

### JOSÉ ANGEL LAMAS



Nació en Caracas el 2 de agosto de 1775, fallece en 1814 a los 39 años. Fue un compositor venezolano de música clásica. Lamas es conocido por su pieza: **Popule Meus**, compuesta en 1801 y estrenada en la Catedral de Caracas. Dedicó su vida a la música y permaneció apartado de la política y de las actividades independentistas. Miembro del grupo de compositores de la **Escuela de Chacao**. Desde 1786 hasta su muerte, tocó el tiple y el **bajón chirimia**. Entre sus piezas más conocidas están *En premio a tus virtudes*, *Ave María Stella*, *Sepulchro domino*, *misa en Re*, y *Benedicta et venerabilis*. Muere en la miseria, no hizo testamento porque no tenía bienes. Fue enterrado en la Iglesia de San Pablo en Caracas, que luego fue derrumbado por Antonio Guzmán Blanco para construir el Teatro Municipal de Caracas. Sus restos nunca fue-

ron hallados. En su honor la **Escuela Superior de Música** situada en la avenida Urdaneta, ostenta su nombre; así como la calle que lleva hasta el Hospital Militar en la urbanización San Martín.



#### POPULE MEUS

Es una obra musical, con un Cristo lleno de dolor, dotado de la condición humana del sufrimiento, es un angustioso grito del hombre que se siente abandonado. Donde se combinan la emoción intensa, con una gran pureza espiritual, para crear una música de profunda tristeza. Desde que se estrenó el **Popule Meus** en el año de 1801, nunca ha dejado de interpretarse los jueves o los viernes santos, en todas las iglesias de Venezuela, aun en las más remotas y más humildes. Se trata de una composición responsorial, donde el solista canta como si fuera el Cristo haciendo sus reclamos y el coro responde. Está escrita en latín.

### POPULE MEUS

pu-le mé-us, quid fé- ci tí-bi? aut in  
i te? respónde mí-hi. ¶ Qui- a  
tér-ra Aegýpti : pa-rá- stí crúc  
ú- o.  
Chœur chante : L'autre Chœur  
¶ S Anctus  
gi- os, ó The-ós.

A continuación algunas de la frases y su traducción.

1. *Quia eduxi te?*  
**¿Que te hice?.**
  2. *Ego propter te flagellavi?*  
**¿ Porque me castigan?**
  3. *Ego eduxi te de Aegipto.*  
**Te he sacado de Egipto.**
  4. *Ego te pavi manna.*  
**te di de comer el mana.**
  5. *Ego te potavi aqua.*  
**te di de beber agua.**
- Después de cada una de las frases el coro responde:  
Popule Meus , Agios o Theos



Agosto es el octavo mes del año en el calendario gregoriano y tiene 31 días, se le puso ese nombre en honor al emperador romano: Augusto Octavius. La piedra de agosto es la Calcedonia llamada también Cornalina, antiguamente conocida como Sardónica.

Agosto 2013						
Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

La flor del mes de agosto es la amapola, conocida como **Papaver**, del género de las angiospermas y de la familia de las papaveraceae. De la adormidera (*papaver somniferum*), se obtiene el opio, la morfina, la heroína y otros alcaloides.



### CHIRIMIA



Nombre con el que se designa a un instrumento de viento de madera, antepasado del oboe actual (Medieval). Consta de 9 o 10 agujeros, de doble caña y sección cónica. También existen chirimías con lengüeta sencilla y cilíndrica. Se fabrican en distintos tamaños según sea tiple, tenor o bajón. Se utilizaban en los cantos litúrgicos y en procesiones.

# Animal coffee



La Civeta de la palma asiática “paradoxurus hernandesi” (gato de Algalia), del sureste asiático, come café maduro lo digiere y luego las heces son recolectadas y se transforman en uno de los cafés más caro del mundo “KOPI LUWAK”. Adicionalmente tiene alrededor del año unas bolsas llenas de una sustancia untuosa (Algalia), de fuerte olor pero agradable. Que se utiliza como base en la elaboración de perfumes (perfume de Algalia). El más conocido es el Chanel N°5.



