

La Asociación

Nicolás Salas presidente del Jurado del IV Certamen Literario Apoloybaco.

Nominados premios del 1º Encuentro Cultural Apoloybaco.

Francisco Vélez Nieto en el Club de Lectura Apoloybaco.

Jazz

"El Siglo del Jazz".

Cincuenta Aniversario del disco "Mingus Ah Hum".

La 2 de TVE apuesta por el Jazz.

Apoloybaco recomienda un disco de Jazz: "In a Sentimental Duke" de "The Fat Cats".

Vinos

Presentación de Bodegas Urium.

Destilería "Los Hermanos".

8º Concurso Francisco Mantecón.

Bodegas Regalia de Ollauri.

Apoloybaco recomienda un vino: Valvoretta Probus 2006.

Literatura

"Interlitera".

El exilio literario andaluz de 1939.

Las obras de José Mª Pereda

El Blogger te invita a visitar... La Madeja de las palabras y las cosas

Apoloybaco recomienda un libro: Sevilla, ciudad de las palabras

Gastronomía

1ª Cátedra de Gastronomía de Andalucía.

El Pan de Cruz de Ciudad Real.

Apoloybaco recomienda un restaurante: El Candil 2.

Colaboraciones

Deporte, vino y salud por Jesús del Olmo

La noche de los generales por Francisco Vélez Nieto



La Asociación

Nicolás Salas presidirá el Jurado del IV Certamen Literario Apoloybaco.

Como viene siendo habitual en nuestro Certamen Literario, cinco prestigiosas personalidades del mundo de la cultura formarán parte del Jurado que fallará los premios del IV Certamen Literario Apoloybaco.



El Jurado estará presidido por el prestigioso periodista y escritor **D. Nicolás de Jesús Salas** (Valencia-1933), Director de ABC entre 1976 y 1984 y poseedor de un amplísimo currículum como periodista y escritor. Con cerca de una treintena de libros publicados, tiene en su haber numerosos premios literarios y periodísticos, entre los primeros son destacables el "Ciudad de Sevilla" en 1973 y el de novela del Ateneo de Sevilla en 1986. Entre los segundos, el Premio "Luca de Tena" en 1981. Es socio de honor del Ateneo de Sevilla.

D. Nicolás Salas estará acompañado en el jurado por el joven poeta sevillano, **Pedro Manuel Ibáñez Lérída**, coordinador del grupo poético *Baratillo Joven CreAción Poética*, sección joven de la Tertulia Literaria "Noches del Baratillo" decana de la ciudad, el periodista y escritor **Francisco Correal Naranjo** (Puertollano -1957); pluma prestigiosa del periodismo sevillano y con una dilatada e intensa carrera profesional en los diarios "El Correo de Andalucía", "Lanza", "La Voz de Avilés", "Diario 16" o "El País", además de ser colaborador de revistas como "Mercurio" o "SurRealista". Actualmente es redactor y cronista en el "Diario de Sevilla".

Junto a ellos estará, un año más, nuestro querido amigo **Francisco Vélez Nieto**, (Lora del Río-Sevilla. 1935) escritor, poeta, crítico literario y autor de numerosas obras literarias tanto en prosa como en verso destacando: "Itálica y otros Poemas" y "La Otra Historia de siempre". Es director de la revista literaria Éxodo, Asesor del centro Andaluz de las Letras, Presidente de la Asociación Feria del Libro de Sevilla y Presidente de honor de la Asociación Colegial de Escritores (ACE) de España en su sección Autónoma de Andalucía.

El quinto miembro del Jurado será la escritora **Concha Caballero Cubillo** (Baena-Córdoba, 1954) escritora y ex portavoz de la coalición Izquierda Unida en el parlamento de Andalucía. Concha Caballero ha publicado recientemente el libro "Sevilla, ciudad de las palabras" por Reditores.

**Patrocinadores y
Colaboradores**
**I Encuentro Cultural
Apoloybaco**



Obra Social Caja Duero



**Centro Iniciativas
Culturales Universidad de
Sevilla (CICUS)**



**CRDO Jerez-Xérès-Sherry y
Manzanilla Sanlúcar de
Barrameda**



**Restaurante Enrique
Becerra**



Librería Casa del Libro

En una próxima reunión de la Junta Directiva de nuestra asociación, se fijarán y anunciarán los criterios para la distribución a nuestros socios de las invitaciones para asistir al acto de entrega de premios que tendrá lugar el 16 de octubre próximo en la Casa de la Provincia de Sevilla.

**Relación de nominados para ser premiados en el 1º
Encuentro Cultural Apoloybaco.**



Junto a los premios de los ganadores del IV Certamen Literario Apoloybaco, nuestra asociación hará entrega en el marco del 1º Encuentro cultural Apoloybaco de los "Premios Apoloybaco". Con estos premios nuestra asociación quiere reconocer el esfuerzo y la

Premio Apoloybaco de Jazz:

- Club de Jazz y Escuela de Música, Jazz Corner de Sevilla
- Centro de Iniciativas Culturales de la Universidad de Sevilla (CICUS)
- Mingo Balaguer, armonicista de blues.

Premio Apoloybaco de Enología:

- Bodega Colonia de Galeón, Cazalla de la Sierra (Sevilla)
- José Luis Becerra Olmedo, enólogo (Sevilla)
- Ramón Ubed Granados, sumiller y nariz de oro 2009 de Andalucía.

Premio Apoloybaco de Literatura:

- Editorial Almuzara de Córdoba
- Tertulia Literaria Noches del Baratillo y Baratillo Joven.
- Francisco Vélez Nieto, escritor, poeta y crítico literario

Premio Apoloybaco de Gastronomía:

- Restaurante Abantal de Sevilla
- Página web: "Directo al Paladar"
- Enrique Becerra Gómez, restaurador.

La Junta Directiva de la Asociación Apoloybaco hará publico a finales del mes de Septiembre, el ganador en cada categoría tras recibir los informes correspondientes de la comisión encargada de evaluar los méritos de cada nominado.

Francisco Vélez Nieto en el Club de Lectura Apoloybaco.

El poeta, Francisco Vélez Nieto (Lora del Río, 1935) estará con la Asociación Apoloybaco el próximo mes de octubre (fecha y lugar pendientes de confirmar) para compartir con nuestros socios adscritos al club de lectura su poemario: "Itálica y otros poemas".

