

### La Asociación

Club de Lectura Apoloybaco:  
autora invitada, Manuela Escobar

II Encuentro Cultural Apoloybaco

Convocado V Certamen Literario

Inauguración Audiciones de Jazz  
Apoloybaco

### Jazz

Festival EuroJazz 2010

"Simpatía", nuevo disco de Celia  
Mur

3 nuevos CD's de Sedajazz Records

**Apoloybaco recomienda un disco  
de Jazz: "Domino", de Roland Kirk**

### Vinos

Vinoble 2010 estrena comisario

VII Foro Mundial del Vino

Vinoquedadas

**Apoloybaco recomienda un vino:  
Cuatro Pasos 2007**

### Literatura

II Celebración del Día Mundial de  
la Poesía

Un salto a la vida. Visiones y  
Pensamientos

*Narración oral en Sevilla. Cuentos  
para adultos*

**Apoloybaco recomienda un libro:  
Sabor a canela, de José Carlos  
Carmona**

### Gastronomía

Sevilla en boca de todos

David Muñoz, chef Premio  
Nacional de Gastronomía 2010

Ferrán Adriá cierra El Bulli  
permanentemente

**Apoloybaco recomienda un  
restaurante: Burladero. Tapas &  
Tintos**

### Colaboraciones

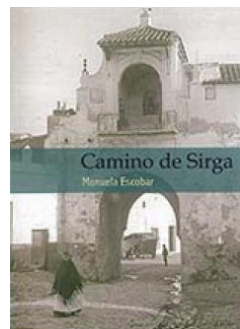
Paradojas literarias: historia de  
los dos que soñaron.  
*Adriana Stein Fourman*



## La Asociación

### Abierto el plazo de inscripción de la nueva cita del Club de Lectura Apoloybaco, con la escritora Manuela Escobar

El sábado 10 de Abril de 2010 tendrá lugar la 5ª cita del club de lectura de Apoloybaco, que en esta ocasión contará con la escritora **Manuela Escobar Reina**. El libro elegido para esta cita literaria es su quinta novela publicada y que se titula "Camino de Sirga".



Nacida en Marruecos, pero afincada en Sanlúcar de Barrameda, **Manuela Escobar**

**Reina** (socia de Apoloybaco) sitúa su novela en los años de la postguerra civil española y Sanlúcar de Barrameda, la ciudad donde vive, y Utrera, lugar de nacimiento de su madre, son los escenarios por donde transcurre la historia. Todos aquellos socios interesados en participar en esta cita literaria con Manuela Escobar Reina, pueden inscribirse gratuitamente enviando un email a uno de esta dirección de correo electrónico: [asociacion@apoloybaco.com](mailto:asociacion@apoloybaco.com)

Las plazas se reservan por riguroso orden de inscripción hasta completar el cupo de 30 lectores. Una vez inscritos, daremos instrucciones para la adquisición del libro "Camino de Sirga".

### Publicadas las bases del V Certamen Literario Apoloybaco



La Junta Directiva acordó recientemente la publicación de las bases que regirán la convocatoria del **V Certamen Literario de Narraciones Breves y Poesía** que anualmente convoca nuestra asociación. En la edición de 2010, el premio en metálico para los ganadores del certamen, serán de 1200 € en cada modalidad y habrá, si el jurado lo estima oportuno, una accésit para fomentar la creación literaria sevillana de 500 € en cada modalidad.

Las bases se pueden descargar en PDF en la siguiente dirección:  
<http://www.apoloybaco.com/Vcertamenapoloybaco2010.htm>

**Apoloybaco en la presentación de "El elefante de marfil" de Nerea Riesco**



El 18 de Febrero de 2010, nuestra socia, la escritora **Nerea Riesco**, presentó en la Sala Juan Mairena de la Obra Social de Cajasol, su última novela titulada "**El elefante de marfil**", una novela histórica editada por Grijalbo que se desarrolla en la Sevilla del Siglo XVIII.

Alrededor de 100 personas desafiaron el mal tiempo que aquella tarde noche reinaba en Sevilla y compartieron con la escritora, el siempre agradable y feliz momento de la presentación de una novela.

La autora de *Ars Mágica* y *El país de las mariposas*, escribe una historia que aúna amor, aventura e intriga. El terremoto de 1755 de Lisboa decidió el destino de doña Julia, la joven viuda De Haro, propietaria de la imprenta más renombrada de Sevilla.

La presentación de la novela corrió a cargo del escritor, **Antonio Rodríguez Almodóvar**, y junto a la literatura, hubo música a cargo de **Francisco Roldán** y **Mariano Alda**, recital de varios párrafos de la novela y para terminar la **Asociación Apoloybaco** ofreció una copa de vino a los asistentes.

**La Asamblea de socios de Apoloybaco convoca el II Encuentro Cultural de nuestra asociación**

El pasado 12 de febrero de 2010, tuvo lugar en Sevilla la Asamblea General Ordinaria de socios de Apoloybaco. La asamblea, aprobó por asentimiento la memoria de actividades y el balance económico de 2009 y los presupuestos económicos para 2010, 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, una visita enológica a la zona de Montilla-Moriles, las citas literarias trimestrales del Club de Lectura y la celebración, en Octubre próximo, del **II Encuentro cultural Apoloybaco**. El **II 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://encuentroapoloybaco2010.blogspot.com>

**Disponible el DVD con la ceremonia del I Encuentro Cultural Apoloybaco**

Como en ediciones anteriores, nuestra asociación ha editado un DVD con motivo de la ceremonia de entrega de premios del **I Encuentro Cultural** de nuestra asociación que se celebró en Octubre de 2009 en la Casa de la Provincia de Sevilla. El precio de dicho DVD es de 10 €. Interesados en adquirirlo pueden solicitarlo a través del email de la asociación: [asociacion@apoloybaco.com](mailto:asociacion@apoloybaco.com)

