

ÍNDICE

La Asociación

Convocado el 1º Encuentro Cultural Apoloybaco.

Apoloybaco participa en el II Congreso Nacional "El Mundo Tabernario".

Cita con Nerea Riesco en el Club de Lectura Apoloybaco.

Jazz

"Jazz Session" programa de Jazz del CICUS en colaboración con el Teatro Duque-La Imperdible.

Presentado el 28º Festival de Jazz Terrasa 2009 en el año que conmemora el 50º Aniversario de su constitución.

III Festival "Soberao Jazz" de Dos Hermanas.

Apoloybaco recomienda un disco de Jazz: Jazzuela.

Vinos

Nuevos participantes en el Comité de Cata de Apoloybaco.

Cursos de La Wine & Spirit Education Trust en Jerez.

Cursos del Aula Formativa del C.R.D.O Tاراonte-Acentejo.

Apoloybaco recomienda un vino: Viña Honda.

Literatura

Presentación de la antología Poesía unida, de Francisco Vélaz Nieto.

GiraPoema 2009, Día Mundial de la Poesía.

Literatura, historia y exilio en Córdoba.

Apoloybaco recomienda un libro: El perseguidor de Julio Cortázar.

Gastronomía

Pequeoliva, el aceite para bebés.

Worlds of Flavor Spain.

XXIII Salón Internacional del Club de Gourmets.

Apoloybaco recomienda un restaurante: Cosa Nostra.



La Asociación

La Asamblea de socios de Apoloybaco convoca el 1º Encuentro Cultural de nuestra Asociación.

El pasado 12 de febrero de 2009, tuvo lugar en Sevilla la **Asamblea General Ordinaria** de socios de Apoloybaco. La asamblea, que contó con la asistencia de cerca de un centenar de socios, aprobó por asentimiento la memoria de actividades y el balance económico de 2008 y los presupuestos económicos para 2009, así como las propuestas de actividades para el año en curso, entre las que destacan, la participación de la Asociación en la Feria del Libro de Sevilla, la visita al Museo del vino de Ronda, las citas literarias trimestrales del Club de Lectura y la celebración, en Octubre próximo, del 1º Encuentro cultural Apoloybaco.



El 1º Encuentro Cultural Apoloybaco tiene como objetivo desarrollar un acto cultural en Sevilla que represente la integración de las tres actividades objeto de ser de esta asociación, **el Jazz, los Vinos y la Literatura**, con la finalidad principal de promover y fomentar la cultura del Jazz, la enología y la actividad literaria en el territorio español en general y en la ciudad de Sevilla y su provincia, especialmente.

Para que todos nuestros socios y amigos puedan seguir el desarrollo de dicho encuentro cultural, la Junta Directiva ha creado un blog desde donde se informará adecuadamente de la evolución del mismo y que servirá, además, para que nuestros socios y visitantes puedan votar la terna de nominados en cada especialidad.

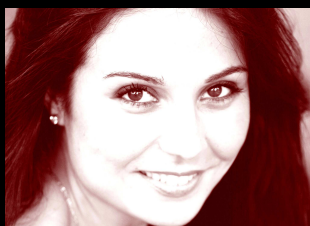
La dirección del blog es: <http://encuentroapoloybaco2009.blogspot.com/>

A la terminación de la asamblea, se ofreció 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.

Cita con Nerea Riesco en el Club de Lectura Apoloybaco

Sábado, 18 de abril de 2009, 12:00 h.

Casa del Libro de Sevilla



El Club de Lectura Apoloybaco tendrá su segunda cita literaria el próximo sábado 18 de Abril de 2009, a las 12:00 horas y los participantes compartirán con la escritora Nerea Riesco la lectura de su última novela "Ars Mágica".

Nerea Riesco es natural de Bilbao y reside en Sevilla y pertenece a la Asociación Apoloybaco. En 2004 ganó el XI Premio de Novela "Ateneo Joven" de Sevilla, con su obra "El País de las Mariposas".

"Ars Mágica" editada en 2007 por Grijalbo, es la segunda novela publicada por esta joven y prestigiosa escritora y en ella conviven la ciencia y la magia con el telón de fondo de la Inquisición y la brujería en el Siglo XVII.

Las plazas están limitadas a 30 personas y se reservarán por riguroso orden de inscripción hasta el 1 de abril de 2009 en el email de la asociación asociacion@apoloybaco.com Tlf: 665 26 46 05



En la foto y de izquierda a derecha, Juan José Calvente, responsable de la sección de gastronomía de nuestra asociación, Raúl Fernández Medina, propietario de la Bodega La Margarita y Vicente Sanchís, autor de la sección de vinos y enología de Apoloybaco y Vice-Presidente de nuestra asociación.

Apoloybaco participa en el II Congreso Nacional "El Mundo Tabernario".

Del 18 al 21 de marzo de 2009, tendrá lugar en Carmona (Sevilla), el II Congreso Nacional "El Mundo Tabernario" que organiza el Ayuntamiento de Carmona con la colaboración, entre otras entidades, de la Asociación "Los Norios Tabernarios".

