

nº12

Diciembre 2009

actualidad
Éxitos de audiencia

música
"El último trago"

vajes
Manila

mundo estre la



actualidad | tendencias | eventos | viajes | gastronomía

SOCIO DE



XACOBEO 2010
Galicia

customdrinks



902 1906 00
Atención al cliente



Estrella
Galicia



En Hijos de Rivera enfocamos todos nuestros esfuerzos hacia el cliente y una mayor satisfacción de sus necesidades. En línea con esta idea, integramos el Servicio de Atención al Cliente que pretende canalizar todas sus sugerencias, solicitudes de información y reclamaciones con el objetivo de conocer mejor sus necesidades, realizar un seguimiento y darles una respuesta precisa en un plazo concreto.

El Servicio de Atención al Cliente establece una vía de comunicación adicional, que estará a su disposición durante las 24 horas del día para

recoger todas sus inquietudes, proporcionando un canal unitario y eficaz para su resolución.

Con este Servicio, Hijos de Rivera da un paso más allá en el compromiso con la calidad de nuestros productos y servicios. Nuestro objetivo es superarnos cada día y contamos con todos nuestros clientes para conseguirlo.



Atención al CLIENTE,
nuestra prioridad

SOCIO DE



XACOBEO 2010
Galicia

editorial



Nuestra sociedad se nutre de las iniciativas

de todos los actores que participan de forma activa en su desarrollo. Se trata de un dinamismo constante que va más allá de meros factores económicos y en el que resulta imprescindible la apuesta por iniciativas de carácter cultural, deportivo o social de las que se obtienen réditos a medio y largo plazo en valores tan básicos como la educación, la salud o la innovación.

En este sentido, la coyuntura económica actual ha supuesto un duro golpe para un gran número de actividades de carácter deportivo y cultural que dependen del apoyo de empresas e instituciones y que, en los tiempos que corren, encuentran muy difícil conseguir financiación para sus proyectos. Los promotores de dichas iniciativas luchan por llevarlas adelante en todas las circunstancias y presentar así una oferta cultural y de ocio de calidad, acorde con la demanda de una ciudadanía cada vez más formada y exigente. Son ellos los que con una gran dosis de creatividad, talento e incluso capacidad de asumir riesgos, mantienen ese dinamismo clave para entender el futuro de las civilizaciones modernas.

Por eso, en ocasiones es obligado destacar el gran esfuerzo que desde diferentes ámbitos se está llevando a cabo para que la situación actual no repercuta directamente en la oferta que disfrutan los ciudadanos y, por tanto, en el desarrollo del conjunto de la sociedad.

En momentos complicados como el que vivimos, resulta si cabe más importante subrayar la importancia del compromiso de todos con el desarrollo social y cultural de nuestro entorno, ya que, sólo si lo entendemos y tratamos como una prioridad, tendremos garantizado el éxito en el futuro.



nº12

diciembre 2009

Edita: Hijos de Rivera S.A.

Dirección y redacción: Área de Comunicación

Diseño y maquetación: Bolanda, ediciones y márketing

Fotografía: Yago Barreiro, Gabi Gago, Jimena Berenguer, Xurxo Lobato, Álvaro Arribi, Daniel Almeida y Pablo Martínez

Colaboraciones: José Luis Olmedo, Fernando Iglesias y Álvaro González



sumario



6	noticias
12	actualidad <i>Product Placement</i>
14	en primera persona <i>Luis López Espiñeira</i>
16	estrella por dentro <i>Customdrinks</i>
18	expansión estrella
24	temas estrella <i>Curiosidades</i>
26	estrella excelente
28	factor H
30	en ruta
33	personaje estrella <i>Gony Zubizarreta</i>
35	eventos
47	son estrella galicia
53	gastronomía
55	viajes <i>Manila</i>
58	guiño al pasado <i>1988</i>

Distribución en Canarias



Hijos de Rivera ha materializado la adquisición de un 40% de Canarias Distribución, compañía distribuidora líder en el mercado de las islas, principalmente de cervezas de importación. A través de esta operación, Hijos de Rivera se convierte en distribuidor tanto de sus propios productos como del portfolio de Canarias Distribución y cuenta con una gran herramienta para consolidar y ampliar su mercado en las Islas Canarias.

Canarias Distribución es una compañía con una gran implantación en el territorio canario y su distribución alcanza la totalidad de las islas que componen el archipiélago. El pilar fundamental de su negocio son las cervezas de importación, a las que ahora se suma la gama de productos de Hijos de Rivera.

International Beer Challenge 2009

Nuestra cerveza 1906 Reserva Especial ha obtenido la medalla de bronce tanto en la categoría de Sabor como en la de Diseño y Packaging

1906 Reserva Especial, la cerveza Extra de Hijos de Rivera, ha obtenido un importante reconocimiento en el International Beer Challenge 2009, una competición que se celebra en Londres y que reúne cada año a algunos de los mayores expertos del sector cervecero con el fin de valorar y galardonar a las mejores cervezas del mundo.



En esta ocasión, la cerveza 1906 Reserva Especial se ha alzado con la Medalla de Bronce en dos categorías: Sabor y Diseño y Packaging, ésta última gracias al pack diseñado por el artista coruñés Jorge Cabezas. Es la única cerveza española galardonada en este concurso que presume de ser el certamen internacional que cuenta con el catálogo más amplio de participantes de todas las nacionalidades (desde Australia, a Inglaterra, Rusia, Singapur, Namibia y muchas otras).

Esta competición clasifica las cervezas en 12 tipologías que son juzgadas rigurosamente tanto en sabor como en diseño por un panel de 30 expertos de la industria cervecera internacional. El galardón es un importante reconocimiento a la calidad de los productos premiados, y altamente reconocido por las publicaciones especializadas más prestigiosas del sector.

ESADE Business School

ESADE Business School en Madrid organizó el pasado 1 de julio el evento Go to Market: Estrategias Ganadoras, con el objetivo de dar a conocer la experiencia de empresas ejemplares a la hora de presentar propuestas al mercado y desarrollar su capacidad competitiva.

Ignacio Rivera, Director General de Hijos de Rivera, presentó a los numerosos asistentes a la jornada el caso práctico de Estrella Galicia haciendo un repaso de las decisiones que a lo largo de la trayectoria de la compañía han determinado la estrategia a seguir y han permitido el crecimiento de la compañía.

Ignacio Rivera presentó a los asistentes el caso práctico de Estrella Galicia



ESADE Business School es en la actualidad una de las escuelas de negocios más prestigiosas del mundo y acoge entre sus alumnos a una gran diversidad de nacionalidades. Fundada en el año 1958, desarrolla fundamentalmente la actividad académica en sus campus de Barcelona, Madrid y Buenos Aires, en tres áreas principales de actividad: formación, investigación y debate social.



“Santiago(é)Tapas”

La segunda edición del concurso *Santiago(é)Tapas* concluyó con más de 27.000 tapas consumidas en los 50 establecimientos participantes en esta iniciativa. Un total de 8.000 Tapasportes se repartieron entre los consumidores, consolidando una propuesta que ya ha superado con creces todas las expectativas.

Tras dos semanas de intensa degustación, el jurado determinó que la Mejor Tapa 09 fuese la ‘Papada de cerdo con cigala y limón’ del restaurante Tafona y el Premio Estrella Galicia 09, a la tapa que mejora marida con nuestra cerveza, recayó en Cubo crocante de atún con mermelada de tomate avainillado de Garum Bistró.

Todo un éxito para una iniciativa que cada año va ganando adeptos entre los compostelanos y los numerosos turistas que llegan a la ciudad.

Prevención de la nueva Gripe A

Hijos de Rivera se ha sumado a las recomendaciones establecidas por las Autoridades Sanitarias a las empresas con el fin de facilitar el control de la pandemia de la nueva Gripe A entre los trabajadores y minimizar sus efectos.

A través de una Comisión especialmente creada para este fin, la compañía ha puesto en marcha un plan de actuaciones sobre el virus y sus síntomas con el objetivo de implementar las medidas más oportunas para reducir la probabilidad de contagio y reducir las consecuencias de la enfermedad.



Estrella Galicia con el fútbol gallego

Estrella Galicia ha alcanzado el objetivo de estar presente en la equipación de los dos principales clubes de fútbol gallegos: el Deportivo de La Coruña y el Celta de Vigo. El pasado mes de julio se concretaba el patrocinio que permitirá ver el logo de la marca en la espalda y el pantalón del equipo celeste, sólo unos meses después de la aparición de Estrella Galicia en las camisetas deportivistas.

El logo de Estrella Galicia aparece en la equipación del Celta

Tanto Carlos Mouriño, Presidente del Celta, como Ignacio Rivera, Director General de Hijos de Rivera, manifestaron su satisfacción por el acuerdo alcanzado que éste último definió como “un sueño cumplido”.



Hazte amigo de Estrella Galicia



La repercusión de las redes sociales está creciendo de forma exponencial y Estrella Galicia ha querido sumarse a este fenómeno a través de un perfil en Facebook (facebook.com/estrellagalicia) que en poco más de un mes ya alcanzó los 15.000 “amigos”. La principal fuerza de este medio reside en que la adscripción voluntaria de los fans se debe principalmente al “boca a boca” y a una corriente espontánea de simpatía hacia la marca.

Algunos datos de interés sobre el perfil de los “amigos” de Estrella Galicia en la red señalan que, entre ellos, su participación es muy paritaria: 53% de hombres y de 45% mujeres. En cuanto a edad, el perfil mayoritario pertenece a la franja comprendida entre 18 y 34 años con un 89%.

Si nos fijamos en la procedencia de los adscritos, encontramos que, aunque hay fans de más de 25 países, dos ciudades destacan sobre el resto; Madrid (que encabeza la clasificación con 7090 fans) y A Coruña (con 4258).

Personas de todo el mundo muestran a diario en la web su afición por Estrella Galicia y participan activamente en los concursos y sorteos que se desarrollan en esta página, hacen comentarios y sugerencias, interaccionan entre ellos, suben fotos y vídeos... Entre los contenidos que se ofrecen, se encuentra la agenda musical, imágenes así como muchos datos de interés para que los fans de Estrella Galicia estén al día de todo lo relativo a la marca.

Miss España 2009

Por tercer año consecutivo, Cabreiroá ha sido el agua mineral oficial durante todos los actos de celebración del certamen de Miss España que tuvo lugar el pasado 18 de julio en Cancún. La 49ª edición del Certamen de Miss España se trasladó este año a las playas mexicanas donde las 52 candidatas se disputaron este título de belleza nacional, alzándose finalmente con el triunfo la representante coruñesa, Estíbaliz Pereira.

Las candidatas pasearon la imagen de la marca en su concentración previa a la gala, donde Cabreiroá fue el agua exclusiva del encuentro. Además, las ganadoras fueron galardonadas con el consumo de Cabreiroá durante todo el año de su reinado.



Las candidatas lucieron la imagen de Cabreiroá en Cancún

Tapón Maxi Crown

Cabreiroá sigue ofreciendo propuestas innovadoras y funcionales a sus consumidores. En esta ocasión, lanza al mercado el Tapón Maxi Crown, "tapón abre fácil", un tapón totalmente innovador en el mercado de las aguas que facilita el autoconsumo y garantiza, más si cabe la calidad del agua en sus envases.

Este nuevo formato de tapón se aplicará a las botellas de vidrio de medio litro, tanto de Cabreiroá Sin Gas como Con Gas que se podrán encontrar tanto en hostelería como en alimentación.

Sus principales ventajas radican en que posibilita que el propio consumidor abra la botella, asegurando la calidad del agua envasada, y permite prescindir de un abridor, hasta ahora indispensable en el vidrio, facilitando el autoconsumo en cualquier circunstancia.



Mejor Proyecto Tecnológico 2008

Hijos de Rivera ha sido reconocida por la prestigiosa publicación ComputerWorld con el Premio al Mejor Proyecto Tecnológico 2008. Este galardón subraya la gran labor llevada a cabo por la compañía en colaboración con Ross Systems para la implantación e integración del ERP corporativo, un proyecto en el que se ha visto involucrado gran parte del personal y muy especialmente el área de Sistemas.

El premio reconoce la gran labor realizada en la implantación del ERP corporativo

El mayor valor a destacar del proyecto de Hijos de Rivera se refiere a la alta disponibilidad del sistema, es decir, a la ventaja que supone que cualquier fallo no inhabilita al conjunto del sistema para seguir funcionando con normalidad. Esta propiedad se debe al empleo de un dispositivo hardware muy avanzado especialmente diseñado para garantizar la mencionada alta disponibilidad.

Además, el premio también reconoce el esfuerzo llevado a cabo para la integración de todos los sistemas ya vigentes en la compañía en el marco del ERP. De este modo, aplicaciones como la de trazabilidad, gestión de cargas, gestión documental o el PIC, información de gestión comercial, forman parte de un conjunto en el que se integra la información de todas las áreas de la empresa.

Desymo

Cervecería-Jamonería Cavamontes en Oleiros

Desymo diseña, construye, ambienta... Y ya es posible disfrutar de todo esto y de nuestra cerveza en otro local recientemente inaugurado a muy poca distancia de todas partes si en él se ofrecen estas sensaciones acompañadas de un buen jamón. El local se llama "Cervecería-Jamonería Cavamontes" y está ubicado en la Calle Etiopía, en el ayuntamiento de Oleiros, y te está esperando.



Distincions Gallaecia 2009

El licor café y el licor de hierbas Quenza han sido galardonados dentro de su categoría en la edición 2009 de las "Distincions Gallaecia". Este concurso, organizado por la Asociación de Sumilleres Gallaecia, reconoce todos los años a los mejores aguardientes y licores tradicionales de Galicia. En esta ocasión, participaron 25 empresas, entre bodegas y destilerías, que presentaron a concurso un total de 54 marcas.





El lúpulo gallego cuenta con una riqueza superior a la media

Además, tras llevar a cabo los análisis pertinentes, se ha constatado un año más que el lúpulo gallego cuenta con mayor riqueza que la media del lúpulo cultivado en España. Esto significa que posee un mayor contenido en sustancias amargas y, por lo tanto, es de mejor calidad para la elaboración de cerveza. Las principales razones que explican estos valores tan positivos están relacionadas con el tipo de suelo, la climatología y las labores realizadas en el cultivo.

Este año 2009, se ha aumentado la superficie hasta 2,02 hectáreas en las instalaciones del CIAM introduciendo 5 nuevas variedades alemanas (dos de ellas pioneras en España), para su estudio en cuanto a rendimiento en las condiciones climáticas de Galicia.

Cosecha del lúpulo

Por cuarto año consecutivo, Estrella Galicia y el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo emprendieron a principios de septiembre la tarea de cosechar el lúpulo. Durante 10 jornadas, el personal del CIAM, con la supervisión de expertos de la Sociedad Española de Fomento del Lúpulo, se empleó a fondo en la recolección en las parcelas con las que cuenta Hijos de Rivera.