Las plazas están limitadas a 25 personas por riguroso orden de inscripción y el poemario estará gratuitamente a disposición de los socios que participen en dicha actividad.



**Acuerdo de
colaboración entre
Apoloybaco y la
tienda de discos
"Jazz y más"**

JAZZ Y MÁS...

La prestigiosa tienda madrileña de discos "Jazz y Más" y la Asociación Apoloybaco han llegado a un acuerdo de colaboración para ofrecer a todos los socios de Apoloybaco un descuento del 10% en todas las compras que se realicen tanto online a través de Internet, como en la propia tienda.

"Jazz y más" lleva varios años en el mercado discográfico por Internet y ofrece a todos sus clientes un amplísimo catálogo actualizado permanentemente con una profusa selección de novedades discográficas de jazz y otras músicas tanto en formato de vinilo como CD.

Para beneficiarse de dicho descuento será necesario identificarse como socio de Apoloybaco, algo que podrá hacerse mostrando el carné de socio, caso de comprar directamente en la tienda, o en su defecto, indicando el número de socio al realizar el pedido por Internet.

Jazz y Más, está en la Calle de la Palma, 33 - 28004 Madrid, España. Horarios: De Lunes a Sábado: Mañanas de 11h a 14h30 y tardes de 17h30 a 21h.

Más información en:
www.jazzymas.com
info@jazzymas.com
91.531.68.00

Jazz

"El Siglo del Jazz" en el Centro de Cultura Contemporánea de Barcelona.

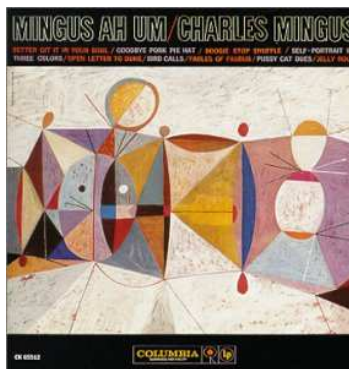
Hasta el 18 de Octubre de 2009 se podrá visitar en el Centro de Cultura Contemporánea de Barcelona una de esas exposiciones que justifica por sí solo desplazarse a la Ciudad Condal. Bajo el título de "El Siglo del Jazz" la exposición presenta de manera cronológica las relaciones entre el jazz y las artes a lo largo del siglo XX. Nos muestra de qué manera el sonido del jazz ha matizado todas las artes, de la pintura a la fotografía, del cine a la literatura, sin olvidar el grafismo o los dibujos animados.

La muestra, que ocupa una superficie de 1200 m², cuenta con más de 1000 piezas expuestas entre obras de arte (150), audiovisuales (80), fotografías (100), partituras (100), portadas de disco (200), y documentación muy variada entre libros, revistas, programas, carteles y objetos varios. "El siglo del jazz" es una coproducción del Centro de Cultura Contemporánea de Barcelona (CCCB), del Museo di Arte Moderna di Trento e Rovereto, y del Musée du Quai Branly de París. El Comisario de la Exposición es el prestigioso crítico de arte, Daniel Soutif.



Más información en: <http://www.cccb.org>, o en: SEducatiu@cccbb.org
Más información sobre Jazz y Artes en la web de Apoloybaco:
<http://www.apoloybaco.com/caratulasdiseno.htm>

Cincuenta Aniversario del disco "Mingus Ah Um", una obra maestra del jazz.



Grande entre los grandes, el contrabajista, **Charlie Mingus** (Arizona 1922, Cuernavaca, 1979) fue un verdadero genio musical que eligió el jazz como vehículo de sus impulsos creativos y el antiracismo como bandera de su discurso. Desde que era pequeño, Mingus conoció el rigor de la pobreza y la discriminación racial y social, y eso influyó notablemente en su música. En sus comienzos tocó en la orquesta de **Duke Ellington**, siempre atento a los jóvenes valores del jazz y su vida cambió cuando tuvo acceso a influencias musicales vanguardistas europeas que más tarde mezcló con jazz dando origen a su particular estilo. En 1952, fundó su propio sello discográfico "Debut", y su primera grabación fue el excepcional concierto de 1953 en Toronto en el *Massey Hall*, considerado como el canto del cisne del bebop. Mingus tocó el contrabajo, acompañando a **Charlie Parker**, **Dixie Gillespie**, **Max Roach** y **Bud Powell**. A partir de ahí, comenzó su periplo musical como líder y grabó en 1956 para el sello Atlantic, su primera obra maestra: "**Pithecanthropus Erectus**" dando comienzo a una carrera musical impresionante jalonada con discos, grabaciones en directo y conciertos absolutamente magistrales.

Mingus Ah Um, se grabó en Mayo de 1959, y Mingus reunió para la ocasión a dos saxos altos (uno de ellos también al clarinete), un tenor, dos trombones y la sección rítmica de piano, contrabajo y batería. Formación atípica que, gracias a los inspirados arreglos del de Arizona, suena casi como una auténtica big-band (otra de las evidentes características de su música). Un disco imprescindible.

Jazz y Flamenco en el Festival de Jazz de Ibiza



La fusión entre el flamenco y el jazz no es nueva. Desde que Miles Davis grabara en 1959 "Sketches of Spain" muchos han sido los músicos de todo el mundo que han fusionando dos músicas de raíces como son el jazz y el flamenco. Desde Paco de Lucía, el maestro de casi todo en el flamenco contemporáneo, hasta Chano Domínguez pasando por el crisol de Bebo Valdés y el Cigala, todos ellos bebieron de las fuentes del cante jondo y del swing.

Y ahora llega con fuerza y con la misma maestría de sus antecesores el "Niño Josele" para alborotar, en el sentido más artístico de la palabra, el panorama nacional de dos músicas con duende: El jazz y el flamenco.

Sucedió en el reciente Festival de jazz de Ibiza cuando el concierto reunió a Niño Josele y al trompetista Jerry González, y ambos dejaron boquiabiertos al público que llenaba el auditorio.

Comenzó "Niño Josele" en solitario, por flamenco puro, con un tema de su autoría, «Camino de Luca». Hubo guiños a Paco de Lucía, con la interpretación de "Ziryab" y a Bill Evans, con "Paz". Ambos, cantaor y trompetista dejaron de manifiesto que ambos géneros, el jazz y el flamenco parecen que están hechos el uno para el otro.

