

La Asociación

Nueva Junta Directiva de Apoloybaco

X Aniversario de Apoloybaco en Internet (2001-2011)

Cerramos 2010 con 1016 socios

Cerrada la campaña del bono de ayuda con aceptable acogida

Jazz

Swing Up, nuevo disco de la Big Band Taller de Sedajazz

Jazz Voyeur, algo más que un club de jazz

Nace la naT.jazz.band

Disco del mes: "Royal Flush", de Donald Byrd

Vinos

Un curso de cata: un buen regalo

Un Vino de Museo 2011

Enofusión 2011

Vino del mes: Coto de Hayas Reserva 2003

Literatura

Pintando versos, exposición sobre Miguel Hernández

Poemas para niños de 4 a 120 años

Nace la revista "Espacio habitado"

Libro del mes: Gramática de la fuga, de Raúl Santana

Gastronomía

Xantar 2011 Ourense: Salón gallego de gastronomía y turismo

Madrid Fusión 2011, la gestión del talento

II edición de Gastrofestival

Restaurante del mes: El Roble, de Castaño del Robledo (Huelva)

Colaboraciones

Literatura de contenido, por Francisco Vélez Nieto



La Asociación

Nueva Junta Directiva de la Asociación Apoloybaco

La nueva Junta Directiva de la Asociación Apoloybaco fue elegida por unanimidad en la Asamblea General Extraordinaria de socios, que se celebró en Sevilla el pasado 16 de Diciembre, presidida por Luis Miguel León Blanco, secretario de nuestra asociación, y convocada para renovar la anterior Junta Directiva, cuyo mandato expiraba al finalizar el año 2010.

La única candidatura presentada estuvo formada por los miembros salientes de la anterior Junta Directiva, más los socios interesados en formar parte de la nueva junta, que de esta forma se integraron en la candidatura presentada. Luis Miguel León Blanco hizo constar que se había recibido a través del correo electrónico de la asociación, cerca de un centenar de adhesiones a dicha candidatura, que si bien no podían ejercer el derecho al voto, si querían manifestar su satisfacción y su agradecimiento a la gestión de la anterior Junta Directiva. La nueva Junta Directiva de la Asociación Apoloybaco, fue aprobada por unanimidad de los asistentes y una vez realizada la votación, Antonio Vázquez, que repite como Presidente de Apoloybaco, agradeció a los socios asistentes su apoyo y esbozó algunas ideas sobre las tareas que la asociación tendrá que abordar en el próximo cuatrienio.



Tras la asamblea, nuestros socios presentes, brindaron por el futuro de nuestra asociación en el Bar Alfaqueke, propiedad de nuestros socios Pierre y Rodolphe. El vino que se sirvió, fue el de maceración carbónica de la Bodega Colonias de Galeón, cuyos propietarios, Elena Viguera y Julián Navarro, también pertenecen a nuestra asociación. La candidatura completa que resultó elegida para los próximos cuatro años, está formada por los siguientes socios:

SOCIO	NÚMERO DE SOCIO	CARGO ELECTO
Antonio Vázquez Cruz	003	Presidente
Vicente Sanchís Belmonte	002	Vicepresidente
Luis Miguel León Blanco	001	Secretario
Fernando Solís Aragón	023	Vocal
Manuel Vela Gil	048	Vocal
Juan Escabias Esteo	119	Vocal
José Manuel Mora Rodríguez	277	Vocal
Eduardo Vázquez Cruz	343	Vocal
Ramón Ubed Granados	391	Vocal

Cerrada con aceptable acogida la campaña de ayuda a nuestra asociación



El pasado 1 de Enero se cerró la campaña de ayuda a nuestra asociación con la venta de 327 bonos de ayuda que servirán para, en estos tiempos difíciles, continuar con las actividades culturales de nuestra asociación en el año que acabamos de comenzar. El número que salió premiado en el sorteo de la ONCE del día 1 de Enero y cuyos tres últimos números (236) daban derecho al premio de 2 botellas de "Vega Sicilia único", no fue vendido entre los 327 bonos que adquirieron nuestros socios y amigos. A todos ellos, nuestra infinita gratitud y nuestro más sincero reconocimiento.

Era la primera vez que solicitábamos vuestra ayuda económica en estos cuatro años de vida de nuestra asociación, y habéis sabido correspondernos.

¡Muchas Gracias por vuestra colaboración!

Puesto que el premio quedó desierto, la Junta Directiva de la asociación estudiará en nuestra próxima reunión la forma de recompensar a todos los que comprasteis el bono, ese esfuerzo que habéis hecho cuando más lo necesitábamos y cuando la situación de crisis económica en el país no era propicia.

X Aniversario de Apoloybaco en Internet (2001-2011)



Queridos socios y amigos, la web: www.apoloybaco.com cumplirá en Octubre de este recién nacido 2011, toda una década navegando por Internet. Tiempo más que suficiente para lo que comenzó siendo una aventura de tres amigos, se haya convertido no sólo en una de las mejores y más visitadas páginas web desarrollada en castellano, sino también, y es lo más importante, en un proyecto cultural, formativo e informativo en torno a la música de jazz, la enología, la literatura y la gastronomía en España.

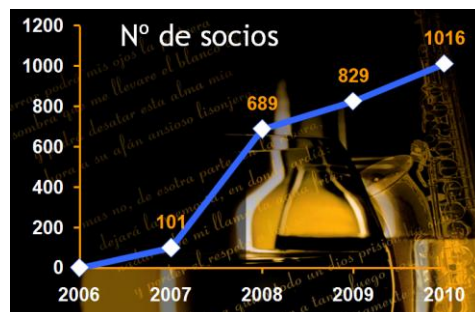
La web www.apoloybaco.com dio origen a la Asociación Apoloybaco, una organización sin ánimo de lucro, a la que se acercan centenares de hombres y mujeres buscando compartir con nosotros sus pasiones y sus placeres. Sí, estamos orgullosos de nuestro trabajo, estamos orgullosos de tener, a día de hoy, cerca de dos millones de visitantes distintos al año, de haber superado los 1000 socios, pero sobre todo estamos orgullosos de haberlo conseguido sin variar ni un ápice el concepto inicial del proyecto que pusimos en marcha en octubre de 2001.