El resultado de esta cosecha no ha podido ser más positivo. La ampliación de la superficie de cultivo emprendida en 2007, unas 1.200 plantas de la variedad Nugget y 250 de la variedad Columbus, ha proporcionado una producción total de 1.200 kg de pelets.



Vendimia en la Ribeira Sacra

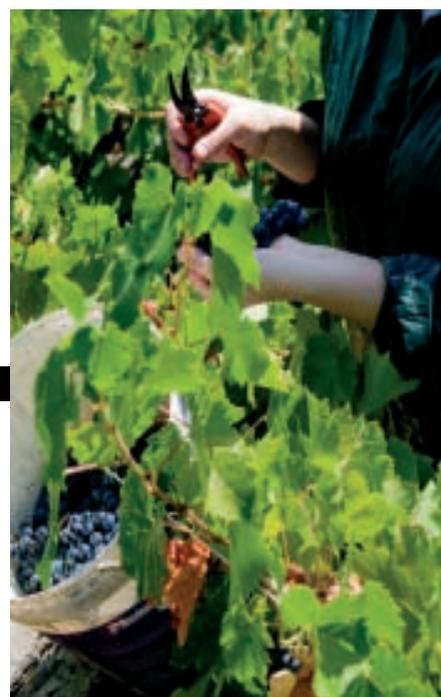
El pasado 16 de septiembre comenzó la vendimia en nuestra bodega Ponte da Boga en la Ribeira Sacra. Las tareas se desarrollaron a lo largo de varias semanas tanto en las 8 hectáreas de viñedo propio como en las 30 hectáreas que pertenecen a proveedores externos, de las que procede la totalidad de la uva blanca que emplea la bodega.

El balance de esta vendimia ha sido muy positivo. En total, se han recolectado 125.000 kg de uva mencía que se destinará a la elaboración del vino Ponte da Boga Mencía. Tanto la cantidad como la calidad de la uva son excelentes, con una gran madurez y estado sanitario. Se puede decir que ésta ha sido la mejor vendimia de los últimos cuatro años.

La calidad y cantidad de la uva vendimiada este año son excelentes

Por otra parte, la bodega ha obtenido 1.700 kg de la variedad autóctona Merenzao del viñedo Costa de Alais que sin duda dará lugar a un vino sorprendente y ha reservado 14.000 kg de uva Mencía que se destinarán a proyectos especiales, alguno con crianza en barrica.

En lo relativo a la uva blanca, se han vendimiado 12.000 kg, alrededor de 2.000 kg de la variedad Albariño y 10.000 de la variedad Godello, que se puede calificar como de buena madurez y excelente acidez.



Forúm Gastronómico Santiago 2010

Entre el 20 y 24 de febrero de 2010 tendrá lugar en Santiago de Compostela una nueva edición del Fórum Gastronómico, punto de encuentro de los mejores profesionales del sector enogastronómico del arco Atlántico.

Bajo el lema “conciencia y placer”, este año ofrecerá algunas novedades respecto a anteriores ediciones. Por ejemplo, el cambio de ubicación al Recinto Ferial de Amio: 6.000m² de espacio expositivo que dará cabida a expositores con una selecta y variada oferta; sesiones magistrales en el Auditorio, así como talleres con degustación a los que este año se otorga mayor importancia (otra de las novedades de esta edición) por lo que se programan hasta ocho diarios en las salas Picadillo y Cunqueiro.



Los espacios para la reflexión sobre temas de actualidad del sector también tendrán su espacio en el Fórum en los llamados “Diálogos”, así como las actividades para los más pequeños en el Fórum Niños, para que también ellos disfruten y aprendan en la cocina.

El Fórum celebrará su onceava edición con la participación de expertos de la cocina actual como Ferran Adrià (Catalunya), los recién galardonados con la tercera estrella Michelin Joan y Josep Roca (Catalunya) y el prestigioso Pierre Gagnaire (Francia), además de una importante representación de cocineros gallegos.

Estrella Galicia y Cabreiroá serán protagonistas un año más de este evento imprescindible para profesionales y aficionados a la gastronomía.



Termatalia

La cata de aguas celebrada en Termatalia, Feria Internacional del Turismo Termal de Ourense, ha otorgado el Primer Premio a Cabreiroá en dos categorías: Agua con Gas Natural, para Cabreiroá Única, y Agua sin Gas, para Cabreiroá sin Gas.

Termatalia es la única *Feria Internacional del Turismo Termal* de la Península Ibérica, y se ha convertido en referente mundial para los profesionales de este ámbito, con la participación de expositores de cuatro continentes, destacando su apuesta por la conexión entre Europa y América Latina.



Este año, la feria ha celebrado la 7ª edición de su Cata Internacional de Aguas en la que participaron una veintena de marcas de distintos países. Todas ellas pasaron un exhaustivo reconocimiento por parte de un jurado formado por profesionales y expertos de carácter internacional.



Cabreiroá se alzó con el primer premio en dos categorías

Éxito de audiencia

Empezamos a estar acostumbrados a que, más allá de las campañas de publicidad que desarrollan las diferentes marcas, nuestros productos aparezcan de forma habitual en algunos de los formatos televisivos de más éxito del momento como consecuencia de una estrategia de marketing que ha aportado resultados muy positivos en términos de visibilidad. Tanto Estrella Galicia como 1906, Cabreiroá o Agua de Cuevas ocupan espacios muy valiosos en televisión en el marco de tramas argumentales que enganchan a la audiencia.



Doctor Mateo

Es el caso de la serie de televisión "Doctor Mateo" que se emite en Antena 3 TV y que cuenta a partir de esta temporada con la presencia de Estrella Galicia y Agua de Cuevas en muchas de las escenas que se desarrollan en el bar del pueblo, donde aparece un grifo de nuestra cerveza y otros elementos distintivos de la marca.

Protagonizada por Gonzalo de Castro y Natalia Verbeke, "Doctor Mateo" cuenta las aventuras de un cirujano que deja atrás su vida de éxito en Nueva York para reconvertirse en el médico de San Martín del Sella (Asturias), pueblo en el que pasó sus vacaciones de niño.

"Doctor Mateo" se convirtió la pasada temporada en una de las series de ficción revelación, al lograr una exitosa media de más de 3,7 millones de seguidores y el 19,9% de la audiencia.

El Hormiguero

También nuestras cervezas forman parte en ocasiones de algunas de las pruebas que se desarrollan en el programa El Hormiguero, de Pablo Motos. Este formato, que emite Cuatro en prime time, alcanza a diario un share del 10%, con una audiencia media de 1,4 millones de espectadores. Su originalidad y carácter desenfadado le han hecho merecedor de diversos reconocimientos como el Premio Ondas o El Rose d'Or al Mejor Programa de Entretenimiento del mundo.



Presencia constante en la TVG

Más allá de la televisión nacional, Estrella Galicia mantiene una presencia constante en algunas de las series de más éxito de la televisión gallega. Es el caso de "Padre Casares", ficción que arrasa ya en su quinta temporada alcanzando una media de share cercana al 30%, por delante de todas las producciones nacionales y extranjeras que se emiten en Galicia. O en "Libro de Familia", que retrata la Galicia de los años sesenta y este año encara su decimocuarta temporada como líder de audiencia en su franja horaria.



Otra serie de éxito que alcanza su segunda temporada en la TVG es "Matalobos", una ficción policial alrededor del mundo del narcotráfico que ha logrado el favor de la audiencia. O la recién estrenada "O Nordés", serie sobre el mundo del periodismo en el que aparecerán de forma recurrente Estrella Galicia Especial y Estrella Galicia Light.



...descubre sus sabores.



PAGO ACE

Disfruta del sabor de Pago ACE, perfecto equilibrio de zumo de naranja, limón y zanahoria aportándote más del 40 % de las necesidades diarias de vitaminas A,C,E*



Naranja



Piña



Fresa



Melón



Tomate



Pera



Melocotón



Lima-limón



Mango



Cranberry



Plátano



Uva Blanca



Pera-Piña



Manzana Natural

Nuevo



Luis López Espiñeira • Director General de Customdrinks

“La innovación te permite seguir vivo en el mercado, estableciendo diferencias competitivas”

¿Cómo valoraría la importancia de la innovación dentro del mercado actual?

Más que hablar de importancia de la innovación en el mercado actual, yo hablaría de su carácter indispensable. La sociedad en la que vivimos se ha convertido en rápida y cambiante. Evolucionan las tendencias, evolucionan los gustos... Si, desde la empresa, no eres capaz de adaptarte rápidamente a ese mercado ágil, estás automáticamente fuera. La innovación te permite seguir vivo en ese mercado, estableciendo diferencias competitivas sobre las empresas del sector.

El sector de las bebidas actual es muy competitivo, ¿qué papel juega el I+D+i en este contexto?

El I+D+i juega un papel básico en la industria de bebidas. En Customdrinks estamos permanentemente investigando en los dos campos básicos de los productos que fabricamos: contenido y continente. No sólo buscamos adecuarnos a los gustos y tendencias de la sociedad, sino también ofrecerle alternativas interesantes e innovadoras. Un buen ejemplo es el último lanzamiento de Customdrinks: Maeloc. Dentro de este producto se ha buscado revolucionar el mundo del sabor con un con-

cepto desconocido en España, el de la sidra seca, envasado en un formato totalmente innovador, una botella de aluminio, con una imagen impactante y con un tapón abre-fácil, nuevo en España.

La tecnología juega un papel fundamental al servicio de la creatividad, ¿hasta qué punto se percibe este factor como clave para la innovación?

Podemos decir que la tecnología va pareja a la creatividad. No se puede innovar sólo en las ideas si no hay un desarrollo tecnológico detrás que respalde nuevos proyectos y que permita llevarlos a la realidad a través de un proceso industrial. Sin embargo, la tecnología tampoco evoluciona si no hay una idea previa que llevar a cabo. Por eso, en Customdrinks procuramos tener siempre una relación muy especial con los proveedores de tecnología, llegando a involucrarnos con ellos a nivel de desarrollo conjunto de determinadas fases de proyectos, y tratando de asimilarlos a socios industriales, más que a meros vendedores de máquinas.

¿Cómo se desarrolla el proceso de innovación de un producto o un formato nuevo?

Contra lo que mucha gente cree, la innovación no es una idea que surge de golpe en cinco minutos de inspiración. En Customdrinks, el equipo que trabaja en Innovación está permanentemente analizando las tendencias del mercado, nuevos formatos, nuevas posibilidades en general. Cuando aparece algo que puede ser interesante, se realizan estudios técnicos, económicos y de mercado para ver si el nuevo desarrollo puede ser factible.

Cada vez más empresas destinan recursos a la innovación en España, ¿existe realmente un cambio de mentalidad sobre este tema?

Mercados como el americano, el europeo y, sobre todo, el asiático, son mercados donde la gente demanda productos nuevos constantemente. El mercado español es todavía muy conservador. Es reticente a cambios en los hábitos de consumo. Sin embargo, parece que esta tendencia está cambiando últimamente, y se empieza a salir de la rutina, deseando probar cosas nuevas. A este cambio de tendencia tratamos de contribuir desde las empresas innovadoras, facilitándole al consumidor productos alternativos a los existentes, envasándolos a su vez en formatos atractivos, cómodos y prácticos. En pocas palabras, tratamos de proporcionar a nuestros clientes momentos agradables y novedosos.

muy personal

Edad: 44 años

Estado civil: soltero

Una comida: Huevos fritos, chorizo y patatas

Una bebida: Una Maeloc bien fría y con hielo

Aficiones: Vuelo sin motor

Ciudad favorita: A Coruña

Un libro: *La Catedral del Mar* de Ildefonso Falcones

Una película: *El Padrino* de Martin Scorsese

Una canción: *Tunnel of Love* de Dire Straits

Un momento: Una cena en buena compañía

Un reto: Tratar de mejorar día a día

No soporta: La deslealtad

Una disculpa: Te llamo en dos minutos



Chantada, nuevo modelo de producción y envasado

Orientación, Adaptación, flexibilidad, personalización, diferenciación, competitividad, en resumen... Innovación.

Todos compartimos los conceptos básicos que deben regir la construcción de nuestras estrategias de negocio. El mercado es cada vez más exigente en todos sus ámbitos, la información fluye, las ventajas se difuminan. Nada de esto es nuevo, lo que si es nuevo es la velocidad en el cambio y las necesidades que conlleva.

La exploración de nuevas tendencias en el consumo de bebidas a nivel mundial y las necesidades operativas que requiere una adaptación continua a los gustos y necesidades de los consumidores, han determinado el desarrollo estratégico de un nuevo modelo de negocio sobre la base de nuestro centro de producción y envasado de bebidas en Chantada.

● **Desde la perspectiva del mercado**, es innegable que nuestros clientes demandan una oferta más diversa y a la vez más especializada, e incluso personalizada, con mayor exigencia en la motivación de compra, lo que difumina las barreras de negocio levantadas por los operadores tradicionales y reduce el ciclo de vida de determinados productos generando microsegmentos de mercado.

● **Desde la perspectiva de la industria**, la competitividad se ha incrementado de forma exponencial, la propuesta de valor de las compañías está cada vez más adaptada a necesidades específicas y la innovación se convierte en el eje fundamental para el desarrollo de ventajas competitivas sostenibles en el tiempo, tanto en el ámbito del producto (ingredientes funcionales, sabores, etc.), envasado (funcionalidad, garantía, higiene, calidad, seguridad y facilidad de uso) y marketing (imagen, etiquetado o marcas de conveniencia).



● Desde la perspectiva de nuestro propio grupo, las instalaciones existentes en Chantada, por dimensión, flexibilidad y carga de trabajo han supuesto una plataforma idónea desde la que impulsar el proyecto, lo que facilitará futuras incorporaciones a un proceso de producción intensivo.

La exploración de oportunidades de innovación en Customdrinks no pondrá en riesgo la eficacia productiva de las instalaciones principales del grupo que responde a una estructura necesariamente orientada al bajo riesgo, la eficiencia, la calidad y la satisfacción de los clientes.

