

NOTICIAS

CAMPAÑA NACIONAL

ESPECIAL

PONTE DA BOGA EXPRESIÓN HISTÓRICA

MERCADOS

BRASIL

ENERO | 2012 | Nº 17 | ACTUALIDAD | TENDENCIAS | EVENTOS | VIAJES | GASTRONOMÍA

mundolestrella 

800
anive
RSARIO
CATEDRAL de
SANTIAGO

RAYMOND WEIL

GENEVE



INDEPENDENCE
IS A STATE OF MIND



Nº17

ENERO 2012

MUNDO ESTRELLA

Texto: Corporación Hijos de Rivera S.L.
Dirección y redacción: Comunicación Corporativa
Fotografía: Miguel Muñiz, Gimena Berenguer, Gabi Gago
Colaboraciones: Francisco Rodríguez Lama,
 Álvaro González, José Luis Olmedo

NOTICIAS	4
ESPECIAL	
Ponte da Boga Expresión Histórica	12
EN PRIMERA PERSONA, Jorge Montero	16
ESTRELLA POR DENTRO	18
A FONDO	20
UNIVERSO VIRTUAL	22
MERCADOS	24
ACCIÓN RESPONSABLE	28
TEMAS ESTRELLA	30
FACTOR H	32
DEPORTES	36
PERSONAJE ESTRELLA Marc Márquez	45
SON ESTRELLA GALICIA	47
GASTRONOMÍA	57
EVENTOS	58
VIAJES Kioto	63
GUIÑO AL PASADO	66

ESTRENAMOS CAMPAÑA



EL PASADO 25 DE DICIEMBRE ESTRENAMOS LA NUEVA CAMPAÑA CON LA QUE ESTRELLA GALICIA QUIERE DAR UN PASO MÁS EN SU APUESTA POR DARSE A CONOCER EN TODO EL PAÍS.

Éste es el segundo año en el que la marca de cerveza emblema de la compañía desarrolla una campaña nacional y lo hace a través de todos los medios de comunicación posibles: televisión, prensa, radio, Internet, promociones..., un esfuerzo sin precedentes que quiere reforzar la notoriedad y el conocimiento de la marca entre los consumidores.

“Estrella Galicia, Exageradamente buena”. Éste es el slogan que vamos a utilizar para resaltar la calidad de nuestra cerveza. En 2011 nos centramos en presentarnos y, en esta ocasión, hemos dado un paso más allá. Somos conscientes de que nuestro mayor valor es nuestro producto y el objetivo principal del spot es destacar sus cualidades.

El principal reclamo publicitario de la campaña es el anuncio televisivo que se emitió a partir del día 25 de diciembre en todas las cadenas de televisión, el cual transcurre durante una fiesta donde la protagonista es la cerveza y la tragedia que sobreviene si se derrama una sola gota de este preciado líquido.

La música juega un papel muy especial en el spot que además cuenta con la participación de la conocida DJ EME. Ella es la encargada de poner ritmo a la velada que se ve interrumpida cuando uno de los actores principales tropieza y tira un vaso de cerveza. Ese momento de drama se acompaña de un tema que traerá recuerdos para muchos. *Una estrella en mi jardín* de Mari Trini pone música a la desesperación de los asistentes a la fiesta al ver caer el vaso de Estrella Galicia.

El rodaje

El spot se grabó en el exterior de una parcela privada, ubicada en las proximidades de Caión, localidad marítima de la provincia de La Coruña. Durante dos intensas noches, se grabaron las innumerables escenas que han hecho posible el lanzamiento de este nuevo anuncio, en el que se utilizaron cámaras de tecnología *Phantom*, que permiten una alta calidad de grabación para mostrar una historia a distintas velocidades y con todo lujo de detalles.

HOMENAJE A ROSALÍA DE CASTRO



La presentación tuvo lugar en la Casa Museo de Rosalía de Castro

CABREIROÁ HA LANZADO UNA NUEVA EDICIÓN ESPECIAL, EN ESTA OCASIÓN DEDICADA A LA ESCRITORA GALLEGA ROSALÍA DE CASTRO CON MOTIVO DEL 175 ANIVERSARIO DE SU NACIMIENTO. UN PEQUEÑO HOMENAJE DE LA MARCA A TODO UN SÍMBOLO DE LA CULTURA QUE QUIERE COMPARTIR CON SUS CONSUMIDORES SU ADMIRACIÓN POR LA AUTORA QUE CONTRIBUYÓ CON SU LABOR AL “REXURDIMENTO” DE LAS LETRAS GALLEGAS Y CUYA OBRA FORMA PARTE DEL PATRIMONIO DE TODOS.

La botella de agua de 1,5 L. cuenta con un atractivo diseño estilo “pop-art” con el rostro de la escritora en vivos colores y un lema representativo de la filosofía de Rosalía de Castro extraído de uno de sus poemas: “Infeliz el que vive sin soñar”. Junto a la botella, que se podrá adquirir a través de la página web de la marca, los consumidores recibirán un marca-páginas con el diseño de la nueva edición especial de Cabreiroá.

La nueva botella de edición limitada se presentó el pasado 29 de noviembre en la casa-museo donde nació la escritora en la localidad de Padrón y contó con la presencia de Helena Villar Janeiro, Presidenta de la Fundación Rosalía de Castro. En su intervención, Villar agradeció “la gentileza de Cabreiroá de llevar a cabo esta iniciativa abierta al mundo como la propia Rosalía”. Una iniciativa “de vanguardia” y que “representa fielmente la imagen de la escritora que siempre tuvo presente el agua en sus poemas”, añadió.

Por su parte, Juan Paz, Brand Manager de Cabreiroá, subrayó el compromiso de la marca con el desarrollo cultural y transmitió la satisfacción que supone para la marca el formar parte de los actos de celebración del aniversario de la escritora.

Respuesta masiva

A partir del 1 de diciembre, Cabreiroá puso a disposición de sus consumidores la nueva edición limitada de Rosalía de Castro en su página web (www.cabreiroa.es), obteniendo una avalancha de solicitudes por parte de consumidores y coleccionistas desde todos los puntos del país.

DISTINCIONES GALLAECIA 2011



El aguardiente Quenza ha sido galardonado un año más con la Distinción Gallaecia, un premio que otorga la Asociación de Summilleres Gallaecia que reconoce la calidad de los destilados gallegos y su garantía de origen. El panel de expertos de estos prestigiosos premios que cató un total de 53 destilados, calificó a los galardonados como “sutiles y elegantes, armoniosos y sin defectos, en los que la variedad de la uva está bien marcada”.

El aguardiente Quenza fue uno de los premiados



NUEVOS DISEÑOS Y PRODUCTOS

CUSTOM DRINKS SIGUE INNOVANDO A TRAVÉS DE ORIGINALES Y DIVERTIDOS FORMATOS CONCEBIDOS A LA MEDIDA DE LAS NECESIDADES DE CADA CLIENTE. BEBIDAS REFRESCANTES CON BASE DE MANZANA, SIDRA (SECA Y ECOLÓGICA), TINTO DE VERANO, SANGRÍA, Y RECIENTEMENTE, AÇAÍ Y ALOE VERA, QUE SE SUMAN A LA VARIEDAD DE SABORES QUE CUSTOM OFRECE A SUS CLIENTES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS.

En los últimos meses, la empresa lanzó dos productos con base de manzana en los que introdujo el sabor a açai y a aloe vera, y que junto al de manzana se dieron a conocer en los eventos CAV Surfing Project y CAV Surfing Day. El lanzamiento de 30.000 latas (10.000 de cada uno de los sabores) tuvo una gran acogida por parte de los asistentes a cada una de estas citas deportivas.

Los nuevos diseños de Custom Drinks se completaron con una lata a medida de tinto de verano para la empresa de comercialización y producción de elementos de fibra óptica, Edda y, por otro, la empresa alimentaria Lisfersa que optó por la sidra seca Maeloc para la producción de una serie de botellas de elegante diseño que se distribuyeron en su torneo anual de golf.

El Partido Popular confió también a Custom Drinks la elaboración de miles de latas de producto de manzana con el objeto de repartirlas en sus eventos de campaña a nivel nacional. El diseño del producto personalizado incorpora la imagen institucional del partido junto al nombre de su candidato.



“Golden Goblet”

Una de las últimas novedades en el diseño y la creación de nuevos productos por parte de Custom Drinks ha sido la reciente elaboración de una sidra orgánica, a petición de uno de uno de nuestros clientes en Irlanda. Golden Goblet es el nombre elegido por sus propietarios, que distribuirán esta nueva bebida de manzana a partir del mes de noviembre en el mercado de este país en formato de botella de 75 cl.

FORMACIÓN CONTRA INCENDIOS



EL PASADO OCTUBRE TUVO LUGAR UN CURSO PRÁCTICO DE INTERVENCIÓN CONTRA INCENDIOS AL QUE ASISTIÓ UN GRUPO DE EMPLEADOS DE LA FÁBRICA DE ESTRELLA GALICIA.

La sesión, que se desarrolló en el solar donde se ubicará la nueva zona de cocimiento de la planta industrial, estuvo dirigida y supervisada en todo momento por bomberos expertos que ilustraron a los asistentes tanto con clases prácticas como teóricas en las labores de extinción de fuegos. Este curso, que se realiza al menos una vez al año, ofrece valiosos conocimientos sobre Prevención de Riesgos Laborales a los grupos especializados en emergencias de cada uno de los centros productivos de la compañía.

PONTE DA BOGA EN LA GUÍA PARKER CON SOBRESALIENTE



LOS VINOS PONTE DA BOGA BLANCO DE BLANCOS 2009 Y PONTE DA BOGA MENCÍA 2009 HAN SIDO CALIFICADOS POR EL ENÓLOGO ROBERT PARKER EN LA GUÍA INTERNACIONAL *THE WINE ADVOCATE*, QUE SEÑALA LOS MEJORES PRODUCTOS VINÍCOLAS DEL MUNDO.

Los vinos Ponte da Boga Blanco de Blancos 2009 y Ponte da Boga Mencía 2009 han sido calificados por el enólogo Robert Parker en la guía internacional *Wine Advocate*, que señala los mejores productos vinícolas del mundo. En concreto, Parker ha adjudicado sendos 91 puntos a estos vinos que produce Adegas Ponte da Boga en la Ribeira Sacra. Según Robert Parker, “por su color y apariencia, aroma y buqué, paso en boca y posgusto”, el Blanco de Blancos 2009 y el Mencía 2009 merecen una nota de “sobresaliente”.

El Ponte da Boga Mencía 2009, elaborado con uvas las mejores parcelas de la D.O, ha sido el primero de los calificados. Según su nota de cata, de intenso color rojo picota, es un vino redondo, fresco y elegante, muy expresivo aromáticamente, con notas de frambuesa y mora, de gran equilibrio.

El Ponte da Boga Blanco de Blancos 2009, por su parte, es el resultado de la armoniosa combinación de las uvas Godello, Albariño y un pequeño aporte de Dona Branca. Se elabora en depósito de acero y un 8% en barrica de roble francés, teniendo una posterior crianza sobre lías de 5 meses, de los que resulta un vino equilibrado y de elegante acidez con elegantes matices florales.

PROMOCIONES



José Antonio Virosta y Laura Cordo, dos de los premiados con un Ford Fiesta

NUESTRAS MARCAS PUSIERON ESTA TEMPORADA AL ALCANCE DE LOS CONSUMIDORES UNA GRAN VARIEDAD DE PREMIOS PARA TODOS LOS GUSTOS. COCHES, VIAJES O TABLETAS ELECTRÓNICAS SON SÓLO ALGUNOS DE LOS OBSEQUIOS QUE SE PODÍAN CONSEGUIR CON CADA UNA DE LAS MARCAS, INTRODUCIENDO EL CÓDIGO DE PRODUCTO EN SUS RESPECTIVAS WEBS.

Estrella Galicia puso en marcha una promoción con la que quiso recompensar la fe en el Dépor de sus incondicionales regalando 50 abonos para toda la temporada. Además, repartió cerca de 30 tabletas electrónicas Samsung Galaxy Tab.

Por su parte, Shandy Estrella Galicia sorteó unas vacaciones de lujo, un crucero de ocho días por las Islas Dálmatas (Croacia) y otro en goleta por la costa de Turquía. Además, los consumidores podían optar también a tarjetas canjeables en efectivo por la cantidad de 1.000, 30 y 20 euros.

Con Cabreiroá, los consumidores podían ganar un día de surf en familia, y además regalaba las pulseras “Cares of the sea” para concienciar sobre la protección del medio ambiente. Junto a ésta promoción, la marca también repartió gorras y camisetas del CAV.

1906 Reserva Especial ofreció a sus consumidores la posibilidad de viajar a las principales ciudades del jazz de Estados Unidos como Nueva Orleans, San Francisco o New York a través de la web del Club 1906.

Estrella Galicia 0,0 entregó recientemente los tres vehículos Ford Fiesta que sorteaba a través de su página web. Los afortunados fueron: Laura Cordo, José Antonio Vilosta y Francisco Javier Arcay. Esta promoción se completaba con el regalo de 100 tarjetas de gasolina Repsol y entradas y pases VIPS para los circuitos de motociclismo en los que participa el piloto Marc Márquez.

NUEVO PACKAGING



ESTRELLA GALICIA ESTRENA UN NUEVO DISEÑO EN SUS AGRUPACIONES DE BOTELLAS Y LATAS.

Un nuevo *packaging* más moderno que refresca la imagen de la marca y en el que predominan los colores rojo y negro. En este nuevo diseño destaca la idea de elegancia a través de una mayor armonía y sobriedad cromática. Un conjunto compuesto de colores rojo y negro, el logotipo de la marca y una imagen del producto.

WATER INNOVATION AWARDS



MAGMA DE CABREIROÁ TRIUNFÓ POR PARTIDA DOBLE EN EL VIII CONGRESO MUNDIAL DEL AGUA ENVASADA QUE SE CELEBRÓ EN LA CIUDAD BRASILEÑA DE RÍO DE JANEIRO EL PASADO MES DE SEPTIEMBRE DONDE RESULTÓ VENCEDORA EN DOS CATEGORÍAS DE LOS PREMIOS WATER INNOVATION AWARDS 2011: MEJOR AGUA Y PACKAGING MÁS INNOVADOR.

El Congreso Mundial de Agua Envasada, en el que se enmarcan los Water Innovation Awards, es la cita más importante del sector del agua envasada a nivel mundial. Un evento al que asisten empresas y marcas de todo el mundo para compartir lanzamientos de productos y formatos y las últimas tendencias del sector.

Con este premio, Magma de Cabreiroá recibe de nuevo el respaldo de una entidad de prestigio a nivel mundial en dos categorías, producto y envase, que se suman a los galardones obtenidos en el último año, como el Premio al Mejor Packaging del Forum Gastronómico de Girona y la Medalla de Oro de Monde Selection, del Instituto de Selecciones de Calidad de Bruselas.

DESYMO

EL NUEVO CONCEPTO DE ENTRENAMIENTO FÍSICO EN LA CORUÑA SE LLAMA FAN.

Está ubicado en el establecimiento Termaria, en la Casa del Agua. La sala principal ha sido diseñada y ejecutada por el equipo de DESYMO. El diseño, adaptado a la disposición longitudinal del espacio, quiere transmitir dinamismo trazando, en el suelo y paredes, calles como las de una piscina olímpica o como las de una pista de atletismo. Todo acabado con colores neutros articulado con una iluminación estudiada para darle la serenidad que favorezca el entrenamiento.

Por otro lado, Desymo ha sido seleccionada para la ejecución del nuevo edificio de cocimiento de Estrella Galicia en el polígono de La Gre-la. Ya se puede apreciar el avanzado estado de las obras de la nueva planta de cocimiento.



Vista de la sala Fan (arriba) y solar del nuevo edificio (abajo)

EN HONOR A SAN FROILÁN



ESTRELLA GALICIA RINDIÓ HOMENAJE A LAS FIESTAS DE SAN FROILÁN 2011 DE LUGO A TRAVÉS DE UNA EDICIÓN ESPECIAL DE BOTELLAS QUE SE COMERCIALIZÓ EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA DE LA CIUDAD DESDE MEDIADOS DEL MES DE SEPTIEMBRE.

Con este gesto, la marca se une a la celebración de una de las fiestas patronales con más repercusión en la comunidad y que el pasado año congregó a cerca de un millón de visitantes en la ciudad de Lugo.

Estrella Galicia envasó 540.000 unidades de esta edición limitada de botellas con la que lucenses y visitantes pudieron celebrar sus fiestas. Una botella de 20 cl. con un diseño moderno y colorista que evoca la Muralla de Lugo, símbolo más emblemático de la ciudad.

NUEVO SPOT DE ESTRELLA GALICIA 0,0



EL PASADO 22 DE OCTUBRE SE ESTRENÓ EL NUEVO ANUNCIO DE ESTRELLA GALICIA 0,0 QUE ACOMPAÑARÁ A LAS RETRANSMISIONES DE LOS PARTIDOS QUE ENFRENTEN TANTO AL DEPORTIVO DE LA CORUÑA COMO AL CELTA DE VIGO.

Bajo el eslogan “Estrella Galicia 0,0 co fútbol galego” el anuncio reproduce la retransmisión de un partido en un bar y la forma en que gotas de la propia cerveza se desprenden de un vaso para celebrar el gol de uno de los equipos que disputan el encuentro. El anuncio se emite en la televisión autonómica gallega desde octubre y se mantendrá durante toda la temporada. Podrá verse al inicio, durante el descanso y al final de cada uno de los partidos de ambos equipos.

VLB DE BERLÍN



HIJOS DE RIVERA SE HA CONVERTIDO EN LA PRIMERA EMPRESA CERVECERA ESPAÑOLA QUE ENTRA A FORMAR PARTE DE DEL INSTITUTO CERVECERO DE LA UNIVERSIDAD DE BERLÍN (VLB).

Esta sociedad, con más de 100 años de historia, está formada por las principales empresas cerveceras del mundo y cuenta con 350 miembros. El objetivo de las empresas que forman parte del VLB es principalmente compartir con otros miembros los estudios científicos llevados a cabo en colaboración con la Universidad de Berlín, formar parte de la gran red de colaboradores que integran el grupo o participar en convenciones especializadas impartidas por prestigiosos profesionales del sector.



