

mundo estrella

actualidad * tendencias * eventos * viajes * gastronomía

CABREIROÁ
acerca el Carnaval
de Verín a Madrid

ESTRELLA GALICIA
presenta la
Gira de los 100 años

CENTENARIO
Convención Comercial

EN PRIMERA PERSONA
Faustino Rodríguez



junio 2006 · nº 2



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**



A lo largo de la dilatada trayectoria de nuestra compañía y a través de las diferentes generaciones que la han sustentado, nos encontramos con un nexo común que ha mantenido unida y fuerte a la organización en una orientación que se convierte en soporte y objetivo de todo lo que hacemos, las personas.



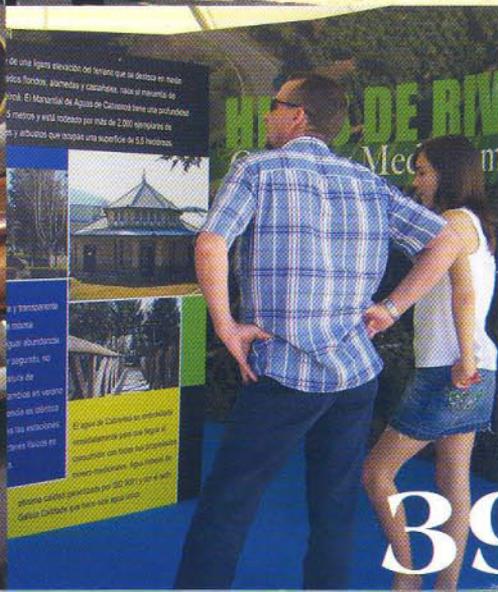
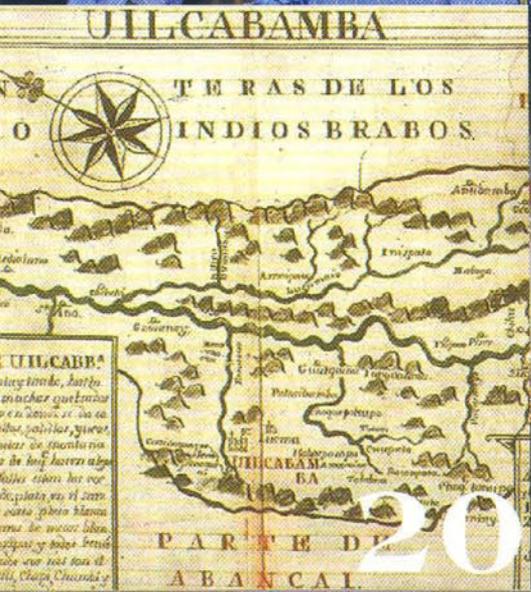
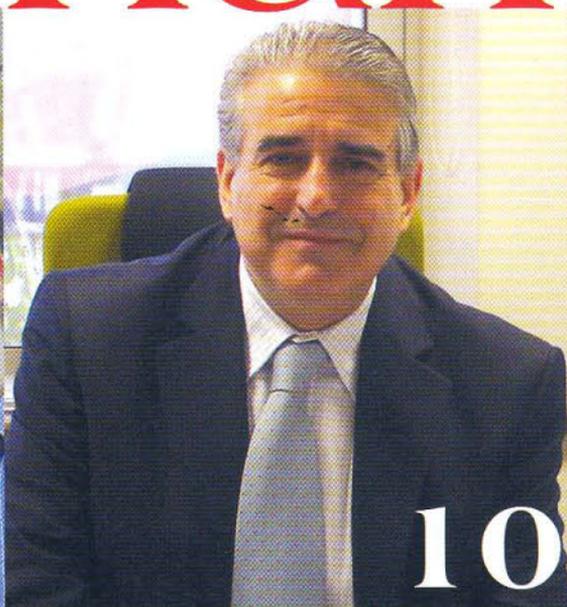
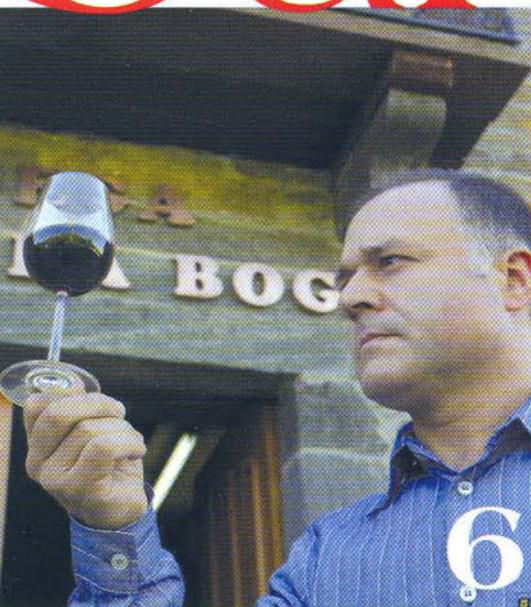
Un equipo es mucho más que un colectivo orientado a un objetivo común y, en el entorno actual, en la vorágine de la sociedad que nos ha tocado vivir, adquiere una dimensión mucho más amplia. Los estándares de mercado del pasado en los que las fábricas productivas y la distribución en sus diferentes fases se enfrentaban por separado al mercado han dado paso a una cadena de valor, en la que cada eslabón se enlaza con el anterior, colaborando e intentando dar una respuesta común a las necesidades de ese mercado en constante evolución.

En muchas ocasiones hablamos de proximidad como uno de los valores en los que nos apoyamos. Durante el pasado mes de mayo celebramos nuestra Convención Comercial como uno de los actos de celebración del centenario, una excelente ocasión para compartir inquietudes, iniciativas y objetivos con una parte fundamental de esa cadena, nuestros distribuidores, comprobando que nuestro tamaño puede ser una gran ventaja a la hora de competir y que esa proximidad nos permite afrontar juntos nuevas metas sin complejos y desde la mejor de las plataformas.

Se establece por tanto una relación de alianza y vinculación en ese gran reto de satisfacer a nuestros clientes y consumidores a través de nuestros productos y servicios. Y para ello trabajaremos día a día, teniendo en cuenta que el éxito en si mismo no es el único objetivo y que, más allá de declaraciones fatuas, nos importan las personas.

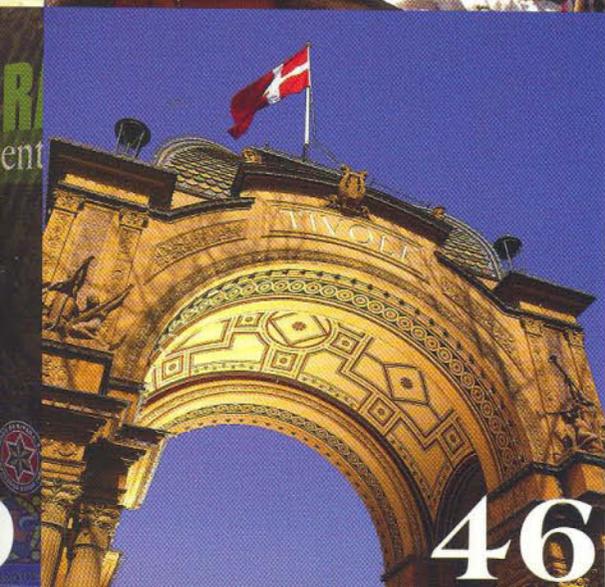
JOSÉ MARÍA RIVERA
Director General
HIJOS DE RIVERA S.A.

Sumario





- 6 Noticias
- 10 En Primera persona
Faustino Rodríguez
- 12 Convención Comercial
- 16 Centenario
- 18 Cabreiroá: Carnaval de Verín en Madrid
- 20 Actualidad: El Misterio de Vilcabamba
- 22 Expansión Estrella:
Alimentación
- 25 Ferias: Alimentaria 2006
- 26 Estrella por dentro
Ponte da Boga
- 28 Estrella Excelente
Nuestro compromiso con
el medio ambiente
- 30 Seguridad y Salud Laboral
- 33 Personaje Estrella: Buciños
- 34 Temas Estrella
- 36 Eventos
- 39 Estrella Responsable
- 40 Son Estrella Galicia: Gira de los 100 años
- 45 Gastronomía
- 46 Viajes: Copenhague
- 50 Guiño al pasado: Años 20



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.

FOTOGRAFÍA: Xurxo Lobato y Gabriel Tizón

IMPRENTA: Gráficas Rigel



D. José María Rivera, nombrado Presidente de Cerveceros de España

D. José María Rivera, Director General de Hijos de Rivera, ha sido nombrado Presidente de Cerveceros de España, cargo que ocupaba hasta el momento Carlos de Jaureguizar, presidente de Heineken España. D. José María Rivera asume este puesto después de ser designado por unanimidad en la Asamblea de dicha entidad celebrada el pasado 7 de abril. Ésta es la primera ocasión en la que una de las empresas no líderes del mercado nacional ocupa este puesto.

Cerveceros de España es la entidad que representa en nuestro país, desde 1922, al conjunto de grupos empresariales del sector cervecero. En la actualidad está compuesta por seis grupos que suponen la práctica totalidad de la producción de cer-

veza en España: Mahou-San Miguel, Heineken España, Grupo Damm, Compañía Cervecera de Canarias, Hijos de Rivera y La Zaragozana.

Esta asociación está integrada en la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebida y, a través de ésta, en la CEOE. Por otra parte, ostenta la Presidencia de Ecovidrio-Sociedad Ecológica para el Reciclado de los Envases de Vidrio- asociación sin ánimo de lucro creada con el objetivo de reducir el volumen e impacto medioambiental de los residuos de envases y promover su reciclado. Además, Cerveceros de España apuesta por el desarrollo de la materia prima nacional a través de la Sociedad Española de Fomento del Lúpulo ●

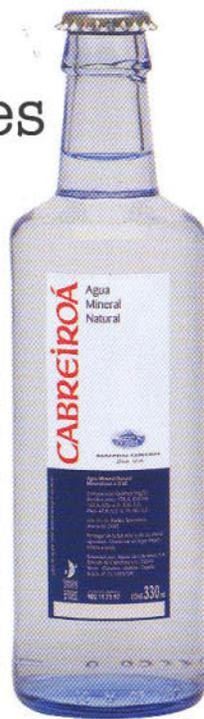


Nueva página web de



Estrella Galicia ha lanzado una nueva página web que supone un paso adelante con respecto a la anterior tanto en diseño como en contenidos. Desde la compañía se estimó que el Centenario era una buena fecha para este lanzamiento y se

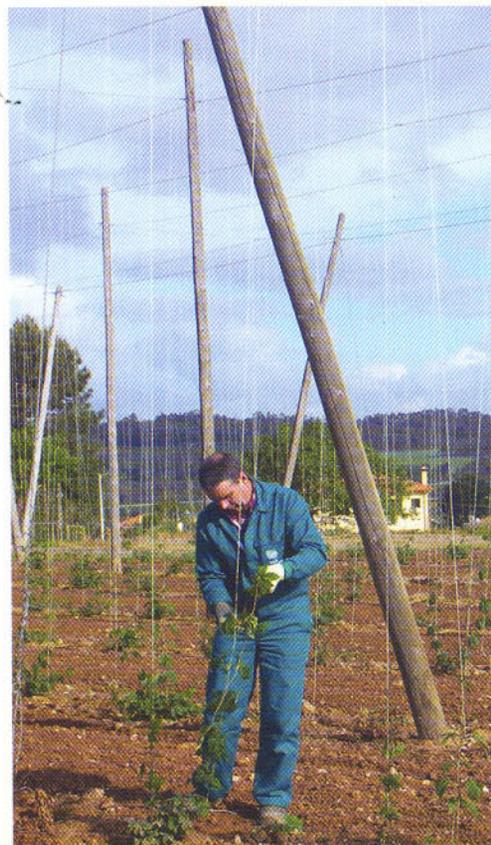
Hijos de Rivera se hace con el 100% de Manantiales de Galicia



Hijos de Rivera ha adquirido la totalidad de Manantiales de Galicia en una operación por la que la compañía conservará la gestión de Aguas de Cabreiroá en exclusiva. Tras esta adquisición, Aguas de Fontoira se separa definitivamente de Manantiales y Cabreiroá emprende una nueva andadura en solitario de la mano de Hijos de Rivera ●

NOTICIAS

Entutorando lúpulo



El pasado 8 de mayo, expertos de la Sociedad Española de Fomento del Lúpulo se acercaron a las instalaciones del CIAM en Mabe-gondo para realizar el proceso de entutorado de lúpulo en la parcela de Estrella Galicia. Este paso es de vital importancia para el crecimiento de la planta y facilitará que alcance los 6 metros de altura aproximadamente a finales del mes de junio. Según lo previsto, el lúpulo dará flor en agosto y se realizará la recolección a principios de septiembre con vistas a la elaboración de la cerveza del Centenario ●

Proceso de entutorado en la parcela de Estrella Galicia

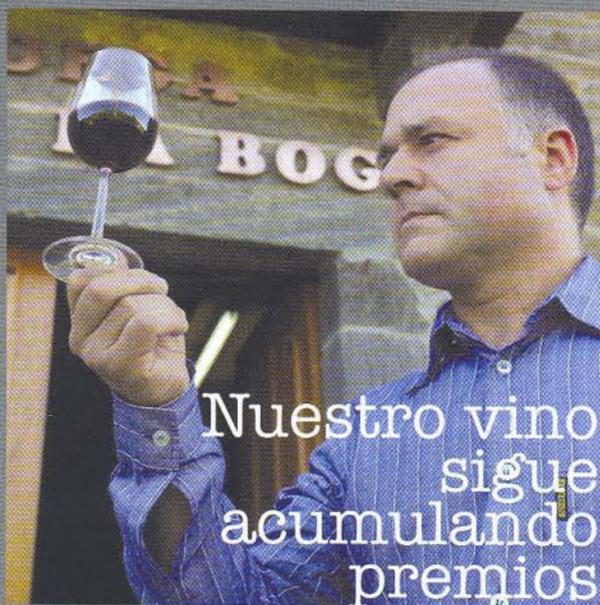


Página de inicio de la nueva web

espera que la nueva aplicación sea de navegación más fácil y tenga si cabe más éxito que la anterior, que se ha mantenido durante los últimos dos años.