Pretendimos hacer una página web sobre la música de jazz que sirviera de cauce a la expresión creativa e improvisada de nuestros músicos en España, atractiva para los aficionados al jazz y que estuviera al margen de las relaciones comerciales, y lo hemos conseguido. Promovíamos realizar una página web que fomentara la cultura del vino y de la enología en España sin intromisiones empresariales y dando valor añadido al trabajo de enólogos, bodegueros y sumilleres, y lo hemos conseguido. Queríamos hacer una página web que facilitara el acceso a Internet a todas las personas de habla hispana y que fuera altavoz de la lengua de Cervantes en el mundo sin ataduras profesionales, y lo hemos conseguido. Quisimos enseñar al mundo nuestra visión de la gastronomía popular, y el trabajo está hecho.

Gracias a todos nuestros amigos, socios y visitantes. Para todos vosotros se hizo este proyecto que ahora cumple diez años, y que celebraremos, allá por Octubre, sin los Dioses Apolo y Baco quieren, como corresponde.



Cerramos 2010 con 1016 socios



Finalizamos el año 2009 con 829 socios inscritos y un año después, nuestra asociación alcanzó la cifra de 1016 socios, casi doscientos más que el año anterior y que solo hace constatar que nuestro proyecto cultural progresa adecuadamente y se consolida como una plataforma de encuentro entre los aficionados al jazz, los vinos, la literatura y la gastronomía.

El socio número 1000 se inscribió el pasado 18 de Diciembre, se llama José Luís Ruíz Moreno, sevillano de 65 años, melómano declarado, le gusta el jazz clásico, aficionado a la literatura, ama la buena mesa y no renuncia nunca a un buen vino. Nuestra asociación le hará entrega de un bonito recuerdo alusivo, como es lógico y natural, a las placenteras actividades de nuestra asociación.

Dave Brubeck, 90 años en la cima del jazz



Dave Brubeck, el pianista que vendió millones de discos con su afamado "Take Five" con el maravilloso Paul Desmond al saxo alto, subió al escenario del club Blue Note a finales del pasado año y una sonrisa iluminó el rostro de la leyenda del jazz cuando comenzó a tocar un popurrí de Duke Ellington, acompañado por su cuarteto. Era el 6 de Diciembre de 2010 y Brubeck, el gran maestro del piano y tras 70 años de exitosa carrera, cumplía su 90 cumpleaños pegado a un marcapasos que le devolvió a la vida recientemente tras permanecer ingresado 16 días en un hospital de New York.

Clint Eastwood, su amigo, gran aficionado al jazz y director de cine, ha producido recientemente un documental titulado: "Dave Brubeck: In His Own Sweet Way", un sincero y emotivo homenaje que al mismo tiempo ha sido complementado en una antología de dos discos compactos con grabaciones recopiladas a lo largo de su prolífica y extraordinaria carrera entre 1942 y 2004: "The Definitive Dave Brubeck on Fantasy, Concord Jazz and Telarc" y "Dave Brubeck: Legacy of a Legend", del sello Sony Legacy.

[Escucha Take Five](#)

[Más información de Dave Brubeck en Apoloybaco](#)

Jazz

Swing Up, nuevo disco de la Big Band Taller de Sedajazz

Justo un año después de que en Enero de 2010, se iniciara en Valencia la actividad didáctica de La Big Band del Taller de Sedajazz, nace "Swing Up" un nuevo álbum de este extraordinario colectivo de músicos que se agrupan en torno a Sedajazz. El disco supone un nuevo reto musical y una experiencia enriquecedora que ha reunido a músicos de niveles y personalidades diferentes con las mismas inquietudes. "Swing Up", se suma a la larga lista de formaciones musicales que han nacido de la escuela Sedajazz.



El título de esta grabación "Swing Up" define claramente el estilo y lenguaje que esta Big Band ha trabajado. La idea esencial de esta grabación es rendir homenaje al sonido de las grandes orquestas de Swing, en especial a la de Count Basie y su principal colaborador Sammy Nestico aunque también se han grabado temas de Duke Ellington y Louis Bellson. El álbum se presentó al público el pasado 30 de Diciembre en un concierto en el Palau de la Música de Valencia. Más información en: www.sedajazz.es

El grupo del Taller de Jazz de la Universidad de Sevilla, "ANDA JAZZ!", en el ciclo de Jazz de CAJASOL



La Obra Social de Cajasol ofrece una nueva cita con su habitual ciclo de jazz anual que se inaugurará el martes 11 de Enero de 2011 con el grupo sevillano ANDAJAZZ!. Esta formación se gestó durante el Taller de Jazz de la Universidad de Sevilla 2010, con Nacho Guarrochena (saxo y flauta), Efraín Callejo (clarinete), Jose Ramos (piano), Manolo Perales (contrabajo), Aarón Castrillo (batería) y Javi Repiso (guitarra). Desde entonces ha actuado en la Feria del Libro de Sevilla 2010 (entrega de premios Asociación

Apoloybaco), el Día Europeo de la Música y el Ciclo Trasnoches del CICUS 2010. El concierto inaugural de este ciclo de jazz protagonizado por ANDAJAZZ!, tendrá lugar el martes, día 11 de enero, a las 20,30 horas en la Sala Joaquín Turina del Centro Cultural Cajasol (C/ Laraña 4) de Sevilla. Más información en: www.myspace.com/andajazz

Jazz Voyeur en Palma de Mallorca, algo más que un club de jazz

El Jazz Voyeur Club en pleno corazón del casco antiguo de Palma de Mallorca, está situado en una antigua mansión del siglo XVI donde se encuentra el Ábaco de la Lonja, y desde el año 2006, viene programando de forma continuada la mejor música de jazz, no sólo de las Baleares, sino de toda España. Tras cuatro años intensos, el Jazz Voyeur, no es sólo un club de jazz, sino que sus actividades se extienden a la organización de conciertos, actuaciones y la organización anual de un prestigioso Festival de Jazz "El Jazz Voyeur Festival", que está entre los mejores de España.



La propuesta del Jazz Voyeur Club, si bien no rompe con la trayectoria de los antiguos clubes de jazz de Palma: El Jazz Bar del Café Bruselas y del Café Barcelona, va un paso más allá de los shows en vivo y en él se fusionan la música, la fotografía (exposición permanente de Gerardo Cañellas), una amplia oferta audiovisual y últimamente la vinculación en forma de maridaje entre el vino y el jazz de la mano de Bodegas Ribas y el bar del Teatro Principal de Palma, donde se celebra habitualmente el Jazz Voyeur Festival.

