



La Asociación



- La Asociación APOLOYBACO presente en la 28ª edición de la Feria del Libro de Sevilla.
Sevilla (Plaza Nueva), 10 de mayo de 2008.
21:00 h. Pérgola de Actividades.



Estimad@s soci@s y amig@s, nuestra asociación ha sido invitada a participar en las actividades culturales que se desarrollarán en la 28ª edición de la Feria del Libro de Sevilla que tendrá lugar entre el 30 de Abril y el 11 de mayo.

La Feria del Libro de Sevilla es organizada por la Asociación de la Feria del Libro de Sevilla (AFLS) de la que Apoloybaco es miembro.

Nuestra Junta Directiva ha preparado específicamente para la misma un original y singular programa de actividades en relación con las tres temáticas que desarrollamos en nuestra asociación: *El Jazz, Los Vinos y la Literatura*.

Invitamos a todos nuestros socios y amigos a que nos acompañen el próximo **Sábado, día 10 de mayo a las 21:00 horas** en la Pérgola de actividades de la Plaza Nueva de Sevilla.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Acto cultural en el espacio escénico conocido como la Pérgola donde tendrán cabida las tres temáticas esenciales de esta asociación, con el siguiente contenido:

- Presentación y lectura poética del libro “*Compañero enemigo*”, del poeta extremeño y socio de Apoloybaco, **Juan Antonio Bermúdez**. Publicado por la editorial sevillana: *Libros de la Herida*. Presenta la actividad, **Luis Miguel León**.
- Presentación y cata de los vinos de la bodega sevillana “*Colonias de Galeón*”, de Cazalla de la Sierra a cargo de **Elena Viguera** y **Julián Navarro**, propietarios de la bodega y socios de Apoloybaco. Presenta la actividad, **Vicente Sanchís**.
- Actuación del grupo de blues “*Mingo & The Blues Intruders*”, que presentarán su primer disco. El grupo lo lidera el armonista y socio de Apoloybaco, **Mingo Balaguer**. Presenta la actividad, **Antonio Vázquez**.

Para ver la programación completa y las actividades de la Feria del Libro de Sevilla, pinchar aquí:

<http://www.feriadellibrodesevilla.com/>
<http://ferialibrosevilla.blogspot.com/>



ASOCIACIÓN APOLOYBACO

Nº 14 Mayo 2008 Boletín Cultural

Jazz
Vinos
Literatura

- **Visita de la Asociación APOLOYBACO al complejo enoturístico de las bodegas Pago del Vicario en Ciudad Real.**
Pago del Vicario (Ciudad Real), 31 de mayo y 1 de junio de 2008.

Todavía quedan algunas plazas libres para la actividad enocultural que nuestra asociación realizará el próximo **Sábado, día 31 de Mayo de 2008**, al complejo enoturístico de las Bodegas Pago del Vicario. Localizadas a 9 kilómetros del centro de Ciudad Real, el complejo está situado en un entorno rural flanqueado por el Río Guadiana y en las primeras estribaciones de los Montes de Toledo.



Para los socios interesados en realizar dicha actividad, os detallamos las condiciones del viaje y el plan de visita. El hotel, en su totalidad, (22 habitaciones dobles) está reservado para los socios de Apoloybaco.

SÁBADO DÍA 31 DE MAYO

- SALIDA a las 07:00 h. de la puerta de las instalaciones de Astilleros de Sevilla. (Los coches de los socios podrán dejarse aparcados dentro de las instalaciones).
- LLEGADA prevista a Pago del Vicario sobre las 12:30 h. y toma de habitaciones del hotel.
- Almuerzo en Hotel sobre las 14:00 h.
- Visita a Ciudad Real de 18:00 a 21:30 h. Traslado en autobús desde el hotel a la ciudad.
- Cena en el Hotel sobre las 22:00 h.

DOMINGO DÍA 1 DE JUNIO

- Desayuno.
- Visita a la Bodega y Viñedos de Pago del Vicario de 12:00 a 14:00 h.
- Almuerzo en el Hotel sobre las 14:30 h.
- SALIDA hacia Sevilla a las 17:00 h.
- LLEGADA prevista sobre las 22:30 h.

