

ÍNDICE

La Asociación

12 de Febrero: Asamblea de socios de Apoloybaco

Inaugurado el Club de Lectura Apoloybaco con enorme éxito.

¡Ya somos 700 socios!

Jazz

“Páginas preciosas”, nuevo disco de la cantante valenciana Ester Andújar.

XIII Jornadas de Jazz de la UNED en Melilla.

5º Seminario de Jazz & Música Moderna.

Apoloybaco recomienda un disco de Jazz: “Open Sesame”, de Freddie Hubbard.

Vinos

Ramón Ubed Granados: Mejor Sumiller Andaluz 2009.

La Asociación de Sumilleres de Córdoba se pone en marcha a lo grande.

Jornadas divulgativas Vinos de Jerez y Manzanilla.

Apoloybaco recomienda un vino: Zancúo 2007.

Literatura

Poesía, ficción y relato en el CAL de Córdoba.

“Cuentos Completos” de Edgar Allan Poe.

Literatura gallega en Internet.

Apoloybaco recomienda un libro: “Oasis prohibido”, de Manuel Senra.

Gastronomía

Andalucía en Madrid Fusión 2009.

Holanda, ganadora de la III Copa Jerez.

¿Conocía... el queso Payoyo?

Apoloybaco recomienda un restaurante: La Zorrera.



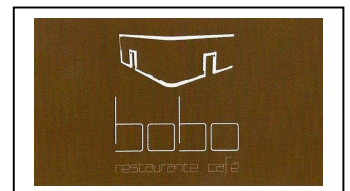
La Asociación

12 de Febrero de 2009: Asamblea Anual de socios.

El próximo **jueves día 12 de febrero de 2009**, a las **19:00 horas** y en el Salón de Actos del Centro Cívico “Las Sirenas”, situado en la Alameda de Hércules Nº 30 de Sevilla, se celebrará la **Asamblea General Ordinaria** de socios de nuestra asociación con el siguiente Orden del día:

1. Presentación nuevos miembros Junta Directiva.
2. Informe del Presidente. Memoria de actividades año 2008.
3. Propuesta de actividades año 2009 (aprobación sí procede).
4. Balance económico ejercicio de 2008 (aprobación sí procede).
5. Presupuestos de gastos e ingresos del ejercicio 2009 (aprobación sí procede).
6. Presentación nuevo logo Asociación.
7. Ruegos y preguntas.

A la terminación de la misma, se ofrecerá a todos los socios asistentes una cata-degustación, gentileza de **Bodegas La Margarita** de Constantina, de su vino tinto **Zancúo (2007)** en el **Restaurante Café BoBo**, situado en la Alameda de Hércules. Asimismo a los asistentes que hayan enviado su fotografía con antelación suficiente, les será entregado el carné acreditativo de socio.



La asamblea finalizará a las 21:00 horas (cata-degustación incluida).

Es conveniente **confirmar asistencia** a través del correo asociacion@apoloybaco.com para dimensionar correctamente la cobertura de la cata de vinos.

Antonio Vázquez Cruz
Presidente Asociación Apoloybaco
asociacion@apoloybaco.com

Extraordinario éxito en la inauguración del Club de Lectura Apoloybaco.

Magnífica jornada la celebrada el pasado 24 de Enero en Sevilla alrededor de la inauguración del club de lectura de nuestra asociación.

Agotadas las plazas para visitar el Museo del Vino de Ronda

7 de marzo de 2009



Magnífica la respuesta obtenida por nuestros socios a la iniciativa de la Junta Directiva de visitar, el próximo sábado 7 de Marzo, las instalaciones del Museo del vino de Ronda.

Cuando todavía faltaba más de dos semanas para finalizar la inscripción, ya está completo el autobús de sesenta plazas que nos llevará a disfrutar de la bella localidad malagueña.

A todos los socios y socias que han reservado sus plazas, les recordamos que la misma no será firma hasta que se confirme el ingreso en la cuenta bancaria de la asociación el importe correspondiente de la plaza, antes del 7 de febrero de 2009. En correo personalizado entraremos en contacto con los interesados para ultimar los detalles de la visita y del desplazamiento.

Todas las peticiones que se produzcan a partir de este momento se tendrán en reserva por si hubiese alguna renuncia al viaje.

Para mas información sobre el desarrollo de la actividad en:

asociacion@apoloybaco.com

Más de una treintena de socios participaron y disfrutaron de la lectura compartida con **Ricardo Martín Reina**, escritor sevillano, socio de Apoloybaco y autor del libro "Contraluz", elegido para inaugurar esta nueva actividad de nuestra asociación.

Todos los asistentes coincidieron en la calidad de la novela y descubrieron en **Ricardo Martín Reina** un autor cercano, con infinidad de recursos literarios y sencillamente magnifico en la creación literaria.