Nace en Barcelona la naT.jazz.band, un proyecto sonoro liderado por el saxo barítono, Ángel Molas



Que el jazz en España está muy vivo, lo demuestra noticias como ésta que nos llega desde Barcelona con nuestro amigo el saxo barítono Ángel Molas. Tras su experiencia en el espectáculo musical de "La maga i el club de la serpiente" que hizo con Swing Set en 1998, Molas acaba de estrenar en la Sala Jamboree de la ciudad condal, su último proyecto, la naT.jazz.band, un noneto que recupera la sonoridad y el espíritu de la Gerry Mulligan the Concert jazz band, creada en 1960, y que ahora cumple su 50 aniversario.

La naT.jazz.band, es una formación de 9 músicos formada por Ángel Molas en el saxo barítono, Sergi Rovira en el saxo alto, Fernando Moyano en el saxo tenor y clarinete, Polo Padrós y Enfríe García en las trompetas, Albert Costa al trombón, Juane al bombardino, Goran Slavich en el contrabajo y Joan Colesterol a la batería.

Más información en [Youtube](#)

<http://www.myspace.com/angelmolas>

El Jazz Voyeur Club, funciona como punto de encuentro del Festival y se utiliza como plataforma para conferencias de prensa, master classes y todos sus detalles están cuidadosamente pensados para componer una atmósfera única de calidez e intimidad para estimular la música de jazz en su máxima expresión.

Más información: www.jazzvoyeurfestival.com

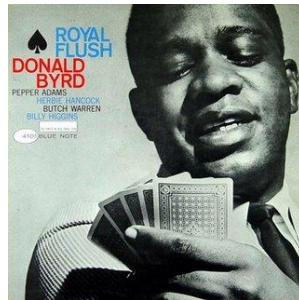
El saxofonista Gianni Gagliardi gana el IV Certamen de Solistas de Jazz Ciudad de Alcañiz

Gianni Gagliardi (Barcelona, 1987), empieza sus estudios de música a los cinco años estudiando violín y flauta en el conservatorio de Barcelona. A los 15 años empieza a estudiar saxo en el Taller de Musics de Barcelona, con profesores como Jorge Rossy, Jon Robles, Alfons Carrascosa y Xavi Maureta. Durante sus años de instituto Gianni recibe varios premios y becas como la Berklee College Scholarship en 2005, es invitado como Solista para la Big Band de la Radiotelevisión Croata, realizando un tour en Croacia y Austria en 2005. 3er Premio en la Bucharest Jazz Competition (Rumania) 2006. Gana la Beca Tete Montoliu de la AIE(2007) y 2do Premio en Keep an Eye jazz Award (Amsterdam), Circuitos de Música Injuve 2010 y la Beca de alta especialización de la AIE 2010.



El jurado del Certamen estuvo formado por los ganadores de las tres primeras ediciones, representantes del Ayuntamiento, de Concha Negra y de la Escuela Municipal de Música decidieron, además de conceder el 1º premio a Gianni Gagliardi, conceder una mención especial al saxofonista Vladimir Karparov. La cuarta edición del certamen jazzístico alcañizano se ha destacado por la calidad, cantidad e internacionalidad de las obras presentadas. 78 han sido las maquetas aportadas por 39 músicos de 11 nacionalidades distintas: Alemania, Argentina, Brasil, Bulgaria, Colombia, Costa Rica, Ecuador, España, Francia, Portugal y Venezuela.

Un disco de jazz: "Royal Flush", de Donald Byrd



Formado en sus inicios musicales en diversos grupos de rhythm and blues, el trompetista Donald Byrd, comenzó su carrera profesional junto al extraordinario saxofonista, Jackie McLean y posteriormente en 1955 sucedió a Kenny Dorham, en el seno de los maravillosos "Jazz Messengers" del batería, Art Blakey. Consagrado como un brillante instrumentista, colaboró a partir de entonces con numerosos y estupendos músicos, entre los que cabe citar a: Lou Donaldson, Sonny Rollins, Lionel Hampton o el mismísimo, John Coltrane. Con esta experiencia acumulada, no pasaría mucho tiempo antes de que decidiera independizarse musicalmente formando su propio grupo. Pero antes, en 1966, tras doctorarse en música, pasó a presidir el Departamento de música negra de la Universidad de Howard, en Washington.

"Royal Flush", el álbum que recomendamos en este primer mes del año 2011, fue grabado en septiembre de 1961 para el sello Blue Note, y está considerada como una obra maestra del jazz moderno. Además de la magnífica aportación del saxofonista barítono, Pepper Adams, el disco sirvió para presentar en el mundo del jazz a uno de los más grandes pianistas del jazz contemporáneo que debutaría en este álbum: el maestro Herbie Hancock. Donald Byrd contribuye con dos acertadas composiciones "hard bop" y dos pinceladas maestras en forma de blues. Hancock por su parte, presenta lo que fue su primera composición propia grabada; "Requiem" y para terminar de rematar el álbum, Donald Byrd pone música a una sensacional balada de Frank Sinatra que "I'm a Fool to Want You" que catapultó al trompetista al estrellato. Completaron el quinteto de esta grabación, Butch Warren al bajo y Billy Higgins en la batería.

Más información sobre Donald Byrd en [Apoloybaco](#)

Vino de Museo 2011



Vinos de D.O. y calidad de CyL aspiran a representar al Museo de Peñafiel con el "acicate" de la nueva ruta turística. Las bodegas productoras de vinos de Denominación de Origen y de distinciones de calidad de Castilla y León podrán participar en el concurso 'Vino de Museo 2011' para representar al Museo Provincial del Vino de Peñafiel (Valladolid), con el acicate de que, como ha explicado el alcalde de la localidad, Félix Ángel Martín, la Ribera del Duero cuenta ya con una ruta de la Asociación Española de Ciudades del Vino.

En el concurso, cuyo vencedor se designará el próximo 21 de febrero de 2011, pueden participar todas las bodegas enclavadas en la Comunidad Autónoma, siempre que estén adscritas a una de las denominaciones de origen o bajo la figura de calidad de Vino de la Tierra de Castilla y León, VC. de Valtiendas, VC. Valles de Benavente y VC. Sierra de Salamanca.

Bases del concurso:
<http://www.diputaciondevaladolid.es>

Vinos

Un curso de cata: un buen regalo

Otras de las posibilidades que ofrece el mundo del Vino es la posibilidad de regalar cursos de catas. Son varias las empresas, expertos y profesionales que hoy en día ofrecen esta estupenda oferta. El vino forma parte de nuestra cultura y en los últimos años ha sufrido un desarrollo vertiginoso, han crecido las denominaciones de origen y zonas vinícolas, hay una gran diversidad de vinos, todos ellos con sus particularidades y matices, cada vez se utilizan más variedades de uvas y sobre todo la combinación, el *coupage* de las uvas para elaborar vinos. Estos cursos de catas, son una estupenda oportunidad de conocer más a fondo el mundo de los vinos, así como una puesta al día de las nuevas tendencias.