Esta nueva web irá completándose paulatinamente durante los

próximos meses con diferentes secciones entre las que podemos señalar aquellas dedicadas tanto a información general sobre la compañía como otras centradas en eventos deportivos o musicales en los que está involucrada Estrella Galicia ●



Nuestro vino sigue acumulando premios

Nuestro vino causa una muy grata impresión en todas aquellas ferias y certámenes donde se presenta. Entre los últimos premios recibidos, podemos destacar el Premio Vinalies Internacionales obtenido en París por el mencía de Ponte da Boga, el diploma de honor conseguido por el godello Ponte da Boga en el Concorso Internazionale Vini di Montagna de la región italiana de Valle d'Aosta o el galardón de Terramaior en el International Wine Challenge de Londres. Todos ellos suponen un reconocimiento a la calidad de nuestras bodegas ●



Momento de la entrega de trofeos

Estrella Galicia recibe el Trofeo Galeguidade no Mundo 2006

El 11 de marzo tuvo lugar en Madrid la Gran Gala de la Orden de la Vieira, institución que representa a una numerosa comunidad de gallegos en la capital. Durante el evento, se celebró la tradicional entrega de distinciones y el acto de ingreso de nuevos cofrades en la Orden.

En esta edición, los Trofeos Galeguidade no Mundo fueron otorgados a Estrella Galicia, en reconocimiento a su trayectoria empresarial centenaria, al ex presidente de la Xunta, D. Manuel Fraga, y al empresario y editor Olegario Sotelo Blanco ●

Nuevo Packaging



Desde el pasado mes de marzo se ha cambiado el packaging de los formatos de botellas, utilizando para ello packs cerrados que confieren una mejor imagen a nuestros productos, además de una mayor seguridad en el manejo por parte del cliente. Para ello se han realizado modificaciones importantes en el grupo de envasado número tres, insta-

lando una nueva máquina y transportes que pueden trabajar a 200 paquetes por minuto, siendo la única máquina en Europa que trabaja a estas velocidades. Una vez más, el trabajo conjunto de Compras, Oficina Técnica, Mantenimiento y Envasado ha permitido que esta nueva instalación se haya realizado con éxito ●

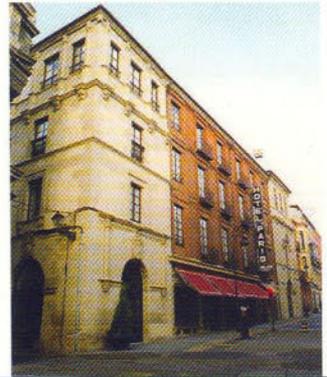


Fachada de la bodega

Ponte da Boga inicia una nueva andadura

La Bodega Ponte da Boga ha comenzado un nuevo ciclo con la ampliación de capital por parte de Hijos de Rivera hasta un 62%. Desde el pasado mes de enero, Luis López Espiñeira ha sido nombrado Consejero Delegado y se ha constituido un Consejo de Administración técnico encaminado a cubrir todas las necesidades de la bodega, desde productivas hasta de imagen corporativa de la sociedad ●

Apertura de Giste en León



Edificio en el que se ubica la cervecería

Giste Cervecería da su primer paso en la nueva etapa de expansión de la compañía, abriendo las puertas de su nuevo local en León el próximo 20 de Junio. Situado en el corazón de la ciudad -Cl. Ancha, 20- el local se ha construido en un palacio del siglo XVI, a pocos metros de la catedral y en las puertas del famoso barrio húmedo.

Este criterio de ubicación marca algo que de ahora en adelante será prioritario para la expansión de Giste, locales céntricos y emblemáticos de las principales ciudades ●

Nuevos locales de Desymo

El trabajo de Desymo en los últimos meses ha fructificado en la inauguración de varios locales que llevan la impronta de la compañía. El 16 de marzo abrió sus puertas la Cervecería Beer's Club en Pontedeume y a partir de este mes de mayo se puede disfrutar ya de las instalaciones de la Cervecería La Competencia en La Coruña y la Cervecería Albir en Benidorm. Además, la Cervecería Currunchu del Centro Comercial Gran Vía de Vigo y la Cervecería Estrela do Pozo en Narón se inaugurarán durante el mes de junio ●



Cervecería Beer's Club de Pontedeume

hay otra manera

DESXMO
construir momentos



**plasmamos su propio concepto de negocio
en un espacio contenedor**

DESXMO
construir momentos

Desarrollo integral de inmuebles c/ enrique mariñas 36, planta 8^a 15007 la coruña
tf: 0034 881 922 629 e-mail: desymo@estrellagalicia.com

Nuevos tiempos, nuevas herramientas

Faustino Rodríguez Director Económico Financiero de Hijos de Rivera



¿Qué es un ERP?

Un ERP es una gestión integrada de sistemas de información. Actualmente nosotros tenemos un sistema de información basado en aplicaciones desarrolladas a medida de las necesidades de cada uno de los departamentos, pero no están totalmente unidas.

Un ERP es una aplicación entera que integra las cuestiones básicas de todas ellas y que recoge todas las transacciones que se desarrollan en la compañía de forma que se pueden consultar por todos. Esta herramienta nos proporciona seguridad porque el volumen de información que genera una empresa como la nuestra necesita de una gestión integral de este tipo, enfocada a la planificación de los recursos.

¿Cuándo se ha implementado este sistema?

En 2005 se tomó la decisión de implantar esta aplicación en vista de la saturación de información y la dificultad que esto generaba en la gestión. De modo que en la

actualidad nos encontramos en la última fase de su implantación basándonos en los datos proporcionados por nuestros expertos funcionales que llevan a cabo una parametrización según las necesidades de la compañía.

¿Cuáles son las principales ventajas de este proyecto?

Sobre todo yo diría que es la integración de la información en el marco de un sistema único, lo que implica una reducción de costes importante en procesos de información y seguridad informática. Además, por supuesto, de generar una información controlada y de calidad.

¿Se va a implantar en todas las compañías del Grupo?

Sí, la idea es seguir implantándolo en todo el Grupo. Con el ERP no sólo rompemos las barreras interdepartamentales que hay en la compañía, sino que, además, las islas o apartados de información se rompen. La idea es que la información fluya de una empresa a otra como sucede por departamentos.

Nosotros, al ser un Grupo de sociedades, tenemos que consolidar, tenemos que ver información de todas las sociedades. Si tuviésemos un sistema de gestión de la información distinto sería imposible. De este modo, lo que conseguimos es unificar y agilizar la gestión de una forma mucho más resolutiva.

Por esto, el ERP, no es un proyecto para ahora, sino que es la base de un índice de información sobre la cual va a girar el resto de aplicaciones de la compañía en los próximos años.

“El cash flow es un hecho, el beneficio una opinión”

¿Qué supone el cash flow para la empresa actual?

En la actualidad, el cash flow es la herramienta con más rigor financiero existente en el mundo de la empresa actual.

¿Y qué es realmente el cash flow?

Se puede definir como “los cobros menos los pagos generados en una empresa en un período de tiempo”, y esto es un dato totalmente real. Nos encontramos que el beneficio, el ROI, ROE, o todo el batallón de ratios, son manipulables. Por eso, las Escuelas de Negocio están diciendo efectivamente que el cash flow es un hecho, el beneficio es una opinión, porque se puede maquillar con amortizaciones, provisiones, subvenciones llevadas a resultados, etc.

El cash flow es lo que tú generas, lo que tienes en casa en realidad y con lo que puedes contar. Si no generas cash flow, no puedes hacer inversiones, o pagar el endeudamiento que has acometido para pagar las inversiones, no puedes pagar a tus accionistas sus dividendos.

Por eso nosotros hacemos hincapié en esta herramienta de gestión, porque es la base de la empresa moderna.

¿Qué beneficios en la gestión ofrece el cash flow?

Las empresas que gestionan bien su cash flow, gestionan todos los cobros y todos los pagos de manera eficiente y ordenada. Si tengo poco cash flow en un momento dado, o disminuyo mi gasto o aumento mis ingresos, ajusto mis inversiones, planifico el endeudamiento, etc.

Su importancia en la política financiera viene dada principalmente porque es el dato que nos indica donde está en realidad el dinero ●

Muy personal

EDAD: 59

ESTADO CIVIL: Casado

UNA COMIDA: Jamón Ibérico

UNA BEBIDA: Cerveza Estrella Galicia

AFICIONES: Fútbol

CIUDAD FAVORITA: La Coruña

UN LIBRO: *La Sombra del Viento* de Carlos Ruiz Zafón

UNA PELÍCULA: Piratas del Caribe

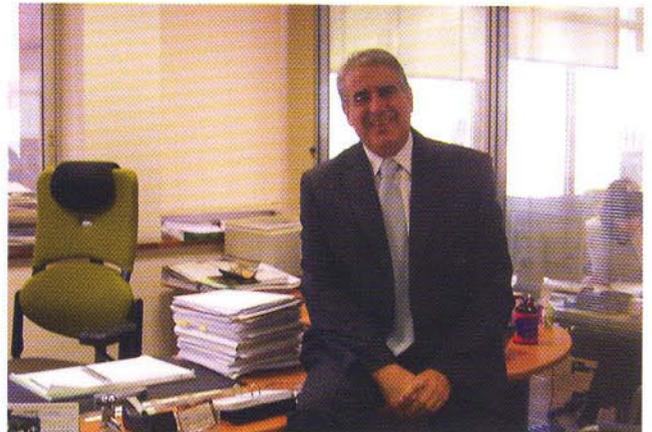
UNA CANCIÓN: *It's a hard day night*, The Beatles

UN MOMENTO: Atardecer en verano

UN RETO: Ser mejor cada día

NO SOPORTA: Los fantasmas

UNA DISCULPA: Estoy reunido





convención
comercial
2006
La Coruña 26-28 de Mayo



Estrella Galicia celebró el fin de semana del 26, 27 y 28 de mayo en La Coruña su Convención Comercial del Centenario para lo que se desplazaron a la ciudad cerca de 400 personas. Esta Convención tuvo como objetivo reunir a los distribuidores de Estrella Galicia de todo el mundo en un encuentro único que sirvió para intercambiar experiencias y hacerles partícipes de la celebración de los 100 años de la compañía.

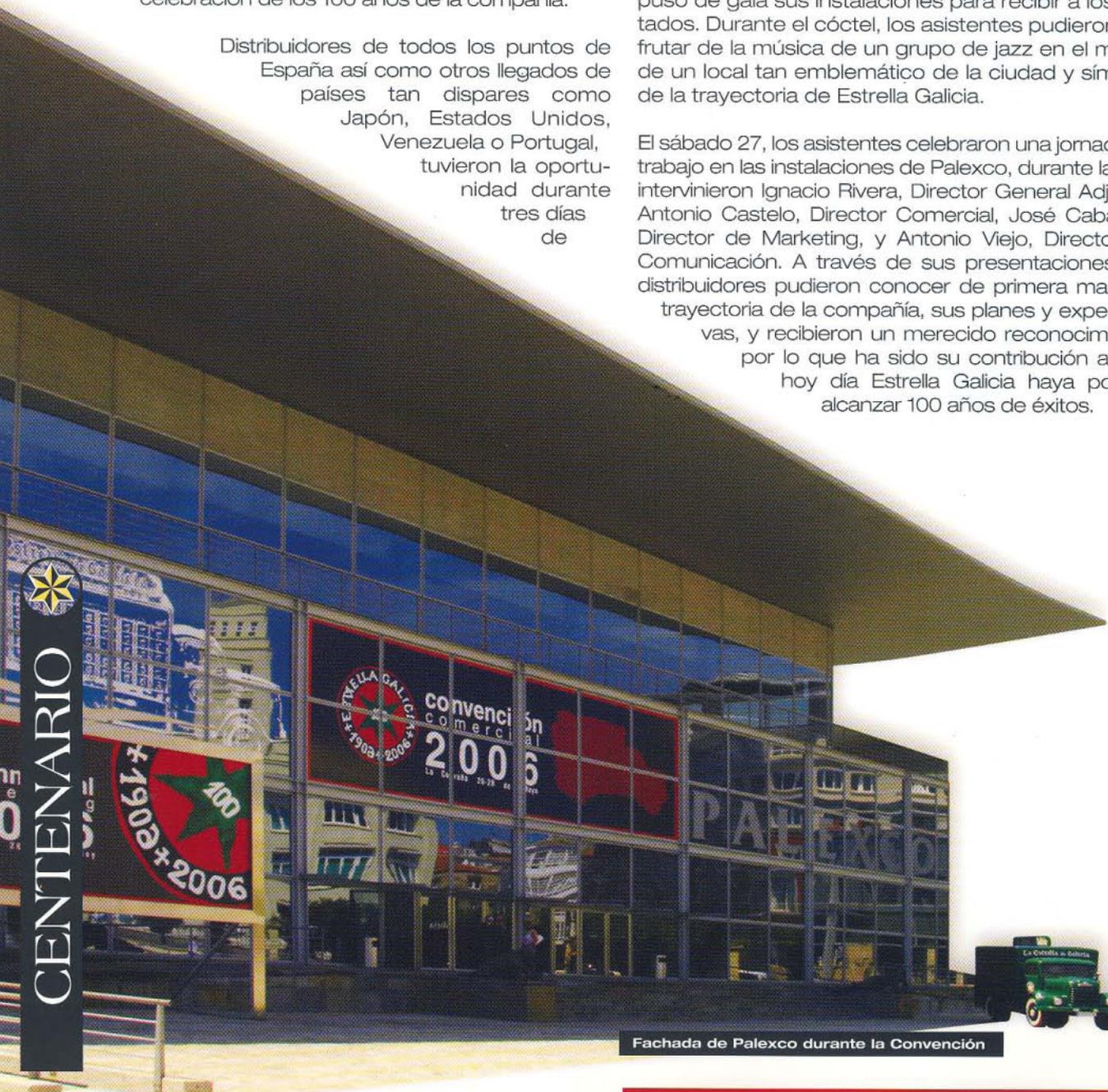
Distribuidores de todos los puntos de España así como otros llegados de países tan dispares como Japón, Estados Unidos, Venezuela o Portugal, tuvieron la oportunidad durante tres días de

conocer más de cerca la compañía y de disfrutar del carácter festivo del Centenario.