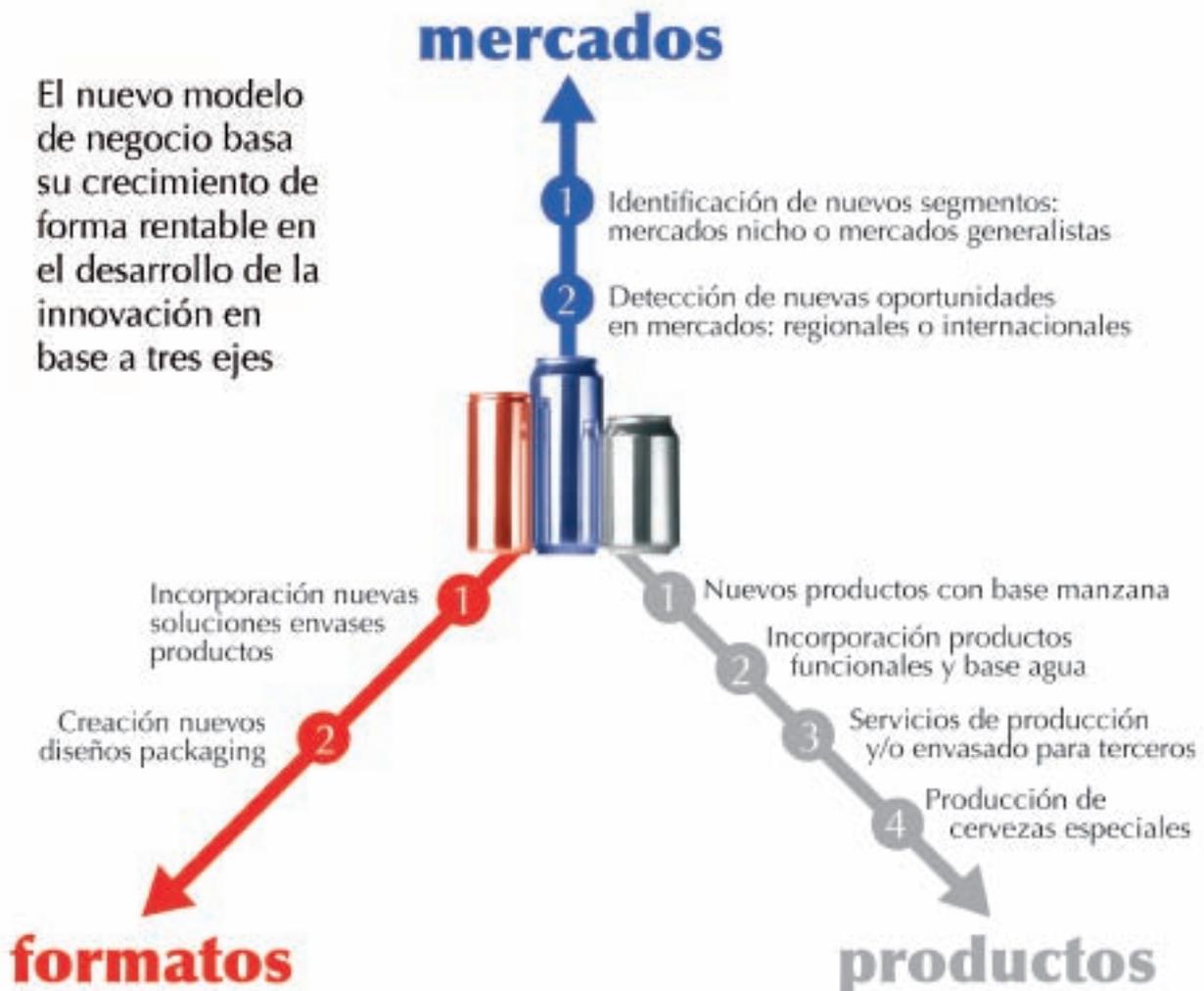
En este contexto, Customdrinks se constituye como una plataforma de innovación con nuevas líneas de negocio, cuya propuesta de valor sea atractiva tanto para el Grupo como para terceros.



Para ello CUSTOMDRINKS reinventa el concepto de adaptación al mercado, siendo capaz de aplicar lo último en formatos y tendencias en productos a procesos productivos y tecnológicos capaces de dar soluciones a las más exigentes demandas en la fabricación de productos personalizados.

Una propuesta única de valor

Estructura del nuevo modelo de negocio: customdrinks



Cabreiroá en Iberia

Hijos de Rivera ha llegado a un acuerdo con la compañía aérea Iberia que garantiza la presencia del agua mineral Cabreiroá en todos sus vuelos y salas VIP. De este modo, los pasajeros que viajen en clase Business así como todos los que se desplacen en vuelos de más de tres horas podrán disfrutar de agua Cabreiroá Con y Sin Gas en formato pet. Además, Cabreiroá estará presente en todas las salas VIP con las que cuenta la compañía Iberia en España en formato vidrio.



Este acuerdo supone un fuerte respaldo a la presencia de Cabreiroá a nivel nacional, tanto en términos cuantitativos, ya que se prevé un volumen anual de consumo de más de 2,5 millones de litros de agua, como en términos cualitativos, por el reconocimiento que obtiene la marca al formar parte de la gama de productos que ofrece la mayor compañía aérea de nuestro país.

Iberia es el primer grupo de transporte aéreo en España y cuarto de Europa. Además, es la compañía líder en el mercado Europa-América Latina, con la mayor oferta de destinos y frecuencias. En la actualidad dispone de una flota de 183 aviones que operan a 121 destinos en 45 países. Cuenta con una media de 1.000 vuelos diarios y una oferta de 123.000 plazas al día. Sólo en 2008 transportó a 28 millones y medio de pasajeros.



Primer paso en Oneworld

La compañía Iberia es, asimismo, miembro fundador de Oneworld, alianza de aerolíneas que abarca todo el planeta, que ofrece a los clientes alrededor de 700 destinos.

En este sentido, Cabreiroá ha dado un paso más en el marco de esta alianza de compañías aéreas con su presencia en todos los vuelos de British Airways que operan desde España así como en todas las salas VIP de Oneworld en nuestro país.

Oneworld es una alianza global que reúne a diez de las mayores aerolíneas del mundo con el objetivo de brindar servicios conjuntos a los viajeros. En la actualidad pertenecen a esta alianza, además de Iberia, British Airways, American Airlines, Cathay Pacific, Finnair, Japan Airlines, LAN, Malev Hungarian Airlines, la australiana Qantas y Royal Jordanian.

Cabreiroá está presente en todas las salas VIP de la alianza Oneworld en España

Soluciones Convergentes para Grandes Empresas.

Nuestro trabajo
es hacer más fácil
el trabajo de otros.

Localizar a alguien en segundos aunque no esté en su sitio, compartir datos e imágenes con una sucursal en el otro hemisferio, acceder a Internet desde un teléfono IP, convertir el móvil en un ordenador portátil... Éstos son sólo algunos ejemplos de cómo ayudamos a nuestros clientes a aprovechar las ventajas de la convergencia y a hacer sus infraestructuras de comunicación e informática más eficientes, a sus empleados más productivos y los procesos de relación más fáciles. En eso consiste nuestro trabajo.

FIJO + MÓVIL + TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN.



Si quiere ser el primero en acceder a las últimas novedades, capture el código bid.

Telefonica

www.telefonica.es/grandesempresas



Filipinas

Hijos de Rivera ha entrado en el capital de la empresa filipina Barcino Corporation que se dedica a la importación y distribución de vinos y productos delicatessen en este país asiático así como a la gestión de diversos locales de hostelería.

Barcino gestiona varios locales de hostelería en Filipinas

Exponente del carácter español en Filipinas, Barcino Corporation gestiona locales bajo el concepto de Tapas Bar y Vinoteca y en breve abrirán las puertas de otros dos establecimientos más. Además, como importador y distribuidor cuenta entre sus clientes a muchos de los restaurantes españoles del país, así como los hoteles Hyatt, la Embajada de España o el Instituto Cervantes.

Con la participación en Barcino Corporation por parte de Hijos de Rivera, nuestra compañía cuenta con una plataforma inmejorable para la distribución de sus productos en Filipinas.

BARCINO



Ya en Chile

Desde finales de este año, las cervezas Estrella Galicia Especial y 1906 Reserva Especial iniciarán su incursión en el mercado chileno de la mano de un distribuidor local especializado en bebidas de importación de alta gama. Ambos productos llegarán al país en formato botella y lata y se comercializarán en todo el territorio nacional.

Hijos de Rivera completa su presencia en el Cono Sur

Con el desembarco en Chile, Hijos de Rivera completa su presencia en el Cono Sur, donde ya exportaba sus productos a Argentina, Uruguay y Brasil.



“Sabores que dejan huella”

El proyecto “Sabores que dejan huella” ha conseguido unir a dos de los sectores españoles con más prestigio internacional: el calzado y la gastronomía. Esta iniciativa presentó sus propuestas del 22 al 24 de julio en Tokyo en una original exhibición que combinaba las últimas tendencias del sector del calzado español con propuestas gastronómicas a medida de cada pieza. De este modo, 35 marcas de calzado español tuvieron la oportunidad de dar a conocer sus colecciones en Japón acompañados de 12 compañías de productos de alimentación destinados a un público gourmet. Entre ellas se encontraba Estrella Galicia, que presentó su cerveza en este contexto tan innovador.





Tapas & Tintos

Estrella Galicia cuenta con un nuevo e inmejorable escaparate para su cerveza en Miami. Situado en Española Way, una de las calles más de moda de la capital de Florida, el bar y restaurante Tapas & Tintos combina lo mejor de la gastronomía española con actuaciones en directo y bebidas típicas de nuestro país, entre las que no podía faltar la cerveza Estrella Galicia.

Este local se ha convertido en una referencia de la buena cocina española en Miami y entre sus clientes habituales cuenta con muchas caras conocidas, como es el caso del artista español David Bisbal.

Tapas & Tintos

448 Española Way, Miami Beach FL-33139
Tel: 305-538-8272

Vino en la República Checa

Nuestros vinos Albariño Terramaior y Ribeiro Troante se suman a la gama de productos de Hijos de Rivera en la República Checa. Ambos productos contarán con distribución por todo el territorio nacional tanto en alimentación como en hostelería. De este modo, Terramaior y Troante llegan a este país centroeuropeo por primera vez donde Hijos de Rivera ya exporta desde hace un año la sangría Zuvit y la sidra Manzanova.



Promoción en Italia

1906 Reserva Especial ha sido la protagonista en una promoción que se ha desarrollado a lo largo de este verano en Italia. Con el objetivo de dar a conocer la marca entre los consumidores, un total de veinte locales de moda repartidos por todo el territorio nacional han acogido una actividad promocional en la que un grupo de azafatas presentaban el producto a través de un *welcome pack* diseñado especialmente para la ocasión.

Speciality Fine Food

Hijos de Rivera desplegó un stand con todos sus productos en la Speciality Fine Food que se celebró en Londres del 6 al 8 de septiembre. Este encuentro tiene un carácter anual y está enfocado en dar a conocer productos de calidad, delicatessen e ingredientes de alta gama. Durante las tres jornadas de la feria, productores y distribuidores de todo el mundo convierten a Londres en la capital gastronómica mundial.



Canal alimentación

Los productos de Hijos de Rivera ya disponen de nuevos puntos de venta en el canal de alimentación. Desde el pasado verano, la cerveza extra 1906 Reserva Especial está presente en la cadena Eroski a nivel nacional. En el caso de Estrella Galicia, se ha incorporado recientemente a los lineales de los establecimientos Leclerc en Castilla-León y Ciudad Real y a partir de octubre también podrá encontrarse en el supermercado La Nucia de Alicante, especializado en productos nacionales y de importación de alta gama destinados a la amplia comunidad extranjera que reside en la zona.



Puntos de venta en Madrid

En los últimos meses, nuestros productos han comenzado a comercializarse en algunos centros gourmet de Madrid con el objetivo de satisfacer una demanda creciente de los consumidores en esta comunidad.

A día de hoy, las cervezas Estrella Galicia Especial, 1906 Reserva Especial y Estrella Galicia Light, el agua mineral Cabreiroá y la sidra Maeloc pueden ya encontrarse en tres nuevos puntos de venta:



Alimentación de Galicia
(Virgen del Puerto, 19,
28005 Madrid).
Tel: 91 366 1816



Morriña
(Goya, 133, 28009 Madrid).
Tel: 91 309 0593



Bodegas Sanz
(Islas Cíes, 45,
28035 Madrid).
Tel: 917301913



Booths Supermarket

Una nueva cadena de alimentación gourmet en el Reino Unido cuenta con Estrella Galicia Especial entre su oferta de productos. La cadena de supermercados Booths es una referencia en el ámbito de las delicatessen y en la actualidad tiene 26 establecimientos, principalmente en el norte del país.



Superquinn Irlanda

Desde el pasado verano, una nueva enseña de alimentación en Irlanda ofrece nuestros productos a los consumidores. Se trata de Superquinn, una cadena comercial, en la que a partir de ahora se puede adquirir la cerveza Estrella Galicia en formato botella de 33 cl.

Superquinn es una cadena comercial fundada en 1960 que emplea a más de 3.000 personas y cuenta con 23 establecimientos repartidos por todo el país, con especial presencia en el área de la capital, Dublín.



Como quieras
ColaCao[®]

...**Natural, Frío o Caliente.** Siempre apetece tomarse un **Cola Cao** en el bar y disfrutar con amigos de los momentos más divertidos.

Ofrece a tus clientes el nuevo **Cola Cao** listo para tomar para que descubran...
NUEVOS MOMENTOS DE PLACER.



Más curiosidades sobre cerveza

Por José Luis Olmedo

El mundo de la cerveza no deja de sorprendernos con novedades y anécdotas de lo más peculiar. Expertos y aficionados se esfuerzan constantemente por ofrecer nuevas propuestas de esta bebida milenaria. Éstas son sólo algunas de ellas:

- Los japoneses no dejan de innovar en el sector cervecero sacando al mercado extraños productos. La última invención es la Tosa Kuroshio Karyudo, una cerveza producida con *dashi*, una combinación de alga kombu y bonito seco que se utiliza en la elaboración de sopas. Hasta ahora sólo algunos cerveceros británicos usaban algas para filtrar las cervezas tipo ale, pero la utilización de productos del mar como ingrediente se había limitado a las ostras en unas cuantas cervezas tipo stout.

- Cervecería Peruana E.I.R.L., con sede en Andahuaylas (Apurímac), conocida por sus cervezas elaboradas con materias primas exóticas como maíz morado, maca, café, anís, manzanilla, menta o plátano; ya ha comenzado a exportar APU, una cerveza producida con harina de hoja de coca. Actualmente este producto se vende en las ciudades de Cusco, Andahuaylas y en algunos lugares de Lima, despertando un gran interés entre los turistas extranjeros. "Apu", el nombre de la marca, es una palabra mágica para los mismos incas que significa Dios, poder y riqueza en quechua. Según declara la empresa, las propiedades de la cerveza a base de coca: "Es energizante, te pone pilas. Tiene las mismas virtudes que la hoja de coca: Te quita el hambre, la sed y es multivitamínica. Es una verdadera farmacia natural".

- La famosa cerveza roja "Rodenbach", de Flandes Occidental, experimenta dos años de maduración en barricas de roble, como los buenos vinos de reserva, por lo que la fábrica tiene un cava de crianza similar a las bodegas de vino. Su color rojo es muy parecido al de algunos vinos claretes y tal vez por ello una antigua publicidad anunciaba el producto diciendo: "Cerveza Rodenbach. Es vino".