Un extenso y cualificado programa de actividades se desarrollarán en la bella localidad sevillana donde, alrededor de cuatro ponencias presentadas por prestigiosos especialistas en la materia, realizaran un exhaustivo repaso a todo lo que rodea el mundo tabernario: historia, industria, consumos, comportamientos y la utilización de un espacio físico que ya es patrimonio cultural de la sociedad.

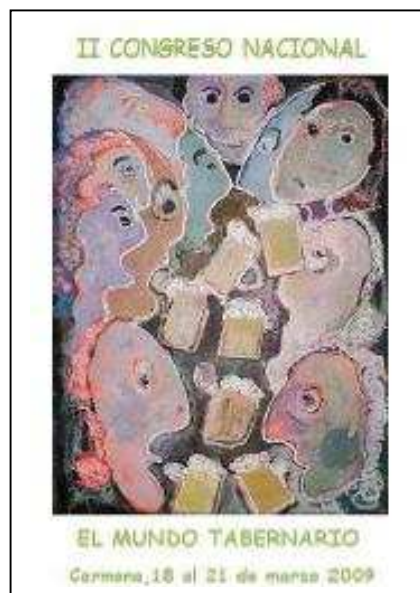
La Primera Ponencia se titula: **UNA POSIBLE HISTORIA DE LA TABERNA**, y correrá a cargo del historiador D. Honorio Blasco Puerto: "La tapa: de modesta compañera del vino a reina del mostrador"

La Segunda Ponencia se titula: **BEBER PARA GANAR LA INDUSTRIA Y EL CONSUMO SOCIAL DE ALCOHOL**, y disertará D. Manuel María López Alejandre, Secretario de Dirección del Consejo Regulador, de la DO Montilla Moriles.

La Tercera Ponencia se titula: **BEBER PARA VIVIR...: USOS, ABUSOS Y COSTUMBRES DEL CONSUMO DE ALCOHOL, SOCIOLOGÍA DEL BEBER**. La presentaran: D. Diego Santiago Laguna, Universidad de Córdoba: "El mundo tabernario de Córdoba" y D. Rafael Moreno Rojas, Universidad de Córdoba: "Vino y salud."

La cuarta ponencia se titula: **VIVIR PARA BEBER...: ALCOHOL, ALIMENTO MATERIAL Y ESPIRITUAL. LA BEBIDA DESDE LA MEDICINA**. D. Jesús Zambrano Caro, del SAS. Distrito Sevilla Norte y D. Manuel Ángel Amaro López disertarán sobre "Cerveza y Salud" y nuestro Vicepresidente, Vicente Sanchís Belmonte, presentara en el Congreso nuestra Asociación.

Más información sobre el II Congreso Nacional "El Mundo Tabernario" [pinchando aquí](#).



III Festival "Soberao Jazz" de Dos Hermanas

5, 6 y 7 de Marzo



La Asociación "Soberao Jazz" de Dos Hermanas, con el patrocinio del Ayuntamiento de dicha localidad sevillana, organiza por tercer año consecutivo uno de los pocos festivales de jazz que sobreviven en la provincia de Sevilla. Este año, el festival de jazz, coincide con el 30º aniversario de la apertura del club: Soberao Jazz.

Durante los días 5, 6 y 7 de Marzo, pasaran por el escenario nazareno, una serie de excelentes músicos y grupos que como en ediciones anteriores, garantiza una buena calidad jazzística, innovaciones artísticas y sonoras, creatividad musical y al mismo tiempo se les ofrece a músicos injustamente desconocidos una buena oportunidad para demostrar su valía.

Más información en: soberaojazz@yahoo.es

Jazz

"Jazz Session" programa de Jazz del CICUS en colaboración con el Teatro Duque-La Imperdible.



La Universidad de Sevilla fue pionera en la creación de programas culturales referentes al Jazz, fruto de ese interés y dedicación son los once festivales internacionales realizados, innumerables ciclos de pequeño formato, la creación de una gran banda de jazz fruto de los talleres realizado y un largo etcétera de actividades realizadas que muestran el nivel de compromiso que la USE ha adquirido con esta música en los últimos 30 años.

Ahora, durante todos los jueves del mes de Marzo, el CICUS (Centro de iniciativas Culturales de la Universidad de Sevilla) y la Sala Teatro Duque-El Imperdible, programan una serie de conciertos reunidos bajo la denominación de *Jazz Session*. Los

organizadores aspiran a mostrar al público la realidad de la creación musical del momento en el entorno de la ciudad de Sevilla. *Jazz Session* estará compuesto por tanto de una serie de cuatro conciertos que tendrán lugar durante el mes de marzo de 2009, y en los que diferentes grupos locales presentarán sus últimos proyectos.

Los conciertos se celebrarán en el Teatro Duque-La imperdible (Plaza del Duque-Edificio CC.OO) a las 21:00 horas y actuarán los siguientes grupos:

Día 5 de marzo Chemon Arabic Jazz.