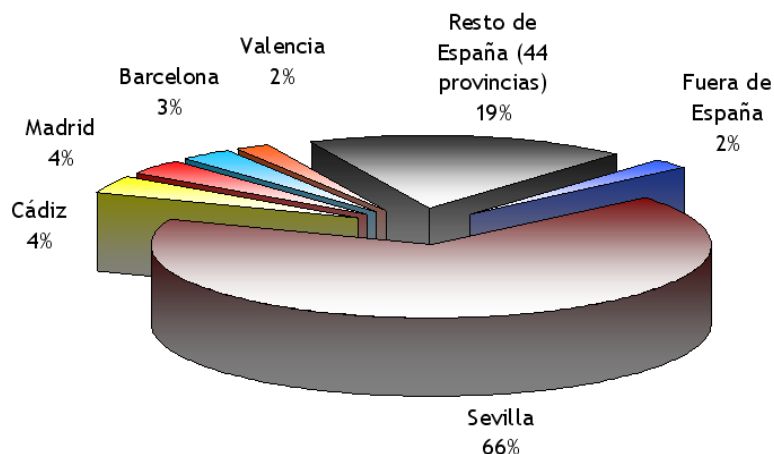
Al finalizar la actividad, y por gentileza del [Grupo Viñafiel](#), los socios asistentes degustaron en el **Bar Rayuela** el tinto de la D.O. Rioja embotellado y producido por la **Bodega Viñafiel**.



Ya somos 700 socios.

Empezamos 2008 con 420 socios. Hoy podemos decir con satisfacción que un año después ya son 700 los hombres y mujeres que han decidido inscribirse en nuestra asociación. Sin lugar a dudas alguna, el incremento de nuestras actividades culturales, la repercusión mediática y social de las mismas, el grado de confianza que nuestros asociados transmiten en su entorno más cercano, y el empeño de muchos amigos en que este proyecto cultural, formativo y lúdico salga adelante son factores fundamentales en el éxito del mismo y que ha hecho posible que casi hayamos doblado, en un solo año, el número de socios de Apoloybaco.

Distribución de socios por localidades



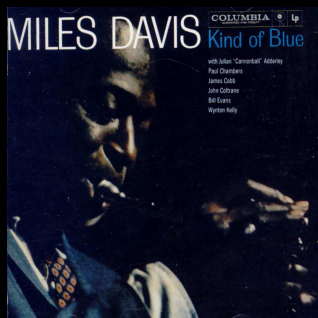
Nuestro compromiso, el de la Junta Directiva al completo, es si cabe aún mayor sabiendo que tenemos detrás una amplísima masa social que nos apoya. Hemos consolidado una línea de trabajo y unas formas de hacer las cosas, que nos permite trabajar, crecer y disfrutar con lo que hacemos.

Cuando las cosas funcionan no hay mucho que cambiar. El año se presenta repleto de actividades relacionadas con las cuatro temáticas de nuestra web. El jazz, los vinos, la literatura y la gastronomía. En esas actividades habrá acomodo para aquellos socios que, por una razón u otra, todavía no han podido participar en la vida cultural de la asociación. Los esperamos a todos con la ilusión de no defraudarles.

Si estás interesado en inscribirte en nuestra asociación, puedes encontrar toda la información necesaria en nuestra web:

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

50 aniversario de la grabación de "Kind Of Blue"



Hace medio siglo, Miles Davis cambió la historia de la música con "Kind of Blue", un disco cuyo cincuentenario se celebra este año con una reedición especial del álbum en dos CD's y un DVD documental "Celebrating a Masterpiece" que contextualiza la época en la que fue grabado

"Kind of blue" ha sido considerado el disco más importante del jazz, una de las grandes obras de la música de todos los tiempos y, sorprendentemente en un disco de jazz, un gran éxito comercial, con más de 4 millones de copias vendidas desde su publicación en 1959.

El álbum dio una nueva dimensión al jazz, pero su influencia alcanzó a otros géneros musicales y varias generaciones de músicos, desde Quincy Jones a Pink Floyd, lo han incorporado a su repertorio.

Junto al trompetista Miles Davis, estuvieron en el estudio de Columbia de New York, un grupo excepcional de músicos compuesto por el saxofonista, John Coltrane, Paul Chambers, (cb), Julián Cannonball Adderley, en el saxo alto, Jimmy Cobb —el único miembro del grupo que aún vive—, a la batería, y Bill Evans —el único músico blanco del grupo—, al piano.

Jazz

"Páginas preciosas", nuevo disco de la cantante valenciana Ester Andújar.

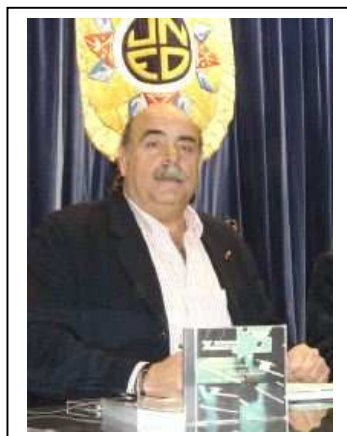
Ester Andújar es una de las cantantes de jazz españolas de referencia. Tras sus dos primeros discos publicados "Tristezas de Amar" (2002) y "Celebrating Cole Porter" (2005), ambos para el sello Omix Records, esta valenciana con caché internacional (ha sido finalista en varios premios internacionales de jazz vocal) nos invita con su tercer disco a conocerla más cerca y para ello ha editado "Páginas preciosas", su tercer disco y diferente conceptualmente hablando, de los dos anteriores.



