

actualidad \* tendencias \* eventos \* viajes \* gastronomía

estrella

mund

**ESTRENO**  
De Profundis

**ACTUALIDAD**  
Cosecha del lúpulo

**MÚSICA**  
Gira de los  
100 AÑOS

**EN PRIMERA PERSONA**  
Carlos Rodríguez Camaño



noviembre 2006 · nº 3





**902 1906 00**  
**Atención al cliente**



**Estrella  
Galicia**

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

El Servicio de Atención al Cliente establece una vía de comuni-

cación adicional, que estará a su disposición durante las 24 horas del día para recoger todas sus inquietudes, proporcionando un canal unitario y eficaz para su resolución.

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

**Atención al CLIENTE,**  
nuestra **prioridad**





Reflexiono sobre el contenido de este editorial al día siguiente de celebrarse en Galicia la 45ª Asamblea de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta.

Más allá de su evidente interés técnico, este acontecimiento nos permite percibir toda la experiencia que, en constante evolución, está aplicada a la magia de la elaboración de la cerveza, en donde está presente un perfecto equilibrio entre oficio y tecnología, tradición y garantía de calidad.



Tras un verano especialmente seco, dramáticamente protagonizado por el fuego arrasando nuestros bosques, iniciamos el otoño con el azote de vientos huracanados seguidos de las mayores inundaciones que se recuerdan en mucho tiempo... Agua, Aire y Fuego, tres elementos que, indomables y en asoladora combinación, parece que nos alertan sobre la relatividad del poder del hombre y su "licencia de uso" sobre la naturaleza... Agua, aire y fuego, que a su vez constituyen la base de nuestra riqueza, ritos y costumbres, modelando nuestra idiosincrasia y carácter.

Agua, aire y fuego, curiosamente los mismos tres elementos que, simbolizados en tres de las seis puntas de nuestra Estrella, determinan la posibilidad de la existencia de nuestra bebida, provocando su ciclo vital de malteado, cocción y fermentación, simbolizados en las tres puntas restantes...

Tal vez sea la cerveza un buen ejemplo de cómo el hombre, con respeto, también puede convertir esos elementos en fuente de placer, aplicando su inteligencia con oficio y maestría.

El respeto lo ejercemos en cada manzana, cada racimo de uvas, cada gota de agua mineral y en cada una de las flores del lúpulo que recientemente hemos vuelto a plantar en Galicia.

De Oficio y Maestría se habló estos días en nuestra Asamblea, palabras casi olvidadas pero en la esencia del desarrollo tecnológico y la innovación. Nosotros llevamos cien años ejerciéndolos no sólo en garantía de nuestras cervezas, sino en todas las actividades y productos que desarrollamos.

JOSÉ MARÍA RIVERA  
Director General  
HIJOS DE RIVERA S.A.



# Sumario



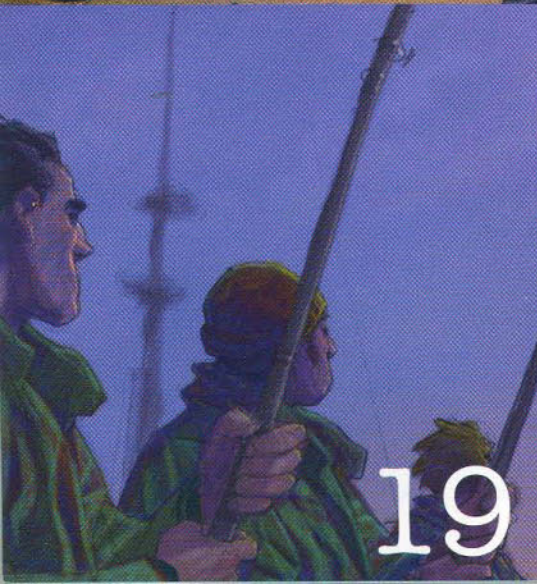
6



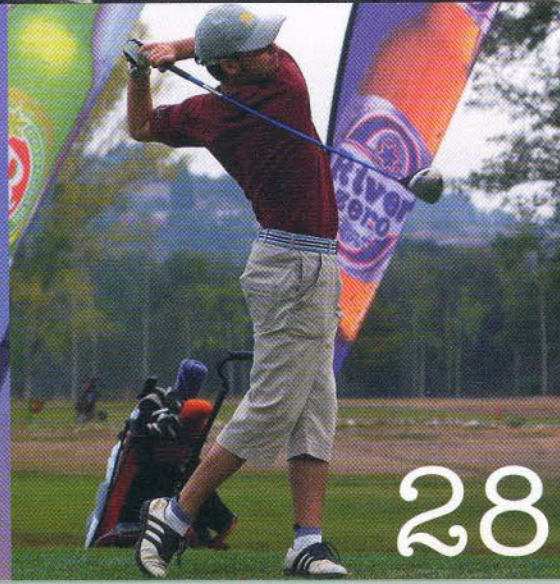
10



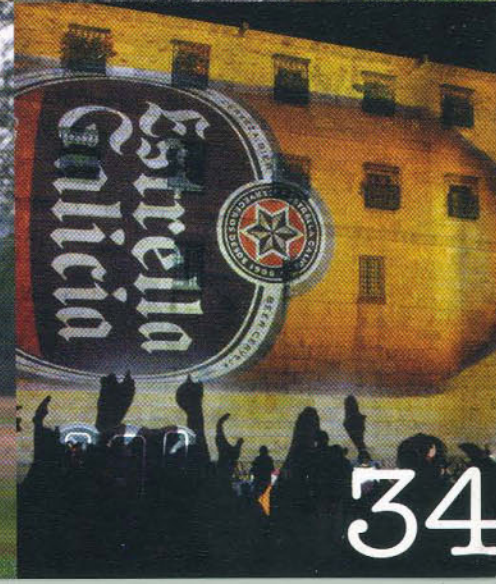
14



19



28

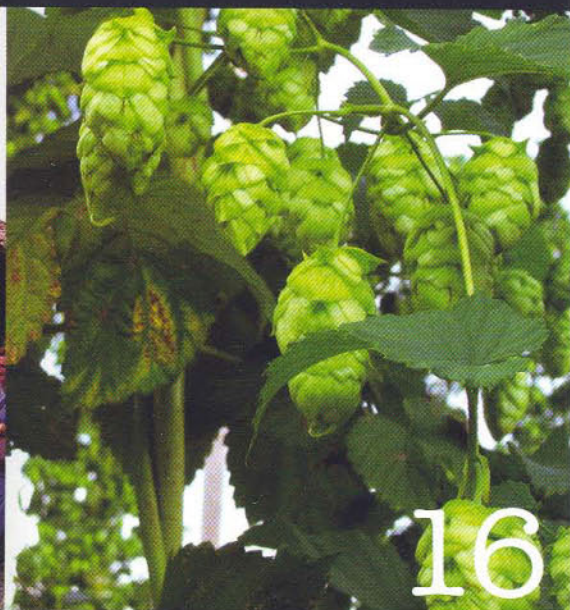


34

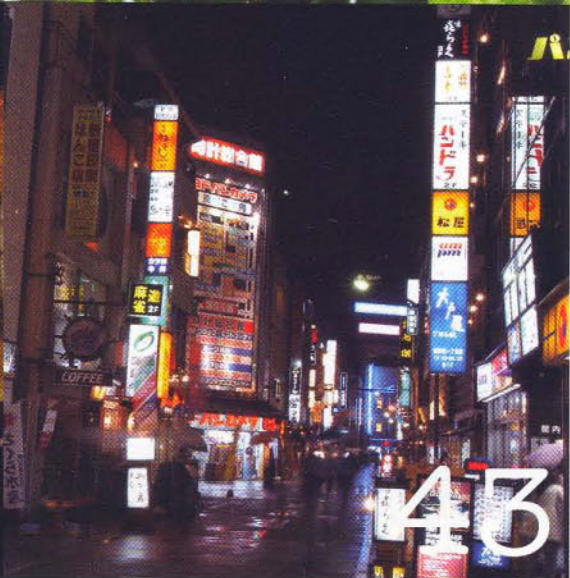




- 6 Noticias
- 10 En primera persona:  
Carlos R. Caamaño
- 13 Estrella por dentro: Cabreiroá
- 14 Romería del Centenario
- 16 Actualidad:  
Cosecha del lúpulo
- 19 Personaje Estrella:  
Miguelanxo Prado
- 20 Estrella Excelente
- 22 Estrella Responsable
- 25 Expansión Estrella:  
Iberworld
- 26 Centenario de Cabreiroá
- 28 Gran Premio de Golf Estrella Galicia
- 29 Padel Tour Estrella Galicia
- 30 Eventos
- 34 Gira de los 100 años
- 38 Son Estrella Galicia
- 41 Gastronomía
- 43 Viajes: Tokio
- 46 Guiño al pasado



16



43

EDITA: Hijos de Rivera S.A.

COORDINA: Departamento de Comunicación Corporativa

DISEÑO Y MAQUETACIÓN: Trébore diseño gráfico, Empresa de Economía Social perteneciente a la Fundación Paideia.

FOTOGRAFIA: Xurxo Lobato, Gabriel Tizón y Bernardo Villanueva.

IMPRENTA: C.A. Gráfica



# As Pontes rinde homenaje a la figura de D. José María Rivera Corral



Acto de inauguración de la calle D. José María Rivera Corral y descubrimiento de su escultura



Con motivo de la celebración del Centenario de la Compañía, el Ayuntamiento de As Pontes ha querido reconocer públicamente la figura de D. José María Rivera Corral quien, como natural de dicha localidad, supone un referente en el municipio por su carácter emprendedor y su exitosa trayectoria empresarial.

Por ello, el pleno del Ayuntamiento acordó conceder el nombre de una calle al fundador de la compañía. La inauguración de dicha calle así

como el descubrimiento de una escultura de D. José María Rivera Corral realizada por el reconocido artista gallego Buciños tuvo lugar el pasado 14 de julio en el marco de la celebración de las fiestas patronales de la localidad.

Además, el pregón que dio apertura a las fiestas de este año corrió a cargo de la familia Rivera, representada por Doña María José Rivera Trallero, quien, en su discurso recordó la afinidad de la familia con la localidad ●



Doña María José Rivera Trallero leyó el pregón de las fiestas patronales



## Desymo inaugura nuevas oficinas

Desymo ha cumplido su primer aniversario el pasado mes de junio y el balance de su ejercicio no puede ser más positivo. La plantilla se ha incrementado hasta 11 personas para poder dar respuesta a la demanda de servicios de sus clientes y en la actualidad están en marcha simultáneamente las obras en seis locales, dos de los cuales se encuentran en Valladolid y otros dos en Zaragoza, lo que supone un paso muy importante en la expansión de la empresa fuera de las fronteras gallegas.

Este crecimiento ha implicado el traslado de las oficinas de Desymo a una nueva ubicación en Matogrande (La

Coruña), un espacio diáfano totalmente acorde con el diseño vanguardista y funcional que caracteriza las obras de la empresa.

En los últimos meses, Desymo ha inaugurado varias cervecerías, cada una de ellas con un estilo único en función de los requerimientos del cliente, su ubicación y características. La temporada de verano comenzó con la apertura de La Cervecería de Giste en León y continuó con Estrela do Pozo en Narón, Cervecería Currucho en Vigo y Cervecería M2 en Miño. Nuevos reclamos dentro de la oferta hostelera gallega que cuentan con un estilo muy especial ●



NOTICIAS



## De Profundis

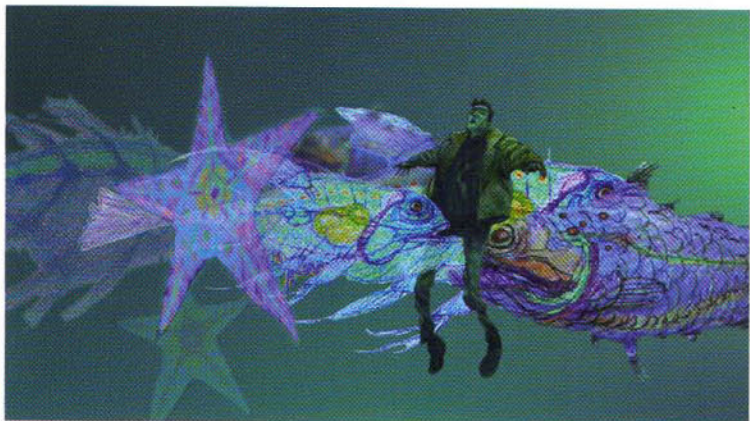
La película De Profundis sale a la luz tras más de un año de intenso trabajo en el que el prestigioso artista gallego Miguel-anxo Prado y el compositor Nani García han depositado todo su talento para elaborar una obra audiovisual única.



Nani García en el estudio de grabación

De Profundis ha vivido un largo proceso de creación que comenzó en el mes de marzo de 2005 y que ha concluido recientemente con la grabación de la banda sonora a cargo de la Orquesta Sinfónica de Galicia.