Día 12 de marzo Jazz de Marras.

Día 19 de marzo Fifty Fifty 6Tet.

Día 26 de marzo Manuel Calleja trío + Jorge Pardo.

Más información sobre horarios, actuaciones y precios en: www.cicus.us.es

Presentado el 28º Festival de Jazz Terrasa 2009 en el año que conmemora el 50º Aniversario de su constitución.

La 28ª edición del Festival Jazz Terrasa, que este año se celebrará del 5 al 29 de marzo contará con casi 300 músicos en los 36 conciertos programados.

Susana Carmona, coordinadora del Festival, destacó la apuesta de este año por la mezcla de músicos nacionales e internacionales en los conciertos, como es el caso de Bill McHenry con Enrique Oliver, que abren el programa, los pianistas de boogie woogie Lluís Coloma y 'Mr' B Braun, Jim Snidero y Jordi Farrés, que actuarán en Rubí, y el trompetista Jesse Davis con Ignasi Terraza y Josep Maria Farràs, con su disco 'Plaça Vella' recién publicado, y el contrabajista Dave Holland y Pepe Habichuela.

De todos los nombres del programa sobresalen los de Ahmad Jamal, con nuevo disco, The Cookers, una formación bebop de all stars, Didier Lockwood, violinista francés que presenta su Cd de tributo a Stéphane Grappelli, el batería norteamericano Jeff 'Tain' Watts que presenta en exclusiva en España su proyecto como líder, Colina Miralta Sambeat/ CMS Trío, que vuelven después de estrenar su proyecto en el Festival de hace dos años y lo harán grabando un disco en directo, Adrià Font, batería de Terrasa vinculado al club, galardonado con el premio Jazzterrassman, y

Duke Ellington en las monedas de 25 centavos de EE.UU.

Quizás sea por el efecto Obama, o quizás porque era una tremenda injusticia hacia la figura del mejor compositor del Siglo XX, lo cierto es que **Edward "Duke" Ellington** será el primer afroamericano de la historia, cuya efigie estará presente en una de las monedas oficiales del país donde nació el jazz.

Duke Ellington fue elegido, entre otros candidatos, por los ciudadanos del Distrito de Columbia cuya capital es Washington como el próximo personaje local en ser conmemorado en la popular moneda de cuarto de dólar (los 25 centavos).

El músico aparecerá en las monedas tocando el piano y, bajo él, se leerá la frase: "Justicia para todos". Nacido en la capital estadounidense, **Edward Kennedy Duke Ellington** compuso durante su dilatada carrera más de 3000 canciones, muchas de ellas auténticas obras maestras, y entre otros galardones recibió 13 Premios Grammy. Su aportación a la música en general y al jazz en particular fue excepcional y su legado musical quedará en la historia para siempre.

el concierto de **Phil Woods** en recuerdo a **Johnny Griffin** y **Peer Wyboris**, recientemente fallecidos.



El Festival de Jazz de Terrassa cuenta con un importante apoyo de las instituciones políticas, como lo demuestra la presencia del Alcalde de Terrassa, **Pere Navarro** en la presentación del festival, el concejal de cultura del Ayuntamiento de Sabadell, **Lluís Monge** y el Director del Área de Música del Instituto catalán de Industrias culturales (ICIC) adscrito a la Generalitat de Catalunya, **Joseph M Dutren**. En este sentido Jazz Terrassa ha firmado un convenio de colaboración por tres años con la Generalitat de Catalunya con la idea de expandir al Festival de Jazz de Terrassa a otras localidades catalanas como son Rubí y Sabadell, donde se ofrecerán conciertos por primera vez. El Jazz Terrassa cumple ahora 50 años desde su constitución como club de jazz, lo que sin duda hace de esta institución musical una referencia de primer nivel en el panorama jazzístico español.

Apoloybaco recomienda...

Un disco de jazz: "Jazzuela". Jazz para cronopios.



Se acaban de cumplir 25 años del fallecimiento del escritor argentino, **Julio Cortázar**. Probablemente, Cortázar fue, junto con el poeta, y músico parisino, **Boris Vian**, el escritor que mejor se acercó al mundo del jazz. En sus trabajos la música de jazz está siempre permanentemente viva y por eso traemos a este rincón de nuestro boletín, el disco donde aparece la música que describe en su magistral novela "Rayuela".

Desmenuzando el disco comprobamos que **Julio Cortázar**, además de escribir bien, tenía un gusto exquisito por el jazz y preferentemente por esa música sincopada, que a principios del siglo XX nació en New Orleans y que como un reguero de pólvora hizo estragos en la juventud de la época. En "Jazzuela" están las primeras obras maestras del swing, están los primeros músicos que impresionaron al mundo con ese sonido frenético, armonioso y entrañable que Cortázar retrata como no lo hizo antes, ningún otro escritor.