CONDICIONES

- Precio: 180 euros por persona (IVA incluido).
- Forma de pago: Ingreso en la cuenta corriente de la Asociación Apoloybaco:



ASOCIACIÓN APOLOYBACO

Nº 14 Mayo 2008 **Boletín Cultural**

Jazz
Vinos
Literatura

Entidad CAJASOL 2071. 0907. 77. 0187083033

- **Incluye:** Alojamiento, desayuno, comidas, cena, transporte en autobús y visita a la Bodega.
- **Plazas disponibles:** De las 22 habitaciones dobles del hotel están cubiertas 18. **Quedan 4 habitaciones por cubrir (8 plazas)**
- **Inscripción y pago:** Los interesados deberán hacer efectivo el pago antes del 10 de mayo de 2008.
- **Asignación de plazas:** Por orden de inscripción. En el caso de que el pago no se produzca en el plazo establecido, la plaza será asignada a la persona inscrita en reserva.
- El desayuno, las comidas y la cena se realizarán en las instalaciones del hotel.
- Se informará previamente de la distribución de las habitaciones una vez cerrada la lista de los asistentes.

De la mano del chef de cocina **José Alfonso Merlo**, en el restaurante PAGO DEL VICARIO se podrá disfrutar de una cocina de mercado, con productos de temporada que resaltan la materia prima de los mismos. En sus modernas y elegantes instalaciones se degustaran menús de maridaje con los vinos seleccionados de la bodega Pago del Vicario.

Os dejamos algunos enlaces sobre el complejo enoturístico de las **Bodegas Pagos del Vicario** donde podréis ampliar la información sobre la calidad de sus instalaciones.

<http://www.pagodelvicario.com>

http://www.elpais.com/articulo/buena/vida/Enoturismo/sutil/Ciudad/Real/elpcanviaesp/20060408elpvialbv_6/Tes

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

Para **Inscripción e Información**, puedes dirigirte a:

Asociación APOLOYBACO

C/ Faustino Álvarez, 12, 3º A

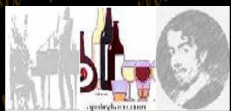
41002 Sevilla

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

- **Los socios Manuel Vela Gil y Juan Escabias Esteo se incorporan a la Junta Directiva de la Asociación.**

En cumplimiento del acuerdo de la Asamblea Anual de socios celebrada el pasado 27 de Marzo, los socios, **Manuel Vela Gil** y **Juan Escabias Esteo**, se incorporan a la Junta Directiva de la Asociación para cubrir las dos vocalías vacantes que nuestros estatutos contemplan.

Manuel Vela Gil trabaja en la Factoría de **Astilleros de Sevilla** en el Departamento de Formación Profesional y **Juan Escabias Esteo**, Maestro y Jefe de Estudios del Colegio Público Ignacio Sánchez Mejías, situado en el barrio sevillano de Pino Montano.



Estamos seguros que el funcionamiento de nuestra asociación se verá reforzado con estas dos nuevas incorporaciones. Bienvenidos a ambos.

Antonio Vázquez Cruz
Presidente Asociación Apoloybaco

Jazz



- **11º Festival de Jazz de la Universidad de Sevilla.**
Sevilla, 5 al 7 de mayo de 2008 (Teatro Alameda)



Una temporada más cuando la primavera se abre paso con fuerza en nuestra ciudad, la Universidad de Sevilla abre sus puertas a las músicas improvisadas con la celebración de la onceava edición del **Festival de jazz**.

Durante tres días consecutivos, 5, 6 y 7 de Mayo, el escenario funcional y multiusos del **Teatro Alameda** de Sevilla acogerá esta nueva edición que se presenta con un fantástico cartel.

Abrirá el festival el lunes 5 de mayo, el sexteto del extraordinario baterista, **Dafnis Prieto**, un músico joven pero de talla mundial cuya aparición en la escena jazzística en New York fue toda una revolución.

El martes 6 será el cuarteto de la cantante sueca **Rigmor Gustafsson** quien aparecerá en escena. Rigmor ha estado ya varias veces en España en diversos festivales aunque será la primera vez que actúe en Sevilla.