**Stan Getz y la fusión del Jazz con la bossa-nova, inaugurarán las Audiciones de Jazz de Apoloybaco**



El memorable disco editado por Verve y titulado **Getz/Gilberto**, grabado en Marzo de 1963, por el saxofonista **Stan Getz** y el guitarrista, **Joao Gilberto** y con la colaboración especial de **Antonio Carlos Jobim** al piano, es el elegido para inaugurar las audiciones de jazz que organiza la sección de jazz de Apoloybaco. Será el próximo sábado día **20 de Marzo a las 20:00 horas** en el prestigioso club de jazz "Jazz Corner" situado en la calle Rodio (Polígono Calonge) de Sevilla. La actividad se realizará en colaboración con el club "Jazz Corner" de Sevilla, que cederá sus magníficas instalaciones a nuestra asociación.

El álbum **Getz/Gilberto**, ganó dos premios Grammy en 1965, el de mejor álbum y el de mejor single, superando en aquella ocasión al álbum de The Beatles y su tema "A Hard Day's Night". La publicación de **Getz/Gilberto** fue sin duda un tremendo impulso para el jazz y la bossa-nova en una década donde el pop era la música preferida de la juventud y derivó en la propagación de esta música entre millones de personas, allanando el camino para que la música brasileña y sus instrumentos se sumaran al jazz.

Todos aquellos socios interesados en asistir a esta actividad, pueden inscribirse gratuitamente en el siguiente correo electrónico: [jazz@apoloybaco.com](mailto:jazz@apoloybaco.com)

Más información sobre el Club Jazz Corner en: <http://www.jazzcornersevilla.com>

**Festival EuroJazz  
2010**

En el marco de la programación cultural de la Presidencia Española en la Unión Europea, tendrá lugar en nuestro país, el **Festival Eurojazz 2010**, que unirá Madrid, sede de los conciertos, con el lenguaje de la música y la identidad cultural europea. Se realizarán 15 actuaciones entre el 26 de Febrero y el 26 de junio en tres escenarios distintos. Por un lado el Jazz entrará en el Auditorio 200 del Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, ( 6 a 29 de Abril de 2010); el espacio escénico Puerta del Ángel, dentro de la programación de los "Veranos de la Villa" el 26 de junio de 2010 y desde el 26 de Febrero hasta el 26 de Marzo, en el emblemático Club de Jazz de San Juan Evangelista, el popular "Johnny" santo y seña del jazz madrileño en los últimos treinta años. Dentro de la interesantísima programación musical, destacan los conciertos de dos formaciones que actúan por vez primera en España: los escandinavos Terje Rypdal y Bobo Stenson y la banda húngara: Djabe.

Para más información:  
Gabinete de Prensa del Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía  
917 741 005  
[prensa3.mncars@mcu.es](mailto:prensa3.mncars@mcu.es)

# Jazz

## El compositor Juan Carlos Calderón, Premio de Honor de la Academia de la Música

El compositor Juan Carlos Calderón ha sido galardonado con el Premio de Honor de la XIV edición de los Premios de la Música concedido por la Academia de las Artes y las Ciencias de la Música. Calderón, quien recibirá este premio durante la gala de entrega de premios, que se celebrará el 4 de marzo en el Teatro Håagen Dasz Calderón de Madrid, ha participado con su orquesta de jazz en numerosos festivales, donde tocó al lado de Duke Ellington o Count Basie, firmó como arreglista y director musical el álbum 'Mediterráneo', de Joan Manuel Serrat, hizo lo propio con el primer disco de Luis Eduardo Aute y ha trabajado con los mejores artistas del panorama musical internacional. Formó su propio trio de jazz con el que actuaba en el Drink Club de Santander y a principios de los años 60, Calderón se instaló en Madrid, donde prosiguió y finalizó su formación como pianista clásico, aunque fue en el jazz donde encontró el medio ideal para verter toda la musicalidad que llevaba dentro.



De esta época datan sus primeras obras discográficas entre las que destaca, desde el punto de vista jazzístico, el álbum "Bloque 6", obra reeditada en 1996 por el legendario sello Blue Note y acreedora del prestigioso premio The Finest in Jazz since 1939. Eran los tiempos del Whisky Jazz Club de Madrid, de las 'jam sessions' con Pedro Iturralde o Vlady Bass, y de sus giras bajo el nombre de 'Jazz-Tet' de Madrid

## Tiana y el Sapo, la última producción de la Factoría Disney a ritmo de New Orleans.



El efecto Obama llega a los estudios de la Disney de la mano de su esperada última producción musical animada: *Tiana y el Sapo*, una excelente fábula musical recreada en el ambiente musical de New Orleans. Disney ha recurrido para esta producción a John Musker y Ron Clements, los afamados directores de "La Sirenita" y "Aladin", dos de las mejores producciones animadas de Disney en la década de los noventa. La fórmula es la misma con la que Disney nos tiene acostumbrados: ritmo trepidante, momentos para la risa y para las lágrimas, y los números musicales realmente creativos en esta ocasión. Con toda seguridad la novedad de incorporar a esos ritmos la música de jazz que se hacía en la New Orleans de principios del Siglo XX, cuando los Barcos de vapor cruzaban el Mississippi al ritmo de las orquestas de jazz, han dado un aire novedoso a la película. New Orleans y el Mississippi, cuna del blues y del jazz, están presentes en la cinta junto a sus principales personajes. Precisamente, Tiana, la protagonista principal es una camarera afroamericana, que tiene que trabajar duro para salir adelante en su empeño de montar un restaurante. Una gran película impensable en la factoría Disney años atrás.

