

ÍNDICE

La Asociación

2009: El reto de seguir creciendo.

Viaje al Museo del Vino de Ronda.

Promoción especial de Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría.

Cita con Ricardo Martín Reina.

Jazz

El Jazz en Galicia y Audia Records.

“Músicas populares de la Guerra Civil”, entre los mejores discos del año 2008 en Japón.

Woody Allen conquistó Granada.

Apoloybaco recomienda un disco de Jazz: Jazz at the Philaharmocic. First Concert de Nat King Cole.

Vinos

Carmona. II Congreso Nacional El Mundo Tabernario.

Muestra de Vinos de Maceración Carbónica. Primer 2008.

Presentación en Sevilla de los vinos del Marqués de Griñón.

Apoloybaco recomienda un vino: Casa Balaguer 2006.

Literatura

I Festival Internacional de PerfoPoesía de Sevilla.

Literalia TV: literatura en canal (web).

Apoloybaco recomienda un libro: Cielo Nocturno, de Soledad Puértolas.

Gastronomía

Nespreso abre en Sevilla su primera boutique de Andalucía.

La bodega de Jumilla Silvano García lanza una mermelada de vino moscatel dulce.

¿Conocía... El kéfir de leche?

Apoloybaco recomienda un restaurante: El Crujiente.



La Asociación

2009: El reto de seguir creciendo.



Cercanos ya los setecientos socios (689 para ser exactos), 2009 se asoma a las puertas de todos nosotros con algunos proyectos interesantes y aunque se anuncia un año

difícil, estamos seguros que con la ayuda de todo nuestro cuerpo social, sortearemos las dificultades económicas que amenazan tras las hojas del calendario.

Como dice un buen amigo de Apoloybaco, el libro y la lectura no están en crisis y trataremos de demostrarlo en los próximos 12 meses. Nuestra Junta Directiva acordó recientemente el calendario de actividades culturales con las que Apoloybaco abordará el año 2009. De entre todas ellas destacamos tres iniciativas que sin duda tendrán el apoyo y el éxito que hasta ahora hemos tenido. En Enero, como informábamos en el boletín anterior, se pone en marcha el **Club de Lectura de Apoloybaco**, una iniciativa que servirá, sin duda, para acentuar aun más el perfil literario de nuestra asociación. Alrededor de una treintena de socios han mostrado su interés por participar en dicha actividad cuyo primer capítulo comienza el próximo 24 de Enero en Sevilla.

Otro hito importante de nuestra asociación es la participación, como en la edición anterior, en la **Feria del Libro de Sevilla** allá por el mes de Mayo. Antes, en Marzo visitaremos el **Museo del Vino de Ronda**, uno de los mejores espacios andaluces dedicado a la enología. Y en Octubre, llegará la celebración del **I Encuentro Cultural Apoloybaco**, uno de los principales retos del próximo año y que pretendemos sea, social y culturalmente, uno de las grandes citas de la temporada cultural en Sevilla. En el marco de ese encuentro cultural, se entregarán los premios del **IV Certamen Literario Apoloybaco**, y tendrá lugar la actuación de una gran orquesta de jazz.

Año nuevo trae nueva imagen de Apoloybaco. Esperamos que el nuevo logotipo de la Asociación y el renovado diseño del boletín sea de vuestro agrado. Con la confianza de que seguiréis siendo protagonistas de nuestras actividades a lo largo del año, os deseamos a todos un feliz año 2009.

Antonio Vázquez Cruz
Presidente Asociación Apoloybaco
asociacion@apoloybaco.com

**Cita con Ricardo
Martín Reina: Club
de Lectura
Apoloybaco**

**Sábado, 24 de enero
de 2009, 12:00 h.
Centro Cívico Las
Sirenas (Alameda de
Hércules, Sevilla)**

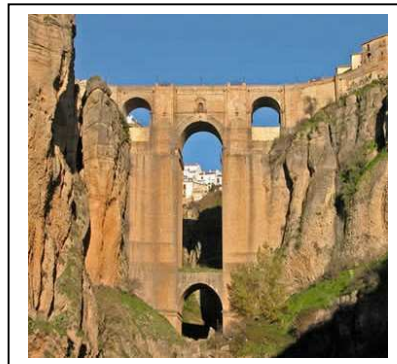


El Club de Lectura Apoloybaco se inaugurará el próximo sábado 24 de Enero de 2009, a las 12:00 horas en el Centro Cívico las Sirenas situado en la Alameda de Hércules, el barrio donde nació el autor del libro **“Contraluz”** y escenario donde se desarrolla precisamente su novela.