El miércoles 6 de Mayo cerrará el festival el trompetista **Erik Truffaz** al frente de su cuarteto. Truffaz es uno de los músicos contemporáneos más interesantes y practica un jazz en el que se reconoce la huella del Miles Davis eléctrico.

Todos los conciertos son a las 21:00 horas.

Más información sobre el festival en: <http://www.spc.us.es/musicaJazz.php#11jazz>

- **XV Mostra de Jazz de Tortosa.**
Tortosa, del 30 de junio al 6 de julio de 2008.

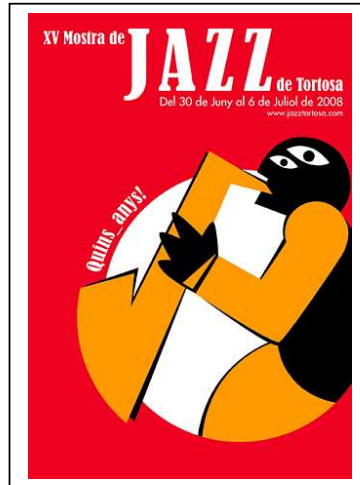
Enriqueta Durán con una composición en colores rojo, naranja y negro que recrea con una línea imaginativa y surrealista a un saxofonista de jazz gana el concurso de diseño de carteles de la XV Mostra de Jazz de Tortosa. El jurado ha valorado tanto el aspecto artístico como el técnico.



La edición de este año de la Mostra, organizada por la concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Tortosa y Acadèmic, tendrá lugar del **30 de junio al 6 de julio de 2008**. Bajo el lema **Quins anys!!**, el festival conmemorará sus 15 años de historia.

El festival también acogerá este año la segunda edición de “L’Espai del Jazz Jove dels Països Catalans”, que la organización ha convocado para fomentar la participación en la Mostra de nuevos solistas o grupos de jazz residentes en los países catalanes.

La **Mostra de Jazz de Tortosa**, que este año celebra su decimoquinta edición, se incluye dentro de la programación musical estable de la ciudad y es un referente entre los amantes de jazz de la zona donde confluyen el sur de Catalunya, el norte de la Comunidad Valenciana y la franja aragonesa. En los últimos años, han actuado en el marco del festival artistas de prestigio internacional como **Chick Corea, Michel Camilo, Arturo Sandoval, Marcus Miller, Yellowjackets** o **Naturally 7**.



Para más información, podéis visitar la web www.jazztortosa.com o bien contactar con:

Víctor Porres / Mireia Egea
K de Comunicació
93 330 38 33
premsa@kdecomunicacion.com

- **5º Seminario de Improvisación. Iniciación a la música de Jazz 2008: “The music of Duke Ellington”**



El pasado lunes 28 de abril en la Sala de Prensa del Ayuntamiento de Siero, (Asturias) se presentó el **5º Seminario de Improvisación e iniciación a la música de jazz**. El acto tuvo lugar en presencia de la coordinadora del Seminario, **Mercedes Rodríguez**, el director pedagógico, **Marco Martínez**, el Director de la **Fundación Municipal de Cultura de Siero, Ramón Quirós** y la Concejala Delegada de Educación, Cultura y Deportes **Mª Luz Quince Cifuentes**.

El seminario se celebrará entre el **30 de junio y el 4 de julio** en la Casa de la Cultura de Lugones (**Fundación Municipal de Cultura de Siero**).

No es ningún secreto que el jazz y la improvisación gozan de un buen estado de salud. Cada vez son más los músicos que deciden adentrarse en este estilo o los que perfeccionan su conocimiento del mismo, sin olvidar la atracción que despierta en los más jóvenes. Y así lo

contempla el nuevo **Plan de Estudios del Ministerio de Educación y Ciencia** con la incorporación de esta especialidad.



La temática del taller celebrado en 2007 fue el Blues. En esta ocasión, los directores del seminario emprenden un recorrido a través de la música de **Duke Ellington**, compositor,

director y pianista, considerado como uno de los más importantes e influyentes de la historia del Jazz y de la música americana.