José Manuel Botija, enólogo afincado en Sevilla, ha diseñado unos cursos de catas, sencillos pero rigurosos. Cursos que pueden ser un bonito regalo para nuestros amigos, familiares y para nosotros mismos. Curso de iniciación a la cata: conocer las zonas vinícolas del mundo y de España, las variedades de uvas, la elaboración de los vinos, su crianza y la teoría de la cata. Curso - Cata Viaje por los tintos de España: Elaboración y crianza del vino tinto. Descripción de 5 zonas del tinto. Para más información: cursosdecata@hotmail.com. Tel: 617 422 855

Presentación de los vinos D.O. Jumilla en Sevilla



Sevilla ha cerrado el año 2010, con un importante número de actividades y eventos relacionados con la enología y los vinos. Sin duda un balance muy positivo para que la cultura del vino, como no podía ser de otra manera, continúe formando parte de nuestro patrimonio inmaterial. La Asociación Apoloybaco ha estado presente en todos y cada uno de estos eventos, hemos contribuido con nuestra presencia y difusión al desarrollo de estas actividades, aportando nuestro granito de arena

para que el mundo de los vinos siga siendo parte de nuestro acervo cultural.

Una de esas últimas actividades del año, fue la presentación de los vinos de la Denominación de Origen Jumilla en el hotel Alfonso XIII de Sevilla. Más de catorce bodegas dieron a conocer sus excelentes caldos, donde la reina de sus variedades es la uva Monastrell. Cerca de cien socios de Apoloybaco degustaron estos deliciosos vinos y escucharon las explicaciones de bodegueros y expositores. Ciertamente iniciativas como estas, sirven para acercar más las cualidades y virtudes de los vinos al consumidor final.

Vino de la tierra de Almería

El Vino de la Tierra de Almería pide la Indicación Geográfica Protegida. La Consejería de Agricultura ha recibido los informes presentados por las bodegas que forman parte de las cinco denominaciones "Vino de la Tierra" de Almería para la petición del reconocimiento de "Indicación Geográfica Protegida" (IGP). la Delegación Provincial de Agricultura ha explicado que ya ha supervisado y avalado estos informes, que ahora serán remitidos al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM), que a su vez trasladará la propuesta a la Unión Europea, que es la que concede el sello de calidad de la IGP. El delegado provincial de Agricultura y Pesca, Juan Deus, se ha mostrado "convencido" de que las más de veinte bodegas integradas en las comarcas de denominación "Vino de la Tierra" conseguirán el reconocimiento de la IGP por parte de la UE, "un reconocimiento que ayudará a abrir las puertas de nuevos mercados", ha subrayado.



**Sebastian Büching,
1er premio del 9º
Concurso
Internacional
Francisco Mantecón**



El cartel del artista berlinés **Sebastian Büching** ha sido elegido por el jurado como Primer Premio del 9º Concurso Internacional de Cartelismo Publicitario Francisco Mantecón, convocado por Bodegas Terras Gauda en colaboración con la Autoridad Portuaria de Vigo. El ganador recibe 10.000 euros en metálico como premio y su cartel será la imagen de la bodega el próximo año. El 1º Accésit Fundación Puerto de Vigo ha recaído en la diseñadora Rafaella Troiero (Italia); el 2º Accésit lo firma Diana Celeste Santos (Portugal) y la Mención Especial, el estudio Inikernet Solutions (San Sebastián). Cada uno de estos premios está dotado con 2.000 euros.

Bodegas Terras Gauda ha logrado incrementar notablemente la participación respecto a las últimas cinco ediciones, en las que se recibían de media 1.400 obras. Este año han sido 1.654 carteles de 58 países de todo el mundo, 225 más que en el 2009. Todas las obras se han expuesto por primera vez durante un mes en la Estación Marítima reuniendo en una exposición única a la vanguardia artística internacional.

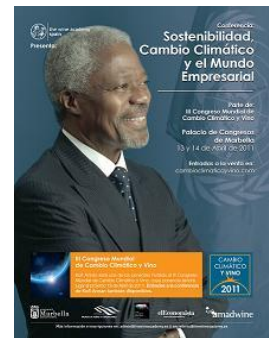
Enofusión 2011



Gastronomía y vino se dan la mano en Enofusión, la isla del vino de Madrid Fusión. La Isla del vino de Madrid Fusión del 25 al 27 de enero de 2011. Enofusión nace como un punto de encuentro, cata y exhibición internacional de las principales y más prestigiosas marcas de vinos. Una isla del vino que por primera vez tendrá lugar dentro del espacio exclusivo de Madrid Fusión, con el objetivo de ofrecer un acercamiento más estrecho entre los profesionales de la gastronomía y los mejores vinos del momento. El sector vitivinícola por fin dispondrá del lugar que merece dentro del gran congreso internacional de la gastronomía, Madrid Fusión. Un escaparate mundial, por el que todos los años asoman los mejores cocineros del mundo y las ideas más vanguardistas y avanzadas de la restauración internacional. Más información: 91 3838203, prensa@enofusion.com, www.enofusion.com

Kofi Annan preside en Marbella la II edición del Congreso Mundial sobre cambio climático y vino

El ex Secretario General de las Naciones Unidas y ganador del Premio Nobel de la Paz, **Kofi Annan**, será el invitado de honor del III Congreso Mundial sobre Cambio Climático y Vino que se celebrará entre los próximos 13 y 14 de abril en Marbella, ciudad que coge el testigo de Barcelona, donde se celebraron las dos ediciones anteriores (2006 y 2008). Organizado por The Wine Academy of Spain y coordinado por el presidente de este organismo y una de las máximas autoridades en la investigación del cambio climático y su relación con la viticultura a nivel mundial, Pancho Campo MW, este congreso contó en su última edición con la participación de más de 350 congresistas de más de cuarenta países y está dirigido a profesionales del sector, caso de empresarios, enólogos, científicos, viticultores, importadores, sumilleres...