## Sedajazz Records saca al mercado 3 nuevos CD's de artistas nacionales

"Looking Back" de Sedajazz Octet; "Black Narcissus" de Miquel Casany & Arturo Serra y "Saxaes I Amics" del grupo Saxaes, son la tres últimas grabaciones editadas por el selecto sello valenciano Sedajazz Records, una apuesta discográfica de calidad que aúna el interés por promocionar el jazz que se hace en la Comunidad Valenciana y la puesta en valor de músicos noveles con un gran futuro.

**La cantante  
Celia Mur, presenta  
en Madrid su cuarto  
disco: "Simpatía"**



El pasado 7 de Febrero la cantante granadina **Celia Mur** presentó en el Café Teatro El Arenal de Madrid su cuarto disco titulado "Simpatía".

Celia que lleva años en el mundo de la música, después de haber frecuentado los conservatorios de Granada y Barcelona, es una magnífica cantante de jazz, género con el que ha compartido escenario con grandes músicos como Benny Gibson, Mike Mossman, Dave Samuels, Vince Benedetti o Benny Golson entre otros. Ahora en este nuevo álbum se acerca a las baladas, a ritmos orientales, a antiguas canciones, sin olvidar su amor por el flamenco y unificando todos los temas con algo de su pasión por el jazz.

En este nuevo proyecto, **Celia Mur** hace un guiño con las canciones de su vida, aquellas que escuchaba en su infancia y que su padre le enseñó y que según ella, ayudan al corazón a latir con más fuerza.

"Looking Back" es una grabación con arreglos originales del prestigioso trombonista londinense, Mark Nightingale. El octeto de Sedajazz está compuesto por algunos de los músicos de jazz más prestigiosos de España: Jesús Santandreu (st); Perico Sambeat (sa); Paul Evans (tp); Francisco Blanco (sb); Santi Navalón (p); Jordi Vila (cb) y Felip Santandreu (dm)



pequeño recuerdo a Cole Porter.

"Saxaes I Amics", el último trabado editado por Sedajazz Records, es una especie de "Jam" con motivo del décimo aniversario del grupo de saxos "Saxaes". Jazz para todos los públicos y con grandes músicos y amigos que se reúnen para hacer música mestiza, donde la diversión, el pluralismo cultural y el swing, están garantizados.



"Black Narcissus" es un trabajo en quinteto de la llamada segunda generación del jazz valenciano. Con **Miquel Casany** a la guitarra y **Arturo Serra** al vibráfono, están también, **Kontxi Lorente** en el Fender Rhodes, **José López** en el bajo y **Esteve Pí** en la batería. Hardbop del bueno con guiños a los grandes saxo tenores de ese estilo y también un

## Apoloybaco recomienda...

### Un disco de jazz: "Domino", de **Roland Kirk**



**Rashaan Roland Kirk**, fue uno de esos escasos músicos no apegados ni identificados con un solo instrumento. Multiinstrumentista convencido, conocedor de las claves de los instrumentos de viento, fue un virtuoso como pocos en el mundo del jazz logrando dominar a la perfección todos los saxos (soprano, tenor, barítono y alto), con la flauta fue todo un genio, y además consiguió dominar también el siempre difícil clarinete, el manzello o el stritch -un instrumento modificado del saxo alto y del soprano-.

Educado musicalmente en la escuela neoyorquina de los años sesenta, es un magnífico ejemplo de músico que combina las formas libres del jazz con la musicalidad del swing.

En 1970 adopta el nombre musulmán de **Rashaan Roland Kirk**, y fue uno de los músicos más coherentes con el jazz en la década de los sesenta y setenta, precisamente cuando más falta hacía dada la facilidad con que otros se iban buscando el calor de la música comercial.

Este disco titulado "Domino" fue grabado en dos sesiones del año 1962 a caballo entre Chicago y New York y cuando se publicó, la prestigiosa revista especializada en jazz, titulada "Down Beat", le concedió 4 estrellas y media considerándolo como uno de los mejores discos, no sólo de la década, sino merecedor de estar en cualquier discoteca imprescindible de jazz.

A lo largo de los diez temas originales del LP que editó originariamente la casa Mercury, Kirk traza un concepto elegante, persuasivo, enérgico a veces, pero sin apartarse ni un ápice del swing. Destaca, además de la pieza que da título al disco, un sensacional "I Believe in You".

**Calificación 2009  
del Consejo  
Regulador de  
Aguardientes e  
Licores Tradicionais  
de Galicia**



El Consejo Regulador de las Denominaciones Geográficas de Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia ha calificado en 2009 un total 255.152 litros de los destilados que ampara. Cabe destacar que el aguardiente base para licores vio notablemente incrementado su número de litros calificados el pasado ejercicio, con 50.064 l. El aguardiente de bagazo, con 87.572 l., seguido del licor de hierbas, con 75.756 litros, se sitúan como los destilados con mayor número de litros calificados. Les sigue el licor café, con 29.910 litros, el aguardiente de hierbas, con 10.400 litros y el aguardiente destinado a envejecer, con 1.450 litros.

En este sentido, **Evaristo Rodríguez**, presidente del C.R.D.G. Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia, explicó que los resultados deben enmarcarse en el contexto de la actual crisis económica, lo que ha provocado un leve retroceso en el volumen calificado. Durante 2009, este Consejo Regulador emitió un total de 352.840 contra etiquetas, que fueron puestas en el mercado por unas 75 empresas comercializadoras inscritas en el organismo certificador.

