

## Chambao se despide abriendo Sons del Món

**BARCELONA** Redacción

Será el último concierto de Chambao como Chambao. Los profetas del *flamenco chill*, un género tan personal como intransferible, donde el flamenco se encuentra con la electrónica, se transformarán en otra cosa. Y a la vez, será la primera entrega de la décima edición de Sons del Món, el singular festival del verano ampurdanés en el que los vinos de la región se encuentran, en feliz maridaje, con una ecléctica oferta musical.

El concierto de Chambao liderado por La Mari –con su disco *Nuevo ciclo* bajo el brazo–, tendrá lugar el sábado, 24 de junio, a partir de las diez y media de la noche.

Será un concierto gratuito en la playa de Empuriabrava.

Seguirán, en días sucesivos, una serie de encuentros musicales tanto en el escenario de la Ciutadella de Roses –donde se pueden dar cita 2.000 personas (sentadas) o más de 5.000 de pie– como en la plaza de la Basílica de Castelló d'Empúries, capaz de acoger un millar de asistentes.

Espacios que acogerán las actuaciones de Rosana (28/VII), Estrella Morente (7/VII), Bustamante (29/VII), Loquillo (4/VII), Els Amics de les Arts (8/VII), sin olvidar el concierto de Tom Jones (22 de julio, en Roses), del que ya se ha vendido más del cincuenta por ciento de las entradas.

Hay que destacar también las singulares actuaciones que Pedro Guerra (15/VII), Ramon Mirabet (7/VII), Judit Neddermann (21/VII) y otros, que ofrecerán en alguna de las bodegas patrocinadoras del evento. En un formato de encuentro íntimo, para 100 o 150 asistentes nada más. “Buscamos la comodidad del público; que viva una experiencia única”, explica Xavi Pascual, director de la iniciativa.

En la creación de ese momento único, buscado por Sons del Món, colaborarán activamente los vinos de la región elegidos por la sommelier Laura Masramon. Una elección personal e intransferible, en la que Masramon busca la identificación del artista con el vino en cuestión. “Para Estrella Morente, por ejemplo, un Maragda Negre de Mas Llunes”, dice la sommelier. “Y para Loquillo, un vino roquero como el Oriol Blanc de Vinya dels Aspres”.