"Páginas preciosas" es un sentido homenaje a sus propias influencias musicales y tiene la valentía, y la maestría, de hacerlo cantando en castellano e incluso en valenciano, una manera de demostrar que la música, y mucho menos el jazz, tiene fronteras lingüísticas. De los 12 temas que componen el álbum, 10 son composiciones propias y en las que participa, en la composición y en los arreglos los guitarristas, Ximo Tébar y Manuel Hamerlinck.

Ester Andújar está acompañada en el disco por Ximo Tébar y Manuel Hamerlinck (guitarras), Donald Edwards (batería), César Giner (bajo), Santi Navalón (teclados), Edmundo Carneiro (percusión), Stephan Braun (violonchelo), y Jorge Roque (saxo). El álbum está producido por Ximo Tébar y Ester Andújar y lo distribuye en España, Nuevos Medios.

XIII Jornadas de Jazz de la UNED en Melilla.



Las XIII Jornadas de Jazz de la Universidad Nacional de Educación a distancia (UNED), arrancarán el próximo 23 de febrero, y además de las habituales sesiones de jazz didáctico en los centros docentes, las exposiciones y las conferencias, el coordinador de extensión universitaria de la UNED en Melilla, Ángel Castro anuncia que habrá sorpresas que se desvelarán en cuando las jornadas se presenten oficialmente, lo que ocurrirá en los próximos días.

Castro señaló que la intención de los organizadores de las Jornadas de Jazz es en principio, que el broche de oro a esta decimotercera edición lo ponga una de las mejores big bands del panorama nacional, la de Santiago de la Muela, dado que

hace tres años que las Jornadas no acaban con un grupo de estas características.

Las actuaciones que ya están confirmadas son, la del trompetista Félix Rossy, un músico muy joven (12 años) hijo del más internacional de los baterías españoles, Jordi Rossi, que actuará con su quinteto el miércoles 25 de febrero. Para el día siguiente está prevista la actuación de la Larry Martin Band, uno de los mejores grupos de jazz-blues del panorama nacional con más de 20 años de experiencia a sus espaldas liderado por el batería Larry Martin y con la gran voz de Yoio Cuesta.

Carmen Cano y Rafael Garcés, cantan a los clásicos cubanos en clave de jazz



El saxofonista cubano **Rafael Garcés** y la cantante sevillana, **Carmen Cano**, ambos socios de **Apoloybaco**, están de gira por toda España presentando una novedosa, original y brillante propuesta musical consistente en llevar al jazz la música de los clásicos compositores cubanos..

Su propuesta, titulada "**12 perlas... Sal y Son**" presentada ya en Ibiza, Barcelona, y Sevilla, entre otras localidades, ofrece un bello espectáculo donde se complementa el flamenco y el jazz cubano; dos culturas musicales muy unidas entre sí.

Rafa Garcés y **Carmen Cano**, realizan un recorrido por los grandes temas y autores clásicos, en especial los compositores cubanos como **Ernesto Lecuona**, **Sindo Garay**, **Eliseo Grenet** hasta llegar a España donde ponen música y voz a **Manuel de Falla** y **Federico García Lorca**. La voz de Carmen Cano unida al virtuosismo de Rafael Garcés, hacen del espectáculo algo único, donde van de la mano la música popular cubana, el flamenco, las pinceladas del más auténtico jazz cubano y un magnífico repertorio. La vistosidad, versatilidad y puesta en escena, no dejan impasible al espectador.

5º Seminario de Jazz & Música Moderna.

Alhaurín de la Torre (Málaga), del 26 de febrero al 1 marzo.

Entre los días 26 de Febrero y 1 de Marzo de 2009, tendrá lugar en las instalaciones de la Escuela Municipal de Música de Alhaurín de la Torre la quinta edición de este prestigioso Seminario Internacional de jazz y Música Moderna dirigido, básicamente, a estudiantes y profesionales que quieran iniciar, ampliar o perfeccionar su formación musical, fundamentalmente, en la práctica individual y de grupo.

Los organizadores del Seminario, cuentan este año con un profesorado de altísimo nivel, entre los que destacan: **Ian Froman** (Batería), profesor titulado en Berklee College of Music, **Bill McHenry** (Saxofón), destacado instrumentista neoyorquino, **Sara Serpa** (Canto), Vocalista y compositora portuguesa de excelentes cualidades creativas e interpretativas, **Tony Belenguer** (trombón), afamado músico valenciano, **Dee Jay Foster** (contrabajo) graduado en el Berklee College of Music, **Jaume Jombart** (guitarra), licenciado en la escuela superior de música de Cataluña (ESMUC), **Juan Galiardo** (piano), Director del Seminario Internacional de Jazz de Cádiz, **Arturo Serra** (vibráfono), profesor titulado por el Conservatorio Superior de Música de Valencia, y **Enrique Oliver** (jazz para niños) saxofonista malagueño, joven promesa del jazz.

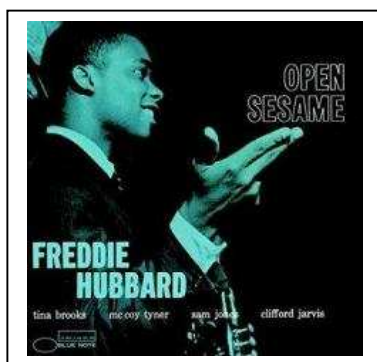
Alrededor de las actividades del Seminario habrá una extensa programación lúdica.