Cuatro Caminos se vistió de gala

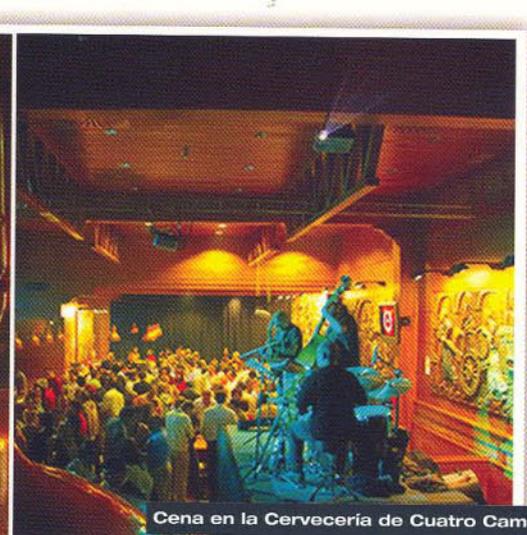
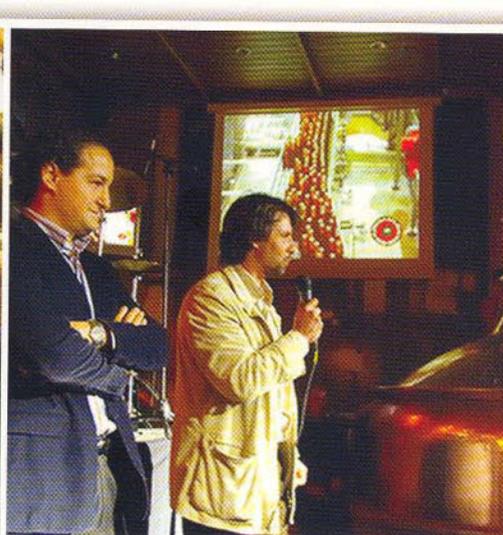
El programa de actos comenzó el viernes 26 con una cena en la Cervecería de Cuatro Caminos, que puso de gala sus instalaciones para recibir a los invitados. Durante el cóctel, los asistentes pudieron disfrutar de la música de un grupo de jazz en el marco de un local tan emblemático de la ciudad y símbolo de la trayectoria de Estrella Galicia.

El sábado 27, los asistentes celebraron una jornada de trabajo en las instalaciones de Palexco, durante la cual intervinieron Ignacio Rivera, Director General Adjunto, Antonio Castelo, Director Comercial, José Cabanas, Director de Marketing, y Antonio Viejo, Director de Comunicación. A través de sus presentaciones, los distribuidores pudieron conocer de primera mano la trayectoria de la compañía, sus planes y expectativas, y recibieron un merecido reconocimiento por lo que ha sido su contribución a que hoy día Estrella Galicia haya podido alcanzar 100 años de éxitos.



Fachada de Palexco durante la Convención

CENTENARIO



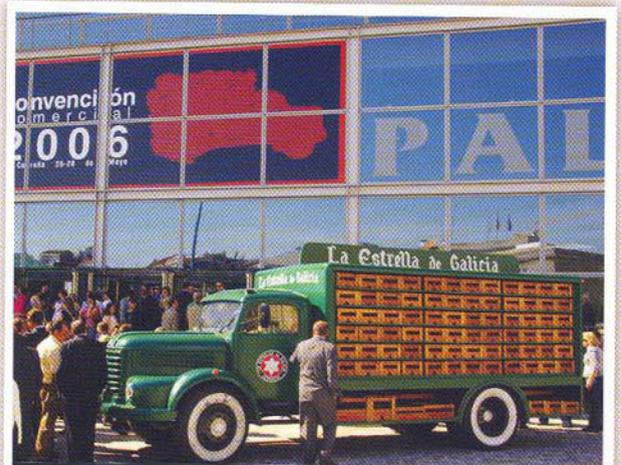
Cena en la Cervcería de Cuatro Caminos

Durante la jornada de trabajo, los acompañantes pudieron disfrutar de una visita guiada a la ciudad, bien en autobús o bien en barco. Ambas opciones les permitieron obtener una visión única de La Coruña para la que acompañó un tiempo espléndido.

Romería gallega en Palexco

El almuerzo tuvo lugar dentro de Palexco y se desarrolló al estilo de una tradicional romería gallega, iniciativa que sorprendió y agradó a los visitantes. Puestos de productos típicos como pulpo, empanada, carne ó caldeiro o quesos gallegos se dispusieron por el recinto, regados, por supuesto, por todos los productos de Hijos de Rivera.

Tras el almuerzo, los asistentes se vieron sorprendidos por un espectáculo musical y visual diseñado especialmente para la ocasión. El sonido vino a cargo de una composición basada en la percusión de una batería realizada con barriles de cerveza y a la tradicional gaita gallega, un concepto muy innovador que vio la luz por primera vez en la Convención.



El camión de reparto antiguo llamó la atención de los invitados



Jornada de trabajo en la Sala Arao de Palexco



Durante la jornada de trabajo en Palexco, intervinieron, entre otros, Ignacio Rivera y Antonio Castelo



Durante la romería del sábado, los asistentes disfrutaron de una actuación musical y muchas sorpresas.

Fin de fiesta en Arteixo

Por la noche, los invitados se desplazaron al restaurante El Gallo de Oro de Arteixo donde les esperaba el dirigible de Estrella Galicia sobrevolando la ciudad para darles la bienvenida. Tras la cena tuvo lugar un espectáculo de luz y fuego en el jardín que concluyó con la espectacular quema del logotipo del Centenario de Estrella Galicia. Esta sorpresa dio paso a la tradicional quemada gallega a cargo de un maestro quemador y a continuación comenzó el baile en el interior de la carpa ubicada en el recinto, que supuso el fin de fiesta para todos los presentes.

Para Estrella Galicia supuso un gran orgullo poder acoger en su ciudad a todos los distribuidores y disfrutar de unos días en su compañía. Esperamos verles pronto de nuevo. Hasta siempre ●



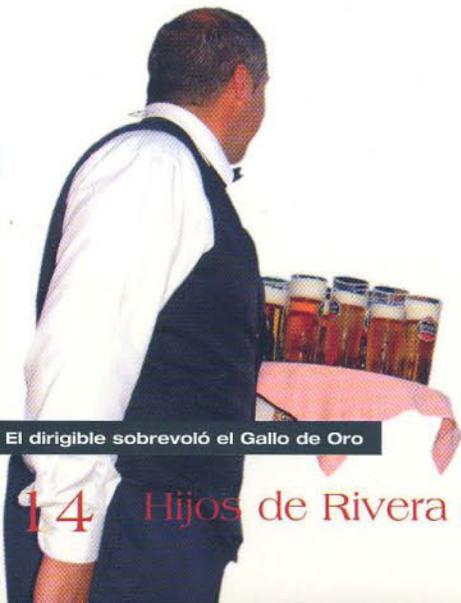
Los acompañantes disfrutaron de una visita en barco



Queimada en el Gallo de Oro



Espectáculo de luz y fuego en la noche del sábado



El dirigible sobrevoló el Gallo de Oro



Estrella & Galicia.



100 años juntos

Patrocinador de:
GALICIA NAVEGA
VUELTA AL MUNDO A VELA 2005-2006

el verano del siglo regalamos un BMW cada semana

Reúne 6 collarines promocionales de botella o anillas de lata promocionales color naranja, de cualquiera de las tres marcas, envíalas al Apdo. de Correos 3.065 - 15.190 de A Coruña y entrarás en el sorteo de 12 BMW Serie 1. Infórmate en los packs o en www.estrellagalicia.es

(DEL 21 DE JUNIO
AL 6 DE SEPTIEMBRE)



El IV Encuentro Nacional del Fórum de Empresa Familiar visitó nuestra fábrica



Intervención de D. José María Rivera

El viernes 12 de mayo, el IV Encuentro del Fórum de Empresa Familiar, que tuvo lugar en Santiago de Compostela, trasladó su jornada de trabajo a La Coruña. Entre los actos programados estuvo una visita a las instalaciones de Estrella Galicia donde el Director General de la compañía, D. José María Rivera, les dio la bienvenida y les agradeció su visita en un año tan especial para la empresa como es el de su Centenario.

Además, los más de 170 herederos de las principales empresas españolas congregados, después de cono-



Entrega de la placa conmemorativa del Centenario

cer de primera mano la trayectoria y situación actual de la empresa cervecera, tuvieron ocasión de disfrutar de un aperitivo y probar nuestros productos.

El Fórum Familiar, que celebró este año su cuarto encuentro, es un foro promovido por el Instituto de la Empresa Familiar y ésta es la primera vez en la que la delegación territorial de Galicia organiza un evento de esta magnitud ●

Estrella Galicia presenta la Expedición Arqueológica El Misterio de Vilcabamba 2006



Presentación del proyecto en la Universidad

Este proyecto, impulsado por Estrella Galicia, y liderado por el periodista y escritor Santiago del Valle, se presentó el pasado 19 de abril en la Facultad de Arquitectura de la Universidad de Coruña con el objetivo de darlo a conocer entre los estudiantes y hacer pública una oferta de becas. A través de estas bolsas de viaje, se pretende que tres universitarios gallegos, de la Facultad de Arquitectura e Historia, acompañen a la expedición en su próximo viaje este próximo verano y puedan realizar diversos estudios, además de compartir una experiencia única ●

La Orquesta Sinfónica de Galicia graba la banda sonora de "De Profundis"

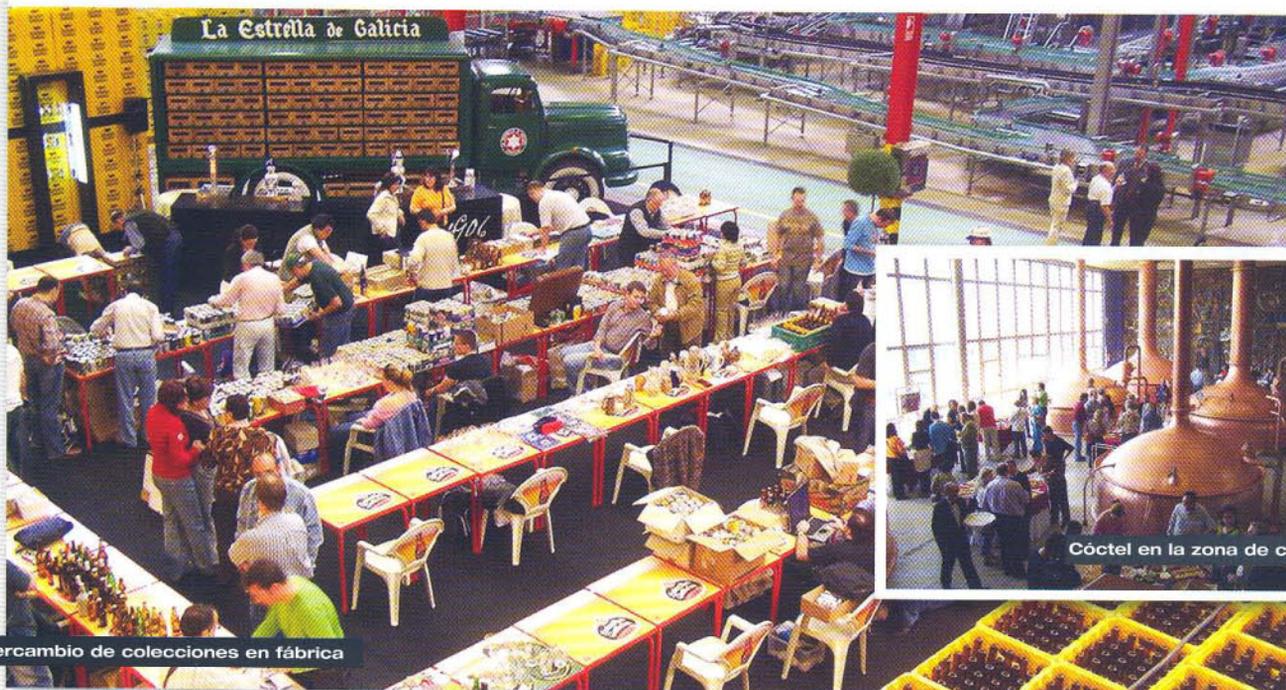
Entre el 10 y el 12 de abril, los estudios Mans Scoring Stage de La Coruña acogieron la grabación de la música compuesta por Nani García para la película de animación de Miguelanxo Prado. La banda sonora está interpretada por la Orquesta Sinfónica de Galicia, que también participará en directo en el estreno de la cinta en octubre de 2006.

Unos pocos elegidos han podido ya disfrutar de un adelanto de la película tanto en Coruña como en Madrid en su presentación el pasado 2 de marzo en la sede de la Fundación Astroc. "De Profundis" supone un hito en el terreno de la animación por utilizar por primera vez pinturas al óleo como base para la película, en la que las imágenes están concebidas desde un punto de vista pictórico ●



Miguelanxo Prado presenta su obra

Coleccionistas de cerveza de toda España celebraron su Convención en Estrella Galicia



Intercambio de colecciones en fábrica

Cóctel en la zona de calderas

Durante un fin de semana, las instalaciones de la fábrica de Estrella Galicia en el polígono de la Grela acogieron a los coleccionistas de CELCE, Club Español de Coleccionismo Cervecerero, que quisieron unirse a la celebración del Centenario de la compañía organizando su Convención anual en La Coruña.

