



La Asociación



- **Boletín Nº 12 de la Asociación Apoloybaco.**
12 meses compartiendo la pasión del Jazz, los vinos y la literatura.

Estimados socios y amigos, con el boletín que tenéis delante, la **Asociación Apoloybaco** cumple un año completo compartiendo con todos vosotros la pasión que nos une: la música de jazz, la enología y los vinos, y la literatura española.

En estos 12 números, nuestro modesto boletín cultural ha sido un poderoso y valioso instrumento para dar cuerpo a nuestras actividades. Queríamos, cuando decidimos sacarlo adelante, que el boletín cumpliera, no solo el papel informativo que toda publicación juega, sino también, y para nosotros fundamental, para que a través de sus páginas, el socio de Apoloybaco tuviese una herramienta real, física y tangible de participación en las actividades de la misma. Sobre todo para aquellos socios que residen fuera de Sevilla.

Gracias a todos por habernos permitido irrumpir cada mes en vuestros correos electrónicos y por hacer de nuestro boletín, un vehículo para el crecimiento de nuestra asociación.

Más de 2000 personas lo reciben mensual y directamente desde el email de nuestra asociación, pero sabemos que sois muchos los que nos ayudáis a difundirlo haciéndolo llegar a vuestro entorno más cercano. Gracias por estar ahí y por confiar y participar en este proyecto ilusionante que es la **Asociación Apoloybaco** de Sevilla.

Antonio Vázquez Cruz
Presidente Asociación Apoloybaco

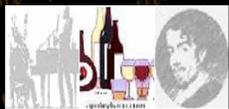
- **Asamblea Anual de Socios de Apoloybaco.**
27 de marzo de 2008.

La Junta Directiva, como ya avanzamos en boletines anteriores, ha acordado convocar la 2ª **Asamblea Anual de socios de Apoloybaco**. Se celebrará el jueves día 27 de Marzo en el [Salón de Actos del Centro Cívico "Las Sirenas"](#), situado en la Alameda de Hércules S/N de Sevilla.

A la terminación de la asamblea se realizará en los jardines del Centro Cívico una cata degustación de los vinos procedentes de una bodega andaluza por determinar. La cata-degustación será dirigida por el enólogo y propietario de la bodega.

Asimismo a los asistentes, que a la fecha hayan hecho llegar a nuestra asociación su fotografía digitalizada a tamaño carné, les será entregado el carné acreditativo de socio.

Está previsto el comienzo de la asamblea a las 19:00 horas y finalizará a las 21:30 horas (cata-degustación incluida).



- **Agotadas las plazas para visita guiada a la Bodega “Colonias de Galeón” en Cazalla de la Sierra (Sevilla).**
8 de marzo de 2008.

Invitados por nuestros socios, Julián Navarro y Elena Viguera, propietarios de la bodega “Colonias de Galeón” en Cazalla de la Sierra, los socios de Apoloybaco visitaran sus instalaciones, el próximo sábado 8 de Marzo.

La Junta Directiva tuvo que aumentar el numero de plazas iniciales (40) para dar cobertura a la amplia demanda de los socios, siendo finalmente 55 personas las que visitaremos en Cazalla de la Sierra las Bodegas de “Colonias de Galeón”. El autocar saldrá a las 9:30 horas del Hotel Macarena en Sevilla.

Más información sobre las Bodegas Colonias de Galeón en:

<http://www.apoloybaco.com/asociacionvisitacazalla.htm>

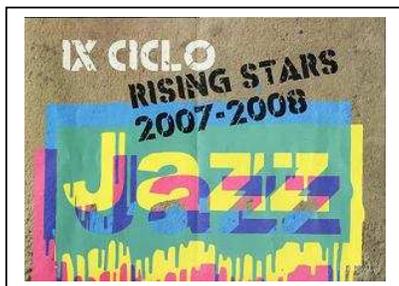
<http://colonias.sevillacomercio.com/>

- **Próximas actividades de la Asociación Apoloybaco.**
 - Asamblea Anual de Socios. 27 de Marzo de 2008.
 - Cata de vinos de una Bodega andaluza como cierre de la asamblea de socios.
 - Participación de Apoloybaco en la **Feria del Libro de Sevilla**. (Abril-Mayo de 2008)
 - Presentación del disco de la banda de Blues, liderada por nuestro socio **Mingo Balaguer**: “The Blues Intruders”. Mayo de 2008.
 - Presentación del poemario **Compañero enemigo** (Libros de la herida 2007) de nuestro socio y ganador del 1º Certamen de Poesía Apoloybaco, **Juan Antonio Bermúdez Bermúdez**.
 - Convocatoria del 3º Certamen Literario de Narraciones Breves y Poesía.