Más información: www.myspace.com/seminariojazzalhairin.



Apoloybaco recomienda...

Un disco de jazz: "Open Sesame" de Freddie Hubbard.



Treinta años abarca el grueso de la contribución discográfica de **Freddie Hubbard**, a la historia del jazz. Durante todo ese tiempo, y desde su memorable primer disco que hoy recomendamos, Hubbard no mermó ni un ápice su calidad técnica ni su capacidad creativa.

Es necesario repasar bien a fondo la historia discográfica de los músicos más importantes de jazz, para encontrar un estreno discográfico tan brillante como el que tuvo el trompetista **Freddie Hubbard** con apenas 21 años en este extraordinario "**Open Sesame**".

Fue otra vez el sello "**Blue Note**" quien puso los ojos y la confianza en él y el disco: "**Open Sesame**", y le franqueó la entrada al Olimpo de los grandes trompetistas de jazz. En el éxito de este disco tuvo mucho que ver su amigo, el también jovencísimo saxofonista tenor, e injustamente olvidado, **Tina Brooks**. Ambos se conocieron a través de **Ike Quebec**, por entonces cazatalentos de **Blue Note** y al mismo tiempo, otro fantástico tenor. Ambos se entendieron a la perfección desde el principio y suya fue la composición que le dio título al disco.

El ambiente general del disco nos remite a los grupos de **Art Blakey** y **Horace Silver**, y junto a la originalidad de las composiciones, en particular de las de **Tina Brooks**, y el apoyo de una sección rítmica formidable, integrada por **McCoy Tyner** al piano, **Sam Jones** al bajo y **Clifford Jarvis** a la batería, impregnan de un aroma muy particular este primer aldabonazo en la carrera de un músico que acaba de abandonarnos para siempre.

Nace el Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino



Se ha presentado la creación del **Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV)**. Un organismo donde participan el Gobierno de La Rioja, la Universidad de La Rioja y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

De momento nace con una inversión de 22 millones de euros para la realización de un conjunto de objetivos ambiciosos enmarcados en la generación de conocimientos y nuevas tecnologías en Viticultura y Enología que sirvan como base para el desarrollo tecnológico y la innovación del sector.

Un proyecto que nos ha llamado mucho la atención es la creación de la colección genética de la uva y la vid más completa del país. Sin duda es solo uno de los proyectos que tienen en marcha.

Cualquier amante del vino seguro que se alegra de la creación de este Instituto como fuente de buenas noticias para el mundo del vino.

Vinos

Ramón Ubed Granados: Mejor Sumiller Andaluz 2009.

El Certamen Nacional Nariz de Oro 2009 ha proclamado como Mejor Sumiller Andaluz a **Ramón Ubed Granados**. Más de 80 sumilleres procedentes de diferentes puntos de la Comunidad andaluza han participado en Sevilla en la semifinal del XVIII concurso nacional Nariz de Oro, que ha otorgado a **Ramón Ubed Granados** (Sevilla) el título de **Mejor Sumiller Andaluz 2009**. El ganador ha obtenido así el pase a la final del certamen, que se celebra en junio en Madrid para seleccionar al Mejor Sumiller de España 2009.



El concurso **Nariz de Oro**, organizado por la empresa editorial **Vino y Gastronomía** con la colaboración de la Consejería de Agricultura y Pesca, ha contado en Sevilla con una zona de exposición y actividades paralelas a la cata concurso, en la que se han desarrollado diferentes propuestas a lo largo de la jornada. Entre otras, el secretario general del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre de Condado de Huelva, **Antonio Izquierdo García**, ha conducido la conferencia 'Aromas del Condado'. El delegado de la Consejería de Agricultura y Pesca en Sevilla, **Francisco Gallardo**, ha entregado los premios y diplomas de esta semifinal andaluza de Nariz de Oro, que, además del Mejor Sumiller Andaluz, reconoció a **José Aranda Gutiérrez** (Huelva) como Mejor Sumiller Provincial. En las rondas eliminatorias como la celebrada en Sevilla, los sumilleres participantes deben identificar cinco vinos de diferentes variedades pero con características olfativas muy similares, para incrementar el grado de dificultad de la prueba. Sólo aquellos sumilleres capaces de hacer una descripción acertada y completa del vino se clasifican para la final de La Nariz de Oro.

Desde **Apoloybaco** queremos dar nuestra mas sincera enhorabuena a **Ramón Ubed**, para nosotros es también un honor y un orgullo que uno de nuestro socios como **Ramón** se alce con este importante premio y desde aquí le deseamos fervientemente los mejores deseos para que también obtenga en el próximo mes de junio de 2009 el galardón de mejor sumiller de España. Felicidades Ramón.

La Asociación de Sumilleres de Córdoba se pone en marcha a lo grande.



El pasado mes de Agosto se terminó de fraguar la ansiada **Asociación de Sumilleres de Córdoba**, rubricando en Málaga su adhesión a la Federación de Asociaciones de Sumilleres de Andalucía, que pertenece a su vez a la **UAES** (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres).