El profesorado del seminario lo forman:

ION CELESTINO: Trompeta / Teoría y práctica de la Improvisación / Combo
MARCELO ESCRICH: Bajo y Contrabajo / Armonía / Educación Auditiva / Combo
JACOBO DE MIGUEL: Piano y Teclados / Combo
FERNANDO ARIAS: Batería y Percusión / Combo
JAVIER RUBIO: Saxo e Instrumentos melódicos / Teoría y práctica de la Improvisación / Combo
MARCO MARTÍNEZ: Guitarra / Armonía / Historia del Jazz / Combo

Para más información:

Marco Martínez
Oviedo, Asturias
(Spain)
696 681 583
web: <http://myspace.com/marcomartnez>
e-mail: marco@telecable.es

Vinos



- **Presentación del vino tinto Cistus.**

Bodega La Margarita, presentó en sociedad su vino tinto joven **CISTUS**. Situada en Constantina (Sevilla), esta bodega que hasta hace poco tiempo se dedicaba exclusivamente a la elaboración de "mosto", sorprende muy gratamente ya que en menos de un año ha puesto en el mercado dos vinos de calidad, en diciembre del año pasado presentó y comercializó su primer vino tinto "**Zancúo**" y el pasado 27 de abril de 2008 presenta su tinto joven **Cistus**. Presentación que se realizó en el interior de sus instalaciones, una bonita y cuidada finca en pleno Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla.



En el interior de la misma y rodeada de un excelente y sano viñedo de nueva plantación se encuentra La Bodega. Al acto acudieron el pleno de la corporación municipal presidida por su alcalde **D. Mario Martínez**, así como un nutrido grupo de hosteleros y restauradores de la zona. **Apoloybaco** que también fue invitada, tuvo el placer y el honor de catar en primicia este delicioso tinto joven, al que le auguramos un exitoso camino. **Raúl Fernández Medina**, propietario de la bodega, junto a **José Manuel Botija**, técnico agrícola, enólogo y socio de



Apoloybaco, fueron los encargados de dar a conocer las características de este prometedor vino, al que han denominado **Cistus** que en latín significa jara, arbusto típico del Parque Natural, que junto a encinas y alcornoques influyen en la creación de este vino, elaborado con variedades de garnacha y tempranillo y por procedimientos totalmente artesanales. Bienvenido **CISTUS**.

- **Tercer encuentro de Lavidagrata.**



Lavidagrata; uno de los foros más interesantes e ilustrados sobre el mundo de los vinos que circulan por Internet, celebró su tercer encuentro en Sevilla los días 25, 26 y 27 de abril de 2008. Este encuentro fue organizado por Juanjo, Antonio e Ignacio, tres foreros sevillanos que hicieron las delicias del resto de componentes de este III encuentro, combinaron a la perfección las dos "V" mas di-vinas: Vinos y Viandas durante estos tres días.

Una cata de vinos generosos y un posterior y magnifico maridaje en el restaurante **Cata Di Vinos** que dirige **Rafael Bellido** entre platos de una cuidada y selecta elaboración y distintos vinos tintos y blancos tanto nacionales como extranjeros. Una cata a ciegas de 8 vinos andaluces (8D8), un vino por cada una de las provincias que conforman Andalucía. Cata que fue dirigida por **Antonio Álvarez** y **Juan José Calvente**, ambos además socios de **Apoloybaco** y cuyo ganador fue **Antonio Vázquez** presidente de nuestra asociación **Apoloybaco**. Después una exquisita cena en el restaurante "**El Crujiente**" regada con una amplia variedad de vinos aportados por los foreros desde el **Clos Dominic** hasta **Aalto PS**, pasando por el moscatel **Los Toneles**, todo un lujo de sensaciones para paladares singulares y exigentes. El IV encuentro será en Segovia, un lugar ideal para maridar buenos vinos y excelentes viandas y sobre todo donde compartir la amistad y la pasión por los vinos.

- **Vinoble 2008.**

Jerez de la Frontera (Cádiz), 25 de mayo de 2008.