Massimo Marcone de la Universidad de Guelph en Ontario, Canadá, encontró que la acción digestiva de los animales rompe las proteínas del grano en moléculas más pequeñas, las cuales

posteriormente cambian el sabor y aroma del café al ser tostado. Algunas proteínas son eliminadas completamente lo cual hace el café menos amargo.

**¡Pero este no es el único animal que come café!**



También existe el **café de murciélago** a razón de 300 dólares el cuarto de libra.

En Brasil hay un ave parecida al pavo real conocida como “Pájaro Jacú” el cual también apetece el café bien maduro. El café sufre el mismo proceso y adquiere un sabor agridulce.



El muntjac, **ciervo o Barking (Muntiacus)**, es un ciervo encontrados en el sudeste asiático. Es una de las especies más antiguas conocidas de los ciervos, y también crea un café con sabor inusual.

**El Mono de las piedras de la isla de Formosa (Macaca cyclops)** es también adicto al café. Estos pequeños monos comen las cerezas maduras de café y escupen los granos. Los agricultores entonces los recolectan.

Este café tiene un dulce olor de vainilla.

En Perú el hijo del caficultor Luciano Sacaca amparó a 3 **coaites** que resultaron ser aficionados al café maduro y haciendo analogía con el Kopi Luwak comenzaron a recolectar las heces y a preparar el café, el cual adquiere un olor a hortalizas y legumbres.

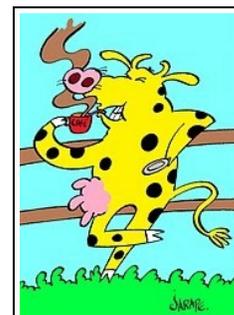
En Vietnam, ensayaron sumergir el café en enzimas digestivas. Sin resultados aparentes.



El **café de la vaca**, un ensayo realizado en Jamamucito, República Dominicana.

**El Black Ivory Coffee:** es un nuevo café de este tipo que proviene del proceso de fermentación a través del sistema digestivo de los **elefantes** Thai en el norte de Tailandia.

El elefante es sometido a una dieta de bananos, café cereza maduro, azúcar de caña y otros ingredientes, tarda unas 15 a 30 horas digerirlo y expulsarlo para inmediatamente lavarlo y ponerlo a secar. Pero se requiere que el elefante coma 33 kilos de café maduro para producir 1 kilo de café.



**El primer cafeto llegó a Venezuela, desde Brasil, sembrado por las misiones españolas asentadas en la cuenca del río Caroní en 1.730. En 1784 se hizo la primera plantación comercial en la aldea de Chacao, en la célebre Hacienda La Floresta, propiedad de Bartolomé Blandain, en 1896, Venezuela se convirtió en el segundo productor mundial.**





**El Caffè Florian** ostenta el título de Cafetería más antigua de Italia. Sus orígenes se sitúan en el año 1720 bajo la denominación "Caffè alla Venezia trionfante" (Café de la Venecia Triunfante), aunque poco tiempo después ya era conocido como Caffè Florian debido al nombre de su propietario Floriano Francesconi. La elegancia con la que estaban decoradas los dos salones con los que abrió el Caffè Florian, bajo los pórticos de la Plaza de San Marcos, pronto atrajeron a numerosas personalidades de la época, como el novelista y dramaturgo Goethe, o Giacomo Casanova, entre otros. El Florian fue el primer Café que permitía la entrada a las mujeres.



Fundado en 1858, el **Café Tortoni** es el más antiguo de Argentina. Entre sus enmaderadas paredes, junto a sus mesas de roble y mármol verde, se sentaron Alfonsina Storni, Benito Quinquela Martín, Carlos Gardel, Baldomero Fernández Moreno, Luigi Pirandello, Federico García Lorca y Arturo Rubinstein.

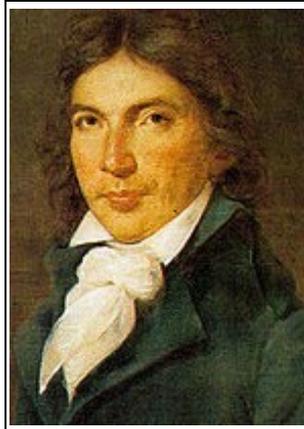


**Café Las Violetas**, abrió sus puertas en el año 1884 en el barrio de Almagro en la avenida Rivadavia, Buenos Aires, Argentina. Visita obligada para ver un establecimiento del estilo de la "Belle Époque", de incomparable belleza.