Cabreiroá se ha involucrado desde el comienzo en este proyecto que recoge la tradición y el apego de nuestra tierra por el mar, acompañado por un formato y una presentación nunca antes vistos en nuestro país. Un concepto que ha despertado gran expectación a nivel mundial y que refleja lo mejor del talento creativo gallego de vanguardia ●



Nuevas oficinas de Desymo



## Tiempo de cosecha

Tanto Sidrería Gallega como Ponte da Boga se encuentran inmersas de lleno en el proceso de recogida de los frutos que darán lugar a la sidra y al vino en sus respectivos lugares, un proceso que ha movilizó en ambos casos a gran parte de la población de la zona.

Durante el mes de septiembre, el pueblo de Abeleda (en plena Ribeira Sacra) se ha volcado en recolectar 40.000 kg de uva de la variedad godello que dará lugar al vino blanco de la bodega Ponte da Boga. En octubre, la cosecha continúa con la uva mencía tinta, de la que se espera obtener 120.000 kg.

La cosecha de este año se ha caracterizado por una selección estricta de la uva que llega a la bodega a través de minuciosos controles de calidad, en detrimento de la cantidad de producto.

Por su parte, Sidrería Gallega ha tenido que adelantar la cosecha con el fin de aumentar la cantidad de manzana recogida y poder satisfacer el significativo incremento de la demanda de sidra previsto. El pasado ejercicio, la producción de sidra alcanzó 1,1 millones de litros, partiendo de 1 millón de kg de manzana, y las previsiones señalan un incremento de un 50%, alcanzando los 1,5 millones de kg. de manzana.

Sidrería Gallega obtiene la totalidad de su materia prima de productores de la zona de Chantada que no tratan sus árboles con ningún producto químico. La sidra Manzanova sólo admite manzana gallega del tipo "pero" o "verdeña", de excelente calidad

Ponte da Boga y Sidrería Gallega pertenecen a Vitigal, empresa del grupo que gestiona todos los productos relacionados con el prensado, fermentación y destilación de las frutas ●



## Giste inaugura una nueva cervecería en León



El local cuenta con una decoración vanguardista

Giste celebró por todo lo alto la apertura de su nueva cervecería en pleno centro de León. La fiesta contó con más de 800 invitados entre los que se encontraban las autoridades de la ciudad así como personal de la direc-

ción de Hijos de Rivera. Manuel Rodríguez Calviño, Gerente de Giste, en su discurso quiso agradecerles su presencia y subrayó los vínculos que unen León con nuestra cerveza a través de su producción de lúpulo. También quiso mencionar la nueva etapa de expansión que emprende Giste y su voluntad de acercar la Galicia más dinámica y moderna a otras regiones.

La cervecería cuenta con una decoración en línea con el concepto nacido en La Moraleja en 2002 pero avan-

zando hacia estilos más vanguardistas. En sus primeros meses de andadura, los leoneses han sabido apreciar el concepto de local que incluye cervecería y también restaurante con una oferta gastronómica gallega e innovadora, que ha logrado atraer a una media de más de 500 personas al día.

Esta inauguración supone el primer paso de la expansión de Giste por Castilla y León que continuará en Burgos con la apertura de una nueva cervecería a finales de este año ●



Discurso de Manuel Rodríguez, Gerente de Giste

## Éxito de nuestro vino

Nuestro vino sigue obteniendo reconocimientos más allá de las fronteras españolas y en esta ocasión ha triunfado en dos concursos internacionales de gran prestigio. Terra maior Albariño 2004, DO Rías Baixas, ha conseguido un diploma de honor en el International Wine Challenge de Londres en el que se presentaron 9000 vinos de todo el mundo.

Por otra parte, el Gran Premio Internacional del Vino Mundus Vini que se celebra cada año en la localidad alemana de Neustadt an der Weinstraße tuvo como protagonistas al Terra maior Albariño 2004 y al Ponte da Boga Mencía DO Ribeira Sacra, que obtuvieron sendos diplomas de honor. Este concurso reúne durante dos semanas a 180 reconocidos profesionales del vino llega-

dos de todo el mundo que degustan más de 4000 caldos ●



## Estrella Galicia dona al Náutico de Vigo la maqueta del "Klosofic"



Fernando Hernández Rivera, entregó la maqueta al Presidente de Real Club Náutico de Vigo

Con motivo del Centenario del Real Club Náutico de Vigo, el pasado 29 de junio Estrella Galicia hizo entrega de una maqueta de la goleta "Klosofic" a esta prestigiosa institución deportiva.

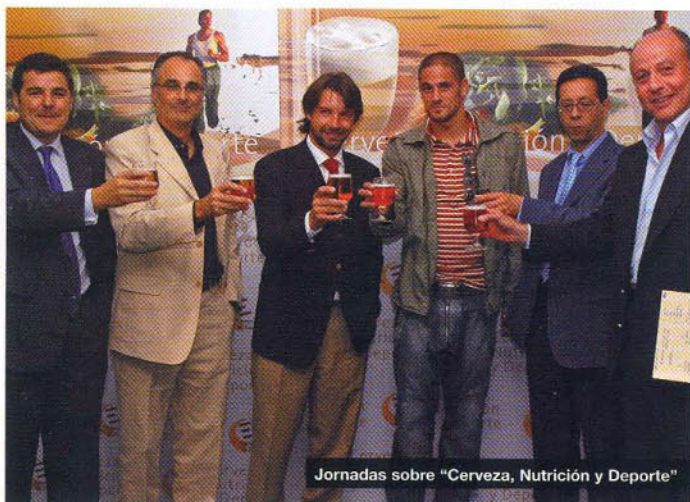
A la donación, realizada por el consejero de la compañía, Fernando Hernández Rivera al Presidente de Real Club Náutico de Vigo, Franco Cobas, asistieron la Concejala de Deportes del Ayuntamiento de Vigo, Lu-

cia Molares así como el Presidente de la Autoridad Portuaria, Abel Caballero y la reconocida artista bilbaína Soledad Onandia, autora de la maqueta. El Klosofic, goleta de 60 metros de eslora y 800 toneladas de desplazamiento, fue construido en Polonia hacia el año 1908 y fue la sede del club vigués a lo largo de cuatro años: entre 1926 y 1929, donde se celebraban todo tipo de actividades sociales ●

Celebramos 100 años juntos



## Jornadas sobre "Cerveza, Nutrición y Deporte"



Jornadas sobre "Cerveza, Nutrición y Deporte"

D. José María Rivera participó el pasado 22 de junio en unas jornadas divulgativas sobre "Cerveza, Nutrición y Deporte" que tuvieron lugar en el Complejo Deportivo de Elviña. A las conferencias también asistieron D. Santiago Domínguez, Director Xeral para o Deporte de la Xunta de Galicia, D. Jacobo Olalla, Director de Cerveceros de España, así como reconocidas figuras del deporte como Juan Antonio Corbalán, cardiólogo y ex jugador de baloncesto, o el deportivista Dani Mallo.

Por otra parte, el 23 de junio tuvo lugar en La Coruña la Asamblea General de Cerveceros de España, asociación que preside D. José María

Rivera desde el pasado mes de abril. Presidentes de las principales compañías cerveceras de nuestro país se reunieron en la ciudad durante todo el fin de semana en el que tuvieron la oportunidad de comentar las principales cuestiones de interés para el sector.

Fundada en 1922, Cerveceros de España es la asociación que representa al conjunto de productores de cerveza en nuestro país. Actualmente, sus asociados son Heineken España, Mahou-San Miguel, Damm, Compañía Cervequera de Canarias, Hijos de Rivera y La Zaragozana, quienes elaboran la práctica totalidad de cerveza en el territorio nacional ●

## Estrella Galicia recibe un Disco de Oro



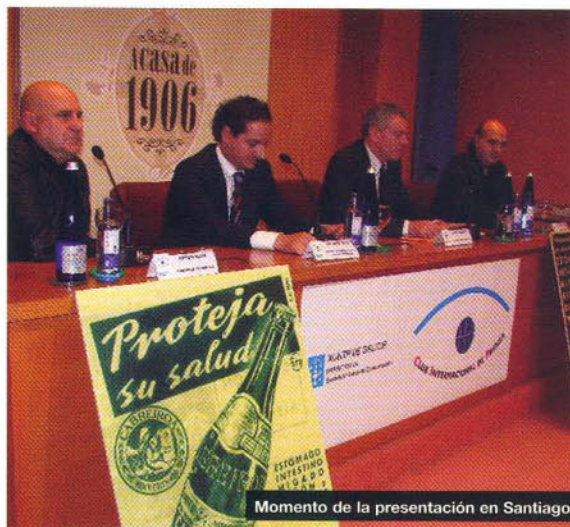
Sabina hizo entrega del Disco de Oro a Buika

El pasado viernes 20 de octubre, Buika recibió un Disco de Oro de manos de Joaquín Sabina por las más de 40.000 copias vendidas de su disco "Mi niña Lola" producido por Casa Limón, discográfica en la que participa Estrella Galicia. El acto tuvo lugar en Casa Patas en Madrid y Concha Buika estuvo acompañada por Javier Limón y José María Rivera.

Durante el evento, Joaquín Sabina se refirió a Buika como una "gitana negra sin bata de cola" y resaltó que su voz es "un soplo de aire fresco para la copla". El acto terminó con una ranchera que Buika dedicó al Maestro Sabina y a su madre, acompañada a la guitarra por el productor artístico del disco: Javier Limón ●

## Cabreiroá presenta La Casa de 1906

La Casa de la Prensa de Santiago de Compostela fue el marco de la presentación oficial del nuevo programa de telerrealidad de la TVG que cuenta con el apoyo de Cabreiroá. La Casa de 1906, que toma su nombre del año de fundación de la compañía, transportará al espectador en el tiempo a través de la convivencia de dos familias que tendrán que adaptarse a las condiciones de vida de principios de siglo. Un formato que ya ha triunfado en otros países y que se emitirá durante dos meses en la televisión autonómica de Galicia ●



Momento de la presentación en Santiago



“ La verdadera aportación de valor al cliente y a los accionistas no radica tanto en las instalaciones o en el dinero, sino en las personas ”

## Carlos Rodríguez Caamaño

Director de Recursos Humanos de Hijos de Rivera



### ¿Cuáles son los principales cambios que ha vivido la organización en los últimos tiempos?

Aunque han sido numerosos, quizá el principal cambio se ha producido en la Cultura Organizativa, que ha modificado de manera sustancial la forma en la que se vive y se entiende la actividad de la empresa, más como una empresa de servicio que de producto. Esto ha potenciado el papel que juegan las personas dentro del negocio y ha aumentado el compromiso de la compañía con su entorno físico y social. En los últimos años, la Dirección General de Hijos de Rivera ha impulsado un cambio profundo en estas tres dimensiones.

### En la actualidad, ¿cuáles son los principales valores de la Cultura Organizativa de Hijos de Rivera?

Destacaría la Calidad y la Innovación como dos pilares básicos en la búsqueda de la Aportación de Valor y de la Excelencia y, como facilitadores de esa tarea, la mejora continua, la asunción de responsabilidades y el trabajo en equipo.

### ¿En qué se concretan estos valores en el día a día?

En todos los ámbitos. Por supuesto, en cómo se entiende la actividad de la Empresa, sus productos, y, sobre todo, los servicios, las relaciones con los proveedores (basadas en la confianza y colaboración) y, en especial, con nuestra razón de ser que son los clientes.

Hoy en día, todas las personas que conforman la red de colaboradores de Hijos de Rivera entienden que su actividad está orientada no solo a ofrecer productos de calidad, sino el mejor y mayor servicio a los clientes, intentando aportar valor a través de toda la cadena.

Este cambio cultural exige, además de potenciar y asumir los valores que antes comentamos, desarrollar políticas y potenciar estilos de relación determinados. Desde implantar una organización cada vez más horizontal, con pocos niveles jerárquicos, hasta fomentar la formación continua y la transmisión de conocimientos, o impulsar las relaciones entre las personas, no sobre la base de la autoridad, si no basándonos en la confianza, la delegación y el trabajo en equipo.

### ¿Y qué papel juegan los/as trabajadores/as?

Hijos de Rivera se ha caracterizado históricamente por ofrecer una elevada seguridad y posibilidades de desarrollo a sus trabajadores. Actualmente se continúa apostando por la estabilidad en el empleo (desde hace décadas el porcentaje de contratos indefinidos ronda el 95%), buscando y potenciando también el compromiso con el proyecto. El hecho de que en Hijos de Rivera no se haya visto al personal en términos exclusivamente de costes, indica que en esta Empresa se tiene claro que la verdadera aportación de valor al cliente y a los accionistas, no radica tanto en las instalaciones o en el dinero, sino en las personas. Se pretende que las personas sean sujetos, no recursos.