- Existe una cerveza que ha sustituido el agua corriente por otra extraída directamente del casquete de un gran iceberg que se encuentra en la zona de Groenlandia indicando las coordenadas de su nombre. Se llama Fischer 63N 46W.

- A Jürgen Hopf, un cervecero de Baviera, se le ha ocurrido mezclar cerveza con Viagra. El resultado se llama Erotik Bier. La cerveza tiene un 5,5% alc. vol. y sólo un 0,4% de Viagra, con lo que se esperan más resultados del efecto placebo que de la propia ingestión de la cerveza con estimulante.

- iBeer es una aplicación para el iPhone. El programa utiliza el acelerómetro del iPhone para detectar cuál es la inclinación del mismo. Al iniciar la aplicación, la pantalla del móvil se rellena como si fuese una jarra situada bajo un grifo de cerveza. Entonces



podemos agitar un poco el “líquido” en su interior para aumentar la espuma y simular que nos lo bebemos por una de las esquinas.

- Probablemente el mejor establecimiento del mundo para degustar la Gueuze (cerveza “Lambic” de fermentación espontánea) acompañada de tartines de queso, paté de campaña, etc., sea *La Morte Subite*, en Bruselas, a escasos 100 metros de la Grande Place. Los dueños de este maravilloso local fueron inicialmente los fabricantes de la famosa cerveza del mismo nombre. El establecimiento debe su truculento nombre a un juego de cartas al que jugaban los parroquianos mientras esperaban su turno en la oficina de impuestos que había al lado. En el momento en que un jugador era llamado por el ujier, concluía la partida por “muerte súbita”, perdiendo la apuesta.

- No es recomendable, como hacen algunos, añadir un trozo de limón o unos granos de arroz a las cervezas de trigo, pues provocan la pérdida del carbónico que contienen y las “aplanan”, eliminando una de las características fundamentales de este tipo de cerveza.

- Ya en la Edad Media, los gobiernos regionales y ayuntamientos de Inglaterra y de algunos países europeos utilizaban un método muy especial para comprobar la calidad de la cerveza que se producía en las distintas fábricas locales. Contrataban a una serie de personas cuyo trabajo consistía en echar un poco de la cerveza, de la que querían comprobar su calidad, en un banco de madera. Se sentaban encima y si sus pantalones de cuero se quedaban pegados al banco, se consideraba que la cerveza era de buena calidad.

- Aunque ahora nos parezca lo más normal del mundo que la cerveza sea transparente y de color dorado o rubio, esto no siempre fue así. Es más, en la historia de la cerveza es algo relativamente reciente. Aunque se sabe que ya se elaboraba cerveza hace más de 5.000 años, fue en 1842 la primera vez que se hizo una cerveza de color dorado y transparente. Hasta ese momento todas eran oscuras o turbias. Ocurrió en la ciudad de Pilsen, en aquella época perteneciente al Imperio Austro Húngaro y hoy en la República Checa. Del nombre alemán de la ciudad derivó el nombre del estilo Pilsen. Curiosamente el agua del abastecimiento público de la ciudad de Pilsen es prácticamente igual al agua de la ciudad de La Coruña.

Líderes en ahorro de agua



Las medidas de ahorro implementadas en los últimos años han mejorado significativamente los valores de consumo de agua.

En el marco de sus políticas de sostenibilidad Hijos de Rivera ha llevado a cabo en los últimos años un proceso de optimización y eficiencia en la utilización de recursos que ha dado lugar a un importante ahorro de agua en el proceso de elaboración de cerveza, que supera el 40% en relación a los datos de finales de los años 90. En concreto, las actuaciones realizadas en los últimos 10 años han permitido un ahorro de agua en el proceso de producción que en al final del ejercicio 2008 suponía el consumo anual equivalente a una ciudad de 8.000 habitantes.

Los valores de consumo de agua de Hijos de Rivera muestran una tendencia a seguir disminuyendo anualmente. Si nos trasladamos a fechas recientes encontramos que en el último año el valor del ratio “litros de agua consumida / litros de cerveza envasada” disminuyó en un 5,7%, lo que representa el ahorro de un volumen de agua equivalente a la que consumen 292.720 personas en su ducha diaria.

Este descenso se debe principalmente al importante esfuerzo inversor realizado por la compañía para incorporar a sus instalaciones la tecnología más avanzada teniendo siempre en cuenta el impacto ambiental de la misma. Éste es el caso de las líneas de envasado de botellas y barriles, que optimizan el consumo de agua al máximo. Además, se han instalado en la maquinaria de la planta industrial diferentes equipos destinados a la vigilancia y control de los consumos.



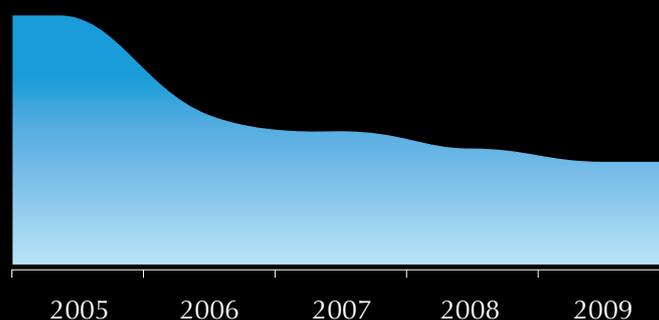
Independientemente de las mejoras tecnológicas antes citadas, se han implementado otras medidas sin las cuales no sería posible la consecución de la mejora perseguida:

- Políticas de reutilización y recuperación de agua, que persiguen el aprovechamiento en otros usos de los diferentes efluentes de agua.
- Implantación de buenas prácticas encaminadas al uso eficiente del agua.
- Un diagnóstico detallado de los consumos de agua que permite, entre otras cosas, optimizar los tiempos de limpieza y enjuague, manteniendo los mismos niveles de seguridad alimentaria de la cerveza.
- Desarrollo de controles que permiten un seguimiento continuo de los consumos de agua. Los caudalímetros instalados en numerosos puntos de la fábrica permiten conocer y analizar al detalle los diferentes niveles de consumo.
- Ajustes en los equipos de fabricación y en grupos de envasado considerando como único criterio el ahorro de agua.
- Información sobre los datos de consumo a los diferentes departamentos del área Industrial, con el objetivo de establecer acciones inmediatas en el caso de incremento en los valores.

Este proceso de mejora continua no sería posible sin la implicación del personal que, no sólo ha aportado una parte importante de las ideas a favor del ahorro en base a su experiencia, sino que ha respondido de forma muy positiva a las diferentes campañas de sensibilización medioambiental desarrolladas, colaborando al máximo para alcanzar los objetivos fijados.

Profundizando en la visión de sostenibilidad de Hijos de Rivera, estas políticas de ahorro de agua se ven completadas con el tratamiento del 100% del agua sobrante tras el proceso productivo, antes de su incorporación a la red de saneamiento.

Consumo de agua (HI agua consumida/HI cerveza envasada)



Buenas prácticas de recursos humanos



A través de este apartado queremos proporcionar perspectivas, actualizar nociones y compartir prácticas sobre cuestiones que afectan al capital humano, que, a nuestro modo de ver, es el elemento más valioso y diferenciador de la empresa. Las personas llevan a cabo los avances, los logros y los errores de las organizaciones. Por eso no es exagerado afirmar que constituyen uno de los valores más preciados. Si dispusiésemos de cuantiosos capitales, productos innovadores, equipos modernos e instalaciones impecables pero careciésemos de un conjunto de personas, o éstas se considerasen mal dirigidas, con escasos alicientes o con mínima motivación para desempeñar sus funciones, el éxito sería imposible.

Desde Hijos de Rivera tratamos de llevar a cabo buenas prácticas de Recursos Humanos que permitan elevar el nivel de satisfacción de nuestros/as colaboradores/as e incrementar el valor que generan.

Para ello, queremos empezar a compartir nuestras acciones en esta materia desde el punto de partida: el momento en qué una persona se incorpora a nuestra Compañía.

El proceso de acogida

¿Recuerdas tu primer día en la empresa? Seguro que sí, porque a nadie se le escapa que la primera impresión que recibimos es enormemente importante y marca durante mucho tiempo nuestros sentimientos y la valoración que posteriormente tendremos.

Cuando un/a trabajador/a llega a una empresa se encuentra frente a un entorno nuevo y en general desconocido: desconoce la “geografía” del centro de trabajo, las personas que por él se desenvuelven, las normas de actuación, la descripción pormenorizada de su puesto de trabajo, incluso el sitio que ha de ocupar o el horario que le corresponderá.

El Proceso de Acogida está encaminado a integrar a la nueva persona en el seno de la organización y tiene diversos objetivos:

- Hacerle sentir la satisfacción que la Empresa tiene por contar con ella.
- Integrarle de forma eficaz en nuestra Organización, en su estructura y en sus procedimientos organizativos y administrativos.
- Darle a conocer los objetivos de la Compañía, sus políticas, su misión, su visión y sus valores.
- Facilitarle los elementos de conocimiento necesario para que pueda desarrollar su tarea profesional.
- Darle a conocer las funciones de su puesto, su alcance y responsabilidades, su ubicación dentro de la estructura y sus relaciones con otras personas y departamentos, sus objetivos y sus sistemas de trabajo.
- Informarle de las cuestiones relativas a la Seguridad y Salud que afecten a su puesto de trabajo.

La lista de objetivos puede parecer ambiciosa, pero lo cierto es que un/a nuevo/a trabajador/a necesita de todos estos elementos para poder desempeñar bien su tarea, para poder adoptar decisiones con eficacia, para superar el estrés inicial de un entorno desconocido, e incluso para evitar posibles errores.

Desde Hijos de Rivera creemos que todos/as tenemos responsabilidades y funciones en la misión de acoger e integrar a nuestros/as nuevos/as colaboradores/as. Para ello, es conveniente tener en cuenta que algunos pasos deben ser dados en determinado orden.

Previo al momento de la incorporación está el cumplimiento de *las obligaciones legales*. Este ámbito de la acogida suele recaer en el área de Recursos Humanos, ya que normalmente ha sido quien ha mantenido los contactos previos más continuados con el/la incorporado/a (la selección, el proceso de contratación...) y continúa esta relación centrada tanto en la administración de personal (contrato, nómina...) como en temas de Seguridad y Salud en el Trabajo (información al/a trabajador/a de los riesgos del puesto, equipos de protección, medidas preventivas...) y otros temas como formación, carrera profesional etc.

Seguidamente se establece *el momento de la incorporación*: qué día se producirá, a qué hora y ante quién. Normalmente será un/a responsable de Recursos Humanos quien reciba a la persona en un primer momento y formalice con ella detalles como *la disposición de*

medios: ubicación física y medios materiales (material necesario para el puesto, documentación sobre la organización etc.) que se revisará posteriormente con el/la trabajador/a para comprobar su idoneidad y completitud. Además de realizar las presentaciones pertinentes.

En este primer momento le deben ser explicadas las *cuestiones funcionales y operativas*, es decir, dar a conocer al/a recién llegado/a a las funciones de su puesto. Esta tarea recae en su superior jerárquico, y, en mayor o menor medida, en sus compañeros/as, que, junto con las instrucciones precisas, también transmiten el modo de hacer las cosas, aspectos que se valoran en el desempeño... Es la denominada figura del/a "tutor/a", que actuará como interlocutor/a de confianza ante la nueva incorporación, tanto desde el punto de vista de la tarea (funciones) como desde lo social (relaciones con los/as demás).

Es adecuado que el/la superior jerárquico/a tenga previstas tareas para el/la recién llegado/a de modo que no se produzca la sensación de "no tener o no saber que hacer", además de disponer del tiempo necesario para interesarse por la persona nueva y ayudarle en las cuestiones que se vayan presentando.

Finalmente el/la nuevo/a colaborador/a va haciéndose poco a poco con su puesto, con la compañía y con el día a día de la actividad de la empresa. Para ello es clave el *seguimiento* continuo y la ayuda necesaria hasta su total integración. En esta fase se comprueba la idoneidad del Proceso de Acogida, cómo se ha vivido y en qué aspectos se puede mejorar.

Por todo esto, creemos que todo lo que suceda en los primeros días influirá en las impresiones de las nuevas incorporaciones que verán el Proceso de Acogida como un "primer reflejo" de la Empresa, la incorporación a un grupo, a una cultura y a una comunidad de objetivos.

Los estudios consultados y la experiencia en Hijos de Rivera avalan que una buena Acogida en la Empresa es un pilar clave en la gestión del talento, ya que mejora la productividad, favorece la relación entre equipos, aumenta la motivación, disminuye la rotación y valida la selección, repercutiendo en una mejora del clima laboral y en la buena marcha de la Compañía, consiguiendo que todos/as trabajemos en la misma dirección.





Reinventando la *cocina mariñeira*



En verano el cuerpo me pide mar y tengo la gran suerte de contar con un gran número de posibilidades a mi alrededor que me permiten disfrutar al máximo de la playa y, como no, de una cervecita sentada en una terraza. Con la idea de pasar un día agradable frente al mar, emprendí mi camino hacia la Villa de Laxe, uno de los pueblos más emblemáticos de la Costa da Morte.

Y es allí mismo, frente a una de las playas más espectaculares de Galicia, de fina arena blanca, donde me encuentro con la Tasca O Salvavidas, un clásico de la localidad desde hace 18 años que pertenece a esa pequeña lista de "imprescindibles" si se busca degustar los mejores productos de nuestra costa. Su carta está llena de tentaciones: nécoras, almejas, navajas, berberechos, centollas, pulpo...y un largo etcétera que plantea cierta complicación a la hora de elegir. Pero me decido por su plato más característico y distintivo: los percebes con cachelos.

Me explica Fermín Martínez, el amable propietario del local, que este plato surge de una antigua tradición de la zona por la que los marineros se llevaban a sus casas los percebes que no servían para vender y, dado su escaso tamaño, cocían cachelos en el mismo agua con el objetivo de dar mayor consistencia al plato y así satisfacer el apetito de los comensales. Pero, en los tiempos de hoy, la Tasca O Salvavidas no escatima en la calidad y el tamaño de los percebes y ha convertido este menú de *mariñeiros* en toda una exquisitez que respira mar en cada bocado.

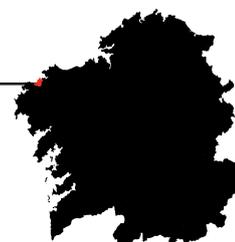
El propietario me cuenta que cada día se desplaza personalmente a la lonja para elegir los mejores pescados y mariscos de la zona y, en función de la compra, se elabora la carta, siempre con la garantía de que la materia prima es de una calidad excelente. Fermín Martínez destila pasión por su trabajo, se nota que disfruta con el trato con el cliente y con el reto diario de llevar a la mesa de su restaurante los productos más frescos y sabrosos. Y este esfuerzo se ve recompensado por una afluencia constante de comensales entre los que se mezclan los habituales con turistas atraídos por la buena fama de su cocina.