“Contraluz” es la primera novela editada del escritor sevillano **Ricardo Martín Reina** y en ella se desarrollan las vivencias de un grupo de vecinos en el famoso corral de Los Chicharos, ubicado en la calle Lumbreras del popular y céntrico barrio sevillano. Sus protagonistas, todos ellos vecinos del mismo corral, cuentan vivencias mezcladas con las costumbres de la época y la recrean con anécdotas sencillamente simpáticas y encantadoras, que nos harán disfrutar de un rato de lectura inolvidable. Una novela escrita con mucha sensibilidad.

La Asociación Apoloybaco organiza un viaje al Museo del Vino de Ronda el próximo 7 de marzo de 2009.

Nuestra Junta Directiva ha decidido organizar una visita cultural a la bella población malagueña de Ronda para visitar el afamado **Museo del Vino** que se ubica en dicha localidad y que sin duda alguna constituye uno de los espacios imprescindibles en el mundo de la cultura enológica en Andalucía. Además de la visita al Museo, recorreremos las instalaciones de **Bodegas La Sangre**, una de las más prestigiosas bodegas adscritas a la **Denominación de Origen de Málaga y Sierras de Málaga**.



El grupo saldrá de Sevilla el sábado día 7 de Marzo a las 8:00 horas en un autobús gran confort con destino Ronda donde nos alojaremos, la noche del sábado 7, en un Hotel de cuatro estrellas en régimen de media pensión (Almuerzo el sábado, día de llegada y desayuno el domingo, día de salida).

Una vez instalados en el Hotel, aprovecharemos la mañana del sábado para visitar el Museo del Vino y la Bodega La Sangre. Tras el almuerzo en el Hotel, tendremos la tarde libre y a las 21:00 horas realizaremos una cena maridada de productos gastronómicos de la Sierra de Ronda en las instalaciones del Museo del Vino. Pondremos broche de oro a nuestra estancia en Ronda, asistiendo a un concierto de jazz ofrecido por gentileza de la **Asociación Ronda Jazz** en un bar de copas cercano al Hotel.

El plazo de inscripción para los socios de Apoloybaco termina el próximo día 7 de Febrero y las plazas del autobús (55) se reservaran por riguroso orden de petición. El viaje está condicionado a cubrir las plazas de autocar.

Para mas información sobre reservas de plazas, forma de pago y detalles de la actividad en: asociacion@apoloybaco.com

El precio por persona del paquete completo es de 100 €, todo incluido.

Promoción especial de Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría para los socios de Apoloybaco.

Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría, ubicadas en Cubilla de Santa Marta (Valladolid) en plena **Denominación de Origen Cigales**, ofrece a todos los socios de **Apoloybaco** una promoción para el uso y disfrute de su Centro de Turismo Rural de un descuento del 7% sobre las tarifas particulares del Hotel Bodega **“Pago de Trascasas”**, así como una preferencia en la compra de los vinos de producción limitada de **“Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría”**.



“Pago de Trascasas” es un Centro de Turismo Rural de alquiler por habitaciones, con servicio de Restaurante y diversa variedad de actividades, principalmente enfocadas al Enoturismo, aunque también es posible el tradicional turismo histórico y cultural a lo largo de la Ribera del Pisuerga, del Canal de Castilla, de los Montes Torozos y de los pueblos limítrofes.

**Woody Allen
conquistó Granada
con su New Orleans
Jazz Band**

Las cerca de 1.500 personas que llenaron el Palacio de Exposiciones y Congresos de la capital granadina el pasado 30 de Diciembre, acudieron a la segunda cita del músico neoyorquino en su gira por España, (la única parada en Andalucía) ávidos de disfrutar en directo de uno de los grandes maestros del cine, y apasionado del jazz. Con rostro reflexivo y ataviado con camisa azul, pantalones de pana y con sus características gafas negras de pasta, el director, guionista y actor impregnó el escenario con el clásico repertorio **Dixieland** de sus conciertos durante casi dos horas de actuación.



