

EMILIO MORALES
✉ Twitter: @lestillo

LA MIRILLA

VERSOS Y VINO

José María de la Cuadra presenta su poemario 'La verdad liberada' en el Real Club Mediterráneo // El Hospital CHIP celebra su tradicional cata de vinos con maridaje



Federico van Dulken, Ismael Rojas, José María de la Cuadra, José Agustín Gómez-Raggio y Salvador Moreno Peralta.



Alejandro Passolas y Nuria Ruiz.



Antonio Martín, Enrique Glückmann y Francisca Valenzuela.



Emilio González, Sergio Moreno y Juan M. Sánchez.



José Nogales, Encarnación Peláez, Ana Ansado y Miguel A. Guzmán.

Vuelta a casa. El Real Club Mediterráneo acogió la presentación del poemario 'La verdad liberada', de **José María de la Cuadra Corbacho**. Malagueño, radicado en Sevilla, De la Cuadra proviene del mundo de la empresa, un terreno aparentemente poco fértil para la poesía. Con el salón repleto, el acto dio comienzo con unas cálidas palabras de bienvenida de **José Agustín Gómez-Raggio**, comodoro del Real Club Mediterráneo. A continuación, **Ismael Rojas Pozo**, editor de Anantes, desveló detalles sobre la gestación de este poemario y en especial sobre sus facetas existencial, íntima y metapoética. Por su parte, el arquitecto **Salvador Moreno Peralta** desglosó con gran agudeza algunas de las claves del texto, destacando en su intervención la belleza y el esfuerzo del autor por tratar de expresar lo inexpressable, lo subyacente a las palabras. De la Cuadra Corbacho cerró el turno de intervenciones refiriéndose a su vuelta a Málaga, donde estudió en su juventud, y al reencuentro con tantos amigos de la infancia allí presentes, finalizando con la lectura de tres poemas de 'La verdad liberada'.

Por otro lado, el Hospital CHIP celebró el jueves su ya tradicional cata de vinos de Málaga con maridaje para agasajar a médicos y colaboradores del hospital. De la mano del experto en enología y viticultura, **Jesús García Gallego**, la cata comenzó con Vermut Clásico PX, de Bodega Antigua Casa de Guardia, para continuar con Leona Hermosa, blanco de Bodegas Conrad, Encina del Inglés, tinto crianza de Bodega La Melonera y Verdiales Cream, semidulce añejo también de Bodega Antigua Casa de Guardia. El acto finalizó con un brindis con Apiane, espumoso rosado de Bodega Tierras de Molina. Como en ocasiones anteriores, el maridaje corrió a cargo de la responsable de cocina de CHIP, **Antonia Fernández**, quien deleitó a los asistentes con una variedad de platos elaborados con setas malagueñas, entre los que destacaron el morrete de setas estilo Alfarate, las delicias de boquerón rellenas de boletus y jamón o el 'plum cake' de chantarelas y nueces con chocolate negro caliente.

Entradas para
el concierto
de David
BarrullSala París 15
C/ La Orotava, 27. Málaga

David Barrull

9 DICIEMBRE
22:30h

Grupo invitado

"Los Flamenkitos"

Descuento

33%

Valor

15€

Ahorro

5€

Precio

10€

Oferplan
SUR

No te pierdas el 9 de diciembre este concierto único de David Barrull, el ganador de la segunda edición de La Voz.

Entra en oferplan.diariosur.es