MEDALLAS PARA 1906 RESERVA ESPECIAL



1906 RESERVA ESPECIAL HA SIDO GALARDONADA CON DOS NUEVOS PREMIOS A SUMAR A SU PALMARÉS, EN ESTA OCASIÓN RECONOCIENDO EL RECIENTE CAMBIO DE DISEÑO DEL PACKAGING. DOS MEDALLAS DE BRONCE EN SENDOS CONCURSOS INTERNACIONALES QUE HAN RECONOCIDO EL DISEÑO Y EL PACKAGING DE LA MARCA: INTERNACIONAL BEER CHALLENGE 2011 Y AUSTRALIAN INTERNACIONAL BEER AWARDS 2011.

The Internacional Beer Challenge es uno de los concursos de cerveza más importantes del mundo. Se celebra cada año en Londres y premia a las mejores cervezas del momento. No es la primera vez que 1906 recibe este premio, hace tan solo dos años recibió dos medallas de bronce a la Mejor Cerveza y, como en esta ocasión, al Mejor Diseño y Packaging.

Por su parte, la Australian Internacional Beer Awards es una de las competiciones más destacadas del sector de cerveza y otorga una alta notoriedad a las cervezas que resultan premiadas.

ESTRELLA DE NAVIDAD 2011



LA NUEVA ESTRELLA DE NAVIDAD 2011, LA EDICIÓN ESPECIAL DE CERVEZA ELABORADA DESDE 2006 A PARTIR DE LÚPULO 100% PROPIO Y CULTIVADO EN GALICIA, QUE LLEGA CADA AÑO PARA CELEBRAR LAS FECHAS NAVIDEÑAS CON TODOS LOS CONSUMIDORES, Y QUE ESTÁ DISPONIBLE EN EL CANAL DE ALIMENTACIÓN A NIVEL NACIONAL.

La botella de la nueva Estrella de Navidad, combina en su etiqueta los colores plata y negro y las transparencias, transmitiendo una imagen moderna y elegante. Las mismas etiquetas que además utilizan material termosensible que permite a los consumidores saber cuál es el momento óptimo para disfrutar del producto, en su punto exacto de enfriamiento, a través del cambio de color de las estrellas. El tapón abre-fácil también está presente en este envase.

Esta es la novena edición de esta cerveza de edición limitada de la que se han envasado 200.000 litros. Estrella de Navidad 2011 cuenta con el característico sabor que le imprime la malta y el equilibrio que le proporciona el amargor del lúpulo gallego empleado en su elaboración. Además disfruta de una abundante y fina espuma y un aroma intenso.

TERMATALIA 2011



CABREIROÁ CON GAS FUE GALARDONADA CON LA MEDALLA DE ORO EN LA RECIENTE EDICIÓN DE TERMATALIA, LA FERIA INTERNACIONAL DE TURISMO TERMAL QUE SE CELEBRÓ EN SEPTIEMBRE EN OURENSE, CONGREGANDO A UN AMPLIO NÚMERO DE PROFESIONALES Y EMPRESAS DEL SECTOR DEL TURISMO TERMAL Y EL AGUA EN LA CIUDAD.

A este premio se sumó el galardón concedido por Radio Turismo, que obsequió a Cabreiroá con el premio de mejor Agua Sin Gas.

La presencia de Cabreiroá en Termatalia se realizó a través de un stand de exposición del producto donde los asistentes a la feria pudieron degustar todas sus variedades. Este año, una de las aguas más solicitadas fue Magma de Cabreiroá, que participaba por primera vez en este encuentro.

Cabreiroá recibió dos galardones



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.



HOMENAJE AL 800 ANIVERSARIO
DE LA CATEDRAL DE SANTIAGO

“PONTE DA BOGA EXPRESIÓN HISTÓRICA” CELEBRA UN ACTO MULTITUDINARIO DE OFRENDA AL APOSTOL EN LA CATEDRAL DE SANTIAGO



Corporación Hijos de Rivera celebró por todo lo alto su implicación en el proceso de restauración de la Catedral de Santiago y los actos de conmemoración de su 800 aniversario a través de un acto de Ofrenda al Apóstol y la presentación del proyecto “Ponte da Boga Expresión Histórica”.

Los accionistas y empleados en pleno de la empresa y un gran número de autoridades acudieron a la convocatoria de este acto que se celebró a puerta cerrada en la Catedral de Santiago el pasado 30 de noviembre. Entre los invitados se encontraban el Alcalde de Santiago, Xerardo Conde Roa, acompañado de gran parte de la Corporación Municipal compostelana, Ana Fernández, Teniente Alcalde de A Coruña, Luis García Mañá, Jefe Superior de la Policía de Galicia, las Directoras de Turgalicia y Xacobeo, M^a del Carmen Pita y M^a del Camino Triguero, así como representantes del mundo de la cultura, los medios de comunicación o la gastronomía.

Nuestro compromiso empresarial

El acto litúrgico comenzó con la oración del Deán de la Catedral, José María Díaz, a la que siguió la Ofrenda en la que José María Rivera, en nombre de toda la familia Rivera, expresó los compromisos y valores que rigen el proyecto empresarial. En sus propias palabras, *“nos comprometemos con nuestra familia, la que hoy nos acompaña y lo también nos precedió. Lo hacemos con la responsabilidad no sólo de conservar, sino de mejorar aquello*



**“Ponte da Boga
Expresión Histórica”
es una serie de vinos
limitada a 800 cajas de
elaboraciones únicas
anuales que abre el paso
a ediciones especiales
posteriores relacionadas
con los tres estilos
arquitectónicos que
marcan la historia de
la Catedral: Expresión
Románica, Gótica y
Barroca.**



que hemos recibido y que ha de servir de ejemplo para los que nos sucedan. Nos comprometemos también con nuestra gran familia: empleados, colaboradores, proveedores y clientes. Lo hacemos al convertir nuestro fin empresarial en fuente de momentos de satisfacción para cada uno de ellos. Nos comprometemos también con nuestro entorno, con nuestra sociedad, intentando mejorar, aportar valor y ejercer responsablemente nuestra actividad. Finalmente nos comprometemos con el futuro, actuando con audacia y competitividad, necesarias para superar las limitaciones y las barreras en cada momento”. Y destacó un último compromiso: “el compromiso con nuestra tierra, con Galicia; compromiso con sus gentes, con su historia y con su cultura.”

Y concluyó su intervención con una solicitud al Apóstol Santiago en nombre de la recién constituida Corporación Hijos de Rivera: *“que nos siga iluminando para seguir siendo fieles a todos nuestros compromisos.”*

En este contexto se enmarca “Ponte da Boga Expresión Histórica”, una serie limitada a 800 cajas de elaboraciones únicas anuales. Esta primera edición abre una serie de otras tres ediciones especiales relacionadas con los tres estilos arquitectónicos que marcan la historia de la Catedral: Expresión Románica, Expresión Gótica y Expresión Barroca. Vinos que expresan la cultura, la historia y el presente de los vinos de la Ribeira Sacra, como resultado de su milenaria dedicación al cultivo de la Vid. Es resultado de la personalidad de la uva Mencía, característica de la Ribeira Sacra moderna, en colaboración con las variedades Merenzao, Sousón y Brancellao, cultivadas desde tiempos antiguos.

A continuación, el Deán dio respuesta a la Ofrenda agradeciendo *“vuestro compromiso y vuestra vinculación al gran programa de los 800 años de la consagración de la Catedral de Santiago”*. Y subrayando que *“lo hacéis, queriendo entender además el signo familiar de modo extensivo, no*

Más de 600 personas entre accionistas, empleados y autoridades acudieron a disfrutar de un gran evento que contó con la interpretación magistral de Carlos Núñez



sólo los lazos de la sangre sino también en la empresa que quiere constituir una gran familia donde sus miembros se sientan acogidos”.

Interpretación magistral de Carlos Núñez

Su respuesta dio paso a la actuación de Carlos Núñez en el altar de la Catedral. El reconocido músico actuaba por primera vez en su carrera en este monumento emblemático y su gaita estuvo acompañada de otros instrumentos también milenarios como la zanfona, cuyo padre, el organistrum es el instrumento que preside el Pórtico de la Gloria. O las “conchas de vieira” que a parte de ser uno de los instrumentos de percusión más originales de Galicia, se convirtieron en el símbolo del Camino de Santiago en toda Europa. Interpretó una serie de temas especialmente elegidos para este acto: el Romance de Don Gaíferos, Ad Honorem (del Códice Calixtino), dos Cantigas de Santa María (Alfonso X El Sabio) y cerró su actuación con un Salve Regina espectacular en el que se acompañó por el órgano barroco, magistralmente tocado por el organista de la propia Catedral, Joaquín Barreira.

Carlos Núñez manifestó que es un honor para él tocar por primera vez en la Catedral de Santiago, en su 800 aniversario. En sus propias palabras: *“Como músico gallego que viaja por el mundo soy bien consciente de que la Catedral y el Camino de Santiago son los dos hitos más universales que tiene Galicia”*. Subrayó además que es también un placer para él actuar de la mano de Hijos de Rivera, esta empresa que, como el mismo Carlos y como muchos gallegos a lo largo de la historia, está consiguiendo hacer del mundo nuestra casa. Carlos ha declarado en muchas ocasiones que la música de Galicia es como una catedral, formada por estilos superpuestos, una verdadera obra colectiva de muchas generaciones. Por ello el acto de esta noche tiene un significado muy especial para él.

Como broche final al acto litúrgico, los tiraboleiros hicieron oscilar el botafumeiro sobre un templo lleno mientras el organista interpretaba el Himno del Apóstol. A continuación, los asistentes se desplazaron al Claustro de la Catedral, engalanado para la ocasión con juegos de luces e imágenes alusivas a la Ribeira Sacra, lugar de origen de los vinos Ponte da Boga, donde tuvo lugar la cata del vino.

Estas Navidades



Disfruta el cóctel Bellini



Copa flauta
Zumo Pago
Melocotón
Fresa
Naranja

Cava



Consulta esta y otras recetas en

pago.es

“Un modelo de gestión transversal se basa en el trabajo en equipo, favoreciendo que todas las partes se orienten hacia un mismo objetivo para llegar a un resultado final mayor que la suma de resultados individuales”



JORGE MONTERO **DIRECTOR DE** **PLANIFICACION** **DE PROYECTOS DE** **NEGOCIO EN HIJOS** **DE RIVERA**

En un contexto de crecimiento empresarial y acompañando la transformación del modelo de gestión iniciado en los últimos tiempos, Hijos de Rivera incorpora a Jorge Montero como Director de Planificación de Proyectos de Negocio.

Este barcelonés de 37 años, International MBA por el Instituto de Empresa e Ingeniero Superior con especialidad en sistemas de información aporta una meritoria experiencia en áreas de gestión en empresas de consumo y en consultoría estratégica de negocio.

Jorge ya conocía nuestra compañía desde el 2009, colaborando como consultor manager en la planificación del plan estratégico de la compañía.

Con esta nueva función, dependiendo de la Dirección general y de actuación directa con el Comité de dirección, la compañía pretende reforzar un desarrollo más transversal del Core Business.

Desde un punto de vista de negocio, ¿cómo surge en las empresas la necesidad de planificar y gestionar de una manera transversal?

Durante las últimas décadas han surgido diversos modelos de actuación que han guiado la forma de hacer las cosas en las empresas: benchmarking –compararse con otros–, desarrollo de Core Competences –competencias y procesos críticos–, “Lean Manufacturing” –producción ligera–, Cash Management –gestión de los flujos de caja, Innovación abierta y sus modelos colaborativos, modelos de Calidad Total, etc...

Todos estos modelos fundamentalmente actúan sobre una o dos disciplinas de la compañía, y con mayor o menor éxito siguen vigentes en el día a día de las empresas aportando grandes avances a la gestión empresarial.

Sin embargo, es en la década de los 90 cuando surgen con fuerza los modelos de gestión basados en el conocimiento de equipos interdisciplinarios y en la necesidad de contar con una visión integral del negocio desterrando los silos de información departamentales. Claros exponentes de esta evolución son entre otros el modelo Balanced Scorecard -Cuadro de Mando Equilibrado- o los Mapas de Riesgo integrales de empresa.

Derivado de esta evolución, un modelo de gestión transversal se basa en el trabajo en equipo y en compartir el conocimiento, favoreciendo que todas las partes se orienten hacia un mismo objetivo para llegar a un resultado final que sea mayor que la suma de los resultados individuales.

En una empresa como Hijos de Rivera, ¿cuáles son las principales aportaciones del área de Planificación de Proyectos de Negocio?

Durante los últimos tiempos la compañía ha dado pasos muy importantes en términos de visión transversal, desarrollando un Comité de dirección cohesionado de primer nivel. La creación de esta nueva área en el Core Business viene a evolucionar una tendencia de esta visión transversal del negocio que ya es muy común en las empresas modernas.

Nuestra vocación de crecimiento hace que cada vez sean más numerosos los proyectos de negocio que impactan en más de una disciplina y que requieren establecer una planificación y un método, entender las relaciones causa-efecto de la acción de un departamento sobre el otro, definir objetivos comunes y explotar el conocimiento compartido de los equipos.

Son múltiples los proyectos en los que ya estamos trabajando, los más ambiciosos son el diseño y puesta en marcha del Balanced Scorecard o el apoyo al seguimiento del actual plan estratégico 2010-2012 que nos servirá a todos para plantear y trabajar sobre el siguiente plan.

Sin duda la evolución de esta área es un reto para todos, ¿cuáles son en tu opinión las claves de una dirección transversal de proyectos de negocio?

Se trata de un área con un claro espíritu de servicio al resto del Comité de dirección y siempre pendiente de los objetivos globales de compañía.

Al mismo tiempo, además de saber escuchar, es una función que debe ser capaz de poner encima de la mesa la información adecuada, a veces compleja y relacionada con varias áreas, para la correcta toma de decisiones y la valoración de escenarios.

Finalmente, es también importante conseguir el compromiso mutuo y la transparencia de todas las partes involucradas en el desarrollo de los proyectos, para avanzar con la agilidad necesaria que permita llegar a los resultados esperados. La confianza juega un papel importante.

Como conclusión, ¿qué aspectos destacarías de esta área?

Por definición un plan, un proyecto de negocio, es algo que no hemos hecho antes y casi siempre implica una mejora y proyectar un resultado.

Por un lado, me quedaría con la capacidad de aprendizaje que queda en las personas involucradas después de acabar un proyecto interdisciplinario y ver sus resultados, la posibilidad de aplicar este aprendizaje a otras iniciativas y el progreso que esto significa.

Por otro lado, es también retadora la oportunidad de planificar y de colaborar en el planteamiento de un escenario de negocio a futuro. Hablando de futuro y re-parafraseando a Woody Allen *“Nos interesa mucho el futuro porque es el sitio donde vamos a pasar el resto de nuestras vidas”*.

MUY PERSONAL

Edad: 37

Estado civil: Casado

Una comida: Me gusta la carne de caza

Una bebida: Nuestra cerveza 1906

Aficiones: Prefiero los deportes en equipo, mi favorito desde hace años es el rugby. Trato de ver cine de calidad, cine con mensajes positivos.

Ciudad favorita: Zaragoza, es donde descanso, donde paso mis mejores momentos

Un libro: La novela *“Retorno a Brideshead”*, escrita por Evelyn Waugh

Una película: *“La vida es bella”* (1997), dirigida e interpretada por Roberto Benigni

Una canción: *“Every Breath You Take”*, The Police (Sting)

Un momento: Pasear, hablar con mis hijos.

Un reto: Formar parte de un proyecto ganador y colaborar en su desarrollo

No soporta: La falta de sinceridad, la deslealtad

Una disculpa: Cualquiera siempre que sea buena y sea verdad



ESTRENAMOS NUESTRA APLICACIÓN IPIC

ESTE PROYECTO SITÚA A HIJOS DE RIVERA ENTRE LAS EMPRESAS PUNTERAS DE ESPAÑA EN LA APLICACIÓN DE ESTA TECNOLOGÍA EN LOS DISPOSITIVOS MÓVILES.

Hijos de Rivera da un paso adelante en su apuesta por la tecnología más puntera e incorpora el recién creado **iPic** (Plataforma de información comercial para entornos móviles de Apple) a sus herramientas de trabajo. Tras más de un año de trabajo de desarrollo e implantación, estrena una avanzada aplicación para los dispositivos móviles de Apple (iPhone e iPad) que permite el acceso inmediato por parte de los usuarios a toda la información actualizada al minuto de la compañía, en un formato más cómodo y "user friendly", con gráficos y cuadros que se generan de forma automática y visualmente atractiva en base a los datos y las estadísticas que genera la actividad de la compañía en cada momento. Además, el conjunto del flujo de la información se desarrolla

en entornos seguros de forma que se garantiza la confidencialidad de los datos en todo momento.

Grandes ventajas para el usuario

La implantación de este sistema cuenta con indudables ventajas para los usuarios ya que facilita enormemente la accesibilidad a la información de la compañía a través de los dispositivos móviles así como su manejo posterior por la claridad en la que se emiten los informes y análisis estadísticos y el amplio abanico de opciones que ofrece el sistema para el filtrado, el despliegue y la combinación de datos e indicadores, a la medida de cada solicitud y del perfil que se introduzca para cada usuario. Todo ello supone un paso adelante en la modernización de la compañía a través

de la movilidad (permitiendo obtener la información necesaria donde se necesite y cuando se necesite) y una mejora en la capacidad analítica y de toma de decisiones al ofrecer en un soporte móvil informes actualizados de datos clave como facturación o volumen de ventas por mercados, clientes y productos, con comparativas que abarcan desde los últimos años hasta hoy.

En los últimos años, Hijos de Rivera se ha posicionado como una de las empresas del sector que ha llevado a cabo una mayor apuesta por implementar en su operativa las tecnologías más avanzadas e innovadoras, en todos los casos con unos resultados óptimos en términos de funcionalidad y agilidad para los usuarios.