Escuchar "Jazzuela" o leer "Rayuela" es introducirnos en un mundo mágico, lleno de sonidos mágicos, lleno de lugares mágicos. A lo largo del mismo aparecen por cualquier esquina, o en cualquier café parisino, la orquesta de **Duke Ellington**, o la inconfundible voz y la risa de **Louis Armstrong**, la maravillosa voz de **Bessie Smith**, el ritmo de **Jelly Roll Morton**, los mofletes hinchados de **Dizzy Gillespie**, la arrebatadora máquina del ritmo de **Lionel Hampton**, la guitarra y la voz de **Bill Big Bronzy**, el blues de **Champion Jack Dupree**, la corneta de **Bix Beiderbecke**, la elegancia de la orquesta de **Frank Trumbauer**, los sonidos de **Kansas City Six**, el gran saxofonista **Coleman Hawkins**, el piano mágico de **Earl Hines** o la maravillosa orquesta de **The Chocolate Dandies**.

"Jazzuela" fue editado en 2001 y distribuido en España por **K Industria Cultural**. La compilación realizada por **Pilar Peyrats Lasuén**, contiene 21 cortes que repasan los 9 capítulos de Rayuela (del 10 al 18) íntimamente ligados al jazz y el blues, aunque para ser exactos, en su recopilación Pilar, incluyó dos temas que no aparecen en la obra de Cortázar. Le acompaña un cuadernillo de 144 páginas en el que además de los capítulos, podemos leer una valiosa introducción y numerosos artículos sobre la vinculación del escritor con el jazz.

Presentación D.O. Rías Baixas

Sevilla, 16 de marzo

El próximo día 16 de marzo la **Denominación de Origen Rías Baixas** presentará sus vinos en el Gran Meliá Colón (Salón la Galería) de Sevilla, desde las 18:00 a las 22:00 horas. El actual presidente del Consejo Regulador de la D.O. Rías Baixas es **D. José Ramón Meiriño González**.

La **Denominación de Origen Rías Baixas** situada en Pontevedra se constituyó en 1988, constaba de tres subzonas o comarcas vitivinícolas (**Val do Salnés**, **Condado de Tea** y **O Rosal**) posteriormente se incorporó **Soutomaior** y desde el año 2000 cuenta con la quinta comarca, **Ribeira do Ulla**.

Descubrirlas es una grata sensación. Estas cinco subzonas aportan en la actualidad algo más de 2.400 hectáreas de viñedo, siendo las variedades preferentes en blancas: Albariño, Loureira blanca o Marqués, Treixadura, Caiño blanco, a las que acompañan la Torrontés y la Godello. Y en tintas: Caiño tinto, Sousón, Mencía Espadeiro. Loureira tinta, acompañada también por la Brancellao. Entre las variedades de uvas blancas hay que destacar la **Albariño**, su color amarillo paja con ribetes dorados de potentes y nobles aromas, afrutados y florales, envolventes y embriagadores, acompañan su paso por boca con carnosidad y untuosidad, por ello hacen que este vino sea, posiblemente uno de los mejores blancos del mundo.

Vinos

Nuevos participantes en el Comité de Cata de Apoloybaco.

Ramón Ubed (Nariz de oro de Andalucía 2009) y Vicente Ortega (Vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Sevilla) participan en el **Comité de cata de Apoloybaco**. En esta ocasión los vinos catados y comentados fueron dos cavas; Gramona Imperial y Gramona III Lustrós. El Gramona Imperial es Brut Gran reserva de 2004 elaborado con Xarel-lo (50%), Macabeo (40%) y Chardonnay (10%), se ha convertido ya en un clásico y presenta una gran versatilidad en su maridaje, pues se puede tomar durante toda la comida, Gran Medalla de Oro en el Concours Mondial de Bruxelles 2008, único cava con esta medalla. **Gramona III Lustrós**, un brut nature gran reserva de 2002, con un 70% de Xarel-lo y un 30% de Macabeo, marida a la perfección con todos los grandes manjares. Considerado en la Guía Vino+Gastronomía 2008/9 como el mejor cava español.



El **Comité de cata de Apoloybaco** que se reúne periódicamente elabora unas fichas con todos los vinos catados y aquellos que superan los baremos establecidos a tal efecto son los candidatos para ser recomendados en nuestro boletín y en el apartado de Vinos del mes de la web: <http://www.apoloybaco.com/vinodelmes.htm>

Cursos de La Wine & Spirit Education Trust en Jerez.



Del 23 al 25 de marzo, la ciudad de Jerez acogerá la celebración de los Cursos de **La Wine & Spirit Education Trust (WSET)**, una acción formativa dirigida a personas que trabajan en la industria y negocio del vino, abarcando cualquier actividad relacionada con el sector vitivinícola.

La **WSET** es una organización del Reino Unido especializada en la formación para personal de bodegas,

distribuidoras, técnicos, hostelería, restauración y aficionados en general. Esta entidad es la única reconocida por el gobierno británico para impartir cursos y expedir titulaciones oficiales para aquellas personas interesadas en trabajar en la industria del vino.