# Vinos

## Vinoble 2010 estrena comisario

Vinoble abrirá sus puertas del 30 de mayo al 2 de junio de 2010, esta edición esta dedicada a Portugal. Y **Pancho Campo**, único Master of wine español, es el nuevo comisario de Vinoble. Está considerado como uno de los expertos en vinos más reconocidos a escalas nacional e internacional. De hecho es el primer y único Master of Wine de España, un prestigioso título que está considerado como la cumbre en la especialización en el mundo del vino, reconocimiento concedido por el exclusivo Institute of Master of Wine del Reino Unido, título que actualmente poseen 276 personas desde su creación en 1953. Es además el fundador del programa Spanish Wine Education para la promoción internacional del vino español. En esta nueva edición el Salón va a experimentar algunos cambios que, sin variar la esencia y calidad del acontecimiento, sí van a influir en lo que a su carácter organizativo se refiere. Una de las principales novedades de esta edición es que Vinoble sale a la ciudad. Todo aquel que sea amante del vino y quiera disfrutar del Salón podrá hacer en una serie de actividades paralelas que se celebrarán en lugares emblemáticos de la ciudad. Por primera vez en el Salón, tendrá lugar un concurso de vinos: el 1er. Concurso Internacional de Vinos Vinoble, que se celebrará durante los días previos al evento y a cuyos premios podrán optar todos los vinos inscritos presentes o no en el Salón. En Vinoble 2010 estarán de nuevo representados los vinos más raros y exquisitos del mundo, joyas enológicas muchas de ellas de difícil elaboración, auténtico patrimonio de la Humanidad. Territorios vitivinícolas que en determinadas ocasiones apenas abarcan zonas minúsculas pero cuya fama se extiende por todo el planeta. Mas información: [www.vinoble.org](http://www.vinoble.org)



## Aula de Formación Tacoronte-Acentejo 2010



El Aula de Formación Tacoronte-Acentejo 2010 tiene previsto, para los meses de marzo, abril y mayo, el siguiente programa: **Mes de Marzo:** Taller del vino y el chocolate; miércoles 10 de marzo a las 18:00 horas. Y Curso avanzado de catas de vinos, días 16 y 17 de marzo. **Mes de Abril:** Monográficos de vinos con barrica, jueves 20 de abril. Y Jornada de introducción a la cata de vinos para el 22 de abril. **Mes de mayo:** Tratamientos alternativos en viticultura, miércoles 5 de mayo. Y Curso de gastronomía en la cocina de Retama, para el 11 de mayo. Mas Información en: [www.tacovin.com](http://www.tacovin.com)

## VII Foro Mundial del Vino

El VII Foro Mundial del Vino se celebrará del 12 al 14 de mayo de 2010 en el Palacio de Congresos de la Rioja. Y esta abierto el plazo de presentación de trabajos hasta el próximo día 1 de abril de 2010. Todos los trabajos presentados se incluirán en una publicación con ISBN que se entregará durante la celebración del VII foro Mundial del Vino. El tema de los trabajos versará sobre: 1.- Adaptación del sector vitivinícola a un entorno cambiante. 2.- Viticultura, enología, economía, marketing, mercados, cultura del vino, otros negocios relacionados con el sector. 3.- Cualquier aspecto relacionado con el sector vitivinícola. Mas Información: [forovino@lariojajalidatd.com](mailto:forovino@lariojajalidatd.com)



## Vinoquedadas



Tomad nota e id haciendo un espacio en vuestros compromisos para una **Vinoquedada**, pues son experiencias únicas. Lo único que tienen en común todos sus protagonistas, son el VINO como producto central de la diversión, aunque los vinos siempre son elegidos en función de la temática de la **Vinoquedada**.

Marzo nos depara dos grandes momentos:

Día 11, jueves, disfrutar unos bocados asiáticos con vinos españoles que sorprenderán. En OTOTOI, (Alcalá 35, Madrid) restaurante de cocina Japonesa Mediterránea, que nos propone unos momentos para el enodisfrute y unos cocktails en la Post Vinoquedada de soñar.

Día 27, sábado, en el Disco Bar Avenida 55 (Concha Espina 55, Madrid) disfrutaremos una **Vinoquedada MONO**, con 5 monovarietales y una sesión de MONO logos del Vino, acompañado por un magnífico catering que nos abrirá una noche de sábado para pasárselo en grande.

Podéis encontrar toda la información en [www.vinoquedadas.com](http://www.vinoquedadas.com)

## José M<sup>a</sup> Fonseca Moretón, asume la Presidencia de la Fundación para la Cultura del Vino



La Fundación para la Cultura del Vino ha nombrado presidente a José María Fonseca Moretón, presidente del Grupo TERRAS GAUDA, quien sucede en el cargo a Guillermo de Aranzabal, presidente de Bodegas Rioja Alta.

Bodegas Terras Gaudas se incorporó en el 2009 con Bodegas Muga a la **Fundación para la Cultura del Vino** al compartir la visión del vino como un hecho cultural diferenciado, una tradición centenaria y un respeto absoluto por los orígenes. Estos valores coinciden con la filosofía empresarial de Bodegas Terras Gaudas, que desde su fundación ha apostado por el I+D+i para aportar mayor calidad y singularidad a sus vinos, respetando las variedades de uva autóctonas y potenciándolas.

La **Fundación para la Cultura del Vino** es un organismo de difusión cultural creado en el año 2000 que tiene como objetivos fomentar el consumo responsable y promover la elaboración del vino de calidad. En la actualidad está constituida por siete patronos: el Ministerio del Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, Bodegas Julián Chivite, Bodegas La Rioja Alta, Bodegas Terras Gaudas, Bodegas Muga, Bodegas Vega Sicilia y Vinos de los Herederos de Marqués de Riscal.