La fórmula
del placer
es exclusiva.



TÓNICA SCHWEPPEES EDICIÓN HERITAGE

Síguenos en  y 



La recolección del lúpulo en Mabegondo

NUEVE VARIEDADES Y CULTIVO ECOLÓGICO, AVANZAMOS EN EL CULTIVO DEL LÚPULO

Dos semanas duraron este año las labores de recogida de lúpulo en el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo. La iniciativa de recuperación del lúpulo, puesta en marcha por Hijos de Rivera, cumple su séptimo aniversario, llegando a las nueve variedades de este cultivo, incorporando el de tipo ecológico y con importantes avances técnicos.

Desde sus comienzos, el proyecto de recuperación de cultivo del lúpulo en Galicia a iniciativa de Estrella Galicia ha ido creciendo paulatinamente hasta superar en la actualidad las 2 hectáreas cultivadas en el marco del CIAM. Además, se han emprendido diversas líneas de investigación con resultados muy positivos.

Este año se han cosechado 9 variedades de lúpulo, algunas de ellas pioneras en España como las procedentes de la República Checa: Saaz y Sladek. Se estima que la cosecha alcanzará este año los 1.600 kg de flor seca, una cantidad que permite la producción de millón y medio de litros de cerveza. Además, se ha cultivado por primera vez lúpulo con el sistema de producción de agricultura ecológica en una parcela de 1700 metros cuadrados.

Éste es el último año del proyecto FEADER que se ha llevado a cabo durante estos 3 últimos años y que finalizará con la elaboración a escala piloto de una cerveza con cebada y lúpulo cultivados en Galicia.

Nueva maquinaria

Además, este proyecto dio un gran paso adelante con la adquisición de la maquinaria necesaria para realizar labores específicas de este cultivo y así completar el ciclo dentro de las instalaciones de Mabegondo. En este sentido, ha sido de vital importancia la incorporación al proceso de un cortador de plantas, que permite realizar la cosecha en un tiempo 3 veces menor que en años anteriores, o un molino triturador de las flores. Mención especial merece la adquisición en la República Checa de una prensa peletizadora que permite peletizar las flores secas de lúpulo en las propias instalaciones del CIAM.

VENDIMIA

La temporada de vendimia en Adegas Ponte da Boga comenzó el día 17 de septiembre con la recolección de la uva blanca (Godello, Albariño, Dona Branca, Treixadura y Loureira) y prosiguió con la colecta de las variedades de uva tinta (Merenzao, Mencía y Brancellao).



El balance de la vendimia este año ha sido muy positivo

En total se recolectaron 306.000 kg de uva de estas variedades, lo que dio como resultado una añada excelente tanto en cantidad como en calidad gracias a las buenas condiciones climáticas que acompañaron tanto al periodo de maduración de la uva como al periodo de la propia vendimia que finalizó a principios del mes de octubre en los terrenos de la bodega ubicada en la Ribeira Sacra.

Adegas Ponte da Boga recolectó 41.000 Kg de uva blanca durante los cuatro primeros días que duró la vendimia. Se obtuvieron 30.000 kg de uva Godello, 8.000 kg de Albariño y 3.000 kg repartidos entre las variedades: Dona Branca, Treixadura y Loureira. A continuación se inició la vendimia la uva tinta que, como suele ser habitual, comenzó en la Costa de Alais con la variedad Merenzao, de la que se recogieron 1.964 kg, prosiguiendo con la uva Mencía (11.797 kg) y finalizando en una de las fincas de la bodega (Portodelobos) con la recolecta de las variedades Brancellao (1.257 kg) y Sousón (957 kg).

El buen resultado de esta cosecha hará posible que entre el 2012 y el 2013 lleguen al mercado para su comercialización los vinos: Blanco de Blancos 2011 (30.000 botellas), Ponte da Boga Mecía 2011 (190.000), Ponte da Boga Alaís 2011 (4.000), Ponte da Boga Capricho de Merenzao 2011 (1.500), Ponte da Boga Bancales Olvidados (4.000) y Ponte da Boga Expresión Románica 2011 (6.800).

MANZANA

Óptimos resultados para la reciente cosecha de manzana que se desarrolló durante casi un mes con la colecta de más de un millón de kilos de manzana.

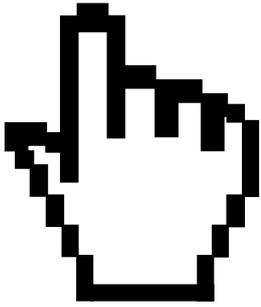


Las variedades recolectadas eran gallegas

Cuatro semanas de intenso trabajo para los productores gallegos (cooperativas, productores profesionales y pequeños agricultores) y para los empleados de Custom Drinks, que recibieron hasta un total de 1.801.191 kg de manzana de las variedades gallegas Pero, Príncipe, Verdeña y Rabiosa, para la producción de, aproximadamente, 1.300.000 litros de sidra seca y ecológica en Chantada.

Las primeras tres semanas de la campaña fueron las de mayor intensidad, alcanzándose en este periodo casi el 90% del total de la manzana recogida. Este año, además, el ciclo de producción de esta fruta, de carácter bianual, adelantaba el gran volumen de recolecta, puesto que la temporada pasada la producción fue menor. La manzana, además, estaba en perfectas condiciones de maduración para ser recogida y procesada, debido al buen tiempo del mes de septiembre.

La recepción de aquellos productores con mayores producciones (cooperativas y recolectores profesionales) se realizó en primer lugar. Sin embargo, debido a que este año la manzana se adelantó un poco con respecto a otros años, en determinadas jornadas se produjo una gran afluencia de cosecheros.



FACEBOOK

Nuestra presencia en las redes sociales aumenta con nuevos amigos y seguidores. Facebook es la mayor red social y la que concentra a mayor número de fans de todas las marcas de la compañía. Entre ellas, destaca la presencia de Estrella Galicia que alcanza los casi los 70.000 seguidores. Una cifra que hace visible la gran aceptación que tienen nuestros productos entre los consumidores de esta red social. Además, muestran ser muy activos, participando en concursos, comentando las novedades y colgando imágenes de su afición por nuestra cerveza.

Tras finalizar la temporada de motociclismo, Marc Márquez sigue siendo la imagen de Estrella Galicia 0,0. El vigente Campeón del Mundo de Moto2 es el protagonista de las promociones que la marca pone a disposición de sus clientes a través de Facebook. Del mismo modo, Cabreiroá mantiene a sus seguidores informados en todo momento sobre las últimas promociones y noticias que desarrolla la marca de agua conjuntamente con Vazva y dentro del mundo del surf.



PRESENCIA INTERNACIONAL EN LA RED

Estrella Galicia Du Brasil

Estrella Galicia du Brasil salta al mundo online y presenta su nueva página web destinada al público brasileño. A través de este canal de comunicación recién lanzado, la compañía se acerca a los consumidores del país americano y comparte con ellos las últimas novedades de nuestras marcas y la amplia gama de productos de la compañía. Un impulso más para desarrollar nuestra presencia en este mercado.
www.estrellagalicia.com.br



Rivera Shanghai

El pasado mes de septiembre se produjo el lanzamiento oficial de la nueva web de Rivera Shanghai, una herramienta de comunicación desarrollada por nuestra filial en China en la que la empresa despliega un amplio catálogo de información sobre la compañía en su conjunto y sobre todos los productos que se comercializan en ese mercado asiático, todo ello íntegramente en idioma chino. Además, cuenta con una sección destinada a dar a conocer todos los eventos e iniciativas en las que colabora la sociedad o alguna de las marcas con el objetivo de apoyar la promoción en China.
www.riverashanghai.com.cn



Rivera Europe

Rivera Europe ha creado en los últimos meses su espacio online para compartir las últimas noticias y mostrar los nuevos productos a sus clientes de todo el mundo. La distribuidora de Hijos de Rivera, que en la actualidad llega con su servicio a más de 35 países, ha constituido modelos de negocio en destino con el objetivo de alcanzar una mayor cercanía con sus consumidores y de adaptarse a los mercados de los cinco continentes donde está presente. Es el caso de las empresas establecidas en China (Rivera Shanghai), Manila (Barcino Corporation) y Japón (Rivera Japan). Ahora, Rivera Europe lanza su página web, estableciendo así un canal de comunicación directo con sus clientes para mejorar su servicio que ofrece en todo el mundo.
www.riveraeurope.com





183# = xeolocalizador do Gordo de Nadal

polo de agora non localiza onde caerá o “Gordo”, pero xa podes desfrutar da tarifa mini + internet

leva un destes smartphones a **0€**

0
cent/min
aos teus
números

4
cent/min
ao resto

**internet
móbilR**
250 MB ou 1 GB



samsung galaxy mini
3MPX, wi-fi, GPS, android 2.2



sony ericsson arc s
3MPX, wi-fi, GPS, android 2.3

infórmate gratis no **1445** ou en **android.mundo-R.com**

tarifa mini+internet 250MB: cota 9 € (mes (10,62 IVE incl) - tarifa mini+internet 1GB: cota 19 € (mes (22,42 IVE incl) - establecemento de chamada 15 cent (17,7 IVE incl) - chamadas a 0 cent/min aos números da túa cota e 4 cent/min (4,72 IVE incl) a operadores nacionais (desde territorio nacional) as 24 horas - plan internet 250MB/1GB inclúe 250MB/1GB de consumo de datos en territorio nacional, unha vez superado 250MB/1GB, a velocidade redúcese a 64Kbps - terminal a 0 € para altas con portabilidade e permanencia; samsung galaxy mini con consumo mínimo de 9 € (10,62 IVE incl); sony ericsson arc s con consumo mínimo de 29€ (34,22 IVE incl) - no caso de fin de existencia, R reservase o dereito de substituír estes modelos por outros de características similares - oferta válida salvo erro tipográfico ata o 10/01/2012

móbilR
the móbil
obsession



LICORES HIJOS DE RIVERA EN CHINA

Por primera vez, los licores Hijos de Rivera llegan a China en sus cuatro variedades (crema de orujo, licor café, licor de hierbas y aguardiente). Su lanzamiento en España tuvo lugar hace escasos meses, y ahora llegan a Rivera Shanghai para darlos a conocer entre los consumidores chinos. El producto ha tenido que ser adaptado a la legislación china y ha adoptado una nueva imagen para su comercialización en este mercado.

STOCKMANN



FERIA EN FINLANDIA

Como cada año, asistimos a la feria Heino Joumat Tour de Finlandia, para dar a conocer los productos de la compañía a los asistentes a la muestra gastronómica que en esta edición, se celebró en las ciudades de Tampere y Kuoipio. El evento tuvo lugar en el mes de octubre con una duración de 2 días en cada ciudad durante los cuales los asistentes visitaron los stands, asistieron a charlas sobre nuevos productos y participaron en concursos gastronómicos.

Supermercados Stockman

Estrella Galicia Especial y 1906 Reserva Especial han entrado en la importante cadena de establecimientos comerciales finlandesa, Stockman. Ambas referencias ya pueden adquirirse en la amplia red de establecimientos de esta firma finlandesa que además opera en países como Estonia, Lituania y Rusia.

BREVES



Grecia

Estrella Galicia Especial llega a Grecia a través de un acuerdo con un distribuidor local que comenzará a comercializar la marca de cerveza en los próximos meses. Por el momento, la distribución en el mercado helénico se centrará exclusivamente en el formato botella.



Ghana

El formato de lata de Estrella Galicia Especial de 0,5 L. ya está disponible en Ghana. El distribuidor de Hijos de Rivera en este país africano, que ya comercializaba la marca de cerveza en botella desde principios de este año, ha comenzado a distribuir también el envase de lata de medio litro a sus clientes de hostelería y en los establecimientos *duty free* fronteriza con Costa de Marfil y Burkina Faso.

ISRAEL



Hijos de Rivera ha comenzado a exportar a Israel. Las marcas 1906 Reserva Especial y Estrella Galicia Especial, ya se pueden consumir en el país hebreo en el canal de hostelería y alimentación desde el pasado verano.

Tras la obtención del certificado Kosher para todas sus marcas de cerveza en el mes de junio, Hijos de Rivera se convirtió en la primera empresa cervecera española en disponer del sello que permite que sus productos sean consumidos por la comunidad judía. La terminología kosher significa "apto" o "apropiado", según los postulados de de la normativa bíblica y talmúdica de la ley judía.



IMBIBE LIVE 2011

Magma de Cabreiroá y 1906 Reserva Especial viajaron en el mes de julio a Londres para asistir a la muestra anual de alimentación y bebidas de alta restauración, Imbibe Live. El congreso reunió durante tres días a un largo número de empresas de este sector y profesionales del ámbito de la alta hostelería. La muestra inglesa, con tan solo dos años de experiencia, se ha consolidado como uno de los eventos de mayor participación de todo el país, reuniendo a más de 7.000 expertos hosteleros de toda Inglaterra. Entre las distintas actividades organizadas, los asistentes pudieron degustar hasta 1.000 referencias de productos y asistir a más de 40 catas, seminarios y exhibiciones.



DEGUSTACIÓN EN LONDRES

La cadena de supermercados inglesa, John Lewis eligió el mes de septiembre para promocionar los productos españoles en sus establecimientos e introducirlos así a sus clientes. Por este motivo, la firma organizó una cata de productos entre los que se encontraban Magma de Cabreiroá y Estrella Galicia junto a una variada oferta de productos españoles. Los productos de Hijos de Rivera forman parte desde hace tres años del catálogo del Grupo Waitrose, propietario de la cadena.

Magma aterriza en Italia



Magma de Cabreiroá ha llegado a Italia. El agua más premium de Cabreiroá ya está disponible en un gran número de restaurantes del país en su formato de 050 L gracias al acuerdo alcanzado con un nuevo distribuidor para el canal horeca. Además, la cadena de hoteles Meliá ya dispone de Magma de Cabreiroá en todos sus formatos en los hoteles que gestiona en la capital, Roma.



Ponte da Boga en Japón

El mencía de Adega Ponte da Boga ha llegado a Japón este otoño. Nuestro importador en el país asiático ha comenzado a comercializar el producto entre sus clientes de la alta restauración japonesa. El vino, que la revista del enólogo Robert Parker, *The Wine Advocate* puntuó en julio con 91 puntos, ha tenido una gran aceptación inicial entre los consumidores de este país.



CATA DE VINOS EN HOLANDA

En octubre asistimos a un evento al más alto nivel celebrado en la ciudad holandesa de Harleem en el que los asistentes pudieron degustar el Albariño Terra Maior y Magma de Cabreiroá entre una serie de productos gourmet seleccionados expresamente para la ocasión. La cita, concebida para alta restauración y para diferentes medios de comunicación del país, sirvió para dar a conocer los productos a los profesionales del sector de este país.

NOVEDADES EN ALIMENTACIÓN



En los últimos meses, se han llevado a cabo distintas promociones dentro del canal de alimentación destinadas a dar a conocer nuestros productos en diferentes enseñas de toda España.

Entre las acciones de Cabreiroá estuvieron las promociones en las que se regalaron jarras y camisetas. Otra de las iniciativas fue la colocación de cubrepallets en algunos hipermercados de Galicia. En el caso de Estrella Galicia Especial, los consumidores podían degustar el producto en algunos stands de Hipercor Marineda y Alcampo.

A nivel nacional, se promocionaron los formatos de Estrella Galicia *Mini*: lata de 25 cl y botella de 20 cl. En Alcampo,

además, se promocionaba la lata de 50 cl. de la marca. En los meses de agosto y septiembre se instaló un corner VIP de degustación en Alcampo Vaguada y Alcampo Albacete, con dos instalaciones de las cervezas Estrella Galicia Especial y EG 0,0. En estos centros se situó un stand de venta de Estrella Galicia Mini pack, Artesana, EG 0,0, Shandy y 1906 Reserva Especial.

Una de las novedades de este año ha sido la introducción de Estrella de Navidad en los lineales de Carrefour y El Corte Inglés. Entre las nuevas referenciaciones destaca además Comercial Piedra de Córdoba, cadena líder con más de 70 supermercados donde estará disponible el formato de lata de Estrella Galicia Especial y la botella de 1906 Reserva Especial.



HONG KONG

Viajamos a Hong Kong a principios de noviembre para asistir a la feria Hong Kong Internacional Wine & Spirits que se celebró en el HK Convention and Exhibition Centre de la ciudad. La delegación de Rivera Europe Trading Co. desplegó un stand que estuvo a pleno rendimiento durante tres jornadas con el objetivo de dar a conocer la variedad de productos que componen el portfolio de la compañía entre los asistentes, la mayor parte de ellos profesionales especializados en el sector de las bebidas tanto de esta región de China como de otras partes del mundo.



ESTRELLA GALICIA DU BRASIL

Recientemente en los medios de comunicación de todo el mundo aparecía que Brasil ha desplazado por primera vez a Reino Unido como sexta economía mundial, sólo superada en el ranking por EE UU, China, Japón, Alemania y Francia. Este dato es sólo uno de los indicadores que subrayan la bonanza que vive este país en los últimos años. Brasil, un país con 200 millones de habitantes y una riqueza enorme en recursos naturales, cierra el 2011 con un crecimiento que ronda el 3,5% y el ejercicio anterior superó un 7,5%, un gran salto teniendo en cuenta el estancamiento que viven otras economías en la coyuntura actual.

Es en este contexto en el que se enmarca la apuesta de Hijos de Rivera por el mercado brasileño. Un mercado lleno de oportunidades que consume 12.000 millones de litros de cerveza y que se abordó ya hace tres años en una primera fase en la que se introdujo Estrella Galicia y 1906 Reserva Especial a través de un gran distribuidor local "Pao de Açucar", que cuenta con más de 500 centros comerciales y 12 centros logísticos por todo el país.

Tras esta primera aproximación que resultó muy exitosa se proyectó un paso más allá en la internacionalización con la creación de una sociedad importadora distribuidora propia "Estrella Galicia do Brasil". Constituida en 2011 y ubicada en la capital económica del país, Sao Paulo, la empresa cuenta con un equipo encabezado por Fabio Ruggiero, Country Manager, y otras dos personas de perfil comercial y administrativo.