El cambio climático es un fenómeno que ya empieza a hacer mella sobre la industria vinícola mundial, de ahí la importancia de que las grandes regiones productoras empiecen a entenderlo. Esta es la premisa con la que nació este congreso en 2006 y cuyo principal objetivo para esta tercera edición, que cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Marbella, es el ofrecer soluciones para mitigar el problema, adaptarse a la nueva climatología y dar a conocer un modelo de negocio para la industria del vino que sea más compatible con el medio ambiente. Más Información: Marta Olea, media@thewineacademy.es

Un vino: Coto de Hayas Reserva 2003



Coto de Hayas Reserva 2003 está elaborado con la variedad Garnacha de viñas de más de 40 años, sometido a maceración pelicular, varias semanas con sus hollejos. Con una crianza de 15 meses en roble francés y americano. Color rojo rubí con ribete granate. En nariz surge el aroma a maduras frutas rojas, notas balsámicas y tostadas con recuerdos anisados y a cacao en polvo. En boca tiene una buena entrada, carnoso y fresco, buena carga frutal y con correcta acidez, nobles y elegantes taninos bien integrados, su final es mineral y levemente especiado, con buena persistencia.

Bodegas Aragonesas forma parte de la Denominación de Origen Campo de Borja y sus viñedos están situados en las estribaciones de la cordillera ibérica, en la parte más septentrional de la provincia de Zaragoza. Los viñedos de Bodegas Aragonesas ocupan 3.500 ha., con una altitud mínima de 400-500. La elaboración se realiza en depósitos de acero y el envejecimiento en la gran cava de barricas de roble americano con capacidad para 1,5 millones de litros anuales, el 65% de la producción de toda la Denominación de Origen. La importante expansión de sus marcas y el fuerte impulso inversor quedan representados en las nuevas instalaciones que constituyen su sede, verdadero símbolo visual de la energía y vitalidad que son patrimonio de esta bodega. Web: www.bodegasaragonesas.com

Carmen Linares y su "Oasis abierto"

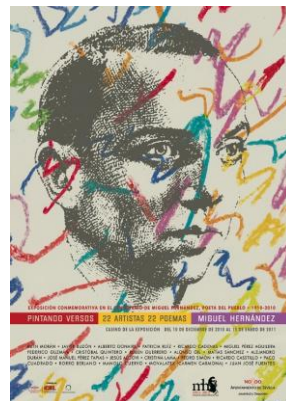


La cantaora **Carmen Linares** vuelve a sumergirse en la poesía. Después del disco 'Raíces y alas' en homenaje a Juan Ramón Jiménez, la cantaora jiennense lanza una mirada hacia Miguel Hernández. Y con la poesía del alicantino configura un nuevo espectáculo titulado 'Oasis abierto'. La obra se estrena en el Teatro Principal de Alicante el próximo 13 de enero, dando así comienzo a una gira que tendrá como segunda cita el 10 de febrero en el Festival Flamenco Caja Madrid. En el elenco, encabezado por la cantaora como directora musical y autora de la música junto a Luis Pastor, están Emilio Hernández como director escénico, Tomasito como bailarín y cantor, Salvador Gutiérrez a la guitarra, Tino di Geraldo a la percusión y Pablo Suárez al piano. El espectáculo, que musicalmente se nutre de la raíz flamenca, el folklore popular y la música contemporánea, "refleja el lado más vital de la poesía hernandiana y, para ello, hemos creado una obra dinámica, colorista, llena de matices, sin renunciar al compromiso con un poeta que siempre mantuvo una posición ética ante las circunstancias de su época", explica Linares. Además, el repertorio contiene la pieza 'Mis ojos sin tus ojos', dedicada a **Enrique Morente**, cantaor que en 1971, cuando aún el poeta estaba prohibido por la dictadura franquista, grabó el disco 'Homenaje flamenco a Miguel Hernández'.

Literatura

Pintando versos, exposición sobre Miguel Hernández

El Casino de la Exposición de Sevilla acoge hasta el 15 de enero esta muestra colectiva en la que diferentes artistas sevillanos interpretan con sus pinturas la obra poética de **Miguel Hernández**. Con motivo del Centenario del Nacimiento del poeta **Miguel Hernández** (Orihuela, 30 de octubre de 1910 - Alicante, 28 de marzo de 1942), la Delegación de Juventud y Deportes del Ayuntamiento de Sevilla, en colaboración con el Instituto de la Cultura y las Artes de Sevilla (ICAS), ha organizado una exposición colectiva que reúne obras de 22 reconocidos artistas sevillanos. Considerando además la variedad y calidad del arte contemporáneo sevillano, esta exposición colectiva inédita, además de ofrecer un merecido reconocimiento a **Miguel Hernández** y a todos los ciudadanos que, por defender el régimen constitucional de la Segunda República española, padecieron de forma directa o indirecta la represión franquista, va a despertar, sin duda, la atracción y el interés del público de Sevilla. Cada artista ha escogido un poema de **Miguel Hernández** como motivo de su obra, la cual se expondrá junto al poema elegido.



Durante la muestra se desarrollará toda una programación de actos y actividades en torno a la vida y obra de **Miguel Hernández**: Jornadas memorialistas, proyecciones documentales, presentaciones de libros y recitales y actuaciones. Igualmente, se ha editado un catálogo de las obras y los poemas de la muestra, con texto del crítico de arte José Iñiguez, prólogo del político y escritor Felipe Alcaraz y texto de José Manuel García, Delegado de Juventud y Deportes del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla.

Poemas para niños de 4 a 120 años



La obra "Poemas para niños de 4 a 120 años", editada por La Isla de Siltolá y coordinada por Jesús Cotta, José María Jurado y Javier Sánchez Menéndez, recoge una antología de versos de los "mejores poetas vivos de nuestro país" para reflejar que "la madurez del poeta está en su regreso a la infancia" y acercar a la poesía a los más pequeños. Los versos de Pablo García Baena, Aquilino Duque, María Victoria Atencia, Miguel D'Ors, Fernando Ortiz, Felipe Benítez Reyes, Juan Cobos Wilkins o Javier Salvago, entre otros, ponen su granito de arena para "desmitificar la poesía fácil para niños", siendo éste uno de los objetivos de la obra.

"Poesía para niños de 4 a 120 años. Antología de autores contemporáneos", título del libro, expresa que "la obra nace para sacar al niño que todos llevamos dentro, pero también para acercar la poesía a los niños". En este sentido, invita a leer el libro en voz alta ante los niños, ya que seguro que ellos aprenderán y disfrutarán y agradecerán este gesto o caricia literaria.

Nace la revista "Espacio habitado"

Nace la revista "Espacio habitado", una publicación centrada en el pensamiento y la poesía. Y, por consiguiente, en la trascendencia del rigor interpretativo y discursivo a través del análisis, la reflexión, la crítica y el conocimiento.