El viernes 28 de abril, los asistentes, llegados de todos los puntos de España e incluso de Portugal y México, visitaron la fábrica y recibieron la bienvenida por parte de la Dirección de Hijos de Rivera, que les hizo entrega de una placa conmemorativa de la ocasión. Al día siguiente, más de un centenar de socios ocuparon un espacio especialmente habilitado en la zona de envasado de la compañía para establecer intercambio de sus preciados objetos de coleccionismo, que abarcan todo aquello que esté relacionado con el mundo de la cerveza, desde etiquetas hasta posavasos, jarras y las propias botellas y latas. La Convención concluyó con un almuerzo que tuvo lugar en la zona de calderas de fábrica ●



Un centenar de Cigarrones y 40 gaiteros desfilaron en la Plaza de Colón ante la expectación de numeroso público



Cabreiroá celebró su Centenario acercando el Carnaval de Verín a Madrid

Cabreiroá ha alcanzó su Centenario en este año 2006 y comenzó la celebración acercando a Madrid una de las fiestas con mayor tradición de nuestro país, el Carnaval de Verín, representado por sus figuras más emblemáticas, los famosos Cigarrones.

El sábado 4 de febrero, una gran multitud se congregó en la plaza de Colón de Madrid para disfrutar de un Carnaval muy especial. Un centenar de Cigarrones se reunieron en este punto y recorrieron la plaza creando gran expectación entre el numeroso público, que aprovechó la ocasión para fotografiarse con estos personajes tan representativos.

Los asistentes disfrutaron de un espectacular desfile, que estuvo acompañado por la música de un grupo de casi 40 gaiteros así como por numerosas sorpresas y regalos. A continuación, los Cigarrones se encaminaron por la calle Goya hacia la plaza de Felipe II, donde pequeños y mayores contaron con la actuación de diversos animadores.

Durante todo este recorrido, muchos pudieron conocer de cerca una de las tradiciones más arraigadas de Galicia, el Carnaval de Verín, de la mano de Cabreiroá, que siempre ha mantenido un vínculo muy especial con la comarca en la que nació la empresa ●



conectamos conectamos

Comm ● Center

Centro de Atención al Cliente
902 22 22 55
www.commcenter.es



Grupo de expedicionarios en 2005



Alto de Chacanticra



La última ciudad perdida

Cuatro siglos después de su desaparición, la trágica historia del último reino inca y los misterios que lo rodean siguen atrayendo la atención de investigadores que desde hace ciento sesenta años han perseguido la localización de su capital, Vilcabamba la Grande, quemada por orden de Tupac Amaru, antes de que los españoles consiguieran conquistarla en 1572. De acuerdo con las crónicas de la época, la ciudad se encontraba en lo alto de una escarpada montaña en una de las zonas del reino de más difícil acceso. Los españoles fundaron San Francisco de la Victoria de Vilcabamba la actual Vilcabamba la Nueva y la vieja capital cayó en el olvido.

Durante el siglo pasado comenzó la búsqueda de esta ciudad perdida. Varios aventureros como el Conde de Sartigni o Françoise Angrand se acercaron a la zona y quisieron identificar algunos restos con Vilcabamba pero el tiempo ha demostrado que la ciudad sigue oculta entre las montañas.

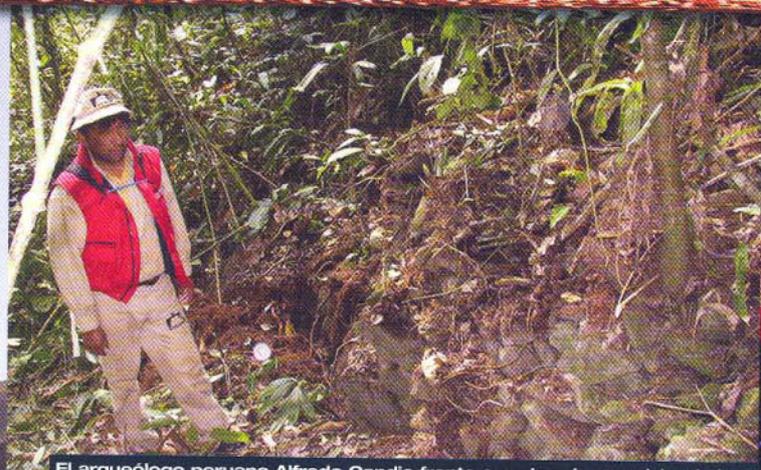
En 1911, el reconocido explorador Hiram Bingham se adentró en la investigación del reino de

Vilcabamba en busca de la capital perdida. Después de recorrer los pasos de los últimos incas, creyó haberla identificado en lo que posteriormente se certificó como Machu Pichu.

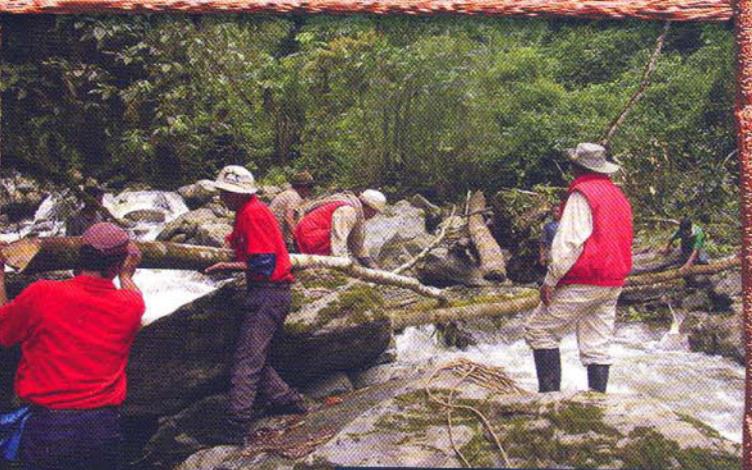
En los años siguientes, importantes expediciones francesas, italianas, norteamericanas y peruanas recorrieron el distrito de Vilcabamba sin éxito y acrecentando si cabe la leyenda de la gran capital inca perdida. Desgraciadamente, las exploraciones se vieron interrumpidas durante varios años porque la acción terrorista de Sendero Luminoso impedía el acceso a la zona. Posteriormente la situación se normalizó y a partir de 1997 las expediciones Juan de Betanzos-Vilcabamba consiguieron avanzar en la exploración de aquel territorio.

Galicia y Vilcabamba: Juan Díaz de Betanzos

El nexo de unión entre Galicia y Vilcabamba viene dado por las crónicas realizadas por Juan Díaz de Betanzos, gallego que viajó a la zona en el siglo XVI como mediador en busca de un acuerdo de paz entre la corona española y el reino Inca indepen-



El arqueólogo peruano Alfredo Candia frente a restos de una vivienda inca



Construyendo un puente en Pintobamba

diente. Él fue el primer europeo que aprendió quechua y se esforzó por proteger y conservar la cultura y la historia de los pueblos andinos. Hasta tal punto llegó su integración que se casó con la princesa inca Cuxirimay Ocllo, que había sido mujer principal de Atahualpa. Su matrimonio le unió familiarmente con la nobleza incaica y su conocimiento del quechua le permitió obtener de primera mano toda la información sobre el origen, la expansión y el trágico final de aquel imperio.

Su legado constituye el mejor documento histórico referido a la genealogía de los Incas y uno de los documentos etnográficos más importantes del mundo andino; ya que revela a los investigadores nuevos y sorprendentes datos sobre la historia y la cultura inca.

Siguiendo los pasos de Juan de Betanzos intentamos desentrañar los misterios del reino perdido de Vilcabamba: el emplazamiento de su capital, sus caminos, fortalezas y ciudades.

Diez años de investigaciones

Durante los últimos ocho años, el periodista y escritor Santiago del Valle, ha dirigido estudios y exploraciones en el territorio de Vilcabamba con el objetivo de completar la localización y puesta en valor de los restos de Vilcabamba la Grande, la capital perdida del último reino Inca.

La investigación se inició en 1997 siguiendo los pasos del cronista Juan de Betanzos y basándose en documentos y crónicas de los siglos XVI y XVI. Tras identificar ese mismo año el emplazamiento de las ciudades incas de Pampaconas y Rangalla, en 1998 y 1999 continuaron las exploraciones en una zona deshabitada a ochenta kilómetros al oeste de Machu Pichu.

En diversas exploraciones los años posteriores se localizaron restos incas que confirmaron que se estaba descubriendo y sacando a la luz una importante

estructura urbana que correspondía a Vilcabamba la Grande. Restos de escalinatas, baños incas, tumbas, edificios o canteras, todos ellos reflejados en descripciones históricas, dejaban constancia de que empezaba a cobrar forma la hipótesis que ubicaba la ciudad en un territorio ignoto hasta para los propios campesinos de la zona, Vilcabamba la Grande empezaba a mostrarse de nuevo, tan impresionante y magnífica como era hace cuatro siglos.

El Misterio de Vilcabamba · Estrella Galicia

En 2005 la expedición regresó a tierras peruanas, ya de la mano de Estrella Galicia, para poner en marcha un proyecto sólido de investigación que sacase a la luz Vilcabamba la Grande. Tras una ardua labor de localización de restos y de recogida de datos en medio de un paraje de naturaleza totalmente virgen, el verano de 2006 se presenta como un reto muy especial ya que se ha obtenido el permiso de las autoridades peruanas para desenterrar el palacio Inca y el núcleo residencial de la vieja capital perdida.

Ecología y solidaridad

El hallazgo del valle del río Choquezafra, de altísimo interés ecológico, hasta ahora desconocido para los campesinos de la zona, en el que hay una gran variedad de animales -algunos amenazados de extinción en los andes, como el oso andino, el puma y otros- ha llevado a la expedición a la elaboración de un proyecto complementario con la investigación arqueológica que tiene por objetivo conseguir la declaración de zona de reserva natural.

Por otra parte, la expedición ha querido implicarse activamente en proyectos que fomenten el desarrollo social de la población de la zona, que actualmente vive en condiciones de extrema pobreza. En este sentido, se han puesto en marcha diversas iniciativas de carácter educativo y sanitario ●

Alimentación, una apuesta de futuro



El mercado de la alimentación juega un papel prioritario para Hijos de Rivera. Siempre acorde con la política de tratar a los clientes como aliados, la compañía va más allá de la relación proveedor-cliente e intenta fomentar una relación cada vez más próxima en la que le hace participe de sus estrategias.

Desde hace tres años, el objetivo principal es ayudar a los clientes partiendo del punto de venta hacia arriba, para poder detectar sus necesidades y así estar más próximos al consumidor final.

Para conseguirlo, el departamento de Alimentación cuenta con dos delegados comerciales, uno que gestiona las cuentas de Galicia y otro en Madrid para las cuentas nacionales, con sus respectivos equipos de apoyo.

Expansión geográfica

En la actualidad, en Galicia los productos de Hijos de Rivera están presentes en el 100% de los clientes de alimentación, tanto a nivel de Hipermercados como a nivel de cadenas de Supermercados y Cash&Carrys.

A nivel nacional, se ha realizado un esfuerzo importante en los últimos años y a día de hoy se pueden encontrar varias de las referencias de la compañía en puntos de venta como Carrefour, Alcampo, Día, Maxi Día, El Corte Inglés, Hipercor y El Arbol.

En una segunda fase de implantación nacional, se trata hacer llegar las marcas a todas aquellas cadenas de supermercados de proximidad en las que todavía no están presentes y extender el surtido de productos donde ya se está.

En la totalidad del mercado de alimentación, Hijos de Rivera está representada con sus productos en más de 2.000 puntos de venta en el conjunto del territorio nacional.



Estrategia multiproducto

La estrategia de Hijos de Rivera es una estrategia multiproducto. Su principal marca o product-premium para el mercado nacional de cerveza es 1906, una marca que permite penetrar en un segmento de mercado en constante crecimiento y al cual se acerca un tipo de consumidor de cerveza cada vez más exigente y con un gusto definido.

Hoy en día existe también un segmento en constante crecimiento que es el de las aguas de diseño. Este tipo de productos hasta hace muy poco tiempo eran productos importados, pero con el lanzamiento de Agua Cabreiroá en cristal no retornable se puede satisfacer la demanda de los consumidores con un producto de diseño pero a su vez un agua de calidad y de origen nacional. En este sentido, la compañía cuenta como product-premium para este segmento de mercado con Cabreiroá Única ●



Incorporación del Grupo ECI al portfolio de clientes

El Grupo ECI supone una de las incorporaciones más importantes que se pueden obtener como cliente. Es evidente que se trata de un cliente de peso en la distribución española, siendo pionero y marcando tendencias en la generación de marcas de valor. Además el Grupo Corte Inglés cuenta una red de puntos de venta bien situados en las diferentes líneas de negocio que gestiona (Híper, Súper, tiendas de conveniencia. Red de gasolineras y Gourmet).

Actualmente, la compañía cuenta con varias referencias en los establecimientos del Grupo ECI como son cerveza 1906, Estrella Galicia Especial, Cabreiroá Única y sidra ecológica Manzanova.

Por parte de Hijos de Rivera se ha realizado un esfuerzo importante en el ámbito logístico y comercial para adaptarse a sus necesidades de negocio y se espera que la relación comercial sea muy positiva para ambos.

Estrella Galicia

Hijos de Rivera desplegó un stand espectacular en Alimentaria '06

Nuestra compañía ocupó un amplio espacio en el que estuvo situado el camión de reparto de los años 40 así como otros atractivos que despertaron el interés del numeroso público.