The Wine Academy of Spain, organización que se encarga de impartir estos Cursos en toda España, ha elegido Jerez como uno de los destinos en los que la realización de esta acción formativa se convierte en casi indispensable por su historia, su cultura vitivinícola y la gran actividad económica que gira en torno a este sector.

El programa ofrece una titulación reconocida en más de 20 países y aceptada en mercados tan importantes como Estados Unidos y el Reino Unido, donde se ha convertido en un requisito imprescindible para trabajar en la industria del vino.

Todo aquel que esté interesado podrá obtener más información sobre el programa del curso, e incluso realizar la inscripción en la siguiente dirección: www.thewineacademy.es ó en los teléfonos 956149535/57

Concurso Oficial a Mejor Sumiller de Andalucía



El jurado del Concurso Oficial a Mejor Sumiller de Andalucía que se ha celebrado en la Escuela de Hostelería de Córdoba ha decidido otorgar el premio al mejor sumiller de Andalucía a **Sergio Vergara** del Hotel Guadalpin de Marbella (Málaga). El segundo clasificado ha sido **José Joaquín Cortés** de los Restaurantes Modesto de Sevilla.

El Concurso ha tenido dos partes bien diferenciadas: Una semifinal en la que han participado dos candidatos por asociación provincial y una gran final en Bodegas Campos en la que los cuatro alumnos con mayor puntuación han llevado a cabo varias pruebas prácticas frente al jurado y al público asistente.

El jurado, encabezado por los presidentes de los sumilleres de España, Juan Muñoz, y de Andalucía, José Roldán, lo forman los presidentes de las asociaciones provinciales y por reconocidos profesionales del mundo de la enología y la gastronomía cordobesa.

El evento ha estado patrocinado por la **Denominación de Origen Montilla-Moriles** y por la **Escuela de Hostelería**, pilares donde se asienta la recién creada Asociación de Sumilleres de Córdoba, responsable de la organización del concurso.

Cursos del Aula Formativa del C.R.D.O Taraconte-Acentejo.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Taraconte-Acentejo ha hecho pública su oferta de cursos vitivinícolas previstos para los próximos meses.



El Aula formativa, que se inauguró a principios del mes de febrero, continuará en el mes de marzo con un curso de **Manipulación de Productos Fitosanitarios en la Vid** que se impartirá del 2 al 9, así como un curso de **Iniciación a la Cata de Vinos** que se celebrará del 12 al 14 de mayo. Para los que les gusta la cata y quieran aprender más sobre determinados tipos de vinos, están los **Monográficos de Cata**. El primero dedicado a vinos **Dulces, licorosos y orujos** será el 12 de marzo. El siguiente, el 16 de abril, será un monográfico de **vinos del mundo**. Pero sin duda, los cursos más esperados vuelven a ser los **Talleres de Cata**; en cada sesión se degustan, además de los vinos, las propuestas gastronómicas que se prepararan en cada sesión. Un **Taller de Vinos tintos y el mar** se desarrollará el 23 de abril, y el 25 de mayo habrá una sesión dedicada a la combinación de **Vino y ahumados**.

Más Información en: el Consejo Regulador Taraconte-Acentejo en el 922 560107 para realizar sus reservas o visiten su página web www.tacovin.com

Apoloybaco recomienda...

Un vino: **Viña Honda**.



Viña Honda, Rosado: Elaborado por Bodegas Silvano García de la **Denominación de Origen Jumilla**. Una bodega que comenzó su andadura allá por el año 1925, produciendo vinos fruto del cultivo de sus propios viñedos. Es una empresa de carácter familiar, que a lo largo de los años ha ido innovando para estar en línea con las demandas del mercado y desde entonces siempre ha apostado por la calidad. En el año 2006 se han terminado las últimas inversiones, en las que se han realizado obras de acondicionamiento en la nave de embotellado de la bodega, se han implantado nuevas tecnologías. En definitiva, en Bodegas Silvano García se trabaja cada día para conseguir un objetivo claro, el ofrecer un producto de gran calidad y que sea accesible a cualquiera que quiera disfrutarlo.

La **D.O. Jumilla** se creó en 1966, la zona de producción supone hoy en día en torno a 41.700 hectáreas de cultivo de las cuales el 45% se encuentran en Murcia y el resto pertenecen a la provincia de Albacete. Sus viñedos se extienden por el altiplano manchego, elevado entre 400 y 900 metros de altitud. Un hábitat idóneo para el desarrollo de la tinta Monastrell, la principal variedad de la zona, más del 80% del viñedo. Es una variedad noble de pequeños racimos y de uvas también pequeñas de intensa coloración.