Con una música fresca y juguetona, con una buena sintonía rítmica con el baterista **John Gill**, un tono de afinidad adecuado con el trompetista **Simón Wettenhall**, y una magnífica empatía en los diálogos con el pianista **Conal Fowlkes** y el contrabajista **Gregory Cohen**, el director de

Se sitúa en Cubillas de Santa Marta, un pequeño y tranquilo pueblo de la comarca de Cigales, en pleno corazón de esta Denominación de Origen, en los alrededores de “**Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría**”, algunas de cuyas instalaciones están disponibles para los visitantes. En puro estilo castellano posee 8 habitaciones dobles con baño propio, una sala de lectura dedicada principalmente a la vitivinicultura, un salón de estar, un restaurante especializado en lechazo asado en horno de adobe y barro, cocina tradicional y postres caseros, y un salón adaptable como sala de catas o de reuniones. Apuestan por una gastronomía tradicional maridada con los vinos propios de la tierra y los productos de temporada.

Más información en:

C/ Poniente Nº 14 - 47.290 Cubillas de Santa Marta (Valladolid).

Tfno.: 983 585 006 Fax: 983 585 117.

e-mail: info@bodega-santamaria.com.

Web: www.bodega-santamaria.com.

Jazz

El Jazz en Galicia y Audia Records: Un valor en alza.

Ya no es casualidad. Tras los exitosos pasos de excelentes músicos gallegos de jazz como Paco Charlín, Abe Rábade, Lago Fernández, Xan Campos, Baldo Martínez, Alberto Conde, Roberto Somoza, Kin García, Javier Constenla, Pepe Evangelista, Miguel Cabana, Quique Alvarado, Xacobe Martínez o nuestro amigo Guillermo Lancelotti, quien al frente de la coruñesa **Mr. Dixie Jazz Band**, ganó el Festival Europeo de Dixieland que se celebró en 2006 en París, el jazz en Galicia empieza a ser tomado en serio en el resto de España.



A la solera de algunos clubes de jazz como el **Filloa** en A Coruña, el **Dado Dadá** en Santiago de Compostela, el **Café Latino** en Ourense o el **Clavicémbalo** en Lugo, se une la consolidación de la formación musical en escuelas pioneras en la enseñanza de jazz en Galicia como la **Escuela Baio Ensemble** en Vigo, la **Estudio Escola de Música** en Santiago y más reciente la apertura del **Aula de Jazz de la Escuela Municipal de Música** de A Coruña, el **Seminario Permanente de Jazz (SPJ)** de Pontevedra y la magnífica noticia de la puesta en marcha de la especialidad de Jazz en el Conservatorio Superior de Música de A Coruña. A todo esto se suma la apuesta por hacer jazz en la radio como demuestra la magnífica programación jazzística en **Radio Obradoiro** que dirige certeramente nuestro amigo y socio **Sebastián Iñigo** desde Santiago con el programa “**Puerta Abierta**”, y desde el punto de vista discográfico, ese magnífico momento del jazz gallego se manifiesta en la aparición del sello discográfico “**Audia Records**”, un proyecto musical independiente dedicado exclusivamente a la producción de jazz y con especial atención a la promoción de los músicos gallegos de jazz. Junto al ya veterano sello **Free Code Jazz Records**, y la polifacética **Xingra**, **Audia Records**, se postula como un sello serio, selecto y con un catálogo discográfico de calidad con algunos de los mejores músicos gallegos de jazz. Una buena noticia sin duda para el jazz en España.

películas como "Annie Hall", "Match Point", "Manhattan" o la recientemente rodada en España "Vicky, Cristina, Barcelona", fue recompensado con las prolongadas ovaciones del público que despidió al genial actor y a su aceptable banda de jazz entre ovaciones.

Woody Allen aprendió a tocar el clarinete de forma autodidacta y empezó a actuar en público a principios de los años setenta en el Michel's Pub de Manhattan y, tras el cierre de este, se trasladó con su música y su grupo, la "New Orleans Jazz Band" al bar del Hotel Carlyle de New York, donde toca todos los lunes por la noche siempre que su agenda profesional se lo permite.

FESTIVALES DE JAZZ EN ESPAÑA

Enero

IberJazz (A Coruña)
Del 15 al 31 de enero de 2009

iberojazz

A Coruña

enero 2009

Febrero

XIII Jornadas de Jazz en la UNED-Melilla
Del 22 al 27 de febrero de 2009

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

El disco "Músicas populares de la Guerra Civil" elegido entre los mejores discos del año 2008 en Japón.