El próximo 25 de mayo de 2008 se inaugura en Jerez de la Frontera (Cádiz) la sexta edición de **Vinoble**. De nuevo la ciudad andaluza convoca las más prestigiosas denominaciones históricas y los mejores vinos dulces y generosos que se elaboran en el Mundo. Seis nuevos países se estrenan en **Vinoble 2008** y aumenta también las zonas vinícolas españolas.



Del 25 al 28 de mayo, se convierte de nuevo en una excepcional ocasión para disfrutar, reunidos en único escenario los Sauternes y de los vinos botrytizados de Francia; de los vinos de hielo elaborados en Alemania y Canadá; los Tokaj de Hungría; moscateles de California, Chile o Grecia; Oportos de Portugal; vendimias tardías de Líbano, Suiza, Nueva Zelanda o Uruguay; vino santo de Italia; fortificados de Turquía; vinos de podredumbre noble de Austria o Sudáfrica; vinos dulces de México, Jordania, República Checa, Georgia... Vinos extraordinarios, raros y escasos que acuden de nuevo a la cita imprescindible de



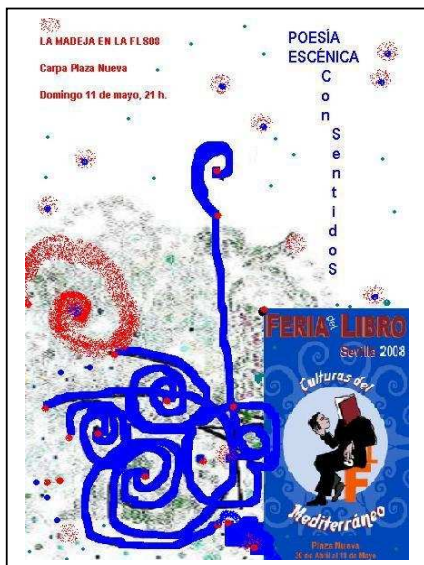
Vinoble. De España, la casi todas las zonas vinícolas en las que se elaboran vinos nobles estarán representadas. Como en todas las ediciones, tienen especial protagonismo las bodegas de Jerez, tanto a través del Consejo Regulador como de las numerosas bodegas que acuden con un stand propio. De Andalucía estarán también representados los generosos del Condado de Huelva, los Pedro Ximénez de Montilla- Moriles y los moscateles de Málaga. Y junto a ellos, los fondillones de Alicante, moscateles de Navarra y de Valencia, malvasías de Canarias, vinos dulces del Penedés, dulces de Jumilla y Yecla; tostado de Ribeiro, vendimias tardías de Rueda, tintos dulces de la Ribera del Duero, dulces de Toro, chacolí-vendimia tardía de Vizcaya, vendimias tardías de La Mancha.

Literatura



- **Citas en Feria del Libro de Sevilla 2008.**
Sevilla (Plaza Nueva), del 30 de abril al 11 de mayo de 2008.

Entre los innumerables actos que tendrán lugar en esta 28ª edición de la **Feria del Libro de Sevilla**, además del que ya hemos reseñado al comienzo de este boletín organizado por nuestra asociación, queremos destacar aquellas otras actividades que son organizadas o intervienen algunos de nuestros socios, y que a continuación detallamos:



NUÑO EDITORIAL:

Día 10 de mayo (sábado) a las 20:00 h. en la Pérgola: *Presentación de Plumier de Versos IV y Novedades de Nuño Editorial.*

LIBRERÍA NUÑO:

Día 7 de mayo (miércoles) a las 19:00 h. en la Carpa: *El agua en la Memoria, en la Poesía. (La Presencia del Agua en la Poesía Contemporánea española)*, por las mujeres del C.P.A. de Triana. Coordina, dirige y presenta: Ana Ávila.