Se trata de una iniciativa cultural en la necesidad de revelar y rebelarse como publicación que apuesta por la indagación, la búsqueda, la exploración, el necesario y sano ejercicio de la duda razonable y el ejercicio artístico, como luminaria que describe exquisito los contornos más audaces de la luz que siempre le ha acompañado.

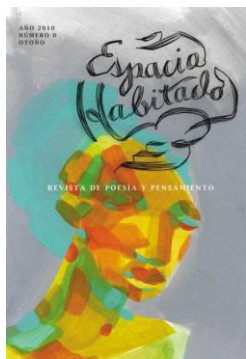
Alicia Giménez
Barlett, premio
Nadal 2011



Alicia Giménez Bartlett gana el Premio Nadal 2011 con 'Donde nadie te encuentre' que se ha otorgado el pasado día 6 de enero en el curso de la tradicional velada literaria que ha tenido lugar en el Hotel Palace de Barcelona. La novela narra la historia de un psiquiatra y un periodista que buscan a una bandolera que se esconde en las montañas. Está basada en el personaje real de Teresa Plà Mesguer, una maquis conocida como "La Pastora" o "Fulgencio". Giménez ha querido dedicar el premio a Ana María Matute, la última ganadora del premio Cervantes.

Giménez Bartlett, considerada la dama española del crimen gracias a su serie de la inspectora Petra Delicado, explora las posibilidades calidoscópicas del personaje, que nació con una malformación, lo que dificultó la identificación del sexo en un primer momento, aunque finalmente fue registrada como niña. La leyenda que rodea al personaje cuenta que tras sufrir una humillación por parte de unos agentes de la Guardia Civil, Teresa Plà, que luego también sería conocida como Durruti, se unió al maquis, seguramente más por venganza que por convicción ideológica.

El Nadal tiene una dotación de 18.000 euros y el jurado está integrado por Germán Gullón, Lorenzo Silva, Andrés Trapiello, Ángela Vallvey y Emili Rosales.



La perspectiva creativa y de pensamiento de Espacio habitado. Revista de poesía y pensamiento, no queda reducida, única y exclusivamente, a autores, pensadores y poetas de reconocido prestigio y bagaje literario. Su pretensión es que el referente de la calidad se enuncie desde ella misma y establezca la selección. De ahí que otros autores jóvenes se integren a este proyecto bajo esa premisa. Conformando una arquitectura multigeneracional, de estructura heterogénea en la forma, pero de sólida homogeneidad en el fondo del discurso, en cuanto al valor y fundamento de sus disquisiciones y creaciones.

Su presentación será en el Ateneo de Sevilla, el día 13 de enero, jueves, a partir de las 20 horas. Más información en eeh@edicionesenhuida.es o www.edicionesenhuida.es

La Estiria, primera obra de Javier Borrego Aparicio

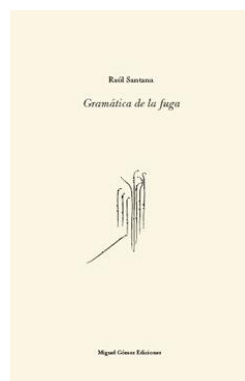
El poeta sevillano y socio de Apoloybaco, Javier Borrego Aparicio, ha publicado su primera obra poética "La Estiria". La Estiria es el inicio de un viaje sin retorno, repleto de ausencias -que se hacen gigantes- y de presencias -desconocidas y sutiles-. Un viaje cargado de olvidos y caricias, que nos hacen tambalear en el trapeo de la Vida, oscilando entre el Todo y la Nada; sintiendo vértigo y nuevas dudas que nacen de repente, en la incertidumbre de un nuevo camino trazado por el Azar.

"La Estiria" es el primer lanzamiento de dados, la primera estación, el Instante que separa el "Ayer" del "Ahora"... en donde Javier Borrego Aparicio aborda, a través de pinceladas simbolistas, un amplio abanico de estados de ánimos que nos acompañan en el día a día: culpabilidad, inquietud, indecisión, deseo, amor, pereza... "La Estiria", a través de sus páginas, será capaz por sí sola de desvelar un misterio, como si se tratase de un lienzo impresionista -de una manera imprecisa y perceptiva.



Apoloybaco recomienda...

Un libro: Gramática de la fuga, de Raúl Santana



"Su pensamiento se mueve como su pelo, cuelga como su pelo pero adentro del cuerpo, va dando ondulaciones, bajando en picada, saltando como agua que choca contra un filo"

Gramática de la fuga es una antología de poemas del escritor argentino, poeta, ensayista y crítico literario Raúl Santana, perteneciente a sus tres únicos libros de poesía publicados: *Diario de metáforas* (1971), *Lengua materna* (1981) y *Mácula* (1986). En él, este poeta singular, distinto, en ocasiones catalogado como raro, nos presenta su mirada poética y excepcional, impregnada de las múltiples tonalidades de la pintura y la visualidad inequívoca de la imagen. Ambas referencias van acompañadas a lo largo de la obra de ese juego íntimo que utiliza de plasmar un mundo -su mundo- de idas y venidas, entradas y salidas, realidades y ensañaciones, subidas y bajadas, lo visible y lo invisible, el olvido y la memoria..., concepto este último que es el gran protagonista de esta antología y que provoca que **Gramática de la fuga** sea un lugar de encuentro, un cajón lleno de emociones, de vuelos inalcanzables, de reflexiones sobre lo profundo o la sencillez de los gestos, de las situaciones en ocasiones cotidianas que nos asaltan.

Gramática de la fuga es una magnífica oportunidad para conocer esa otra poesía que se escribe al otro lado del océano, si es que el mar tuviera lados, que lo dudo.

Madrid Fusión 2011
La gestión del talento



Tras nueve años consecutivos se celebra en Madrid el evento gastronómico más dinámico del mundo a juicio de sus organizadores. En esta ocasión lo hacen con el siguiente lema: Gestión del Talento. En Madrid Fusión nos ofrecen encontrar las ideas, estrategias y conceptos inéditos con los que nos prometen avanzar por los nuevos caminos que ha tomado la hostelería: informalidad y diversidad a partes iguales. Se celebrará del 25 al 27 de enero de 2011. Tres jornadas de trabajo y de diversión que girarán en torno a la gestión dinámica de restaurantes, las nuevas profesiones culinarias, diseñadores de platos, reingeniería de recetas, creatividad, tendencias y un largo etcétera. En esta edición las áreas gastronómicas invitadas son Singapur y Flandes.