El pianista, periodista e investigador japonés Nobu Stowe ha elegido el disco *Músicas populares de la Guerra Civil* de la Brigada Bravo & Díaz (Antonio Bravo, guitarra y Germán Díaz, zanfona) como mejor disco internacional del año 2008 en la selección realizada para la prestigiosa publicación nipona: *Jazz Tokyo*.

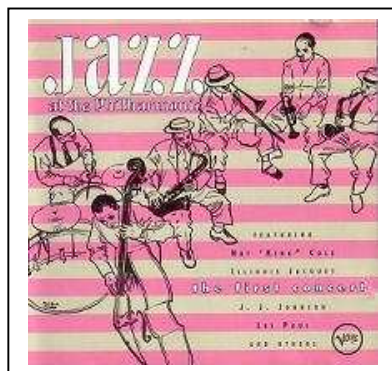
Editado por el sello "Producciones Efímeras" en Abril de 2008, esta curiosa alianza entre guitarra eléctrica y zanfona es poco frecuente en lo que a repertorio se refiere, al menos en el campo del Jazz y solo dos precedentes musicales habían anteriormente tratado, en clave de jazz, la música de la Guerra Civil Española, el baterista, Ramón López con su *Songs of the Spanish Civil War* y la mas conocida visión del contrabajista *Charlie Haden y su Liberation Music Orchestra*.

El disco premiado en Japón, está basado en el libro *Cancionero Popular de la Guerra Civil Española* del investigador Luis Díaz G. Viana. Así además de himnos como *La Internacional* o el propio *Himno de Riego* (compuesto en 1820 y proclamado "marcha nacional" en 1822) se hace versión de una composición de Dmitri Shostakovich como *Au devant de la vie* (compuesta para la película soviética *El camino de la Vida*) o de canciones como *Si me quieres escribir* (procedente de la Guerra de África, 1859-1860) y *Los Cuatro Generales*, entre otras canciones.



Apoloybaco recomienda...

Un disco de Jazz: Jazz at the Philharmonic. First Concert de Nat King Cole.



El 12 de Julio de 1944, en el *Philharmonic Auditorium* de Los Ángeles, tuvo lugar una gigantesca jam-sessions que iba a ser el punto de partida para un productor clave en la música de jazz y que por entonces solo era un joven y audaz aficionado de 26 años llamado Norman Granz.

Aquel día se acuñó para siempre el termino "*Jazz at the Philharmonic*" una marca de jazz de calidad que Norman Granz pasearía por los cinco continentes durante mas de veinticinco años seguidos, exactamente hasta 1967. La idea de montar una *jam* fuera de su contexto habitual de nocturnidad, a horas mas propias de los grandes acontecimientos deportivos y en un auditorio con capacidad para varios miles de personas se le presentó con motivo de un concierto solidario en beneficio de unos jóvenes mexicanos que habían sido arrestados días antes de manera aleatoria acusados de disturbios callejeros. Para ello, y siempre con esa faceta solidaria contra la discriminación racial de la que hizo gala durante toda su vida, Norman Granz alquiló el *Philharmonic Hall* y con un atractivo cartel repleto de grandes músicos de jazz, entre los que estaba el famoso trío de Nat King Cole, ofreció un concierto histórico que aunque incompleto nos ha legado grabado hasta nuestros días.

Presentación en Sevilla de los vinos del Marqués de Griñón



En la foto, de izquierda a derecha: **Vicente Sanchis** (Vice-Presidente de la Asociación Apoloybaco), **Carlos Falcó** (Marqués de Griñón) y **Antonio Vázquez** (Presidente de la Asociación Apoloybaco)

Organizado por **José Luis Becerra**, propietario de la enoteca "TIERRA NUESTRA". En esta tienda especializada en vinos y decana de Sevilla, se presentaron y degustaron dos vinos del Marqués de Griñón. **Carlos Falcó** y **Fernández de Córdoba**; Un grande de España, viticultor apasionado, que hace el primer gran vino de mesa jamás producido al sur de Madrid. Ingeniero agrónomo, donde su paso por la escuela de viticultura de UC-Davis, le convenció para intentar la aventura del vino, contando con los asesoramientos de alto nivel: los bordeleses **Emile Peynaud** y **Michel Rolland** en enología y el australiano **Richard Smart** en viticultura.

Los dos vinos; El **Rincón 2004** de la D.O. Vinos de Madrid, un coupage de Syrah y Garnacha y el **Summa Varietales 2003** de la D.O. Dominio de Valdepusa, elaborado con Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot, fueron presentados y comentados por el propio marqués y **José Luis Becerra**, en dicho acto estuvo también presente la **Asociación Apoloybaco**.

