Boletín Digital Informativo

N.45 - Marzo de 2011

La Asociación

Asamblea anual de socios de Apoloybaco

III Congreso Internacional sobre el Mundo Tabernario

Convenio marco de colaboración para el uso de actividades culturales en el Centro Cultural Santa Clara

1º Ciclo de Cine y Jazz Apoloybaco

Jazz

El Festival Jazz Terrassa, celebra sus 30 años de historia

El Jazz en los Premios Goya 2011. "Chico & Rita"

In-fusiones de jazz, nuevo libro del colectivo de cultura contemporánea "Arte-Facto" de Sevilla

Disco del mes: *"Let Freedom Ring", de Jackie McLean*

Vinos

La Bodega más antigua de Andalucía: Bodegas Góngora

Nuevo premio a Colonias de Galeón

TICCIH 2011

Vino del mes: *Monasterio de las Viñas 2003*

Literatura

Día Mundial de la Poesía

Kosmopolis11

14 Semana de Teatro en Lucena

Libro del mes: *Antes del futuro imperfecto, de Medardo Fraile*

Gastronomía

Andalucía desTapa Andalucía

Cata-maridaje de Bodegas Lustau en Las Ambrosías de Baco

Inauguración de la Escuela de Arte Culinario "Cordon Bleu"

Restaurante del mes: *Las Ambrosías de Baco (Sevilla)*

Colaboraciones

De vinos en Harrods, o como vender a través del turismo desde España (I), por Joaquín Parra

La Asociación

17 de Marzo. Asamblea anual de socios de Apoloybaco

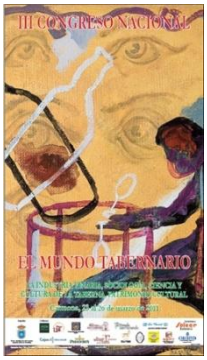
El Jueves **día 17 de marzo de 2011, a las 19:30 horas** y en el Salón de Actos del Centro Cívico "Las Sirenas", situado en la Alameda de Hércules Nº 30 de Sevilla, se celebrará la Asamblea General Ordinaria de socios de nuestra asociación con el siguiente orden del día:

1. Informe del Presidente. Memoria de actividades año 2010.
2. Propuesta de actividades año 2011 (aprobación sí procede).
3. Balance económico ejercicio de 2010 (aprobación sí procede).
4. Presupuestos de gastos e ingresos del ejercicio 2011(aprobación sí procede).
5. Presupuestos Participativos del Ayuntamiento de Sevilla.
6. Ruegos y preguntas.

A la terminación de la misma, se ofrecerá a todos los socios asistentes una cata-degustación por gentileza de la **Bodega González Palacios de Lebrija** (Sevilla), cuyos vinos finos, generosos y tintos, han sido reconocidos internacionalmente. La asamblea finalizará a las 21:00 horas (cata-degustación incluida).

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

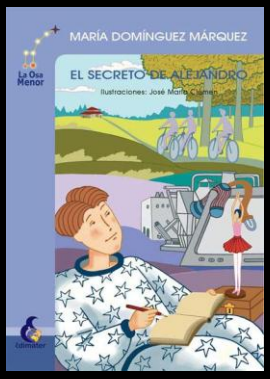
Del 23 al 26 de Marzo: La Asociación Apoloybaco en el III Congreso Internacional sobre el Mundo Tabernario



La Delegación de Cultura del Excelentísimo Ayuntamiento de Carmona (Sevilla), en colaboración, entre otras entidades, con el **Club de los Norios Tabernarios de Carmona**, ha convocado el **III Congreso Nacional El Mundo Tabernario**, que se celebrará en dicha localidad sevillana entre los día 23 y 26 de marzo de 2011, ambos inclusive. Como en las anteriores convocatorias, el contenido y la estructura del Congreso Nacional El Mundo Tabernario se desarrolla a través de las ponencias, cuyos títulos reflejan casi todos los aspectos que pueden tratarse en relación con la taberna: historia, sociología, etnografía, gastronomía, enología, industria y negocio, los aspectos médicos y sanitarios del consumo, así como, la taberna como centro de creación literaria, artística, etcétera.

Habrá actividades complementarias, con las cuales se pretende ofrecer una muestra de diferentes aspectos sobre cultura y taberna (música, teatro, artes plásticas, literatura, etcétera), ilustrando así el objeto esencial del Congreso: la economía, la historia, la sociología y la cultura.

12 de Marzo. La escritora María Domínguez Márquez, en el Club de Lectura Infantil Apoloybaco



El Club de Lectura de Apoloybaco empieza sus actividades en 2011 y en esta ocasión estará destinado a los niños de entre 9 y 11 años. Nos acompañará la escritora onubense (Santa Olalla de Cala, Huelva) María Domínguez Márquez, socia de Apoloybaco. Esta cita literaria tendrá lugar el próximo sábado, 12 de Marzo a las 12:00 horas en el salón de actos del Centro Cívico Las Sirenas (Alameda de Hércules S/N, Sevilla) El libro que trataremos con la autora será su obra "El secreto de Alejandro", que los niños deberán haber leído previamente al encuentro.

El libro se podrá adquirir, entre otros lugares, en la Librería Nuño al precio de 9 euros (aplicado ya el descuento correspondiente a los socios de Apoloybaco) También habrá cuentacuentos en dicho acto.

Teléfono para reserva del libro: 954 90 41 47, móvil 660 79 41 92.

Inscripción en la actividad literaria:
literatura@apoloybaco.com
o
asociacion@apoloybaco.com
Teléfono 665264605

Apoloybaco ha sido invitada a participar en los trabajos del mismo y nuestro vice-presidente, Vicente Sanchís Belmonte, autor de la sección de enología de nuestra asociación, presentará al Congreso Tabernario, una comunicación sobre el tema: "Sevilla y los Vinos".

Para más información: casacultura@carmona.org Teléfonos: 954142200 - 647771727.
Consulta aquí el programa.

La Asociación Apoloybaco, y el ICAS, firmaran un convenio marco de colaboración para el uso de actividades culturales en el Centro Cultural Santa Clara

El **Monasterio de Santa Clara de Sevilla**, declarado Bien de Interés Cultural por la Junta de Andalucía, atesora entre sus muros una rica historia llena de tradición y cultura, arte y religiosidad, escrita intramuros en palacios y conventos, que durante siglos conformaron buena parte de la historia de esta ciudad. Santa Clara es, a su vez, un magnífico exponente del trabajo que el Ayuntamiento de Sevilla realiza para la conservación, estudio y puesta en valor del patrimonio histórico, cultural y artístico de la ciudad y de la firme voluntad para que dicho patrimonio se ponga a disposición de sus habitantes y de los agentes sociales que junto con la Delegación de Cultura del Ayuntamiento de Sevilla hagan de este espacio una referencia cultural abierta a la ciudadanía.

