



2023

UN AÑO DE JO EN LA PENÍNSULA IBÉRICA



ACTIVIDADES

1. FEBRERO. CURSO EN BARCELONA
2. MARZO.. EMBU EN BARCELONA
3. ABRIL. CURSO EN COFRENTES
4. ABRIL. EMBU EN GUADARRAMA
5. MAYO. CURSO EN LISBOA
6. MAYO. EMBU EN BARCELONA
7. JUNIO. MEMORIAL VICENTE BORONDO
8. JULIO. CURSO EN MADRID
9. SEPTIEMBRE. EMBU EN MADRID
10. OCTUBRE. CURSO EN SEVILLA
11. NOVIEMBRE. CURSO EN VALENCIA
12. DICIEMBRE. CURSO EN MADRID

神道夢想流杖

秀柔




1. CURSO EN BARCELONA

25 y 26 de febrero

El primer curso del año tuvo lugar en Barcelona. Fue dirigido por José Luis Latasa, con la ayuda de Fernando Pérez y Pedro Gil. Estuvo muy bien organizado por Dídac Arcas. Un fin de semana de buen jo, buena comida y buena compañía.



2. EMBU EN BARCELONA

11 y 12 de marzo

En marzo, Didac Arcas y su grupo de Barcelona realizaron un embu de Shinto Muso Ryu Jo Embu durante la celebración del Japan Weekend en Barcelona. Un evento centrado en el Japón moderno (manga, anime, etc...) pero que también tiene un espacio para las artes más tradicionales.

3. CURSO EN COFRENTES

Del 14 al 16 de abril

En abril, recibimos con alegría la visita de Pascal Krieger y Michel Ducret. Ambos profesores impartieron un seminario en la villa balneario de Cofrentes, cerca de Valencia. Organizado por Fernando Gómez, disfrutamos de un fin de semana largo de entrenamiento, buena comida, un lugar precioso y de las relajantes aguas termales.



4. EMBU EN GUADARRAMA

22 de abril

También en abril, José Luis Latasa, Pedro Gil y Pablo Benassi realizaron un embu enmarcado dentro de "Guadarrama Solidaria", un evento marcial para recaudar fondos para una asociación que ayuda a los enfermos con esclerosis múltiple.

5. CURSO EN LISBOA 20 y 21 de mayo

En mayo viajamos hasta Lisboa, para celebrar allí el primer curso de SMR Jo. Dirigido por Fernando Pérez con la ayuda de José Luis Latasa y Pedro Gil. Estuvo organizado por Joao Tinoco, y... también fue un gran fin de semana de buen jo y buenas comida. En cada curso disfrutamos del compañerismo en el keiko y de la batalla por dilucidar cuál es la mejor gastronomía de la península.



6. EMBU EN BARCELONA 27 de mayo

El grupo de Barcelona dirigido por Didac Arcas participó en "Asia&Toni" un evento de cultura asiática en el barrio que rodea al tradicional mercado de Sant Antoni.

7. MEMORIAL VICENTE BORONDO

13 de junio

El momento más emotivo del año fue el embu que celebramos en memoria de nuestro sensei, Vicente Borondo, en el primer aniversario de su fallecimiento. Su familia nos invitó a una pequeña ceremonia donde se mostraron fotos en su memoria y recordamos anécdotas y enseñanzas. Cada jodoka mostró una kata que había aprendido de Vicente.



8. CURSO EN MADRID

1 y 2 de julio

En julio celebramos un seminario en Madrid. Dirigido por José Luis Latasa y Fernando Pérez con la ayuda de Pedro Gil. Además de las nueve horas de entrenamiento celebramos exámenes de kyu.

9. EMBU EN MADRID

23 de septiembre

Los dojos de Madrid realizaron un embu durante la celebración del Japan Weekend de Madrid un gran evento que reúne a las personas interesadas en la cultura moderna y tradicional de Japón.



10. CURSO EN SEVILLA

14 y 15 de octubre

En octubre celebramos nuestro primer Curso de SMR Jo en Sevilla. Organizado por Raúl Oliva y dirigido por José Luis Latasa con la ayuda de Fernando Pérez y Pedro Gil. Como casi todos los jodokas eran principiantes fue un fin de semana de kihon y, por supuesto, de deliciosa cocina andaluza.

11. CURSO EN VALENCIA

4 y 5 de noviembre

En noviembre volvimos a Valencia donde Fernando Pérez dirigió un curso con la ayuda de José Luis Latasa y Pedro Gil. Organizado por Fernando Gómez fue un gran fin de semana de keiko con jodokas de todos los niveles. Y también una gran oportunidad de disfrutar de un rico arroz negro y otras delicias de la cocina valenciana.



12. CURSO EN MADRID

16 y 17 de diciembre

El último curso del año unió de nuevo a la familia jodoka en Madrid. Dirigido por José Luis Latasa y Fernando Pérez con la ayuda de Pedro Gil, celebramos un curso intenso en una nueva localización y se realizaron exámenes de kyu. Y tuvimos la oportunidad de pasarnos a la cocina internacional con una rica comida ecuatoriana.



Otsukaresama!