LA MADEJA:

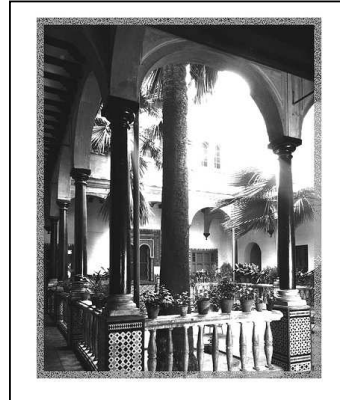
Día 11 de mayo (domingo) a las 21:00 h. en la Pérgola: *ConSentidos. Textos del Mediterráneo. Poesía escénica y Recital de La Madeja.*



- **Pumarejocuentos.**

Centro de Vecinos Casa del Pumarejo (Sevilla)
Último domingo de cada mes, a partir de las 19:00 h.

Cada último domingo de cada mes, la Casa de vecinos del Pumarejo (Sevilla) se convierte en un espacio para la narración oral y los cuentos para adultos. La expresión artística y la palabra adquieren absoluta libertad alrededor de una taza de té, donde se crea un clima de relajación y complicidad entre todos los asistentes que, desde hace ya dos años, disfrutan de esta actividad tan original y creativa. Aunque la palabra, el cuento, es el eje central de este encuentro, no se descarta que otras formas artísticas nazcan allí y allí se representen (bailes, lecturas de relatos, experiencias personales, poesía...) **A las 19:00 h. es la hora del té y a las 20:00 h. comienza la contada.** Entre los organizadores se encuentra nuestra socia **M^a Carmen Solís**. Os animamos a que, uno de esos domingos, os paséis por este emblemático lugar sevillano y disfrutéis con este singular evento artístico-literario.



- **VII Certamen Andaluz de Escritores Noveles.**

Málaga, del 9 al 16 de abril de 2008.



Dentro del Pacto Andaluz por el Libro desarrollado por la Junta de Andalucía, se convoca este **VII Certamen Andaluz de Escritores Noveles**, dirigido a los jóvenes residentes en Andalucía con edad comprendida entre 10 y 20 años., en las modalidades de Cuento, Relato y Poesía. Dotado con una beca de formación en la **Escuela de Escritores Noveles**, un ordenador portátil, la publicación de la obra y una escultura, el plazo de presentación finaliza el 21 de noviembre de 2008.

Podéis encontrar más información y las bases en la siguiente dirección web:

<http://www.juntadeandalucia.es/educacion/planlyb/com/jsp/contenido.jsp?pag=/planlyb/contenidos/Convocatorias/VIIcertamenEscritoresNoveles&seccion=portada>



Gastronomía



- **El Bulli**, mejor restaurante del mundo por tercer año consecutivo.

El restaurante **El Bulli**, propiedad del cocinero **Ferrán Adriá**, ha sido elegido por tercer año consecutivo el mejor restaurante del mundo en la gala organizada por la revista gastronómica **Restaurant**, que ha entregado sus premios S. Pellegrino.

Entre los diez primeros restaurantes figuran otros dos españoles: los establecimientos vascos **Mugaritz**, en cuarto lugar, y **Arzak**, el octavo. La publicación **Restaurant** elabora cada año una lista con los cincuenta mejores establecimientos del mundo.

Estos premios se basan en los votos concedidos por un jurado formado por jueces internacionales, conocido colectivamente como la **Academia Nespreso** de los cincuenta mejores restaurantes del mundo. Esta academia está formada por cerca de 700 chefs, restauradores y críticos de restaurantes y comida, de los que 200 votaron este año por vez primera vez.

El Bulli está en la localidad de **Roses** (Girona), el lugar elegido por **Adriá** para sus experimentos en los fogones. En Andalucía podemos degustar su cocina en el restaurante **La Alquería**, situado en el complejo de la **Hacienda Benazuza** (Sanlúcar La Mayor), de la mano del jefe de cocina **Rafael Morales**.



- **VII Edición Mejor Cocinero Novel del año, Andalucía Sabor.**



El Hotel Alfonso XIII de Sevilla acogió el pasado 28 de abril la **VII edición del concurso "el mejor cocinero novel del año"**, en el que ha resultado ganador **Ángel María Taboada** por su plato "Carrillo de perro con papillón de lubina con tallarines de cítricos", según ha informado **Landaluz**, organizador del evento.

Taboada, natural de Jerez de la Frontera, tiene 24 años y es jefe de partida del **Restaurante La Sal** del Hotel Talahasia de San Pedro de Pinatar.