Esta estructura gestiona la homologación del trade y el etiquetado con los nuevos operadores de alimentación en el país, como es el caso de Wal-Mart, un gigante de la alimentación mundial en el que estaremos presentes en los próximos meses. A su vez este año se abrirán operadores de food services en Porto Alegre, Río Bahía y Sao Paulo.



El posicionamiento de nuestras marcas en el mercado brasileño es de carácter muy premium, con un alto reconocimiento por parte de los consumidores del país. La presencia en ferias y encuentros como APAS Sao Paulo, el patrocinio de eventos de alto nivel o los premios internacionales otorgados a Magma de Cabreiroá en los Water Innovation Awards de Río de Janeiro son sólo algunos pasos de los muchos que se están dando para consolidar nuestra presencia en Brasil, país que se convierte en puente para nuestra expansión en Mercosur, donde ya estamos presentes en Argentina, Chile y Uruguay.

NUESTRO COMPROMISO CON LA CATEDRAL DE SANTIAGO

Hijos de Rivera apoya el proyecto de restauración del templo que se llevará a cabo a lo largo de los próximos años.

800
anive
RSARIO
CATEDRAL de
SANTIAGO



Hijos de Rivera manifiesta una vez más su compromiso con el desarrollo cultural y el patrimonio histórico, en esta ocasión a través de uno de los monumentos más emblemáticos de España: la Catedral de Santiago de Compostela. Lo hace como empresa colaboradora del 800 Aniversario de la consagración del templo, que incluye un programa de actos de celebración así como un exhaustivo proyecto de restauración.

El Plan Director es el conjunto de actuaciones planteadas para conservar este tipo de construcciones a las que se les atribuye un “excepcional valor arquitectónico, histórico-artístico y cultural”, una hoja de ruta que se realiza después de un minucioso estudio, en el que se prevén las fases y las actuaciones precisas.

El conjunto catedralicio de Santiago de Compostela se designó como parte de este grupo considerado de primer nivel a través de un acuerdo suscrito por el Concello de Santiago en 2009, con la aprobación del Cabido de la Catedral y de la Dirección de Patrimonio de la Xunta de Galicia, así como del Ministerio de Cultura.

Dos años después, en 2011 se pone en marcha el completo programa que celebra el 800 aniversario de la Catedral de Santiago y en el que interviene nuestra compañía a través de un acuerdo de colaboración. La clave de la celebración de este aniversario, más allá de la agenda cultural que implica, está en la puesta en marcha del proceso de

restauración profundo de la Catedral que garantizará su conservación con el paso del tiempo.

Programa de actuación

El Plan Director supone, en primer lugar, una revisión topográfica del estado actual de la Catedral para establecer y corregir los cimientos del templo que permitirá solucionar errores en las instalaciones de fontanería, saneamiento, recogida de aguas y electricidad. Los técnicos han dividido el templo en 25 áreas de estudio donde se realiza un minucioso proceso de evaluación de cada situación.

Una de los aspectos que contempla el Plan es el estudio de los bienes muebles que contiene la Catedral, obras de arte como retablos, pinturas o imágenes, cuya conservación depende, como el resto del conjunto arquitectónico, de condiciones físicas y medioambientales que han dañado este valioso patrimonio.

El programa tiene en cuenta que, además de ser un lugar dedicado al culto religioso, este edificio alberga otros lugares destinados a labores administrativas y de gestión de la propia actividad catedralicia. Así, evalúa los espacios existentes para adecuar los antiguos usos a los nuevos.

Como resultado de todo esto, el Plan Director se ha definido en actuaciones de distinta índole y que responden a las diversas fases por las que pasará el templo durante la ejecución del programa siguiendo un estricto orden de importancia.



No seguimos el camino,
lo trazamos.

Telefonica

Los que siguen los caminos solo llegan donde otros han estado antes. Y nosotros queremos ir más lejos para ayudar a las empresas a abrir sus propios caminos. Queremos mejorar la colaboración de sus profesionales. Incorporar eficiencia a sus infraestructuras. Agilizar sus procesos. Poniendo las comunicaciones fijas, móviles y las tecnologías de la información al servicio de sus planes. Porque solo las soluciones que parten de las verdaderas necesidades, aportan lo que una empresa requiere para ser diferente.

www.grandesclientes.telefonica.es



NOCIONES BÁSICAS DE UNA CATA DE CERVEZA

POR JOSÉ LUIS OLMEDO

Si bien el acto de tomar una caña, y más si es en compañía, es una de las costumbres más arraigadas entre los españoles, también es cierto que, aunque pueda parecer contradictorio, no somos expertos conocedores de esta bebida y de sus muchas características. Nos gusta la cerveza para refrescarnos, por su sabor, o por su baja (o incluso inexistente) graduación alcohólica, pero apenas nos detenemos a elegir un tipo u otro de cerveza. Pedimos una cerveza, caña, zurito, corto... También a veces seleccionamos una marca, o elegimos la versión sin alcohol, pero en pocas ocasiones nos detenemos a pensar en los matices que nuestros sentidos están captando en el momento de consumirla.

Como ya hemos dedicado en anteriores artículos a hablar sobre tipología de cervezas e incluso sobre la mejor manera de servir las, pensamos que ha llegado el momento de fijarnos en cómo apreciar al máximo, las características de una cerveza. Para ello dedicaremos unos cuantos artículos de esta sección a hacer un recorrido por las nociones básicas que se deben contemplar en una cata de cervezas.

Por lo general, cuando tomamos una cerveza nos limitamos únicamente a ingerir el líquido y disfrutar de su sabor y frescor mientras calmamos la sed. Sin embargo, si nos dedicamos a beber con algo más de atención y ponemos en ello todos los sentidos, empezaremos a apreciar un sinfín de aspectos que suelen pasar desapercibidos. Si además lo hacemos con método, según unas determinadas pautas, lograremos efectuar lo que los especialistas llaman una cata o, más exactamente, una degustación.

El término catar viene del latín y según el Diccionario de la RAE significa probar, gustar algo para examinar su sabor o sazón.



Para catar una cerveza debemos ser consumidores de cerveza y no simple bebedores de cerveza. Así nos debe atraer su presencia en el vaso y sentir curiosidad por su atractivo diferente a otras. Lo ideal sería interesarnos por su historia, ingredientes utilizados, proceso de elaboración, recipiente y temperatura más adecuada para servirla, e incluso después de catada, poder llegar a imaginar cuándo y dónde nos la beberíamos.

Para llevar a cabo una degustación de manera adecuada, se deben seguir cuatro pasos o fases: visual, olfativa, gustativa y postgustativa.

En ellos intervienen todos nuestros sentidos y necesitaremos servirnos, por este orden, de los ojos, la nariz, la lengua y el paladar. Debemos también ejercitar la vía retronasal, que permite la percepción de aromas por la parte interior de la nariz mientras mantenemos cerveza en la boca, así como en el momento preciso en que tragamos el líquido. Si pretendemos aprender de nuestras degustaciones, es conveniente ir anotando las sensaciones que experimentemos en cada fase, con cada una de las cervezas que sometamos a análisis.

La sensación que percibimos tras el contacto del primer sorbo de una cerveza, bien fabricada y también servida, es la de frescor y placidez. Esto podría valer también para cualquier refresco bien fabricado, pero la cerveza tiene unos matices que la diferencian perfectamente de cualquier otra bebida. Si ejercitamos nuestros sentidos, descubriremos un

nuevo mundo de sensaciones y estaremos preparados para disfrutar de la gran variedad de estilos distintos que existen en el mercado.

Si se quiere ser riguroso, cada cual deberá efectuar su degustación y anotar sus sensaciones. Después se comentarán las anotaciones y se establecen las diferencias que pueda haber en las apreciaciones del producto. Lo más habitual es que sean más o menos homogéneas, que no haya grandes disparidades de criterio, sobre todo cuando ya se tiene una cierta experiencia y entrenamiento. Uno debe decir lo que siente sin tener temor a opinar. Cuando se trata de un grupo de degustadores la opinión del conjunto, logra una muy buena descripción. Al degustar una cerveza estamos hablando de percepciones, de preceptos, no de conceptos. A diferencia de lo que proponen muchos enólogos al catar un vino: "La cerveza se siente, no se razona".

A la hora de efectuar catas y degustaciones de cerveza, ya sean entre catadores profesionales o aficionados, deberemos siempre tener el paladar limpio de sabores y olores y también neutralizar el pH de la boca. No es posible apreciar correctamente nada después de haber comido algún alimento muy intenso tanto en cuanto a sabor, como a aromas; como por ejemplo un queso azul, pues nuestras papilas gustativas y olfativas estarán saturadas y no serán capaces de apreciar efectivamente las nuevas sensaciones de la cerveza. Por la misma razón, en el lugar donde se realice la cata no debería haber olores penetrantes.

Entre cerveza y cerveza podemos comer algo de pan y enjuagarnos la boca con agua a temperatura ambiente, no fría, puesto que tanto el calor como el frío impiden que las papilas aprecien bien los sabores.

Una vez finalizada la cata, que se realiza con pequeñas cantidades de cerveza, podremos ya disfrutar del resto de la botella con algunos aperitivos y meternos de lleno en la parte placentera de nuestra afición.

El Color

El sentido de la vista es el que primero "entra en juego" cuando se efectúa una cata de cerveza. Ante un recipiente con cerveza debemos valorar y observar cuatro aspectos esenciales: el color, el brillo, la espuma y la carbonatación.

El Olor

En los seres humanos el sentido del olfato está menos desarrollado que el de la vista y, además, su nivel de agudeza difiere muchos de unas personas a otras.

El Sabor

La fase gustativa es, sin duda, la más importante del proceso de degustación. Es el momento en que se aprecian los diferentes matices de sabor de una cerveza.

La Textura

No demos olvidar que en la boca también está presente el sentido del tacto por ello, las sensaciones táctiles que nos produzca la cerveza en la boca también deben ser descritas.



EL MUNDO DE LOS VALORES

POR FRANCISCO RODRIGUEZ LAMA

A la hora de escribir sobre los valores lo primero que se me viene a la cabeza son una serie de preguntas: ¿qué es eso de los valores? ¿son algo individual o tienen un significado colectivo? ¿las empresas, tienen valores? Y si es así, ¿en nuestra empresa están definidos los valores?, ¿cuáles son?, ¿cómo se construyen, de dónde emanan? ¿sirven de algo? ¿los interpretamos cada uno de nosotros de la misma manera?. Vamos a intentar dar respuesta a cada una de las preguntas formuladas, esperando disipar cualquier duda al respecto.

¿Qué son los valores?

Los valores son nuestras convicciones más profundas que determinan nuestro comportamiento. Cada uno de nosotros tenemos un sistema propio de valores, un particular código de conducta. El valor es lo que tenemos interiorizado y el comportamiento o la conducta es el cómo actuamos de acuerdo a lo que tenemos “dentro”. Los vamos adquiriendo a lo largo de nuestra vida. Los valores se “maman”. Los adquirimos a través de la educación que recibimos en nuestra familia, en nuestro entorno más inmediato, en la escuela, en la sociedad en la que vivimos. Pueden variar en el tiempo pero los más importantes suelen permanecer con nosotros. A modo de ejemplo, un valor social actual es la tolerancia hacia la diversidad. Si alguien actúa en contra de sí mismo puede hasta estar penado legalmente. Pero hace unos años, se penaba lo contrario. Tenemos múltiples ejemplos en nuestra sociedad en los últimos 30 años. Por ejemplo, un homosexual podía terminar en la cárcel debido a su orientación sexual. Hoy, en nuestra sociedad, es impensable que eso ocurra. Los que ya estamos entraditos en años, ¿hemos modificado alguno de esos valores a lo largo del tiempo? Creo que la respuesta es obvia.

¿Hay valores individuales y colectivos?

Podemos hablar de tres tipos de valores: personales, sociales y organizacionales. ¿Actúan por separado? De ninguna manera. Interactúan unos con otros. Es más, si los valores de uno son incongruentes con los de la sociedad se produce un choque interno que puede conducir a com-



portamientos incoherentes. O están alineados o producen desviaciones.

¿Las empresas tienen valores?

Una Organización, una empresa, es una entidad social y como tal tiene su propio Sistema de Valores. Los valores organizacionales son el conjunto de normas y patrones que caracterizan la Cultura Organizacional y que condicionan o guían los comportamientos y las conductas de los individuos. Tienen que ser compartidos y son la base para la identidad y el entendimiento entre los integrantes de la organización. Si alguna persona no comparte los valores de su organización va a desarrollar unos comportamientos que entrarían en colisión con la empresa y eso no sería bueno para nadie. Los valores representan la personalidad de la organización que, como ocurre con el individuo, le otorgan un carácter propio y diferenciado respecto a otras.

¿Cuáles son los valores de nuestra organización?

Si tenemos claro qué son los valores, qué tipos hay y qué trascendencia tienen para la supervivencia del individuo y de la sociedad, sólo queda responder a la pregunta inicial: ¿conocemos todos los valores de nuestra Compañía? Y, además de ello, ¿significan lo mismo para cada uno de nosotros? Veremos, a continuación, los valores expuestos en nuestra Estrella de Valor, una estrella que se ha ido generando desde el año 1906 y que,

a día de hoy, es un referente en el sector y un motivo de orgullo para los que estamos bajo su luz. Los valores se construyen día a día. Somos deudores de todas las personas que han ido formando parte de nuestra empresa a lo largo de la historia. Los propietarios, los mandos y los trabajadores han ido forjando nuestros valores. Sólo cabe el agradecimiento hacia ellos. He aquí esos valores que, a día de hoy, conforman nuestra Estrella:

Visión nacional. Desde su nacimiento, Hijos de Rivera S.A. ha procurado siempre buscar nuevos horizontes y nuevas oportunidades de negocio. Somos una empresa coruñesa, una empresa gallega y una empresa con vocación nacional e internacional. Nuestro comportamiento diario tiene que tener un enfoque claro hacia esa visión.

Orientación al Cliente. Debe ser compartida por todos y sin ningún atisbo de duda. El cliente nos dice lo que necesita y nos indica siempre cuál debe ser nuestra ruta y, en definitiva, nuestra meta. La orientación al cliente tiene que estar presente en cualquier acción que desarrollemos, un cambio de formato, un nuevo sistema de información, un nuevo lanzamiento,....

La Mejora y la Excelencia. No debemos quedarnos en lo que hacemos bien. Hay que explorar nuevos caminos, nuevas fórmulas para ser mejores. La excelencia es, y debe ser,



nuestra meta. La excelencia se tiene que traducir en superar nuestros estándares de calidad de producto, en mejorar nuestros procedimientos, en alcanzar una gestión eficaz y eficiente y en la búsqueda constante de la innovación.

Proactividad. Lo que no significa sólo tomar la iniciativa, sino asumir la responsabilidad de hacer que las cosas sucedan; decidir en cada momento lo que queremos hacer y cómo lo vamos a hacer.

Flexibilidad Organizativa. Es la capacidad de adaptación, respuesta o reacción que posee la organización ante los cambios del entorno y su propia evolución. El hacerlo posible depende de todos los integrantes de la empresa. Hay que estar atentos al mercado, eliminar la burocracia interna y desarrollar conductas que nos permitan alcanzar la máxima flexibilidad.

Colaboración y Trabajo en Equipo. La frase de remar todos en una misma dirección no es un tópico, es una característica de nuestra historia. Sólo apoyándonos unos a otros somos capaces de arribar a cualquier puerto y en las mejores condiciones.

Respeto y Ayuda. Respetar a los demás implica ser conscientes de que todos somos diferentes pero todos necesarios. Ayudar a los demás es ayudarnos a nosotros mismos. El respeto hacia el otro es la norma básica de cualquier convivencia. La complementariedad es lo que nos hace ser fuertes.

Integridad y Comportamiento ético. Decimos que una persona es íntegra cuando existe coherencia entre lo que dice y lo que hace. La integridad se manifiesta a través de comportamientos éticos. El comportamiento ético es la manera de manejarse coherentemente con los valores personales y con los valores compartidos con la organización. Tiene que ver con la confidencialidad, la transparencia, la protección de

los bienes de la empresa, el no recibir dinero/especies por parte de nuestros proveedores y/o clientes.

Esfuerzo. El esfuerzo es la energía que empleamos (física y mental) para conseguir algo venciendo dificultades. Lo importante no es sólo la intensidad del esfuerzo sino también que produzca el mayor cambio posible. Esfuerzo y productividad van unidos siempre y cuando el primero se combine con el cambio, el resultado y todo ello con los menores recursos posibles. Ser mejores que los demás, seguir la aventura del mercado, posicionarnos con esa fortaleza que nos caracteriza, buscar el futuro requiere el esfuerzo de todos. Sin ese esfuerzo compartido resultará imposible arribar a un buen puerto.

¿Sirven para algo?

Creo que la respuesta a esta pregunta es algo evidente. Los valores empresariales tienen una utilidad muy clara, ya que de ellos emergen las líneas de actuación. Nuestros comportamientos tienen que estar alineados con los valores empresariales. Nuestras acciones deben estar en consonancia con ellos.

Podemos concluir, en primera instancia, que son perfectamente asumibles por todos/as, debido a dos razones: una, porque marcan literalmente el camino a seguir y, otra, porque no contradicen los sistemas de valores que tenemos cada uno de nosotros/as y que tiene la sociedad en la que vivimos.

Una segunda reflexión que me gustaría compartir se refiere a: ¿en quién recae la responsabilidad del cumplimiento de los valores? Todos y cada uno de nosotros somos responsables de ello. Todos debemos trabajar manteniendo conductas coherentes, teniendo actuaciones ejemplarizantes ante nuestros propios compañeros/as, ante nuestros proveedores y ante nuestros clientes. La dirección en la que nos tenemos que mover es clara.

Brindemos por un nuevo año
lleno de éxitos que compartir.

Nuestros mejores deseos
de Paz y Felicidad para
2012.



ESPECTACULAR TEMPORADA DE MARC MÁRQUEZ EN EL MUNDIAL DE MOTOCICLISMO AL LADO DE ESTRELLA GALICIA 0,0

EL PILOTO SE PROCLAMA SUBCAMPEÓN DEL MUNDO DE MOTO2 Y ROOKIE DEL AÑO.