La 2 de TVE una apuesta clara por el Jazz.

Desde hace ya varios años TVE viene emitiendo en diferido los conciertos de los Festivales de Jazz más importantes de España, fundamentalmente los de San Sebastián y Vitoria. En tiempos de sequía musical y cuando ninguna cadena televisiva presta atención a esta manifestación musical como es el jazz, es justo reconocer al ente público el esfuerzo que todos los veranos hace por llevar el mejor jazz que se organiza en España a las pantallas de TV.

Este año además, amplía su oferta al mes de Septiembre con la emisión de algunos de los conciertos programados en el Festival de Jazz de San Javier, sin duda alguna el Festival de Jazz más importante fuera del País Vasco.



La relación de conciertos que la 2 de TVE tiene anunciado dar en diferido en Septiembre correspondiente al Festival de Jazz de San Javier:

Pedro Iturralde - edición 2008 (3 septiembre)

Rhoda Scott Quartet (4 septiembre)

Mauri Sanchis Superband (7 septiembre)

Ron Carter Quintet (8 septiembre)

Christian McBride Quintet (10 septiembre)

Kevin Mahogany's Kansas City Revue (11 septiembre)

CTI All Stars (14 septiembre)

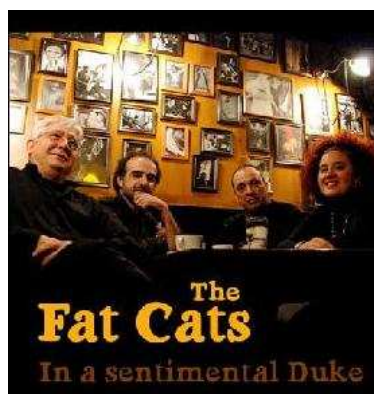
Sole Giménez (15 septiembre)

Chicago Blues "A Living History" (17 de septiembre)

Omara Portuondo (viernes 18 de septiembre)

Apoloybaco recomienda...

Un disco de jazz: "In a Sentimental Duke" de "The Fat Cats".



El cuarteto granadino "The Fat Cats" Rogelio Gil (saxo alto); Kiko Aguado (guitarra); Guillermo Morente (contrabajo) y Celia Mur (voz), llevan varios años de gira por toda España en un proyecto musical basado en una de las grandes figuras de la música moderna y del Jazz del Siglo XX: Edward "Duke" Ellington. "In a sentimental Duke" es el producto de esa gira y el resultado es una grabación extraordinaria, como corresponde a la calidad de los cuatro músicos que integran la formación. Con un magnífico buen gusto en la selección de los clásicos ellingtonianos, el disco recorre con mucho swing por los terrenos rápidos, y se recrea en las baladas

aprovechando la magnífica voz de Celia Mur. Los arreglos en las composiciones son brillantes y están dotados de creatividad y originalidad. Un magnífico disco.

Nos dejó Marcos Equizábal Ramírez



Marcos Equizábal Ramírez falleció el viernes 14 de agosto en Madrid a la edad de 90 años. Viudo y con 5 hijos era el propietario de las **Bodegas Paternina** y **Bodegas Franco Españolas**. Nació el 24 de marzo de 1919 en un pequeño pueblo de la Rioja: El Villar de Arnedo. Desde niño estuvo vinculado al mundo del vino. Su padre, de profesión agricultor, se dedicó toda la vida al cultivo de la viña y a la elaboración y venta del vino. En el año 1984, a los 65 años de edad, cuando se le presenta por fin la ocasión de hacer realidad su sueño al adquirir dos de las más prestigiosas bodegas de La Rioja: Bodegas Franco-Españolas y Paternina. Complementándolas después con bodegas en Jerez y, más recientemente en Ribera de Duero. No obstante, su actuación vitivinícola, no se ha limitado a la elaboración y venta de los caldos, sino también a la difusión de la cultura e historia del vino. Baste citar la creación del Club Vinoteca Paternina a través del cual, además de comercializarse las añadas históricas de esta bodega, se organizan distintas actividades para acercar a los socios a este mundo apasionante. También ha patrocinado la primera Cátedra sobre temas del mundo del vino en la Universidad de la Rioja.

Vinos

Presentación de Bodegas Urium.

El próximo jueves día 10 de septiembre de 2009 tendrá lugar en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez- Xérès- Sherry - Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda y Vinagres de Jerez, la presentación de las **BODEGAS URIUM**. Es la bodega de crianza y expedición mas recientemente registrada en la D.O. de Jerez. El acto será a las 20:00 en la Avda. Álvaro Domecq, 2. Jerez de la Frontera (Cádiz). Esta pequeña bodega está situada en el casco antiguo de Jerez (entre la Iglesia de Santiago y la Basílica Nuestra Señora de la Merced). Por su situación, orientación y los materiales con que construyeron sus muros, el microclima en su interior es tan especial que favorece la maduración y crianza del vino. La consecuencia de todo esto es que poseen unos vinos de sacristía viejísimos de toda la gama Sherry. Así, todos los años editan una serie limitada y numerada de botellas que previamente ha sido calificada por el comité de cata del Consejo Regulador como V.O.R.S. (vejez superior a 30 años). Hay que destacar que las solera de vinos de crianza biológica bajo velo de flor, produce unos finos extraordinarios, todos generosos y distinguidos. Mantienen las tradiciones ancestrales de las bodegas jerezanas.



Destilería "Los Hermanos", cuna de aguardientes.



En pleno Alcor de Carmona (Sevilla) se encuentra la destilería "Los Hermanos", fundada en 1880. Desde entonces viene elaborando uno de los mejores aguardientes de nuestro País, en los distintos tipos: seco, semidulce y dulce. Para ello utiliza las materias primas más naturales: agua, alcohol, matalahúva y azúcar, se fabrica con el máximo esmero, lentamente, con leña de olivo. En la actualidad esta destilería es propiedad de los hermanos José Antonio y

Francisco Rodríguez Fernández, que la adquirieron en el año 2001, con el objetivo de relanzar esta tradicional actividad, su apego a las costumbres del pueblo carmonense y su empeño en mantener algo tan antiquísimo como la destilación, están haciendo de esta antigua fabrica, que fue de aguardientes y hielo, un proyecto con presente y sobre todo como mucho futuro. Apoloybaco estuvo visitando sus instalaciones y catando sus extraordinarios y singulares aguardientes. Sin duda dignos de ser recomendados a todos aquellos que deseen probarlo. Dirección: Los Alcores de Carmona, S.L. "Finca de Brenes". Carretera Carmona - El Viso, s/n. Carmona (Sevilla). Tel: 954 19 13 66 / 695 930 664. E-mail: anisloshermanos@gmail.com

8º Concurso Francisco Mantecón de Bodegas Terras Gauda.

