Caliani Reyes, nacido en Dos Hermanas en 1965.

Pertenciente a una familia que desde el año 1925 está vinculada a "La Cruz del Campo". De padre y abuelo "Maestros Cerveceros", quienes pasaron la mayor parte de su vida laboral en el Dpto de Cocimiento de la fábrica Sevillana.

Carlos comenzó su andadura profesional en dicha empresa (hoy Heineken España S.A) en 1985; desde entonces y a lo largo de 26 años ha ejercido diferentes funciones en fabricación y ventas. Durante cinco años desempeñó su función en el Dpto de "Marcas Internacionales". Ha dedicado gran parte de estos años a la investigación de temas cerveceros, centrándose principalmente en la "Cata Guiada de Cervezas". Actualmente es miembro del equipo comercial de esta empresa en la provincia de Sevilla.

Orígenes de la cerveza

Por Carlos Caliani Reyes

Desde el primer momento me entusiasmó la idea de aportar unos comentarios en este boletín digital informativo de la Asociación "Apoloybaco", vinculados al mundo de la cerveza. Teniendo en cuenta el papel protagonista que en la misma tiene "El mundo del Vino", quiero expresar en primer lugar que no pretendo establecer ninguna comparación entre ambas bebidas universales que tanta repercusión han tenido a lo largo de la historia de la humanidad, coexistiendo en casi todas las civilizaciones y contribuyendo a la alimentación y gran disfrute de la raza humana.

Tampoco pretendo establecer una opinión erudita sobre la cerveza, mas bien, compartir una serie de conocimientos acumulados a lo largo de mis 26 años de vida profesional vinculados en su totalidad a la cerveza y formando parte de una familia que por tercera generación hemos trabajado y seguimos haciéndolo en la elaboración, venta, distribución y difusión de conocimientos referidos a "La Cerveza y su mundo".

Comenzaremos hablando de su origen, que como todos los grandes descubrimientos del ser humano se ve rodeado de leyendas y mitos que hacen imposible establecer para ello una fecha inequívoca. Sin embargo es relativamente fácil llegar a la conclusión que el origen de esta maravillosa bebida debió ser casual e inesperado, ¿por qué digo esto?, porque la cerveza es una bebida obtenida a partir de la fermentación de un mosto (caldo rico en azúcares), obtenido a partir de cereales, y resulta obvio que para obtenerlo primero hay que hacer germinar el cereal (con lo que logramos ponerlo tierno y hacerlo más fácil de comer y asimilar por el organismo). Si parte de la mezcla de grano germinado previamente elaborado sobró y posteriormente fermentó de manera espontánea ya tenemos una "bebida", que mas que líquida debió ser "una mezcla pastosa" con contenido alcohólico que a partir de ese momento sabía diferente a la mezcla inicial (utilizada como alimento) y por supuesto provocaba un efecto estimulante y grato a los sentidos. También podemos concluir que esto solo pudo ocurrir en sociedades sedentarias y estables (nunca nómadas) que ya cultivaban cereales y conocían gran parte de sus características y propiedades; y puestos a imaginar con cierta coherencia y lógica, estas primeras cervezas bien pudieron ser elaboradas por mujeres, quienes tradicionalmente (y mucho más en la antigüedad) se encargaban de preparar las comidas de la familia y permanecían mucho más tiempo en el hogar.

Con relación a los ingredientes utilizados para elaborar esta bebida, aparece siempre un cereal que en la mayoría de las ocasiones es la malta (cebada germinada), aunque no el único, pues en diferentes lugares del mundo aparecen muestras de elaboración de cerveza a partir de los cereales disponibles en la zona (ver gráfico adjunto) y por supuesto el agua como elementos esenciales a los que se añadían hierbas aromáticas y jugo de frutas (dátiles y uvas pasas) en cuya piel se encontraba de manera natural la levadura necesaria para fermentar el mosto obtenido a partir de la cocción del cereal.

Los primeros datos históricos documentados aparecen al sur de la antigua Mesopotamia (actual región donde se ubica Iraq), donde los sumerios cobraron protagonismo en la historia al ser pioneros en el desarrollo de lo que posteriormente llegó a ser la escritura "cuneiforme", que si bien inicialmente sirvió para llevar la contabilidad de las administraciones públicas de la época (palacios y templos), pronto se utilizó también para transmitir conocimientos y expresar el modo de vida, costumbres y hábitos de aquellas sociedades, entre ellos los hábitos alimenticios, donde encontramos clara referencia a una bebida que en sumerio se denominaba "ka's" y en arcadio "'sikaru"; bebida que estuvo siempre presente en la vida de sumerios, asirios y babilonios.



Gráfico: Lugares donde se han encontrado restos históricos de elaboración de "cerveza" y el cereal utilizado.

En próximos números nos centraremos en otros aspectos de esta apasionante bebida.

**Melvin y sus
hermanas, de Cuatro
Gatos Teatro**



La compañía sevillana **Cuatro Gatos Teatro**, regresa a los escenarios de la capital andaluza con su nuevo montaje: **Melvin y sus hermanas**. No os la podéis perder. Esta vez, el lugar elegido es la Sala Fli (c/ Raso, Pol. Hytasa, 3, Tfno.: 954 64 81 34).

Viernes 25 de noviembre a las 21:00 h.

Sábado 26 de noviembre a las 21:00 h.

Domingo 27 de noviembre a las 20:00 h.

Melvin Sinclair es un afamado actor del Hollywood más dorado. Tras un incidente más que comprometedor, regresa a la pobre granja que lo vio crecer, junto a lo que queda de su repudiada familia: sus tres hermanas. Huyendo del escándalo público, deposita finalmente su triste y patético destino en las manos de esas tres mujeres.

