

L'OBC estrena la peça guanyadora del premi Ciutat de Tarragona

C.F. / Tarragona

● L'Orquestra Simfònica de Barcelona i Nacional de Catalunya (OBC) va estrenar anit l'obra guanyadora del Premi Internacional de Composició Ciutat de Tarragona. Es tracta de la peça *All the echoes listen*, del gallec Eduardo Soutullo. El títol de l'obra és un vers del poema *Even song*, d'Oliver Wendell Holmes (1809-1894), que va servir Soutullo «com a excusa

per intentar alguna cosa que ha interessat nombrosos compositors des de l'antiguitat, com és el fet de recrear el fenomen de l'eco a través de la música», segons va explicar. Aquest compositor és professor superior pel Conservatori de Música de Santiago de Compostel·la i autor de diverses composicions musicals, algunes de les quals ha creat per al cinema i la televisió. El

premi que ha guanyat, convocat per l'Ajuntament de Tarragona, està dotat amb 12.000 euros. Cada any, l'OBC és l'encarregada d'estrenar l'obra guanyadora, en el marc del Festival d'Estiu de Tarragona 2006, a l'auditori del Camp de Mart.

L'orquestra va completar el seu repertori amb la interpretació de les peces *Mozartiana*, de Txaikovski, i *Nou món*, de Dvorák.



Actuació de l'OBC, ahir, a l'auditori del Camp de Mart de Tarragona. JUANPE RODRÍGUEZ

El festival Kesse continua avui amb un concert del grup alemany 17 Hippies

C.F. / Tarragona

● El festival Kesse de músiques del món, noves tendències i fusió continuarà aquesta nit (22.30) amb un concert del grup alemany 17 Hippies, al Pla de la Seu de Tarragona.

La història d'aquesta banda és, segons els organitzadors, gairebé una crònica de la vida musical berlinesa des dels anys vuitanta. Amb una banda de tretze components en l'actualitat i una llarga trajectòria que inclou nombroses col·laboracions i projectes (com ara The Hardcore Troubadours) amb alters grups i artistes, 17 Hippies conrea una curiosa barreja entre la música tradicional de l'Europa de l'Est, de França i

d'Amèrica, i el seu substrat berlinès. El resultat és «una música d'arrel que desborda alegria, allunyada dels canons més uniformadors, i amb la sonoritat que atorga una instrumentació acurada formada per doble baix, banjo, *ukelele*, guitarra, violins, violoncel, acordió, trompeta i trombó».

D'altra banda, també en el marc del Festival d'Estiu de Tarragona, avui hi haurà una nova sessió del cicle *Dansa a cel obert*. Així, Vero Cendoya i Lluc Fruitós presentaran la coreografia *18-28 (para atrás ni pa tomar impulso)* a la plaça del Fòrum, en dues sessions, a dos quarts de vuit i a les vuit del vespre.

Els visitants a la ciutadella ibèrica de Calafell podran degustar sopars de l'època

C.F. / Calafell

● La ciutadella ibèrica de Calafell ha consolidat en els darrers anys un cicle de visites nocturnes al jaciment, les batejades com a *Nits ibèriques de Calafell*. Aquest any, com a novetat, la convocatòria s'amplia amb la possibilitat que els visitants puguin degustar sopars ibèrics, amb alguns plats que eren típics de l'època, com ara una amanida de fruita, formatges, porc, xai, fruits secs, coca dolça i pa de cereals, a més de la beguda tradicional del món ibèric: la cervesa.

Les *Nits ibèriques* es faran els divendres i dissabtes, del 4 d'agost al 10 de

setembre. Consisteixen en una visita cultural durant la qual s'escenifiquen estampes de la vida quotidiana dels ibers. El regidor de Cultura, Miquel Roso, va destacar que «la ciutadella és la joia de la corona de Calafell», ja que és l'única de tot l'Estat que ha estat reconstruïda segons el model original. A més, s'hi continuen fent treballs de recerca i reconstrucció, com els que fan els nens i nenes de l'escola taller, i que també es poden veure durant la visita.

El preu de la visita és de 7,5 euros, i, si s'hi inclou el sopar, de 50 euros (30 per als nens).

Empordàlia
de vins i olis

el Blanc
d'Empordàlia

Sinols Blanc

Color groc amb lleus reflexos daurats identifiquen el SINOLS BLANC, un vi d'aroma intens i llepol de fruites confitades, dàtils, flors blanques i mel amb tocs de vainilla i fumats. De sabor intens i cremós, amb una bona acidesa i persistència aromàtica, i tons de mantega salada i llevats.

Un vi blanc que neix on els Pirineus toquen la mar Mediterrània. Terra nua i salvatge, de pissarres, granit, roca mare, Alt Empordà. Successió d'estacions, d'aromes de flors, de cels vermells, de silencis. Ceps immòbils que lluiten contra la Tramuntana per extreure l'essència de la terra per convertir-la en vi.

1001507726EN

Ctra. de Roses s/n | 17494 PAU Alt Empordà (Girona) | Tel. 972 53 01 40 | Fax 972 53 05 28 | info@empordalia.com | www.empordalia.com