Terras Gauda reúne a la vanguardia del diseño gráfico internacional en el **8º Concurso Internacional de Cartelismo Publicitario Francisco Mantecón**, que repartirá 14.000 euros en premios. El plazo se cierra 30 de septiembre para presentar las obras al concurso, y más de 65.000 artistas gráficos, estudios de diseño y universidades de Bellas Artes de 180 países de Europa, Asia, África, América y Oceanía están convocados a participar en el concurso, que en las tres últimas ediciones premió a Taber Calderón (2008), titular de un estudio de Diseño en Nueva York, al prestigioso diseñador belga Thomas Pion (2007) y al profesor de la Universidad de Osaka Shima Takahiro (2006). Más información: www.franciscomantecon.com

The World Bulk Wine Exhibition



Es el Primer Encuentro de Compradores de Vinos a Granel; una apuesta por la calidad de los vinos a granel. Se celebrará los próximos días 9 y 10 de noviembre de 2009 en Ámsterdam. La **World Bulk Wine Exhibition** nace de la necesidad de ofrecer un punto de encuentro entre compradores y vendedores de vino a granel. Un espacio único, hasta ahora inexistente, donde dar a conocer la gran calidad y variedad que existe en el vino a granel a los principales compradores de todo el mundo. La **World Bulk Wine Exhibition** se celebrará cada año, teniendo lugar su primera edición los días 9 y 10 de noviembre de 2009 y en un enclave comercial tan exclusivo como el RAI ELICIUM de Ámsterdam. Una ciudad estratégica para la celebración del mayor encuentro a nivel mundial dedicado al vino a granel. La relevancia internacional que está despertando esta cita resulta cada día más patente, teniendo en cuenta que la inscripción de bodegas de todo el mundo continúa a muy buen ritmo y que la página web del evento

www.worldbulkwine.com recibe diariamente más 1.000 visitas procedentes de más de 30 países del mundo.

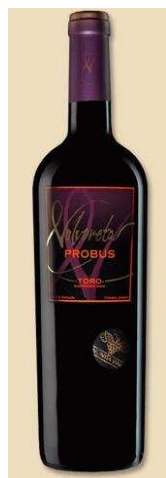
Bodegas Regalía de Ollauri.

Bodegas Regalía de Ollauri nace en el año 2004 de la mano de los hermanos Manuel y José Azpilicueta, descendientes de una de las familias más relevantes en el mundo de la D.O.C. Rioja. La Bodega se localiza en Ollauri, una de las localidades más emblemáticas de La Rioja Alta. El edificio de la bodega está enclavado en un cerro de la parte alta de Ollauri, convirtiéndose en un auténtico balcón desde el que se puede divisar el Valle del Ebro, la Sierra de Cantabria, Sierra de la Demanda y los viñedos de Ollauri. La bodega posee una arquitectura singular y vanguardista, especialmente concebida para la elaboración del vino, y reconocida con el 'Premio Aluminier-Technal 2007'. Bodegas Regalía de Ollauri apuesta al máximo por la calidad y la tecnología. El 80 por ciento de la superficie de la bodega está enterrada en un cerro para aprovechar al máximo el principio de gravedad. Cuenta con un sistema de vinificación único en España, el 'pissage' durante la fermentación junto con la criomaceración, sustituyendo al tradicional sistema de remontado con bombas. Aparte la bodega ha apostado desde sus inicios por la investigación, dedicando un importante esfuerzo al sector I+D+i. En la actualidad, Bodegas Regalía de Ollauri está inmersa en el desarrollo de un nuevo proyecto de I+D+i, cuya finalidad es conseguir un vino 'funcional', con la máxima cantidad de componentes beneficiosos para la salud -resveratrol-. Sus dos marcas son: **Marqués de Terán** (Crianza, Reserva y Especial) y **Azento** (Joven, Crianza y Especial, Reserva, Gran Reserva y vinos especiales). Una inversión de 9 millones de euros, una superficie total de 58.000 metros cuadrados, 800 metros cuadrados de nave de barricas con 1.850 barricas de roble francés y americano, 50 hectáreas en propiedad (Tempranillo, Mazuelo y Garnacha) y un fuerte equipo liderado por Manuel Azpilicueta como presidente y Manuel Ruiz Hernández como director técnico. <http://www.bodegasregalia.es> E-mail: info@bodegasregalia.es



Apoloybaco recomienda...

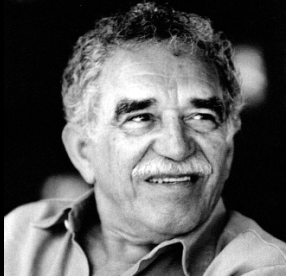
Un vino: Valvoretta Probus 2006.



Valvoretta Probus 2006 es vino tinto, elaborado por Bodegas Nuntia Vini, situada en Sonzoles (Zamora) y adscrita a la Denominación de Origen Toro. Cuenta con un viñedo prefiloxérico de unas 15 hectáreas, plantado a pie franco, cultivado al natural, con un cerco protector de 40 hectáreas de monte bajo. Antonio y María Alfonso son los responsables de esta bodega que esta siendo objeto de un estudio por parte de la Universidad de Barcelona, dirigido por el catedrático de Bioquímica y Biología Molecular Josep María Argilés. La investigación pionera se enmarca dentro del proyecto "Importancia del consumo moderado del vino en la prevención del desgaste muscular asociado al cáncer". Nuntia Vini; cuida las viñas provocando las máximas concentraciones de resveratrol (antioxidante) y elabora un excelente vino.