En el concurso han participado ocho andaluces, que fueron los finalistas, y han dispuesto de dos horas para confeccionar un plato, en el que se han evaluado principalmente aspectos como la destreza y habilidad técnica, la organización del trabajo, así como la presentación y sabor de cada plato.



Mientras el concurso se desarrollaba en la cocina del Hotel Alfonso XIII de Sevilla, cinco de los grandes de la cocina regional y nacional como Dani García, Willy Moya, Ángel León, Kisko García y Rafa Morales, ofrecieron ponencias en directo de alta cocina.

El primer premio está dotado con 3.000 euros y permite al ganador participar en representación de Andalucía en el Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros que se celebre este mismo año.

APOLOYBACO recomienda



- Un disco de jazz: *Masada: Live in Sevilla*, de John Zorn.

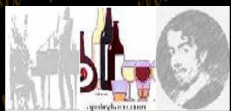
(Grabado en Sevilla, el 18 de marzo de 2000)



Músico controvertido y polifacético, compositor extraordinario y virtuoso saxofonista, el neoyorquino John Zorn graba en el Teatro Central de Sevilla (España) uno de sus grandes discos del proyecto musical "Masada" la obra que le encumbró como músico de jazz y la que le ayudó a quitarse la etiqueta de músico de Avant Gard que algunos le había colgado. Los que estuvimos en directo en ese concierto sabíamos que iba a ser grabado y por lo tanto éramos conscientes de que asistíamos a un momento importante de la carrera musical de John Zorn.

"Masada" como proyecto musical de largo alcance consta de alrededor de doscientos temas, y en todas ellas aparece ese espíritu reivindicativo que Masada significa. Todo comenzó en 1994 con música de estudio (se grabaron diez volúmenes) y continuó, afortunadamente con una serie de grabaciones en directo en diversos lugares del mundo y sirvió para ubicar adecuadamente a este prolífico y camaleónico músico, en los ámbitos del jazz. Si bien los discos en estudio son muy satisfactorios y disfrutables de principio a fin, es en los directos donde Masada descubrió con plenitud su potencial. John Zorn logró no solo reunir un cuarteto de indudable calidad jazzística, sino que al mismo tiempo logró conceptualmente, darle forma, coherencia y sentido a la música que llevaba dentro y que en anteriores trabajos y proyectos se camuflaba entre los más diversos pelajes musicales.

Zorn paseó por medio mundo el proyecto Masada grabando en directo desde Taipei a Jerusalén, desde New York a Sevilla y este "Live en Sevilla" que hoy recomendamos como disco del mes en Apoloybaco, es doblemente gratificante porque además de la calidad del disco, se grabó en nuestra ciudad. Sevilla y el Teatro Central ya había sido testigo un año antes, el 18 y 19 de Diciembre de 1999 de una grabación histórica producida y editada en disco por el trío formado por Carles Benavent, Tino di Geraldo y Jorge Pardo. Pero el concierto de John Zorn consagró este magnífico espacio escénico que es el Teatro Central de Sevilla entre los mejores del mundo. Sin duda alguna su responsable de música contemporánea y jazz, Manuel Ferrand tiene mucho que ver en esto.



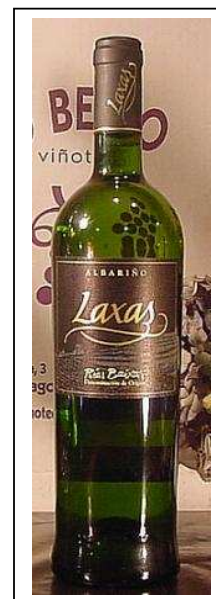
La clave del éxito de este concierto estuvo en la increíble empatía entre **John Zorn** al saxo alto y la trompeta de **Dave Douglas**. Con una fantástica sección rítmica a cargo de **Joey Baron** y **Greg Cohen**, los dos instrumentos de viento derrocharon creatividad, ritmo, y una técnica extraordinaria. "Live en Sevilla" grabado como todos los demás de la serie para el sello del saxofonista (Tzadik), demostró que **Masada** fue uno de los más apasionantes conjuntos de jazz en el mundo contemporáneo.

