

Lillebar Tidende

IMPROVISERT JAZZ I LILLEBAR PÅ BLÅ, BRENNERIVEIEN 9 - OSLO. HVER TIRSDAG KL. 1900 NR.02 4. ÅRGANG BILL/LØSSALG 50,-

UKE 29, TIRSDAG 18. AUGUST 2006

Gutvik Ukentlig - Hull i bakken!

På fjerde året er det ingen tvil om at konsertserien nå er etablert som en formidabel suksess. Kinesiske Tie Qiao viste store krefter i samspill med Norges fremste muskeljazzere.

Stian Lillibarius

(Oslo, 22.07.06) En stappfull Lillebar markerte startskuddet for dette årets konsertserie, og publikum hylte av begeistring til høylytt trøkkeimprovisasjon. Altsaksofonisten Lie Tie Qiao er en markant musiker på improvisasjons- og støyscenen i Beijing og kom til Norge i november ifjor. Her skal han være til 2008, og han har allerede markert seg bemerkelsesverdig på den norske scenen gjennom samarbeider med Maja Ratkje, Norwegian Noise Orchestra og Rolf Erik Nystrom.

Fantastisk akustisk.

Denne uken hadde Ketil med seg utelukkende nytt blod, hva Lillebar angår. Per Zanussi og Ketil spilte mye sammen på starten av dette tiåret i flere ulike sammenhenger, men har ikke spilt så mye sammen de siste årene. Parallelt har de to smalnet fokus inn mot mer og mer utøvelse av frimusikk. Per har de siste årene utviklet seg til en helstøpt og aktiv utøver innen feltet. Morten Olsen har på få år gjort seg legendarisk i Norge, gjennom sine mange samarbeider med gitaristen Anders Hana. Han har bodd i Amsterdam i fire år og er i disse dager på flyttefot til Berlin. Gutvik selv kunne rope at det var Morten som insisterte på at han skulle spille utelukkende akustisk gitar sist tirsdag. Når Ketil spiller akustisk gitar betyr det helt akustisk, uten noen form for oppmikking. " Dette har jeg tidligere gjort på duo med Tanja Orning, og også solo, men aldri med flere instrumenter, og ihvertfall ikke med trommer" sier gitaristen, "Morten Olsen har et fantastisk lydspekter i settet sitt og han er en utrolig lydhør trommeslager, så dette fungerte som en kule. Morsomt hvordan overtoner som vanligvis bare drukner i høyt volum kommer fram på en helt



Ikke akkurat som Eric Clapton når Ketil, Morten og Per gjort sin unplugged-versjon av det klassiske gitartrio-formatet, men sannelig trampet ikke publikum takten allikevel.

annen måte når man spiller så lavt. Hvert instruments egenklang blir mye tydeligere" sa Ketil Gutvik etter konserten tirsdag 18. juli.

Ikke akkurat Per Ståle.

Neste uke er det klart for spennende nytt norsk trompetspill. Den "nye" trompeteren Eivind Lønning skal spille med Gutvik Ukentlig-veteranene Eivind Opsvik, Andreas Bye og Ketil Gutvik. Det lukter frijazz av besetningen, men bestefaren til Grisen påstår at gruppen fortrinnsvis vil by på lavmælt improvisert musikk. Den som kommer får se.

NESTE ARRANGEMENT (25.07):

Eivind Lønning/Andreas Bye / Eivind Opsvik/ Ketil Gutvik

Gutvik Ukentlig 2006 er arrangert med støtte fra FFLB, FFUK og Njf

GU PROGRAM:

25.7 Eivind Lønning, Andreas Bye, E Opsvik, K Gutvik

1.8 Tanja Orning, Hild Sofie Tafjord, Ketil Gutvik

8.8 solo gitar x4 G Malcolm, Grydeland, Hana, Gutvik

konsertstart 1930

UKENS ANBEFALING

Siden det er grillsesong skal jeg anbefale en svært enkel vinner jeg har kjent til i noen år.



Ketil G.

Når du nærmer deg det glødende kull regner jeg med at du har med deg ditt favoritt-grill-objekt, som i mitt tilfelle er ymse sorter fisk; makrell, breiflabb, steinbit, tunfisk, torsk, ørret etc. Rotfrukten jeg her skal komme nærmere inn på, er det perfekte supplement

til samtlige nevnte grillobjekter. Noe sier meg at diverse vandrende dyr også er glimrende i kombinasjon. Sotpoteten forbinder jeg mest med mat fra USA, og da er det jo ikke så rart at akkurat denne varianten kom til meg fra Hawaii. 1. stk sotpotet - skrelles, deles opp i 1 cm tykke skiver. Legges i folie, dekkes med rikelige (viktig) mengder meierismør. Pakk folien godt sammen, og legg den på grillen i 20 min. Beregn 1 stk. potet minimum pr pers. Oh yeah!



Les mere: www.gutvik.com/ukentlig

UKENS VINTIPS

(RØDVIN) Guigal Côtes du Rhône 2003, 7304 kr 128,-

Husker at jeg smakte 2001 årgangen denne, og tenkte; okey, jada, men ikke til den prisen. Når jeg den siste året har smakt 2003-årgangen har jeg derimot tenkt; yes! Topp vin i sin prisklasse. Få den med deg for 2004 kommer snikende.