Jazz



- **IX Ciclo Rising Stars.**
Obra Social Cajasol en Cádiz, Jerez de la Frontera y Sevilla.



La Obra Social de Cajasol toma el testigo del ciclo de Jazz Rising Stars que desde hace nueve años organizaba la Caja San Fernando en las ciudades de Cádiz, Jerez de la Frontera y Sevilla. Esta nueva temporada, Rising Stars vuelve con imagen renovada y nueva entidad, pero con la misma filosofía de siempre: ofrecer una programación estable en las tres localidades citadas, que combine el concepto más accesible del jazz con las vanguardias más innovadoras.

En Marzo actuará el trío de Charlie Hunter en los siguientes días y localidades:



Martes día 11. Sevilla. Sala-Teatro Chicarreros en la calle del mismo nombre

Miércoles día 12. Cádiz. Sala Central Lechera. Plaza de Argüelles s/n.

Jueves, día 13. Jerez de la Frontera. Salón cultural de CAJASOL. Plaza Las Marinas s/n.

Todos los conciertos comenzarán a las 21 horas y la entrada es gratuita, pudiéndose recoger la invitación 2 horas antes de comenzar las actuaciones.

- **Casagrande Blues Bar en Tomares, un templo de la música negra en Sevilla.**

En Tomares, un pequeño pueblo del aljarafe sevillano, en el número 19 de la calle Navarro Caro, abre sus puertas desde hace más de una década (fue inaugurado en 1995) uno de los templos bluseros más importantes de toda España. Hablamos del **Casagrande Blues Bar**, un local emblemático como pocos y testigo activo de todo lo que se mueve con relación al blues en Sevilla, Andalucía y España.



Por su escenario han pasado todos los músicos importantes de blues de nuestro país, y también alguna figura legendaria de la música del Delta del Mississippi: Mingo Balaguer, Félix Slim, Julio Colin, Otis Grand, Little Boy Quique, Bluesville, Blues de Bellota, Quique Bonal, Carvin Jones, Blue Key, Kid Carlos y Juan Arias entre otros grandes músicos y grupos.

Ahora **Casagrande Blues Bar**, está en una fase expansiva y creativa con varios proyectos muy interesantes que seguro servirán para que los muchísimos aficionados al blues que existen en nuestro país, tengan un poca más fácil disfrutar de su música preferida. **Casagrande Blues Bar** estrena radio online, participa activamente en el recién creado programa de TV local de Tomares "**Blues-Bar**" grabando sus contenidos en su local y dirigiendo el programa, su propietario y alma máter de Casagrande, **Lucky Tovar**. También participan activamente en la recién inaugurada, **Casa del Blues** en Sevilla, una asociación de músicos, aficionados y demás personas del ámbito bluesístico, que se marcan como principal cometido la difusión y promoción del blues, así como la búsqueda y oferta de ayuda a cuantos profesionales se dedican a este género musical en la capital andaluza. Finalmente **Casagrande Blues Bar** también está colaborando junto con el ayuntamiento de Tomares en la preparación del 1º Festival de Blues de Tomares, que aún no tiene fecha fijada.

Desde Apoloybaco, saludos y felicitaciones a los amigos de **Casagrande Blues Bar**, algo más que un bar de blues. Más información sobre sus actividades y conciertos en:

<http://www.casagrandebluesbar.com/>



- **Conciertos de Naima Aljarafe en marzo.**



Continúan durante el mes de Marzo la programación estable del café jazz Naima en Mairena del Aljarafe. Durante todos los sábados del mes habrá conciertos en directo y también las jam sessions habituales todos los domingos a las 18:00 horas. Los domingos 2, 16 y 30 de marzo, estará a cargo de Aquiles D.C. y el 7 y el 23, a cargo de Antonio García.

Naima Aljarafe, también continua con el ciclo de Cuenta Cuentos para adultos, los sábados 15 y 29 de Marzo.

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

Vinos



- **Los Norios Tabernarios.**



En uno de los pueblos más bellos de la provincia de Sevilla, Carmona, se constituyó en el mes de marzo de 2007 una singular y extraordinaria Asociación; se denominan "Los Norios Tabernarios". Sus objetivos no son otros que promover la cultura del vino y todo lo relacionado con el mundo de las tabernas, su cultura y sus cantes. Varias son las actividades que desarrollan alrededor de sus aficiones, quizás una de las más destacadas en este año de vida que llevan, haya sido la organización del I Congreso Tabernario, fue todo un éxito y un evento que pretenden celebrar bianualmente.