**“Las personas han pasado de ser recursos a ser sujetos”**

**¿Qué valor aportan las personas al negocio?**

Una vez más, los trabajadores de Hijos de Rivera, a todos los niveles, están demostrando un gran compromiso con el proyecto empresarial, asumiendo directamente la gestión de sus procesos y actividades, fijando objetivos, midiendo día a día sus resultados y diseñando y llevando a cabo continuas mejoras. Cada uno según sus habilidades y destrezas: aportando y compartiendo sus conocimientos, liderando equipos, orientando a otras personas, tomando decisiones, planteando mejoras o innovaciones,...

Este cambio exige también una apuesta por la formación

**Este cambio exige también una apuesta por la formación**

Efectivamente, la formación en este contexto tiene una enorme importancia. El esfuerzo inversor de la compañía en formación sobre la masa salarial ronda el 2,5%, cuando la mayoría de las compañías no alcanzan el 1%. A su vez, esta inversión debe afectar a todas las personas y, de hecho, en 2005 el 95% de la plantilla ha participado en alguna acción formativa.

**¿Qué planes de crecimiento en términos de personal tiene la compañía?**

Hay que destacar que en la última década, Hijos de Rivera ha sido el único grupo cervecero en España que ha generado empleo neto. Sólo a modo de ejemplo, en los últimos cinco años la plantilla ha crecido un 28%. De todas estas incorporaciones, un 40% han sido mujeres que, a día de hoy, ya ocupan un 30% de los puestos de responsabilidad de la compañía (puestos situados en los cuatro primeros niveles de la Empresa). Este dato, aunque mejorable, indica un aumento significativo de la presencia femenina en la compañía, dentro de un sector tradicionalmente ocupado por hombres.

Hoy en día, Hijos de Rivera cuenta con una plantilla de 344 personas y las expectativas apuntan a seguir creciendo en todas las áreas de la Compañía. En este sentido, prevemos en los próximos cinco años un crecimiento de aproximadamente un 25%.

**¿Qué perfil profesional busca la compañía en sus incorporaciones?**

Evidentemente, el perfil profesional varía en función del área al que se vaya a incorporar (Marketing, Ventas, Industrial, etc). En términos generales, buscamos personas con una buena formación de base lo que, en nuestro caso, supone un mínimo de Bachiller o FP. Asimismo, valoramos que las personas cuenten con una cierta dosis de crítica constructiva, que sean proactivos, que les motive trabajar en equipo y, por supuesto, que mantengan siempre una clara orientación al cliente ●

## Muy Personal

EDAD: 44 años

ESTADO CIVIL: Casado

UNA COMIDA: Cualquiera hecha con “esmero y cariño”

UNA BEBIDA: Una botella de Rioja compartida con amigos

AFICIONES: Lectura, natación, ciclismo

CIUDAD FAVORITA: Estambul, aunque para vivir, como dice la canción, “A Coruña que bonita é”.

UN LIBRO: *El huerto de mi amada* de A. Bryce Echenique

UNA PELÍCULA: *Odisea 2001*, de S. Kubrick

UNA CANCIÓN: *Amsterdam*, de Jaques Brel

UN MOMENTO: Ser padre, el primer día de colegio, el primer día de trabajo, ...

UN RETO: Seguir aprendiendo

NO SOPORTA: El abuso de autoridad y la mala fe

UNA DISCULPA: Lo vemos más tarde







LINE  
SPORT SERVICES



ARDS  
dspm.com

ENT  
Partners

WWW.EMERSON.CO.UK

www.galiciaconvida

Galicia  
CONVIDA

[www.wor60.com](http://www.wor60.com)



1906  
2006  
**100**  
años  
**CABREIROÁ**



**ESTRELLA POR DENTRO**

## Cabreiroá, 100 años de historia

Cabreiroá celebra su centenario en 2006 echando la vista atrás para recordar su ya larga trayectoria y la evolución vivida desde su fundación, pero con una firme apuesta por el futuro, que supone su posicionamiento como una de las marcas de referencia dentro del mercado nacional de aguas.

La compañía invirtió 5 millones de euros en 2005 con el objetivo de renovar el equipamiento productivo y el parque de vidrio. En el mencionado ejercicio facturó 6,2 millones de euros y alcanzó una producción de 55 millones de litros. Este esfuerzo inversor se ha concretado entre otras cosas en el cambio de imagen de los envases, una transformación que ha sido recibida de forma muy positiva por los consumidores y que sitúa a Cabreiroá en la vanguardia del diseño.

El principal valor de Cabreiroá es la calidad del agua que brota de su manantial por lo que su conservación es un factor clave para la compañía. Su caudal, de ocho litros por segundo, no sufre interrupción; su temperatura de 16 grados no experimenta cambios en verano ni en invierno, y su transparencia es idéntica a todas horas y durante todas las estaciones. Esta constancia de los caracteres físicos es la mejor prueba de su pureza.

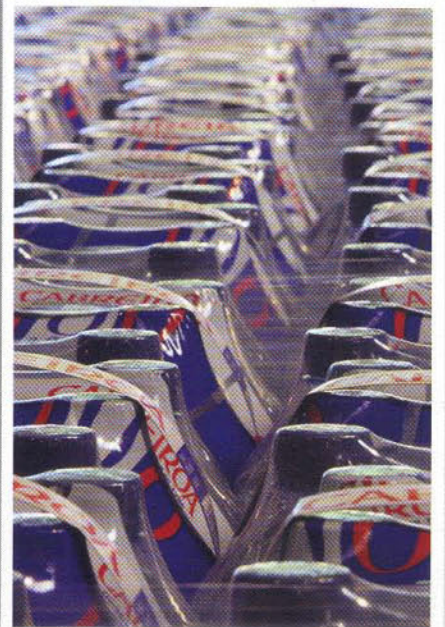
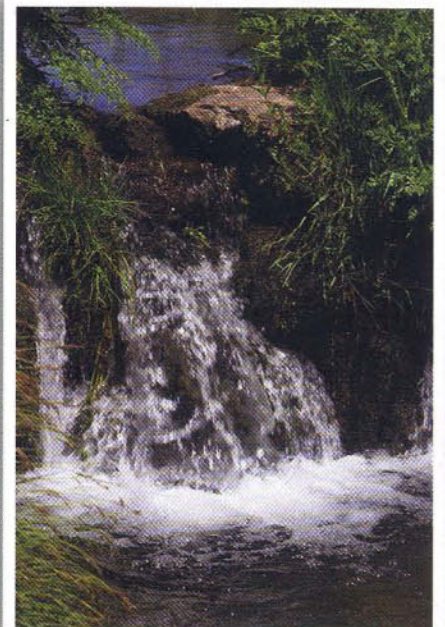
### Breve Historia

El manantial de Cabreiroá se descubrió en el siglo XIX. Se sitúa en la pedanía de Cabreiroá, dentro del municipio de Verín (Ourense), en un parque propiedad de la empresa y al abrigo de posibles contaminaciones externas.

Un personaje emprendedor de Verín, José García Barbón, recibió a principios del siglo XX un informe de los prestigiosos químicos Candy y Richards, del Charming-Cross Hospital y la City of Westminster, que describían de forma laudatoria las propiedades del agua que manaba en la tierra de Cabreiroá. Se producía así el nacimiento de una empresa cuyo objetivo consistía en poner a disposición del público los recursos naturales de mayor calidad.

Las aguas de Cabreiroá fueron declaradas de utilidad pública en 1906 y, desde entonces, la empresa se dedica al embotellado y comercialización de sus aguas minerales. En las proximidades de la fuente se construyó un balneario que se mantuvo en funcionamiento hasta mediados del siglo XX. D. Santiago Ramón y Cajal, Premio Nobel de Medicina, analizó en esa época las características bacteriológicas del agua de Cabreiroá y alabó sus propiedades, llegando a visitar el balneario en repetidas ocasiones.

En la actualidad, Cabreiroá pertenece a Manantiales de Galicia, propiedad de Hijos de Rivera, que comercializa y distribuye en exclusiva el manantial de Cabreiroá y todos sus productos ●





# Romería del Centenario

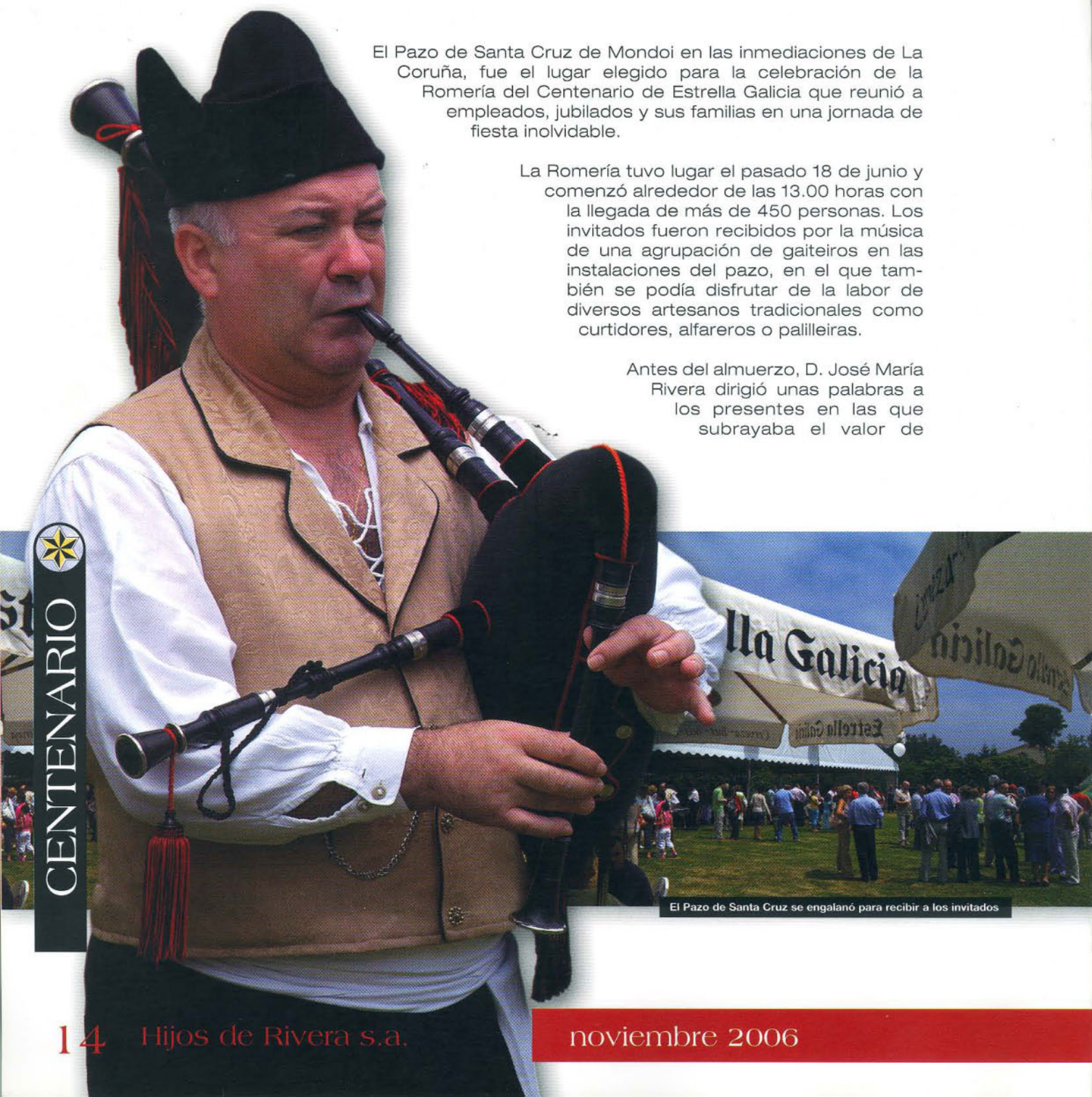
El pasado 18 de junio, empleados y jubilados acompañados de sus familias disfrutaron de un día de fiesta por todo lo alto



El Pazo de Santa Cruz de Mondoí en las inmediaciones de La Coruña, fue el lugar elegido para la celebración de la Romería del Centenario de Estrella Galicia que reunió a empleados, jubilados y sus familias en una jornada de fiesta inolvidable.

La Romería tuvo lugar el pasado 18 de junio y comenzó alrededor de las 13.00 horas con la llegada de más de 450 personas. Los invitados fueron recibidos por la música de una agrupación de gaiteros en las instalaciones del pazo, en el que también se podía disfrutar de la labor de diversos artesanos tradicionales como curtidores, alfareros o palilleiras.