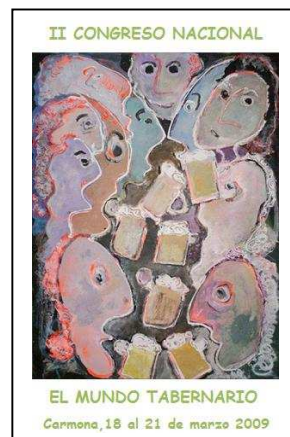
Junto al **Nat King Cole trío** que formaba la sección rítmica, aunque el guitarrista aquí no era **Oscar Moore** y si **Les Paul**, un joven guitarrista francés, admirador de **Django Reinhardt**, estaban esa noche en Los Ángeles el trompetista **Shorty Sherock**, el maestro del trombón, **Jay Jay Johnson**; los saxofonistas tenores, **Illinois Jacquet** y **Jack McVea**, los bajistas **Red Callender** y **Johnny Miller**, el ya citado guitarrista, **Les Paul** y el batería **Lee Young**. Lo más importante de esta grabación está en el hecho de que nos permite escuchar al trío de **Nat King Cole** a sus anchas, libre de la limitación de los tres minutos de duración que imponían los discos de aquella época.

Tras sus extraordinarios solos en "**Tea for Two**" y "**Body and Soul**", hay una espectacular secuencia de intercambios de frases improvisadas entre el pianista y el guitarrista que ha pasado a los anales de la historia del jazz. Un disco para disfrutar del jazz de uno de los mejores y más influyentes pianistas de jazz de todos los tiempos. Es conveniente decir que debido al contrato que Cole ya tenía con **Capitol**, en los créditos del disco, su nombre aparece camuflado tras el de un inexistente **Shorty Nadine**.

Vinos

II Congreso Nacional El Mundo Tabernario.

La Asociación Cultural Los Norios Tabernarios de Carmona, convocan el II Congreso Nacional El Mundo Tabernario, y organizado por el Excelentísimo Ayuntamiento de Carmona. Que se celebrarán los días del 18 al 21 de marzo de 2009 en la bella e histórica localidad de Carmona (Sevilla). En esta segunda convocatoria del Congreso Nacional El Mundo Tabernario se mantienen los temas planteados en las ponencias de la primera edición (2007): casi todos los aspectos que pueden tratarse en relación con la taberna: historia, sociología, etnografía, gastronomía, enología, industria y negocio, los aspectos médicos y sanitarios del consumo, así como, la taberna como centro de creación literaria, artística, etcétera. De este modo, el proyecto para el II Congreso repite el esquema del anterior, con las variaciones obvias de la responsabilidad y de los contenidos de las ponencias y comunicaciones que se presenten, así como, de las actividades complementarias, con las cuales se pretende ofrecer una muestra de diferentes aspectos sobre cultura y taberna (música, teatro, artes plásticas, literatura, etcétera), ilustrando así el objeto esencial del Congreso: la economía, la historia, la sociología y la cultura.



Más Información:

Ayuntamiento de Carmona. DELEGACIÓN DE CULTURA. Plaza. de las Descalzas, S.N. 41410 Carmona (Sevilla). archivo@carmona.org / casacultura@carmona.org
Telfs.: 954142200, 954140064, 647771727. Fax: 954140716

Primer 2008: Muestra de Vinos de Maceración Carbónica.

El público asistente a la undécima edición de la Muestra de Vinos de Maceración Carbónica, celebrada en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Madrid los días 13 y 14 de diciembre, ha sido el revulsivo que necesitaba el sector vinícola para incentivar el consumo de vino en tiempos de retraimiento del mercado. La afluencia de visitantes a **Primer 2008**, tanto profesionales como aficionados -con una notable presencia de gente joven-, ha sido muy superior a ediciones pasadas, lo que manifiesta que esta singular tipología enológica, repleta de aromas y de marcada tipicidad, puede resultar, por su excelente relación calidad / precio, más que atractiva en épocas de apretarse el cinturón.