Altamente recomendable.

- **Un vino: *Laxas*.**

Laxas, de **Bodegas AS LAXAS**, situada en Arbo (Pontevedra), fue una de las primeras inscritas en la Denominación de Origen Rías Baixas. Viene elaborando vinos desde finales del siglo XIX y desde entonces ha sabido incorporar las técnicas y las tecnologías acordes a cada época. Una larga experiencia vitivinícola que ha ido desarrollarse en armonía con el paisaje que rodea estas tierras, ricas en tradiciones, costumbres y deliciosos sabores. Cuenta con viñedos propios, cultivados con esmero y exhaustivos controles de calidad, sus instalaciones se encuentra equipadas con las mas avanzadas tecnologías con una capacidad de procesar 840.000 kilos de uvas y una producción cercana al medio millón de botellas.

Laxas es un vino blanco elaborado con la noble uva **Albariño**, perfectamente maduras y procedentes de la subzona Condado do Tea. La fermentación alcohólica la realiza en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada a 18° C, el vino se estabiliza por frío y antes de ser embotellado se le hace pasar por un filtro amicróbico. Presenta un elegante color amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante. Muy aromático, conjugando perfectamente los perfumes florales con los aromas frutales, donde destaca la manzana y el albaricoque. En boca es untoso, fresco, goloso con una acidez muy ajustada de gran equilibrio y bien estructurado. Se recomienda tomar a una temperatura entre 9° y 12° C.



Bodega: As Laxas - 16 C.P. 36430 - Arbo (Pontevedra).

Tel: 986 665 444. **E-mail:** aslaxas@comunired.com **Web:** www.bodegasaslaxas.com



- Un libro: *Crematorio*, de Rafael Chirbes.

"Hace milenios que se destruye esta tierra.
No queda ni un rincón que no haya sido violado"
Rafael Chirbes



Hacer frente a la realidad, a la durísima y cruda realidad de la corrupción alrededor del mundo del ladrillo en España, no es tarea fácil, y aún más si se realiza con calidad literaria, con claridad absoluta -amarga, pero absoluta- y con un sentido de la novela impecable como lo hace el escritor **Rafael Chirbes** en su novela *Crematorio*. Y es que **Chirbes** encara este tema como argumento central de su texto, concretamente el terror urbanístico ejercido en el levante español durante los últimos años. Alrededor de la muerte de Matías Bertomeu, un ideólogo que cambió la revolución por la agricultura, aparecen y desaparecen personajes que reconstruyen sus propias historias personales, historias que entrelazadas dan sentido a una novela fresca, realista, dura y descarada. Personajes como Rubén, el hermano de Matías, constructor sin escrúpulos de Levante, que arrasa urbanísticamente Misent, el pueblo natal de ambos -su monólogo representa la continuidad de la novela- o como Silvia, la hija de Rubén, restauradora de arte casada con Juan Mullor, un catedrático que prepara la biografía de Federico Brouard, viejo amigo de los Bertomeu, un escritor alcohólico que vive el fracaso de sus últimos días, o como Ramón Collado, hombre que hizo los trabajos sucios del constructor, alcoholizado y obsesionado con una prostituta rumana protegida por el jefe de un clan de la mafia rusa, o como la "bella" Mónica, la joven esposa amante de la música de moda y las clínicas estéticas. Todo un panorama de ambiciones que refleja fielmente esa sociedad enmascarada donde la destrucción del paisaje se utiliza en beneficio propio.

Chirbes apuesta por la palabra, por el arte, por la literatura como alternativa radical para que el lector conozca y reconozca otras realidades no tan lejanas de su entorno. Una vez escuché, en la presentación de un libro, a un gran poeta decir que parecía mentira que un ladrillo, teniendo casi el mismo tamaño que un libro, moviera tanto dinero y tanto poder como lo hace. Es hora de que apostemos por lo contrario: *Crematorio* es uno de esos libros absolutamente necesarios, una novela de las que hace pensar en la novela.

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>

Para ver boletines editados en meses anteriores, ir a la siguiente dirección:

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