Se presentarán seis innovaciones técnicas de carácter mundial, desconocidas hasta la fecha, rebelarán los secretos del "Food Balance" (código del equilibrio culinario) y se hablará de la gestión dinámica de restaurantes, de la rentabilización de los espacios, de la multiplicación empresarial de pequeñas ideas y de soluciones brillantes a problemas cotidianos. Ya está abierta la inscripción; las localidades están numeradas y se podrá elegir el asiento en el momento del pago. Más información en www.madridfusion.net

Gastronomía

Xantar 2011 Ourense: Salón gallego de gastronomía y turismo

Xantar 2011, el salón gallego de gastronomía y turismo, se celebrará en Ourense en su décima segunda edición, en las instalaciones de Expourense, entre los próximos días 2 al 6 de febrero de 2011.



Xantar, es una feria que no ha dejado de crecer, que congrega decenas de miles de personas, que transforma el recinto de Expourense en un gran centro de restauración y que se convierte en una cita obligada, y es una apuesta por la calidad en el buen comer. En los últimos años el éxito de este evento lo ha convertido en referente gastronómico en Galicia.

En la feria de Xantar 2011, con 8.000 metros cuadrados cubiertos, se recrean una veintena de restaurantes con todo lujo de detalles y servicios. El objetivo es doble; exaltar las materias primas con las que elaboran sus menús y fomentar la calidad y la prestación del servicio. Cocinas y salas de comedor aportan una imagen espectacular gracias a la cuidada decoración y elaboración de los platos y a un eficaz servicio, lo cual convierte a Xantar es una cita obligada para los amantes del buen comer, en este sentido indicar que Xantar satisface completamente a todos sus visitantes, así, según las encuestas efectuadas, los menús servidos han alcanzado un índice de satisfacción superior al 80%, y más del 90% de los visitantes tiene Intención de repetir. También señalar que esta feria, sirve también como punto de encuentro de los recursos turísticos de las Regiones participantes en el Salón (España y Portugal), sin salir del recinto ferial, el visitante puede conocer los atractivos naturales, arquitectónicos, históricos, y por supuesto, gastronómicos, de los distintos puntos geográficos que acuden a esta feria.

Por último indicar que en Xantar se van a celebrar las conferencias, presentaciones literarias, exposiciones de arte, talleres didácticos sobre la elaboración de licores, quesos y otros productos, cursos de cata y degustaciones gratuitas, entre otras muchas actividades relacionadas con el mundo de la gastronomía.

Más información en www.xantar.org

Olivac: Salón Ibérico del Olivar, la Aceituna y el Aceite de Oliva



Olivac 2011, Salón Ibérico del Olivar, la Aceituna y el Aceite de Oliva llega el próximo 26 de enero de 2011 y se extenderá hasta el 29 en la que será su XV edición.

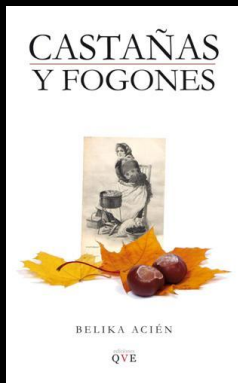
El lugar elegido para la celebración será en el FEVAL, la Institución Ferial de Extremadura, situada en Don Benito (Badajoz) lo que se convertirá en un punto de encuentro ineludible para todos los vinculados al sector olivarero: productores, distribuidores, empresarios,

aficionados y simples curiosos.

Según señalan los organizadores, el Salón Ibérico del Olivar, la Aceituna y el aceite de oliva nos acerca a las nuevas tecnologías en los bienes de producción, pero sus propósitos no se quedan sólo ahí, está concebido por los agentes implicados en el sector como un espacio de encuentro y debate.

Un evento que enriquece y promueve todo lo relativo a la cultura olivarera, la dieta mediterránea y la promoción del aceite de oliva.

Belika Acién presenta su libro "Castañas y fogones"



El pasado 11 de diciembre en la "taberna Manolo Rivero" de Aracena, tuvo lugar la presentación del libro "Castañas y fogones" escrito por nuestra socia **Belika Acién**, que está presentándolo en los pueblos más castañeros de la sierra de Huelva. Este libro fue presentado por Mario Rodríguez, escritor aracenes. Belika, sevillana afincada en Madrid, que sin embargo ha pasado varias temporadas de su vida en la provincia de Huelva, en Cumbres Mayores y el Andévalo, desde donde ha recorrido la sierra con ojos abiertos a su personalidad y sus hábitos. De nuestra tierra conoce especialmente su cocina, lo que la llevó a publicar un excelente "Cocinando en la sierra" (2002) del que ya tiene preparada una segunda parte. Próximamente, en el mes de febrero tiene prevista realizar una nueva presentación en Cortegana en el hotel Sierra Luz, presentada por Antonio Tristancho y con el patrocinio de la bodega Oliveros de Bollullos Par del Condado, que ofrecerá una copa del vino tinto Oliveros que acaban de sacar al mercado. Cuando tengamos confirmación de la fecha os haremos llegar la invitación que nos ha realizado a la asociación. En la [dirección siguiente](#) podéis encontrar el texto de la presentación realizada por Mario.

II edición de Gastrofestival

Dentro del marco de la Cumbre Mundial de Gastronomía Madrid Fusión 2011, se celebrará del próximo 24 de enero al 6 de febrero la II edición del **Gastrofestival**. Este es un festival gastronómico que se celebra en las calles de Madrid, y que ofrecerá a los visitantes numerosas propuestas y experiencias culinarias de lo más apetecibles, y para todo tipo de paladares. Dentro de las distintas actividades presentes en la programación del evento, que cuenta en esta edición con una semana más de duración que la edición anterior, cabe destacar estas tres:

Experiencias Sensoriales, un espacio donde se ofrecerán catas y degustaciones especiales de productos de la más alta calidad; *Gastrocultura*, donde podrán hacerse visitas guiadas a museos y a exposiciones especiales en importantes galerías de arte, que descubrirán los artistas y las obras de arte que han fijado su atención en los temas gastronómicos o culinarios; *Madrid Gastronómico*, vuelve con sus "Cenas con las estrellas", menús con estrella realizados por cocineros como André Chiang, Carlo Cracco, Kevin Cherkas, Ryan Cliff o Matthew Bax, entre otros muchos chefs, en los restaurantes más famosos de Madrid a unos precios populares (entre 25 y 40 euros).