En consonancia con ello, nuestra asociación y el **ICAS**, firmaran próximamente un convenio marco de colaboración para la realización de actividades culturales en este nuevo espacio que el **ICAS** pone a disposición de las entidades y asociaciones culturales de Sevilla y donde la música y la poesía, serán protagonistas. Con la firma de este convenio, la Asociación Apoloybaco articulará distintas actividades culturales que contribuyan a la investigación, el estudio y la difusión de las artes del Jazz, los Vinos, la Literatura Española y la Gastronomía.

Más información sobre el Centro Cultural Santa Clara

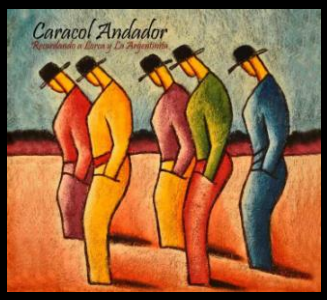
1º Ciclo de Cine y Jazz Apoloybaco

Del **20 de Mayo al 17 de junio**, la Asociación Apoloybaco en colaboración con la Cinemateca UGT, pondrá en marcha el primer ciclo de Jazz y Cine que será abierto y gratuito para todos nuestros socios. Tras más de 20 años de actividad, la cinemateca UGT ha proyectado, siempre en 35 mm, más de 5000 películas contribuyendo notablemente a potenciar la oferta cultural de Sevilla, y especialmente la cinematográfica. Es notoria su aportación al cine europeo e independiente y por su sala han pasado los mejores directores de cine. La Asociación Apoloybaco quiere contribuir al éxito de esta magnífica institución cultural vinculada a la dirección provincial de la Unión General de Trabajadores, donde siempre hemos encontrado apoyo y colaboración, y pone en valor un ciclo de cine titulado: "El Jazz y el Cine", una relación tortuosa a veces, esquiva en ocasiones, pero que a la larga han conformado un binomio inseparable.

El 1º Ciclo de Jazz y Cine Apoloybaco, recorrerá la historia de esta relación entre el jazz y el cine desde los tiempos del cine sonoro y la comedia musical americana, pasando por los años de influencia de la nouvelle vague en Francia, la inspiración del jazz en el cine dramático y por último la presencia del jazz en las bandas sonoras originales. El 1º Ciclo de Jazz y Cine constará de cinco proyecciones con el siguiente calendario:

Viernes 20 de Mayo: **El hombre del brazo de oro**, de Otto Preminger
Viernes 27 de Mayo: **Ascensor para el cadalso**, de Louis Malle
Viernes 3 de junio: **Bird**, de Clint Eastwood
Viernes 10 de junio: **Cotton Club**, de Francis Ford Coppola
Viernes 17 de Junio: **Alrededor de la medianoche**, de Bertrand Tavernier.

El "Caracol Andador", versiona en clave de jazz a Federico García Lorca y a la Argentinita



Coincidiendo con el ochenta aniversario de la grabación en 1931 del disco "Colección de Canciones Populares Españolas" con la voz de La Argentinita y Federico García Lorca al piano, la formación vallisoletana "El Caracol Andador" un grupo de músicos procedentes de diversos estilos musicales, recuperan este repertorio de joyas de la cultura musical española para encontrarlas acomodo en nuestros días bajo el prisma del jazz y el pop. Nuevos arreglos buscan matices a temas tan populares como "En el café de chinitas", "Las tres hojas", "Anda jaleo", "Nana de Sevilla", "Los cuatro muleros" o "Las morillas de Jaén".

El Caracol Andador está formado por Alberto Requejo (saxo tenor), Jesús Ronda (guitarra y bouzouki), Jaime Lafuente (voz), Chuchi Marcos (bajo), Paco Tejero (batería) y Armando Fernández (técnico de sonido), y comenzó su andadura en 2009 centrados en la búsqueda, adaptación y arreglos de nuevos conceptos que pudieran enriquecer esa colección de pequeñas joyas de la cultura musical española. La formación tiene como objetivo seguir trabajando sobre monográficos y centrarse en proyectos similares al que presentan.

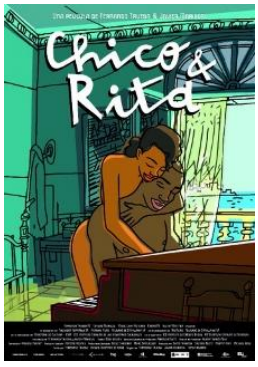
Jazz

El Festival Jazz Terrassa, celebra sus 30 años de historia

En Marzo se asoma a la escena jazzística de España, uno de los festivales con más solera y más historia del jazz en nuestro país. El **Festival Internacional de Jazz de Terrassa**, que este año conmemora su treinta aniversario. Han pasado tres décadas desde que en aquel 1º Festival Jazz Terrassa pudiera disfrutarse de figuras estelares del jazz contemporáneo del nivel de Tete Montoliu que junto al saxo tenor de Eddie "Lockjaw" Davis, brindaron un concierto inolvidable, o de una noche irrepetible con Stan Getz Quartet, entre muchos otros momentos que comenzaban a escribir la historia de uno de los festivales más consolidados y prestigiosos del país. Desde entonces, casi un millar de actuaciones y un sinfín de músicos han pasado por los diferentes escenarios del festival egarense. Grandes estrellas, promesas, descubrimientos o artistas de renombre internacional. Todo con la vocación de ofrecer un escaparate amplio y abierto del jazz en todas sus vertientes y de hacerlo en una ciudad que ya se ha convertido en punto de referencia de cualquier amante del género.

Este año el festival se dispone a celebrar su 30 ª edición de una forma especial dedicándolo a la memoria del recientemente desaparecido, el saxofonista y clarinetista de jazz barcelonés Ricard Roda. El recuerdo de este pionero del jazz en Cataluña que mantuvo hasta 1995 una estrecha relación con los escenarios de Terrassa, no podía faltar en una edición tan señalada en las que hay programada más de una treintena de conciertos entre el 16 de Marzo y el 3 de Abril de 2011. Desde Apoloybaco nos sumamos y nos congratulamos de dicha efemérides que contribuye como pocas, al fomento de la actividad jazzística en España. Más información en: www.jazzterrassa.org

El Jazz en los Premios Goya 2011. "Chico & Rita" de Fernando Trueba y Javier Mariscal, mejor película animada



El pasado 25 de Febrero tuvo lugar en España, el estreno de una película maravillosa, emocionante y conmovedora con el jazz como protagonista absoluto de la mano del cineasta madrileño, **Fernando Trueba** y el ilustrador valenciano, **Javier Mariscal** y que ya ha sido ganadora, incluso antes de su estreno, con el Premio Goya 2011 a la mejor película larga de animación. Trueba y Mariscal, consiguen emocionar y conmover al espectador en un film espectacular donde el amor y el jazz se fusionan en una preciosa historia que se inicia en La Habana (Cuba) cuando un joven pianista quiere labrarse un porvenir (Chico) y conoce por casualidad a una cantante (Rita) de la que se enamora y con la que quiere montar un dúo musical.