De color rojo picota y reflejos azulados, de complejos e intensos aromas, destaca la fruta roja, sobre fondo anisado y toques balsámicos. En boca es aterciopelado, untoso, de taninos presentes pero bien domeñados, con un final elegante y prolongado. Un vino que se convierte en un verdadero mensaje que acaricia los sentidos y despierta a la vida. Un vino ecológico, con el certificado de agricultura ecológica de Castilla y León. Un vino procedente de la variedad Tinta de Toro, de producción limitada, con un carácter complejo y muy personal, que atraviesa la estrecha linde de lo posible y lo imposible lo que le confiere un toque mágico, único. Dirección de la bodega: info@nuntia vini.com Web: www.nuntia vini.com

**En octubre, la
biografía de Gabriel
García Márquez**



La editorial Debate publicará en español, en octubre, la biografía **Gabriel García Márquez. Un mago**, del escritor inglés **Gerald Martin**. La obra, una detallada investigación de 736 páginas, es fruto de 17 años de trabajo y más de 300 entrevistas y un primer borrador de tres mil páginas. "Todo escritor con principios debería tener un biógrafo inglés", declaró García Márquez sobre este libro en una ocasión. La biografía (que según su autor fue "tolerada" más que autorizada) agradó a la crítica cuando se publicó en inglés en octubre de 2008, llegando a calificarla como "la obra definitiva" sobre el gran escritor colombiano, uno de los más influyentes en lengua española del último siglo.

El libro dibuja un retrato de García Márquez teniendo como hilos conductores su obra y su vida. En él, están descritos los inicios en Aracataca y la relación con su abuelo, Nicolás Márquez; su infancia y juventud; sus primeros pasos como periodista entre Cartagena y Barranquilla; su descubrimiento de Europa; el regreso a América y el impacto de la Revolución Cubana; su consagración como escritor tras la publicación en 1967 de Cien años de soledad y el Nobel de Literatura en 1982, hasta llegar a la actualidad.

Literatura

II Encuentro de Literatura Digital "Interlitera".

En pleno desarrollo de la sociedad de la información, la actividad de la creación literaria se ha visto afectada de forma irreversible por una nueva

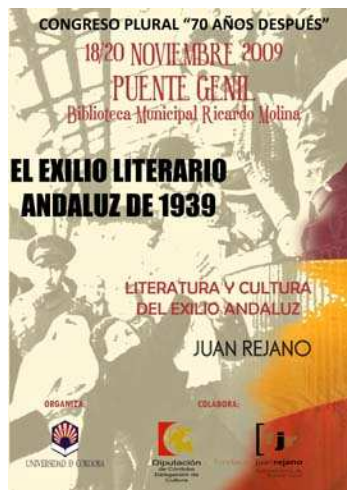
interlitera Jaén - España
17 y 18
Septiembre
de 2009
II encuentro de literatura digital

realidad que viene de la mano de la tecnología e Internet. El mundo configurado a través de la Red, ha eliminado barreras y fronteras de todo tipo: físicas, idiomáticas, económicas, etc. Estamos ante una realidad colectiva que se transforma a un ritmo vertiginoso y que, hasta hace pocos años, parecía casi de ciencia-ficción.

Sobre esta idea, Jaén acogerá los días 17 y 18 de septiembre el **II Encuentro de Literatura digital 'Interlitera'**, que organizan Ittakus y la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía y que reunirá a investigadores, estudiosos y expertos nacionales e internacionales del momento en torno a las nuevas tendencias creadoras. La segunda edición tendrá como líneas estratégicas la presentación de una visión de 360 grados del panorama actual sobre la literatura digital, el análisis del impacto en la literatura de la generación colectiva del conocimiento, el estudio de la transformación y evolución del hábito lector, la llegada de los 'e-readers' y la importancia de las redes sociales, así como las nuevas tendencias que se están creando en la sociedad.

Más información en <http://www.interlitera.com>

El exilio literario andaluz de 1939.



En el 2009 se conmemora el 70 aniversario del inicio del exilio republicano español de 1939. Desde el **Grupo de Estudios del Exilio Literario (GEXEL)** se ha invitado a las comunidades autónomas del Estado español a la organización de un Congreso Plural, localizado en las distintas autonomías, que estimule la investigación sobre un capítulo fundamental de nuestra historia y nuestras literaturas del siglo XX.

Andalucía, Córdoba y Puente Genil acogerán del 18 al 20 de noviembre las reflexiones y debates sobre el exilio republicano andaluz setenta años después, tratando de centrar el estado actual de la cuestión y de abrir nuevas vías de investigación. Además de la recuperación y revisión de escritores, iniciativas culturales y actividades literarias desarrolladas por los

andaluces en el exilio, el Congreso de Puente Genil rendirá homenaje al pontanés **Juan Rejano**, figura sobresaliente de la diáspora. Al estudio de su obra, con especial atención a su faceta periodística y editorial, se dedicará una jornada completa.

El Congreso se estructurará en varios núcleos de reflexión con criterios temáticos amplios, y está abierto no sólo a la comunidad universitaria en general, sino a cuantas personas se muestren interesadas en la literatura y cultura del exilio.

Todos los que queráis participar o más información, consultad la web:
<http://www.addw.info/aytopuentegenil/index.asp?Accion=Noticias&Idnoticia=3771>

El Bloggero te invita a visitar...

La Madeja de las palabras y las cosas

<http://madejadepalabras.blogspot.com/>



Crear por crear. Vivir por vivir.

Poesía, de la más pura que uno puede encontrar entre los miles de blog que habitan en la red. Poesía, palabras que anidan y se enredan en esta madeja de versos, ofrecidos al visitante con la misma delicadeza y sencillez con los que fueron escritos. Poesía en la imagen, en cada una de las fotos -realizadas por la propia autora- y en cada una de las imágenes que acompañan a cada texto. **Lola Crespo**, con su cámara, consigue ver lo inadvertido, plasmarlo en una fotografía y presentarla ante nosotros.

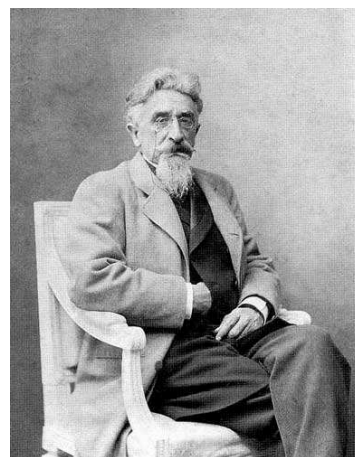
En **La Madeja de las palabras y las cosas** hay también sitio para referencias y recomendaciones literarias, anuncio y resúmenes de actos culturales de distinta índole, y enlaces a otros blog y páginas webs de indudable calidad y calidez. Entre ellos, hay que destacar el blog de Enredos y Madejas, publicación mensual de carácter cultural donde los componentes del grupo poético-cultural la Madeja dejan su huella a cada instante, un lugar de creación multidisciplinar y foro abierto a todas las personas con inquietudes culturales.