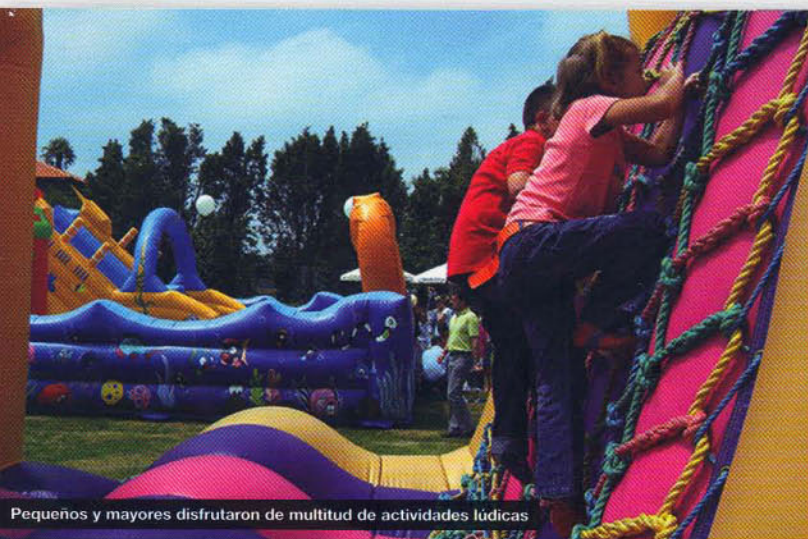
Antes del almuerzo, D. José María Rivera dirigió unas palabras a los presentes en las que subrayaba el valor de



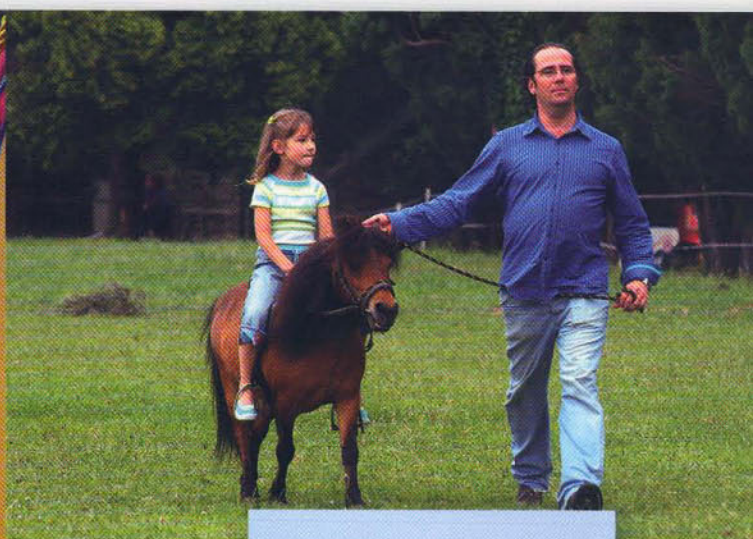
CENTENARIO

El Pazo de Santa Cruz se engalanó para recibir a los invitados





Pequeños y mayores disfrutaron de multitud de actividades lúdicas



compartir todos juntos la celebración del Centenario en un acto que pretende reconocer la labor de todos los empleados en un aniversario tan significativo.

Tras la comida, en la que se pudieron degustar productos típicos como queso del país, pulpo o pimientos de padrón, continuó una jornada llena de diversión en la que los más pequeños contaron con animadores que les hicieron participar de diversos juegos populares y otras atracciones como hinchables, un toro mecánico o recorridos en pony.

La aparición de un grupo de zancudos y su espectáculo de fuego amenizaron la sobremesa y levantaron a muchos de sus asientos para participar del baile, que se alargó hasta pasadas las 9 de la noche. Sin duda, una jornada de celebración propia de todo un Centenario ●



D. José María Rivera quiso reconocer en su discurso la labor de todos los empleados







El cultivo del lúpulo fue iniciado en su día en Galicia por el fundador de nuestra compañía, D. José María Rivera Corral


## Estrella Galicia elaborará una cerveza especial del Centenario con lúpulo propio

La cosecha tuvo lugar el pasado 7 de septiembre en la parcela del Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo

### Nuestra experiencia paso a paso

La idea de recuperar el cultivo del lúpulo en Galicia partió de una de las sugerencias de los empleados para la celebración del Centenario de Estrella Galicia, en homenaje a la iniciativa emprendida por el fundador de la compañía a principios del s. XX.

Con este fin, en el mes de septiembre de 2004 se firmó un convenio con la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural de la Xunta de Galicia para disponer de una parcela en el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo (CIAM). Tras estudiar las necesidades del cultivo en cuanto a pluviometría y temperatura, se asignó a la plantación del lúpulo un terreno de 35x50 metros denominado "La Ventosa".

**ACTUALIDAD**  Tras casi dos años desde el inicio del proceso de cultivo del lúpulo, el pasado 7 de septiembre se desarrolló la recolección en la parcela del Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo, dependiente de la Consellería de Medio Rural. Directivos y accionistas de la compañía, acompañados por el Director Xeral de Investigación, Tecnoloxía e Formación Agroforestal, D. Gonzalo Flores, y del Director do Laboratorio Agrario de Galicia, Jaime Fernández, colaboraron activamente en la cosecha, que se realizó siguiendo el método tradicional, cortando la planta por la parte basal del tallo.

La cosecha obtenida alcanzó los 600 kg, que después de secados supusieron 150 kg, una cantidad que permitirá elaborar cerca de 100.000 litros de la cerveza especial del Centenario de la compañía.



La cosecha generó una gran expectación mediática





Accionistas y directivos de la compañía recolectarán el lúpulo siguiendo el método tradicional

Paralelamente, contamos con el apoyo de los expertos de la Sociedad Anónima Española de Fomento del Lúpulo quienes nos asesoraron sobre el número de plantas a cultivar (un total de 300), las características de los postes y cables necesarios para la plantación; y pusieron a nuestra disposición los técnicos para realizar las operaciones precisas.

El proceso de cultivo comenzó con la colocación de los postes en enero de 2005 y la posterior plantación de esquejes en marzo, realizando a partir de ese momento una labor de vigilancia para garantizar la viabilidad de la planta.

Hasta un año después, en marzo de 2006, no se reanudaron los trabajos con la poda y la colocación de las "trepas", los cordones en los que se enrolla el lúpulo, procediendo en la primera quincena de mayo al "entutorado" por el que se seleccionan los tallos más adecuados y se enrollan manualmente en el sentido de las agujas del reloj para guiar su crecimiento, que alcanzó su punto máximo a finales de junio con casi 6 metros de altura.

La floración se inició a mediados del mes de julio con su posterior maduración hasta el momento de la cosecha que tuvo lugar el 7 de septiembre.

Una vez cosechadas, las flores se deterioran rápidamente por lo que se transportaron de inmediato hasta la planta de la Sociedad de Fomento del Lúpulo en Carrizo de la Ribera (León) en la que se separaron las flores del resto del material vegetal y se procedió a secarlas con el fin de disminuir el contenido en humedad desde el 75-80% al 9-11%, para facilitar su conservación y posterior peletización.

### La planta

El lúpulo empleado en cervecería, *Humulus lupulus*, se sitúa botánicamente en la familia Cannabinaceae de plantas con flores. La variedad elegida fue la que habitualmente utilizamos para nuestra cerveza, es decir Nugget; que está encuadrada dentro de las denominadas súper-amargas.

Es una planta trepadora que brota anualmente en primavera a partir de una cepa enterrada y que puede alcanzar seis metros de altura.

### Qué aporta el lúpulo a la cerveza

En el caso del lúpulo únicamente interesan las flores de plantas femeninas, que contienen los denominados 'ácidos alfa', el componente que se utiliza en la fabricación de la cerveza para darle su sabor amargo característico, además de los aromas especiales y florales.

Desempeña un papel clave también a la hora de aportar espuma y su estabilidad a la cerveza, así como a eliminar sustancias proteínicas del mosto. Además, posee cierto valor como conservante tanto en el mosto como en la cerveza.

El lúpulo se añade en la caldera de ebullición en tres dosificaciones, para con ello conseguir los dos efectos anteriormente comentados: conseguir el sabor amargo característico y retener la cantidad deseada de componentes del aroma ●

José Luis Olmedo





En BMW Service somos tan exigentes como usted.



Por eso le ofrecemos el mejor servicio Posventa.

Porque en BMW pensamos que usted y su vehículo son lo más importante, hemos creado BMW Service, un servicio posventa inmejorable, en el que todo está cuidado hasta el último detalle. **Acérquese a conocernos y compruébelo.**

**BMW Service**

**Novomóvil BMW Service**

Ctra. N-VI, Madrid-A Coruña, Km. 588  
Tel.: 981 63 57 50 / 54  
Perillo (Oleiros) A Coruña

Polígono de La Gándara. Parcela 150  
Tel: 981 37 29 37/38  
Narón (Ferrol) A Coruña

[www.bmw.es/novomovil](http://www.bmw.es/novomovil)



# Miguelanxo Prado



**E**ste artista coruñés es uno de los autores más reconocidos e importantes del mundo del cómic. Desde principios de los años ochenta viene deslumbrando con sus trabajos, cuya calidad y repercusión han ido en progresión, extendiéndose más allá del propio cómic, abarcando la ilustración, la pintura, la animación convencional, etc.

El trabajo de Miguelanxo Prado ha recorrido el mundo entero. Cuenta en su haber con más de 30 libros y cómics que han sido traducidos a infinidad de idiomas y han obtenido múltiples reconocimientos, entre los que destacan los tres premios a la mejor obra en el Salón Internacional del Cómic de Barcelona y las sucesivas nominaciones a los Premios Harvey y Eisner en Estados Unidos que le avalaron como un referente mundial del sector. Además, entre sus trabajos editoriales se incluyen colaboraciones con escritores como Laura Esquivel, Manuel Rivas o Neil Caiman.

Su experiencia audiovisual abarca diferentes estilos que van desde la creación de la popular mascota del programa Xabarín Club de la TVG a su participación en la serie de animación "Men in Black" producida por Steven Spielberg o la creación del cortometraje de animación "Aquarium" para el Aquarium Finisterrae de A Coruña.

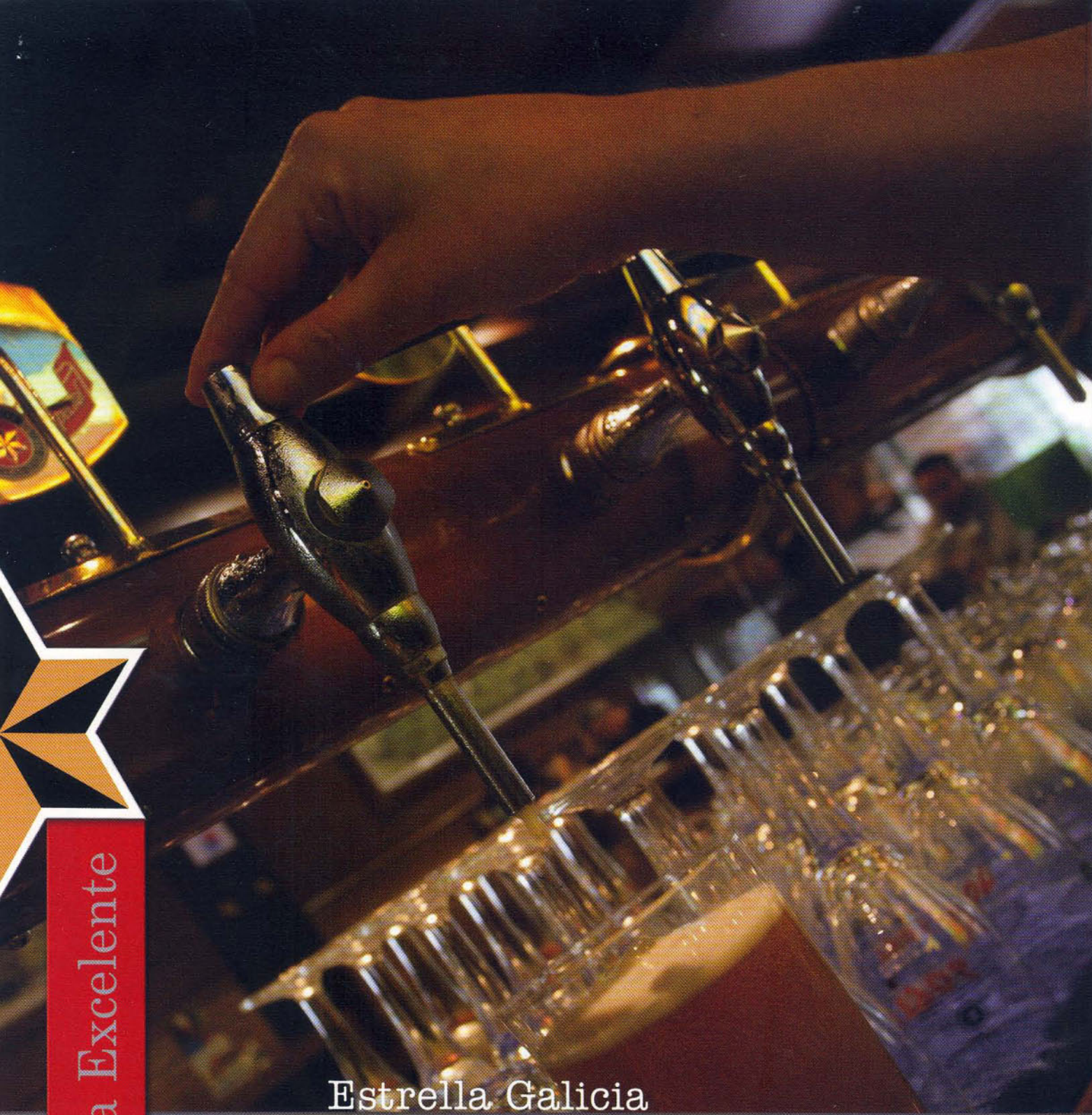
Con "De Profundis" crea su obra maestra, un ambicioso trabajo en el que vuelca toda su capacidad creativa en una experiencia audiovisual única. Las imágenes, todas y cada una, están concebidas desde un punto de vista pictórico. La narración, la historia, pretende componer, junto con la música y el sonido, un poema visual y sinfónico.