Chico y Rita se mueven entre la pasión y el desencuentro, con la música cubana recorriendo diferentes corrientes musicales partiendo del jazz: el swing, el bolero o el son. La unión de esfuerzos entre **Javier Mariscal** y **Fernando Trueba** nos deja una gran película festiva, emotiva y hasta con ciertas dosis de erotismo bien conseguido, algo difícil en un filme de animación como este. La música del gran pianista cubano Bebo Valdés en la banda sonora original es magistral y clave para entender la evolución del jazz latino y de la música tropical en las últimas cinco décadas. Aunque la cinta es totalmente animada se rodó en imagen real con los estudiantes de la Escuela de cine de San Antonio de los Baños de Cuba para que el movimiento de los personajes fuera más realista. El arduo trabajo en 2D y 3D, que ha durado 6 años, se completó con una amplia documentación que ha permitido incluir tanto personajes reales, como referencias a hechos históricos, y, además, los fondos de las escenas están basadas en fotografías de la época; aunque la historia es totalmente original.

Ver el trailer oficial de la película en HD

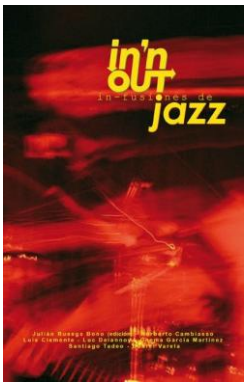
19 Ciclo "Jazz es primavera" en el Colegio Mayor San Juan Evangelista de Madrid

Desde el 27 de Febrero al 27 de Marzo, se celebra en el Colegio Mayor San Juan Evangelista de Madrid (el popular Johnny), el 19 Ciclo de "Jazz es Primavera" correspondiente al 2011. En este 19º Ciclo, la organización del prestigioso festival, quiere poner de manifiesto la vitalidad del jazz actual bajo el prisma de su universalidad, como se muestra que integren el programa grandes músicos de cuatro continentes Asía, África, América del Norte y Europa, así como con diferentes estilos.

El atractivo cartel responde, como siempre que hablamos del Johnny, a criterios de calidad y diversidad, sin renunciar a las novedades, porque la mayoría de los grupos participantes en este ciclo, se presentan por primera vez en Madrid. El 19 ciclo de "Jazz es Primavera" será de interés para todos los aficionados y reúne diversos contrastes musicales, intérpretes e ideas nuevas para disfrutar del mejor Jazz contemporáneo.

Más información en: http://www.sanjuanevangelista.org

In-fusiones de jazz, nuevo libro del colectivo de cultura contemporánea "Arte-Facto" de Sevilla



El jazz, igual que otras expresiones culturales, es un mirador privilegiado desde el que visualizar y comprender el funcionamiento de la cultura contemporánea y los nuevos modos de difusión y recepción que han creado los medios de comunicación electrónicos y las industrias culturales. El colectivo de cultura contemporánea "Arte-facto" ha publicado ya tres libros desde esta perspectiva y acaba de publicar el cuarto. En esta ocasión se trata de **"In-fusiones de jazz"**, un libro de casi 300 páginas que en ocho capítulos se ocupa de la transformación de la música de jazz en los últimos 60 años. El libro revisa la relación del jazz con el flamenco, con las músicas latinas, con las vanguardias de la tradición académica occidental, el jazz en manos de músicos europeos, su encuentro con la electrónica y las tecnologías digitales y, también, las hibridaciones que estos cruces han producido transformando un genero musical que en origen estaba asociado a un lugar hoy expandido por todo el mundo. **"In-fusiones de Jazz"**, es el único libro en castellano, y uno de los pocos a nivel internacional, que se ocupa del jazz como fenómeno cultural transnacional inscrito en los procesos de mundialización cultural que hoy constituyen la cultura contemporánea.

El primer capítulo, escrito por Julián Ruesga –que también coordina el libro- sirve de introducción general, focalizando el jazz en tres momentos importantes de su difusión y contacto con otros espacios culturales durante el siglo XX: la Europa de entreguerras, el Caribe de los años '50 y la década de los '60 en Estados Unidos. También firman este libro, los escritores Luc Delannoy, Luis Clemente, Daniel Valera, Norberto Cambiasso, Santiago Tadeo, y Chema García Martínez. Más información en: www.parabolica.net

Un disco de jazz: *"Let Freedom Ring"*, de Jackie McLean

Virtuoso del saxo alto y discípulo confeso y aventajado del maestro Charlie Parker, hasta el punto de que el propio Parker lo llamaba para sustituirle cuando el tenía otros compromisos, **Jackie McLean** (New York, 1932) tuvo el privilegio de tocar en el mítico "Birland" en 1949, en compañía de Sonny Rollins y Thelonious Monk. Su debut en los estudios de grabación fue en 1951 como sideman de Miles Davis, y años más tarde, entre 1955 y 1958 formó parte del "Jazz Workshop" de Charles Mingus, y de los "Jazz Messengers" de Art Blakey, dos experiencias vitales y decisivas para forjarse su propia identidad como músico.

Con esos magníficos antecedentes, **Jackie McLean** dio el paso de constituir su propio grupo en el que formaron inicialmente, Ray Draper, Mal Waldron, Doug Watkins, Art Taylor y ocasionalmente, Bill Hardman. Durante los años sesenta su trabajo tuvo unas connotaciones más modernistas y pasó de un planteamiento netamente parkeriano, a una evolución más propia del hardbop. A finales de la década de los sesenta desapareció de los escenarios debido a su adicción a las drogas. En ese oscuro pasaje de su vida, dio clases de música y reapareció en los años setenta con mas brío grabando discos con Kenny Drew, Ron Carter, Hank Jones o el mismísimo, Tete Montoliu, quien formó parte de su grupo. En esta segunda etapa de su carrera, **Jackie McLean** dio al jazz lo mejor de su música y dejó en las arcas del sello Blue Note desde 1959 y hasta bien entrada la década de los sesenta, algunas obras espléndidas. Y entre ellas, es especialmente significativa, el álbum que recomendamos este mes de marzo en Apoloybaco: **"Let Freedom Ring"**, un disco que marca un antes y un después en su carrera y que influyó de manera decisiva en muchos músicos jóvenes de aquella época.