## La D.O. Navarra inicia su campaña internacional 2010

En estrecha colaboración con la Asociación de Bodegas de Navarra, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra tiene la mirada puesta en los Estados Unidos, Alemania, Reino Unido, y Suiza. Esta campaña se desarrolla por tercer año consecutivo con un importante aumento de las actividades desarrolladas con la incorporación de un nuevo mercado y de la inversión, gracias a la obtención de ayudas a través de la Organización Común de Mercados, conocida como la OCM.



## Apoloybaco recomienda...

### Un vino: Cuatro Pasos 2007

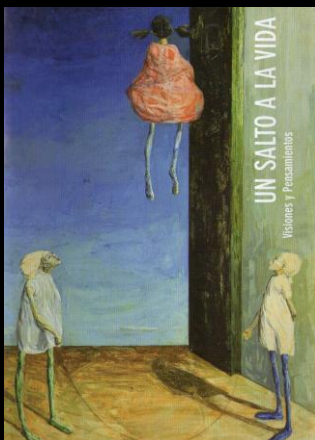


**Cuatro Pasos 2007**, elaborado por la **Bodegas Martín Códax**, es un vino de la D.O. Bierzo (León). Esta bodega fue fundada en 1986 y establecida en Cambados, capital del "Val do Salnés", **Bodegas Martín Códax** es un destacado referente dentro de la denominación de origen "Rías Baixas". Y desde el año 2003, establecida también en el Bierzo, con viejos viñedos en las zonas más codiciadas del valle: Corulló, Valtuille, Otero... En ese año se inició la restauración en el corazón de Cacabelos un edificio histórico que albergó bodegas durante décadas, haciendo renacer entre sus paredes el fervor del vino.

**Cuatro Pasos 2007** es un vino tinto, monovarietal 100% Mencia, seleccionadas de cepas de más de 80 años. Después de la vinificación tiene un breve paso de 2 meses por barricas de roble procedentes de cuatro bosques; americano, Allier, Limousine y Nevers. Presenta un color rojo guinda con ribetes violáceos. Intensos aromas procedentes de la variedad, frutas rojas, sobre un fondo suave de madera noble. Su paso por boca es ampuloso, de un tanino muy vivaz y nítidos sabores frutales, con notas minerales.

Dirección de la Bodega: [www.martincodax.com](http://www.martincodax.com)

**Un salto a la vida**  
**Visiones y Pensamientos**



Del 26 de febrero al 4 de abril de 2010, podemos disfrutar en La Casa de la Provincia (Plaza del Triunfo 1, Sevilla) de la exposición "Un salto a la vida. Visiones y Pensamientos".

Difícilmente se podrá volver a ver junta obra de todos estos artistas, en la mayor parte cuadros propios, junto a la palabra de grandes de las letras españolas.

¿Qué tienen en común los pintores Emilio Serrano y Enriqueta García-Junco y el escritor Juan Eslava Galán? Por supuesto: el lenguaje del Arte. Además: los tres son trasplantados y, por lo tanto, gozosamente conscientes de que la conservación de la vida muchísimas veces depende de la donación de un órgano. Ellos tres, junto a casi una cincuentena de pintores y escritores andaluces, han respondido al llamamiento de los trasplantados andaluces, para dar forma a un encuentro excepcional de imágenes y reflexiones en torno a la vida. El lema: 'UN SALTO A LA VIDA'. El objetivo: nada más y nada menos que promocionar las donaciones de órganos y los trasplantes.

# Literatura

## II Celebración del Día Mundial de la Poesía



El Día Mundial de la Poesía es un tributo a la palabra poética propuesto en el año 2001 por la Unesco y se celebra cercano al equinoccio de primavera, con el propósito de consagrar la palabra esencial y la reflexión sobre nuestro tiempo.

Este evento, que fortalece la cultura en nuestro planeta, se realiza en la mayoría de las ciudades respondiendo así al llamamiento de la UNESCO que proclamó que una acción mundial a favor de la poesía daría un reconocimiento y un impulso nuevo a los movimientos poéticos nacionales, regionales, e internacionales. Esta acción debería tener como objetivo principal sostener la diversidad de los idiomas a través de la expresión poética y dar a los que están amenazados la posibilidad de expresarse en sus comunidades respectivas. A tal fin, diversos colectivos poéticos de la ciudad de Sevilla, entre los que se encuentra nuestra asociación, organizaremos conjuntamente la II Celebración del Día Mundial de la Poesía, (probablemente el día 17 de marzo) donde poetas y poetisas, en representación de cada asociación literaria, cultural o colectivos poéticos, aportarán lo mejor de sí mismos y de su creatividad lírica, para conmemorar este trascendente evento literario. Es intención de las asociaciones participantes, elaborar un manifiesto poético que será remitido tanto a las autoridades e instituciones culturales de la ciudad, como a los medios de comunicación.

## Paseo Poético por Andalucía. Imagen y verso

La Fundación Cámara Sevilla invita a visitar la exposición "Paseo Poético por Andalucía. Imagen y verso" en la sala de exposiciones de la Casa de la Plaza de la Contratación, nº 8, sede de la Cámara de Sevilla. Desde al 11 de febrero al 12 de marzo. Horario de lunes a jueves de 10 a 14 h y de 17 a 19 viernes de 10 a 14,30 h.



Paseo Poético por Andalucía es una producción de la Fundación Centro de Estudios Andaluces de la Consejería de Presidencia de la Junta de Andalucía y está formada por una excepcional selección de fotografías acompañadas con fragmentos de algunos de los mejores versos del poemario andaluz de todos los tiempos.

Fotografías de las 8 provincias de la región, de diferentes enclaves datan de finales del siglo XIX y principios del XX, que provienen de dos fondos. De una parte, del fotógrafo francés Lucien Roisin Besnard, (París 1876 - Marsella 1942) quien se trasladó a Cataluña desde París a finales de la Primera Guerra Mundial. Por otra parte, se han seleccionado imágenes pertenecientes al editor catalán Joseph Thomas i Bigas que fundó la primera fototipia en España en 1880, generando también una importante producción de tarjetas postales.