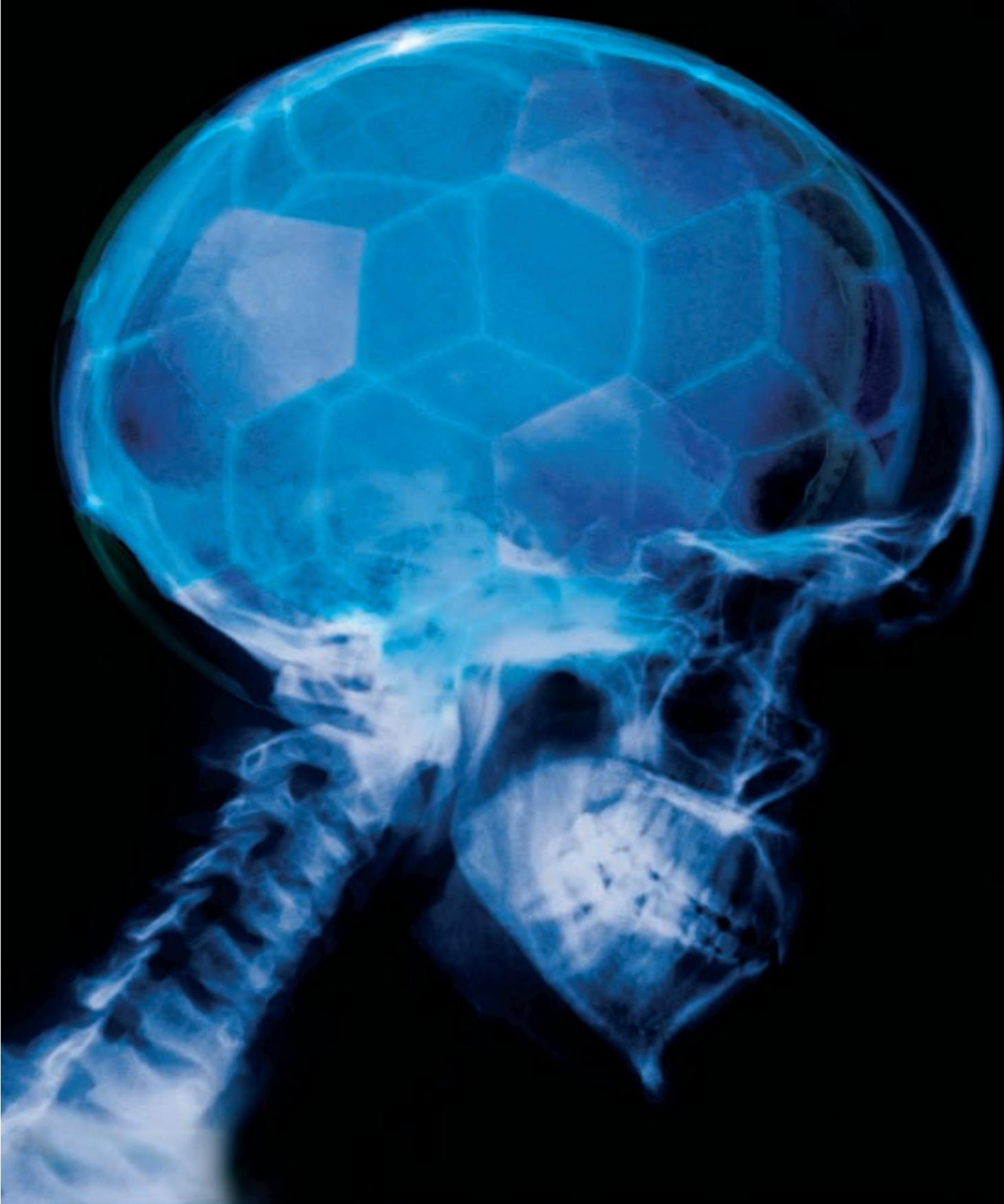
Es tal el éxito, que Fermín ha ampliado sus dominios en Laxe y ha inaugurado recientemente dos nuevos restaurantes, el Mesón O Salvavidas y el restaurante Casa do Arco, ubicado en una preciosa casa de piedra del siglo XV con vistas al mar en la que también se ofrece alojamiento. Ambos mantienen el mismo espíritu perfeccionista de la Tasca ampliando el abanico de la oferta gastronómica local. A los restaurantes se suma un local de copas veraniego, O Escaravello.

El caso es que, de repente, una jornada agradable se convirtió en una jornada para el recuerdo gracias a esta reinvención de uno de los mejores productos de nuestro mar, los percebes, y a un entorno impresionante. Sin duda, repetiré.



Fermín Martínez Nantón,
Tasca O Salvavidas, Villa de Laxe, A Coruña





¿Ándache o fútbol na cabeza?

Gol televisión en R

unha nova canle con 24 horas de fútbol ao día

3 partidos da Liga por semana, un deles sempre do **Real Madrid** ou do **Barcelona**

84 partidos do **Champions League** e o mellor fútbol internacional por **14,90€**/mes (15,94€ IVA incl)

Gol televisión é unha modalidade de canle 24 horas, con custos máximos de 3209,0010,45 € (322 € IVA incl) en caso de falta de pago.



Infórmate gratis no

1445
mundo-R.com



serviguide

consultoría • innovación • externalización

*"El espíritu de grupo es lo que da
a muchas empresas una ventaja
sobre sus competidores"*

George L. Clements



Gony Zubizarreta

El surfista vigués se ha convertido en el mayor exponente de este deporte en Galicia. Su talento sobre las olas ha consolidado su posición entre los mejores de Europa y aspira seriamente a ascender al la élite mundial en la que están los top 44 mejores surfistas del planeta. Su victoria este año en Zarautz, la primera del circuito mundial para el vigués, y su tercera posición en el Pantin Classic suman valiosos puntos en su camino hacia la World Cup Series (WQS), la máxima categoría mundial.

Gony Zubizarreta (Vigo, 1985) lleva desde los siete años practicando surf. Sus comienzos sobre las olas

se asocian inevitablemente a la playa de Patos, en Nigrán, donde acompañado por su padre y su hermano dio sus primeros pasos en este deporte. A los nueve años entró en la competición y su triunfo en el mundial junior en Australia en 2001 le confirmó como una sólida promesa del surf.

Tras años de lucha y perseverancia, los resultados y el reconocimiento acompañan a Zubizarreta que se ha convertido en un modelo de referencia para el creciente número de aficionados al surf de nuestro país. Su estado de forma es excelente, es su gran momento, y Cabreiroá está a su lado para alcanzar la cresta de la ola.



practica ATTRACTING

"Atracting" es un método infalible y muy saludable para tu negocio. Como su nombre indica consiste en atraer. Atraer y fidelizar clientes.

En Desymo somos auténticos especialistas en este método. Llevamos practicándolo con éxito, en toda España, desde el inicio de nuestra actividad, diseñando, proyectando y construyendo espacios capaces de sorprender, atraer y satisfacer a los clientes más exigentes.

Ah! Y por supuesto si tu negocio necesita una reforma parcial, también hacemos "lifting".

DESXMO
construir momentos

Enhorabuena Campeones

El Nupel Team, patrocinado por River Estrella Galicia, se alza con la victoria en el Campeonato de España de Rallyes de Asfalto

Tras una gran temporada, el piloto lucense Sergio Vallejo alcanzó un triunfo histórico para el automovilismo gallego logrando el título de campeón de España de Rallyes de asfalto para su equipo, el Nupel Team, que ha contado con el patrocinio de River Estrella Galicia y Cabreiroá.

Al volante de un Porsche 911, Sergio Vallejo, acompañado por su hermano Diego sentado a su derecha, ha liderado con éxito el proyecto concebido por el Nupel Rally Team. Son muchas las claves para entender este triunfo, desde la visión del director deportivo, Luis Moya, hasta la implicación y el entusiasmo de todo el equipo y el gran trabajo en la sombra de Jorge Dorribo.

El Nupel Team ha conseguido cumplir los objetivos que se había marcado al comienzo de la temporada. Gracias principalmente a Sergio y Diego Vallejo por el Campeonato de España de Rallyes y por el título de GT. Pero también gracias a Xevi Pons y Alex Haro por una temporada excepcional en la que han obtenido el subcampeonato de España y los títulos de Gr.N y de la Mitsubishi Evo Cup. Y este proyecto no ha hecho más que empezar ya que en la próxima temporada el equipo participará en el Mundial de rallyes.



El Nupel Team ha alcanzado un triunfo histórico para el automovilismo gallego

CAV Surfing Project Jr. Series

El domingo 2 de agosto tuvo lugar en la playa del Orzán el Campeonato de Surf sub 21, CAV Surfing Project Jr. Series, junto a un gran despliegue de actividades en la arena. Un evento enmarcado en el programa de actividades de las Fiestas de María Pita de A Coruña que fue organizado por Cabreiroá y Vazva.

Rafael Dopico se impuso en la competición, seguido en el palmarés por Pedro López, Álvaro Domínguez y Álvaro Doce. El CAV Surfing Project Jr Series albergó a 32 participantes en un macro evento diferente, dirigido a los sub 21 y con un formato de repescas en el que los participantes podían entrar varias veces al agua.

La jornada contó con un despliegue de actividades espectacular

La jornada estuvo repleta de actividades para todos los públicos en el arenal de las que disfrutaron tanto los aficionados al surf como los bañistas que acudieron a la playa. El despliegue en la playa del Orzán fue espectacular y estuvo compuesto por diversas carpas en las que se desarrollaron las diversas iniciativas:

Carpa Team Cabreiroa: carpa formada por los integrantes del equipo Cabreiroá y Vazva encabezada por el surfista internacional Gony Zubizarreta. Esta carpa acogió charlas, clinics de surfing y entrevistas acerca de sus experiencias en el agua.

Carpa Artistas: ofreció la posibilidad de pintar tablas con los mejores artistas a nivel nacional (Xurxo de Marvel o Sekone), dibujar camisetas y postales relacionadas con el evento o talleres de comic.

Carpa Galicia: carpa en la que expusieron los tres mejores fotógrafos del mundo del surfing a nivel nacional, tanto acuáticos como de tierra, y contó con la asistencia de los propietarios de los dos blogs más visitados en Galicia que mediante clinics y charlas explicaron el funcionamiento de los mismos.

Carpa Salud: carpa en la que se realizaron actividades relacionadas con el Pilates y el yoga aplicado al surfing, así como cursos de respiración para afrontar situaciones críticas.



Carpa VSSchool: carpa dedicada a la iniciación del surfing como bautismo dirigido a todas las edades.

El evento finalizó con una exhibición de surfing previa a la entrega de premios a cargo del Consejero Delegado de Hijos de Rivera, José María Rivera y el Concejal de Deportes, Xan Martínez Caxigal.

El CAV Surfing Project empieza a dar sus primeros pasos pero este proyecto tiene mucho más que ofrecer. Siempre vinculado a la naturaleza, al respeto por el medioambiente y, por supuesto, a la difusión de hábitos tan saludables como son el afán de superación o el compañerismo, y todo enmarcado en un estrecho e íntimo contacto con el mar a través de la práctica deportiva.

Torneo de Golf Maeloc

El campeonato alcanzó los 185 participantes en su primera edición celebrada en el Club de Golf La Zapateira de La Coruña

El Torneo de Golf Maeloc celebró su primera edición el pasado 12 de agosto en las instalaciones del Club de Golf La Zapateira de La Coruña. El campeonato, que se enmarcaba dentro de la Semana Grande del Club, alcanzó un gran éxito de participación con 185 jugadores, el límite de inscripción del campo.

La jornada deportiva se desarrolló desde las 8:00 de la mañana de forma interrumpida hasta última hora de la tarde y se caracterizó por el alto nivel de juego de los participantes. Todos ellos disfrutaron además de puntos de degustación en los que tuvieron la oportunidad de conocer la nueva sidra seca Maeloc.

La competición, disputada bajo la modalidad de juego stableford, se organizó en 2 categorías en función del hándicap de cada uno de los jugadores, además de la categoría Scratch, Damas, a la que se presentaron 49 jugadoras, y Seniors, con la participación de 75 jugadores. Paralelamente, los jugadores disputaron premios alternativos, como: la Mejor 1ª Vuelta, la Mejor 2ª Vuelta, el Driver más largo en el Hoyo 9 o el Mejor Approach al Hoyo 14.

La entrega de premios del torneo se llevó a cabo el sábado día 15 durante la Cena que cerró oficialmente la Semana Grande del Club de Golf La Zapateira. Los ganadores fueron galardonados con completos tratamientos y combinados para dos personas durante todo un fin de semana en Termaria Edificio Casa del Agua.



Palmarés

1ª Categoría: Carmen Ulloa Ayora- 38 pts

2ª Categoría: José María Bermúdez de la Puente- 38 pts

Categoría Scratch: Teresa Puga Gil- 38 pts

Damas: Ana Urgoiti Lacarra- 37 pts

Seniors: Isabel Lorenzo Montero- 38 pts

Mejor 1ª Vuelta: Miguel Ángel Pedrosa López- 21 pts

Mejor 2ª Vuelta: Juan Carlos Sánchez Pichel- 23 pts

Drive más largo en el Hoyo 9, Damas: Carmen Ulloa Ayora

Drive más largo en el Hoyo 9, Caballeros: Ignacio Olavide

Mejor Approach al Hoyo 14: Gabriel Arias Sánchez



Durante la competición, los participantes tuvieron la oportunidad de degustar la nueva sidra seca Maeloc

XI Torneo Victoria, Memorial Moncho Rivera

El pasado 29 de agosto el Victoria C.F. ejerció como anfitrión en el XI Torneo Victoria, Memorial Moncho Rivera. Este campeonato, que se retoma tras más de 30 años desaparecido, era una competición clásica en la ciudad y fue auspiciada y apoyada durante su primera etapa por Moncho Rivera, perteneciente a la tercera generación de la familia Rivera. Por ello, el Club quiso reconocer su gran labor a favor del deporte de base bautizando este campeonato con su nombre y, tras muchos años, ha decidido recuperarlo como homenaje a su principal impulsor. Desde sus inicios, el Torneo contó con un carácter benéfico y, en esta ocasión, los beneficios obtenidos se destinaron a la Cocina Económica.



Ignacio Rivera manifestó su apoyo al deporte de base

El torneo se desarrolló a lo largo de toda una tarde en el campo de fútbol Víctor Fernández Alonso. El duelo femenino entre el Victoria y el Coruxo se resolvió con el triunfo visitante por 1-2. En la categoría prebenjamín ganó el Victoria al San Cristóbal por 6-1 y los benjamines del Ural se impusieron al Victoria por 1-0. Por último, el equipo juvenil B del Deportivo ganó al anfitrión Victoria por 3-0.