Estrella Galicia 0,0, acompañó a Marc Márquez durante toda la temporada de Moto2, en la que fue la primera experiencia del piloto en esta clase

El Mundial de Motociclismo llegó a su fin tras una temporada muy intensa en la que los pilotos lucharon hasta el último aliento por hacerse con el título. Valencia fue la última parada en el camino de un recorrido que se inició en el mes de marzo y que ha viajado por todo el mundo a través de 18 pruebas.

Los resultados han sido espectaculares para Marc Márquez, el piloto de Estrella Galicia 0,0 que se estrenaba este año en una nueva categoría, Moto2, y que ha demostrado una evolución vertiginosa. Gracias a su talento vivimos alguna de las carreras más vibrantes del Campeonato, con remontadas y adelantamientos épicos que asombraron a aficionados y profesionales.

El primer fin de semana de noviembre asistimos al último Gran Premio del Mundial, el G. P. de Valencia, donde el piloto se proclamó Subcampeón del Mundo de Moto2. Estrella Galicia 0,0 celebró el excelente resultado de la temporada junto al piloto en su zona dispuesta en el village del circuito. Es el primer título de Marc Márquez en esta clase y, aunque no pudo disputar las últimas carreras debido a un inoportuno accidente, no perdió la sonrisa y celebró con todos los miembros de su equipo y patrocinadores el positivo balance de su debut en Moto2.

La marca diseñó, además, una botella especial para la ocasión que Marc descorchó como celebración del fin de su



gran temporada acompañado de Ignacio Rivera, Director General de Hijos de Rivera.

Como broche final, Márquez se proclamó Rookie del Año en Moto2, nada menos que el mejor debutante de 2011. En el momento de anunciarse este reconocimiento, todos los miembros del equipo presentes en el box se enfundaron unas camisetas realizadas para la ocasión en las que se podía leer: "Marc Marquez, Rookie del Año". Todos ellos consiguieron emocionar al piloto de Cervera que posteriormente declaraba: *"Aunque hayamos quedado segundos, hemos hecho una gran temporada. A ver si el año que viene podemos cambiar el 2 por el 1. Me he emocionado al ver la sorpresa que todo mi equipo, familia y patrocinadores me*

han preparado. Ha sido emocionante, muy emocionante. Todos ellos realizan un gran esfuerzo cada día para que juntos podamos disfrutar de este maravilloso deporte. Espero poder devolverles, con muchos éxitos, todo el apoyo mostrado. ¡Muchas gracias a todos!."

El circuito Ricardo Tormo de Valencia pone punto y final a la temporada para Marc Márquez y Estrella Galicia 0,0 que este año han recorrido juntos una apasionante y nueva aventura en el Mundial de Motociclismo. La combinación de nuestra cerveza y el piloto no ha podido dar mejores resultados y la trayectoria de Marc augura que aún nos quedan grandes triunfos por celebrar. El año que viene volvemos a vernos en los circuitos...



CAV SURFING PROJECT 2011

LA RECIENTE EDICIÓN DEL CAV SURFING PROJECT 2011 DE CABREIROÁ Y VAZVA ARRANCÓ EL PASADO MES DE AGOSTO EN A CORUÑA CON UN PROGRAMA QUE COMBINA LA PRÁCTICA DEL SURF Y ACTIVIDADES LÚDICAS A LO LARGO DE LA GEOGRAFÍA GALLEGA.



El completo programa de actividades del CAV en la playa del Orzán de A Coruña

EQUIPO FROIZ-CABREIROÁ

EL EQUIPO FROIZ-CABREIROÁ SE CONVIRTIÓ ESTE AÑO, POR CUARTA VEZ CONSECUTIVA, EN EL MEJOR COMBINADO ESPAÑOL DE CICLISMO DE LA CATEGORÍA ÉLITE Y SUB 23.



La entrega de premios

Una extraordinaria noticia para el club que dirige Evaristo Portela que logró este triunfo tras una apasionante temporada, y que el próximo año cumple su vigésimoquinto aniversario.

Con 2.907 puntos, el equipo Froiz-Cabreiroá hace historia y se corona nuevamente en la cima del ranking español élite y sub23. Con 155 puntos más que el Valencia Guerola que logró la segunda posición, el Equipo Froiz-Cabreiroá bate un nuevo récord en la competición nacional.

El arenal del Orzán fue el primer lugar de encuentro del CAV, que continuó su recorrido en el mes de octubre, celebrando su segunda jornada en la playa de Bastiagueiro de A Coruña dentro del evento denominado CAV Surfing Day.

El III CAV planteó nuevas actividades respecto a su pasada edición. Junto a las clases gratuitas de surf, el taller de customización de camisetas y tablas, las sesiones de yoga o las exposiciones de fotografía, este año contó con ponencias de reconocidos expertos en el campo de la nutrición y el deporte, que se unieron al Team Cabreiroá de surf para compartir con el público sus experiencias. Además, Custom Drinks puso a disposición de todos los asistentes una gama de bebidas energéticas diseñada expresamente para esta edición de diseño muy innovador (manzana, aloe vera y açai).

En A Coruña, además, se celebró el Campeonato de Surf sub-21 en el que se midieron grandes deportistas nacionales, y en el que este año, como novedad, uno de los 32 participantes obtuvo una invitación para participar en el Cabreiroá Pantín Classic PRO 2011. El afortunado fue el surfista Guille Gómez, que tras una gran actuación, tuvo la oportunidad de participar en la reconocida prueba del circuito mundial de surf.

XIII MEMORIAL MONCHO RIVERA

EL TORNEO VICTORIA – MEMORIAL MONCHO RIVERA CELEBRÓ SU EDICIÓN MÁS RECIENTE A FINALES DE ESTE VERANO.



EL director General de Hijos de Rivera, Ignacio Rivera, entregó el galardón

En la competición se enfrentaron catorce conjuntos gallegos en la totalidad de divisiones del Fútbol 11. Entre ellos, junto al Victoria, el anfitrión, participaron Deportivo, Santiago de Compostela, Lugo, Ural, San Cristóbal, Bergantiños, Caranza y Residencial. Con la novedad este año de la disputa de los encuentros de la categoría Femenina en los que participaron el Victoria y el Olivo.

El primer fin de semana de septiembre el XIII Memorial Moncho Rivera celebró las primeras fases finales, donde se proclamaron ganadores: Deportivo (Infantil), Lugo (Cadete) y Victoria (Juvenil). Mientras que fueron el primer equipo del club anfitrión y el Deportivo B, Aficionados, los que pusieron el broche final al Torneo, enfrentándose en la final de su categoría y disputando el último partido de esta edición en el que finalmente resultó vencedor el Deportivo que goleó 7-2 al Victoria.

El Torneo Victoria – Memorial Moncho Rivera tiene carácter benéfico y cuenta con el apoyo de Estrella Galicia 0,0. Los beneficios obtenidos se destinan a la Cocina Económica de A Coruña. Moncho Rivera, perteneciente a la tercera generación de la familia Rivera, impulsó este Torneo que ahora cumple trece años, pero que durante casi treinta, estuvo desaparecido. En el año 2009, el Club quiso reconocer la labor de su impulsor en apoyo al deporte de base, bautizando este campeonato y recuperando la esencia de sus primeros años.



IV TORNEO INTERNACIONAL DE HOCKEY CABREIROÁ

A PRINCIPIOS DE JULIO TUVO LUGAR LA CUARTA ENTREGA DEL TORNEO INTERNACIONAL DE HOCKEY SOBRE PATINES CABREIROÁ COMPAÑÍA DE MARÍA.



El Compañía de María en uno de los encuentros

El Campeonato, que alcanzó este año su cuarta edición, congregó a un total de 14 equipos de España, Francia, Italia y Portugal, entre las que se encontraban algunos tan competitivos como el Forte dei Marmi italiano. Con una novedad este año, la competición se basaba en enfrentamientos directos con semifinales y final.

Durante tres días, el Torneo Internacional de Hockey celebró cerca de cuarenta encuentros en las categorías Alevín, Juvenil, Infantil y Femenina. Los vencedores en esta edición fueron los equipos Voltregá, CE Noia, Caldes y Noisy Le Grand, en las respectivas categorías. Los anfitriones disputaron con un alto nivel de juego las finales Alevín e Infantil que finalmente resultaron a favor del Voltregá y el Caldes, respectivamente.



CABREIROÁ PANTÍN CLASSIC PRO 2011

LOS MEJORES SURFISTAS DEL MUNDO SE DIERON CITA EN LA PRUEBA DEL CAMPEONATO DEL MUNDO DE SURF QUE SE CELEBRA CADA AÑO EN LA PLAYA DE PANTÍN (FERROL) PARA DISPUTAR EL CABREIROÁ PANTÍN PRO 2011.



La hawaiana Malia Manuel y el español Aritz Aranburu vencieron en el Cabreiroá Pantín Classic Pro 2011.

Del 13 al 18 de septiembre hasta 190 deportistas internacionales participaron en esta prueba del circuito mundial catalogada con seis estrellas PRO, y que con el paso del tiempo se ha convertido en una plaza ineludible para las grandes estrellas de este deporte en España y en el resto del mundo.

La competición arrancó el martes día 13 de septiembre con unas condiciones inmejorables para la práctica del surf. Olas de tres metros y sol, que animaron a los asistentes a acercarse al arenal de Pantín para disfrutar con las primeras mangas de la competición. Con los días, el certamen fue atrayendo a cada vez más curiosos y aficionados, venidos de todas partes que se distribuían por las carpas de Estrella Galicia, Cabreiroá, Vazva, así como en la explanada frente a la playa para disfrutar de la competición de cerca.

El surfista español, Aritz Aranburu se proclamó ganador de esta edición junto a la hawaiana Malia Manuel, subiendo a

sus respectivos países al podio por primera vez en la historia de este certamen internacional. El surfista vasco se adjudicó la final con una demostración de surf potente y una lectura de olas perfecta, mientras que la hawaiana, en una manga muy reñida, derrotó a la vigente campeona de Pantín, la americana Courtney Conlogue. Ambos llegaron al podio aupados por aficionados y amigos, como manda la tradición. Manuel el sábado, día 17 de septiembre, tras la final femenina y Aranburu el domingo, clausurando la reciente edición del Cabreiroá Pantín Classic Pro.

Como cada año, las olas, el sol y el buen ambiente fueron la tónica del Cabreiroá Pantín Classic Pro, una competición que estuvo acompañada por clases gratuitas de surf, talleres de customización de camisetas y tablas de las marcas Cabreiroá y Vazva, así como por diversos stands de comida y bebida que animaron la fiesta del surf en el arenal de Valdoviño.

UN VERANO DE REGATAS

LAS CITAS CON LA VELA MÁS RELEVANTES DE ESTE VERANO EN GALICIA ESTUVIERON ACOMPAÑADAS POR ESTRELLA GALICIA, CABREIROÁ Y LOS PRODUCTOS DE CUSTOM DRINKS, ANIMANDO CADA UNA DE LAS PRUEBAS QUE SE CELEBRARON EN AGUAS GALLEGAS COMO LAS REGATAS RÍAS BAIXAS Y SAR INFANTA ELENA, ECI MASTER DE SANXENXO, LA II SEMANA DEL MAR Y LA SEMANA DEL ATLÁNTICO.



Más de 1.500 regatistas internacionales disputaron la Semana del Atlántico 2011



Con 48 ediciones a sus espaldas la Regata Rías Baixas es una de las decanas de la vela y también una de las pruebas náuticas con mayor número de participantes de todas las que se celebran en España. Se celebró en la segunda semana de agosto, congregando a 1.300 aficionados a este deporte y regatistas que cada año optan por disfrutar de las cinco etapas que componen este recorrido por las costas gallegas.

Las aguas de A Coruña, Baiona y Sanxenxo formaron parte del circuito de alto nivel de la vela española que culmina con el Trofeo Presidente de la Xunta de Galicia 2011. Las Regatas SAR Infanta Elena, Príncipe de Baiona y ECI Máster constituyeron así cada una de las etapas del Campeonato que finalizó en septiembre en R.C.N. de Sanxenxo con la entrega de Premios para los vencedores del botafumeiro de plata.

A principios del mes de septiembre, se celebró la II Semana del Mar, organizada por el Club Náutico Marina Coruña y con la colaboración de Cabreiroá. El evento, que busca acercar los deportes náuticos a los ciudadanos, así como promocionar el turismo, propuso actividades entre las que destacaron los bautismos náuticos, la vela adaptada, actividades infantiles, talleres de socorrismo o exposiciones de barcos.

Entre el 7 de octubre y 1 de noviembre el Real Club Náutico de Vigo fue el anfitrión de la última edición de la Semana del Atlántico en la que se reunieron más de 1.500 regatistas de 18 países para disputar las diversas pruebas correspondientes a la Copa de Europa de la clase Láser, el Campeonato de España de Platú 25 y dos Meetings internacionales, además de las clases de vela ligera (snipe, vaurien y cadete) así como las regatas de Solitarios y A dos. Repartidas en cuatro ciclos temporales, las pruebas se celebraron en las aguas de Vigo y finalizaron con un Meeting internacional para los más pequeños.



TORNEO DE GOLF ESTRELLA GALICIA

MÁS DE 260 JUGADORES PARTICIPARON EN EL TORNEO DE GOLF ESTRELLA GALICIA QUE SE CELEBRÓ EN LAS INSTALACIONES DEL CLUB DE GOLF DE LA ZAPATEIRA EN A CORUÑA EN EL MARCO DE LA SEMANA GRANDE DEL CLUB, A PRINCIPIOS DEL MES DE AGOSTO.



El torneo se celebró en el Club de Golf La Zapateira

Una cifra que supuso batir un record de participación para el club coruñés que tuvo que alargar la competición una jornada más de las que se había previsto inicialmente. El buen tiempo marcó el transcurso de la competición en la que los vencedores fueron: José Luis Vázquez Mariño (senior), Antón Vázquez (scratch), Manuel Puga (primero de la primera categoría) y Carlos Antón (primero de la segunda categoría).

El Torneo se estructuró en dos categorías en función del hándicap de cada uno de los jugadores, además de la categoría Scratch, Damas, a la que se presentan 45 jugadoras, y Seniors. Paralelamente, los jugadores disputaron premios alternativos, como: la Mejor 1ª Vuelta, la Mejor 2ª Vuelta, el Drive más largo en el Hoyo 9 (dama y caballero) o el Mejor Approach al Hoyo 14.

La competición estuvo abierta a la participación de jugadores mayores de edad con un hándicap comprendido entre 26,4 y 36,4 tanto para caballeros como para damas y que se disputó bajo la modalidad de juego, stableford.



O MARISQUIÑO

EL PASADO MES DE AGOSTO NOS DESPLAZAMOS A VIGO PARA DISFRUTAR O MARISQUIÑO, EL EVENTO DE CULTURA URBANA QUE CADA AÑO COMBINA DEPORTE, MÚSICA Y MÚLTIPLES ACTIVIDADES.



Numeroso público siguió de cerca las competiciones que se celebraron en esta edición del Marisquiño

Es el caso del concurso de baile break dance (Marisquiño Battle), la competición de saltos de BMX, la ya clásica competición extrema de *bikes* por las calles de Vigo (Urban Downtown), el torneo de saltos de skateboard, el concurso de la modalidad técnica de BMW (Fatland), el MTB con saltos en tierra, la competición de Motocross Freestyle... Así como propuestas de graffiti y exposiciones donde los dibujantes más destacados del arte urbano pudieron mostrar sus recientes creaciones.

El CAV Surfing Project de Cabreiroá y Vazva estuvo presente en la cita viguesa con un stand de venta de camisetas, gorras y almohadas así como con un taller de customización a cargo del dibujante Xurxo Peralta. Las bebidas desarrolladas por Custom Drinks para este proyecto llamaron también la atención de los presentes.

Con el apoyo de Son Estrella Galicia, O Marisquiño contó con el mítico grupo estadounidense, Bad Religion que actuó en el Auditorio de Castrelos. El conjunto de punk rock californiano hizo un repaso de sus grandes éxitos y presentó el 14 de agosto su último trabajo: *The dissent of man*. La Estación Marítima del Puerto de la ciudad viguesa acogió también en el marco del evento las actuaciones de Los Chicos, Los Coronas, Moon Cresta, Void Camp y Saldos Arias.



SNOOKER MASTER DE SHANGHAI

CABREIROÁ FUE EL AGUA OFICIAL DE LA ÚLTIMA EDICIÓN DEL MASTER DE SHANGHAI DE SNOOKER. EL VENCEDOR FUE EL JUGADOR BRITÁNICO MARK SELBY QUE BATIÓ A SU COMPATRIOTA MARK WILLIAMS EN UNA AJUSTADA VICTORIA DE 10 A 9 PUNTOS. AMBOS DEMOSTRARON TÉCNICA Y DOMINIO EN LA ÚLTIMA EDICIÓN DEL MASTER, DEJANDO CLARO PORQUÉ FIGURAN EN EL SEXTO Y EL TERCER LUGAR DEL RANKING MUNDIAL DE SNOOKER, RESPECTIVAMENTE.



Mark Selby, el ganador del Master 2011

Este tipo de juego de billar inglés se practica sobre una mesa de dimensiones mayores a las del billar americano y con 21 bolas, 15 de las cuales son rojas y las 6 restantes de otros colores. El jugador ha de combinar cada una de las bolas rojas con las de otros colores en cada jugada y conseguir que no quede ninguna sobre la mesa. Este tipo de juego es muy popular en Gran Bretaña, Irlanda, Canadá, Australia y la India. Recientemente se ha extendido a países como China donde ahora se celebra el Master de Shanghai.

PADEL TOUR ESTRELLA GALICIA 2011

TRAS MÁS DE 450 PARTIDOS DISPUTADOS, EL PÁDEL TOUR ESTRELLA GALICIA ENTRÓ EN LA RECTA FINAL DE SU RECIENTE EDICIÓN CELEBRANDO LAS FINALES DE LAS DIVERSAS CATEGORÍAS MASCULINAS (A, B, C Y D) Y FEMENINAS (A, B Y C), CON UN GRAN AMBIENTE EN LAS PISTAS DEL CLUB DE TENIS CORUÑA QUE DE NUEVO ACOGIÓ EL TORNEO ESTRELLA DE LA TEMPORADA.