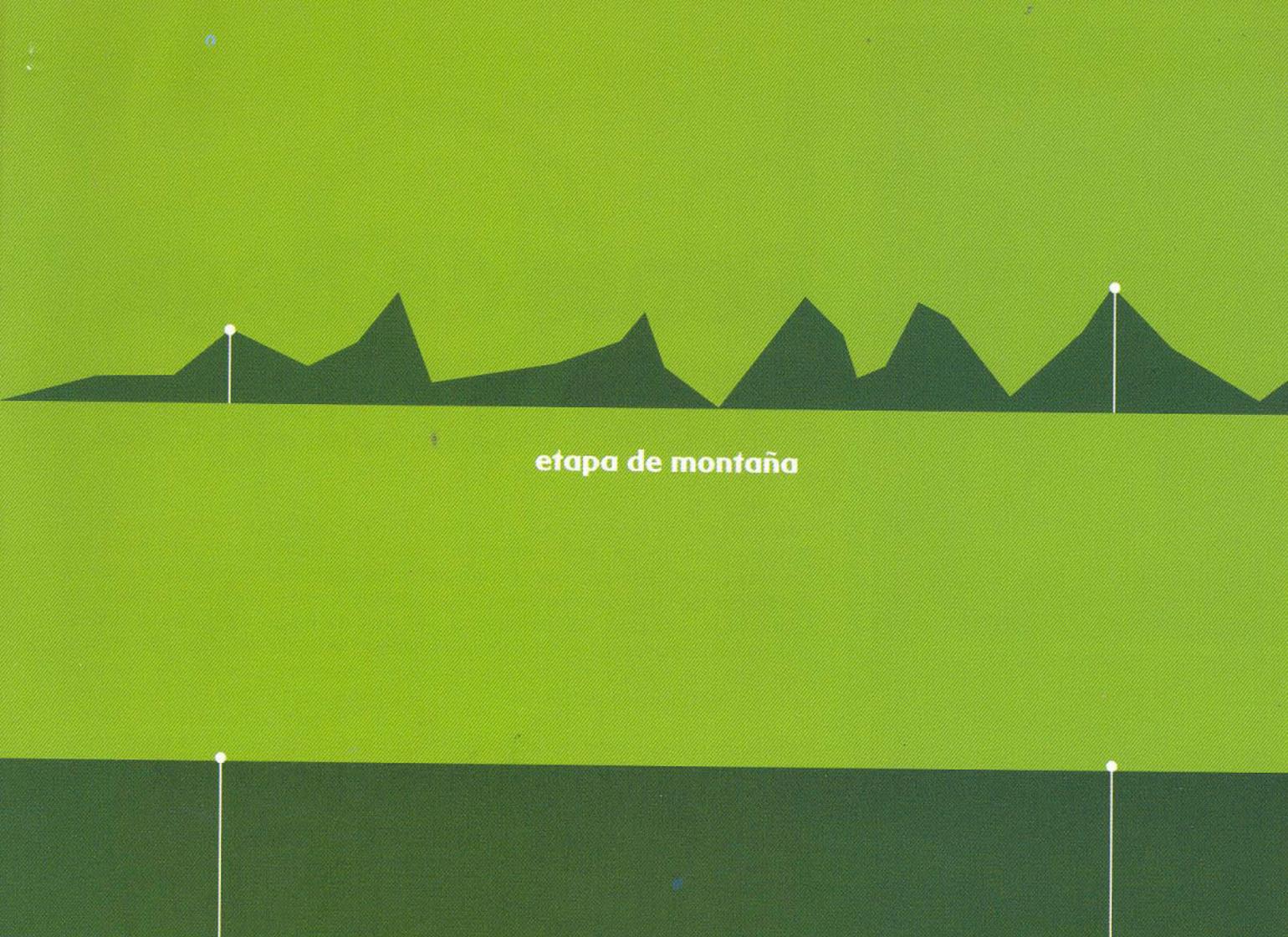
Hijos de Rivera realizó una importante apuesta por contar con una presencia destacada en la Feria Alimentaria de Barcelona, que concentró durante una semana en la Ciudad Condal a más de 5.000 expositores en la que es considerada la segunda exhibición en importancia del sector a nivel mundial con más de 150.000 visitantes.

Del 6 al 10 de marzo, fueron muchos los que pasaron por el stand de Hijos de Rivera atraídos por el gran despliegue llevado a cabo para conmemorar el Centenario de Estrella Galicia. Este atractivo se vio reforzado por la presencia del camión de reparto de los años 40, un vehículo que ocupó un lugar destacado y que llamó la atención de los Príncipes de Asturias en su visita a Alimentaria durante la jornada de apertura.

Nuestra compañía ocupó un espacio de 225 metros cuadrados, más del triple que en anteriores ocasiones, en un emplazamiento privilegiado dentro del sector Expobebidas. El stand de Hijos de Rivera estuvo dividido en diferentes módulos destinados a dar a conocer cada uno de los productos del grupo, desde la cerveza o el agua mineral al vino, el aguardiente, la sidra o la sangría. Este espacio se convirtió en un punto de encuentro ideal, tanto para establecer relaciones comerciales, como para que el público tuviese la oportunidad de probar los productos de la empresa. De hecho, la mayor parte de los visitantes del stand provenían de fuera de Galicia y demostraron un gran interés por los productos de nuestra tierra ●



Todos los productos de Hijos de Rivera estuvieron presentes en el stand de Alimentaria '06'



etapa de montaña

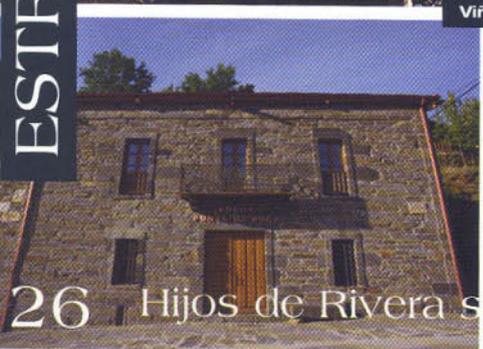
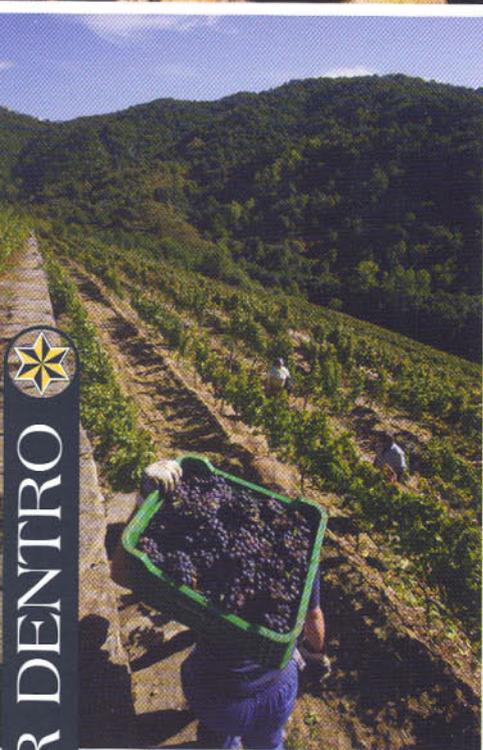
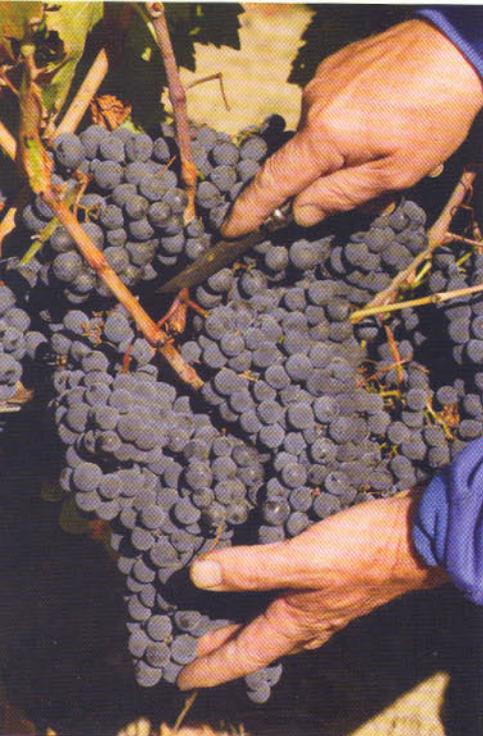


etapa de alta velocidade constante

R garante unha **velocidade constante** en internet de ata **10 megas** para empresas e **6 megas** para particulares, sen altibaixos e coa calidade da fibra óptica

infórmate gratis no 1445 ou en mundo-R.com

R
pura fibra



Ponte da Boga, apego al origen

Integrada en el entorno de la Ribeira Sacra se encuentra la bodega de Ponte da Boga. Rodeada de impresionantes paisajes, sus viñedos se extienden por laderas agrestes e interminables que van a dar al río Sil, afluente más reconocido del Miño.

Este lugar único, como no podía ser de otra manera, es origen de unos vinos muy especiales, entre los que ocupa una posición muy destacada el vino de Ponte da Boga.

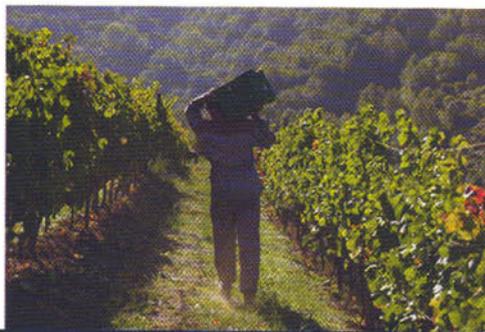
Expertos enólogos controlan todo el proceso de producción, mimando cada detalle, con el objetivo de que los vinos de Ponte da Boga respiren la autenticidad y tradición que dan solera a los buenos caldos de nuestro país. Un prestigio que nuestros vinos han alcanzado tanto dentro como fuera de nuestras fronteras, numerosos premios y reconocimientos así lo avalan ●

VINOS PONTE DA BOGA:

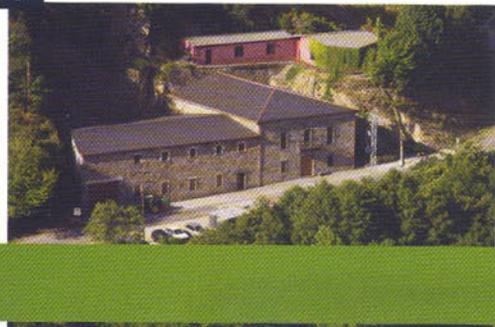
100% GODELLO. Vino de gran tipicidad: No es frecuente encontrar un godello en el que se muestre con tanta claridad el aroma afrutado y la boca fresca y untuosa de la variedad.



100% MENCIA. En boca se caracteriza por su ligereza, frescura, suavidad y bajo contenido en taninos. Recuerdos de mora y frambuesa



Viñedos y bodega de Ponte da Boga en la Ribeira Sacra



ESTRELLA POR DENTRO



diez

años dando lo mejor de nosotros

1996 • 2006



serviguide

consultoría • innovación • externalización

www.serviguide.com



Estrella Excelente

Nuestro compromiso con el medio ambiente

En nuestro funcionamiento diario consumimos recursos naturales, producimos residuos, se generan aguas residuales y se emiten ruidos y gases a la atmósfera. Es por ello, que Hijos de Rivera, en su compromiso de respeto por el entorno y de garantizar el cumplimiento de la legislación vigente, asume la responsabilidad de integrar las consideraciones ambientales en todas las actividades que comprenden su gestión diaria.

Como consecuencia del desarrollo de la política comunitaria orientada a aplicar el principio de prevención de la contaminación en el funcionamiento de las instalaciones industriales potencialmente contaminantes y con la intención de cumplir con los principios del V Programa Comunitario de Medio Ambiente, se aprueba en 1996 la Directiva de Prevención y Control Integrado de la Contaminación, más conocida como IPPC.

Atendiendo a los requisitos de la IPPC, es necesario, para la fábrica de cervezas, la obtención de un permiso escrito que se conoce como Autorización Ambiental Integrada (A.A.I) donde se fijan las condiciones ambientales que se exigirán para el funcionamiento de las instalaciones.

En coherencia con esta visión de prevención y control integrado de la contaminación, en los últimos meses hemos iniciado un proceso de diálogo con nuestros proveedores para encontrar vías alternativas que generen menos residuos. La acogida ha sido muy positiva, y por medio del acuerdo confiamos avanzar en la reducción del impacto ambiental ocasionado por nuestra actividad hasta el límite que la tecnología nos permita.

La reducción en peso y volumen del material de embalaje, el uso de materiales más "ecológicos", la promoción de la cultura de la reutilización o el retorno, el estudio de la viabilidad de uso de envases de mayor capacidad, la optimización del consumo de combustible o la minimización de los gases de combustión generados en el proceso de transporte constituyen las líneas de trabajo abiertas con nuestros proveedores en estos momentos.

Además, hemos planeado la reducción de nuestros residuos durante los próximos cuatro años en función de las tecnologías actuales. Pero también, actualizaremos nuestros objetivos en función de los avances tecnológicos, de manera que siempre podremos decir que el ciclo de vida de nuestros productos se desarrolla cumpliendo con los estándares de desarrollo sostenible.



En este punto es importante resaltar el Plan de Gestión de Residuos implantado el año pasado y que comienza a dar sus frutos. Se han valorizado en estos meses más de 8 Tm de papel y cartón y 12 Tm de plásticos y flejes de PVC, lo que supone un considerable ahorro de demanda de recursos al medio ambiente.

Pero, además, manteniendo nuestra filosofía y compromiso de mejora continua ambiental, venimos siguiendo una pauta consistente en la implantación de las mejores técnicas disponibles (MTD's) recomendadas para nuestro sector, entendidas como:

- "técnicas: la tecnología utilizada junto con la forma en que la instalación esté diseñada, construida, mantenida, explotada y paralizada;"
- "disponibles: las técnicas desarrolladas a una escala que permita su aplicación en el contexto del sector industrial correspondiente, en condiciones económica y técnicamente viables ..."
- "mejores: las técnicas más eficaces para alcanzar un alto nivel general de protección del medio ambiente en su conjunto."