### El café y la Revolución Francesa

El despido del popular ministro de finanzas Jacques Necker por el rey Luis XVI de Francia; el 11 de julio 1789, encendió la mecha del descontento general. El 13 de julio, Camille Desmoulins se subió a una mesa en el **Café De Foy** con una espada en una mano y pistola en la otra, olvidando su tartamudeo, arengó a los ahí reunidos y dio la señal para la insurrección, que corrió como pólvora por todo el pueblo, que terminaría el día 14 con la toma de la Bastilla, dando inicio a la Revolución Francesa.



**Le Procope** es el más antiguo café restaurante de París. Situado en la rue de l'An-cienne-Comédie, 12. Veinte años después de la introducción del café en la corte de Francia, el siciliano Francesco Procopio en 1686 abrió cerca de Saint Germain des Prés un establecimiento donde se ofrecía este brebaje. Voltaire y Rousseau eran habituales contertulios en lo que fue el primer café literario. Según "Las Leyendas del Café", Diderot concibió entre sus paredes su Encyclopédie y Benjamín Franklin la Constitución de los Estados Unidos. Ahí se reunieron Danton y Marat constituyendo un foco revolucionario. El gorro frigio propio de los libertos de la antigüedad, se mostró en Le Procope por primera vez con símbolo de la libertad y de ahí partió la consigna para el ataque a Las Tullerías el 10 de agosto de 1792.

# CAFFÈ ESPRESSO

El consumo de café "fuera del hogar" se inició en los años 1890s generó un renovado interés en el mundo del café entre los académicos y el público en general. Con un profundo cambio en las preferencias del consumidor pasando del tradicional café nacional, hasta el uso del espresso. **El café espresso** es el producto de un proceso de preparación inventado en Italia en la primera mitad del siglo 20. La globalización del espresso se debe más a las bebidas derivadas del espresso basadas en la leche antes que al café espresso en sí mismo. La historia realmente comienza en 1884, cuando Angelo Moriondo presenta en la exposición de Turín su máquina para hacer café usando vapor de agua, le fue concedida la medalla de bronce, obtuvo la patente y con esta el café espresso recibió su partida de nacimiento, pero nunca la construyó. No fue hasta 1901 cuando el inventor Milanés Luigi Bezzera registró una patente para una máquina de café que



consistía en una caldera de bronce (brass boiler) calentada con carbón, el cual producía vapor que era usado para forzar el agua caliente a través de una pastilla de café, bajo una presión de alrededor de 0.75 atm. Esta patente fue adquirida por Desiderio Pavini

quien desarrolló la máquina "Ideale". La nueva máquina podía preparar una taza individual de café "expresamente" para el cliente. Estas máquinas tenían la característica de usar una baja presión, por ésta razón otros inventores desarrollaron nuevos métodos para aumentar la presión y así obtener una crema de café y así apareció Archille Gaggia quien en 1947 registró una máquina accionada por una palanca que movía un pistón que permitía pasar el agua a una presión de 9 atmósferas, por una pastilla de café y así obtener una crema de café. Diversas modificaciones se realizaron, como sustituir la palanca por un sistema hidráulico. Pero fue Ernesto Valente, quien llegó con la invención más radical en 1961 introduciendo una bomba eléctrica en su máquina Faema E-61 que era operada por un simple interruptor. En lugar de tomar el agua de la caldera, la bomba la traía directamente de la fuente principal, presurizándola y pasándola a través de un intercambiador de calor antes de alcanzar la cabeza del grupo. Dándole al Barista control sobre los parámetros y el tiempo de ex-



tracción. Tales máquinas semiautomáticas aún son el estándar en Italia. El arribo del "café crema" marcó no solo un café de estilo italiano distintivo, sino también el nacimiento de una cultura bajo la premisa de que el café consumido fuera de casa sabía muy diferente.



Calletres.com



La contribución más importante del régimen

**fascista** italiano al café, fue acuñar el término "Barista", puesto que apareció como una alternativa a la palabra americana "Barman" ya que la intención era purgar el idioma de toda influencia lingüística extranjera.



Daría todo lo que sé, por la mitad de lo que ignoro

DESCARTES