Ignacio Rivera, Director General de Hijos de Rivera e hijo del homenajeado Moncho Rivera, manifestó su satisfacción por la recuperación de un torneo tradicional en la ciudad que cuenta con un valor muy especial para la compañía y la familia Rivera y subrayó su apoyo al deporte de base y a la labor que se está llevando a cabo en este sentido desde clubs como el Victoria C.F.

Padel Tour Estrella Galicia 09

El Padel Tour Estrella Galicia confirmó un año más su gran capacidad de convocatoria en las tres ciudades gallegas donde se celebró: A Coruña, Vigo y Ferrol. Esta competición se caracteriza tanto por el alto nivel de juego de los participantes como por el excelente ambiente que rodea los partidos, lo que supone un gran atractivo para los aficionados a este deporte.

Ese mismo día comenzó el Padel Tour Estrella Galicia en Vigo, que se desarrolló durante una semana en el Club de Campo con la participación de 138 parejas. Los ganadores en la categoría principal fueron Marcos Chantada y Nicolás García en la sección masculina y Chus Pazos y Silvia Sánchez en la femenina.



La competición se caracterizó por el alto nivel de juego y la elevada participación

En la ciudad herculina, el Padel Tour Estrella Galicia congregó durante una semana en el Club de Tenis La Coruña a 225 parejas, de las cuales 146 pertenecían a la categoría masculina y 79 a la femenina, consolidándose como uno de los torneos más multitudinarios de esta disciplina deportiva en Galicia.

En las finales de la categoría principal disputadas el 6 de julio, el equipo formado por Ana Bamonde y Sandra de Rafael venció a Marta Muñoz y Carolina Martínez en la categoría femenina, y Jorge Ramos e Iago Fernández-Reija superaron a Sebas Lafón y Fernando Aldao en la masculina.

Posteriormente, del 26 de julio al 2 de agosto, la competición se trasladó al Club San Mateo de Ferrol que, pese a ser la primera edición de este torneo en la ciudad, alcanzó un total de 189 parejas participantes. Mateo García de los Reyes y José Luis García de los Reyes se impusieron en la categoría masculina y Carolina Martínez y Marta Muñoz hicieron lo propio en la femenina.

Los ganadores recibieron equipamiento deportivo además de un suministro mensual de cerveza durante un año.

Palmarés

A Coruña

Padel Tour Masculino:

Categoría A: Jorge Ramos/Iago Fernández-Reija

Categoría B: Fernando Gutiérrez/Javier Barreiro

Categoría C: Iago Cotelo/Javier Esteban

Padel Tour Femenino:

Categoría A: Ana Bamonde/Sandra de Rafael

Categoría B: Belén Argüelles/Marga Fernández

Categoría C: Nair González/Laura Ríu

Vigo

Padel Tour Masculino:

Categoría A: Marcos Chantada/Nicolás García

Categoría B: Jorge Moralejo/José Dacosta

Categoría C: Jordi Casado/Chiqui Alonso

Padel Tour Femenino:

Categoría A: Chus Pazos/Silvia Sánchez

Categoría B: Paula Calero/María Vera

Ferrol

Padel Tour Masculino:

Categoría A: Mateo García de los Reyes/José Luis García de los Reyes

Categoría B: Jaime Aymerich/Pablo López

Categoría C: Javier Taboada/Ángel Vázquez

Categoría D: José Mora/Alejandro Boloque

Padel Tour Femenino:

Categoría A: Carolina Martínez/Marta Muñoz

Categoría B: Lucía Boubon/Gloria Mosquera

Categoría C: Cristina López/Sixta Reboredo



Tu Estrella

pero light

35% MENOS CALORIAS

2,5° ALCOHOL

www.estrellagalicialight.es

Estrella Galicia © SPECIAL LIGHT recomienda el consumo responsable Alc.2.5% Vol

SOCIO DE



XACOBEO 2010
Galicia

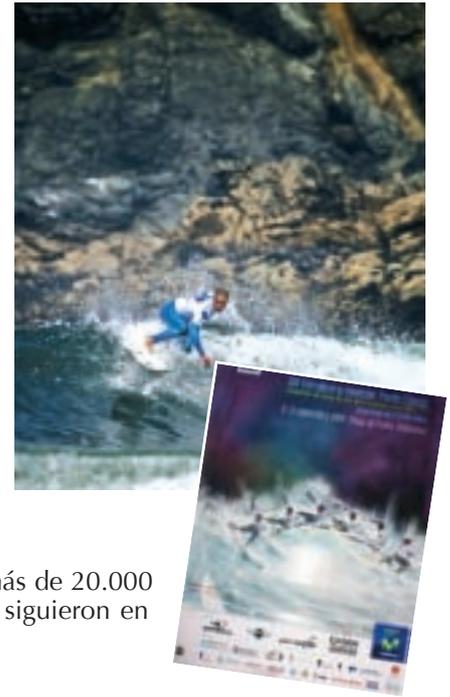
Pantín Classic

El Pantin Classic contó con una participación de lujo en su vigésimo segunda edición. La playa de Valdoviño acogió entre el 8 y el 13 de septiembre a 122 participantes llegados de los cinco continentes entre los que destacaron grandes figuras del surf como Matt Wilkinson, Austin Vare, Tanner Gaudaskas, Luke Munro, Joan Duro, Eneko Acero o el gallego Gony Zubizarreta, recién llegado de su victoria en Zarautz.

El brasileño William Cardoso repitió su triunfo del año pasado, imponiéndose en una prueba dotada con cinco estrellas dentro del circuito mundial World Qualifying Series (WQS). Por su parte, el Team Cabreiroá, formado por surfistas gallegos, terminó en la segunda plaza de la prueba por equipos.

Además de surf, se desarrollaron un buen número de actividades paralelas como conciertos en la playa, cursos para aficionados y la fiesta Cabreiroá-Estrella Galicia en el Pazo Libunca, a la que asistieron la mayoría de los riders que participaron en competición.

Esta prueba nunca defrauda. La garantía de oleaje asegura el espectáculo y más de 20.000 aficionados disfrutaron de la competición en vivo, más otros 15.000 que la siguieron en directo vía Internet.



O Marisquiño

La cultura urbana invadió el puerto de Vigo durante dos jornadas del mes de agosto en las que se desarrollaron competiciones de skate, BMX, parkour, breakdance y wakeboard, además de grafiteros y artistas urbanos. Además, en esta edición se celebró por primera vez un descenso urbano en bicicleta de montaña. Cerca de 700 participantes de todas las nacionalidades deleitaron a los presentes en las diferentes disciplinas.

El Festival O Marisquiño, que ya alcanza su novena edición, completó su cartel con propuestas musicales como No Use For A Name, uno de los grupos insignia del punk-rock mundial, los dj's Max y Soren o un concierto de La Mala Rodríguez.



Festibike

Profesionales y aficionados del mundo del ciclismo se dieron cita entre el 18 y 20 de septiembre en la localidad madrileña de Las Rozas. Un total de 48.000 personas se acercaron para conocer de cerca las propuestas de los 97 expositores y disfrutar de las actividades de ocio y deporte que ofrece este encuentro. Una marcha maratón, rutas guiadas en

mountain bike, pruebas infantiles y exhibiciones radicales de acrobacias sobre la bici formaron parte de una cita que se confirma como un referente nacional del mundo de las dos ruedas.





Regata Rías Baixas

El "Castrosúa" de Guillermo Alonso, "Solventis" de Malalo Bermúdez de Castro y "Alimentos de Zamora" patroneado por Juan Carlos de Ana, se proclamaron ganadores de las tres clases oficiales de la Regata Rías Baixas que concluía en las instalaciones del Real Club Náutico de Vigo.



Esta edición de la tradicional regata congregó el pasado mes de agosto a 120 barcos de España y Portugal y más de 1.200 tripulantes. La competición, que cumplía su 46 aniversario, constó de cinco etapas que se desarrollaron entre los puertos de Vigo, O Grove, A Pobra, Ribeira y Sanxenxo.

Ciclo de humor en Vigo

La cervecería Estrella de Galicia de Vigo acogió durante cuatro semanas una serie de monólogos a cargo de algunos de los humoristas más reconocidos de Galicia. La actuación de Rober Bodegas inauguró oficialmente el ciclo a finales de junio y dio paso a cómicos como David Amor, Oswaldo Digón y Cándido Pazó. Los clientes de la cervecería acogieron con entusiasmo la propuesta y disfrutaron al máximo del humor de estos artistas.



Circo del Sol: Varekai

El Circo del Sol ha presentado en España su nuevo espectáculo: Varekai a través de una gira que ha recorrido algunas de las principales capitales de nuestro país. Inspirado en el coraje de las personas para llegar a donde se propongan, Varekai evoca mundos fantásticos en una puesta en escena impresionante. Estrella Galicia ha acompañado a los protagonistas de este nuevo espectáculo con un stand dentro del recinto.



El Circo del Sol es una de las empresas del mundo del espectáculo con mayor repercusión a nivel mundial. Cada una de sus propuestas es acogida con expectación y en la actualidad cuenta con 3.800 empleados en 40 países.

Zumos Pago

Zumos Pago vuelve a colaborar con la marca de moda Desigual en sus fiestas "Friends and Family" en sus centros de toda España (incluidos sus dos establecimientos en Vigo en Urzaiz y A Laxe). En las fiestas encontramos tantos colores como sabores, moda desenfadada para la nueva temporada donde no pueden faltar todos los sabores de la gama Pago: desde los clásicos melocotón, ACE o naranja a las especialidades: fresa, arándano, lima limón o pera. Más información en la web: www.pago.es.



Flamengo, campeón brasileño de Showbol 2009



El Flamengo, equipo de Río de Janeiro patrocinado por Estrella Galicia, se ha alzado con triunfo en el Campeonato Brasileño de Showbol 2009. Esta competición, que este año celebraba su segunda edición, es disputada por los equipos más conocidos del país carioca con la participación de jugadores muy conocidos para los aficionados españoles como Djalminha o Emerson.

El showbol es una variación del fútbol sala, con siete jugadores para cada lado, sin saques laterales. El partido se divide en dos tiempos de 25 minutos, y se disputa sobre césped sintético. La competición brasileña cuenta con 12 equipos divididos en dos grupos que disputan fases de grupo y Play-offs.

Campeonato Gallego de Tenis

Patricia Vilas y Miguel Casal revalidaron su título de Campeones Gallegos Absolutos de Tenis en el Campeonato Gallego Absoluto de Tenis-Trofeo "Estrella Galicia", celebrado en el Club Ureca de Vigo del 8 al 19 de julio de 2009.

En el cuadro femenino, Patricia Vilas hizo gala de su condición de favorita y revalidó su título en un partido que la enfrentaba con la jugadora pontevedresa, Paula Álvarez. En la prueba masculina, Miguel Casal y Roberto Rodríguez cautivaron con su tenis al público que asistió a disfrutar de una final esperada. En el primer set, Miguel Casal se impuso por 64 y en el segundo sufrió pero consiguió ganarlo por 75.

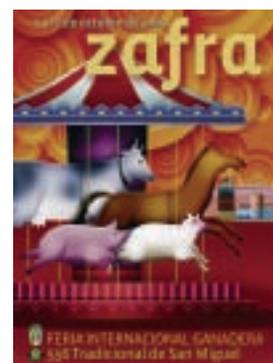


Feria Ganadera de Zafra



Estrella Galicia ha participado con un amplio stand en la Feria Internacional Ganadera de Zafra (Extremadura), uno de los principales acontecimientos ganaderos de todo el país que tiene una tradición que se remonta a 1380, consolidándose como el encuentro más longevo del sector en Europa.

Esta feria consigue atraer a su recinto todos los años a más de millón y medio de personas en los primeros días del mes de octubre combinando la actividad comercial de los ganaderos con propuestas lúdicas diversas.



Festival do Humor de Xove

Un grupo de cómicos gallegos fueron los protagonistas del I Festival do Humor de Xove, una iniciativa creada por Roberto Vilar, ex integrante del grupo humorístico Os Tonechos. El espectáculo tuvo lugar el pasado 5 de julio en el centro cívico del municipio lucense de Xove.

Rober Bodegas, Javier Veiga, Carlos Blanco, As Cantareiras de Ardebullo, Pepo Suevos y Risoterapia —Carlos Jiménez y Paco Lodeiro— compusieron el cartel de humoristas que arrancaron las carcajadas del público en una gala benéfica que destinó el dinero recaudado a un colectivo de ayuda a niños con cáncer, la asociación Tenrura.



Ponle Freno



Más de 8.000 personas participaron el pasado 29 de noviembre en Madrid en la Carrera Ponle Freno 2009, la primera marcha popular por la Seguridad Vial. Bajo el lema "No te pares, hoy correr salva vidas", la carrera, que partió del Parque del Retiro y se desarrolló a lo largo de 10 kilómetros, destina todo el dinero recaudado en acciones a favor de la seguridad vial. Un gran número de caras conocidas como Pere Navarro, Director de la DGT, Carlos Sainz o los actores de la serie Física o Química no quisieron perderse esta cita, que también contó con la colaboración de Cabreiroá.

Fútbol Playa

El Campeonato de España de Fútbol Playa llegó a las costas gallegas el pasado verano con la celebración de torneos en la playa de Samil en Vigo y en la playa de Riazor de A Coruña. Vigo convocó a 420 jugadores de 42 equipos del 17 al 19 de julio en VigoArena, alzándose con la victoria el Mambo CF. Por su parte, en A Coruña se impuso el Vaya Falta Mari Carmen de un total de 48 equipos y 480 jugadores provenientes de diferentes puntos de España.



Campeonato Gallego de Karts



El Paseo Marítimo de A Coruña acogió a principios de Octubre la última prueba del Campeonato Gallego de karting en sus cuatro categorías (alevín, cadete, X30 y KZ2). A pesar de la intensa lluvia, muchos aficionados se acercaron al circuito en Riazor para disfrutar del ruido de los motores. El pilotaje de Joel Sanmartín y su adaptación a un circuito urbano mojado, provocó que el título gallego de cadetes se marchara para Cantabria.

080 Barcelona Fashion

Cabreiroá se consolida dentro del mundo de la moda y las tendencias y estuvo presente como agua oficial de 080 Barcelona Fashion, un certamen que pretende dar visibilidad a los diseñadores independientes y convertirse en un referente del diseño y la moda de vanguardia a nivel internacional. La pasarela tuvo lugar durante tres jornadas y vio desfilar los diseños de algunos de los creadores más prometedores del momento, entre los que se encuentra Manuel Bolaño, figura emergente de la moda de origen gallego. Cabreiroá contó con visibilidad en todos los espacios del evento, desde los showrooms a los desfiles, la sala de prensa o el backstage.