El Director General de Hijos de Rivera, Ignacio Rivera junto a algunos de los ganadores

Dada la numerosa participación todas las categorías, los encuentros se disputaron con Super Tie-Break en el tercer set, lo que permitió agilizar la duración de los partidos. Unos encuentros que se jugaron ininterrumpidamente durante diez días en los que predominó el buen tiempo, amenizando el seguimiento de los partidos y el final de cada jornada del Campeonato.

A lo largo de 10 días de competición el Padel Tour Estrella Galicia 2011 congregó a numerosos más de 700 participantes y un numeroso público que siguió de cerca la competición. Nuevamente se registraron cifras record de inscripción, que elevan esta cita deportiva al más alto nivel, siendo la competición con mayor número de participantes en Galicia y uno de los Campeonatos más multitudinarios de todos los que se celebran en España.

Palmarés:

Masculina

Categoría A- Martín Sánchez/Fernando Aldao.

Categoría B- Mateo Pastur/Pablo Bamonde

Categoría C- Carlos Tomé/Javier Garaizabal

Categoría D- Ignacio Fernández/José Gallego

Femenina

Categoría A- Carmen León/Vanessa Alonso

Categoría B- Eva Ducet/Cristina Maiz

Categoría C- Carolina Montenegro/Sara Valeiro

Agua
Mineral
Natural

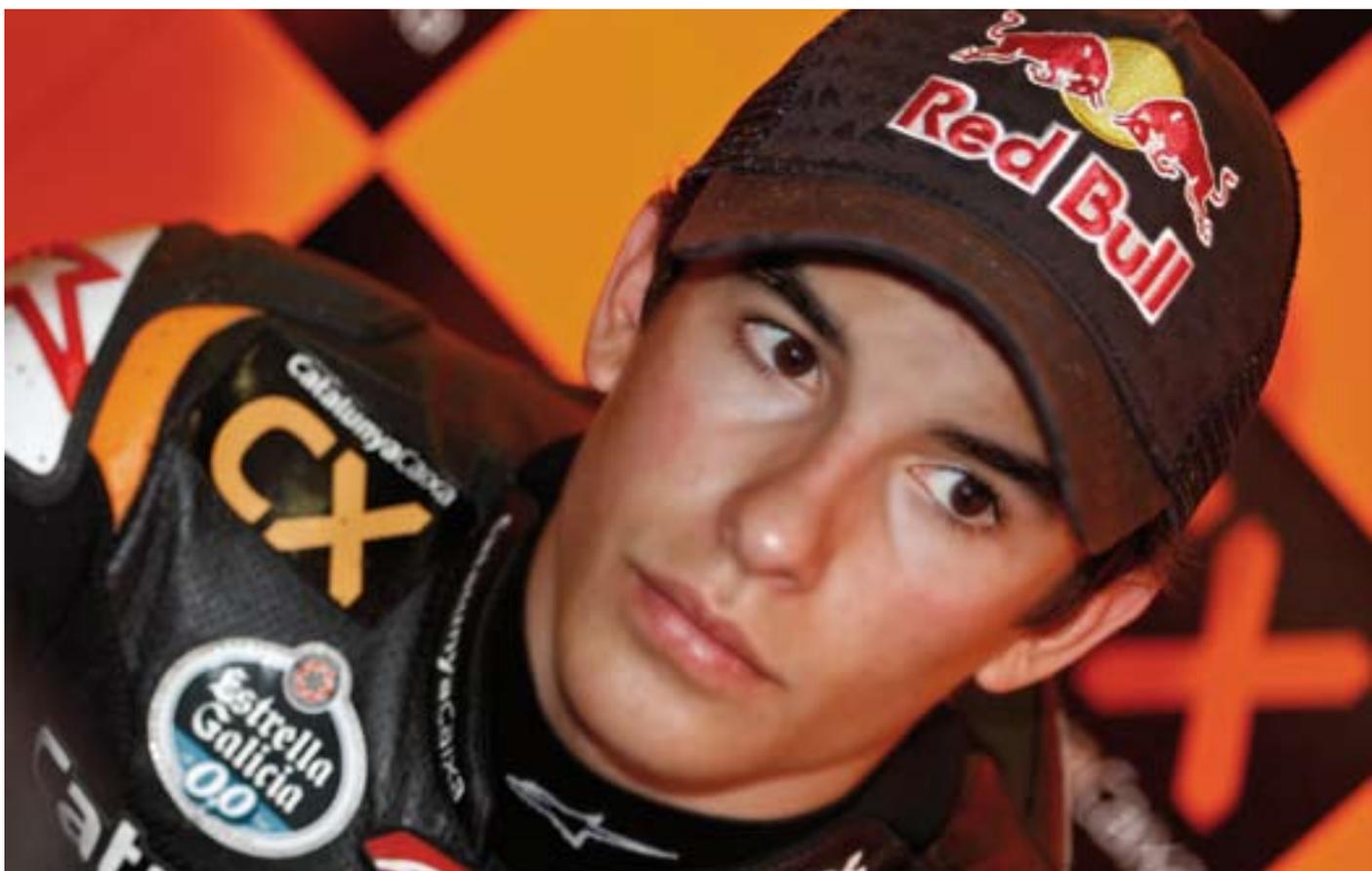
CABREIROÁ



CABREIROÁ
Edición limitada



cabreiroa.es



MARC MÁRQUEZ

Termina la temporada de motociclismo y Marc Márquez se adjudica el título de Subcampeón del Mundo de Moto2 y es reconocido como Rookie del Año en su categoría. Un gran broche final para un año en el que el piloto español de Estrella Galicia 0,0 hizo disfrutar a los aficionados con algunas de las carreras más vibrantes del circuito y demostró que sobre su moto no hay nada que se le resista.

Pero la carrera imparable de Marc Márquez comenzó a la temprana edad de 4 años, cuando el joven piloto de Cervera se subió por primera vez a una moto. Su padre, un apasionado a este deporte fue quien le introdujo el gusanillo de pilotar sobre dos ruedas, regalándole una moto con ruedas en Navidades. Ése fue el comienzo de una gran afición que llevaría al precoz piloto a competir tan solo un año más tarde en los circuitos de enduro de la Comunidad Catalana. La misma donde a los 13 años se proclamó Campeón en tres ocasiones (velocidad y motocross).

Los primeros años de la carrera de Márquez fueron como los de cualquier piloto que comienza a despuntar en este deporte. A partir del año 2002, Marc comenzó a acumular títulos en las categorías ligeras del motociclismo (49 c.c. y 125 c.c.) en las que se adjudicó tres campeonatos y un subcampeonato de Cataluña. Pero el verdadero despegue de la trayectoria del Campeón del Mundo de 125 cc. llegó cuando aún competía en el equipo RACC Impala, y cuando conoció al ex Campeón del Mundo, Emilio Alzamora. Junto a él, Márquez pasaría a integrar el equipo Monlau Competición con el que afrontó el salto a los Campeonatos de España de 125 c.c. y poco después su debut en los mundiales de asfalto.

Su estreno en el Mundial de Motociclismo fue en el G.P. de Portugal en el año 2008. Un año de altibajos para el piloto que comenzó a correr a mitad de temporada, a causa de una fractura a escasos meses de empezar. El 2009 fue también un año de vicisitudes, pero Marc cumplió su objetivo de terminar todas las carreras entre los cinco primeros puestos.

Sin duda, el 2010 fue un año histórico para el piloto, con su triunfo en el Campeonato del Mundo de 125 c.c. tan solo dos años después de su incursión en esta competición, que le valió un pasaje a una nueva categoría, Moto2, y a una nueva aventura junto a Estrella Galicia 0,0.



800
anive
RSARIO
CATEDRAL de
SANTIAGO

1906 recomienda el consumo responsable

te esperamos en
www.club1906.es





SONO, LA NOCHE ALTERNATIVA DE ESTRELLA GALICIA

SONO ES NUESTRA NOCHE MÁS ESPECIAL,
SONO ES NUESTRO HUMILDE SUEÑO,
UN CONTENEDOR DE SONIDOS DIFERENTES
PERO FABRICADOS DESDE EL CORAZÓN.

SONO, QUE EN GALLEGO SIGNIFICA SUEÑO,
ES LA MÚSICA DE ESTRELLA GALICIA,
LA MÚSICA CON LA QUE DISFRUTARÁS
MIENTRAS SUEÑAS.



El Teatro Lara de Madrid se convirtió el pasado 6 de julio en santuario de la música independiente bajo el sello de calidad de Son Estrella Galicia. No faltaba nadie, los nombres más representativos del mundo de la música independiente acudieron a disfrutar de una noche mágica: medios de comunicación, promotores de la música, managers, marcas comerciales y no comerciales, propietarios de salas y espacios destinados a conciertos... todos reunidos para compartir una gran velada de música con una cerveza en la mano, nuestra Estrella Galicia.

The High Llamas, Esben and the Witch, The Suicide of Western Culture y Eme Dj lideraron los conciertos de una noche muy especial que combinó la música de calidad con un carácter de evento social, una cita desde ahora

imprescindible para todos los que forman parte del sector.

Eme Dj fue la antesala de lo que depararía la noche SONO de Estrella Galicia en Madrid. Los ingleses The High Llamas fueron los primeros en salir a escena. Su música alegre, melódica y resistente, comparable con el sonido de sus patriotas Beatles o incluso, Beach Boys, encandiló a los presentes.

Portador de ese espíritu onírico de la noche alternativa, Esben and the Witch desplegó su potente sonido, acompañado de una mágica puesta en escena para su debut en España. Como de teatralidad y sueño iba el asunto, The Suicide of Western Culture trasladó a todos a otro universo como cierre de esta noche alternativa de Estrella Galicia.

El particular sueño de una noche de verano en Madrid.

TEATRO LARA

La historia de un siglo se encuentra bajo las tablas del Lara. Un escenario que ha visto desfilar a grandes artistas de la escena teatral española desde que fue inaugurado a principios del siglo XX, y que con el paso del tiempo ha vivido sus mejores, pero también sus peores momentos. El Lara ha sido testigo de la magia de actores, actrices, músicos, compositores, y a fin de cuentas, artistas que han tratado de conseguir los aplausos del público en cada una de sus actuaciones. Desde 2010, Son Estrella Galicia ha convertido este teatro mítico en un templo de referencia para la música independiente de nuestro país.



AL SON DE LA MEJOR MÚSICA

¿CUÁNTAS CERVEZAS TE HAS TOMADO AL SON DE ESTRELLA GALICIA ESTE VERANO? ES MOMENTO DE HACER BALANCE Y COMPROBAR SI ERES UN FIEL SEGUIDOR DE NUESTRA MÚSICA, Y DE SABER SI MERECEES ESTAR ENTRE NUESTROS ELEGIDOS.

¿Has sucumbido al talento de Eli Paperboy, bailado con Jaime Lidell o demostrado tu lado más contestatario con Chuck Prophet playing London Calling? Si lamentas no haber ido alguno de los conciertos todavía puedes remediarlo. La variedad de estilos que te proponemos cada temporada es innegable. Y solo hay que hacer un repaso de lo que hemos vivido este verano y lo que está por venir, para comprobar que nuestro concepto musical no tiene límites.

El "hombre blanco con voz de negro" como así han bautizado al joven Eli Paperboy Reed fue una de las grandes estrellas que formaron parte del programa Son Estrella Galicia este verano. Comparado en muchas ocasiones con la fallecida Amy Winehouse, Eli demostró

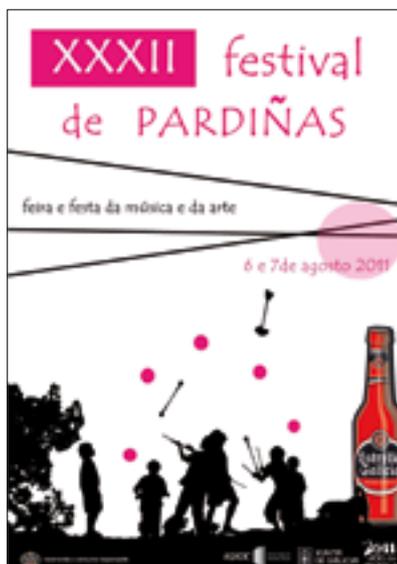
en sus dos actuaciones (en el Teatro Lara de Madrid y en el Playa Club de A Coruña) porqué está considerado uno de los grandes del soul de nuestro tiempo. La cuidada y mágica presencia del cantante sobre el escenario y su gran chorro de voz no dejó indiferente a nadie.

Detrás del británico Jaime Alexander Lidderdale se encuentra el productor y compositor, Jaime Lidell. Un prodigioso dj que en cada una de sus actuaciones consigue romper las caderas de los adictos al techno con pinceladas funk y neo-soul, en una mezcla muy divertida. Eso fue lo que pudieron ver los que asistieron a su actuación del pasado mes de julio, en la que Lidell convirtió el Teatro Lara en una auténtica pista de baile.

Chuck Prophet eligió London Calling para congrega a los nostálgicos del punk rock que creó The Clash en 1979. Junto a Spanish Bombs, Prophet reeditó la obra maestra de los 80 en el Teatro Lara de Madrid, y lo hizo consciente del antes y después que supuso este trabajo en el mundo de la música.

Festival de Pardiñas 2011

La XXXII edición del Festival Pardiñas se celebró a principios de julio en Guitiriz (Lugo) con el apoyo de Estrella Galicia que cada año colabora con la realización de esta "Feria de la Música y el Arte" declarada de interés turístico de Galicia. El cartel de esta edición lo componían los grupos: Bloquinho de Xermolos, Salta no Cribo, Ruaille-Buille, Terrakota y No Replay, que





Son Estrella Galicia te propone infinitas opciones para disfrutar de la mejor música a través de conciertos y grandes festivales

actuaron el viernes, y Cé Orquesta Fantasma, Carapaus, Riobó, Xtramonio y Ultràqans, el sábado. A los conciertos propios del certamen musical, acompañaron además las actividades y muestras de arte.

Noroeste Poprock

Tres días de música al aire libre en el arenal de Riazor, en A Coruña, para disfrutar con los conciertos de ocho bandas. El Noroeste Pop Rock celebró una nueva edición este verano, con el apoyo de Estrella Galicia, en el marco de las fiestas de la ciudad herculina que tuvieron lugar en el mes de agosto y que congregaron a unas 44.000 personas. Entre los grupos invitados se encontraban: Los Suaves, Maldita Nerea, Funambulistas, El Pescaio, Combo

Dinamo, Green Fandango, Cardigan Bridge y Los Eternos.

Laboratorios N

El Náutico de San Vicente inauguró este verano Laboratorios N de Son Estrella Galicia, una iniciativa que reunió a cerca de veinte músicos de distintas partes de España, sidemans de artistas tan dispares como Antonio Vega, Alejandro Sanz o KaseO, integrantes de O' Funkillo, Los Deltonos, Primita, Cornelius o Río Bravo. Todos ellos convirtieron el local de A Barrosa en un improvisado cónclave musical en el que de forma espontánea participaron solos o en compañía para llenar de música en directo el local.

Durante cuatro días, a partir de la medianoche y hasta altas horas de la

madrugada, el colectivo de músicos actuó sin agenda, y de forma libre para el público asistente, dando forma y otorgándole contenido a esta nueva propuesta del Náutico de San Vicente, que con el tiempo se ha convertido en un punto de referencia de la música en vivo en Galicia.

Dolorock 2011

El 27 de agosto en Meis (Pontevedra) se celebró el festival de música de las Rías Baixas, Dolorock 2011, al que asistieron Lori Meyers, Fuel Fandango, Idealipsticks, Maryland, Eme Dj y Fiumichino Dj. Estrella Galicia colabora con los conciertos de la cita gallega que propuso una velada al más puro rock en su última edición. Los conciertos tuvieron lugar en el campo de la feria de



El Rock in Way Estrella Galicia llenó de rock el Monte do Gozo de Santiago de Compostela en el mes de septiembre

Mosteiro, parroquia del Ayuntamiento de Meis (Pontevedra).

Para abrir el festival, saltaron al escenario los vigueses Maryland. Después fue el turno del rock clásico de Idealipsticks con su atractiva puesta en escena, seguidos de Fuel Fandango que, tras de una intensa gira, presentaban en Meis su primer trabajo. Ya entrada la noche, actuaron los granadinos, Lori Meyers que repetían en este festival. El cierre lo pusieron los djs Eme y Fiumichino, con los ritmos techno y electro que los definen.

Rock in Way Estrella Galicia

“Rock al final del camino” es la definición del nuevo festival Rock in Way Estrella Galicia que se celebró en el mes de septiembre. Un macrofestival que, durante dos días, reunió en el Monte do Gozo de Santiago de Compostela a 22 grupos de música nacional e internacional para celebrar que, tras el año Xacobeo, Santiago sigue siendo el punto de encuentro de los peregrinos

y se postula como la capital gallega de la música, congregando a 30.000 personas durante los dos días en los que tuvo lugar el festival.

El Rock in Way Estrella Galicia se celebró el 9 y 10 de septiembre, convirtiendo el Monte do Gozo en el lugar de peregrinaje para todos los aficionados al rock. Miles de personas acudieron a la cita compostelana para bailar al ritmo de grupos tan legendarios como Offspring, que encabezaba el cartel con su actuación del viernes, seguido del rock ochentero de The Specials, el sábado, y de una larga lista de grupos entre los que se encontraban, The Charlatans, The View, Bad Manners, Rinocerose, Delorean, Muchachito Bombo Infierno, Tote King, Sober y Siniestro total, entre otros.

Las actuaciones comenzaron el viernes a media tarde y se prolongaron hasta la noche del sábado. Además, se organizaron diversas actividades paralelas a los conciertos como caminar sobre el

agua en *aquabolas* o un taller de djs. Con todo, la particularidad del festival, fue la creación de una moneda propia del Rock in Way Estrella Galicia, púas de guitarra a modo de dinero con los nombres de los grupos que asistieron al evento.