Vivir el Vino: La Guía

La Guía "365 Vinos al Año 2009" Ya en las librerías. Ediciones Vivir el Vino, un año más y van ocho, ha vuelto a publicar la prestigiosa Guía "365 Vinos al Año 2009". Una selección de los mejores vinos españoles para que el consumidor y el aficionado al buen vino puedan consultarla de una forma sencilla, amena y dirigida. Esta gran Guía de Vinos se puede comprar ya en las librerías. La Guía Vivir el Vino "365 vinos al Año 2009" es el resultado de una cata a ciegas en la que el autorizado Comité de Cata de Vivir el Vino, dirigido por el Premio Nacional de Gastronomía, **Luís García de la Navarra**, ha ido pacientemente catando, durante todo un año, los más de 2.000 vinos aspirantes, uno a uno, para poder seleccionar los mejores 365. La Guía Vivir el Vino "365 vinos al año 2009" presenta, además, los 11 Magníficos de 2009. Los 11 mejores vinos del año en cada una de sus categorías. La crême de la crême de los vinos de esta gran selección. 11 vinos elegidos para la gloria. Para disfrutar y presumir de ellos. La entrega de estos 11 Magníficos ya tiene fecha. El próximo 19 de enero de 2009, en el Teatro Alcázar de Madrid (c/Alcalá, 20, 1ª Planta), volverá a reunir a bodegueros, socios y amigos del vino en la fiesta del vino español de Vivir El Vino. Una auténtica fiesta en la que queremos compartir nuestra alegría y satisfacción con todos aquellos que han dado forma a nuestra guía.

Primer 2008, logró reunir una representativa muestra de las zonas y bodegas españolas donde se elaboran vinos por el método de la maceración carbónica. El Premio por Votación Popular al vino de maceración carbónica que más gustó a los asistentes a Primer 2008 este año ha recaído, por segundo año consecutivo, en el Erre Punto de Remírez de Ganuza. Todos los vinos presentes en la muestra participarán posteriormente en la Gran Final que se celebrará en Vitoria, durante el mes de marzo de 2009, para otorgar el Premio al Mejor Vino de Maceración Carbónica 2008.



Apoloybaco recomienda...

Un vino: Casa Balaguer 2006.



CASA BALAGUER 2006: Elaborado por Bodegas Bernabé Navarro, que es sin duda una de las bodegas de referencia de la D.O Alicante y para muchos, el paradigma del nuevo estilo mediterráneo. Casa Balaguer es el viñedo, de unas 40 has. aproximadamente, y situado en torno a 600 metros de altitud en el valle entre Villena y La Cañada.

Desde el principio, **Rafael Bernabé** y **Olga Navarro**, han hecho una fuerte apuesta por los vinos de calidad, basada en un escrupuloso trabajo en el viñedo y el máximo de respeto al *terroir* como base indiscutible de la identidad de **Finca Balaguer**. Por otro lado, mediante sus medidos y acertados coupages, Bodegas Bernabé Navarro ha sabido sacar el verdadero potencial de la Monastrell, variedad autóctona levantina de difícil cultivo y vinificación, logrando además transmitir en sus vinos toda la expresión, tipicidad y personalidad del terruño. Un terroir de lo más diverso, combinando suelos arenosos, pedregosos, de aluvión, limosos, tierras calcáreas y arcillosas.

Casa Balaguer 2006 es un vino con carácter, de color picota, casi opaco con ribetes azulados. Muy intenso en aromas, predominan la fruta negra muy madura con apuntes dulces, notas cremosas, ahumados, tabaco, balsámicos, y un evidente carácter mineral. En boca es corpulento, elegante, redondo, de nuevo surge la fruta negra madura, de una tanicidad presente, pero dulce y sabrosa, por vía retronasal ofrece recuerdos de café, madera y tabaco rubio y su final es prolongado y persistente, sin duda uno de los grandes vinos de Bernabé Navarro y un vino con mucha proyección en el panorama vinícola español.

Dirección: Plaza de la Constitución, 7- 1º 03380 Bigastro (Alicante).
Tlfo. 966 770 353 Fax. 966 770 353. E-mail: info@bodegasbernabenavarro.com.
Web: www.bodegasbernabenavarro.com

Literatura

La Revuelta Sureña. I Festival Internacional de PerfoPoesía de Sevilla.

23, 24 y 25 de febrero de 2009

Convocado el V Premio de Poesía "Plumier de Versos"

La Librería Nuño Editorial ha sacado a la luz las bases del **V PREMIO DE POESÍA "PLUMIER DE VERSOS"** que convoca **NUÑO EDITORIAL**.

El plazo de admisión de originales, finaliza el 27 de febrero de 2.009. Os animamos a que participéis y difundáis este concurso.