No os perdáis este blog que os recomiendo.

Las obras de José M^a Pereda estarán en todas las bibliotecas del mundo del Instituto Cervantes.

La Fundación Comillas ha donado hoy las obras completas del escritor cántabro José María de Pereda a las bibliotecas de todas las sedes que el Instituto Cervantes tiene en el mundo. La iniciativa ha contado con la colaboración de Ediciones Tantín, que ha diseñado y dado forma a los once tomos que componen la obra, y con el patrocinio de la Consejería de Cultura del Gobierno de Cantabria.

En los once tomos se incluyen los 17 títulos que Pereda publicó. Los ocho primeros reúnen dos títulos cada uno y del noveno al undécimo se recoge la Miscelánea, una serie de textos dispersos, publicados en la prensa periódica, colaboraciones sueltas, prólogos a libros ajenos, y discursos.

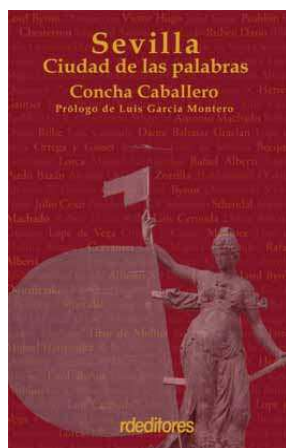


Ediciones Tantín ha llevado a cabo este trabajo durante 19 años bajo la dirección de tres grandes especialistas en la obra de Pereda: los catedráticos de Literatura Anthony Clark (Universidad de Birmingham. Reino Unido), José Manuel González Herrán (Universidad de Santiago de Compostela) y Salvador García Castañeda (Ohio State University. EEUU).

La publicación ha contado además con la participación de hispanistas y especialistas de universidades españolas y extranjeras.

Apoloybaco recomienda...

Un libro: **Sevilla, ciudad de las palabras, de Concha Caballero.**



Viajar en el tiempo es posible. **Sevilla, ciudad de las palabras** es una de esas posibilidades que nos ha dado el destino -y la prosa de Concha Caballero- de trasladarnos a distintos momentos de la historia de la ciudad de Sevilla. Momento reflejados en diferentes textos de escritores sevillanos, españoles y de otros lugares del mundo, que tienen un denominador común: Sevilla. Una visión de esta ciudad desde distintos puntos de vista, descripciones positivas y negativas del paisaje y paisanaje de la capital andaluza, poemas, relatos, versiones individuales y colectivas que dibujan sus calles, sus gentes, sus aromas, sus pillerías y su pereza, de mil maneras diferentes.

Desde el emperador Julio César, pasando por los poetas andalusíes y del cancionero, o las crónicas de la Inquisición, o Fernando Herrera, Santa Teresa de Jesús, Cervantes, Lord Byron, Víctor Hugo, Bécquer, Lorca, los hermanos Álvarez-Quintero, Cernuda, los Machados (Antonio y Manuel) y Juan Ramón Jiménez, entre muchos otros; **Concha Caballero** recoge estas huellas literarias y las presenta, las adorna, las regala con una prosa que nada tiene que envidiar a los versos o a los breves textos de los históricos autores que la acompañan. Un libro bien escrito y estructurado y altamente recomendable para todos aquellas personas interesadas en la cultura andaluza, la literatura y la historia.

II Edición Andalucía Sabor 2009



Entre el 22 y el 24 de septiembre de 2009, se celebrará en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla, la **II Edición de Andalucía Sabor**, uno de los eventos gastronómicos más importantes de la capital Andaluza.

La Junta de Andalucía promueve este encuentro monográfico de carácter profesional que concentra toda la oferta alimentaria de Andalucía a través de los profesionales del sector que se reunirán de nuevo en torno a la muestra, que desde su primera edición en septiembre de 2007, se ha convertido en la cita oficial de Andalucía como potencia agroalimentaria de orden mundial.

En esta segunda edición de **Andalucía Sabor**, los organizadores han decidido duplicar la superficie expositiva hasta alcanzar los 8.000 metros cuadrados, un espacio suficiente para acoger a los más de 1.000 productos que se encuentran inscritos en el registro de Calidad Certificada, una marca con la que la gastronomía andaluza refuerza la idea de Andalucía-Calidad. Los visitantes disfrutarán de un amplio programa de actividades.

Gastronomía

Se crea en Córdoba la 1ª Cátedra de Gastronomía de Andalucía.

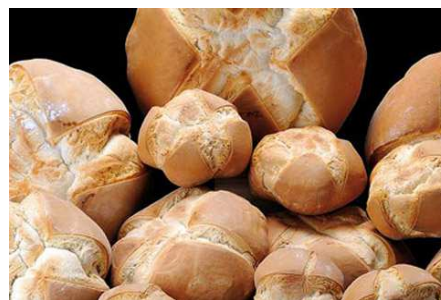


en Madrid y la **Universidad Jaime I** en Castellón.

Junto a los dos firmantes, van a participar decididamente en el Consejo Asesor de la nueva Cátedra empresas, entre ellas ya seguras **Covap** y **Heineken**, e instituciones públicas, municipales y autonómicas. La idea de una Cátedra de Gastronomía en la capital cordobesa viene dada por las excelencias de sus materias primas y el desarrollo alcanzado en los últimos tiempos por la restauración en la provincia. Con el rango de Cátedra de extensión universitaria, la Universidad cordobesa y especialmente su rector, **José Manuel Roldán** ha mostrado su apoyo convencido al proyecto, afirmando que Córdoba lidera a nivel andaluz el campus de excelencia internacional agroalimentario, junto a otras instituciones regionales, tales como la Universidad de Huelva respecto a los productos cárnicos, la de Jaén en aceites, la de Cádiz en vinos, y la de Almería en materia hortofrutícola.

Galardón internacional para el Pan de Cruz de Ciudad Real.

El **Pan de Cruz de Ciudad Real** ha recibido la protección del sello IGP (Indicación Geográfica Protegida) por la Comisión Europea, siendo el segundo pan del país que goza de esta denominación, el primero fue el Pan de Cea (Galicia) y sin olvidar que el Pan de Valladolid con la Marca de Garantía.