En cuanto a la selección de textos, se trata de versos de autores andaluces mostrando un amplio panorama de sensibilidades en el que se ha buscado también el equilibrio en su procedencia por provincias. Presenta, además, una presencia armónica de los diversos períodos de la literatura y, por tanto, recoge versos del período andalusí, del Barroco, Renacimiento e Ilustración, del siglo XIX, de principios del siglo XX durante el período de vanguardia y, finalmente, la poesía posterior a 1939 hasta nuestros días.

El Bloggero te invita a visitar...

Vivir para contarla



http://lacomunidad.elpais.com/monicalopezbordon/posts

Escucha el caminar de pasos heroicos pensamientos, dioses, recuerdos, delirios humildes y tiernos, claridad y penumbra en vuelo de sol, rosas acariciando los ojos, signos bestiales, apasionados.

Versos como estos, de la escritora, poeta y periodista Mónica López Bordón, pueden degustarse en el blog Vivir para contarla, del cual es autora. Entre sus temas, cabe destacar el exquisito tratamiento que da al cine, los libros, la poesía joven y poesía de grandes autores.

Mónica López Bordón es Licenciada en Ciencias de la Información y Licenciada en Teoría de la Literatura y Literaturas Comparadas, pero sobre todo es una gran poeta y en su blog nos muestra un amplio abanico de su sutil manera de componer poemas, de temática variada, donde demuestra una sensibilidad extrema con todo lo que tiene que ver con el Universo del poeta, es decir, la vida misma.

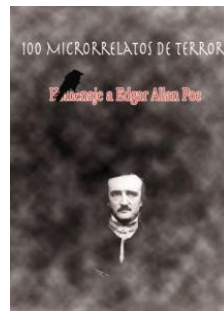
El blog tiene dos versiones, la ubicada en Elpais.com (arriba indicada) y la asociada a Blogspot.com:

http://www.vivirparacontarlacopoesia.blogspot.com); ambas posibilidades son muy recomendables.



### 100 Microrrelatos de Terror, Homenaje a Edgar Allan Poe

Recientemente ha sido publicado el libro 100 Microrrelatos de Terror, Homenaje a Edgar Allan Poe; libro que recopila los cien microrrelatos de terror finalistas del I Certamen de microrrelatos de terror ArtGerust.



Todos los amantes de este género literario tienen en él una buena oportunidad de disfrutar de momentos realmente terroríficos y no exentos de calidad literaria. Entre los cien autores finalistas, cuyas obras han sido publicadas, se encuentra nuestro socio Roberto Leira Doce.

### Narración oral en Sevilla. Cuentos para adultos



Ni la lluvia para la ya tradicional cuentera para adultos de Sevilla; marzo depara lluvias, pero también un programa apasionante en la sala OBBIO (Trastámara 29, Sevilla, 41001). Este mes abre el paraguayo Marco Flecha con su espectáculo "Amoite", cuentos desde el corazón de Sudamérica, y le siguen otros narradores geniales.

Programación completa en la web: <http://festicuentosintercultural.blogspot.com>

## Apoloybaco recomienda...

### Un libro: Sabor a canela, de José Carlos Carmona

"Dibujaba un árbol en un papel cuando Catharina Beyeva, la chelista solista de la Orquesta Sinfónica de Lausanne, comenzó a tocar a dúo con su padre, el pianista Albert Goldberg, en el salón de su casa. El sonido del violonchelo le hizo reconocer que tenía alma. Su alma se conmovió con su sonido. Cecile Goldberg descubrió su alma y la música en el mismo momento. Nunca olvidaría ese instante. Nunca abandonaría la música."



"Mi madre nos ponía canela en el té de pequeños y no sólo ponía una ramita, ponía un poco de amor", nos cuenta el escritor y director de orquesta malagueño, José Carlos Carmona, en una de sus entrevistas a la prensa; y es cierto que la literatura da la posibilidad, a quien sabe aprovecharla, de revivir sus sueños. En Sabor a canela, el autor consigue esto precisamente, revivir su sueño de la niñez de ser director de orquesta, y lo hace en la piel literaria de la protagonista de la historia: Cecile Goldberg, una niña suiza que descubrió a los tres años que de mayor quería ser Música. El amor la llevó a descubrir que lo más cercano era convertirse en directora de orquesta.

Narrada en un lenguaje suave, dulce, sensible y tremendamente poético, el texto se desarrolla en 180 capítulos cortos que tienen la música como punto de conexión entre ellos, que los entrelaza y los convierte en un "poema sinfónico" -como el mismo autor lo ha llegado a definir- en el que sólo hay un movimiento.

Avallado por el éxito de su anterior novela Sabor a chocolate -que cautivó a más de cien mil lectores- José Luis Carmona ha vuelto a su literatura musical con esta obra, Sabor a canela, donde nos muestra la lucha por conseguir los sueños y cómo los azares de la vida y la ignorancia torpedean las ilusiones.

## Sevilla en boca de todos



54 barras de la ciudad participan en este concurso que pretende poner en valor los valores gastronómicos de Sevilla. Desde el miércoles de Ceniza y hasta el 3 de marzo, la hostelería sevillana dará rienda suelta a su imaginación, para ofrecer originales y creativas tapas creadas para la ocasión, buscando sorprender y seducir a los más exigentes y con un claro afán de revolucionar la oferta culinaria de la capital andaluza.