Por eso, uno de los aspectos ambientales sobre el que Hijos de Rivera está invirtiendo mayores recursos para minimizar su nivel de significancia es el "consumo de agua", dado que nuestra actividad lleva implícito el consumo de elevadas cantidades durante el proceso de envasado, limpieza de instalaciones y equipos, así como para la elaboración de la cerveza.

En consecuencia, para el desarrollo de nuestro proceso:

- La limpieza de las instalaciones se realiza mediante sistemas CIP (Clean In Place) que permiten desarrollar de forma semiautomática o automática la limpieza y desinfección de equipos, tuberías y depósitos utilizados, consiguiendo mejores rendimientos en cuanto al consumo de agua, detergentes y energía.
- Se han instalado en el interior de los equipos aparatos de medida, de forma que se puedan ajustar los parámetros a los óptimos de la operación, evitando despilfarros.

Por otro lado, existen una serie de buenas prácticas de control operacional implantadas que permiten reducir de forma importante los consumos de agua, manteniendo un estándar de extrema higiene en la producción.

Así se ha pasado de valores superiores a 10 litros por litro envasado en el año 2000 a menos de 7 litros en el 2005, lo que nos sitúa por debajo de la media del sector estimada en 7,5 litros por litro envasado. Y es gracias a este esfuerzo organizado y descentralizado que estamos alcanzando objetivos otrora impensados. Quedémonos con la cifra de que el ahorro conseguido anualmente es equivalente a unos 300.000 m³ de agua.

Otro de nuestros objetivos es la optimización del consumo de energía. Para lograrlo se ha distribuido información sobre Buenas Prácticas que permitirán que el comportamiento individual contribuya de manera considerable a conseguirlo.

Pero además, de cara a realizar un seguimiento de la eficacia de las acciones emprendidas para reducir el impacto ambiental provocado por nuestra actividad, se han definido indicadores a través de los cuales controlamos que las actuaciones que se están llevando a cabo arrojan un resultado positivo.

Todas estas inversiones, actuaciones de ingeniería y sistemas de control no son más que resultado del cumplimiento de los principios recogidos en nuestra política medioambiental y de la apuesta que Hijos de Rivera hace por la sostenibilidad. Por eso, confiamos en la implicación de cada uno de los que formamos Hijos de Rivera para lograr el liderazgo en desarrollo sostenible, ya que sabemos que éste es el camino para poder disfrutar no solo nosotros, sino también las generaciones venideras de nuestro planeta ●

La Formación y la Prevención de Riesgos Laborales



En artículos anteriores se habló de la importancia de la Integración de la Prevención de Riesgos Laborales y del desarrollo de una cultura preventiva dentro de la empresa.

La formación en Prevención, además de ser uno de los pilares más importantes en la Prevención de daños a la Salud a los trabajadores, es indispensable para lograr esa integración y cultura tan deseadas y es una obligación establecida en el artículo 19 de la Ley 31/ 1995 de Prevención de Riesgos Laborales.

Desde la citada Ley se presenta la formación de los trabajadores en prevención de riesgos laborales como una obligación a cumplir por el empresario y un derecho y una obligación de los trabajadores en cuanto al deber de cooperación con el empresario, que debe reunir los siguientes requisitos:

1.- Teórica y práctica: Desarrollando los conocimientos, aptitudes y habilidades.

2.- Suficiente y adecuada: Con el objetivo de que el trabajador que la reciba conozca los riesgos a los que está expuesto en su puesto de trabajo, que sepa actuar ante ellos y que no sufra daños derivados de los mismos. Además, debe ser adecuada y adaptarse a las personas que la van recibir.

3.- En materia preventiva: Dirigida a desarrollar actitudes proactivas, es decir, a actuar antes de que ocurra el daño derivado del riesgo y no posteriormente.

4.- Desde el momento de la contratación, cuando se introduzcan cambios en las funciones, en equipos de trabajo o se introduzcan nuevas tecnologías:

La periodicidad de la formación, independientemente de la modalidad de contrato, viene establecida desde el inicio de la relación contractual entre el trabajador y la empresa, adecuándola a cada una de las posibles situaciones. Igualmente los cambios en tareas o puestos de trabajo, introducción de nuevas operaciones, la compra de nuevas máquinas u otros equipos o las modificaciones efectuadas en los ya existentes, requieren el complementar la formación inicialmente impartida teniendo en cuenta la aparición de nuevos riesgos.

5.- Centrada en el puesto de trabajo: Es indispensable la realización de una Evaluación de Riesgos previa que va a permitir concretar los objetivos y contenidos en función de los riesgos detectados, sin la cual no sería posible el desarrollo de formación preventiva adaptada al puesto de trabajo.

6.- Impartida en la medida de lo posible dentro de la jornada laboral.

7.- Gratuita: El coste total de la formación de Prevención de Riesgos Laborales recaerá sobre la empresa.

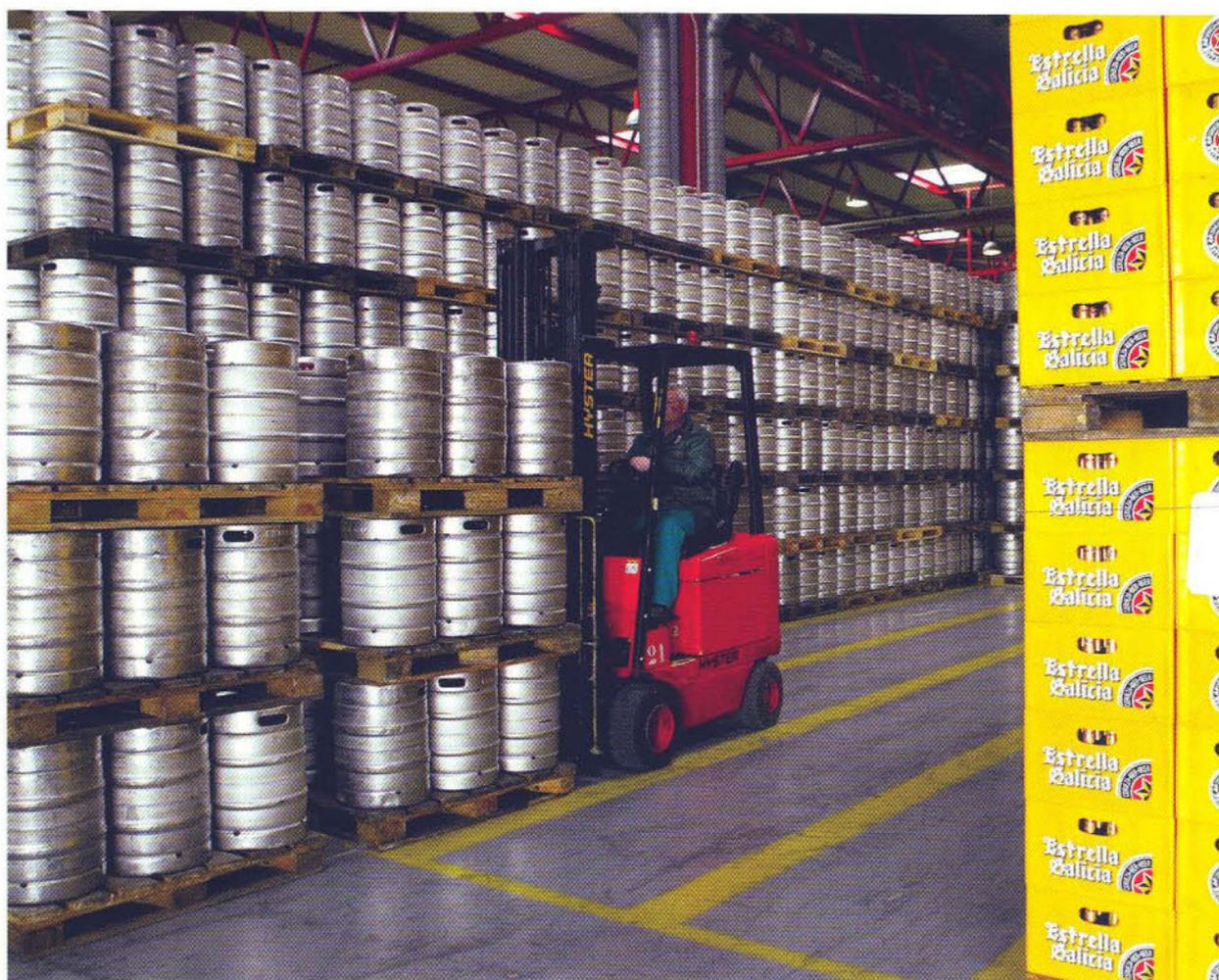
Ya que sin la formación no podría darse la Prevención de Riesgos Laborales, en los últimos años se están haciendo esfuerzos importantes en la puesta al día por parte de las empresas en las obligaciones en materia de formación en Prevención.

En Hijos de Rivera, S.A. a lo largo del año 2005 se han impartido 1754 horas de formación en prevención de riesgos laborales, dando formación a un total de 373 personas ●

CURSO	ASISTENTES
Formación Inicial Especifica del puesto de trabajo	173
Formación anual periódica de actualización	126
Manipulación de productos químicos	24
Curso de Seguridad en manejo de equipos de trabajo	32
Curso de nivel Básico de 30 y 50 horas de Prevención de Riesgos Laborales	18

Este esfuerzo continuará en los próximos años procurando una formación en Prevención de Riesgos Laborales que sea:

- Potenciadora real de la cultura preventiva en las empresas.
- Básica para la Integración de la prevención y la concienciación de toda la organización.
- Clave para evitar daños a la salud de los trabajadores derivados de accidentes y enfermedades profesionales.





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

grupotecam

mobiliario@tecama.es
www.tecama.es

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



Buciños

Nacimiento: 1938
Lugar: Buciños-Carballido (Lugo)
Disciplina: Escultura

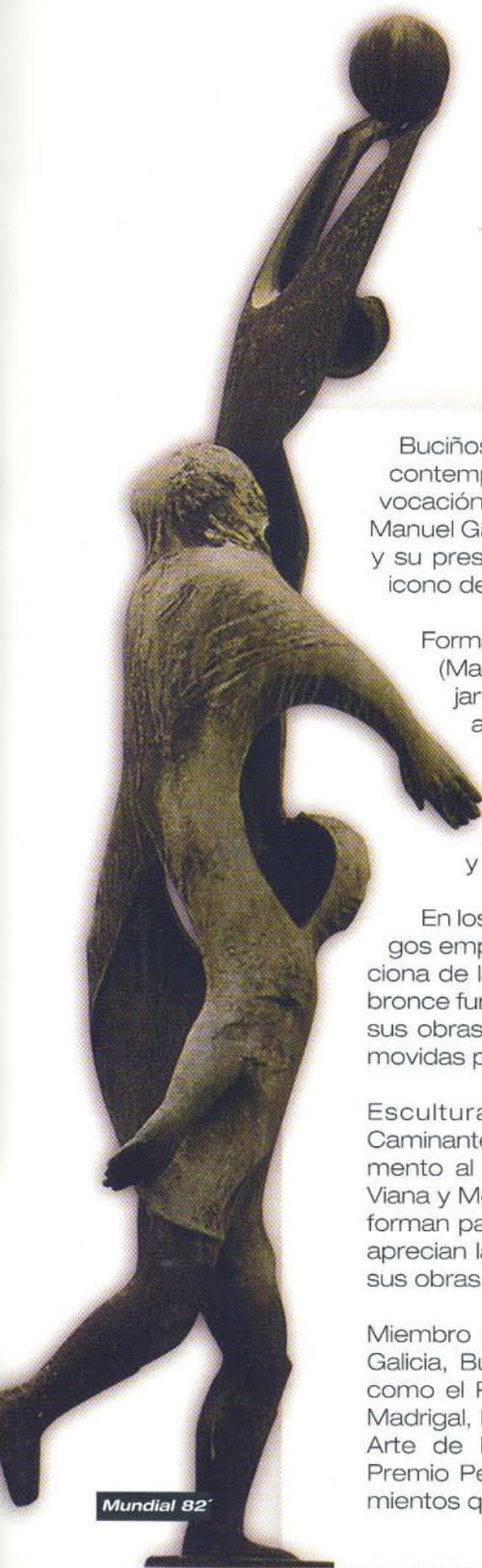
Buciños se ha convertido en un nombre propio de la escultura contemporánea a través de multitud de obras que acreditan su vocación universal. Nacido en una aldea de la provincia de Lugo, Manuel García Vázquez adoptó el topónimo de su origen como firma y su prestigio ha elevado el nombre de Buciños a la categoría de icono del arte

Formado en la Escuela de Bellas Artes de San Fernando (Madrid), Buciños regresó a Ourense después de viajar por Italia y Francia, donde se enamoró de los artistas clásicos. En la ciudad de As Burgas se rodeó de un grupo de intelectuales liderados por Vicente Risco, entre los que se encontraban Xaime Quessada o Acisclo Manzano, con los que expuso y alcanzó multitud de éxitos.

En los setenta, los galardones y los encargos empiezan a sucederse y Buciños evoluciona de la madera, a la piedra, el granito y el bronce fundido para expresar el dinamismo de sus obras, que se incorporan esbeltas, como movidas por el viento.

Esculturas como Mundial 82' (A Coruña), Caminante (Santiago de Compostela), Monumento al Libro (A Coruña), El Afilador, Rey de Viana y Monumento a Otero Pedrayo (Ourense), forman parte de la memoria colectiva de los que aprecian la ternura y la sencillez que desprenden sus obras.