Maté



Gudelj



Djalminha



Fran

Otero

**LÁNZATE A
PROBARLAS**

entra en
www.riverestrellagalicia.es

y descubre los spots, making off y fotos
de las leyendas del Celta y del Depor

NUEVAS
SIN Y 0,0% A.C.



SOCIO DE



XACOBEO 2010
Galicia

www.veteranosdeldepor.com
www.veteranosceltadevigo.es



NUEVA COSECHA. NUEVA ETAPA.

www.pontedaboga.com

“El último trago”

Chucho Valdés y Concha Buika han llegado a la excelencia de la música por caminos diferentes, pero marcados por el origen africano de sus ancestros y por la pasión, la espontaneidad y lo impecable de la entrega. El pasado abril se reunieron en los estudios Abdala de Cuba para, nuevamente de la mano de Javier Limón grabar un nuevo álbum que verá la luz el pasado 20 de Octubre.

El trabajo, que lleva por título “El Ultimo Trago” rinde tributo a Chavela Vargas en su 90 cumpleaños y recoge el repertorio que la acompañó a lo largo de toda su carrera. “Las ciudades”; “Las simples cosas”; “Sombras”; “Luz de Luna” son algunas de las canciones que Chavela paseó por los escenarios del Carnegie Hall de Nueva York, el Luna Park de Buenos Aires, el Olympia de París, las películas de Pedro Almodóvar y de Alejandro Gonzalez Iñárritu.

Se trata de un álbum redondo, que va directo al corazón. La grabación se realizó en 11 horas de intensa emoción en La Habana. De esta experiencia y de la mezcla de sonidos y la intensidad vivida en el Estudio salen estas 11 perlas que conforman “El Ultimo Trago”. La portada que ilustra el álbum está firmada por el artista afro-cubano “Choco” y transmite la africanidad que une a los dos protagonistas del álbum.

“El Ultimo Trago” se sirve en directo desde el 28 de Octubre del 2.009 primero en España y Francia y a fin de año en América del Sur. Buika estará acompañada para sus directos por su banda habitual encabezada por Iván Gonzalez Lewis “Melón” al piano.

“Chavela creó con su voz y su actitud vital un monumento a la pasión desatada, al desgarro, al abandono del ser amado, a la oscura soledad bañada en mares de alcohol.

La ceremonia en que convertía sus actuaciones tenían la intensidad de un culto religioso en el que dios era sustituido por el ser amado.

Buika sin proponérselo es la nueva gran sacerdotisa de esta forma de mística. No concibo un homenaje más certero a Chavela que el que le hace la cantante afro mallorquina en “el último trago”, que es como decir en el último suspiro.

Para cantarle a Chavela, Buika ha decidido no parecerse a ella. En ningún momento adopta el modo tan característico de articular de la cantante mejicana. Se diría que incluso ha huido de ello. La verdad es que Buika no necesitaba imitar a Chavela, porque a las dos las alienta el mismo espíritu, las dos cantan desde el mismo e íntimo lugar.



Concha Buika rinde tributo a Chavela Vargas acompañada por Chucho Valdés

(...)

En este homenaje tan acertado y emocionante, Buika muestra una Chavela afrocubana y jazzificada, por obra y gracia de un acompañante de excepción, Chucho Valdés y su grupo.

A Buika y a Chucho les une África, y Cuba palpita en cada una de las teclas del pianista, tan ecléctico como la intérprete.

Viendo como Concha se acerca a la copla, el tango, las bulerías, el bolero, la música cubana y el jazz, digiriendo y mezclando todos los géneros de un modo tan espontáneo y magistral, uno piensa que el futuro no puede ser tan malo como parece, mientras podamos ser testigos de la evolución riquísima de esta intérprete infinita.”

Pedro Almodóvar



Ruta de festivales

El verano ha venido cargado de un montón de propuestas musicales imprescindibles. Todos los estilos y tendencias han disfrutado de su espacio en la agenda y los aficionados a la buena música han recorrido kilómetros sin dudarlo para acudir a los diversos y variados festivales que pueblan nuestra geografía a lo largo del periodo estival. Como cada año, Estrella Galicia ha acompañado a artistas y seguidores en un calendario musical frenético y, sobre todo, lleno de talento.



Festival de Ortigueira

En su XXV edición, el Festival Celta de Ortigueira logró congregarse nuevamente a cerca de 100.000 asistentes llegados de todo el mundo que disfrutaron al máximo de la música y el ambiente que envuelve a la localidad durante los cuatro días del festival. Las bandas escocesas Wolfstone y Battlefield Band, así como la canadiense Le Bottine Souriante fueron los principales reclamos de esta edición que incluyó también a los gallegos Xosé Manuel Budiño y Susana Seivane, los vascos Korrontzi y Fred Morrison, ganador del trofeo Macallan y considerado el mejor gaitero del mundo. Además de las actuaciones que tuvieron lugar en el escenario Estrella Galicia, el festival dispone del escenario Runas, una plataforma promocional para grupos folk emergentes que este año ha galardonado al conjunto catalán Qui hi ha?.



Fiestizaje

Villafranca del Bierzo acogió un año más los conciertos y actividades que conforman el Fiestizaje a lo largo de tres días muy intensos del mes de julio. Más de 8.000 personas se acercaron a disfrutar de expresiones culturales de lo más diverso.

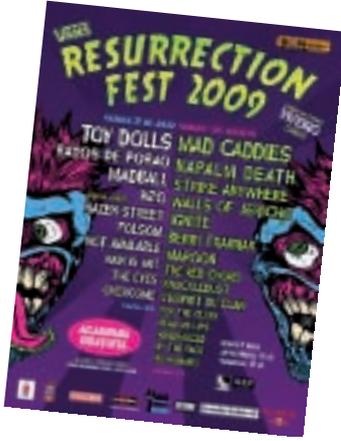
Este festival logra congregarse talleres de educación medioambiental junto a clases de danza africana, pasacalles de panderetas leonesas con desfiles de los Hare Krishna, mercadillos de artesanía con conciertos de artistas llegados de todo el mundo. Esta edición ofreció actuaciones de estilos como el flamenco, jazz, percusión africana, ska, disco o folk.

Els Concerts de L'Estiu

A lo largo del mes de julio, el Poble Espanyol de Barcelona fue el escenario de una serie de conciertos en los que tuvieron cabida los más diversos estilos. El compositor Roger Hodgson abrió el ciclo el 1 de julio, el punk llegó de la mano de Emir Kusturica y su No

Smoking Orchestra y la canaria Rosana tomó el testigo con sus temas de autor. El veterano guitarrista George Benson llenó el recinto de jazz, blues y pop seguido por el arrollador éxito de Amaral. Para completar el cartel, Rosario acompañada de Antonio Carmona, el mítico guitarrista Jeff Beck, el hip hop cubano de Orishas y el reggaeton alternativo de los puertorriqueños Calle 13.





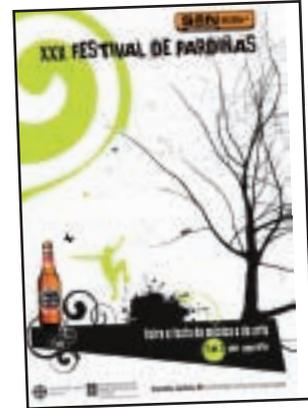
Resurrection Fest

Los fans del de los ritmos más frenéticos se desplazaron en masa a Viveiro para disfrutar de la cuarta edición del Resurrection Fest, un referente de la música alternativa en España. El cartel se componía de veinticinco bandas de hardcore, punk y metal de todo el mundo entre las que se encontraban los británicos Toy Dolls y Napalm Death, los brasileños Ratos de Porao, los norteamericanos Madball y Mad Caddies o Walls of Jericho. Un lujo para los cerca de 10.000 espectadores que acudieron a los conciertos durante las dos jornadas del festival.

Festival de Pardiñas

El Festival de Pardiñas alcanzó su trigésima edición ofreciendo a sus 15.000 asistentes una propuesta folk con una identidad propia. Música y arte formaron una combinación perfecta y diversa que distingue con un toque muy especial a este festival dentro del calendario veraniego en Galicia.

El primer fin de semana de agosto, la villa lucense de Guitiriz acogió los conciertos de grupos procedentes de Galicia (como la Banda Potemkin, Lúa de fouce o Pepe Vaamonde Grup) al lado de conjuntos internacionales como Muyayos de raíz (grupo formado por vascos y holandeses), La Belle Image Fanfare (Francia) y Hedningarna (Suecia).



Castelo Rock

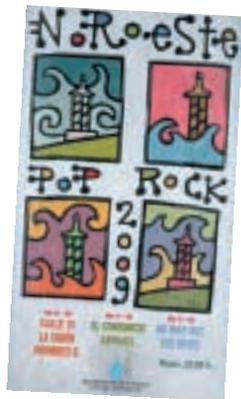
La villa marinera de Muros celebró la VII edición del Festival Castelo Rock con una apuesta clara por el desarrollo de esta cita musical, que se ha visto completada por primera vez con actividades diurnas como una feria artesanal, talleres, charangas y espectáculos de clowns.

Conjuntos consolidados como Trapos Sucios, Siniestro Total o Krakovia, compartieron escenario con una gran diversidad de sonidos de la mano de grupos como Machina, Kogito, Ruxe Ruxe o Boikot. Más de 9.000 personas no quisieron perderse este festival que inunda cada año Muros de ritmos variados.

Noroeste pop-rock

El Noroeste pop-rock se celebró un año más en la playa de Riazor dentro del programa de Fiestas de María Pita de La Coruña. En esta ocasión, cada jornada se enfocó a un público muy diferente alcanzando un total de 110.000 asistentes en los tres días de conciertos.

El 13 de agosto, desfilaron por el escenario Hombres G, La Unión y los puertorriqueños Calle 13 y al día siguiente llegó el turno de Raphael y El Consorcio. Como cierre del festival, los más jóvenes disfrutaron de la actuación de No Way Out y los suecos The Hives.



Dolorock

El pasado 22 de agosto, el monasterio de Meis (Pontevedra) se convirtió un año más en la capital gallega de la música independiente presentando una programación muy ambiciosa, encabezada por el grupo catalán Love of Lesbian. El cartel se completó con los Niños Mutantes de Granada, Nudozurdo de Madrid, y The Blows de Vigo, además de Dj Eme y Chema Rey Dj que entraron en escena a altas horas de la madrugada.



Festival Independente de Vilalba

La segunda edición del FIV reunió a más de 2.000 personas en la plaza da Constitución de Vilalba el pasado 22 de agosto. El público disfrutó de la música del cantante vigués Juan Rivas, que presentó su nuevo disco, el grupo de Vilagarcía Cornelius, que fusiona el pop con el funk sobre una base rockera, y la banda catalana de música electrónica The Pinker Tones. Siete horas de música para todos los gustos donde también tuvieron su momento los pinchadiscos Javier Rial y Lelé.



Gira Maketón Estrella Galicia

Con el escenario de la Sala MALIZZIA de A Guarda, el grupo local ORANGE ROAD dio el pistoletazo de salida a la Gira MAKETON ESTRELLA GALICIA 2009, el viernes 21 de agosto, con un directo en el que los guardeses presentaron sus nuevos temas. Este grupo formado por cuatro jóvenes, dos de los cuales están viviendo gran parte del año en Manchester (U.K.), ofrecieron un concierto cargado de pop británico contemporáneo. Posteriormente se subieron al escenario los vigueses RAGDOG con un concierto en formato acústico que hizo las delicias de los más de 800 jóvenes que asistieron desde localidades cercanas como Baiona o Tui a la primera cita de la Gira.



Munich es una de las nuevas sensaciones del pop vigués



Una semana después, YOMELO MONTOSOLO abarrotaba la terraza del PENJAMO SunBar de la Playa de Patos (Nigrán), con su proyecto de Autor. Dani es "Yomelo", el ourensano residente por temporadas en Vigo, ha sido el protagonista de uno de los conciertos más intensos de los últimos meses, donde repasó algunos de sus "Hits", como "La chica del Pull & Bear", "Comeme Todo" o "La Fresca del Berska", que fueron coreados por las decenas de seguidores asistentes a este concierto en el PENJAMO.

En octubre continuaba la Gira MKEG09 con la actuación de una de las nuevas sensaciones del pop vigués. MUNICH es actualmente una de las propuestas más interesantes de la nueva ola musical que nos alcanzará en breve. La Sala HAVANA 20 recibía en directo a MUNICH que repasó los temas incluidos en su maketa titulada "Confusion, Lights & Sounds", disfrutados por un público que les aplaudió a rabiar en el concierto.

Por otra parte, el sábado 8 de agosto se realizaba en directo desde la terraza del Pub RED DELICIOUS el programa de 40 PRINCIPALES Vigo, MAKETON ESTRELLA GALICIA. Dos horas de apasionante radio en directo, desde el set por el que se pasaron los organizadores del evento multidisciplinar O MARISQUIÑO 2009, que ese fin de semana congregó a miles de personas en la zona del R.C. Náutico de Vigo y dársena de A Laxe. Entrevistamos a SLOWLEE, el rapero de Vilagarcía de Arousa asentado en Vigo que nos presentó alguno de los temas de su nuevo disco titulado "Cojo Aire" y que el domingo teloneó a LA MALA RODRIGUEZ en el concierto de clausura de este magnífico evento.



Orange Road dio el pistoletazo de salida a la Gira de este año

981 Festival Son Estrella Galicia

Un cartel de lujo protagonizó el pasado 981 Festival Son Estrella Galicia que un año más se celebró en el Playa Club de A Coruña. Artistas como Rex The Dog, Sr. Fake, Meneo, Kap Bambino o el japonés Shinichi Osawa entusiasmaron al público el pasado 17 de octubre. Lleno total y ambiente increíble en la 5ª edición de un festival que se consolida como un clásico de la música independiente nacional.

Lleno total y gran ambiente en el Playa Club





Ondina

El pasado 31 de Agosto, el Teatro Lara de Madrid fue el escenario de la presentación oficial de "Despegar", el primer trabajo discográfico de Ondina, un disco que se publicó el pasado 7 de Julio y que ha dado lugar a una gira de conciertos a lo largo de todo el verano.

La presentación corrió a cargo de Tony Garrido y Javier Limón, que dedicaron palabras de cariño y admiración hacia Ondina previas a que la artista, acompañada de su banda, arrancase los aplausos de los asistentes su actuación.