En palabras del propio Miguelanxo Prado, "De Profundis" no quiere convencer; sino sugerir. No pretende imponer su realidad al espectador a través del prodigio técnico, sino que quiere contar su complicidad sentimental y estética. Pretende transmitir, ante todo, sensaciones, e invitar al espectador a la contemplación pausada" ●



PERSONAJE ESTRELLA





Estrella Excelente



Estrella Galicia  
se convierte en la  
primera empresa de  
España certificada en  
seguridad alimentaria  
por AENOR

Estrella Galicia ha alcanzado la certificación en referencia a la Norma ISO 22000 de seguridad alimentaria, en el mes de junio de este año, convirtiéndose en la primera empresa española certificada por AENOR en este ámbito. De esta forma, la compañía cervecera evidencia tener implantado un sistema integrado de gestión de la calidad, medio ambiente y seguridad alimentaria conforme a las Normas UNE EN ISO 9000, 14000 y 22000.



AENOR ha concedido la certificación a Estrella Galicia después de confirmar que la compañía cumple todos los requisitos especificados en la mencionada Norma. Esta certificación subraya el esfuerzo de la empresa por garantizar un control exhaustivo de la calidad y la seguridad alimentaria de sus productos, desde el comienzo del proceso productivo hasta su llegada al consumidor final.

Hijos de Rivera fiel a su política y los principios de sostenibilidad, potencia a través del control operacional que desarrolla día a día, la protección del medio ambiente, ya que este plan de gestión está orientado a reducir impactos y la demanda de recursos.

La organización entiende el hito de la certificación, como el principio del camino hacia la sostenibilidad y continuará con un proceso de mejora continua, promoviendo acciones enfocadas a la calidad total y la excelencia ambiental, siendo en este sentido el próximo reto, la adhesión al sistema comunitario EMAS ●



**Jesús Argüelles**  
**Responsable de Logística**

"Lo que la implantación de un Sistema de Gestión Integrado como el de Hijos de Rivera ha supuesto para el Departamento Comercial, tradicionalmente orientado al cliente, es, fundamentalmente, la revisión de todos los procesos desde un punto de vista global. De este modo, se han logrado alinear y conjugar los clásicos objetivos comerciales de ventas con otros de mayor alcance que estrechan y refuerzan las relaciones con el resto de departamentos de la Compañía."



**Ana María Gómez Palacios**  
**Jefe de Laboratorio**

"La aceptación de los compromisos surgidos de forma voluntaria con la motivación y formación de todo el personal, asumiendo al tiempo los costes extra como una inversión en credibilidad y confianza, optimizando recursos y trabajo, han redundado en un aumento de la capacidad productiva."



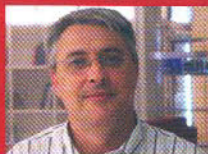
**José Manuel Mourenza**  
**Jefe de Servicios Técnicos**

"El beneficio principal de la implantación de una sistemática de trabajo en base a los requerimientos de las normas ISO, es que favorece la identificación de interacciones con el área de comercial, que es nuestro principal cliente interno. Esto permite una objetiva valoración de la coordinación de procesos dependientes, lo que ayuda indudablemente a solventar deficiencias y a potenciar la mejora continua."



**Manel Pérez Piñón**  
**Responsable de Trade Marketing**

"La norma ISO me ha enseñado a ser más eficiente en la planificación y gestión de mi trabajo."



**Francisco Rodríguez Lama**  
**Responsable de Desarrollo de Recursos Humanos**

"Destacaría, de una manera muy resumida, que la implantación del Sistema me ha permitido revisar los procedimientos de Selección e Incorporación de Personal y de Formación que estamos desarrollando y establecer pautas de mejora con objeto de ajustarlos perfectamente a las necesidades actuales y futuras de la Organización y de las personas que en ella trabajamos."





La expedición ha contado con la presencia de estudiantes gallegos que han vivido una experiencia única



**Lara Medín**  
estudiante de Arquitectura:  
"resultó impresionante ver lo poco que una persona necesita para salir adelante en Perú"



**Alejandro Pérez**  
estudiante de Arquitectura:  
"estar aislado en el medio de la selva es una experiencia única"



**Emilio Rodríguez**  
estudiante de Arqueología:  
"la zona cuenta con un potencial arqueológico espectacular y es fascinante poder compartir los descubrimientos con arqueólogos locales"



Durante el pasado mes de julio, la expedición Vilcabamba Estrella Galicia 2006 se trasladó a la selva peruana para continuar con los trabajos de búsqueda de la última capital inca de Perú. Liderado por el escritor y periodista Santiago del Valle, el grupo contaba entre sus filas en esta ocasión con tres becarios gallegos que se desplazaron al territorio peruano para colaborar en el trabajo de desenterrar restos arqueológicos y a su vez iniciar proyectos de investigación para sus respectivas carreras.

La selección de los estudiantes se realizó tras un estricto proceso en el que se consideraba no sólo su expediente académico sino principalmente su capacidad de adaptación al medio y su resistencia física para soportar las duras condiciones que impone la vida en un entorno tan agreste. Como resultado de esta selección, Lara Medín y Alejandro Pérez de la Facultad de Arquitectura de La Coruña y Emilio Rodríguez, de la Facultad de Historia, especialidad Arqueología, de Santiago de Compostela, emprendieron esta aventura a principios de julio.

El balance de la expedición de este año no ha podido ser más positivo. Las largas jornadas de trabajo dieron como resultado el descubrimiento de restos de andenes, recintos y conjuntos de viviendas que señalan claramente la ubicación de Vilcabamba La Grande. Como consecuencia de esta investigación, el Presidente de Perú, Alan García, ha mostrado su interés por recibir a los miembros de la expedición y el propio Príncipe de Asturias tuvo oportunidad de conocer de primera mano detalles de esta aventura en su reciente visita al país andino, mostrando su apoyo a esta iniciativa impulsada por Estrella Galicia.

### Una experiencia increíble

Por su parte, los becarios han regresado a España entusiasmados con el proyecto del que han tenido la suerte de formar parte y conscientes de que han vivido una experiencia única. Lara Medín describe su estancia en Perú como inolvidable y señala que "esa zona está totalmente inexplorada y, aunque está plagada de restos incas, resulta muy complicado desenterrarlos por lo tupido de la vegetación". En este sentido, todos mencionan el gran apoyo del pueblo peruano al proyecto, vital para que la expedición Vilcabamba Estrella Galicia dé pasos hacia la recuperación de la memoria histórica de la comunidad inca ●



# TARJETA INTERNET MÓVIL

ESTÉS DONDE ESTÉS, ESTARÁS CONECTADO



Lo más avanzado en comunicación móvil lo tienes en **movistar**

Telefonica




**movistar**  
distribuidor oficial

Ven y pídenos más

**Comm Center**  
ótero

902 129 130





# diez

años dando lo mejor de nosotros

## 1996 • 2006



## serviguide

consultoría • innovación • externalización

[www.serviguide.com](http://www.serviguide.com)

**Galicia** (A Coruña, Lugo, Orense, Santiago, Vigo) - **Madrid** - **Asturias** (Gijón)



## Estrella Galicia emprende el vuelo



Hijos de Rivera ha alcanzado un acuerdo comercial con la compañía Iberworld Airlines que supone un paso adelante para el posicionamiento de nuestros productos al más alto nivel. Este acuerdo se firmó el pasado 12 de julio e implica la presencia de Estrella Galicia, River Zero y Cabreiroá en todos los vuelos de Iberworld durante el próximo año. Además, se subrayará la calidad de nuestros productos a través de información en la revista corporativa de la compañía y de un vídeo promocional que se emitirá en el transcurso de la operación de despegue.

La obtención de este acuerdo tiene un gran valor comercial porque supone que millones de turistas extranjeros, potenciales clientes, van a tener la oportunidad de conocer nuestros productos antes de llegar a su destino vacacional donde, gracias a la expansión de la red comercial de Hijos de Rivera, podrán acceder a su consumo. Por otra parte, los españoles que viajen a alguno de los destinos de Iberworld encontrarán nuestros productos en muchos de los puntos turísticos más destacados a nivel internacional.



### Una compañía con una larga trayectoria

Iberworld Airlines es una compañía aérea española con una larga experiencia en vuelos chárter vacacionales. Dispone de una de las flotas más seguras y modernas del mercado, compuesta por 10 aviones Airbus con la última tecnología. La compañía cuenta además con una amplia oferta de destinos tanto en territorio europeo como en los principales centros turísticos del Caribe, África y Oriente Medio, trasladando a millones de pasajeros cada año.

Iberworld Airlines pertenece al Grupo Iberostar, uno de los mayores operadores turísticos de España con más de 70 años de experiencia y presencia en 27 países. El Grupo Iberostar, además de la compañía aérea, gestiona una extensa cadena de hoteles, varios touroperadores y agencias de viaje ●



1906  
2006

100  
años

**CABREIROÁ**

celebra su Centenario  
rindiendo homenaje  
a sus orígenes

El pueblo de Cabreiroá en pleno  
participó de una romería que  
tuvo lugar en el parque del  
manantial el pasado mes de junio

El sábado 10 de junio, el parque de Cabreiroá vivió una fiesta muy especial para conmemorar el Centenario de la compañía. Casi 600 personas fueron invitadas a compartir este 100 aniversario a través de una romería que se alargó durante toda la jornada.

A la celebración acudió todo el pueblo de Cabreiroá, ligado profundamente a la evolución de la empresa ya que gran parte de sus habitantes han trabajado durante generaciones para la compañía, incluso algunos mayores recordaban con emoción su labor como sereno del manantial o como camarera del balneario. También se sumaron a la fiesta todos los empleados de Cabreiroá con sus familias así como algunas personalidades de la comarca que no quisieron perderse el evento.

La gran implicación de la gente de la zona en el devenir de la empresa así como el arraigo de la



El parque de Cabreiroá fue el escenario perfecto para una fiesta multitudinaria







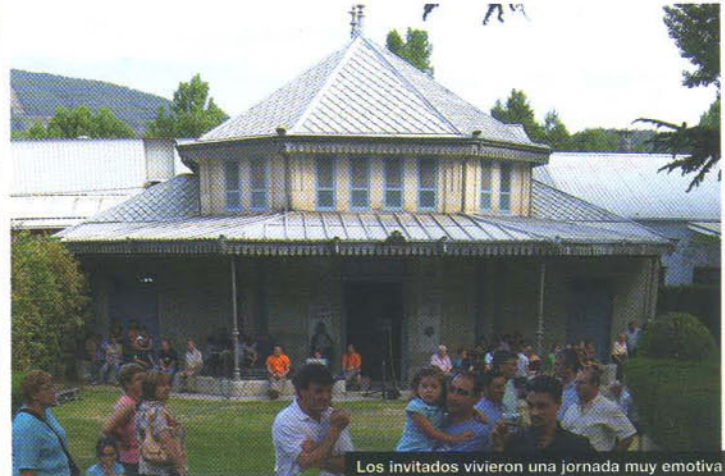
La orquesta animó a los asistentes hasta bien entrada la noche

compañía en la tierra de la que proceden sus productos fueron los valores que, en palabras de Ignacio Rivera, hicieron de la celebración un encuentro lleno de emotividad para todos los que han vivido de cerca la ya larga trayectoria de Cabreiroá.

La romería contó con todos los ingredientes para ser un éxito: buena comida, música, un tiempo estupendo y, sobre todo, muchas ganas de pasarlo bien. Comenzó alrededor de las 12:30 de la mañana con la música de una charanga que precedió a la comida, celebrada en una gran carpa

dispuesta en las instalaciones del parque. Pulpo, empanada y carne ó caldeiro fueron los protagonistas de un almuerzo regado, como no, por todos los productos del grupo.