El próximo día 10 de Febrero, en la **Escuela de Hostelería de Córdoba**, sede de la **ASC** se celebrará el Concurso Oficial a Mejor Sumiller de Andalucía, organizado por la recién creada

Asociación de Sumilleres de Córdoba. El Concurso tendrá dos partes, una semifinal en la que participan dos candidatos por asociación provincial y que consta de un examen escrito, un examen de idiomas y una cata escrita de tres productos. Los cuatro alumnos con mayor puntuación pasarán a la gran final, que realizará en las Bodegas Campos y que consta de varias pruebas prácticas que deberán de realizar frente al jurado y al público asistente. Dichas pruebas son cata oral de vinos, prueba de carta errónea, identificación de destilados, licores, bebidas, etc., decantación y servicio de una botella de vino al jurado y maridaje-armonía de vinos y bebidas diversas para

8º Encuentro Verema



VEREMA, el mayor portal de usuarios aficionados del sector del vino y gastronomía en Internet, celebrará su octavo Encuentro en Madrid los días 27 y 28 de febrero.

Más de setenta bodegas estarán representadas por sus máximos responsables y enólogos, ante un público reducido de cerca de cuatrocientas personas, en su mayoría consumidores finales usuarios de la web www.verema.com

procedentes de toda España. El 8º Encuentro Verema ofrecerá durante dos días catas multitudinarias para trescientas personas, mesas redondas, catas especiales, degustaciones y dos miniferias convirtiéndose de esta manera en el único evento en España con estas características. El evento comenzará con una sesión inaugural el viernes 27 dirigida por Peter Sisseck, enólogo de Bodegas Hacienda Monasterio y de la prestigiosa bodega de Pingus, ambas de la D.O. Ribera del Duero.

En esta primera sesión se realizará por primera vez en España una cata vertical de, al menos, diez añadas del vino Hacienda Monasterio Reserva y/o Reserva Especial. El colofón del evento será una no menos interesante cata multitudinaria de 15 vinos alemanes.

el menú que se decida, bien proyectado o bien entregado en carta al concursante y jurado. Por último también se evalúa el estilo y profesionalidad del concursante.

Además, este evento está patrocinado por la Denominación de Origen Montilla-Moriles y por la Escuela de Hostelería, ya que son los pilares donde se asentará la Asociación de sumilleres de Córdoba.

Esperamos que este evento acerque a los restauradores cordobeses la idea y necesidad de incorporar la figura del sumiller en sus restaurantes, que se "atrevan" a recomendar nuestros vinos en el acompañamiento de sus platos, que se integren como protagonistas en las cartas de vinos, etc. Todo ello sin duda alguna sería el complemento ideal para la magnífica gastronomía que ya posee Córdoba.

Jornadas divulgativas Vinos de Jerez y Manzanilla, en colaboración con Bodegas Maestro Sierra.

Jerez de la Frontera (Cádiz), 7 de febrero de 2009

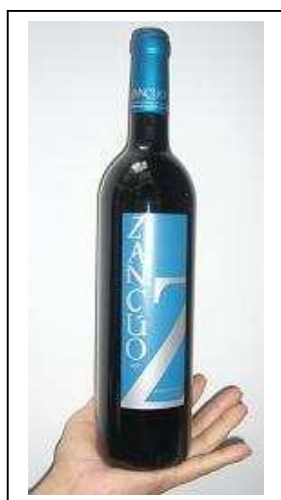
La sesión consiste de una presentación "Introducción a los Vinos de Jerez y Manzanilla" seguida de Cata de Fino El Maestro Sierra, Amontillado Superior El Maestro Sierra (12 años), Oloroso El Maestro Sierra (15 años), Cream El Maestro Sierra, Pedro Ximénez El Maestro Sierra.



Lugar de celebración: CONSEJO REGULADOR VINOS DE JEREZ Y MANZANILLA. Avda. A. Alvaro Domecq, 2. Inscripción: Consejo Regulador Teléfono 956 33 20 50. e-mail: vinjerez@sherry.org

Apoloybaco recomienda...

Un vino: Zancúo 2007.



ZANCÚO 2007; Un vino tinto elaborado por Bodegas La Margarita, situada en Constantina (Sevilla) en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Norte. Bodegas La Margarita nace de la ilusión y el entusiasmo de un joven apasionado por el mundo de los vinos Raúl Fernández, que en 1998 comenzó a plantar viñedos en unas cuantas hectáreas de una finca propiedad de su padre Juan Fernández. Actualmente cuenta con unas cuatro hectáreas plantadas de tempranillo y garnacha fundamentalmente. En sus instalaciones conviven procesos artesanales con las nuevas técnicas y prácticas enológicas y cuenta con un destacado parque de barricas de roble francés.

ZANCÚO 2007; está elaborado 100% con la variedad tempranillo y ha permanecido durante ocho meses de crianza en barricas de roble francés, está es la segunda cosecha y cuenta con una producción limitada de algo más de 2.500 botellas. Presenta a la vista un bonito color cereza, con ribetes violáceos, limpio y brillante. En nariz ofrece unos aromas francos a fruta roja, con suaves notas balsámicas, vainilla y madera noble. En boca es suave, sabroso, aterciopelado, con una vivaz tanicidad y un destacado equilibrio, guardando una notable persistencia en el postgusto.