En este certamen todos tendrán cabida y tanto el centro urbano como los barrios de la capital, participarán en igualdad de condiciones. Estarán presentes los establecimientos de cocina tradicional y los de vanguardia, los nuevos locales y los ya consagrados y los clientes disfrutarán de las tapas en su entorno natural, la barra de su bar habitual. Los hosteleros, por su parte, recibirán al cliente en su casa, donde mejor pueden defender su carta. Un jurado de prestigio recorrerá cada barra dando al final su afinado veredicto otorgando tres premios y varias menciones especiales ofrecidas por varias firmas prestigiosas de la gastronomía española que colaboran con el Certamen.

# Gastronomía

## David Muñoz, chef del restaurante madrileño Diverxo, Premio Nacional de Gastronomía 2010

El chef madrileño David Muñoz, de 31 años, que desarrolla en el restaurante **Diverxo** unas propuestas culinarias de mestizaje castizo, asiático y americano, ha sido galardonado con el **Premio Nacional de Gastronomía** en la modalidad de Mejor Jefe de Cocina, según ha informado el presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, Rafael Ansón.

Situado en el barrio madrileño de Tetuán, **David Muñoz** y su restaurante, sigue en racha ya que en noviembre pasado **Diverxo** recibió su primera estrella Michelin, brillo que sumaba a premios como Cocinero del Año y los tres soles (la máxima puntuación) en la Guía Repsol.



Tras ser reconocido hace tres temporadas en Madrid Fusión como cocinero revelación, el joven chef fue catapultado a un reconocimiento nacional a internacional que superó con creces el boca-oreja avisador del talento que circulaba por los círculos gourmets y por el público que se asomaba a su local, situado en un barrio de trabajadores. Tras mudarse a un local más amplio, dentro del mismo barrio, y con una cocina donde él se siente más a sus anchas, David Muñoz, oficia una cocina que asombra por la utilización de ingredientes aparentemente dispares pero de un resultado armónico y delicado en el plato.

Gamba frita al revés o Tigre fusión son algunas de sus creaciones más populares. Oriente y Occidente se funden de una forma natural en sus manos, que llegan cada día a 25 comensales.

## Ferrán Adriá cierra El Bulli permanentemente y lo convertirá en una Fundación a partir de 2014



En una multitudinaria rueda de prensa celebrada en la Feria gastronómica Madrid Fusión, **Ferrán Adriá** y su socio y número dos, **Juli Soler**, anunciaron el cierre temporal de **El Bulli** entre 2012 y 2013 con el objetivo, declararon ambos, de volver en 2014 con energías renovadas. Posteriormente se ha sabido que el cierre del restaurante creado en 1987 y que ha dado lustre a la gastronomía española en todo el mundo, es definitivo y permanente. Para el prestigioso chef, el formato actual de **El Bulli**, impedía seguir creando y creciendo al mismo tiempo.

Según se puede leer en la web oficial de **El Bulli**, las instalaciones de Cala Montjoi, en Girona, se reutilizarán para dar cabida a la **Fundación El Bulli**, un proyecto en el que **Ferrán Adriá** y su equipo se comprometen con el futuro de la cocina creativa en España, verdadero leívmotiv de esa decisión. La conversión de **El Bulli** en fundación, es, a juicio de Adriá y su equipo, un paso adelante en la dirección correcta que permitirá a sus promotores seguir avanzando por un camino novedoso y creativo de la mano de jóvenes talentos y de nuevas ideas.

La **Fundación El Bulli** será privada, sin ánimo de lucro y entre sus actividades más importantes, estarán la concesión de 25 becas anuales a cocineros y personal de sala que pasaran a formar parte durante un año del equipo creativo de la **Fundación El Bulli**.

Más información en [www.elbulli.com](http://www.elbulli.com)

**Entregados los Premios  
2009 de la Cofradía del  
Colesterol**



Recientemente se celebró en Avilés, la entrega de los **Premios Colesterol 2009** que concede anualmente -esta es su décima edición- la **Cofradía del colesterol**, una organización fundada en el año 1995 por un grupo de avilesinos preocupados por el fomento de los buenos hábitos alimenticios y por su promoción mediante la divulgación de dietas alimenticias para la prevención del colesterol y enfermedades cardiovasculares, a través de charlas, conferencias, coloquios y toda clase de actos culturales y recreativos.

La cofradía además promociona las grandes referencias de la gastronomía local como son la longaniza de Avilés y el queso de La Peral y la marañuela, postres característicos de Candas y Luanco, respectivamente. Dos de los galardonados por la Cofradía del Colesterol, han sido el cardiólogo **Valentín Fuster** (Premio Príncipe de Asturias de Investigación 1996) y la cantante **Luz Casal** (como ejemplo por su lucha contra la adversidad y por su salud) en el apartado "HDL Colesterol Bueno", que están dedicados al Doctor Francisco Grande Covián, creador de la Fundación Española de la Nutrición.

**Consorcio de Jabugo recibe a los ganadores del II Concurso de Cortadores de Jamón Ibérico celebrado en Japón**

Koji Aoyama y Lee Il-Ryong, ganador y finalista del II Concurso de Cortadores de Jamón Ibérico de Japón, celebrado recientemente en el país del Sol naciente, tuvieron la posibilidad de viajar a nuestro país y conocer de primera mano el mundo del cerdo ibérico, desde sus orígenes, visitando las dehesas y descubriendo el proceso de elaboración del jamón ibérico de bellota.



Este II Concurso de Corte de Jamón Ibérico es una iniciativa del Grupo Consorcio de Jabugo, interesado en fomentar la cultura del jamón ibérico en un mercado tan importante, económica y gastronómicamente hablando, como el japonés, ya que aunque sus cocineros son muy hábiles en el manejo de los cuchillos en su cocina tradicional, es para ellos un nuevo y atractivo reto aplicar su destreza en el corte de un producto curado y, por tanto, de mayor dureza y dificultad que los clásicos productos frescos normalmente usados en Japón.