Viña Honda, es un vino rosado elaborado al 100% con la variedad **Monastrell**, vendimiada en la primera semana de septiembre. Es un vino procedente del sangrado del mosto, tras una maceración corta de aproximadamente 10 horas y una posterior fermentación controlada a 18°C. Muestra un elegante color rosa frambuesa, brillante y limpio. De nítidos y persistentes aromas frutales. En boca es suave, de una vivaz acidez que le otorga una mayor frescura, muy equilibrado y duradero al paladar. Sin duda alguna un vino que podemos disfrutar como homenaje al 25 aniversario del fallecimiento de **Julio Florencio Cortázar**, considerado como uno de los grandes escritores de su tiempo, que falleció el 12 de febrero de 1984 y enterrado en el cementerio parisino de Montparnasse, donde es tradicional dejar una copa de vino y una hoja de papel con una rayuela dibujada encima de tu tumba.

Dirección de la Bodega: Avenida de Murcia, 29. Tel: 968780767 - Jumilla. E-mail: bodegas@silvanogarcia.com. Web: www.silvanogarcia.com

Literatura

Mujer de verso en pecho, recital poético de La Madeja

8 de marzo,
a las 19:30 h.
Tetería DOUCHKA
C/ San Luis, 46 - Sevilla



"Mujer de verso en pecho". Arropados con un conocido verso (y libro) de Gloria Fuertes, *La Madeja* se encarga de organizar este recital con motivo del **Día Internacional de la Mujer**.

Tendrá lugar a partir de las 19,30 horas en la **tetería Douchka**, en la calle San Luis de los Franceses, nº 46. Participarán distintos amigos y amigas poetas, que intervendrán de forma abierta para celebrar una tarde de poesía en un lugar agradable.

No te lo puedes perder. Además... una curiosidad del lugar: la tetería es un lugar especializado en buenos vinos...

Ahí queda.

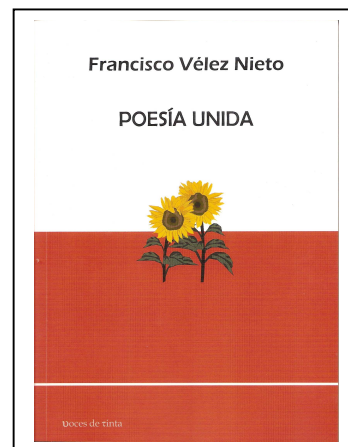
Presentación de la antología *Poesía unida*, de Francisco Vélez Nieto.

24 de marzo a las 20:30 h.

Centro Cívico Las Sirenas (Alameda de Hércules, 30 - Sevilla)

El martes día 24 de marzo, a las 20:30 h. en el Centro Cívico Las Sirenas (Alameda de Hércules, 30 - Sevilla) se llevará a cabo la presentación a todos los socios de Apoloybaco, y público en general que desee asistir, de la antología *Poesía unida*, del escritor, poeta y crítico literario **Francisco Vélez Nieto**. A la vez, se presentará la nueva colección de poesía *Voces de tinta*, de Nuño Editorial y de la cual esta antología es su primer volumen editado.

En el acto intervendrán **Fran Nuño**, editor de la colección *Voces de tinta*; **Luis Miguel León**, responsable de la sección de Literatura de la *Asociación Apoloybaco*; y **Francisco Vélez Nieto**, autor de la antología *Poesía unida*; además de un grupo de poetas que pondrán voz a los poemas de Vélez Nieto.



Desde la Asociación Apoloybaco queremos animaros a todos a que asistáis a este encuentro poético, con un magnífico poeta, sin duda alguna, una de las figuras más importante del movimiento cultural y literario de Andalucía.

GiraPoema 2009, Día Mundial de la Poesía.

21 de marzo a las 13:00 h.

Alameda de Hércules - Sevilla



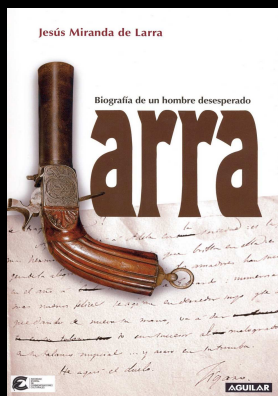
GiraPoema 2009 es un recital poético, artístico y musical concebido, organizado y coordinado por **Baratillo Joven**. **Creación Poética** y **Noches del Baratillo**, ambas instituciones culturales de Sevilla. Es una actividad cultural que aúna la interacción entre la Palabra, Música y Actuación Escénica, coincidente con la fecha de entrada de la primavera, el día 21 de marzo, y que se desarrollará en el lado norte de la Alameda de Hércules (Sevilla), a partir de las 13:00 h.

Este acto es el epílogo de la iniciativa denominada Haz rodar una poesía. **GiraPoema 2009**, y se realiza en conmemoración del **Día Mundial de La Poesía**. Además, será coincidente con las **Jornadas de Alimentación, Gastronomía y Artesanía** que se desarrollarán en este espacio,

por lo que los asistentes tendrán la oportunidad de degustar no sólo buena poesía, sino también riquísimos platos.

Si, además de asistir, algunos estáis interesados en participar compartiendo alguno de vuestros poemas, podéis contactar con baratillojoven@yahoo.es, o a través del teléfono 627 204 490, antes del día 15 de marzo.