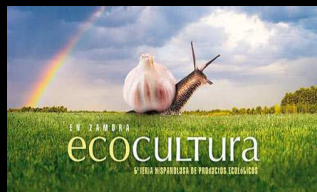


El **Pan de Cruz de Ciudad Real** es un pan artesano que se amasa a máquina dada la dureza de la harina, pero el resto de procedimientos se realizan a mano. Suelen ser los hornos de panadería familiares con larga tradición y generaciones renovadas los que elaboran este pan, abarcando la nueva IGP toda la provincia de Ciudad Real.

El pan se elabora con harina de trigo candeal y se caracteriza como una pieza compacta y densa, bregado de miga consistente y blanca, corteza tostada, fina y lisa, tiene forma de hogaza abombada y es fácilmente reconocible por los dos cortes en forma de cruz, de donde adopta su nombre. El resultado es un pan de miga esponjosa, aromática, sabor ligeramente dulce y a cereal tostado, y capaz de conservarse durante siete días.

El **Pan de Cruz**, además de los cortes perpendiculares es marcado en la base con el sello de la Cruz de Calatrava, indicativo de la IGP que llevan promocionando muchos meses, durante la protección nacional transitoria. Este afamado pan se viene elaborando desde el siglo XIII y es un ingrediente más en muchos platos tradicionales de la gastronomía manchega, como las migas, los picatostes o el popular guiso Camacho.

6ª Feria Hispano-Lusa Ecocultura 2009 en Zamora



Ecocultura 2009, la Feria Hispano-lusa de Productos Ecológicos, se celebrará en Zamora el del 10 al 12 de octubre en el Recinto Ferial de la ciudad. En Ecocultura 2009 estarán presentes más de 100 expositores de España y Portugal, en los que se darán a conocer una gran variedad de alimentos, aceites, carnes, productos lácteos, pan y cereales, etc. Se realizarán catas y degustaciones, talleres, conferencias, mesas redondas y distintas actividades enmarcadas en el ámbito ecológico. La feria está abierta a todos los públicos y su acceso, como en ediciones pasadas, es gratuito.

Ecocultura 2009 pretende fomentar la producción ecológica y para ello se ha realizado una nueva convocatoria de los Premios Ecocultura 2009, con los que los organizadores pretenden reconocer públicamente a aquellas personas y empresas que han desarrollado un modelo agroalimentario ecológico que contribuye a mejorar la calidad de la alimentación y el cuidado del medio ambiente. Los premios son convocados por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, que comenzó su andadura en el año 2002 y cuyas actividades se centran en el desarrollo tecnológico del sector agroalimentario. dores, productores y profesionales del sector ecológico, para presentar y ofrecer los nuevos productos del mercado a los consumidores.

Apoloybaco recomienda...

Un Restaurante: El Candil 2.



Situado en la calle Carrero Blanco nº 14, en el barrio de los Remedios, es el segundo establecimiento que se abrió con este nombre en Sevilla. Éste restaurante se inauguró en 1990. En la barra se puede esperar la mesa tomando un aperitivo o degustar unas deliciosas tapas. Si optamos por esta última opción prueben la ensaladilla, las espinacas, la cola de toro, los mejillones rellenos o los sesos de corderos rebozados por citar algunos.

El comedor es acogedor, aquí podemos seguir disfrutando de la comida de este especial establecimiento, pudiendo elegir entre comer a la carta o menú.

En cuanto a la carta, nos encontramos, entre otros, con los siguientes platos: como entradas, tienen pimientos asados con ventresca de atún, ensaladas de canónigos con foie y jamón de pato, Cocktail de langostinos, huevos rotos con papas, chorizo y jamón, o revuelto de bacalao al estilo portugués. Para picar, un buen jamón ibérico de bellota, anchoa del cantábrico sobre salmorejo, almejas de carril, berberechos de la ría o gambas blancas de Huelva, etc... Si preferimos pescado, tenemos suprema de bacalao a la Vizcaína, merluza candil o pescado a la sal.

Si queremos carnes, podemos elegir, entre otras, solomillo ibérico al candil, lomo bajo de buey a la parrilla, cochinillo de teta al horno o pata de cordero asado. También hay posibilidad de comer arroces. Y como postre destacar, por sólo citar dos, el impresionante pastel de queso y arándanos o el tocino de cielo sobre culis de frambuesa.

Todo esto puede ser acompañado por una magnífica selección de vinos que podemos encontrar en la carta. Si vamos el viernes y pedimos una botella de vino recomendado en la promoción "viernes de vino en el Candil", como podéis comprobar en su página web, te regalan otra.

El Candil 2

Dirección: Calle Carrero Blanco nº 14, Sevilla

Teléfono: 954452882

e-mail: grupoelcandil@grupoelcandi.es

Web: www.grupoelcandil.es

Colaboraciones...

Deporte, vino y salud (I)

Jesús del Olmo

Que el vino es una bebida saludable y beneficiosa para el organismo humano, es algo de lo que ya nadie debería albergar dudas. Hace ya más de 400 años que el célebre Olivier de Serres, dejó constancia en su gran obra Theatre de L'Agricultura, una opinión general que el tiempo se ha encargado de confirmar: "Después del pan, viene el vino, segundo elemento entregado por el Creador para la conservación de esta vida, y el primero celebrado por su excelencia".

Hoy sabemos que el tanino de los vinos tintos, - cuando se practica un consumo moderado- ayuda a mantener más limpias nuestras arterias, contribuyendo a evitar enfermedades cardiovasculares. Asimismo recientes estudios han demostrado que el resveratrol, una sustancia que se encuentra en la piel de la uva negra, puede ayudar a retrasar el envejecimiento y prevenir enfermedades geriátricas como el Alzheimer.

Distintos estudios científicos han demostrado que los habitantes de los países que siguen la dieta mediterránea y por tanto consumen vino en cantidades moderadas tienen un menor riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares. Mención aparte merece el caso de Francia. Los habitantes de nuestro país vecino muestran altos niveles de colesterol, (debido al consumo de mantequillas, natas y quesos) y, sin embargo, presentan una mortalidad baja por problemas de corazón. Sin duda, la salud de su corazón se debe principalmente, a la costumbre generalizada de los franceses por tomar entre una y dos copas diarias de vino.