## Apoloybaco recomienda...

### Un Restaurante: Burladero. Tapas & Tintos (Sevilla)



La reciente reapertura del otrora Hotel Majestic en Sevilla, ahora Gran Hotel Meliá Colón, ha traído consigo la renovación del magnífico **Restaurante "El Burladero"**, una de las mejores barras de tapas de Sevilla que ahora abre una nueva etapa acorde con esa renovación de estilo. La apuesta

gastronómica del Gran Meliá Colón, no es menos atractiva, dado que en los fogones del nuevo "Burladero" ha aterrizado uno de los grandes chef de España, **Dani García**, Premio Nacional de Gastronomía en el año 2009 en la modalidad de mejor jefe de cocina del año y que trae a Sevilla, su original concepto de la nouvelle cuisine, recuperando, con un personalísimo toque las mejores recetas tradicionales de Sevilla.

**Dani García** al frente del "Burladero. Tapas & Tintos", apuesta por mantener los sabores de toda la vida en el arte del tapeo, un concepto original que respeta ante todo la tradición de la cocina española potenciando a la vez su visualidad para el deleite a los cinco sentidos. Sabe que su propuesta es todo un reto para su carrera al dirigir, en la tierra del tapeo por excelencia, uno de los iconos gastronómicos de Sevilla, "El Burladero".

**Dani García** trae a Sevilla sus conocidas y artísticas combinaciones de cocina tradicional con revolucionarias técnicas y presentaciones. Por todo ello, su carta es toda una revolución culinaria donde brilla con luz propia el Rabo de Toro (una especialidad servida ininterrumpidamente, primero en el Majestic y luego en Colon, durante más de 50 años) guisada y envuelta en ravioli con patata cremosa, el menudo con garbanzos y virutas de hierbabuena, las pavías de gambas, las espinacas con garbanzos, el gazpacho de cerezas, (una receta servida como primer plato a los Reyes de España en Miami, con motivo del festival gastronómico Southern Wine & Spirits) y que consiste en un gazpacho con nieve de queso, anchoa y pistachos, la ensaladilla o los huevos a la flamenca, las excepcionales croquetas de cola de toro y un extraordinario flamenquín ibérico de lomo de cerdo relleno de una crema de setas pamesano.

Guisos, tapas frías, espectaculares chacinas ibéricas, tapas dulces y saladas, el típico pescado frito y una elegante y cuidada selección de postres, donde el pestiño con naranja y miel es la estrella, todo ello es la excelente oferta culinaria que el chef **Dani García**, poseedor de dos estrellas Michelin, trae al nuevo **Restaurante "El Burladero"**.

## Colaboraciones...

### **PARADOJAS LITERARIAS: HISTORIA DE LOS DOS QUE SOÑARON**

Adriana Stein Fourman (socia nº 211)

Tengo en las manos una edición de la “Historia universal de la infamia” de Jorge Luis Borges. Es la primera edición de Plaza&Janes, está editada en Barcelona y data de febrero de 1985. Al pie de la página consta que el libro fue editado por Emece en Buenos Aires, en 1970 y en 1973 respectivamente. El primer prólogo de la obra, firmado por Borges, está fechado en Buenos Aires el 27 de mayo de 1935. En él Borges nos dice: “En cuanto a los ejemplos de magia que cierran el volumen, no tengo otros derechos que los de traductor y lector”. Finalmente, en la última línea del prólogo de la edición de 1954, Borges nos advierte: “En la sección Etcétera he incorporado tres piezas nuevas.”



#### 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](mailto: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>

Todas estas engorrosas fechas vienen a cuenta de que anoche releí la “Historia de los dos que soñaron”, uno de esos milagros de concisión borgianos que nos hacen dar la vuelta al mundo en menos de dos páginas. Borges, que nunca omite sus fuentes, nos dice que su historia proviene de la noche 351 del Libro de las 1001 noches. Cuenta lo siguiente: un hombre que vive en el Cairo en una casa que tiene un jardín, una higuera, una fuente y un reloj de arena, sueña que debe partir a Persia porque en Ispaján lo aguarda una fortuna. Llega a Ispaján y es apresado injustamente. Su carcelero le refiere que ha soñado tres veces con una casa en el Cairo en la que hay un jardín, una fuente, una higuera y un reloj de arena. Bajo la fuente hay un tesoro. Nuestro hombre es liberado y regresa al Cairo. En su casa, bajo la fuente, Dios, que es el Generoso, el Oculto, había aguardado su regreso para entregarle el tesoro.

A Borges nunca se le concedió el premio Nobel. Me temo que ninguno de sus libros llegó a alcanzar la categoría de best seller, y seguramente su nombre nunca ocupó las listas de los más vendidos, valga la redundancia. Tal vez Dios, que es el Generoso, el Oculto, le reservaba otro destino: ser releído infinitas veces y enquistarse en nuestra memoria, tan imperceptible y cierto como la humedad que nos cala los huesos en este invierno de aguas. Borges es la ventana a la que siempre nos queremos asomar, el espejo que nunca nos muestra dos veces la misma imagen, la puerta que siempre queremos abrir, el amigo con el que nunca nos cansamos de charlar.

Todo esto a santo de que anoche, mientras leía la “Historia de los dos que soñaron”, caí en la cuenta de que, en 1988, Paulo Coelho se hizo con el puesto del más vendido con “El Alquimista”, un libro que narra la misma historia que Jorge Luis Borges recreó treinta y cuatro años antes.

Coelho nos entretiene con doscientas páginas. Con dos páginas, Borges nos maravilla.

*Adriana Stein*

Sevilla, lunes 28/12/2009