Larra, biografía de un hombre desesperado



"Amo demasiado a mi patria para ver con indiferencia el estado de atraso en que se halla". Esta frase de Larra define a la perfección el espíritu luchador que impregnó la vida del genial escritor, cuya biografía publica ahora Jesús Miranda de Larra, cuando se cumple el bicentenario del nacimiento de "Fígaro".

Amante de la libertad y de la justicia, "convencido europeo y gran generador de ideas", Larra se suicidó porque "su orgullo no le permitió formar parte del desastre en que se había convertido España", aseguraba en una entrevista con Efe el autor de "Larra. Biografía de un hombre desesperado".

Publicado por Aguilar y por la Sociedad Estatal de Conmemoraciones Culturales, el libro reivindica la figura de quien está considerado uno de los grandes escritores españoles y fundador del periodismo moderno, e incluye textos inéditos, entre ellos varias poesías, cartas y fragmentos de artículos.

Literatura, historia y exilio en Córdoba.

La sala de exposiciones de VIMCORSA de Córdoba acoge desde el 4 de marzo y hasta el 20 de mayo la segunda edición del Aula de Historia, Arte y Cultura, una iniciativa que en esta ocasión analiza la relación entre historia y literatura y estudia el exilio en Córdoba. El catedrático de Historia y escritor José Calvo Poyato será el encargado de inaugurar el primer ciclo de la segunda edición de este aula, con la conferencia sobre "Literatura e historia", que pronunciará el miércoles, mientras que el escritor y finalista del Premio Nacional de la Crítica del año 2000, Salvador Gutiérrez Solís, ofrecerá otra conferencia sobre el mismo tema el 4 de marzo. El 20 de mayo tendrá lugar la presentación del libro "El ahorcamiento" de Jean Laffite, e incluye la organización de dos itinerarios históricos, de la Puerta de Sevilla a la Puerta de Almodóvar y por la Axerquía. Además, el 11 de marzo la escritora y finalista del Premio Nadal 2008 Eva Díaz Pérez también disertará sobre "Literatura e Historia".

El segundo ciclo de conferencias del aula, "Córdoba y el exilio", comenzará el 29 de abril, cuando el catedrático de Lengua y Literatura Pedro Roso Moreno analice el "Exilio literario", mientras que el profesor Ángel Luis Pérez Villén repasará el 6 de mayo el "Exilio de los artistas". La última conferencia correrá a cargo del catedrático de Historia y también director académico del aula, Manuel Ángel García Parody, y versará sobre el "Exilio político".

Apoloybaco recomienda...

Un libro: *El perseguidor*, de Julio Cortázar.

" Con *El perseguidor*, Julio Cortázar despliega el jazz en su escritura, escribe bebop, expresa bebop en narrativa."

Andrés González Riquelme



Hay libros que se vuelven indomables, aparecen y desaparecen de nuestra vista y nada podemos hacer para evitarlo, como si tuvieran vida propia y bailaran en nuestra biblioteca. A mí, con los libros de Julio Cortázar me ocurre lo mismo, entran y salen de mis lecturas en momentos concretos, ellos sólo se posan sobre la mesa, el recodo del estante, o incluso en el suelo, y provocan en mí situaciones especiales, como esa música lejana que suena suavemente en nuestra mente y de pronto resurge con una fuerza y un ritmo que se apodera de toda nuestra atención. Los libros de Julio Cortázar son la banda sonora de mi existencia.

Y es este libro, *El perseguidor*, el mejor representante literario de la relación entre la música, la temporalidad y la literatura. La música del jazz, que atraviesa el relato desde el principio al final, como una aguja que lentamente hila página a página, frase a frase, con sus notas parecidas a las palabras. La magia del Jazz, la música por excelencia del siglo XX, que contagia al autor a lo largo del relato y lo llena de variaciones, de niveles, de swing, como el sonido de un saxo que sube y baja, que vuelve y se lanza al vacío, que retumba o suena sólo en su propio lenguaje, en las escenas donde describe el último tramo de la vida del gran músico de Jazz, Charlie Parker, representado en la figura del personaje Johnny Carter, y su relación con sus amigos y con el narrador de la historia: un crítico de Jazz, admirador del genio musical, y que estará siempre a su lado.

La temporalidad, por el reflejo de la existencia de dos tiempos en el texto: el tiempo medible, convencional, el habitual, y el tiempo que manifiesta Johnny Carter, que no se deja medir, ni atrapar por las medidas establecidas. Ambos sólo son coincidentes a través de la música, cuando Johnny toca el saxo. Nunca más.

Y de la literatura, nada os tengo que contar: es Julio Cortázar. Leedlo y disfrutad.

¿Conocías... el gazpacho manchego?



El **gazpacho manchego** nada tiene que ver con nuestro gazpacho andaluz. De ahí que muchos puedan llevarse una sorpresa al pedirlo. El **gazpacho manchego** es una receta tradicional de los pastores de **Castilla La Mancha**. Un plato de invierno a base de una especie de pan (torta gazpachera) y carnes de caza (perdiz, conejo, liebre, palomo, etc....) o incluso pollo, condimentado normalmente con tomillo, romero y laurel.