Más información sobre Jackie McLean en Apoloybaco

Escucha el disco en Spotify

Vinos

Nuevo premio a Colonias de Galeón

Estamos de enhorabuena. En la presente edición de la feria del vino ecológico Millesime Bio 2009 celebrada los dias 24, 25 y 26 de enero en Montpellier, Francia, ha obtenido en la Challenge Millesime Bio una medalla de oro por su vino blanco Ocnos 2009 y medalla de bronce por su vino tinto Silente 2006, la bodega Colonias de Galeón de Sierra Norte de Sevilla.

Ocnos 2009 ha sido el único vino blanco español premiado con oro en este concurso. Este es el tercer año consecutivo que premian los vinos blancos de esta bodega. El año pasado consiguió medalla de oro por su vino blanco Petit Ocnos 2008.

En la feria del vino ecológico Millésime Bio, han participado 560 bodegas procedentes de Francia, España, Italia, Alemania, Portugal, Austria, Bulgaria, Grecia, Polonia, Suiza, USA, Argentina, Chile, Egipto y Sudáfrica, que representan el 90% del mercado mundial de los vinos ecológicos. En el concurso han participando este año 733 vinos.

Más información: www.coloniasdegaleon.com

La Bodega más antigua de Andalucía: Bodegas Góngora

Situada en Villanueva del Ariscal, en pleno Aljarafe sevillano, fue fundada en 1682 cuando **Don José de Góngora y Arando** adquirió la antigua Hacienda de San Rafael, que pasó a llamarse Hacienda "Pata Hierro". Desde entonces esta bodega no ha dejado de funcionar, pasando de padres a hijos y encontrándonos actualmente ya por la 7ª y 8ª generación. Aunque fundada por la familia Góngora en 1682, en sus instalaciones se conserva en perfecto estado de funcionamiento un viejo lagar del siglo XVI con su prensa de Viga de Husillo y Quintal, que ha sido declarada Bien de Interés Cultural por la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía. www.bodegasgongora.com

Éxito de la Conferencia Internacional sobre Patrimonio Cultural de la Vid y el Vino

Del 8 al 11 de febrero de 2011, se celebró en Almendralejo (Badajoz) la **Conferencia Internacional sobre la Vid y El Vino**, organizada por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universidad Autónoma de Madrid, bajo la dirección científica de Sebastián Celestino Pérez (Instituto de arqueología. Mérida. CSIC) y Juan Blázquez Pérez (Universidad autónoma de Madrid). Esta Conferencia ha sido todo un éxito, tanto por la calidad y rigurosidad de sus ponencias y comunicaciones, como por las participaciones investigadoras y científicas de más de 11 países. Iniciativas como estas merecen todo el apoyo y colaboración de las instituciones públicas y privadas. Más información en www.iam.csic.es/conferenciavidyvino.html

Se crea la Asociación de productores de vinos y licores de la provincia de Sevilla

Los productores de vinos y licores de Sevilla, han mantenido su primera reunión en la Taberna del Alabardero con objeto de constituir la **Asociación de Productores de Vinos y Licores de Sevilla** con la que aunar esfuerzos y poner en valor este producto tan fundamental en la gastronomía de Sevilla aunque paradójicamente, no muy conocido. En este encuentro, se han puesto los pilares de lo que será la futura Asociación de Productores de Vinos y licores de Sevilla desde la que se tratará de reforzar el papel de las comarcas vinícolas de la provincia que ha tenido históricamente una gran importancia y que los vinos y licores de Sevilla sean un producto conocido y solicitado.

En dicha reunión estuvieron presentes: Bodega El Duende (Cazalla de la Sierra), Bodegas Loreto (Villanueva del Ariscal- Espartinas), Anís los Hermanos (Carmona), Anís Rigo (Fuentes de Andalucía), Vinos Blancs de Autor (Espartinas), Bodega Colonias de Galeón (Cazalla de la Sierra), Bodegas Fuente Reina (Constantina), Anís la Violetera (Constantina) y Bodegas Salado (Umbrete).

TICCIH 2011

Bajo el título de "Paisaje y Patrimonio Cultural del Vino y otras bebidas Psicotrópicas". Se va a celebrar del 12 al 15 de abril de 2011 en Requena (Valencia) esta Conferencia Internacional, con dilatado programa en el que se abordara: El vino y la vid a través de la historia. Los Paisajes culturales de las bebidas alcohólicas. Arquitectura, restauración y nuevos usos de los complejos productores de bebidas alcohólicas. Y Experiencias Distintas, como la viticultura en el Valle de La Beca (Libano).

III Congreso Internacional sobre la Lengua de la Vid y el Vino

Esta Tercera Edición se desarrollará del 6 al 9 de abril de 2011 en la Facultad de Traducción e Interpretación de la UVA (en Soria). La novedad de esta edición radica en que se amplía el tema al español del vino de Hispanoamérica y al resto de lenguas de España: euskera, catalán, gallego... objetivo reunir a los estudiosos del tema, con el fin de intercambiar opiniones y conocer sus últimas líneas de investigación.
Más información:
www3.uva.es/girtraduvino

Madrid busca su nariz de Oro

Nuestro socio **Enrique Garofalo**, estuvo presente en el Hotel Silken Puerta de América, el pasado 15 de febrero donde tuvo lugar la **XX Edición de la Nariz de Oro**, organizado por Vino+Gastronomía. Estuvieron presentes 64 sumilleres de Madrid, Castilla-León y Castilla la Mancha, para seleccionar al candidato que conseguirá una plaza para la final de la competición. Anteriormente, se había celebrado en Gijón, Sevilla y Alicante, donde fueron elegidos los mejores sumilleres, después habrá otra selección en Barcelona, 23 de marzo, y San Sebastián, 17 de mayo, para llegar a la final que, se celebrará en Madrid, los días 11 y 12 de junio.