Además, conocidas barras de la capital ofrecerán un tapa más cerveza por tres euros y habrá descuentos y promociones en tiendas gourmet, tiendas de menaje y escuelas de cocina. Más información en www.generacion.com/usuarios/41211/madrid-gastrofestival-2011

Apoloybaco recomienda...

Un restaurante: **El Roble**, de Castaño del Robledo (Huelva)



Castaño del Robledo (Huelva) es uno de esos pequeños pueblos serranos con encanto que se ubican en la Sierra de Aracena (Huelva). Ubicado a las faldas del Cerro Castaño, lugar encantador donde crecen castaños y antaño bosques de robles. Castaño del Robledo hay que visitarla en otoño, cuando las hojas de los árboles se vuelven ocre y el campo luce todo su esplendor. Y una buena excusa para visitarla es su extraordinaria gastronomía y su magnífica oferta de restauración que ofrecen dos restaurantes de la localidad: El Maricastañas y el **Restaurante "El Roble"**. Hoy nuestra recomendación es sobre este último. Un pequeño, pero cálido y acogedor restaurante con salón y chimenea a la antigua usanza que provoca, junto a su extraordinaria oferta gastronómica, que la comida y la sobremesa se convierta en un auténtico placer. El **Restaurante "El Roble"**, está situado en el número 8 de la calle Arias Montano, una empinada vía situada en pleno centro del pueblo y justo a la espalda de la iglesia. Allí, sus actuales propietarios, José Antonio Fariña Patricio y Mari Carmen Carrero Carranza, tienen abierto desde Octubre del 2009, un precioso y acogedor restaurante con chimenea en invierno y terraza en verano que ofrece, como no podía ser menos, los mejores productos gastronómicos de la sierra onubense elaborados artesanalmente por una espléndida cocinera que le da un toque muy personal a la gastronomía serrana del lugar: una estupenda sopa de picadillo con tropezones de pan y jamón, unas extraordinarias migas serranas, el sabroso guarrito, unos revueltos del Roble: (patatas, chorizo, cebolla y pimiento) y una sublime Presa de paletilla, fue el menú elegido en nuestra visita el pasado 20 de Noviembre de 2010.

Pero su carta de temporada recoge otras delicias que sin duda alguna merecen la pena probar, entre otras, un arroz con setas que se metían por los ojos. La atención al cliente es magnífica, el servicio ágil, discreto y eficiente, sus postres sublimes y su carta de vinos muy interesante con algunas incursiones en los vinos hechos en Andalucía que merecen la pena destacar. En resumen, un restaurante con una calidad precio magnífica y en un entorno privilegiado en plena sierra de Aracena. Muy recomendable.

Francisco Vélez Nieto
(Socio N.º 537)



Escritor, poeta y comentarista literario. En verso tiene publicados los libros "La otra historia de siempre", "Excepto la derrota", "Memoria ante el espejo", "Itálica y otros poemas", "Poesía Unida". Los cuadernos: "Poetas en el aula", "Poetas y humanistas", "De soledades y desencantos". Prologuista y editor de diversas antologías poéticas, como "Antología del Olivo", "Poetas en bicicleta", "Poetas en Sevilla", "El Aljarafe y el vino" y "La caricia del agua". En prosa, "Itálica y el Monasterio de San Isidoro del Campo" (Guía para el paseante), o "Guía Oculta del Parque de María Luisa".

Como articulista y crítico literario colabora actualmente en: **Belianis**, Argenpress, Cuadernos para el Diálogo, Cambio 16, Papel Literario, Letras, La República de las Letras (ACE-España). Es Presidente honorífico de la Asociación Colegial de Escritores de España en Andalucía.

NOTA

La Asociación Apoloybaco no se hace responsable de posibles errores o erratas en el contenido de la información (horarios, precios, etc.), dado que nuestras fuentes son, tanto las entidades organizadoras de los eventos, como los medios de comunicación general.

Si quieres colaborar con nosotros en la edición de este boletín, puedes dirigirte a:

e-mail: asociacion@apoloybaco.com

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

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

Colaboraciones...

Literatura de contenido

Por Francisco Vélez Nieto

Existe una seria preocupación en el mundo del libro de rico contenido frente a los grandes supermercados que disponen un amplio espacio dedicado al libro de impacto mediático. No son pocos los profesionales de la edición y la distribución de tan necesario objeto del deseo, que oteando el horizonte con mirada horizontal y los pies firmes en el suelo, consideran que no tardará mucho en que en estos concurridos lugares de la cultura de consumo como son los grandes supermercados, en lo que respecta a las "novedades literarias" se reduzcan a un par de docenas de títulos de escritura de masas y puro entretenimiento. Es decir *best-seller*, algo que se puede considerar novela, pero no novela literaria de calidad. La diferencia es enorme, lo difícil es hacerlo ver a ese lector medio que ha sido apesado por un tipo de publicaciones de mero entretenimiento mediocre.



Estaríamos pues, en una situación muy semejante a la del mercado cotidiano de "todo a X euros", lo más parecido a una tienda china de masedumbre adicta a productos de dudosa calidad. Situación que nos obliga al análisis comparativo, ante este cuadro sociológico de la cultura de consumista de masas. Fenómeno a tener en cuenta dada la fiebre sociológica provocada por el escaparate mediático de espaldas a cualquier oferta de calidad por una lectura entre y media y alta. Lo que con merecida justicia se debe considerar "Buena literatura" sin estridencias.



Ante este desafío marginador frente a la lectura con contenido, también se puede encontrar la cara buena de una oferta de literatura de calidad, intentando un retorno al pasado. Me refiero al apoyo de esas librerías cada vez más minoritaria en el punto de mira, que tiempos pasados, fueron familiares, comunicativas y dialogantes entre librero y lector, que tan importante papel durante considerables años significaron.

Claro que esto tendría que ser fruto de una labor lenta de boca a boca, dedicada a comunicar a ese lector medio, que la ignora, la ventaja y garantía que ofrece el tipo de librería sólida y rica, no solamente con el libro de calidad de un catálogo bien surtido, sino también la información que siempre ofrece el librero profesional, que no se debe confundir con un vendedor de productos en cadena.

Y para dicha labor, los que ejercemos la crítica literaria porque amamos y defendemos la buena literatura frente a la escritura de puro entretenimiento, debemos manifestarlo sin reparo. Fundamentalmente, porque la literatura de calidad también entretiene. Por ejemplo. Anna Karénina es la mejor y más hermosa novela de amor de inquietante lectura de toda la historia de la buena novela. Lo que se dice un auténtico folletón con lágrimas incluidas pero escrita con maestría y compromiso no puramente comercial.