Ya en "El Quijote" se mencionaba: *"más quiero hartarme de gazpachos que estar sujeto a la miseria de un médico impertinente que me mate de hambre"*.

La **torta gazpachera** es una antigua y fina torta horneada de pan sin levadura, que troceada y cocinada en un guiso adquiere una textura similar a la pasta. De hecho existen estudios que la consideran tan antigua como la pasta italiana. Se pueden comprar las tortas tradicionales o ya troceadas y listas para cocinar.

Al **gazpacho manchego** se le pueden añadir diferentes ingredientes y existen múltiples versiones de este plato. Este mes os presentamos una receta de unos amigos albaceteños. Un plato bien rico. Sigue leyendo en <http://www.apoloybaco.com/comensalconocias.htm>

Gastronomía

Pequeoliva, el aceite para bebés.

Los beneficios del aceite de oliva son de sobra conocidos. Este oro líquido, esencial en nuestra dieta mediterránea es una indudable fuente de salud y cuenta con innumerables beneficios también para los niños. Sus grandes dosis de vitaminas A,D y E, entre otras, ayudan al crecimiento físico y al desarrollo intelectual. Además también contiene antioxidantes, que protegen del envejecimiento.



Este aceite para bebés, comercializado como **Pequeoliva**, se caracteriza por tener un alto contenido en ácido oléico, que previene el colesterol, y favorece la movilidad intestinal. Además, su acidez es muy baja por lo que favorece la digestión. Además, también está pensado para que guste a los pequeños, por lo que es suave, delicado. Predomina su aroma afrutado con sabor a manzana y toques a hierba fresca. Se vende en farmacias y en los supermercados de grandes almacenes.

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

Worlds of Flavor Spain.



Worlds of Flavor Spain es la nueva web sobre gastronomía española destinada al mercado norteamericano que la universidad **The Culinary Institute of America**, junto con la colaboración de empresas e instituciones españolas ha lanzado.

Ferrán Adrià junto con **José Andrés**, sin duda el mayor representante gastronómico español en la cultura estadounidense serán presidentes de esta web, lo que garantiza un destacado papel de nuestros cocineros más internacionales en el proyecto. **Worlds of**

Flavor Spain ofrecerá mediante fotografías, artículos, entrevistas y videos una visión de lo mejor de cada comunidad autónoma, alimentos, vinos, recetas, trucos, etc. así como las últimas novedades de nuestra cocina. Sin duda un excelente escaparate para nuestra gastronomía, una de las mejores y más reconocidas del mundo, y que cada vez despierta más interés en Estados Unidos.

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

XXIII Salón Internacional del Club de Gourmets.

El **Salón de Gourmets** nació con la filosofía de ser punto de encuentro entre fabricantes y consumidores de los productos delicatessen. Actualmente es el evento de referencia en el sector de la gastronomía de calidad en Europa.

Los días 30, 31 de marzo y 1, 2 de abril se celebrará el **XXIII Salón Internacional del Club de Gourmets**, en los pabellones 4, 12 y 14 de **IFEMA**, dotando al evento del espacio suficiente para afrontar su crecimiento, con instalaciones y servicios acordes a la posición de liderazgo que ostenta.



Apoloybaco recomienda...

El menú del mes

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

- Gazpacho Manchego
- Panna-Cotta

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)
Tfíl. 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: Cosa Nostra.



En Triana, en la calle Betis nº 52 se encuentra ubicado este restaurante, inaugurado en el año 1993 por dos Napolitanos, Leonardo y Raffaello. Nada más entrar nos encontramos una luminosa sala, con todas sus paredes decoradas con fotografías de grandes ídolos del cine italiano; una pequeña barra a la izquierda y un mostrador con horno donde el maestro pizzero realiza las maravillosas pizzas.

La carta está dividida en aperitivos, entrantes, pizzas, pasta fresca, carnes y especialidades, así como postres. También hay una carta con variedad en vinos italianos y españoles, y licores italianos, como el Liomonchelo.

Unas recomendaciones: carpacho de filete, bresaola, mozzarella caprese; insalada bella vista, ensalada capriccio, tagliatelle cuatro formaggi, spaghetti fritti de mare, canelones, solomillo cosa nostra, risotos, pizza... o dejaros aconsejar por Giovanni. ¡Una elección segura!

Recientemente han abierto en Paseo Colón nº 5 otro restaurante con terraza y el día 26 de febrero se inaugura otro, en este caso restaurante-discoteca, en el Casino Alfarafe.

Quisiéramos agradecer a nuestro socio Carlos Torres, la reseña realizada para el restaurante de este mes, así como animar a todos los socios a que participen en la sección aportando noticias, recetas, restaurantes, etc.

Más información:
www.ristorantecosanostra.com
Tfno. de reservas: 954270752