La Comisión Europea atiende las demandas históricas de la D.O. Montilla - Moriles

MONTILLA-MORILES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

La Comisión Europea aprobó la modificación del R CE 607/2009 por el que se reconocerá la especificidad del vino Fino de la **DOP Montilla-Moriles**. Dicha aprobación se une a la publicación, el pasado 22 de enero en el Diario Oficial de la Unión Europea, del reglamento que considera el modo de elaboración de los vinos dulces Pedro Ximénez de la **DOP Montilla-Moriles**, reivindicaciones históricas de la zona que al final han sido admitidas por Bruselas. Más Información: www.montillamoriles.org

Bon appétit, la película con participación de la Ribera del Duero, recibe el Goya a la mejor dirección Novel

Bonn Appétit -film patrocinado por el Consejo Regulador en el que la Denominación de Origen Ribera del Duero tiene un protagonismo muy especial-, fue una de las películas galardonadas en la gala de los Premios de la Academia Española de Cine, los Goya 2011. La película recibió el Goya a la Mejor Dirección Novel, un galardón que recogió su director, el segoviano David Pinillos.

Ribera del Duero participa de forma muy destacada en Bon Appétit, con una actuación de product placement (marketing de producto) que introduce la marca en el argumento de la película. Mas Información: rruano.comunicación@riberadelduero.es

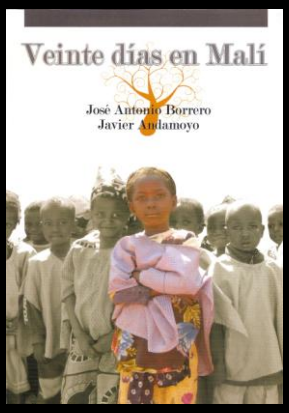
Un vino: *Monasterio de las Viñas 2003*

Monasterio de las Viñas 2003 es un gran reserva, elaborado con las variedades de garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon y cariñena, de una selección de viñedos cuya edad media es superior a los 40 años, plantadas en vaso, y con una crianza en barricas de roble de 24 meses, con el objetivo de lograr un vino con una gran expresión, personalidad e intensidad potenciada y complementada con los aportes de la barrica, para tener un vino equilibrado y de muy larga vida.

Monasterio de las Viñas 2003 es elaborado por la bodega Grandes Vinos y Viñedos S.A. adscrita a la D.O. Cariñena, fundada en 1997, que cuenta con unas instalaciones modernas y una alta tecnología.

Más información en www.grandesvinos.com

Literatura Solidaria "Veinte días en Mali"



A veces, la literatura cumple un objetivo que va mucho más allá de crear una obra en sí, y añade a su función la de la sensibilización hacia situaciones o historias que –no por desconocidas- son menos cotidianas. Este libro escrito en parte por nuestro socio José Antonio Borrero, junto al también coautor Javier Andamoyo, nos acerca a nuestras manos la realidad de un país: Mali.

Y lo hace a través de 22 narraciones breves que nos muestran distintas situaciones y a distintos protagonistas, y nos ayudan a entender las sensaciones y los sentimientos que pueden despertarse en una persona de "nuestro mundo" un viaje al centro de Bamako y la realidad que encuentra a su llegada, absolutamente distinta a lo que son nuestros días cotidianos.

"Veinte días en Mali" ha sido editado por la ONGD Proyecto África: Amigos de Mali, y se puede adquirir por tan solo cinco euros.

La literatura también puede ser solidaria.

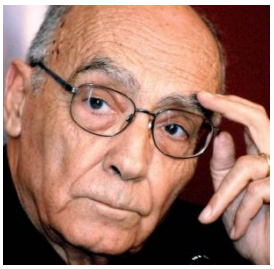
Más información:
http://www.amigosdemali.org

Literatura

Día Mundial de la Poesía

Alrededor del 21 de marzo – proclamado por la UNESCO en 1999 como **Día Mundial de la Poesía** – cientos de actividades culturales y poéticas tendrán lugar en las distintas ciudades del mundo donde exista una especial sensibilización por esta forma de expresión literaria. Algunas de estas actividades tendrán como escenario la ciudad de Sevilla, y diversos escenarios y organizaciones ofrecerán a los asistentes alternativas para disfrutar de este día especialmente poético. Podemos destacar algunas ideas innovadoras, como la exhibición y degustación de Poesía Comestible, organizada por **El Cangrejo Pistolero**, que tendrá lugar el día **21 de marzo**, en La Casa de los Poetas de Sevilla en el recientemente inaugurado Centro Cultural Santa Clara (C/ Becas, s/n) a las 18:00 y 21:00 horas, que irá precedido de una cabalgata poética desde la Alameda de Hércules a dicho centro. O también, unos días antes, el **16 de marzo** en el Centro Cívico Hogar de San Fernando (C/ Don Fadrique, s/n), un hermoso acto poético multigeneracional, organizado por **Cool-tura acción y poesía**, donde niños (de 18:00 a 19:30 horas) y adultos (de 19:30 a 21:00 horas) leerán poemas propios y se evocarán las figuras literarias y humanas de los dos premios nobel andaluces, Juan Ramón Jiménez y Vicente Aleixandre. Asimismo, se redactarán un Manifiesto Poético para cada que será remitido a multitud de contactos electrónicos para su adhesión y respaldo. En este último acto, nuestra asociación participará de manera activa, con la intervención de algunos socios, como representantes de nuestro colectivo.

La Feria del Libro de Sevilla rendirá homenaje a José Saramago



La **Feria del Libro de Sevilla 2011**, que se celebrará del jueves 19 al lunes 30 de mayo, estará dedicada a **José Saramago**, cuando se cumple prácticamente un año de su muerte, que tuvo lugar el 18 de junio de 2010. Esta edición, que volverá a contar con casetas en Plaza Nueva y Plaza San Francisco, durará un día más que ediciones anteriores, para aprovechar la circunstancia de que el 30 de mayo, Día de San Fernando, es festivo en la capital hispalense. La cita se desarrollará bajo el lema 'Sobre la ceguera y la lucidez'.

Desde siempre, la Feria del Libro de Sevilla ha mantenido una especial relación con José Saramago, Hijo Predilecto de Andalucía desde 2007. Así, el Premio Nobel fue el encargado de inaugurar la cita en 2006 y volvió a protagonizar el año pasado uno de los actos más seguidos, la presentación del libro *José Saramago. La consistencia de los sueños* (Biografía cronológica), de Fernando Gómez Aguilera.

Fallo de los jurados del V Certamen de "Creadores por la Libertad y la Paz"

Los Jurados del **V Certamen "Creadores por la Libertad y la Paz"**, entre los que cabe destacar el alcalde de Sevilla y presidente del Patronato de la Fundación contra el Terrorismo y la Violencia Alberto Jiménez-Becerril, Alfredo Sánchez Monteseirín, y los escritores Antonio Rodríguez Almodóvar, Rafael de Cózar Sievert, Francisco Vélez Nieto y Manuel Senra, entre otros, emitieron el pasado mes de febrero su fallo acerca de los trabajos presentados en las distintas modalidades de esta edición del Certamen de Poesía, Narrativa y Fotografía.