Dirección de la Bodega: Ctra. Constantina - San Nicolás del Puerto, s/n - 41450 - Constantina (Sevilla). Tel: 955 95 41 87 / 676 84 85 70

Convocado el II Premio de Literatura de Viajes "Camino del Cid"

Con este certamen, único en su género, se pretende reivindicar el **Camino del Cid** como espacio geográfico y literario universal

El objeto del certamen es premiar al mejor libro de viajes editado a lo largo de 2008.

Las obras a concurso podrán ser presentadas hasta el **10 de abril de 2009**. Un jurado independiente formado por especialistas de reconocido prestigio por su trayectoria narrativa y viajera elegirán al ganador entre las seis obras finalistas. El fallo se dará a conocer antes del **30 de junio de 2009**. El premio está dotado con **13.000 euros**, de los cuales 10.000 euros son para el autor y 3.000 euros para la editorial responsable de la edición.

Este certamen tiene como finalidad divulgar este importante género literario entre sus potenciales lectores y reivindicar el **Camino del Cid** no sólo como un espacio geográfico e histórico, sino también literario.

El **Consortio Camino del Cid** es una entidad sin ánimo de lucro integrada por las diputaciones provinciales de Burgos, Soria, Guadalajara, Zaragoza, Teruel, Castellón, Valencia y Alicante, y cuya finalidad es la puesta en valor del Camino del Cid como itinerario turístico-cultural.

Más información sobre el concurso y descarga de bases en: www.caminodelcid.org

Literatura

Poesía, ficción y relato en el CAL de Córdoba. Córdoba, hasta el 25 de febrero de 2009

La poesía, la ficción y el relato serán las protagonistas del primer trimestre del año en el Centro Andaluz de las Letras (CAL) de Córdoba, con el objetivo de ofrecer un programa cultural estable que abarque toda la literatura actual y que traiga a autores representativos de estos géneros. La programación de actividades de este primer trimestre "pone especial énfasis" en la calidad e intenta incitar a una mayor participación, ya que cubre "tres géneros clave en la literatura española actual".



Así, desde hoy hasta el próximo 25 de febrero, autores de reconocido prestigio rendirán homenaje a estos tres géneros a través de presentaciones de sus obras, mesas redondas o diálogos entre creadores y críticos.

Concretamente, bajo la denominación "Últimas noticias de la Poesía", acuden a Córdoba autores como Juan Carlos Maestre o Concha García, mientras que "Ficción, realidad y memoria" es el ciclo dedicado a la literatura de ficción, que contará con la presencia de Mercedes Abad y Pedro Tébar.

Por su parte, la narración corta será la protagonista de "Poética del relato", que contará con Ignacio Martínez de Pisón y José María Merino para analizar las peculiaridades de este género específico tan "en alza en la actualidad".

El Centro Andaluz de las Letras de Córdoba cumplió el pasado diciembre 10 años de existencia.

"Cuentos Completos" de Edgar Allan Poe: un homenaje al bicentenario de su nacimiento.



Una edición especial de los "Cuentos Completos" de Edgar Allan Poe ha reunido a 69 escritores españoles y latinoamericanos cada uno de los cuales presenta o prologa uno de los relatos del maestro norteamericano, del que hoy se cumple el bicentenario de su nacimiento.

La editorial [Páginas de Espuma](#) ha decidido rescatar la traducción que el argentino Julio Cortázar hizo de los "Cuentos Completos" del maestro norteamericano, dotarla de prefacios del mexicano Carlos Fuentes y del peruano Mario Vargas Llosa, en una edición preparada por el

también mexicano Carlos Volpi y el peruano afincado en Sevilla Fernando Iwasaki.

Además de con los textos de Vargas Llosa y Fuentes, la edición se completa con la intervención de otros 67 escritores españoles y latinoamericanos (29 narradores españoles y 38 latinoamericanos), cada uno de los cuales se encarga de la introducción a cada uno de los relatos de Poe.

**Memoria de
Gustavo Adolfo
Bécquer**

Sevilla,
14 y 15 de febrero



El 17 de febrero se conmemora el nacimiento de **Gustavo Adolfo Bécquer**, poeta sevillano reconocido a nivel nacional e internacional y sobre todo muy ligado al Parque de María Luisa.

El **Parque de M^a Luisa** quiere rendir un homenaje ciudadano a este autor que sirva también para tratar de darle el sitio que le corresponde en el mundo de la Literatura.

Esta actividad, que se celebrará en la **Glorieta Gustavo Adolfo Bécquer**, se basará en la lectura nocturna de leyendas poco conocidas a cargo de colectivos relacionados con la poesía junto a otras lecturas públicas en las que podrán participar los propios ciudadanos.

También se organizará una microferia de libros de poesía, a la que se invitará a participar a editoriales y autores.