Más información en: <http://www.librerianunoeditorial.com/14822.html>

Poesía Unida, nuevo libro de Francisco Vélez Nieto



El pasado mes de diciembre salió a la venta el nuevo poemario de nuestro socio **Francisco Vélez Nieto** y primero de la editorial **Voces de Tinta**. Su título es **Poesía Unida** y en él se recoge toda su producción poética inédita hasta la fecha y poemas recogidos anteriormente en libros hoy en día descatálogos. A finales de Enero se realizará la primera de muchas presentaciones, en las que su autor hablará sobre su obra y recitará un buen número de sus poemas. Os mantendremos informados.

Llenemos la ciudad de poesía. Con este eslogan se presenta ante nosotros este proyecto "La Revuelta Sureña. I Festival Internacional de PerfoPoesía de Sevilla" que tiene como objetivo mostrar a todos los ciudadanos las nuevas tendencias puestas en prácticas en el mundo poético, tanto por editores como poetas, fundamentalmente jóvenes. Y es que la nueva sangre y sus ideas ya llegan a las librerías y los escenarios y es este festival uno de los altavoces llamados a convertirse en uno de los referentes internacionales más importante de esta nueva forma de entender el acto poético en toda su índole. Pretendiendo llegar a un público mayoritario, tiene un amplio programa que tendrá lugar en diversos lugares y escenarios de la ciudad, entre los que cabe destacar el **Café Teatro Alameda** (Alameda de Hércules, 87) y el **Café Cultural El Perro Andaluz** (C/ Busto Talavera, 4), entre otros.

Más Información: <http://www.festivalperfopoesiasevilla.com>



Literalia TV: literatura en canal (web).



Literalia TV es un proyecto de "literatura en canal", que ha creado tres programas especializados: "Anaqueles ocultos", "Leer os hará libres" y "Basta de Letras". Todos los días hay nuevos contenidos, y por supuesto también se pueden ver en la web todos los episodios anteriores.

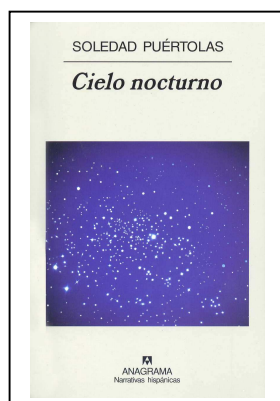
La suscripción para ver los programas es gratuita. La web se anuncia como "pensada para gourmets de la lectura y hambrientos de letras". Una plataforma independiente dirigida a gente con criterio, donde se recomiendan libros, se cuentan historias y cosas sobre escritores y se dan a conocer los entresijos del mundo literario.

Más información en <http://www.literalia.tv>

Apoloybaco recomienda...

Un libro: *Cielo Nocturno*, de Soledad Puértolas.

"Llega un día en que me pregunto qué hacer con el pasado, que cada vez es más lejano y, por tanto, cada vez me reconozco menos en él"
Soledad Puértolas



El tiempo que pasa nos deja algunas huellas imborrables; los episodios de la infancia, la adolescencia y la primera juventud -luego vienen muchas otras- nos marcan para siempre muchos de los comportamientos que en la vida adulta mostramos al mundo, como heridas abiertas que son difíciles de cerrar. Algunos optan por no mirar el tiempo pasado y seguir hacia delante buscando señales en el cielo que le ayuden a dirigir sus pasos; otros sí miran hacia atrás y buscan esas mismas señales en el cielo nocturno del pasado.

¿Conocía... El kéfir de leche?

El Kéfir es la leche fermentada más antigua que existe. Su origen se sitúa en las montañas del Cáucaso, donde sus pueblos lo vienen consumiendo de forma habitual durante miles de años.



Es una bebida cremosa, de sabor ácido y ligeramente gaseosa, similar al yogur. El sabor dependerá del tiempo que esté en contacto el hongo con la leche. Lo normal son 24 horas, a partir de entonces, cada vez irá tomando un sabor más agrio. En este proceso el líquido se espesa y se llena de proteínas, vitaminas y otras sustancias nutritivas, y de millones de microorganismos que contribuyen a reforzar las defensas. El kéfir tiene muchas propiedades: mejora nuestra capacidad de asimilación de los alimentos, regula el tránsito intestinal, refuerza las defensas protegiéndonos contra las infecciones tanto víricas como bacterianas, etc.