Kosmopolis11

Vuelve la fiesta de la literatura amplificada: palabra oral, palabra impresa, palabra electrónica. Kosmopolis11. Fiesta Internacional de la Literatura es un encuentro literario bienal nacido con el nuevo siglo y que se celebra en el Centro de Cultura Contemporánea de Barcelona. Es una fiesta-laboratorio donde la literatura es la protagonista en todas sus vertientes. Cinco días para celebrar un discurso universalista, una fiesta para emancipar lectores, estimular la mutación del canon, agitar los géneros, navegar en lenguas y revisar mitos, tradiciones e identidades. En un contexto donde la palabra oral, la palabra impresa y la palabra electrónica reflejan los seísmos de un mundo globalizado, emerge un panorama de géneros, formatos y soportes en mutación. Kosmopolis condensa y amplifica este proceso, situando la literatura en el centro de la escena en interacción con las artes y las ciencias.

Kosmopolis es una cita con el arte y la libertad inspirada en una antigua consciencia: somos ciudadanos del cosmos, ciudadanos del universo. Este año tendrá lugar entre los días 24 a 26 de marzo en la ciudad de Barcelona.

En el apartado literario, junto al 1º premio de poesía, otorgado al trabajo titulado "La Luz está en la Paz", del autor Jorge Francisco Murciano Mainez, fue premiada con el 1º premio de narraciones, nuestra socia **María del Rosario Naranjo Fernández**, por su obra "Con pata de palo". Nuestra enhorabuena.

14 Semana de Teatro Lucena

Lucena acogerá del 19 al 27 de marzo próximos la decimocuarta edición de su **Semana del Teatro**, un evento que anualmente organiza la Delegación de Cultura del Ayuntamiento, y a la que este año se han unido las concejalías de Educación, Mujer y Turismo. Ocho obras de teatro, el musical "El Mago de Oz", una exposición titulada "La Barraca y Lorca" y un espectáculo titulado "Bubble Sister" de malabarismos con pompas de jabón, protagonizan este año la Semana del Teatro de Lucena. Una de las sorpresas de esta edición es la iniciativa Compra Teatro, donde participan 47 empresas de hostelería y cultura de la ciudad, en las que sus clientes podrán percibir descuentos de hasta un 5% en sus entradas para los espectáculos de la **Semana del Teatro** al consumir en ellos.

Los platos fuertes de la programación teatral serán, la obra "100 metros cuadrados", protagonizada por Miriam Díaz-Aroca, Jorge Roelas y Mª Luisa Merlo; "La Cena de los Idiotas", de Francis Veber, protagonizada por Josema Yuste; o "La Casa de Bernarda Alba", de García Lorca, llevada a escena por las mujeres del taller de teatro del poblado chabolista de El Vacie, en Sevilla. Quizá la iniciativa más curiosa de esta edición sea la titulada "Microteatro en el salón de tu casa", donde cualquier ciudadano que lo solicite podrá tener en su domicilio una pequeña representación a cargo de varios alumnos de la Escuela de Teatro Duque de Rivas, sin coste alguno.

Apoloybaco recomienda...

Un libro: *Antes del futuro imperfecto*, de Medardo Fraile

"Un buen cuento nos da una experiencia inolvidable, aunque luego la olvidemos, pero siempre nos quedará el respeto a aquel tiempo breve de lectura; como un beso, un encuentro, una despedida, un trenecillo que se aleja con algo muy nuestro y nos deja mirando una felicidad momentánea y un grumo inexplicable de tristeza. Un buen cuento nos quita vulgaridad, vacío, rutina, desengaño del tiempo y de la vida."

Medardo Fraile

Para los amantes de la literatura, **Medardo Fraile** no necesita presentación alguna. Para los que no lo son tanto, o lo desconocen, basta decir que **Medardo Fraile** es reconocido como uno de los maestros del cuento español de la segunda mitad del siglo XX. Junto a otras figuras importantes en este género, como Ignacio Aldecoa o Antonio Pereira, es representante e iniciador del primer paso que da el cuento español hacia la modernidad literaria.

Antes del futuro imperfecto recoge su producción literaria desde que en el año 2004 publicara toda su narrativa breve (*Escritura y verdad. Cuentos Completos*, ed. De Ángel Zapata). Cuarenta y dos cuentos, donde el lector podrá disfrutar de la sensibilidad inconfundible de este escritor, la sencillez de su narrativa y su capacidad de sugerir en cada cuento, sin decir pero diciéndolo todo. La primera parte del libro, que es la que le da título, es un recorrido por la memoria de la etapa formativa: el colegio, el instituto y la universidad. La segunda parte, ahonda es las historias de la vida adulta, la madurez, la vida cotidiana (matrimonios en punto muerto, ladrones con gracia, cartas de amor, visitas desconocidas…)

Lectura más que recomendable esta colección de cuentos. Aunque luego los olvide, no los olvidará, como le ocurrió con el primer beso.

Film & Cook en Barcelona

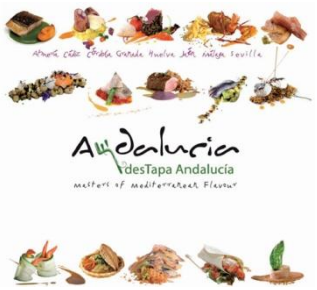
Festival de cine y gastronomía

El primer Festival de cine y gastronomía de Barcelona, Film & Cook, que se celebra del 11 al 13 de marzo, estrenará en España el documental 'El Bulli: Cooking in Progress', una producción alemana sobre el galardonado restaurante catalán, que cuenta con tres Estrellas Michelin, donde estará presente su protagonista, el chef Ferran Adrià. Film & Cook, que tiene como sede el FAD (Foment de les Arts i el Disseny), al lado de la Plaça dels Àngels, nace con la intención de unir el cine y la gastronomía. Por este motivo, todas las sesiones programadas estarán compuestas por una película y una sesión gastronómica o coloquio protagonizado por algunos de los mejores chefs españoles.

El festival contará con una gran variedad de películas de estreno, todas ellas acompañadas por una demostración gastronómica inspirada en la película. Durante los tres días, los espectadores podrán elegir entre 6 pases: 2 sesiones por la mañana, otra al mediodía, una por la tarde, una nocturna y una sesión golfa. Todas ellas, con película y sesión gastronómica, se encuentran en la programación de la web del Film&Cook Festival.