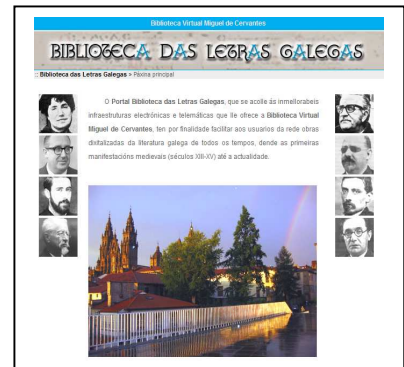
El horario de las actividades es el sábado 14 de febrero a las 20:00 h. y el domingo 15 de febrero de 12:00 h. a 15:00 h.

Más información:
<http://www.parquedemaria-luisa.es/>

Literatura gallega en Internet.

El Centro Ramón Piñeiro para la Investigación en Humanidades ha presentado la nueva web de la **Biblioteca de las Letras Galegas**. El espacio nace con vocación de convertirse en un portal de referencia sobre el patrimonio literario gallego, desde la Edad Media hasta hoy. La iniciativa fue desarrollada por la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, en colaboración con el Centro Ramón Piñeiro.

En esta página web se pone a disposición de todo el público obras digitalizadas de la literatura gallega de todos los tiempos. Actualmente cuenta con cerca de cien autores y permite el acceso a diversas secciones con información. Ofrece una fonoteca con textos literarios en formato sonoro, con cántigas medievales o poemas, y una hemeroteca, con publicaciones periódicas ya desaparecidas. <http://www.letrasingalegas.org/> cuenta también con ediciones facsímiles de textos medievales y buena parte del catálogo del Centro Ramón Piñeiro en formato PDF.

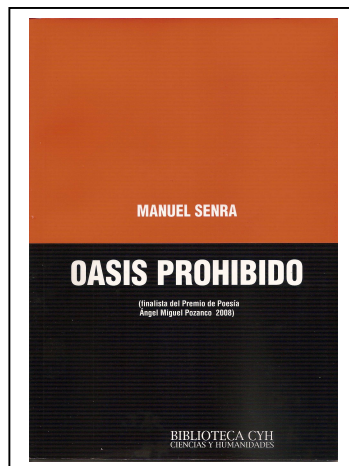


Apoloybaco recomienda...

Un libro: Oasis prohibido, de Manuel Senra.

**“Nada está aquí porque nace de pronto.
Las cosas son porque la luz las nombra.”**

Del poema “Lo que el olmo no sabe”, de Manuel Senra



Los recuerdos son ese lento paseo que da la soledad por el tiempo pasado hasta llegar a la infancia más lejana, un largo camino que iniciamos cuando empieza, de pronto, a atisbarse esa delgada línea *-tiempo varado contra el azul del cielo-*, que es nuestro horizonte. **Oasis prohibido** es un profundo poemario escrito por **Manuel Senra** desde su madurez y desde sus recuerdos; sus recuerdos evocadores de una niñez que no debió de ser sencilla, sino más bien difícil, oscura, sombría y llena de incertidumbres; y su madurez como la reflexión que lo empuja a encontrarse en sus versos, en toda la dimensión del hombre que se mira a sí mismo y plasma lo que ve en su interior con su poesía, de una lírica realmente evocadora.

Oasis prohibido está dividido en dos partes. Una primera parte compuesta por doce poemas -sin títulos, simplemente numerados- donde habla de su infancia como la fragua del hombre futuro y su futura poesía *-“aquella infancia sin apenas música / fue en cambio el nido en que guardé mis versos.”-*, o aparece la terrible duda, el miedo al ocaso del día, a la aparición de la noche como muerte pasajera y la esperanza de llegar a un nuevo día *-“Hasta del sol me quedaba la duda / si con su muerte ya definitiva / volvería a encender luz en mis ojos”-*, o la urgencia de ser hombre cuanto antes, como la única manera de huir de la niñez y su incertidumbre. La segunda parte, también compuesta por doce poemas -todos titulados, en esta ocasión- nos habla de la construcción del recuerdo como el regreso, como un recuento del tiempo y de sus sueños, aunque no olvida, sino insiste, en la importancia de la luz como un triunfo cotidiano *-“en mí la luz es vida”-*, y tras el reconocimiento de su propio origen, la incertidumbre se traslada al futuro *-“Ya sé mi origen, ¿y ahora adónde voy?”-*, o la muerte a la pérdida de la memoria que invade al hombre cuando *“deja ya de mirarse”*.

Realmente, amigos, su lectura es muy recomendable.

Gastronomía

¿Conocía... el queso Payoyo?



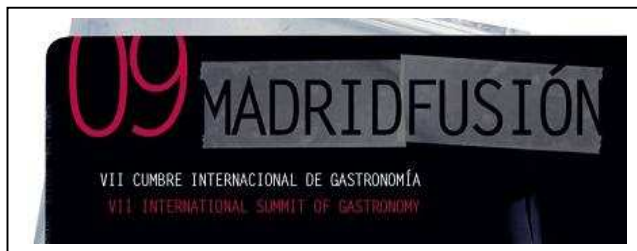
En Villaluenga del Rosario, una pequeña población situada en el interior de la Sierra de Cádiz, se elabora sin duda uno de los mejores quesos de España, el denominado "Payoyo".