La sobremesa dio paso al baile amenizado por una orquesta que consiguió animar a todos los presentes hasta altas horas de la noche. Con los fuegos artificiales terminó una jornada única que quedará grabada en la memoria de todos los asistentes ●



Los invitados vivieron una jornada muy emotiva





Los participantes mantuvieron un alto nivel de juego



Ballesteros sorprendió a los jugadores con sus acrobacias

## Un nuevo concepto en el mundo del golf

Todos los clubes de golf gallegos participaron en el Gran Premio Estrella Galicia por Clubes

El Gran Premio Estrella Galicia reunió en el Club de Golf Augas Santas el fin de semana del 8 al 10 de septiembre a más de 130 jugadores seleccionados por todos y cada uno de los clubes de golf gallegos (en total 14 clubes) para representarles en este campeonato. Una competición que permitió ver a los mejores jugadores de nuestra comunidad luchando por alzarse con el triunfo.

El campeonato tuvo como vencedor al equipo del Montealegre Club de Golf, que se impuso a los siguientes clasificados, el Club de Golf Chan do Fento y el Golf Balneario de Mondariz.

La competición por equipos se desarrolló durante toda la mañana del sábado bajo la modalidad stableford. A pesar del sofocante calor de la jornada, los participantes man-



tuvieron un excelente ritmo de juego

Por otra parte, los asistentes disfrutaron de una clase magistral y de una exhibición de Vicente Ballesteros, quien se desplazó hasta Augas Santas para transmitir a los aficionados su experiencia en la práctica de este deporte.

La exhibición de Ballesteros fue un alarde de habilidad que asombró a los aficionados. Tiros con palos de madera o de goma, bolas con trayectorias imposibles y golpes con tees de 2 metros de alto dieron lugar a situaciones cómicas que hicieron disfrutar a todos.

Además de la competición, los invitados pudieron disfrutar de diversas actividades lúdicas tanto en las instalaciones del balneario Augas Santas como en la zona de la Ribeira Sacra. De hecho, el viernes realizaron un recorrido turístico que incluyó un trayecto en catamarán por los cañones del Sil y una visita a la Bodega Ponte da Boga en la que tuvieron la oportunidad de conocer de cerca la elaboración de los vinos de la comarca y realizar una cata ●

EVENTOS



El Montealegre Club de Golf se alzó con la victoria





# Estrella Galicia

## PADEL TOUR 2006



Los mejores jugadores de pádel del mundo disfrutaron de su deporte en el centro de la ciudad

Estrella Galicia acercó el pádel a la calle con una exhibición en el centro de La Coruña

Los Jardines de Méndez Núñez fueron el escenario de una exhibición que trajo a la ciudad a los mejores jugadores de pádel del mundo. Multitud de ciudadanos pudieron disfrutar de este deporte con la exhibición que ofrecieron en una pista de cristal situada en pleno centro de la ciudad

El sábado 15 de julio y el domingo 16, Pablo Robaletti (5 veces campeón del mundo) y Roby Gattiker (10 veces campeón del mundo) compartieron su experiencia deportiva con aficionados al pádel en el marco de un clinic al que asistieron un gran número de espectadores. Ambos jugadores señalaron que nunca habían podido disfrutar de su deporte en un entorno tan especial como es el que ofrecen estos Jardines.

Además, Juan Martín Díaz (nº 1 del mundo), Fernando Belasteguin (nº 2), Roby Gattiker y Juan Mieres (nº 3) realizaron una exhibición de su juego para la multitud de aficionados y curiosos que se acercaron el domingo por este punto tan céntrico de la ciudad ●

*El agua de la tierra del agua*







## Ferias

Entre el 19 y el 23 de septiembre, la Feria de Alimentación Canarias atrajo a un gran número de expositores de todo el mundo con el objetivo de dar a conocer sus productos. Hijos de Rivera contó con un stand en la exhibición que, a juzgar por la afluencia de público, resultó todo un éxito ●

## Snowbeach 2006

Ochenta toneladas de nieve fueron la base perfecta para la competición de snowboard y esquí que tuvo lugar por segundo año consecutivo en Playa América (Vigo). La combinación de nieve y playa resultó todo un espectáculo visual para el numeroso público, que pudo disfrutar con las acrobacias de los mejores atletas españoles y portugueses. Un evento que se celebró el pasado 2 de julio y que contó con el apoyo de Estrella Galicia ●



Stand de Hijos de Rivera

## Gran Encuentro de Galegos do Mundo en Barcelona

Más de 300.000 personas disfrutaron de un fin de semana 100% gallego a principios de junio en el Forum de Barcelona donde se celebró el II Gran Encuentro de Galegos do Mundo. Hijos de Rivera quiso estar presente en la exhibición con un stand que presentó a todos nuestros productos acompañados de una atractiva oferta cultural, lúdica y gastronómica. En su segunda edición, esta cita se ha convertido ya en imprescindible para todos los enamorados de nuestra comunidad ●



## Estrella Galicia en la Liga alemana

La localidad alemana de Düsseldorf ha sido el escenario de la primera incursión de Estrella Galicia en el fútbol alemán. Gracias a la iniciativa del distribuidor de Hijos de Rivera en la zona, la liga de fútbol local ha contado con un equipo representando a Estrella Galicia ●



## El verano del siglo

Estrella Galicia ha querido compartir con los consumidores la celebración de su Centenario regalando un BMW Serie 1 cada semana durante todo el verano. La promoción, que se comunicó en todos los medios de comunicación, ha incluido los canales de alimentación y hostelería y permitió participar a todos los consumidores de Estrella Galicia, 1906 y River Zero.

Los afortunados se acercaron a la fábrica de Estrella Galicia en el Polígono de La Grela a recoger su nuevo vehículo. Sin duda, todos ellos recordarán para siempre el centenario de Estrella Galicia ●



Los ganadores no podían disimular su alegría por el premio.



Obstáculo Estrella Galicia

## Concurso Hípico Presidente da Xunta

Joaquín Luaces se impuso en el obstáculo Estrella Galicia a lomos de Rescol Z en el marco del Concurso Hípico Presidente da Xunta de Galicia 2006 que se celebró en Ponte dos Brozos (Arteixo) entre el 23 y el 25 de julio. Esta competi-

ción, organizada por la Sociedad Deportiva Hípica de A Coruña, reunió a 101 jinetes procedentes de toda España y Portugal en liza por un trofeo que cada día cuenta con más prestigio entre los aficionados a este deporte ●

## Éxito de participación en el Padel Tour Estrella Galicia

El campeonato de pádel, que tuvo lugar en el Club de Tenis La Coruña del 9 al 15 de julio, batió todos los records con la participación de más de 200 parejas que se dividieron en niveles avanzado y principiante, tanto para la categoría masculina como para la femenina.

A lo largo de toda la semana, los jugadores disputaron las sucesivas rondas de clasificación en jornadas que se alargaron en oca-

siones hasta la madrugada y entre los participantes pudimos ver a la modelo Paloma Lago y al ex-jugador deportivista Fran.

El sábado 15 por la mañana tuvo lugar la entrega de trofeos a los ganadores que en la categoría A Masculina fueron Borja Yribarren e Ignacio Pío Otero y en la Femenina correspondió a Isabel Domínguez y Silvia Royo. Todos ellos fueron premiados con su peso en cerveza, por lo que tuvieron que pasar por la báscula ●



Los ganadores obtuvieron su peso en cerveza





Momento de la competición

## Cita de lujo para celebrar el Centenario del Real Club Náutico de Vigo

Regatistas de todo el mundo se reunieron en Vigo para participar en el evento de vela más importante que se haya celebrado en nuestras aguas: el Mundial de Platu 25-Estrella Galicia.

El mallorquín Manu Weiller, al frente del "BMW Rex Motors", el italiano Lorenzo Bressani y el gallego Gonzalo Araújo ocuparon el podio del primer mundial de la clase Platu 25. En la competición, celebrada en la Ría de Vigo entre el 26 y 30 de septiembre, participaron 80 embarcaciones de todas las latitudes con más de 400 tripulantes que ofrecieron un gran espectáculo durante las 11 pruebas disputadas.

Esta competición sirvió como apertura para la Semana del Atlántico que se alargó hasta el 22 de octubre y permitió disfrutar de la competición de más de un millar de embarcaciones en diferentes categorías. Una cita que se ha convertido en un referente para todos los aficionados a los deportes náuticos

El Mundial ha sido organizado por el Real Club Náutico de Vigo, institución que celebra su centenario en 2006 y que ha querido llevar a cabo un reconocimiento hacia Estrella Galicia por la larga trayectoria de apoyo a los deportes náuticos de nuestra compañía. Un homenaje en el que el Presidente de Real Club Náutico de Vigo, Franco Cobas hizo entrega de una placa a D. Fernando Hernández Rivera ●



Las banderas de Estrella Galicia ondearon en el RCN de Vigo



Vista del puerto de Vigo durante el campeonato



Homenaje del RCN a Hijos de Rivera





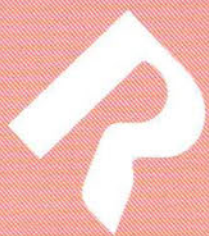
**100 minutos ao mes de chamadas a móbiles  
gratis durante 6 facturas**

con **R** podes falar gratis con calquera operadora móbil a calquera hora do día

só tes que darte de alta antes de fin de mes no **comboR**, **combo3** ou **combo2** co servizo de **mantemento avanzado**

ademais, a **alta e a instalación** no teu domicilio co teu número de sempre son **gratuitas**

infórmate gratis no **1445** ou en [mundo-R.com](http://mundo-R.com)





PRESENTA


LA GIRA  
DE LOS  
**100**  
AÑOS



La Gira de los 100 años  
marcó la agenda musical  
gallega de este verano

Más de 80.000 personas disfrutaron en  
directo de un espectáculo único para  
celebrar el Centenario de la compañía.





La Gira de los 100 años se convirtió en la cita musical del verano en Galicia. Los grupos más representativos del panorama musical gallego de las últimas décadas participaron en esta gira de conciertos que recorrió las principales ciudades de nuestra comunidad. El público respondió masivamente en cada cita y se unió con entusiasmo a la celebración del Centenario de Estrella Galicia.

El espectáculo comenzó en Ourense el 17 de junio en el marco de las Fiestas del Corpus de la localidad. Más de 7.000 personas fueron testigos de un concierto que logró reunir a The Killer Barbies, Kannon y

Siniestro Total acompañados de un montaje de luces y fuegos que sorprendió a los asistentes.

La siguiente parada tuvo lugar en Santiago de Compostela, el 25 de julio en la Plaza de la Quintana. Sin duda, todo un lujo para un proyecto dirigido por Javier Limón llamado *A Viaxe do Son* en el que participaron artistas como Budiño, Leilía, Uxía, así como Buika, La Negra o Jerry González. Un público de 9.000 personas disfrutó de un concierto único al que acompañó un entorno y un ambiente muy especial.

El 5 de agosto, la playa de Riazor sirvió de escenario perfecto para el







concierto coruñés de la Gira de los 100 años. Más de 30.000 personas desbordaron el arenal y corearon durante toda la noche temas míticos de la movida musical gallega de los últimos 30 años. Limones, Cómplices, Siniestro Total, Miguel Costa y Silvia Superstar, así como un concierto exclusivo de Teo Cardalda acompañado por Juan Rivas e Iván Ferreiro versionando temas de Golpes Bajos, compusieron un concierto que concluyó con fuegos artificiales y una composición audiovisual espectacular.

El Auditorio de Castrelos reunió el 12 de agosto a los nostálgicos de la movida viguesa. Artistas imprescindibles como Alberto Comesaña,

Cómplices, Deluxe, Teo Cardalda, Álvaro Urquijo, Javier Álvarez, Mercedes Ferrer, Juan Rivas y Siniestro Total integraron un cartel que atrajo a 20.000 personas.

El concierto de Lugo el pasado 7 de octubre no se quedó atrás y el numeroso público se entregó a la música al tiempo que celebraba las fiestas de San Froilán.