Gastronomía

Andalucía desTapa Andalucía



La guía **Andalucía destapa Andalucía** es un exquisito recetario, elaborado por grandes chefs de reconocido prestigio que nos presentan sus tapas, pinchos o pequeñas raciones, utilizando los productos de la zona ensalzando así sus cualidades, mostrando sus aplicaciones y en general, transmitiendo el valor de la calidad y del buen uso de los productos de proximidad, aunque también se pretende promocionar la materia prima y productos de Andalucía a nivel nacional e internacional, de hecho, el recetario está en castellano e inglés. Todas la provincias andaluzas se encuentran representadas por sus productos y por sus cocineros en **Andalucía desTapa Andalucía**, con creaciones de cocina de vanguardia, respetuosa con las bases tradicionales de la gastronomía andaluza. A través de este enlace podéis acceder a la descarga gratuita de este recetario. Entre algunas de las tapas más sugerentes podemos destacar el Albur, pil pil y buñuelos de camarones de Ángel León, el Tataki de atún sobre crema de salmorejo de José Melero Sánchez, el Lomo de corvina con gurullos y hongos de José Álvarez… y así hasta 32 tentaciones para cocinar y degustar.

Esta guía está editada por LANDALUZ, Asociación Empresarial de la Calidad Certificada / que participa en la promoción del sector agroalimentario con distintas acciones e iniciativas. Debemos felicitar y agradecer esta ventana a la gastronomía andaluza que nos abren desde Andalucía Cocina, esperamos que disfrutéis descubriendo nuevas formas de cocinar con los productos de la región andaluza.

Cata-maridaje de Bodegas Lustau en Las Ambrosías de Baco

El restaurante **"Las Ambrosías de Baco"** tiene programado para el próximo 18 de marzo una cata-maridaje con los excelentes vinos de las **Bodegas Lustau** del triángulo del Jerez.

Manzanilla Papirusa: Color pajizo pálido, con un toque de brisa marina en su aroma. Maridará con tosta de boquerones marinados sobre lecho de pimientos asados; **Oloroso Don Nuño:** Color oro oscuro, con penetrantes aromas ahumados. Sabores a chocolate amargo y nueces. Intenso y concentrado final, aligerado por una delicada acidez. Maridará con atún rojo de almadraba, con cebolla caramelizada y habitas mini baby; **Rare Amontillado Escuadrilla:** El clásico amontillado por excelencia, con aromas a avellanas y caramelo en nariz. Seco y redondo al paladar, con un largo final. Maridado con bacalao confitado, con ajos al aroma de romero y tomillo; **Lustau Añada 1990:** Oloroso Dulce: Color oro viejo con tintes cobrizos y penetrantes aromas a madera ahumada. Suave, de sabor dulce a dátiles y orejones que explotan en el paladar; complejo y equilibrado. Su maridaje será con magret de pato al horno en su jugo y graten de patatas; **Palo Cortado Península:** Color oro oscuro con reflejos ámbar, este vino aúna la delicadeza y finura de los amontillados en nariz con el cuerpo de los olorosos al paladar. Denota toques de chocolate negro. Maridado con milhojas de carrillada ibérica y patatas crujientes con chocolate; **Lustau Selección Centenario. Pedro Ximénez Murillo:** Color caoba muy oscuro, opaco y viscoso. Recuerda en nariz a fruta madura, regaliz y melazas.Suave, aterciopelado y dulce en boca. Equilibrado, con un largo final que refleja la gran edad del vino. Su maridaje con templado de queso con culís de vainilla y frutos del bosque.

Para más información en 954 256085 o en www.lasambrosiasdebaco.es

Quesab'11

I Feria Internacional del queso

Quesab'11 surge por iniciativa del Gobierno de Castilla-La Mancha, a través de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, y por la Diputación, el Ayuntamiento, y la Cámara de Comercio de Albacete, a través del consorcio de la Institución Ferial de Albacete (IFAB), con el objetivo de convertir la feria en un gran encuentro entre los profesionales que se dedican a la elaboración y a la comercialización del queso, tanto a nivel nacional como internacional.

Albacete se convertirá en la capital mundial del queso del 24 al 26 de marzo, que además contempla la apertura de puertas y la venta directa al público general durante el último día. Un punto de encuentro para la industria quesera, no sólo a nivel comercial, ya que en Quesab'11 se abordarán todos los aspectos relacionados con este sector, gracias a la organización de un amplio programa de seminarios, talleres, conferencias, catas, etc., que se desarrollarán a lo largo de los días de celebración de la feria. Quesab se une así a otras ferias internacionales de queso como la Feria Internacional del Queso Artesanal de La Pesquera (Cantabria), o la Toronto Wine and Cheese Show (Toronto, Canadá).

Más información en: www.quesab.com

Inauguración de la Escuela de Arte Culinario "Cordon Bleu"

Apoloybaco, a través de nuestro socio Enrique Garófalo estuvo en la inauguración y presentación de la **Escuela de Arte Culinario "Cordon Bleu",** que tuvo lugar el pasado día 3 de febrero, en la Universidad Francisco de Vitoria, en Pozuelo de Alarcón, Madrid. El acto fue presidido por el Embajador de Francia en España, D. Bruno Delaye acompañado del Rector de la Universidad Francisco de Vitoria; D. Daniel Sada Castaño y del Presidente Internacional de Cordon Bleu; D. André Cointreau, así como otras autoridades y distintas personalidades como el Marqués de Griñón y el Director de la Cámara de Comercio de la Comunidad de Madrid. La Universidad Francisco de Vitoria, dentro de su campus universitario, ha habilitado para la **Escuela de Arte Culinario "Cordon Bleu"**, uno de sus edificios donde se imparten las clases. La Escuela destaca por sus modernas instalaciones, cuentan con tres aulas prácticas (una de cocina, otra de pastelería y otra polivalente) equipadas con la última tecnología. En ellas cada alumno dispone de su propio puesto de trabajo con todo lo necesario para realizar sus prácticas de forma individualizada bajo la supervisión personal del chef.

Apoloybaco recomienda...