Amnesia Ibiza Festival

El pasado 17 de septiembre durante más de 10 horas el recinto ferial de Expocoruña revivió las noches mágicas de Ibiza con la celebración del evento musical, Amnesia Ibiza Festival que reunió a los djs de música electrónica más importantes a nivel internacional. Ricardo Villalobos encabezaba el cartel del festival, seguido de otros genios de los platos como Chris Liebing, Óscar Mulero y Alexander Kowalsky. Son Estrella Galicia patrocinó esta macrofiesta, al más puro estilo Ibiza que viajó a La Coruña para hacer disfrutar a los asistentes con la mejor música, acompañada de las actuaciones y los shows de performances y gogós de la sala ibicenca.



Agenda SON Estrella Galicia

The Right Ons

19 de enero / Porta Caeli, Valladolid
21 de enero / LeClub, A Coruña

Amanda Mair + Evrpidis and his Tragedies

18 de enero / Berlín Café, Madrid

Emmy the Great

26 de enero / Teatro Lara, Madrid
27 de enero / Café&Pop Torgal, Ourense
28 de enero / Auditorio Ayuntamiento, Vigo

Papercuts

31 de enero / Berlín Café, Madrid

Robyn Hitchcock

22 de febrero / Teatro Lara, Madrid

Nacho Vegas

02 de marzo / TBC, A Coruña
03 de marzo / Teatro Principal, Ourense

tindersticks

21 de marzo / Teatro Lara, Madrid

Festivales SON Estrella Galicia

FIV (Festival Independiente de Villalba)

Sidonie, Corizonas,
El Columpio Asesino,
Delafé y las Flores Azules,
Catpeople...

30 y 31 de marzo / Villalba, Lugo

Otras fechas SON

Maika Makovski,
Bigott, Manos de
Topo, Damien Jurado,
Tinariwen, Cass
Maccombs...



Agenda musical disponible en Apple Store y Android Market

www.estrellagalicia.es

✱ Estrella Galicia recomienda un consumo responsable.



MÁS CONCIERTOS SON ESTRELLA GALICIA

SON ESTRELLA GALICIA ESTRENÓ SU AGENDA DE OTOÑO CON NUEVOS ROSTROS Y CON MÁS OPCIONES QUE NUNCA PARA DISFRUTAR CON LA MEJOR MÚSICA.

Una de las novedades del cartel de este otoño-invierno fue el Ciclo American Autumm que se llevó a cabo en el Café Pop O Torgal de Ourense que incluyó el concierto de Micah P. Hinson el 14 de septiembre. El cantante tejano volvió a Galicia para reeditar el último álbum de estudio de los Pixies (*Trompe Le Monde*, 1991), no sólo con su puesta en escena en el local de Ourense sino también con otra actuación en la sala Le Club de A Coruña un día más tarde.

La artista chilena, Javiera Mena tocó al Son de Estrella Galicia en cinco conciertos a comienzos del otoño. Empezó la gira en A Coruña el 30 de septiembre. A continuación, fue el turno de Ourense (en el Café Pop O Torgal), Madrid (en el Teatro Lara), Vigo (el Ensanche) y Valladolid (en Porta Caeli Global Music). La artista revelación en la reciente edición de los Premios de



la Música Independiente, con apenas dos discos en el mercado, hizo bailar a todos con su ya famosa versión *Yo no te pido la Luna* y otros temas propios, como el éxito de su primer álbum: *Esquemas juveniles* (2006).

Tras la actuación de la chilena, hubo tiempo de escuchar a Eef Barzelay (Clem Snide), Zachary Cale y a This Frontier Needs Heros, en otras fechas de la agenda Son y dentro del American Autumm del Café Pop O Torgal.

Calendario completo

Avanzamos en el calendario con las últimas opciones musicales del programa SON y damos paso a nuevos artistas que nos ofrecen sus acordes en riguroso directo para completar nuestras posibilidades de ocio. Componen esta lista los que recientemente han tocado con nosotros y los que vendrán.

Entre ellos: John Grant, Pony Bravo, Peter Borderick, The New Raemon, Fuel Fandango y Manel.

Alela Diane formó parte del programa Son con su actuación del 26 de octubre en el Teatro Lara de Madrid, donde se reunieron para ver el concierto un gran número de personalidades del mundo de la música y el cine español, como Álex de la Iglesia. Todos optaron por disfrutar de la voz mágica de Alela Diane acompañada por el The Wild Divine, conjunto con el que comparte trabajo. La californiana, que visitó España dentro de la gira de presentación de su nuevo trabajo (el tercero tras su salto a Rough Trade) deleitó a todos los asistentes con sus temas más laureados, entre los que destacan: *To Begin*, *Suzanne* y *Elijah*.

Las tablas del Teatro Lara también acogieron en noviembre la actuación de



John Grant. El cantante de Denver vino a Madrid para presentar "Queen of Denmark", su último trabajo, considerado como el mejor disco del año por la revista 'Mojo'. El público disfrutó con el blues y rock sureño de este autor que hizo bailar a los asistentes y ahora prepara nuevo CD para próximas citas con el programa SON.

La sala Mondo Club de Vigo acogió las actuaciones de Pony Bravo y Peter Broderick los días 11 y 13 de noviembre, respectivamente. La banda The New Raemon, liderada por el catalán Ramón Rodríguez aterrizó además en Le Club (A Coruña) para presentarnos su nuevo álbum (*Libre asociación*) el 19 de noviembre. Y tampoco faltamos a nuestra cita con el Aniversario del Blend Music Club el 4 y 5 de noviembre, así como a los conciertos de Fuel Fandango y Manel. Y habrá muchos más. No faltes!



NUEVA SALA SON

Con el concierto de Javiera Mena, la ciudad de Valladolid se unió el pasado mes de octubre al programa musical Son Estrella Galicia. La inclusión de la sala Porta Caeli Global Music supone un importante paso para la marca ya que está considerada como toda una referencia de la música en vivo en Castilla y León.



FESTIVAL DE ORTIGUEIRA

EL FESTIVAL INTERNACIONAL DEL MUNDO CELTA DE ORTIGUEIRA SE CELEBRÓ A PRINCIPIOS DE JULIO Y CONGREGÓ A CERCA DE 70.000 PERSONAS QUE SE DESPLAZARON A LA LOCALIDAD FERROLANA PARA DISFRUTAR DURANTE CUATRO JORNADAS CON LOS CONCIERTOS DE MÚSICA FOLK QUE CARACTERIZAN A ESTA CITA DE RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL.



1906 CON ORGANIC COLLECTIVE

EL GUITARRISTA MARCOS PIN ABANDERA ORGANIC COLLECTIVE, EL GRUPO DE GROOVE GALLEGO CON UN DISCO EN EL MERCADO (MAYBE IN OTHER LIFE) QUE A FINALES DEL MES DE AGOSTO ACTUÓ EN EL AMURA CAFÉ DE A CORUÑA.

Carlos López (batería), **Juansy Lepeich** (contrabajo) y **Xosé Miguélez** (saxo) completaron el cuarteto invitado por 1906 Reserva Especial a tocar en este local del centro comercial coruñés donde hicieron disfrutar a los asistentes con un repertorio que combina el jazz, el funk y el hip hop, con unas pinceladas de R&B.

Maybe in other life es el título del primer trabajo de Organic Collective que pudo escucharse en esta actuación. El disco consta de nueve composiciones, la mayor parte firmadas por Marcos Pin salvo "Blues for Dave" y "Humphrey's Mood", esta última escrita por Carlos López. El saxofonista gallego, residente en New York, Pablo Castaño, también colabora con el cuarteto en algunas de las canciones de su primer trabajo. *Maybe in other life*, el primer disco de la banda, invita a dejar a un lado los límites estilísticos de jazz en una clara apuesta por la fusión de estilos como el soul, funk, jazz, blues, gospel y pop, poniendo de manifiesto que las barreras estilísticas no existen para ellos.



John Joe Kelly (arriba) y Luar na Lubre (abajo) en dos de sus actuaciones

El festival, que cumple veintisiete años, vio desfilar en su reciente edición a una decena de grupos nacionales e internacionales.

Los días previos al festival, lo más destacado fue el ir y venir de aficionados con sus tiendas de campaña que se instalaban en el pinar y en la playa de Morouzos (zonas de acampada libre) para asistir, el jueves, al comienzo del festival.

Ulträqän y Stolen notes abrieron los conciertos. Ambos grupos compitieron por el premio Proyecto Runas que da a conocer a bandas de folk emergentes. El jurado se decantó por Stolen Notes que, entre otras cosas,

consigue ser la primera confirmación del Festival de Ortigueira en 2012. Tras este particular duelo, les siguieron Oscar Ibáñez & Tribo y los escoceses Skerryvore, que cerraron la primera jornada del festival.

El viernes, tocaron los gallegos Berrogüetto, el irlandés Brain Finnegan Big Band, el bretón David Pasquet y los ingleses The Urban Folk Quartet. Finalmente, el sábado, que fue el día de mayor afluencia de público, fue el turno de los gallegos Luar na Lubre y los americanos The Elders. El domingo, como cada año, tuvo lugar el tradicional desfile de la Escola de Gaitas de Ortigueira que puso el broche final a la última edición.

MAKETON ESTRELLA GALICIA

EL PROYECTO MAKETON ESTRELLA GALICIA HA VIVIDO CON MUCHA INTENSIDAD LOS ÚLTIMOS MESES. CON MOTIVO DE O MARISQUIÑO 2011, EL PROGRAMA DE RADIO MAKETON ESTRELLA GALICIA SE EMITIÓ EN DIRECTO A TRAVÉS DE 40 PRINCIPALES VIGO DESDE LA TERRAZA DE LA PIZZERÍA A LEÑA. UN PROGRAMA MUY ESPECIAL POR DONDE SE PASARON COMPONENTES DE GRUPOS DE LA ESCENA MUSICAL LOCAL COMO MOON CRESTA, OVERHEAR O SALDOS ARIAS. TAMBIÉN SE PASARON POR NUESTRO SET DJ JOOZ Y B.O.U.L.E., DOS DE LOS PRODUCTORES GALLEGOS MÁS INTERNACIONALES, O MARCOS RESPONSABLE DE LA SALA EL CONTRABAJO.

La gira MAKETON Estrella Galicia se desplazó por los locales de referencia de Vigo y su área metropolitana. COLECTIVO ORUGA nos presentaba en directo los temas incluidos en su disco de debut de electro-pop. Continuábamos con el directo del grupo rockero ALUMETES en un abarrotado Pub BLU BAR de Ponteareas. Los vigueses MALOSERÁ!, presentaron en su concierto del Pub LA GRAMOLA de Arcade las canciones incluidas en su maketa de debut, "rock-latino" que hizo bailar a los presentes.

La Gira llegó también a la Sala TUBULART de O Porriño con los jóvenes OVERHEAR que demostraron ser una de las grandes apuestas del rock alternativo nacional. En la viguesa Sala EL ENSANCHE se presentaba en sociedad, ofreciendo su primer concierto, CAPITAN KIDD un proyecto de electro-pop con un sonido contemporáneo que está causando sensación. Otro de los grupos de rock local, contundentes y energéticos son, EL JARDÍN DE LILI que ofrecían su concierto en el Pub



maketon.com
Estrella Galicia

PREMIADOS 2012

Mejor Maketa: Overhear

Mejor Directo: Ragdog

Mejor Disco: Eladio y los seres queridos

Mejor Trayectoria: Nicolás Pastoriza

Mejor Productor: Pancho Suárez de Lis

Premio Especial: Emilio Alonso Pimentel

ANDÉN 24 de Redondela. La joven viguesa CARMEN JOHNS ofrecía el cuarto concierto de su carrera musical en la Sala EL CONTRABAJO de Vigo, en el que nos presentó sus composiciones incluidas en su maketa de debut titulada: "Hello My Destiny". Con 16 años recién cumplidos, ha demostrado su gran potencial, con una puesta en escena sorprendente para su corta carrera musical.

La gira MAKETON Estrella Galicia se despedía con un concierto especial en la Sala LA ESTRELLA con el directo de ANDRELO, un joven combo vigués, y con el fin de fiesta que nos ofrecía a ritmo vertiginoso el grupo DAKIDARRIA. Este año 9 grupos y artistas locales han participado de un tour que les ha possibilitado actuar en salas de Vigo y su área metropolitana, con el apoyo promocional y mediático que 40 PRINCIPALES Vigo les ofrece desde el MAKETON Estrella Galicia.

xk!!!
xpressionk.net

ESTRELLA GALICIA SIGUE APOYANDO A LOS ARTISTAS EMERGENTES A TRAVÉS DEL PROYECTO XPRESSIONK! QUE SIGUE SU CURSO CON LA PARTICIPACIÓN DE NUEVOS GRUPOS DENTRO DE SU PROGRAMA.

Esta plataforma promociona a cerca de 300 grupos, ofreciéndoles un local dónde tocar y promueve la celebración de gran número de conciertos.

Gracias a esta iniciativa, pudimos disfrutar con las actuaciones de Nacho González en O Rincón Do Vento de Forcarei (9 de diciembre), Rockaway en La Tasca de la Marina de Vilagarcía de Arousa (10 de diciembre), Los Friki&Paldis en Lost de Matogrande en A Coruña (16 de diciembre) o Nikkei y Amava en la sala Barranda de O Barco (16 y 23 de diciembre, respectivamente).



magma

de Cabreiroá

*Agua de Aguja
de Origen Magnético*

Magma ha pasado cientos de años
donde no llega la luz.
La tierra la ha protegido para
que te llegue intacta.
Magma es un agua pura, delicada,
con finas burbujas carbónicas
naturales que esperan a que tú
les muestres la luz.

Water Innovation Awards 2011

Mejor nueva agua con o sin gas
Mejor packaging más innovador

*El agua
que nunca
ha visto
la luz*

magma
de Cabreiroá
*agua de aguja
de origen magnético*



EMPANADA DE MORCILLA CON HUEVO ESCALFADO Y ESPINACAS AL AJILLO

ALVARO GONZÁLEZ RODRÍGUEZ

Ingredientes para 4 personas

Huevo 4 un
Pimiento de piquillo 1 un
Ciruelas pasas 2 un

Para la empanada

Masa de Hojaldre 500 gr
Cebollas 2 medianas
Aceite de oliva 2 cucharadas
Tomates 3 medianos
Morcilla ligeramente picante 300 gr
Yema de huevo 1 un
Azúcar Moreno 1 cucharada

Para las espinacas

Espinacas 300 gr
Aceite de Oliva 2 cucharadas
Ajo 1 diente
Sal c.s.

Preparación:

Para el relleno de la empanada, primero picamos las cebollas y las pochamos en el aceite de oliva. En cuanto estén blanditas, le añadimos la carne de los tomates pelados y sin pepitas. Después, dejamos que se ablande y le añadimos la morcilla (solamente el relleno) y dejamos que la mezcla se cocine por un par de minutos. Por último, ponemos a punto de sal y dejamos enfriar.

Una vez que tenemos el relleno, estiramos la masa de hojaldre y la cortamos en dos trozos iguales. Sobre uno de ellos, ponemos el relleno de morcilla y lo cubrimos con la otra mitad. Después pintamos con yema de huevo el hojaldre, lo pinchamos con un tenedor para evitar que se infle y lo espolvoreamos con un poco de azúcar moreno. Metemos al horno precalentado a 180° C durante unos 35 minutos.

El siguiente paso es preparar una sartén con aceite de oliva y un diente de ajo picado bien fino. En él, salteamos las espinacas cortadas cuando el aceite haya tomado color, por espacio de unos dos minutos y ponemos a punto de sal.

Para los huevos escalfados, untamos un papel *film* con aceite. Abrimos los huevos sobre el papel y lo atamos como si fuese una bolsa, quedando estos en el interior. Después, los sumergimos en abundante agua hirviendo y apagamos el fuego. Es necesario tapar y esperar durante 3 minutos y medio antes de sacarlos del agua.

Presentación:

Emplatamos, en primer lugar, las espinacas salteadas. Encima ponemos el huevo pochado y lo acompañamos con la empanada de morcilla. Añadimos unas tiras de pimiento de piquillo dulce y ligeramente picante, y unos trocitos de ciruelas pasas.

Maridaje:

Acompañamos este plato con la cerveza 1906 Reserva Especial, ya que sus matices ligeramente tostados complementan perfectamente a la morcilla, suavizando el sabor picante en el paladar. El toque lupulado de la cerveza contrasta con los dulces de este plato tan otoñal, creando un maridaje intenso y divertido.

FERIA INTERNACIONAL GANADERA DE ZAFRA



Multitud de personas se acercaron al stand de Estrella Galicia

Con 558 ediciones, la muestra de ganado de la localidad extremeña de Zafra es uno de los mayores eventos del sector ganadero en España. Estrella Galicia está presente en la cita desde hace cinco años a través de una carpa que se instala en el recinto ferial de Zafra al acuden cerca de un millón de visitantes en cada edición.

Este año la feria de ganado se celebró a finales de septiembre y se distribuyó en varios pabellones. Entre los asistentes hubo rostros conocidos del mundo del toreo, como es el caso de Jaime Ostos y su esposa que no dudaron en acercarse a la carpa de Estrella Galicia para disfrutar de nuestra cerveza.

NOS VISITAN



Distintos grupos visitaron nuestras instalaciones

En los últimos meses, las instalaciones de la compañía acogieron la visita de diversos grupos interesados en conocer de primera mano los procesos de elaboración de nuestros productos. Clientes de distintos orígenes o estudiantes disfrutaron de una visita guiada a las instalaciones de la fábrica de Estrella Galicia en A Coruña, a la planta industrial de Custom Drinks y a la bodega Ponte da Boga, la cuna de nuestros vinos en la Ribeira Sacra.

Estudiantes de distintas Universidades de Farmacia de toda España y del Máster en Ciencia y Tecnología Cervecera de la AETCM visitaron las instalaciones de la fábrica de cerveza de Estrella Galicia en A Coruña recientemente. Recorrieron todas las fases de la producción de cerveza desde la sala de cocción, pasando por las bodegas hasta el envasado.