Apoloybaco, tuvo el placer de conocerlos y compartir con ellos algunas de nuestras aficiones comunes. Ello ha servido para conocer su personalidad y espíritu hedonista y establecer lazos de unión y amistad, que esperamos materializar con la realización de alguna actividad conjunta y sin duda alguna participaremos en su segundo Congreso Tabernario. Su web: <http://carmona.org/norios/>

- **Buen comienzo de la D.O. Rueda.**

Buen comienzo para la D.O. Rueda en el 2008. Este año comienza bien para la D.O. Rueda, con una entrega de 3.494.074 de contra etiquetas de vino blanco, lo que supone un incremento del 17,85% respecto a las contra etiquetas de vino blanco entregadas en el mes de enero del 2007. De ese total 1.355.835 contra etiquetas corresponden al vino tipo Rueda Verdejo, el más representativo de la Denominación de Origen.





Las ventas de los vinos de la Denominación Origen Rueda mantienen un importante crecimiento, lo que indica la apuesta que el consumidor va haciendo año tras año por los vinos de calidad. Los nuevos vinos de la cosecha 2007 que se comercializarán en su gran mayoría en el 2008, aunque algunas bodegas ya comenzaron en diciembre de 2007, se espera que sean unos vinos muy potentes en nariz con unos aromas muy marcados debido a las características de la campaña de vendimia en la que maduración de la uva fue lenta, elemento esencial para la conservación de los aromas por parte del vino.

- **Vino Filosófico en el Club de Vinos y Viandas.**



El Club de Vinos y Viandas, situado en la C/ Virgen de la Victoria en Sevilla, junto con el grupo E.T.O.R y Francisco Barrera, cuentan con un particular rincón donde unen Filosofía y Vinos, llamado Vino Filosófico. El último jueves de cada mes convocan su sesión mensual, a la que pueden asistir todos aquellos que estén interesados en temas como: el amor, el sufrimiento, los celos, el fin de una relación, la muerte, la eutanasia, la amistad, valores actuales... etc.

Al fin, una cosa no muy lejana de la idea de Marc Sautet. Debatir fuera de las instituciones académicas. Todo ello alrededor de un buen vino que Javier Compás, propietario del club, habrá sabido elegir según requieran las circunstancias. Así, este vino filosófico, hijo del café filosófico que arrancase hace años en París de la mano de un profesor de filosofía en la Facultad de Ciencias Políticas de la Universidad de Paris, llega a Sevilla.

Este es su blog: <http://vinofilosofico.blogspot.com/>

Literatura



- **Cosmopoética 2008.**
Córdoba, del 1 al 20 de abril de 2008.

Cosmopoética celebra en 2008 su quinta edición en Córdoba - ciudad candidata ser Capital Cultural de Europa en 2016 -, se desarrollará del 1 al 20 de abril y culminará con la Feria del Libro.

Cosmopoética volverá un año más a sacar la poesía a la calle, con un amplio y variado programa de animación y participación en la vía urbana. Además y siguiendo fiel a su seña



de identidad, Cosmopoética construye el marco idóneo que posibilita el diálogo de la poesía con otras disciplinas artísticas (Cine, performances, representaciones, música clásica, artes plásticas, teatro y música de cantautores).

En esta ocasión la cita contará con 130 actividades programadas y con la participación de más de 150 artistas -la mitad de ellos, poetas- procedentes de 20 países.

Entre los invitados de esta edición destacan dos premios Nobel de Literatura, el poeta irlandés Seamus Heaney, que recibió el Nobel en 1995, y el autor y actor teatral Darío Fo, galardonado en 1997, que representará en Córdoba su obra Rosa Fresca Aulentissima.

Estarán en el programa una selección de poetas anglosajones -la poeta estadounidense Jorie Graham y la escocesa Anna Crowe-, latinoamericanos -con poetas de procedentes de México, Bolivia, Venezuela, Colombia, Cuba, Argentina y Chile, con el peruano Carlos Germán Belli a la cabeza-, y árabes, procedentes de Irak, Palestina y Marruecos.

Cosmopoética contará, como en ediciones anteriores, con un nutrido grupo de poetas españoles y de jóvenes poetas emergentes que apuntan ya una incipiente obra de gran calidad.