Desde luego, podemos concluir que la Gira de los 100 años ha supuesto todo un éxito de convocatoria y son muchos los gallegos que han podido participar de la celebración del Centenario a través de la música ●





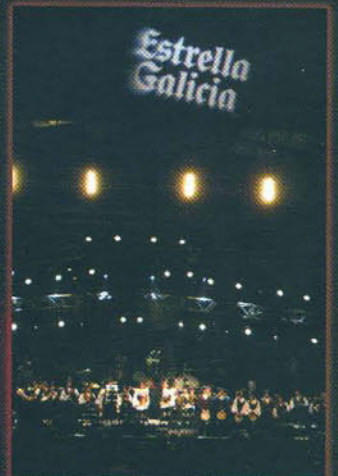
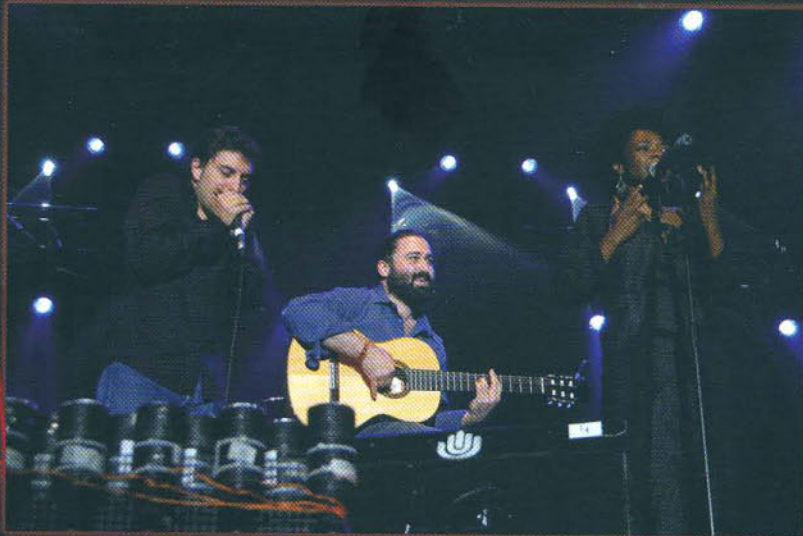
Mobiliario y servicios de **tecam**oficinas  
equipamiento para oficinas, **tecam**dystal  
colectividades, tiendas, superficies **tecam**hostelería  
comerciales, hostelería, restauración, **tecam**geriatria  
espacios de ocio, residencias, **dystalshop**  
hospitales, centros geriátricos, **distecar**  
interiorismo y construcción. **cartienda**  
**ofiprecios**  
**dytecsa**  
**proycoga**

**grupotecam**

[mobiliario@tecam.es](mailto:mobiliario@tecam.es)  
[www.tecam.es](http://www.tecam.es)

Gambrinus, 47 (Agrela)  
15008 La Coruña (España)  
Tlfs. +34 981 260 666  
+34 981 267 740  
Fax +34 981 279 228





## Galicia & Otras Músicas en el Festival de Ortigueira

Estrella Galicia apostó por un concepto totalmente nuevo para celebrar su Centenario en el Festival de Ortigueira '06. La compañía desplegó el pasado 7 de julio un espectáculo de fusión musical que contó con la presencia de artistas folk como Xosé Manuel Budiño, Leilía, Uxía o Nova Galega de Danza acompañados por músicos del proyecto Casa Limón. Un experimento que entusiasmó al público y que lideró el prestigioso productor Javier Limón, reconocido con varios Grammys.

El concierto, sin precedentes en nuestro país, resultó todo un ejemplo de mestizaje entre el folk y estilos tan dispares como el jazz, el tango, el flamenco y la música brasileña, de la mano de artistas de la talla de Jerry González, Niño Josele o Concha Buika. Un proyecto que salió a la luz tras meses de trabajo en los que Javier Limón coordinó a un gran equipo para hacer de este concierto un evento único.

Galicia & Otras Músicas ha supuesto un paso más allá para el Festival de Ortigueira y sin duda inaugurará nuevas tendencias dentro del folk gallego. Una apuesta por el mestizaje que ha llegado de la mano de Estrella Galicia ●





Calamaro presentó su nuevo espectáculo **Tinta Roja** en fábrica



El pasado 21 de junio Andrés Calamaro visitó la fábrica de Estrella Galicia para presentar su nuevo espectáculo Tinta Roja, diez tangos argentinos en los que se acompaña de artistas como Niño Josele, Jerry González o Antonio Serrano, con la producción de Javier Limón. En una rueda de prensa multitudinaria, el músico argentino reconoció que Tinta Roja es un disco "de género, atrevido" en el que ha tenido que exigirse mucho como intérprete, sobre todo por el gran respe-

to que profesa al tango. Ya por la noche, en el Coliseo de La Coruña, Calamaro encandiló a más de 3000 incondicionales con un directo espléndido en el que homenajeó temas clásicos de Gardel o Piazzolla. Todo un lujo ●

**981festival**  
SON ESTRELLA GALICIA

Superpitcher en concierto



Superpitcher, uno de los mayores exponentes del póp electrónico europeo, entusiasmó a sus fans durante el concierto que realizó el pasado 11 de agosto en el Playa Club de La Coruña. El artista alemán hizo un repaso de sus temas más conocidos como "Tomorrow", "Happines" o "People", llenos de sonidos relajantes y envolventes ●



Revoltao 2006

El Revoltao de Música Emergente celebró su decimotercera edición del 14 al 20 de agosto en Monte Alba (Vigo). Esta iniciativa tiene como objetivo dar una oportunidad a los grupos jóvenes de la ciudad para tocar con artistas de reconocida trayectoria en la escena musical. Una semana de conciertos al aire libre que contó con el apoyo del Maketón Estrella Galicia ●

PARDIÑAS 2006  
mucho más que música.

El Festival de Pardiñas celebró su vigésimo séptima edición con un gran éxito de público y un marcado sabor mestizo. Grupos de folk tradicional compartieron escenario durante el 5 y el 6 de agosto con artistas llegados de Marruecos o Guinea,

otorgando a este encuentro un carácter multicultural. Pero Pardiñas no es sólo música. Exposiciones, ferias de artesanía y actividades lúdicas diversas marcan la agenda de un fin de semana que año tras año cuenta con el apoyo de Estrella Galicia ●



# Si tienes barco, te regalamos tiempo libre para que disfrutes del mar

*Idea nº 1 para entretener tu tiempo libre: ¿Cómo hacer un nudo "as de guía"?*



Lexmar, asesoría náutica con más de 20 años de experiencia, y **Metrópolis Seguros**, compañía nacional especializada en seguros náuticos, se unen para encargarse de todos los trámites relacionados con tu embarcación. Si lo que quieres es tiempo libre para navegar con total tranquilidad, llámanos.

**902 024 887**

● Despachos.

● Inspecciones (ITB).

● Abanderamientos.

● Cambios de propiedad y nombre.

● Matriculaciones y alta de motores.

● Títulos deportivos.

● Seguros.

● Coberturas de riesgos.

● Presupuesto personalizado al instante.



**M** **METROPOLIS**  
SEGUROS

**902 024 887**

**LEXMAR**  
Tus papeles del barco

PARA ESTAR LA MAR DE TRANQUILO



# Sopita de hierbabuena "Única" y su ensalada de frutas



## INGREDIENTES (para 4 personas):

Hierbabuena: 1 manojo  
Azúcar: 2 cucharaditas  
Agua Cabreiroá "Única": 1 botella 250 cl  
Fresas silvestres: 4 fresas  
Uvas tintas: 4 uvas  
Moras: 4 moras grandes  
Frambuesas: 8 frambuesas  
Melocotón: 1 pieza grande  
Granada: 1 pieza  
Pipas de calabaza peladas: 25 gr  
Pipermin: A gusto  
Plátano enano: 4 piezas  
Pan fresco: 1 rodaja fina  
Sal: c.s.



## PREPARACIÓN:

Separamos las hojas de los tallos de la hierbabuena y las escaldamos en agua hirviendo durante unos 10 segundos (agua de Cabreiroá para no incluir los sabores a cloro que provienen del grifo). Refrescamos rápidamente en agua con mucho hielo, para que se mantenga vivo su color verde y reservamos. Trituramos las hojas de hierbabuena con un chorrito de agua de su infusión una vez que esté muy fría. Colamos varias veces, añadimos azúcar a gusto y unas gotas de pipermin. Dejamos enfriar bien en la nevera. Debe dar como resultado un líquido bien concentrado de sabor y color.

Pelamos el melocotón y hacemos cubos de un centímetro de lado. Sacamos los granos de la granada y reservamos. Pelamos las uvas y limpiamos el resto de las frutas bajo el grifo. Las cortamos a la mitad.

## PRESENTACIÓN:

Hacemos una ensalada con la fruta en un plato sopero (o en una copa de cristal) y le añadimos las pepitas de calabaza para encontrar un crujiente por medio. Echamos la sopa de hierbabuena y terminamos con un buen chorro de Agua Cabreiroá ÚNICA que le aportará un toque más fresco al conjunto gracias a su ligero gas carbónico.

## MARIDAJE:

Además del agua que lleva la receta, acompañar este plato de un vaso de Cabreiroá ÚNICA lo convierte en una opción muy refrescante y divertida, tanto de postre como de aperitivo. No podemos hablar de maridaje con agua puesto que no tiene sabores ni aromas contrastables con el plato, así que en ese caso podremos maridar esta receta con alguna preparación de cerveza como podría ser una clara o una limonada de cerveza o incluso alguna cerveza suave.



Germán Hurtado  
Jefe de cocina  
Cervecería Estrella de Galicia  
La Moraleja  
Giste Cervecera



NEGOCIOS o placer



Avda. Primo de Rivera, 3  
15006 La Coruña (España)  
viajesorzan.com

Telf. 34 981 169 191  
Fax. 34 981 247 908  
viajesorzan@viajesorzan.com

miembro de :  
 Travel  
Advisors



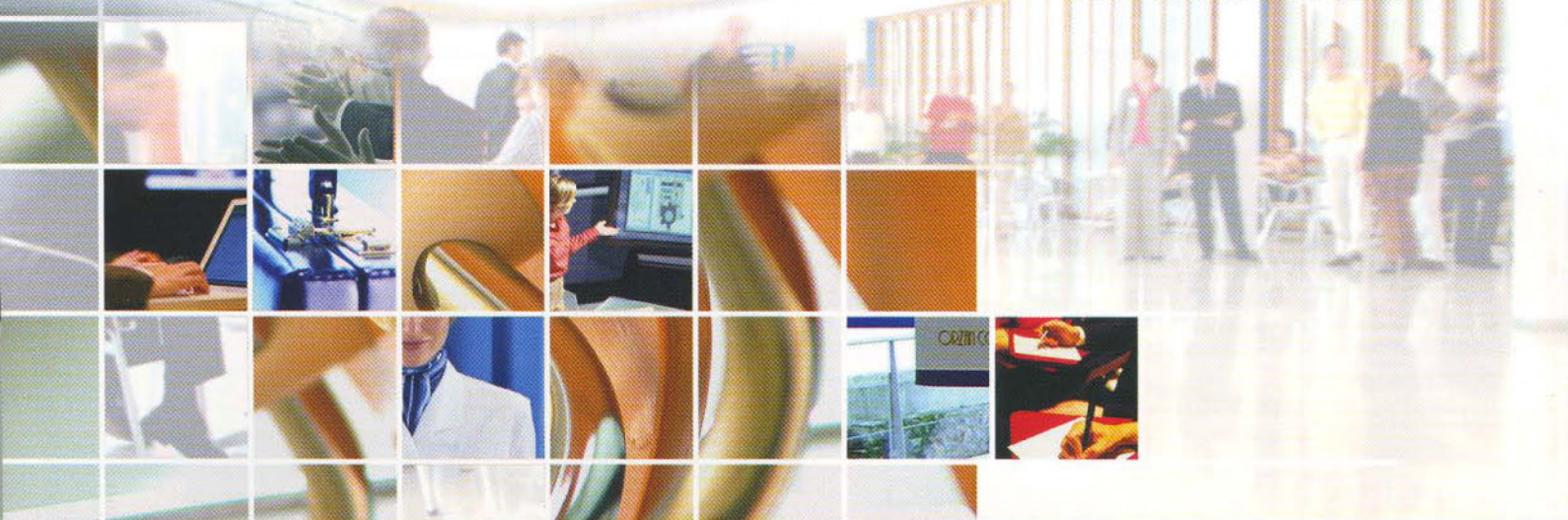
**viajes orzán**

viajesorzan.com



# ORZAN CONGRES

*todos los detalles cuentan*



Congresos | Convenciones | Reuniones | Simposios

Avd. Primo de Rivera, 11-2º Izda. Telf. 34 981 900 700  
15006 La Coruña (España) Fax. 34 981 152 747

ORZAN CONGRES es MIEMBRO de :





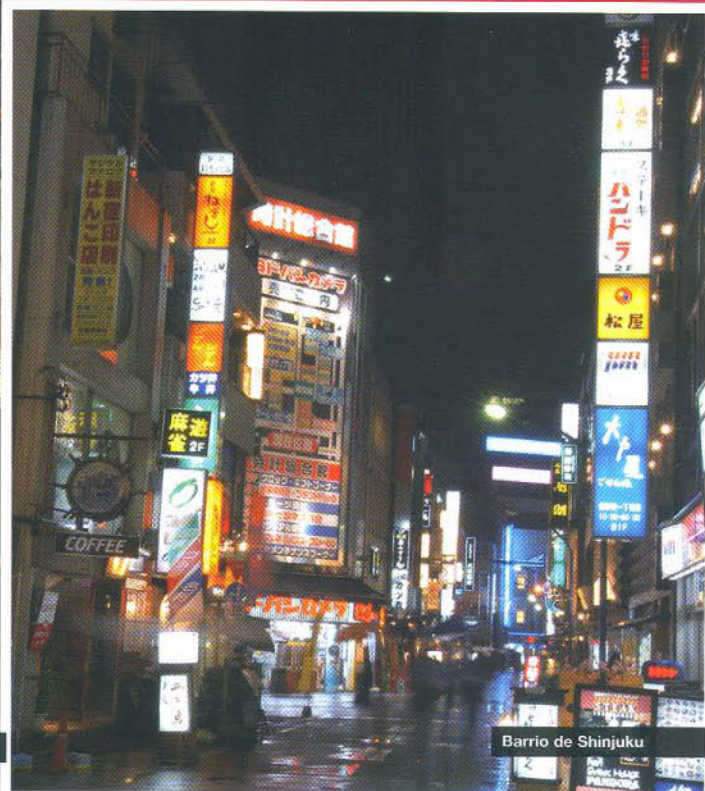
# TOKIO

tradiciones milenarias  
y tecnología de  
última generación

Cuando se visita Tokio por primera vez se siente como si se estuviese en otro planeta. Tokio es muy diferente a las capitales europeas, pero lo que marca realmente la diferencia es su gente. Con más de 12 millones de habitantes, en un área de 1.300 kilómetros cuadrados, Tokio es la ciudad más grande y más densamente poblada de Japón; llena de energía y de contrastes.