Las instalaciones de Custom Drinks en Chantada (Lugo) acogieron la visita de varios grupos de clientes. Acompañados por los responsables de la compañía, los visitantes conocieron la planta industrial donde se elaboran y envasan los productos: Maeloc, Manzanova, Lerele, Licores Hijos de Rivera y Quenza... y donde se producen los productos y formatos personalizados más innovadores.

Por su parte, Adega Ponte da Boga dio a conocer a los visitantes los vinos que se elaboran a partir de los viñedos en la Ribeira Sacra. Distribuidores de diversas partes de España e incluso recién llegados de Estados Unidos disfrutaron del entorno espectacular del que surgen estos caldos.



MICROTEATRO POR DINERO



Las funciones del microteatro duran unos 10 minutos

El Microteatro por Dinero es un buen ejemplo de proyecto innovador que ha obtenido un gran éxito. Abrió sus puertas en 2009 liderado por un grupo de actores, directores y autores que se propusieron reabrir lo que era un prostíbulo de la calle Ballesta de Madrid con el objetivo de representar pequeñas funciones para un pequeño público y sin ningún tipo de difusión publicitaria. Pronto todo el mundo se hizo eco de su atrevida propuesta: redes sociales, medios de comunicación... y 200 personas haciendo cola para disfrutar de la función de apertura del Microteatro que empezaría a producir y a representar funciones de 10 y 15 minutos de duración para pequeños grupos de público.

Con el apoyo de 1906 Reserva Especial, el Microteatro es también un espacio multifuncional en el centro de Madrid donde hay microteatro infantil, conciertos, proyección de películas inéditas, arte, experimentación, alquiler de espacios para todo tipo de eventos, un bar... En definitiva, una gran oportunidad para divertirse en cualquier momento, ya que sólo hacen falta 10 minutos.



FESTIVAL DE CINE DE SAN SEBASTIÁN



Magma de Cabreiroá fue el agua oficial de la muestra

Magma de Cabreiroá fue uno de los anfitriones de la 59 edición de la muestra internacional de Cine de San Sebastián que se celebró en el mes de septiembre. El agua más *premium* del mercado acompañó a cineastas, productores y actores del ámbito cinematográfico mundial como agua oficial.

La cita española con el cine por antonomasia y parada obligada del circuito cinematográfico mundial, presentó en esta edición 245 películas, entre las que destacaron producciones como *Intruders*, *La voz dormida* y *No habrá paz para los malvados*. Los cortometrajes de animación en 2D también tuvieron su hueco en el festival como en el caso de *Arrugas*, la proyección de Ignacio Ferreras en la que además aparece Cabreiroá Natural.

La Concha de Oro de esta edición fue para *Los pasos dobles*, de Isaki Lacuesta; la producción suizo-española que reproduce el proceso creativo del artista Miquel Barceló en su periplo por tierras africanas. María León se adjudicó el Premio a la Mejor Actriz por su papel en *La voz dormida*, de Benito Zambrano y el Premio Especial del Jurado se lo llevó la francesa *Le Skylab*.

Basque Culinaire Centre

Magma de Cabreiroá estuvo presente también en la nueva sección del festival de San Sebastián, inaugurada como "cine y gastronomía", encuentros culinarios que acompañan al festival de San Sebastián en lugares emblemáticos de la ciudad. En este marco tuvo lugar la imponente inauguración del Basque Culinaire Centre, uno de los centros de formación y reflexión sobre la gastronomía más importantes del mundo.

PAGO RECYCLED



Una de las propuestas del concurso

El pasado mes de noviembre, zumos Pago lanzó su primer concurso de diseño Pago Recycled a través del cual invitaba a diseñadores, a crear una obra de arte utilizando las reconocidas botellas y tapones como elemento principal de diseño.

Con este concurso zumos Pago busca concienciar a los jóvenes acerca de la importancia y belleza estética que pueden tener los materiales reciclados, además de fomentar la creatividad y el diseño en todas las edades y niveles de profesionalización.

En esta ocasión, la compañía recibió más de 40 propuestas y diseños diferentes, todos de gran calidad y detalle a través de su perfil oficial de facebook (facebook.com/Zumos-Pago), que ya cuenta con más de 19.000 fans. Lámparas, muros, jardines verticales, joyería son sólo algunas de las propuestas de diseño con la icónica botella verde de la marca que pusieron en evidencia un gran nivel de talento.

19.06 MOMENTOS RESERVA ESPECIAL



El documental recorre las calles junto a artistas como Raimundo Amador

El mercado de San Antón de Madrid fue el escenario elegido para el estreno de 19.06 Momentos Reserva Especial, el documental que la marca realizó con motivo del Día de la Música, el pasado 19 de junio, en el que desarrolló una acción a pie de calle con el objetivo de compartir la música más auténtica con los viandantes de Madrid, Santiago de Compostela y Barcelona. Artistas como Raimundo Amador, Nacho Mastretta, Llibert Fortuny o algunos de los mejores jazzistas gallegos compartieron una jornada en la que se convirtieron en músicos callejeros para acercar su talento a todo el que quisiese acompañarlos. Todo ello, por una buena causa, con el objetivo de hacer un donativo al Banco de Instrumentos.

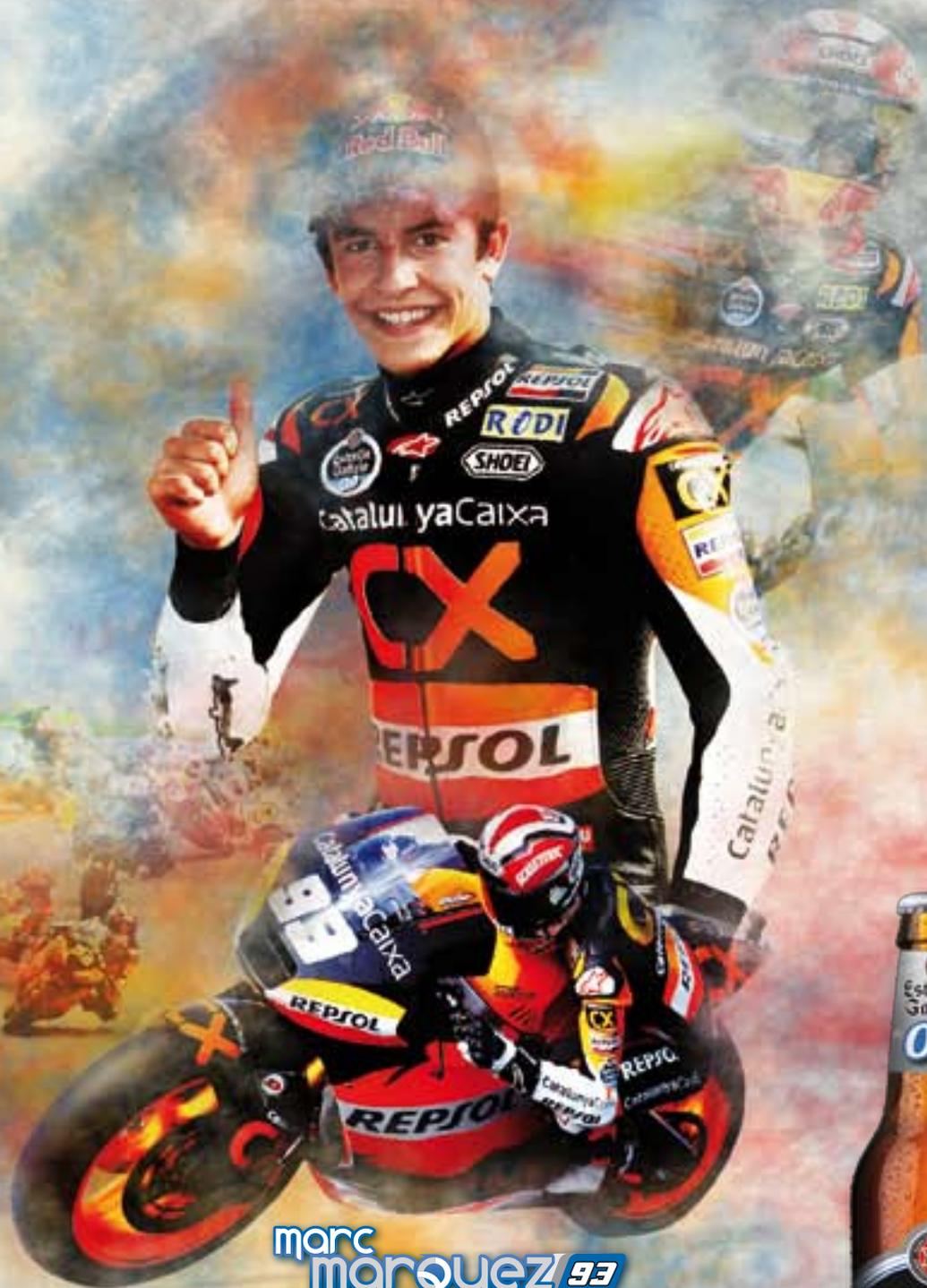
Las caras de sorpresa y entusiasmo de los ciudadanos que se tropezaban con los artistas en plena calle pueden verse en el documental de 30 minutos que se proyectó por primera vez en el mercado madrileño ante un nutrido público. Los músicos protagonistas también transmiten en la cinta su ilusión por ser partícipes de un proyecto que en algunos casos, como el de Raimundo Amador, les hizo recordar sus inicios en el mundo de la música, cuando la única opción era tocar en las calles.

La bienvenida a los asistentes corrió a cargo de Juan Paz, Brand Manager de 1906, que agradeció su labor a todos los implicados en el proyecto y subrayó su vocación benéfica ya que, en sus propias palabras, "un instrumento puede cambiar una vida". Tras la emisión del documental llegó la sorpresa con la actuación de Nacho Mastretta y su banda a la que se unió de forma improvisada el mismo Llibert Fortuny, que se encontraba sentado entre el público. Todo un espectáculo en pleno centro de Madrid.



Orgullosos
de formar parte
de tu equipo,
**¡Gracias
Marc!**

www.estrellagalicia00.es



marc
marquez 93



**Decides,
viajas,
sonríes.**



viajes orzán

Av. Primo de Rivera, 3
15006 La Coruña - España

www.viajesorzan.com

TF +34 981 169 191
CE viajesorzan@viajesorzan.com

KIOTO

CAPITAL DE JAPÓN DURANTE MÁS DE DIEZ SIGLOS, KIOTO COMBINA UN RICO PATRIMONIO HISTÓRICO, ARTÍSTICO Y ARQUITECTÓNICO CON MODERNAS INFRAESTRUCTURAS QUE LA CONVIERTEN EN UNA DE LAS CIUDADES MÁS INTERESANTES DEL PAÍS. TRADICIÓN E INNOVACIÓN SE DAN LA MANO EN LA MILENARIA CIUDAD DE LOS TEMPLOS, LOS PALACIOS, LAS GEISHAS Y EL SAKE.





1



2



3



4

LEVANTADA SOBRE LA ISLA DE HONSHU, KIOTO ES UNA DE LAS CIUDADES MÁS POBLADAS Y BELLAS DE JAPÓN. SU RICO PATRIMONIO LE OTORGÓ EL TERRIBLE PRIVILEGIO DE SER LA ÚNICA URBE QUE SE SALVÓ DE LOS BOMBARDEOS DE LA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL, POR LO QUE CONSERVA BUENA PARTE DE LA ESENCIA MÁS TRADICIONAL DEL PAÍS. BUENA PARTE DE SUS MONUMENTOS SON PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD LO QUE UNIDO A UN ENTORNO NATURAL INIGUALABLE, UNA AMPLÍSIMA OFERTA CULTURAL Y LA MODERNIDAD DE SUS NUEVAS INSTALACIONES, CONVIERTEN A LA ANTIGUA CAPITAL NIPONA EN UN IMPORTANTE CENTRO RECEPTOR DE TURISMO NACIONAL E INTERNACIONAL.

Templos y jardines

Con más de 2.000 templos (tanto budistas como sintoístas) resulta difícil decantarse, aunque la elección más habitual es el Kinkaku-ji, conocido como el templo dorado por estar recubierto de oro. En el interior se encuentran reliquias de Buda aunque lo más singular es la integración del templo en el paisaje, al igual que ocurre con el Ginkaku-ji (templo plateado). Los jardines de ambos siguen el modelo del jardín-paraíso de la época Heian (784-1185) que rodeaba las mansiones aristocráticas, y están pensados y diseñados como un todo armonioso, el jardín inseparable de las construcciones. Sobre el monte Otowa está una de las maravillas de la ciudad, el templo Kiyomizu-dera (s. VIII) destruido por varios incendios y reconstruido por última vez en 1633, posee en su entrada una caída de agua donde beben los pecadores.

Palacio imperial

También imprescindible es el Palacio Imperial en el que vivió la corte y los nobles hasta su traslado a Tokio en 1868. Entonces se derribaron muchas construcciones y se diseñaron los jardines actuales. Hay que reservar la entrada con antelación pero tanto la arquitectura como las obras de arte de su interior y sus jardines merecen el esfuerzo.

El barrio de las geishas

El distrito de Gion es uno de los lugares más impresionantes para el viajero occidental y de los pocos donde todavía perviven las geishas y las maykos (aprendices), mujeres que cultivan diversas artes, entre ellas la ceremonia del té, de la que se puede disfrutar en alguna de las numerosas casas de té que existen en la zona. Respetadas y veneradas, son un referente de la cultura japonesa, de ahí que este barrio haya sido declarado histórico nacional.

Samuráis y cine

Señores de la guerra y hombres de honor, tan cultos como feroces, son emblemas también de la cultura nipona pero, al contrario que las geishas, los samuráis



1. Entrada al Templo Kiyomizu-dera
2. Templo Kinkaku-ji
3. Calle turística de Kioto
4. Una calle del distrito de Gion

DONDE TOMARSE UNA ESTRELLA

El Fogon

Gokomachi Oike-agaru Kameya-cho, 380
Nakagyo-ku, Kyoto 604-0941
11:30 – 24:00 (Last Order)
TEL: 075-221-5517
www.elfogon.jp



Fuigo

Shiratori Bldg. 2F
Sanjo-dori Takakura Higashi-iru
Masuya-cho, 55
Nakagyo-ku, Kyoto 604-8111
11:30-14:00 (Last Order)
17:30-22:00 (Last Order)
TEL: 075-257-7588
www.cocina-fuigo.jp



ya solo perviven en el cine, y en Kioto se encuentra el centro de la industria audiovisual japonesa. Numerosas *jidaigeki* (películas de acción de samuráis) se ruedan en el Toei Uzumasa Eigamura, un estudio de filmación y un parque temático con réplicas de los edificios tradicionales japoneses. Entre el conjunto destaca una réplica de la antigua Nihonbashi (el puente a la entrada de Edo), un palacio de justicia tradicional o parte de la antigua Yoshiwara, el antiguo distrito rojo de Tokio.

Dormir

Como gran ciudad que es, Kioto dispone de una amplia oferta de alojamientos de todas las categorías. Sin embargo destacan los *ryokan*, antiguos hostales que se han reconvertido en hospedajes de lujo con tatami, baños termales colectivos, jardines y sofisticada cocina con platos típicos. Otra posibilidad, mucho más asequible, son los *minshuku*, similares a nuestros *Bed&Breakfast*.

Comer

La situación de Kioto, lejos del mar y sede de numerosos templos budistas, ha influido en el desarrollo de una cocina rica en vegetales. Pero además de aquí proviene una de las artes culinarias más clásicas, el *kaiseki*, una comida ligera que se servía en la ceremonia del té y que ahora se ha reconvertido en un delicioso (y no siempre barato) banquete compuesto por gran variedad de pequeños platos con deliciosos bocados. El *okonomiyaki*, una especie de tortilla a la japonesa, es otro plato típico de la región de Kansai, de la que forma parte Kioto. Conviene también acudir a una ceremonia del té, lo que se puede hacer por un precio razonable en el teatro Gion Corner al tiempo que se disfruta de espectáculos clásicos de danza, kabuki, etc.

EN 1907

CONSTRUCCIÓN DEL HOTEL-BALNEARIO DE CABREIROÁ

Don José Manuel García Barbón promueve la creación de un hotel-balneario en los terrenos del Manantial de Cabreiroá para que todos aquellos que lo deseen puedan constatar las beneficiosas propiedades del agua que nace en el entorno de Verín. García Barbón, consciente de la gran cantidad de visitantes que llegaban cada día a Cabreiroá para probar sus aguas tras su certificación en 1906, emprendió las obras de un gran complejo que ofreciese el servicio de balneario y además diese alojamiento a los visitantes.



TAMBIÉN EN 1907

- 1 Picasso pinta el cuadro: Las señoritas de Avignon.
- 2 Nacen Katherine Hepburn y John Wayne.
- 3 Tiene lugar la II Conferencia de Paz de La Haya.
- 4 Por primera vez, los taxis de Londres empiezan a utilizar taxímetro.
- 5 Nueva Zelanda se independiza del Imperio Británico.
- 6 Sale a la calle el periódico anarquista español, Solidaridad Obrera.
- 7 En Francia, Paul Cornu realiza el primer vuelo de helicóptero con éxito de la historia.
- 8 Se inaugura el emblemático Hotel Plaza de Nueva York.
- 9 Comienza la guerra entre Nicaragua, Honduras y El Salvador.
- 10 Rudyard Kipling, autor del Libro de la Selva, es galardonado con el Premio Nobel de Literatura.



Somos un nuevo banco con los clientes de toda la vida.

Novacaixagalicia ahora se llama Novagalicia Banco.

Cambiamos, pero nos mantenemos fieles a nuestra esencia: queremos ser un nuevo banco con los clientes de toda la vida.

Comenzamos así una nueva etapa con el objetivo de mantener la confianza y la cercanía con nuestros clientes, como hemos hecho durante más de 150 años.

Estos son nuestros compromisos y los de miles de personas que nos esforzamos cada día por dar el mejor servicio a nuestros clientes.



novagalicia
banco

Estrella Galicia

EXCESSIVELY GOOD

WITH BEER THIS GOOD,
YOU CAN'T SPILL EVEN A TINY DROP



Estrella Galicia recommends responsible drinking