Para mayor información: <http://www.cosmopoetica.es/intro.html>

- **CervantesTV.es, canal de televisión por Internet del Instituto Cervantes.**



La televisión de calidad no sólo la podemos encontrar en el receptor de TV de nuestras casas, las nuevas tecnologías como Internet han abierto un nuevo camino que permite la difusión universal de esta forma de comunicación. El Instituto Cervantes ha inaugurado la página web CervantesTV.es donde encontramos un canal de televisión con noticias sobre lengua, enseñanza, música, danza, entrevistas, actividades, literatura, pensamiento, artes plásticas, documentales,... Un lugar de visita obligada para los internautas amantes de la lengua española y las artes en general.

- **Vencer la noche. La Sevilla iluminada.**
6 de marzo de 2008.

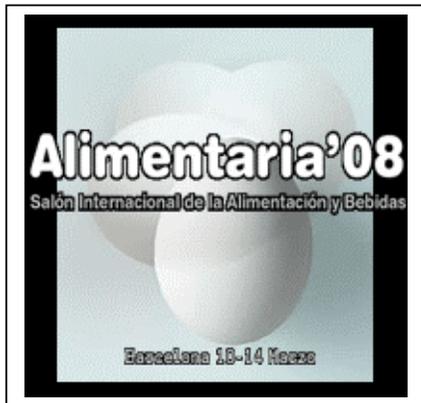
El próximo jueves 6 de marzo de 2008, en el Salón de Actos del Centro Cívico “Tejar del Mellizo” (Sevilla), organizado por REDES, tendrá lugar la presentación del libro “Vencer la noche. La Sevilla iluminada” escrito por Rufino Manuel Madrid. Vencer la noche es un libro que describe la evolución histórica del servicio de alumbrado público de Sevilla, desde mediados del siglo XVIII, momento en el que se inicia la organización de un mínimo sistema de iluminación de sus calles y plazas con faroles de aceite, hasta comienzos del siglo XX en el que la electricidad sustituye el gas. Es el primer texto que aborda la evolución histórica de la implantación de los sucesivos sistemas de alumbrado en una misma ciudad.



Gastronomía



- **Alimentaria 2008.**
Barcelona, 10 al 14 de marzo 2008.



Alimentaria es el Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas más importante de España y uno de los primeros del mundo. La sectorización, su talante innovador, creativo y dinámico, así como su profesionalización y proyección exterior constituyen las claves de su éxito.

Con 5.000 firmas líderes en fabricación y distribución de alimentos y bebidas y 155.000 compradores profesionales procedentes de los cinco continentes, el salón será nuevamente el escenario económico internacional en el ámbito de la industria y el comercio alimentarios.

En esta edición son varias las actividades que Alimentaria 2008 presentará como novedad: El espacio Tapas & Gastronomía, la España de los Ibéricos, la muestra de Repostería y Sándwich, el Concurso Internacional de Pizza, la Tienda Futura de Innoval, etc. además de las ya conocidas: las Jornadas Interpesca, el Congreso Internacional de la Dieta Mediterránea, BCN Vanguardia, el país de los 100 quesos, Vinorum, la España de los aceites, el Foro Internacional de la Alimentación, entre otras. Todas ellas serán un objetivo a tener en cuenta.

Los diferentes Salones y su ubicación serán objeto de modificaciones esta edición como consecuencia de su crecimiento, Intercam, Salón de los Productos cárnicos y derivados y Restaurama, Salón de la Restauración los encontraremos en el recinto Montjuic y el resto de Salones estarán en el recinto de Gran Vía. Serán los siguientes:

Expobebidas, Bebidas refrescantes, aguas, cervezas, sidras y mostos. Expoconser, Conservas y semiconservas. Congelexpo, Productos Congelados. Olivaria, Aceite de oliva. Interlact, Productos lácteos y derivados. Interven, Vinos y espirituosos. Interpesca, Productos del mar, acuicultura y piscifactoría. Vegefruit, Frutas, verduras y hortalizas frescas. Mundidulce, Dulcería, galletas y confitería. Multiproducto, Productos alimentarios en general. Pabellón Internacional. Pabellón de las Autonomías. Alimentación Ecológica.

Las más de 4.300 empresas expositoras proceden de más de 70 Países y ocuparán una superficie aproximada de 115.000 m² y la procedencia de los visitantes de estima en 155 Países, 33.000 extranjeros de un total previsto de 152.000 visitantes.