Un restaurante: *Las Ambrosías de Baco* (Sevilla)

Cuando uno entra en **"Las Ambrosías de Baco"** realmente no está entrando en un restaurante en su concepción clásica, está entrando en la casa de **Fernando López**, su propietario, y eso es lo que él precisamente busca y ofrece; recibir a sus clientes como si fueran sus amigos y los recibiera en su casa (que terminaran siéndolos). Lo que percibimos cuando nos encontramos en la sala es lo que nos trasmiten los diversos elementos decorativos que le dan personalidad; literatura clásica a través de los libros depositados en una gran librería que aportan el acogimiento, instrumentos musicales presididos por un antiguo piano de cola que prometen acariciar con sus notas musicales nuestros sentidos, y variados utensilios de los que se usan para elaborar y mantener esa verdadera ambrosía donde pueden libar los dioses; el vino. Todo está pensado para crear el mejor ambiente y cultivar los valores hoy casi perdidos de una buena sobremesa tras disfrutar de una comida bien marcada en su ritmo y su "tempo". Cuidada presentación de la mesa con mantelería, vajilla y cristalerías impecables. La atención a los detalles son indicios de la calidad que nos ofrecen. Sala muy bien atendida por el maître **José Portales** y su equipo, que recuperan la ya perdida costumbre de la elaboración de platos en presencia del cliente como un *steack tartar* (filete tártaro) delicioso que podemos degustar, estando atento a cualquier indicación que le podamos hacer.

La carta que nos presentan es variada y compensada, ofertándonos productos frescos de mercado, que elabora **Francisco Fernández Salado** con gran maestría, en unas excelentes instalaciones dignas de ser visitadas, cosa que haremos sin duda para felicitarle después de degustar los platos que solicitemos. **Adrian Azcona**, sumiller experto en vinos del Marco del Jerez, nos aconsejará sobre la excelente carta de vinos que nos pueden ofrecer consiguiendo un maridaje perfecto con los platos elegidos. En definitiva una buena elección este joven y prometedor restaurante para pasar una agradable comida con sobremesa, o degustar la amplia carta de tapas que nos pueden servir en barra, o disfrutar de una excelente velada los fines de semana amenizada por una agradable compañía musical.

Pueden obtener información más detallada en: www.lasambrosiasdebaco.es

Joaquín Parra López
(Socio Nº 460)

Joaquín Parra es director de Wine Up Consulting®, una de las pocas empresas de España especializadas en el sector comercial y marketing de vino. Es profesor de catas, crítico de vinos y creador del curso "Gestión y Comercialización del Vino Español" que se ha impartido por 2º año consecutivo en el Colegio Oficial de Agentes Comerciales de Ciudad Real. Es mantenedor y creador de la Página web www.ecatas.com, primer panel de cata de vino online. Está en proceso de corrección de un manual de cata y guía de enoturismo que se publicará próximamente. Actualmente está prestando un servicio innovador de Auditoria comercial y Auditoría para establecimientos de Enoturismo.

NOTA

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

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

e-mail: asociacion@apoloybaco.com

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

Colaboraciones...

De vinos en Harrods, o como vender a través del turismo desde España (I)

Por Joaquín Parra López (socio nº 460)

Será deformación profesional, tal vez, pasión por el vino o seguro que las dos, pero cuando viajo, ya sea una nueva ciudad u otra ya visitada, además de sus museos y encantos turísticos, me veo en la obligación de buscar y escrutar sus tiendas de vinos. Creedme si digo, que con poco que se sepa de vinos, varietales y procedencias, la información que ofrecen es bastante elocuente. Hace poco más de un mes publicaba una frase con polémica para algunos: "El nivel de exigencia en cuanto a la calidad de los vinos que se consumen en un pueblo es igual al nivel cultural de sus habitantes", con respecto al vino obviamente, aunque también es perfectamente aplicable a la gastronomía. Con esto no me estoy refiriendo a los precios, que algunos iban por ahí. El nivel de precios nos podría aportar información sobre el poder adquisitivo y poco más, pero no conozco a nadie que coma todos los días con vino de 100 euros, ni puedo aseverar que un vino de cien euros sea diez veces mejor que uno de diez. Por eso hablo de calidad objetiva y calidad percibida en clara alusión al marketing.

Volviendo a Londres, sus grandes almacenes Harrods y más en concreto a su sección de vinos, tengo que mostrar mi admiración, de ahí que lo que era una visita por curiosidad se ha convertido en estas letras. Para los sumilleres que trabajan en Harrods, que no son pocos, debe ser un trabajo excitante… no todos los profesionales están tan cerca de tanto y tan bueno, aunque el nivel de exigencia al que tienen que estar sometidos seguramente sea bastante alto. Los almacenes Harrods encierran todo el glamour y lujo que puede tener una tienda pero con el tamaño de un edificio, la Champions ligue de los vinos (lástima, si fuera de futbol seguro que los equipos españoles tenían su espacio preferente). No voy a decir que "ni sombra", pero casi. Como además del vino, soy un apasionado de los destilados (principalmente brandy y algo de Calvados aunque en España ni es muy conocido ni fácil de encontrar), comencé por esta sección y así aprovechaba para hacer la visita en el sentido de las agujas del reloj. Brandy (Español), que esperaba encontrar alguno… ni rastro. Me hubiera encantado encontrar un Peinado 100 años (se crían y envejecen a poco más de 200 metros de mi casa) o un Casajuana 100 años, también de Tomelloso y al que le debo que me descubriera las excelencias de este espirituoso, nada. Ni siquiera brandy de Jerez… eso sí, Coñac y Armañac, lo mejor de lo mejor.

Continúo mi "tour" encarándome con la sala "noble" de los vinos, aquí sí que se ven pero no se tocan. Cuando en una tienda española (se salva Lavinia) ves una o ninguna botella de Petrus, aquí encuentras un buen surtidito… distintas añadas que van desde las 7000 libras para la añada 1982 hasta las casi 2000 libras. Por supuesto, La Tâche (Domaine De La Romanée-Conti) que para la añada 2005 marcaban 2750 libras, el Château Latour, Château Mission Haut-Brion, Le Pin, Cheval Blanc, Margaux, Mouton Rothschild etc etc…, volviendo al símil futbolístico anterior, aquí sí que están los "Galácticos" de los vinos y todos ellos, franceses.

Continúa la visita, aunque ya bajando de las estrellas, ya vamos encontrando vinos más "normales" teniendo en cuenta los precios (la media podría situarse en las 25-30 libras). Aquí es donde llegamos a lo importante del artículo. La variedad de vinos es abrumadora. Podríamos viajar por todo el mundo "vitícola" sin salir de este espacio: De Nueva Zelanda pasando por Chile, Australia, Suráfrica, como no España, Portugal, Hungría y por supuesto Francia (todas sus regiones) e Italia. Cuando pensé en escribir este artículo, me documenté sobre las importaciones de vino del Reino Unido y tengo que decir que independientemente de los precios, prácticamente la variedad de vinos vista en Harrods cumple con los datos que arrojan las estadísticas a nivel importaciones por el Reino Unido, si bien hay algunos datos bastante esclarecedores.