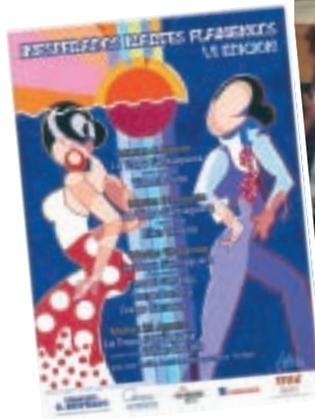
Gracias a la extraordinaria acogida del álbum debut de Ondina, la cantautora reinició el mes de septiembre su gira promocional ofreciendo una serie de conciertos en el marco del Forum FNAC en toda España. En varias semanas Ondina completó una apretada agenda para presentar las canciones de su trabajo discográfico en directo en los centros FNAC de Valencia, Madrid Callao, Madrid Parquesur, Zaragoza Plaza España, Málaga, Sevilla, Donosti, Bilbao, Asturias, A Coruña y Barcelona.



Despegar es el primer trabajo discográfico de Ondina

Inesperados Martes Flamencos

El Chiringuito 'El Inesperado' de Sanlúcar de Barrameda organizó un año más una serie de veladas flamencas que tuvieron lugar todos los martes del mes de agosto. El reconocido conjunto musical 'La Tropa Santiaguera' compartió escenario con artistas invitados como Vicente Soto, Kiko Veneno, Tino Di Geraldo, Jorge Pardo, el veterano Santiago Diego Carrasco 'El Tate' o los responsables del tablao jerezano 'La Lola', con José Padilla, David de María y el bailar y coreógrafo Antonio 'El Pipa'.



El chiringuito "El Inesperado" acogió una serie de veladas flamencas en el mes de agosto

Vigo Yeyé

La iniciativa Vigo Yeyé volvió a los escenarios el pasado 3 de julio en una gala presentada por Manuel Manquiña que contó con las actuaciones de algunos de los principales grupos que participaron en este movimiento musical que definió la década de los sesenta en la ciudad.

Diez bandas históricas, un CD con veinte temas originales, y un DVD con diez vídeos definen con toda propiedad un fenómeno en el que Vigo estuvo en primera línea.



Los Condors, Los German's, Los Golpes, Los Lejanos, Los Stags, Los Temples, Los Watios, Los Zuecos, Carlos Mateo y el grupo que integran componentes de grupos de los 60 y que siguen activos actualmente La Comisaría fueron los protagonistas de una noche llena de nostalgia.

Esta iniciativa supone un reconocimiento a los grupos que participaron en el movimiento musical de los 60

SI QUE TIENES ESTRELLA

Nuestra revista Mundo Estrella es fruto del trabajo y la implicación de muchos empleados de Hijos de Rivera y sabemos que la única forma de que tenga éxito es con tu colaboración. Por eso te pedimos que nos envíes aquellas cartas, comentarios, opiniones o artículos que te gustarían que se publicasen.

ANÍMATSE
A
PARTICIPAR



comunicacion@estrellagalicia.com
981 901 906 ext.:5254

Jarrete estofado con champiñones al ajillo y puré de zanahorias



Ingredientes: (para 4 personas)

- Jarrete de ternera: 2 kg
- Cebolla: 2
- Zanahoria: 1
- Ajo: 4 dientes
- Laurel, Tomillo, Romero: al gusto
- Vino Mencía Ponte da Boga: 1/4 botella
- Aceite de oliva: 1/2 vaso
- Brandy: 1/2 vaso
- Caldo de carne: 1 l
- Champiñones: 300 gr

Para el puré:

- Zanahoria: 6
- Patatas: 2



Preparación:

Cortamos el jarrete en piezas grandes y lo salpimentamos. Lo doramos en una marmita a fuego fuerte con un chorrito de aceite de oliva. En cuanto lo tengamos bien dorado, añadimos la zanahoria y la cebolla picados, los ajos enteros, el laurel, el tomillo, el romero, y dejamos que se rehogue todo por un momento. Añadimos el brandy y el vino y dejamos que hierva unos 5 minutos para que pierda el alcohol. Cubrimos con el caldo de carne y lo dejamos, a fuego suave, entre una hora y media y dos horas, para que quede bien tierno.

En cuanto esté preparado, lo apartamos de la salsa, la reducimos un poco para que se concentre el sabor, y entonces retiramos el laurel y las especias, y trituramos el resto de la salsa con la batidora. La podemos ligar con un poco de harina disuelta en un poco de salsa si nos queda muy suelta.

Preparamos el puré de zanahorias cocinando las zanahorias y las patatas en agua, pasándolas por la batidora y aliñándolo con un poco de aceite aromático y sal.

Hacemos los champiñones en una sartén con un chorrito de aceite y unas láminas de ajo.

Presentación:

Cortamos la carne en medallones gruesos y lo presentamos con el puré y las láminas de champiñones de guarnición. Salseamos y listo para degustar.

Maridaje:

Hemos elegido en esta ocasión una pieza de ternera para maridar con el Mencía Ponte da Boga que tan buena boca está dejando en esta añada. Es un vino fresco y con carácter, con todo el sabor de una uva mencía de gran calidad que no deja indiferente a ningún comensal. Lo hemos acompañado de un jarrete de ternera, guiso tradicional de la cultura gallega que, en esta preparación, resulta una carne muy jugosa, tierna y sabrosa, y que lo marida consiguiendo una placentera experiencia a la mesa.

Por **Álvaro González Rodríguez**
 Chef Ejecutivo
 Giste Cervecera, S.L.U.

 **Negocios o placer** 



MÁS QUE UNA AGENCIA, SU CONSULTORA DE VIAJES

Viajes Orzán le asesora para garantizar una gestión eficiente y de calidad de su cuenta de viajes. ¿Cómo? Rentabilizamos su tiempo dedicándole todo el nuestro, ofreciéndole respuestas profesionales, a su medida y en cada momento.

De persona a persona, en confianza.

Av. Primo de Rivera, 3 15006 La Coruña - España TF +34 981 169 191 FX +34 981 247 908
BCT-LCG TF +34 981 900 780 FX +34 981 900 790
XG -18 Mayorista- Minorista CE viajesorzan@viajesorzan.com



viajes orzán

www.viajesorzan.com

Ciudad de contrastes tanto en el carácter de sus gentes como en su paisaje, donde se entremezclan tradición y modernidad, lujo y miseria, oriente y occidente en una colorida diversidad que atrapa al visitante. La llegada de los españoles a este enclave musulmán marcado por su floreciente comercio con China, originó una fusión de culturas y estilos que dotaron de una marcada personalidad a la animada capital de Filipinas.

manila

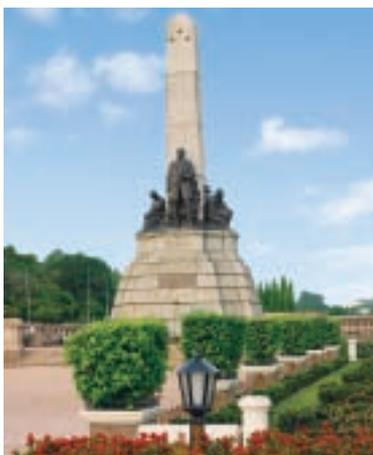


Los primeros en llegar a la isla de Luzon fueron los chinos, que serían reemplazados por un reinado musulmán y, posteriormente, por la dominación española que duró (con la excepción de un breve periodo de control británico) hasta 1898, cuando Filipinas pasa a manos de EE.UU. Tras una relativa independencia, la invasión japonesa de 1941 destruyó y arruinó el país, que volvería a vivir una de sus peores etapas de abusos y corrupción con la llegada al poder de Ferdinand Marcos en 1965. Tras la victoria de Corazón Aquino en 1986, el país comenzó una lenta instauración democrática.



◀ **Intramuros** • Poco queda de la antigua ciudad española, a excepción de las viejas mazmorras y los polvorines, tras numerosos incendios y terremotos y, finalmente, la devastación que supuso la II Guerra Mundial. Entre los pocos restos conservados está el fuerte de Santiago, en honor de Santiago Matamoros, y utilizado a lo largo de la historia por españoles, británicos y japoneses. En 1950 se transformó en parque y se declaró Santuario de la Libertad. En la zona destaca también la iglesia de San Agustín y la Casa Manila, reproducción de una vivienda colonial que muestra cómo vivían aquí los españoles del siglo XIX.

La otra Manila • Manila es hoy una metrópoli de diez millones de habitantes que incluye varias ciudades en catorce distritos municipales, mostrando al visitante los acusados contrastes sociales habituales del sudeste asiático. Así, en Binondo hallamos el barrio chino, mientras que en Sampaloc se ubica la zona educativa y en Santa Mesa el palacio presidencial de Malacañang. El importante centro financiero se encuentra en Makati, un distrito provisto de lujosas residencias y en las áreas de Ermita y Malate se sitúa la principal zona turística, repleta de grandes hoteles, restaurantes y centros nocturnos.



◀ **Parque Rizal** • Lugar de visita obligada es el santuario de José Rizal, héroe nacional que luchó contra la ocupación española y fue ejecutado en 1896 justo en el lugar donde está su busto. Sus restos también reposan en este parque repleto de jardines orientales, teatro al aire libre y varios museos, como el Nacional de Filipinas, donde se muestra una amplia colección repartida en dos edificios. Destacan los restos y tesoros de un galeón español hundido y algunos hallazgos curiosos de la prehistoria del país.

Iglesias • Las iglesias barrocas de la época colonial española constituyen el elemento más emblemático del patrimonio arquitectónico. Las órdenes religiosas que llegaron con la dominación española dotaron de templos y conventos a toda la ciudad. Muchos se perdieron y otros se reconstruyeron tras los incendios y terremotos que asolaron el país, permaneciendo intacta la iglesia de San Agustín, la más antigua de Filipinas (1604). ▶



Río Pasig • Manila se asienta en la desembocadura de este río que jugó un importante papel en la historia de la ciudad, siendo durante siglos su principal vía de comunicación. En la rivera norte se encuentra el palacio de Malacañang (s. XVII), residencia del presidente de Filipinas cuya arquitectura presenta una fuerte influencia española.

La bahía • Su estratégica localización atrajo a los primeros pobladores y marcó el desarrollo de la ciudad, cuya historia está unida a este importante punto marítimo, sede de grandes batallas como la que destruyó la flota española en 1898. Por ello es un buen lugar tanto para conocer la historia militar de la ciudad, como para disfrutar de una de las puestas de sol más espectaculares del mundo. ▶



Dormir • La oferta es interminable por lo que el turista podrá escoger el hotel que más les guste según sus características, ubicación y precio. Entre los mejores se encuentran el Manila Hotel, frente a Rizal Park, y Shangri-La, en la esquina de Ayala y Makati. Muy recomendable es el Hotel Intramuros, asequible y con una excelente ubicación.

Comer • Además de comida española, Manila ofrece los mejores platos de la gastronomía filipina, elaborada con arroz, leche de coco y otros ingredientes de tradición china. Se recomienda probar el lechón asado o adquirir pescado y marisco en el mercado de Parañaque y llevarlo a cocinar a unos de los restaurantes de la zona. También se puede acudir a los pantalanes que sostienen el espectacular Harbor View, en South Boulevard.

dónde tomarse una estrella



Barcino Greenbelt 5 •

Lower Ground Greenbelt 5 • Ayala Center • Makati City

Cerveza sin alcohol

La apuesta por el desarrollo del I+D en la compañía desembocó en el año 1988 en el lanzamiento de la primera cerveza sin alcohol bajo la marca Estrella Galicia Sin. Elaborada en base al procedimiento de desalcoholización por ósmosis inversa -filtración por membrana que elimina el alcohol- comenzó a fabricarse en pequeñas cantidades hasta comienzos de los 90 cuando se desarrolló la producción de cerveza a presión sin alcohol, que se presentó en barriles de 30 litros. La variedad obtuvo una muy buena aceptación, dentro de la todavía floja demanda de este tipo de cerveza en aquellos años.



También en 1988...



- 1 Se firma la paz entre Irán e Iraq después de 8 años de guerra y un millón de muertos.
- 2 Se inaugura en Japón el túnel submarino más largo del mundo, entre las islas de Honshu y la de Hokkaido.
- 3 Se produce la explosión de un avión de la compañía Pan American Airways por la que mueren 270 personas. Conocido como el atentado de Lockerbie, da lugar a la mayor investigación criminal británica.
- 4 En la Unión Soviética, Mijaíl Gorbachov es nombrado Jefe de Estado y en EE.UU. George H. W. Bush, es elegido nuevo presidente tras ganar al demócrata Michael Dukakis.

- 5 Se produce un golpe de Estado en Birmania que acabó con la formación de un dictadura militar con el general Saw Maung a la cabeza.
- 6 La ONU reconoce oficialmente la existencia del Estado palestino.
- 7 Un terremoto asola la república de Armenia. El seísmo provoca según las primeras estimaciones más de 50.000 muertos.
- 8 Se celebran los Juegos Olímpicos de Seúl (Corea del Sur) y los de invierno en Calgary (Canadá).
- 9 Se otorga el Premio Nobel Paz a las fuerzas de paz de las Naciones Unidas, los Cascos Azules.
- 10 Se estrena la película *Rain Man*, de Barry Levinson, ganadora del Óscar ese mismo año, y *Mujeres al borde de un ataque de nervios*, de Pedro Almodóvar, ganadora del Premio Goya.

Elegir tu PlayStation es sólo una ventaja más por caixagaliciar tu nómina⁽¹⁾.



ánimate. cámbiate. apúntate.
caixagaliciate

Porque ahora, si domicilias tu nómina en una Cuenta Soluciones de Caixa Galicia, podrás elegir entre la nueva PS3 o la PSP Go, y además disfrutarás de todas las ventajas de estas cuentas⁽²⁾:

- Sin comisiones de administración ni mantenimiento.
- Tarjetas de débito y crédito **gratuitas**.
- Servicio gratuito de gestión de **cambio de domiciliaciones de recibos**.
- **Préstamo** sin intereses de hasta **6.000 €**
- **Anticipo de nómina** hasta **3.000 €**

Y si quieres descubrir más regalos entra en: www.caixagalicia.es/regalosnomina

(1) Consulta condiciones de la promoción en cualquier oficina de Caixa Galicia. Caixa Galicia se reserva el derecho de entregar un producto de características similares, de igual o superior calidad. Un solo regalo por cliente. Gastos de envío, embalaje y gestión: 30 euros. Oferta válida hasta el 31/12/2009.

(2) Sujeto a condiciones de aprobación de Caixa Galicia. Las tarjetas, el préstamo y el anticipo deberán solicitarse y documentarse por el titular conforme a los procedimientos de carácter general establecidos por Caixa Galicia. Gratuitas las alertas o notificaciones de nómina, devolución RCT y movimientos de tarjetas, el primer año.



Hoy la luz de nuestra Torre de Hércules llega más lejos que nunca

Hoy su luz da la vuelta al mundo y se une a su hermana del otro lado del Atlántico iluminando a la humanidad. Un día grande para todos. Hoy nuestra torre ya es Patrimonio de la Humanidad

www.estrellagalicia.es

Estrella Galicia  recomienda el consumo responsable.



SOCIO DE



XACOBEO 2010
Galicia