Más información en: <http://www.alimentaria-bcn.com/>

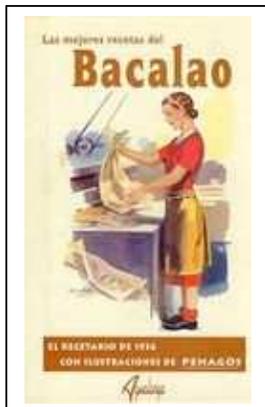


- **La Cocina del Olivar de Moratalla.**

El prestigioso cocinero murciano Firo Vázquez, recibió en el certamen gastronómico Madrid Fusión el premio al mejor libro de cocina 2007, por su obra *La Cocina del Olivar de Moratalla*. El premio le ha sido otorgado, no sólo por las recetas que en él aparecen, sino por sus textos y fotografías. Este premio nomina directamente, tanto al autor como a su obra, a campeonato del mundo que se celebra en Londres el 13 de abril de 2008, considerado los "Oscar" de los libros de cocina.



- **Las mejores recetas de bacalao. Un recetario de 1936.**



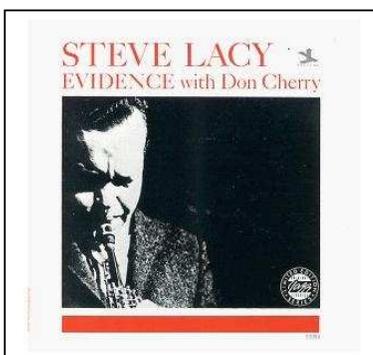
En las librerías ha aparecido este maravilloso libro *Las mejores recetas del Bacalao. Un recetario de 1936*, con ilustraciones de Penagos, en una cuidada reedición de la Editorial Aguilar. Recetas de bacalao al horno, en salsa, frito, y guisos de bacalao, con tomate, a la inglesa, con vino blanco, a la parmentier, etc. Como bien explica Marañón en la introducción del libro, en gran parte de España este era casi el único pescado que llegaba, gracias a su conservación en salazón, en una época en la que no existía la refrigeración ni los medios de transporte de hoy día. Breve pero nada despreciable prólogo del Doctor Marañón a la edición original e ilustraciones de Rafael de Penagos, que llenan las páginas de este libro de color y de un aire art déco muy avanzado para su época.

APOLOYBACO recomienda



- **Un disco de jazz: *Evidence*, de Steve Lacy.**

Grabaciones realizadas el 1 de Noviembre de 1961 en Englewood Cliffs (New Jersey)



A pesar de haber nacido en New York, suele situarse a **Steve Lacy** en la misma línea estética que en la de los músicos representantes del jazz de vanguardia europeos. No sería la primera vez -ya le pasó lo mismo en sus comienzos al mismísimo **Charlie Parker** - que la música de un jazzmen americano fuese mucho valorada en Europa que en su propio país.



Steve Lacy está considerado, desde el punto de vista técnico y expresivo, el saxofonista soprano más importante del jazz moderno. Maestro en el solo absoluto, Lacy es además un extraordinario conocedor admirador de la música de **Thelonious Monk** con quien llega a tocar en 1960, justo un año antes de la grabación de este disco que hoy recomendamos. En 1963 se encontraron de nuevo y desde entonces la música del pianista se convertiría en una obsesión para Lacy. Estudió e investigó todos los acordes sobre los que Monk basaba sus originales melodías y a partir de ahí desarrolló un sonido refinado al más puro estilo monkiano.

El disco que hemos seleccionado para recomendaros este mes de marzo de 2008, lleva por título, precisamente, el nombre de una composición de Monk, aunque en absoluto es sólo eso. En *"Evidence"* está presente también las composiciones de dos músicos geniales, pero muy diferentes entre si: **Duke Ellington** y **Ornette Coleman**. *"Evidence"* tiene asimismo la virtud de que su repertorio fue muy atinado y poco frecuente en su interpretación por otros músicos. Un alto porcentaje en el éxito del disco lo tuvo el magnifico trabajo del trompetista **Don Cherry**. Con él, **Steve Lacy** se recrea en un fraseo seco y austero y su empatía permite pensar que fue un gran acierto incluirlo entre sus compañeros de sección.

Evidence fue la consecuencia lógica de otros dos grandes trabajos anteriores de **Steve Lacy**: *Soprano Sax* y *Reflections*, ambos con apoyo de piano, y supone una mejora considerable con respecto a *The Straight Horn of Steve Lacy*, un trabajo también muy valioso pero algo menos maduro que este gran disco.