EL VINO Y EL DEPORTISTA

Los últimos trabajos, llevados a cabo en dietética deportiva, lejos de encomiar los regímenes excepcionales que estuvieron de moda en otros tiempos, se muestran de acuerdo sobre el hecho de que la alimentación del atleta debe ser, pura y simplemente, la alimentación ideal, es decir, sana y equilibrada, de un hombre corriente que realice esfuerzos musculares. Condenar al mismo tiempo el buen vino es una exageración lamentable. Más aún, hoy podemos afirmar sin ningún temor a equivocarnos, que el vino se revela como una bebida ideal para el deportista.



Analicemos a continuación algunos de los inconvenientes más destacables de las principales bebidas: Los zumos de frutas son, a veces, mal tolerados. No realizan una alianza gastronómica ideal con los platos cocinados. La cerveza da pesadez y produce desagradables fenómenos de eructos y de flatulencia. La sidra causa con frecuencia trastornos gástricos y ejerce acción laxante e irritativa sobre el intestino. Demasiada cantidad de café o de té produce nerviosismo (y los atletas ya son de por sí propensos a la ansiedad). La leche, muchas veces mal tolerada por el adulto, es un alimento, pero no una bebida. Más que ningún otro hombre, el deportista cuyas pruebas extraordinarias reclaman una plena forma tanto física como psíquica, necesita vino. Por otra parte, los especialistas del deporte están lejos de prohibir el consumo razonable del vino. Así, por ejemplo, el doctor Mathieu, médico olímpico, declara: "Para un sujeto normal, si la cantidad de vino no excede de medio litro al día, el alcohol es enteramente quemado por el organismo y el vino es una bebida excelente y alimenticia".

Boigey, cuyas obras sobre la cura por el ejercicio han creado doctrina piensa que "el vino natural es la más encomiable de las bebidas alcoholizadas. Contiene un maravilloso complejo de sustancias útiles y bien equilibradas que nada puede reemplazar".

(Continuará).

Fiel a nuestro compromiso con nuestros socios y amigos, traemos a nuestro boletín las colaboraciones que, en modo de artículos de opinión, poemas, relatos, noticias, recomendaciones o sugerencias, recibimos por e-mail de los receptores y suscriptores del boletín de la Asociación Apoloybaco.

Recordamos que la extensión de dichas colaboraciones no pueden superar las 25 líneas.

Deporte, vino y salud es un artículo escrito por **Jesús del Olmo**, donde nos habla de algunas de las propiedades saludables que tiene el vino para nuestro organismo y su aplicación en el mundo del deporte.

En este boletín publicamos la primera parte del mismo, que será completado en los boletines posteriores.

Artículo de opinión del escritor, poeta y crítico literario, Presidente de la Asociación FERIA del libro de Sevilla, **Francisco Vélez Nieto**.

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)
Tfll. 615.853.994.

E-mail:
asociacion@apoloybaco.com

Página web:
<http://www.apoloybaco.com/asociacionprincipal.htm>

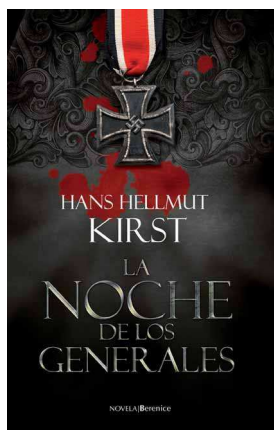
Para ver boletines editados en meses anteriores, ir a la siguiente dirección:
<http://www.apoloybaco.com/asociacionboletinesatrasados.htm>

Hans Hellmut Kirst
La noche de los generales
Traducción de Agustín Puig Benerice. Páginas 345

Francisco Vélez Nieto



Esa visión del militar alemán prusiano, severo, firme, implacable y de moral íntegra ha sido muy explotada como mito. Pero la verdad es que toda esa gramática parda envuelta con el “Deutschland, Deutschland, über alles” también encierra en su trastienda otra imagen que paralelamente deteriora y desnuda tan idílico escaparate. Y esto es curioso e interesante para que el lector la acepte como real, comprendiendo que lo humano nunca puede ser la perfección de uno mismo y menos en aquellos tiempos crueles y trágicos del nazismo que dejaron marcada la historia para siempre. Así nos lo cuenta Hans Hellmut Kirst (1914-1984), autor de innumerables novelas satíricas y de suspense, cuando una noche un curioso trío de importantes generales en pleno triunfalismo hitleriano se convierten en protagonistas de esta intrépida y ágil historia.



Esta novela, una de las mejores, muestra esa calidad fielmente literaria, plasmada admirablemente en la película *La noche de los generales* rodada en 1967, bastante fiel seguidora del contenido de la novela. Pues la elección de sus protagonistas no buscó entonces la deformación comercial de la nueva versión filmada recientemente.

Esta historia se divide en tres fechas en las que se desarrolla todo un suspense dramático laboriosamente investigado. Corre el año 1942 en Varsovia, capital de una Polonia, ocupada por los alemanes, cuando se produce el brutal asesinato de una conocida prostituta. Eran los momentos más duros en vísperas del ataque al ghetto judío de Varsovia.

El inspector comandante de las fuerzas militares alemanas Grau, como buen profesional no se deja llevar por la presiones de generales y decide investigar el caso. Pasa el tiempo hasta que en 1944 en el París ocupado se produce un crimen idéntico al anterior, cuando esos tres generales son responsables del ejército que ocupa Francia y además están implicados en el famoso atentado de julio de ese año para asesinar a Hitler.

Termina la guerra y un tercer asesinato de otra prostituta, vuelve a repetirse en las mismas circunstancias en la Alemania de 1956. El inspector Grau ha muerto de manera misteriosa. Pero la investigación continúa gracias a profesionales que por encima de todas las presiones y dificultades tienen un alto sentido y compromiso a que su oficio obliga. El resultado es el logro de una buena novela estructurada y narrada con gran maestría y rigor en su planteamiento.

Su embriagadora y excelente trama, contada con una amenidad inquietante, consigue mezclar lo policiaco con los hechos históricos, con verdadera maestría por este reconocido novelista veterano de la Segunda Guerra Mundial, algo que le sirvió de base para su interesante serie de novelas sobre tan beligerante como sangrientas fechas en la historia de Europa.