El queso Payoyo debe su nombre a la variedad de cabra propia de la zona con el que se elabora. Junto con la cabra payoya se utiliza también en algunos casos leche de oveja grazalemeña. Así podemos encontrar: queso de cabra curado y semicurado en manteca y con pimentón, queso de oveja curado en manteca ibérica, queso curado y semicurado de cabra y oveja y queso fresco de cabra payoya. Quesos de excelente sabor, textura y persistencias aromas, premiados en varias ocasiones, la más reciente en la pasada edición de **Word Cheese Awards** celebrada en Dublin.

Sigue leyendo en:
<http://apoloybaco.com/comensalconocias.htm>

Andalucía en Madrid Fusión 2009.

Madrid Fusión 2009, VII Cumbre Internacional de Gastronomía, concluyó el pasado 22 de enero. Un año más ha sido un éxito rotundo en cuanto a actividades, chefs de prestigio reunidos y repercusión mediática.



Desde Apoloybaco queremos hacer una especial mención al Premio al Cocinero Revelación 2009, que patrocina el Consejo Regulador de la D. O Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez, ha sido a Rodrigo de la Calle, propietario del restaurante R. de la Calle, en Aranjuez, Madrid. Como finalista andaluz destacar a Miguel Díaz, Ernesto Malasaña y José Carabias, del restaurante sevillano Gastronium y Silvia Gavara, del restaurante sevillano Gavara. En el III Concurso de Comida Creativa con Ingredientes italianos, el tercer premio ha sido para a Javier Hernández, del restaurante malagueño Limonar 40, quien ha resultado vencedor en el apartado de los mejores maridajes.

Holanda, ganadora de la III Copa Jerez.



El restaurante holandés De Lindenhof, con el chef Jarno Eggen y la sumiller Cindy Berger a la cabeza, se impuso en la pasada Gran Final de la III Copa Jerez (concurso gastronómico internacional de referencia en el maridaje con vinos de Jerez y manzanilla), imponiéndose a Reino Unido (vencedor de las dos ediciones anteriores) y obteniendo además el premio al mejor chef de la prueba.

El menú ganador consistió en un primer plato de lubina con piel crujiente, vinagreta de soja madurada en madera, jamón de pata negra y pequeñas aceitunas, maridado con el Fino Gutiérrez Colosía; un segundo plato de costillas de cerdo con melón, foie gras y patatas suflé, acompañado con Apóstoles VORS Palo Cortado González Byass; y un postre de crema de curry al marsala y extracto de café, puré de ciruelas, yogur de limón, arroz caramelizado y espéculas crujientes, maridado con Moscatel Zuleta de Delgado Zuleta.

El equipo español, formado por el chef Fidel Puig y la sumiller Cristina Torras del restaurante barcelonés Embat, logró el reconocimiento del Mejor Maridaje Individual Vino-Plato con el Mar y Montaña de vieira con papada, acompañado de Manzanilla Clásica San León de Bodegas Herederos de Argüeso.

Apoloybaco recomienda...

El menú del mes

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

- Queso de cabra con cebolla confitada en miel
- Pechugas de pollo al cava
- Bizcocho cremoso de turrón de Jijona

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:

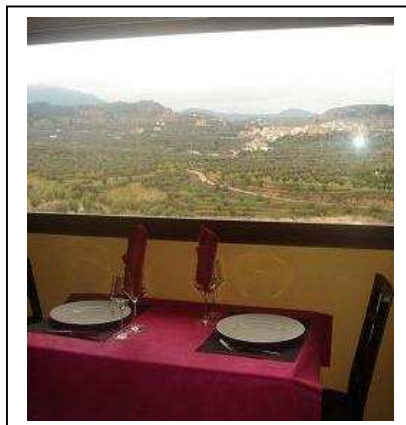
Asociación APOLOYBACO
C/ Faustino Álvarez, 12, 3º A
(41002 Sevilla)
Tfl. 615.853.994.

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>

Un restaurante: La Zorrera.



Este mes queremos presentar un restaurante especial. Apoloybaco sale de Sevilla y se va a Férez, un pequeño pueblo de la Sierra de Segura albaceteña, cerca de la frontera con Murcia para ofrecer tres alternativas para disfrutar del descanso, la gastronomía y los vinos en un bello entorno natural. La Zorrera Casa Rural Cortijo es una antigua casa de labranza del siglo XIX recientemente restaurada. Una casa rural que cuenta con "tres espigas", máxima distinción en Castilla La Mancha. Lazo Bodegas y Viñedos es una pequeña bodega que desde sus inicios ha apostado por la calidad. Elabora el "Fianza", un vino que se está abriendo paso como una referencia entre los vinos del sureste.

Sobre la bodega se encuentra el Restaurante La Zorrera, un pequeño y coqueto restaurante, perfectamente acondicionado, con una terraza y amplios ventanales que permiten gozar de la cocina y de unas bellas vistas. La cocina está basada en productos de calidad, recetas tradicionales con un punto de innovación y vanguardia: queso frito, gazpacho manchego, cochinillo, carnes de caza, gambas de la Manga, etc. Todo ello, perfectamente atendido por parte de José Alberto y M^a Angeles, una pareja encantadora.

Más información: <http://www.lazotur.com/lazo/>
Tfno: 636420153.