Zona comercial de Ginza



Barrio de Shinjuku



## Palacio Imperial

El Palacio Imperial ofrece un espacio histórico y tranquilo en el centro de la ciudad. Ubicado donde antes estaba el castillo Edo, el Palacio (llamado Kokio) es un gran parque rodeado por fosos y muros de piedra, con una casa tradicional de te, estanques y cascadas. Es la residencia oficial de la familia imperial japonesa. Los jardines están abiertos al público todo el año y los visitantes pueden entrar a la sección privada del palacio entre el 23 de diciembre y el 2 de enero, cuando los miembros de la familia imperial se presentan en el balcón.

Palacio Imperial

Millones de personas llenan el metro, las aceras y las tiendas, a todas horas, todos los días. En algunas partes de la ciudad, las calles están tan llenas a las tres de la mañana como a las tres de la tarde. Con su ataque a los sentidos, Tokio hace parecer a Nueva York una ciudad tranquila.

A pesar de tener poco espacio para vivir, Tokio se mantiene como una de las ciudades más seguras del mundo, con poco crimen y violencia. La gente es amable y trata de ayudar al extranjero. Trabajadores y honestos, los japoneses son el principal recurso del país.

Tras la fachada de cemento de la ciudad se encuentra una vida cultural próspera. Si le interesan las bellas artes, la ciudad ofrece mucho donde escoger. Está llena de museos y teatros Kabuki, y cuenta con la colección más grande de arte japonesa en el mundo.



Teatro Kabuki-za

El kabuki tradicional prospera junto a la ópera, el ballet y la sinfónica mientras que los ciudadanos siguen con interés la lucha sumo, el béisbol y el fútbol.

La capital se fundó en 1590 como Edo, la sede general de los Shoguns, el poder militar. Edo tenía su propia cultura vibrante de cuarteles del placer, teatros y de los tradicionales cerezos. Después de la caída de los Shoguns en 1867 y la restauración del emperador, la ciudad fue renombrada Tokyo.

## Cada distrito ofrece su propio sabor y color

En la actualidad, Tokio se divide en varios distritos, cada uno con su propio sabor y color. Shinjuku, Shibuya y Ginza son grandes áreas comerciales donde los estilos de moda más actuales se forman y se visten. La estación de Shinjuku se parece al Time's Square de Nueva York con pantallas de video enormes, un mar de gente y luces de neón. Por otra parte, Ginza es donde se encuentran las boutiques de diseño más famosas como Chanel y Gucci, y el teatro clásico de Kabukiza kabuki.

La bahía de Tokio ofrece un poco de aire fresco en plena jungla de cemento, así como el Jardín de Gyoen en Shinjuku y el mejor secreto de Asakusa, el Jardín de Dembo-in. Claro que la gente en su mayoría no visita Tokio buscando paz y tranquilidad sino todo lo contrario.

Finalmente, hay que pasar por el templo budista Sensoji, en la zona de Asakusa, un antiguo "distrito del placer" del cual sobrevive hoy parte del encanto y glamour del pasado entre las calles estrechas y bulliciosas. Por suerte, en Tokio todavía quedan muchos lugares que recuerdan una antiquísima historia, siempre latente a la par que la modernidad. En general, los suburbios de Tokio han podido resistir los avances de la cultura de supermercado, y todavía es posible encontrarse en las calles con





Tokyo Tower con el Monte Fuji de fondo

## Monte Fuji

Tokio ofrece una perfecta ubicación para conocer otro de los emblemas del país: el monte Fuji, la montaña más alta de Japón con 3776 metros. Esta silueta inconfundible es un cono perfectamente simétrico y volcánico, cuya última erupción data de 1707, cuando las cenizas llegaron a cubrir las calles de Tokio. Verlo desde la capital es excepcional ya que requiere un día muy claro. En el lado norte se encuentran los Cinco Lagos Fuji, uno de los lugares predilectos de la gente de Tokio para pasar un día fuera de la ciudad.



Mercado típico japonés

pequeños negocios especializados, restaurantes típicos abiertos hasta tarde, viejas casas de madera construidas a la usanza tradicional o ancianas que salen a hacer la compra vestidas con kimono.

Tokio no cabe en la imagen del samurai y la geisha: quien espere encontrarlos aquí se verá inevitablemente decepcionado... por lo menos, si sólo los busca en la superficie. Cuando visitamos Tokio no debemos esperar encontrar una ciudad uniforme, más bien se trata de un sorprendente collage: incendios, terremotos y la guerra prácticamente acabaron con el patrimonio histórico de la zona. Posteriormente, se fue construyendo en las zonas donde quedaba espacio disponible, mezclando lo antiguo y lo nuevo, lo tradicional con lo moderno en un trabajo titánico por parte de los fantásticos arquitectos

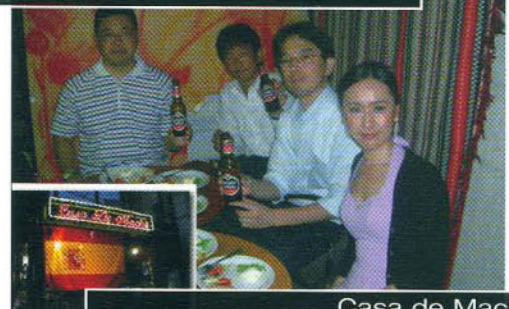
japoneses. El visitante puede descubrir pequeñas maravillas entre bloques de hormigón. Eso sí, para adentrarse de lleno en el Japón tradicional, lo mejor es salir de la ciudad: no hace falta irse muy lejos, Nikko y Kamakura son auténticas joyas del Japón histórico.

Mientras Tokio mira hacia el futuro sin dejar de honrar su pasado, lo único de la ciudad, y de su gente, ofrece a los visitantes una experiencia inolvidable ●

## Japón en breve

Cuatro islas principales y más de mil islotes forman el archipiélago japonés, una superficie de 377.000 kilómetros cuadrados donde viven 125 millones de personas. Japón es sin duda un país paradójico, hecho de contrastes, a la vanguardia en tecnología pero cuyo emperador sólo renunció a mediados de este siglo a su origen divino. Un país que atrae por su lejanía y sorprende por la antigüedad y riqueza de una cultura que Occidente conoce sólo de modo fragmentario. Después de un viaje, ese misterio del mundo nipón estará lejos de haberse resuelto, pero se habrán adquirido más certezas, se habrá tocado algo más de cerca ese universo extraordinario y Japón habrá adquirido para el viajero una infinita cantidad de matices nuevos.

### Dónde tomarse una Estrella Galicia



Casa de Macha  
CP 108-0073 · Mita 3-1F  
Minato-Ku, Tokio · Japón



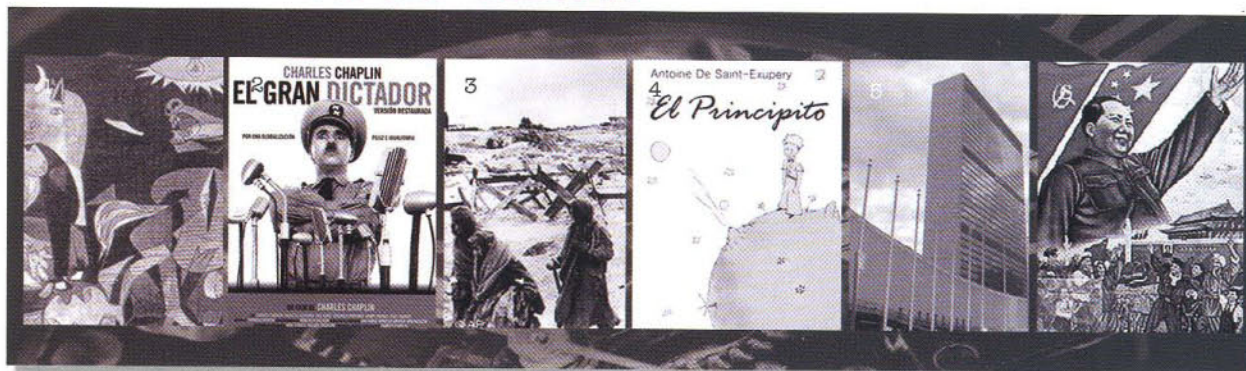
# Los años de la postguerra

A partir de los años 20, D. José María Rivera Corral fue paulatinamente delegando funciones en su hijo Ramón, quien dirigió la empresa durante los años del franquismo. Él falleció poco antes del estallido de la Guerra Civil, en junio de 1936, con 80 años.

Entre 1936 y 1950 se inicia un profundo proceso de remodelación, automatizando la mayor parte de los procesos de producción, desde la elaboración al embotellado, lo que supone el adiós definitivo a los métodos artesanales en la búsqueda de un producto estable de características propias ●



## También en esos años



**1936-** Victoria del Frente Popular en las elecciones españolas. Inicio de la Guerra Civil Española.

**1937-** Picasso pinta el Guernica<sup>1</sup>. Nacen Jane Fonda y Robert Redford.

**1938-** Nace Juan Carlos I. Transmisión radiofónica de *La Guerra de los Mundos* en EE.UU.

**1939-** Fin de la Guerra Civil y comienzo de la dictadura franquista. Se declara la II Guerra Mundial.

**1940-** Nacen John Lennon y Pelé. Chaplin estrena "El gran dictador"<sup>2</sup>

**1941-** Fallece Alfonso XIII en el exilio. Nacen Plácido Domingo y Bob Dylan.

**1942-** Comienza la batalla de Stalingrado. Se estrenan "Casablanca" y "Bambi".

**1943-** Se publica "El principito"<sup>4</sup> de Saint-Exupery

**1944-** Desembarco de Normandía<sup>3</sup>. Se otorga el premio Nobel de la Paz al Comité Internacional de la Cruz Roja.

**1945-** Se lanzan las bombas atómicas sobre Hiroshima y Nagasaki. Fin de la II Guerra Mundial. Se crean la Liga Árabe y la Organización de las Naciones Unidas<sup>5</sup>.

**1946-** Perón asume la Presidencia de Argentina y Evita se convierte en Primera Dama. División de Berlín en cuatro zonas.

**1947-** La India y Pakistán se independizan del Reino Unido. Se forma el Benelux.

**1948-** Creación del Estado de Israel. Se publica la Declaración Universal de los Derechos Humanos. Asesinato de Ghandi.

**1949-** Se proclama la República Popular China<sup>6</sup>. William Faulkner gana el Nobel de Literatura.





es julio laura azur javier maria benito esteban pablo marta lois breogan julia alitia mario monica florencio diego jacob o iria marta  
eatriz carlos lorena mar alberto jose carmen vanesa juan marisa amando claudio rosa ana pedre rolores gaspar cristina manuel e  
adrian mercedes alejo maite laura alejandro lola luisa angel ramon juan  
ano alvaro elisardo jaim e elisa santia

CORPORACIÓN CAIXA GALICIA  
CAMPEÓN TRES AÑOS CONSECUTIVOS  
DE LA COPA DEL REY DE VELA

# Eres nuestro mayor impulso.

Sin tu ilusión, tu confianza y tu espíritu ganador, no habríamos llegado tan lejos.

Gracias a ti y a más de dos millones de clientes, por ser la fuerza que nos mueve.

 902 12 13 14  
[www.caixagalicia.es](http://www.caixagalicia.es)

 GALICIA NAVEGA  
VUELTA AL MUNDO A VELA 2005-2006

 CAIXAGALICIA