Sigue leyendo más propiedades, cómo usarlo, su empleo en la cocina, en www.apoloybaco.com

Y así nos muestra este magnífico libro **Soledad Puértolas**, como una mirada, desde la mujer madura, hacia su infancia, 12 años en un colegio de monjas de la ciudad de Zaragoza, y a su época en la universidad, llena de conflictos internos y externos, con una agitada lucha estudiantil; curiosamente descrita con más detalle la primera etapa infantil que la segunda universitaria.

En todo ese proceso se mantiene el conflicto entre el mundo y el yo íntimo, la necesidad de libertad personal y la búsqueda constante de señales -en el cielo estrellado- que la guíen, las mismas señales buscadas en la madurez en el fondo azul oscuro del pasado. Lugares como Donosita, Iruñea y Zaragoza son recorridos a lo largo del texto y de la vida de la protagonista, así como las relaciones de ésta con la familia Moraleda, familia de peso que ofrece el contexto moral y social de la época.

Cielo nocturno es un libro escrito con la elegancia, la rica y sutil manera a la que esta autora ya nos tiene acostumbrados.

Gastronomía

Nespresso abre en Sevilla su primera boutique de Andalucía.



Nespresso, líder mundial del mercado del café en cápsulas, abrió el pasado diciembre su primera boutique en Andalucía en Sevilla. Y lo ha hecho en un lugar privilegiado, la Plaza Nueva, en un espacio que cuenta con una superficie de 200 metros cuadrados, con 8 puntos de atención al cliente, y área de exposición de máquinas y complementos.

La boutique sevillana, en la que la compañía ha invertido 1,4 millones de euros, es la novena que **Nespresso** abre en España. El diseño de arquitecto suizo **Christian Berutto** ha logrado crear en sus doscientos metros un ambiente cuidado donde pueden tomar un café perfecto en la zona «carpe diem».

La boutique de Sevilla es sólo la primera de las que **Nespresso** quiere abrir en Andalucía, hay perspectivas de abrir otras seis en España, una de ellas en Málaga.

La bodega de Jumilla Silvano García lanza una mermelada de vino moscatel dulce.

Dos años después de sacar al mercado la mermelada de vino dulce **Monastrell**, elaborado con el premiado **Bodegas Silvano García** da un paso más elaborando una nueva mermelada que usa como base otro de los vinos estandarte de la bodega: mermelada de **Vino Dulce Silvano García Dulce Moscatel**. Ambas, son mermeladas perfectas para acompañar foie-grass y quesos curados.



La calidad de los vinos dulces de **Bodegas Silvano García**, reconocidos nacional e internacionalmente, se han convertido en una de las mejores cartas de presentación tanto para esta bodega jumillana como para el conjunto de la DO Jumilla.

Más información:

<http://www.silvanogarcia.com>

Avda. de Murcia, 29

30520 Jumilla (Murcia) España

Tel: 968 78 07 67 Fax: 968 71 61 25

Apoloybaco recomienda...

El menú del mes

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

- Escalivada
- Bacalao pil-pil
- Tiramisú

Puedes verlo en:

<http://www.apoloybaco.com/Menudelm.es.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)
Tf. 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>

Un restaurante: El Crujiente.



El Crujiente está situado en el barrio de la Macarena, en pleno casco antiguo de Sevilla. Regentado por **Jesús González**, joven chef que consiguiera en su día el primer premio y laurel de oro en el **Certamen Nacional de Jóvenes Cocineros**, el Crujiente ofrece cocina mediterránea con buena materia prima y mezclando tradición, innovación y vanguardia.

Una carta a la medida, no muy extensa pero donde la calidad y el buen saber a la hora de ofrecer lo mejor están presentes. Excelente el foie en todas sus versiones, especialmente el "mi-cuit". Aperitivos fríos y calientes, carnes y pescados, guisos y arroces que van variando según el día y en función de la temporada, mercado y la calidad de la materia

prima. Y es que la filosofía del restaurante es ofrecer al cliente los mejores productos en su momento idóneo, de ahí que los platos y la carta puedan variar. Especial mención también a los diferentes postres de chocolate.

Con una decoración sencilla y discreta, **El Crujiente** es un restaurante con pocas mesas, por lo que es conveniente reservar con antelación.

Una cocina magnífica y esmerada, con una buena relación calidad-precio.

Más información:

C/ San Hermenegildo, 42
Teléfono: 954.41.79.26
Cierra: Domingos noche y Lunes.