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:

e-mail: asociacion@apoloybaco.com

Página web: <http://www.apoloybaco.com/asociacion>

Para ver boletines editados en meses anteriores, [pinchar aquí](#).



<http://www.alxaraf.com>

La boda

Por Antonio Rodríguez Almodóvar

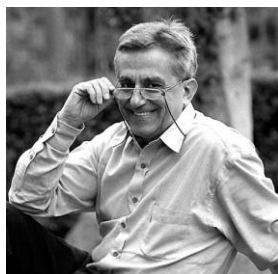
Sátira sobre el enlace entre Cayetana de Alba y Alfonso Díez
(Publicado en El País), Sevilla - 04/10/2011

Malos tiempos para casorios de relumbrón. Ni aun teniendo 46 títulos nobiliarios (más que la reina de Inglaterra, según decía el ínclito y desdichado Aguirre), ni siendo 20 veces grande de España (14 solamente, según otras fuentes envidiosas), ni por poder recorrer a caballo la piel de toro sin salir de tierras propias, ni por los 123 kilos de plata labrada que luce la Virgen de los Gitanos en su noche de rumbo -y de rumbas-, la única en la que los calé creen en Dios, o mejor dicho, en la diosa de Alba, ni teniendo más de veinte palacios y castillos, una colección de arte que ni los Thyssen en su esplendor de nuevos ricos, y una fortuna literalmente incalculable; más una pléyade de periodistas a sus pies, toreros y cupletistas a porfía; ni por presidir asociaciones de moderna caridad, pero caridad al fin, ni por haber zapateado con Enrique el Cojo en su humilde academia de la calle Espíritu Santo, ni por... O precisamente por todo eso, lo más aconsejable era cortar por lo sano, abortar aquel esperpento entre una noble anciana y un plebeyo madurito que se decía enamorado.

Así que, muy secretamente, se reunieron en Liria los seis hijos con su venerable progenitora y, todos a una, que ni por la herencia ni por nada habían estado nunca tan de acuerdo, le vinieron a decir: Mira Mamá esto es una locura lo mires por donde lo mires, que ni Valle ni Buñuel juntos de borrachera habrían urdido cosa más grotesca, que nos vas a poner en la boca del pueblo llano sevillano, con la guasa que tiene el pueblo llano sevillano, que ya están los cómicos de Canal Sur arreando candela, que vamos a ser el hazmerreír de Europa, por favor, Mamaíta, déjalo. Algunos argumentos más sutiles salieron también a la palestra en aquella hora de la verdad, como que bastante trabajo había costado a la Casa hacerse un sitio en la democracia esa, y buenos dineros que le había exprimido a la Unión Europea; que ya estaba olvidado cuando ella misma, la Gran Duquesa, de corto sobre jaca andaluza le pegaba un sombrero al Caudillo, en recibiendo las llaves del toril, y se prestaba de acompañante de las Kennedy, las Grace Kelly y otras celebridades, para darle realce a la dictadura en el desconcierto mundial de la posguerra, Mamá por Dios, no te espongas ahora a la rechifla universal, déjalo, por lo que más quieras, déjalo.

La duquesa escuchó atentamente, y pensó bien pensado. Sus hijos tenían razón. Es más, de su propia cosecha añadió que no era buen ejemplo en tiempos tan malos para la mayoría de la gente, que ni trabajo, ni hipoteca, ni pan para muchos... Es más, se comprometía ante ellos a hacer consorcio de ricos y aristócratas de toda la nación española para aflojar la bolsa en la forma de un impuesto especial, como habían hecho otras fortunas europeas, ayudando a salir de la maldita crisis. Y por último, que a ellos mismos, a sus hijos, pedía perdón por si alguno había podido entender el reparto de la herencia como chantaje para que asistieran a la boda...

Pero entonces desperté.



Antonio Rodríguez Almodóvar es conocido sobre todo por su prolongada e intensa dedicación al estudio y recuperación de los cuentos populares españoles. Fue becario de la Fundación Juan March en 1977 para investigar sobre este rico y olvidado patrimonio. Es miembro de la International Folk Narrative Research.

Acerca de la investigación de A.R. Almodóvar sobre los cuentos populares hispánicos, el eminente semiólogo francés Claude Bremond, en un coloquio internacional celebrado en La Sorbona en 1987, dijo: "Testimonia con brillantez la rapidez con que España, apartada durante tanto tiempo de corrientes innovadoras de la investigación, ha asimilado y hecho fructificar lo mejor de las aportaciones formalistas, estructuralistas y semiológicas". En 1995, en su edición del 1 de Noviembre, el periódico alemán Süddeutsche Zeitung, de Munich, definió a Rodríguez Almodóvar como "El hermano Grimm español". Y Ana María Matute, en su discurso de recepción del Premio Cervantes 2011, lo definió como "El tercer hermano Grimm".

Ha publicado estudios literarios centrados en la teoría de la narración y del texto poético desde la perspectiva estructuralista, la estructura de la novela burguesa, hacia una crítica dialéctica, Los cuentos populares o la tentativa de un texto infinito, y el texto infinito. Su más reciente trabajo filológico ha sido la dirección del equipo que se ocupó de la edición facsimilar de los manuscritos de Antonio Machado, en diez volúmenes (Fundación UNICAJA Málaga, 2003-2004). Entre los numerosos premios y galardones recibidos, cabe destacar el Premio Nacional de Literatura Infantil y Juvenil, 2005, por su pentalogía El bosque de los sueños, concedido por el Ministerio de Cultura. Más información en <http://www.aralmodovar.es/>