Miembro de la Real Academia de Bellas Artes de Galicia, Buciños ha sido galardonado con premios como el Premio del Estado de Escultura, el Premio Madrigal, Medalla de oro en la Bienal Internacional de Arte de Pontevedra, Premio Maestro Mateo o el Premio Pedrón de Ouro. Toda una serie de reconocimientos que le acreditan como un artista único ●



Mundial 82'



Caminante



LA RUBIA ANÓNIMA



José Luis Olmedo

Maestro Cervecerero de Estrella Galicia

Es el momento apropiado para ensalzar las virtudes de la cerveza, bebida cuyo consumo gana por abrumadora mayoría en todos los bares, restaurantes y chiringuitos de playa durante esta época estival.

A día de hoy existen múltiples estudios científicos que confirman los beneficios de este alimento. Ya desde la antigüedad se consideraba como tal y era denominado "el pan líquido", puesto que se compone de sales minerales, agua, carbohidratos, micronutrientes y alto contenido en vitaminas, especialmente solubles del grupo B. También se sabe que retrasa la menopausia, reduce el riesgo de sufrir ataques cardíacos, aumenta el colesterol bueno (HDL), aporta antioxidantes que retrasan el envejecimiento de las células, facilita la digestión y estimula el apetito. Y, por si fuera poco, ¡no engorda!, puesto que el aporte calórico es el mismo que el de un zumo de frutas natural.

En estos días de calor, la cerveza sienta especialmente bien, sea una caña o un botellín, compartida civilizadamente con unos amigos y una omnipresente bolsa de patatillas. Con la llegada del verano restan pocas cosas que merezcan tanto la pena como acodarse en una barra y compartir un buen rato leyendo el periódico o con los amigos.

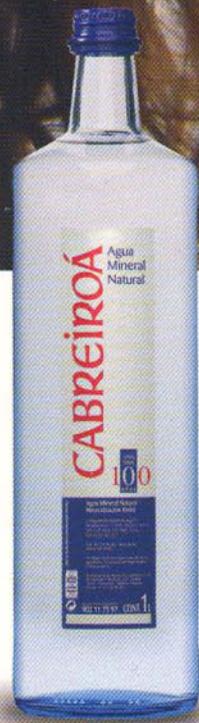
Nadie es capaz de discutir que la cerveza Estrella Galicia está muy buena. Es un producto gallego que nos llena de orgullo. Estrella Galicia forma parte de nuestro paisaje sentimental, y mucha gente amiga que ya no está en nuestra tierra me suele decir que se acuerda con nostalgia de nuestra cerveza.

Lo que no me parece tan bonito es que, en mi corta vida profesional como maestro cervecero, he topado, no pocas veces, con gente que habla sobre esta famosa bebida de una manera muy superficial, como consumidores de "esa rubia que apaga la sed" y otras denominaciones que prefiero ni mencionar.

Últimamente se han editado algunos libros que tratan sobre la cerveza, cada uno con un enfoque muy diferente. Uno de ellos: "La cerveza. Manual de uso" de Pedro Plasencia la define como "Bebida brillante por naturaleza, de luminoso aspecto, coronada de elegante espuma, cuyas hermosas tonalidades van del oro al caoba, y que además es una bebida nutritiva, refrescante, sabrosa, delicada, compleja y variada en sabores y aromas..." ¡Olé! Ya era hora de que alguien se atreviese a definir de una manera exacta y completa a ésta, cada vez más apreciada bebida, como así lo demuestra el incremento de consumo que se ha producido en los últimos años.

La verdad es que todo esfuerzo tiene al final su recompensa, y, actualmente, tanto las empresas cerveceras, como asociaciones de hosteleros, publicaciones y otros grupos de interés, vamos tomando conciencia de lo importante que es conocer a fondo los productos con los que vivimos, trabajamos y disfrutamos diariamente ●

El agua de la tierra del agua



1906
2006
100
años
CABREIROÁ



Patrocinador de:
GALICIA NAVEGA
VUELTA AL MUNDO A VELA 2005-2006

CABREIROÁ

PROTEGEMOS LA PUREZA DEL AGUA



Adivina quién viene a cenar

El pasado 11 de marzo tuvo lugar la cena de celebración de la campaña "Adivina quien viene a cenar" por la que Estrella Galicia ofreció la oportunidad a un aficionado el C.B. Breogán y sus amigos de compartir mesa con algunos de sus jugadores favoritos del club lucense. En esta ocasión, los elegidos fueron Pete Mickeal, Joe Mcnauill y Gerald Brown, quienes disfrutaron de un ambiente festivo en la Cervecería El Almacén de Lugo al lado de la ganadora del concurso, María Elena Caldero ●

Estrella Galicia en Equiocio 2006

Equiocio es el principal Salón Gallego dedicado al mundo de la hípica. Nacido en el año 1.993, el evento ha ido creciendo en tamaño, afluencia de público y participantes, hasta llegar al nivel actual. Estrella Galicia contó con una presencia importante en este Salón que tuvo lugar en Ferrol durante el mes de abril, en el que, además del concurso hípico, al que acuden jinetes destacados del ámbito nacional e internacional, se celebraron muchas otras actividades ●



Jornada de competición en Equiocio

el verano del siglo
regalamos
un **BMW**
cada semana



(DEL 21 DE JUNIO
AL 6 DE SEPTIEMBRE)



Patrocinador de
GALICIA NAVEGA

Estrella & Galicia 100 años juntos

www.estrellagalicia.es

El verano del siglo

Estrella Galicia quiere hacer partícipes a todos los consumidores de la celebración de su Centenario y ha lanzado una promoción espectacular en la que regalará un BMW Serie 1 cada semana durante este verano. Esta campaña, que ha aparecido en todos los medios de comunicación, abarca a los canales de alimentación y hostelería e incluye a todos los consumidores de Estrella Galicia, 1906 y River Zero ●

Estrella Galicia organizó el Campeonato Gallego de Tiraje de Cerveza



Más de veinte representantes de escuelas de hostelería y profesionales de este sector en Galicia se midieron en un duro duelo en el Hostal de los Reyes Católicos de Santiago de Compostela durante el quinto Campeonato Gallego de Coctelería de la Asociación Galega de Barmen.

Entre las pruebas del Campeonato, los concursantes tuvieron que medir sus habilidades en el



Stand de Estrella Galicia en Expohostel

Ferias

Hijos de Rivera sigue llevando sus productos a los foros más importantes del sector y su presencia en ferias tanto nacionales como internacionales es muy destacada. Durante los últimos meses, multitud de personas han recorrido nuestro stand en exhibiciones de prestigio como Expohostel en Zaragoza o Gourmet en Madrid ●



Momento del desfile de comparsas en Xinzo de Limia

Comparsa Estrella en el Entroido de Xinzo de Limia

La nueva imagen de Estrella Galicia formó parte del tradicional Entroido de Xinzo de Limia a través de una de las comparsas, cuyos miembros decidieron elaborar ellos mismos sus disfraces utilizando como modelo las botellas de Estrella Galicia. No cabe duda de que fueron los triunfadores en originalidad ●



Los participantes compitieron por lograr "La caña perfecta"

El Campeonato Gallego de Tiraje de Cerveza, patrocinado por Estrella Galicia. Los barmen demostraron sus habilidades para servir cerveza directamente de barril o destapando una botella, bajo la mirada de un jurado de expertos. Esta fase de la competición dio como vencedor a Alejandro Gómez Blanco, del Hotel Coto Real, en lo que se denominó "La Caña Perfecta" ●

Visita de la armada

El pasado 1 de marzo de 2006 tuvimos la visita en fábrica de los alumnos de la Escuela de Especialidades ubicados en la Estación Naval de La Graña en Ferrol, acompañados por el Comandante de Fragata José María Verdial Fernández. En dicha Escuela se forman todos los responsables de hostelería de los buques e instalaciones de la Armada Española ●



Los alumnos de la Armada en calderas

Cabreiroá visita Estrella Galicia



Grupo de compañeros de Cabreiroá

El personal de Cabreiroá tuvo la oportunidad de conocer de cerca las instalaciones de Estrella Galicia durante una visita que tuvo lugar los días 4 y 6 de abril. La jornada comenzó con un recorrido por la fábrica en el que recibieron las explicaciones de los expertos sobre la elaboración de la cerveza y a continuación todos se dirigieron a la Cervecería de Cuatro Caminos para el almuerzo ●



GRAN PREMIO ESTRELLA GALICIA POR CLUBES



Estrella & Galicia. 100 años juntos

Tras 10 años de éxito con nuestro Circuito Cerveza Estrella Galicia, queremos iniciar un nuevo ciclo en el año de nuestro Centenario con la organización del Gran Premio Estrella Galicia por Clubes que incluye un campeonato por equipos, exhibiciones, clinic y diversas actividades lúdicas a lo largo de tres jornadas. Los equipos invitados al torneo accederán por clasificación.

El campeonato tendrá lugar en el Club de Golf Augas Santas (Ferreira de Pantón) los días 8, 9 y 10 de Septiembre de 2006.

CLASIFICACIÓN

CLUBES

- Club de Golf de La Coruña
- Real Aeroclub de Santiago
- Club de Golf Val de Rois
- Hércules Club de Golf
- Club de Golf Lugo
- Golf Balneario de Guitiriz
- Club de Golf Augas Santas
- Montealegre Club de Golf
- Real Aeroclub de Vigo
- Golf Ría de Vigo
- Campo de Golf de Meis
- Club de Golf La Toja
- Golf Balneario de Mondariz
- Club de Golf Campomar

NORMAS DE PARTICIPACIÓN

De acuerdo con los clubes participantes, el periodo clasificatorio será desde el 16 de junio, hasta el 31 de Julio 2006, con un mínimo de 4 pruebas designadas por cada club. Durante este periodo, los jugadores que participen en los distintos torneos de cada club, sumarán puntos en Orden de Mérito o Ranking.

A cada club se le ha asignado un número máximo de equipos, en función del número de licencias federativas del año 2005.

- Hasta 500 licencias.....1 equipo
- De 500 a 1500 licencias2 equipos
- Más de 1500 licencias.....3 equipos

Según el número de equipos asignado, cada club los formará con los primeros clasificados en las diferentes categorías:

- o Scratch
- o Handicap hasta 18 de juego
- o Handicap de 19 de juego en adelante
- o Senior

Cada equipo, estará formado obligatoriamente por un jugador de cada categoría, socio de ese club.

El hándicap máximo exacto de juego será 26,4 para caballeros y 36,4 para damas.

Cada club designará la formación de los equipos por orden de clasificación. En caso de fallar algún jugador, pasará a ocupar su plaza el siguiente clasificado en su categoría, y así sucesivamente. Cada equipo estará formado por 2 parejas, que disputarán la final bajo la modalidad de Fourball.

El torneo se disputará bajo las normas de la Real Federación Española de Golf, y las locales de cada club.



El camión de reparto de Estrella Galicia fue uno de los mayores atractivos



Vista de la Plaza de María Pita durante la exhibición



El stand de Hijos de Rivera recibió multitud de visitas, entre ellas, la del Alcalde de la ciudad, D. Javier Losada

Hijos de Rivera, origen y medio ambiente

Con motivo del Día Mundial del Medio Ambiente, el Ayuntamiento de La Coruña invitó a Hijos de Rivera a formar parte de una exhibición que se desarrolló durante tres jornadas en la Plaza de María Pita. El objetivo fue colaborar con la educación medioambiental tanto de niños como de mayores, exponiendo los esfuerzos que se han realizado en nuestra compañía para garantizar al respeto al entorno así como la tarea de concienciación que se ha llevado a cabo entre los trabajadores.

En su jornada de apertura, el pasado 2 de mayo, más de 350 niños acudieron a visitar las carpas acompañados de monitores. Incluso el Alcalde de

La Coruña, D. Javier Losada, quiso acercarse a la exhibición y tuvo la oportunidad de recorrer el stand de Hijos de Rivera acompañado de varios Concejales.

Bajo el lema, "Hijos de Rivera, origen y medio ambiente", la compañía pudo dar a conocer a los visitantes los logros medioambientales alcanzados así como la identificación y el respeto de cada una de las divisiones del grupo hacia el entorno del que proceden sus productos. Además, todos los coruñeses pudieron disfrutar de la presencia del camión antiguo de reparto que generó el interés y la curiosidad de multitud de personas que se acercaron a la exposición ●





Estrella Galicia presenta la Gira de los 100 años

La compañía ha reunido para la gira de conciertos a los grupos más representativos del panorama musical gallego de las últimas décadas

En los jardines del emblemático Castillo de San Antón de Coruña, el pasado 8 de junio Estrella Galicia realizó la presentación de la Gira de los 100 años que recorrerá durante este verano la geografía gallega.

La gira reunirá en cinco ciudades a lo largo del verano a una selección de grupos que han sido y son lo más representativo de la música y la cultura gallega de las últimas generaciones. Grupos que han marcado las tendencias musicales en Galicia durante los pasados 25 años.

El evento es pionero dentro de la esfera musical nacional ya que poder reunir en esta gira a tantos grupos y de tan reconocida trayectoria es algo que no se ha llevado a cabo hasta ahora.

En la rueda de prensa, Ignacio Rivera expresó que "esta iniciativa responde al deseo de compartir con todos los gallegos la celebración del Centenario y pretende satisfacer las sugerencias de los consumidores expresadas a través de la promoción ¿Tú cómo lo celebrarías?". Por eso, todos los conciertos serán de entrada libre a excepción de Santiago y Vigo, donde existe un aforo limitado y se proporcionarán entradas a los consumidores a través de puntos de venta y promociones.

Estrella Galicia ha conseguido reunir para la gira de conciertos a un conjunto de artistas único, que hace de este evento la cita musical del verano.

Grupos como Deluxe, Cómplices, Los Limones, Kannon, The Killer Barbies, Miguel Costas y Silvia Superstar, Siniestro Total, Juan Rivas, Iván Ferreiro o Semen Up, representarán la vertiente rock de la gira. Algunos de ellos, como Silvia Superstar, presente en la rueda de prensa, quisieron agradecer a Estrella Galicia el haber desarrollado una iniciativa tan especial, que será recordada como algo único en la esfera musical gallega.