- **Un vino: Del-Iris Merlot 2005.**

Del - Iris Merlot 2005; Un vino que nace en la Denominación de Origen Costers del Segre, en la Subzona d'Artesa de Segre. Es el primer valle del Pre-pirineo central, a los pies de la Sierra de Montsec, en suelo calcáreo y profundo y bajo un microclima singular, mezcla de mediterráneo, continental y de montaña, con veranos cálidos, secos y frescas noches. Elaborado por **COOPERATIVA D'ARTESA DEL SEGRE. CELLER DEL MONTSEC**, que fue fundada por un grupo de viticultores de la zona en 1958 y comenzaron a embotellar en 1986. Los viñedos son propiedad de los socios y en 1991 iniciaron un permanente proceso de modernización de sus instalaciones para la vinificación y crianza de los vinos, cuenta también, para ello, con un importante parque de barricas de roble francés.



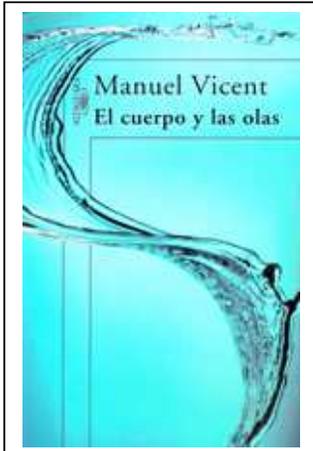
Del-Iris Merlot 2005; es un vino tinto, monovarietal, elaborado con la noble y elegante dama bordelesa, la Merlot, la uva responsable de los grandes "pomerol" y "saint-emilion" y que en Catalunya ha encontrado un buen cobijo. Del-Iris Merlot 2005 cuenta con una crianza de 12 meses en barricas de roble francés. A la vista presenta un intenso color rojo rubí. En nariz es muy aromático, destacando la fruta roja madura, con deliciosas notas de crianza bien engarzadas (torrefactos, tabaco). En boca muestra una gran fineza, aterciopelado, redondo, equilibrado y con presencia de la fruta roja y su singular toque herbáceo, propio de la variedad de uva. Con un postgusto largo y sabroso. Muy apropiado para acompañarlo de guisos, carnes rojas y platos de caza.

Dirección de la Bodega: Crta Artesa - Montblanc, km 1 - 25730 - Artesa de Segre (Lleida).
Tel: 973 402 037. Fax: 973 402 204. E-mail: celler@coopartesa.com. Web: www.coopartesa.com



- Un libro: *El cuerpo y las olas*, de Manuel Vicent.

"Día a día, ola a ola es como el cuerpo llega feliz a la orilla."
Manuel Vicent



Manuel Vicent ha reunido en este libro una parte de sus columnas periodísticas cuidando que esta "reunión" sea ordenada, con sentido, con el ritmo que aboca este compendio de palabras donde cada página nació para existir por sí sola y han llegado a un acuerdo de convivencia dentro de un solo volumen, que se presenta ante el lector como un viaje observador por el cotidiano devenir de las horas. Porque Manuel Vicent ha huido en esta recopilación del "corto y pego", de los temas políticos o de cercana actualidad, con la intención de que *El Cuerpo y las olas* sean un libro que nos acompañe siempre, que pueda leerse y releerse, sin que pierda con ello ese atisbo literario del libro que llega a nuestra biblioteca para no marcharse nunca. Porque su lectura es una manera más de sentirse vivo, de no bajar la guardia, de comprender que cada edad tiene sus cartas y hay que saber jugar la partida, saborear sus sabores, paladear el

tiempo que intrínsecamente lleva, que no es el mismo -ni en espacio ni en forma- a cada paso, *cada ola que bate nuestro espíritu* y nos infunde amor u odio, dolor o placer, y así escribimos en el mar repetidamente para que permanezca siempre lo que nos abandonará en la próxima ola.

Para todos aquellos que cada domingo comenzamos la lectura del periódico por su última página, disfrutando con las cuatrocientas treinta y ocho palabras de Manuel Vicent en su columna, para todos los que celebramos que estos artículos no se hayan perdido en el tiempo amarillo, ni el viento diario haya conseguido librarse de estas palabras, para todos los amantes de la buena literatura, os recomendamos este magnífico libro: una manera especial de dar la bienvenida al equinoccio de la primavera... especialmente *Viento Solar* (página 33), una delicia, sobre todo para los enamorados del helado de chocolate.

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

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

Asociación APOLOYBACO

C/ Faustino Álvarez, 12, 3º A

41002 Sevilla

Tfl. 615.853.994. E-mail: asociacion@apoloybaco.com

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