Además, Teo Cardalda brindará un concierto exclusivo tanto en Coruña como en Vigo con algunos de sus amigos, como Juan Rivas e Iván Ferreiro, versionando el repertorio de Golpes Bajos.

Por otra parte, en Santiago, el 25 de julio, bajo la dirección de Javier Limón tendrá lugar un proyecto único llamado "A Viaxe do Son" que realizará un mestizaje de la música gallega con otras culturas y tendencias con la presencia de Budiño, Uxía, Leilía, así como la colaboración de Buika, La Negra, Jerry González, músicos que componen la familia de Casa Limón ●

La rueda de prensa tuvo lugar en el Castillo de San Antón



Artistas como Cómplices, Los Limones o Silvia Superstar acompañaron a Ignacio Rivera en la presentación de la Gira



PRESENTA LA GIRA DE LOS 100 AÑOS



OURENSE. 17 JUNIO

22:00H. - XARDÍN DO POSÍO

THE KILLER BARBIES/KANNON/SINIESTRO TOTAL

SANTIAGO. 25 JULIO

22:00H. - PRAZA DA QUINTANA

A VIAXE DO SON DIRECCIÓN: JAVIER LIMÓN

BUDIÑO, UXÍA, LEILÍA, BUIKA, LA NEGRA, JERRY GONZÁLEZ...

A CORUÑA. 5 AGOSTO

22:00H. - PLAYA DE RIAZOR

LIMONES/CÓMPLICES/MIGUEL COSTAS & SILVIA SUPERSTAR
TEO CARDALDA & JUAN RIVAS & IVÁN FERREIRO & ARTISTAS INVITADOS REMEMORAN EL REPERTORIO DE

GOLPES BAJOS/SINIESTRO TOTAL

VIGO. 12 AGOSTO

22:00H. - AUDITORIO DE CASTRELOS

SEMEN UP/CÓMPLICES/DELUXE

TEO CARDALDA & JUAN RIVAS & IVÁN FERREIRO & ARTISTAS INVITADOS REMEMORAN EL REPERTORIO DE

GOLPES BAJOS/SINIESTRO TOTAL

LUGO. 26 AGOSTO

22:00H. EXPLANADA PABELLÓN MUNICIPAL DE DEPORTES

LA BANDA DEL CAMIÓN (GANDY)/JUAN RIVAS/DELUXE

IVÁN FERREIRO/MIGUEL COSTAS & SILVIA SUPERSTAR

Estrella Galicia



ESTRELLA GALICIA RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE

Estrella Galicia apuesta por el mestizaje musical en el Festival Ortigueira



Los asistentes brindaron con Estrella en la presentación en Santiago

Estrella Galicia celebrará su Centenario por todo lo alto durante el Festival Ortigueira'06 con un espectáculo de fusión que redimensionará el folk gallego de la mano del productor musical Javier Limón.

Este proyecto, pionero en nuestro país, culminará el 7 de julio con el nombre de Galicia & Otras Músicas. El espectáculo, dirigido por el premiado con varios Grammys Javier Limón, contará con la presencia de un amplio elenco de artistas de reconocido prestigio, entre otros Xosé Manuel Budiño, Leilía, Uxía, o



Nova Galega de Danza, acompañados por músicos de estilos tan dispares como Jerry González, Niño Josele, Concha Buika, etc.

Para presentar este evento, tuvo lugar una rueda de prensa el pasado 7 de abril en el Hostal Los Reyes Católicos de Santiago de Compostela, a la que asistieron Ignacio Rivera y Javier Limón, así como representantes del Festival y el Ayuntamiento de Ortigueira y algunos de los artistas implicados en el proyecto ●

La Negra y Estrella Galicia presentaron su proyecto común



La Negra visitó Estrella Galicia

El pasado 17 de marzo, La Negra presentó su primer disco homónimo en la fábrica de Estrella Galicia, socio del sello discográfico Casa Limón. Este disco, publicado el pasado 24 de enero, entró directamente en la lista AFYVE de los discos más vendidos de España.

El disco La Negra ha sido producido por Javier Limón y cuenta con colaboraciones de lujo como Niño Josele, Jerry González o José Reinoso, abarcando distintos estilos como el flamenco, el tango e incluso música brasileña ●

Gira 2006 Maketon Estrella Galicia



Primer concierto de la Gira Maketon

El 27 de abril comenzaba la Gira 2006 con la celebración de la Fiesta Universitaria San Vicente 2006, organizada un año más por la delegación de alumnos de la Facultad de Ciencias Económicas e Industriales del C.U.VI.. Además de una gran cantidad de actividades culturales y de animación, más de 3500 personas disfrutaron de las actuaciones de los grupos: SLOWLEE, KOGITO y DJ BOTZ & FLYDRUMS ●

TÚ SÍ QUE TIENES ESTRELLA

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

ANÍMATE
A
PARTICIPAR.



comunicacion@estrellagalicia.com

Tel: 981 901 906 Ext: 5254



PADEL TOUR 2006

LA CORUÑA

Del 9 al 16 de Julio

CAMPEONATO DE PADEL

Lugar : CLUB DE TENIS LA CORUÑA

Fecha : Del 9 al 15 de Julio

ACTIVIDADES

Lugar : Explanada del Parrote (Puerto de La Coruña)

CLINIC.-

Sábado (DÍA 15) : De 18:00 a 21:00 Horas

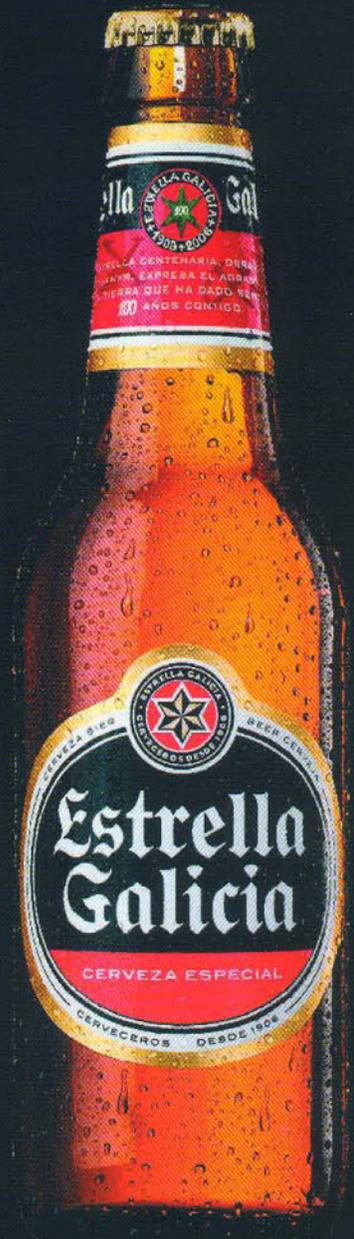
Domingo (DÍA 16) : De 11:00 a 13:00 Horas

EXHIBICIÓN DE PROFESIONALES.-

Domingo (DÍA 16) : 13:30 Horas

Ven a ver a los mejores jugadores del mundo

(Juan Martín Díaz, Fernando Belasteguín, Gaby Gattiker y Juan Mieres)



CLUB DE TENIS LA CORUÑA

San Pedro de Nos s/n. El Seijal (Oleiros) - A Coruña

Teléfono: 981 66 05 19

E-mail: deportes@teniscoruna.e.telefonica.net

CIERRE DE INSCRIPCIÓN : Jueves 6 de Julio, 20:00 horas
Horarios disponibles en el Club a partir del Viernes 7 de Julio

Categorías

- A (Nivel Avanzado) Masculino
- B (Nivel Principiantes) Masculino
- A (Nivel Avanzado) Femenino
- B (Nivel Principiantes) Femenino

(Rondas de Consolación en todas las Categorías)

Podrán participar todos aquellos jugadores mayores de edad

Brocheta de Pulpo con espuma de patata, crema de grelo y vinagreta de verduras al limón



INGREDIENTES (por persona):

Patas de pulpo cocido: 1 pata de 120 gr aprox.
Mejillón grande: 2 un
Tomate cherry: 2 un
Cebolla mediana: 1 cucharadita
Tomate pequeño: 1 cucharadita
Pimiento rojo: 1 cucharadita
Limón: c.s.
Aceite de oliva: 1/2 vasito
Queso parmesano: c.s.
Pimienta blanca: c.s.
Patata: 1 pequeña
Leche: 1/2 vaso
Hoja de grelo limpia: 20 gramos
Pan fresco: 1 rodaja fina
Sal: c.s.



PREPARACIÓN:

Brocheta (2 por persona): Partimos de pulpo ya cocido y de mejillones ya abiertos al vapor. Hacemos brochetas con 2 trozos de pulpo (aprox. 30 gr. cada uno), 1 mejillón grande y 1 tomate cherry por brocheta. Reservamos.

Espuma de patata: Cocemos las patatas con agua y leche a partes iguales y que los cubra. En cuanto estén a punto los trituramos y añadimos el queso parmesano, pimienta blanca y sal a punto. Reservamos un poco de este puré para los grelos. Rellenamos el sifón del puré previamente colado, le ponemos la carga de aire comprimido y lo mantenemos a baño maría para que esté caliente (menos de 30 min.). De no tener sifón, lo usaremos como un puré tradicional.

Crema de grelos: Limpiamos y deshojamos los grelos para que no quede mucha fibra del tallo. Los cocemos hasta que estén a punto y los trituramos con el puré que reservamos. Ponemos a punto de sal y añadimos un chorro de aceite de oliva.

Pan y el perejil fritos: Freímos el pan, cortado en tacos iguales y muy pequeños, en abundante aceite caliente hasta que tomen un bonito color dorado. Lo escurrimos y lo disponemos encima de papel absorbente para retirar el exceso de aceite. Actuamos de la misma forma con las hojas limpias de perejil intentando que queden bien crujientes.

Vinagreta de verduras al limón: Cortamos la cebolla, el pimiento rojo y el tomate en daditos bien pequeños e iguales y los aliñamos con zumo de limón, aceite de oliva y sal.

PRESENTACIÓN:

Pasamos las brochetas por las brasas o por una sartén con un chorrito de aceite para que no se pegue. En cuanto tome buen color lo retiramos y preparamos para emplatar.

Lo bueno es que separemos los sabores ácidos (vinagreta) del resto, así que ponemos un poco de el puré de grelo en el fondo de un plato acompañándolo con el puré de patata (si los ponemos con cuidado quedarán separados ya que tienen una textura parecida). Encima le ponemos las brochetas y lo aliñamos con la vinagreta. Lo acompañamos con el pan y el perejil fritos.

MARIDAJE:

Aquí tenemos otro de esos platos que piden a gritos una cerveza fresca. De hecho, hemos elegido una cerveza RIVER ZERO por su frescura y su carácter, que acompañan perfectamente tanto a las verduras, como al limón de la vinagreta (que impide que este plato combine bien con vino) y al ácido del tomate. Los sabores y aromas del pulpo y el mejillón cocinados a la brasa marcarán su sabor dulce y tostado. El pan crujiente y la melosidad de la espuma de patata (con toques de parmesano) le confieren al plato sorpresa en cuanto a texturas que se agradecen en la boca, y la frescura de RIVER ZERO acaba de hacer de todo este conjunto una asociación perfecta entre el mar y la tierra.



Jorge Méndez López
2º Jefe de cocina
Cervecería 4 Caminos
La Coruña

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 :





Puerta principal del Tivoli

COPENHAGUE

la joya danesa

Mira a través de los ojos de La sirenita, pasea por sus organizadas calles y descubre el encanto de Copenhague, la capital de Dinamarca. No te dejes amilanar por el frío y conoce el cálido carácter de sus gentes mientras desvelas los secretos de cada rincón de la ciudad. Trasládate con nosotros a una urbe peculiar y llena de historia.



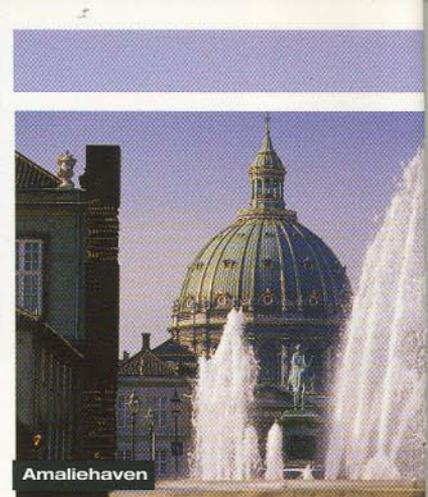
Zona comercial de Stroget



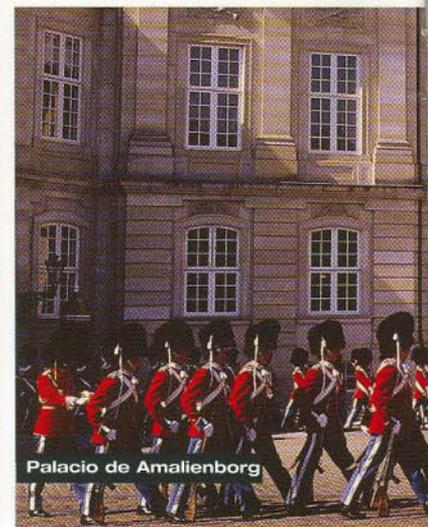
Canales de Copenhague

Un lugar diferente

¿Estás preparado para descubrir un lugar diferente? Los picos cubiertos de musgo de las torres que se erigen sobre Copenhague dotan de un peculiar tono verdusco el paisaje de la ciudad. Es sólo el principio de la larga lista de sorpresas que guarda. Quizá lo más impactante a primera vista sea la antigüedad de la ciudad, que también queda patente en algunos de sus museos, como el dedicado a las embarcaciones de sus antepasados, los vikingos.



Amaliehaven



Palacio de Amalienborg



Nyhavn de noche

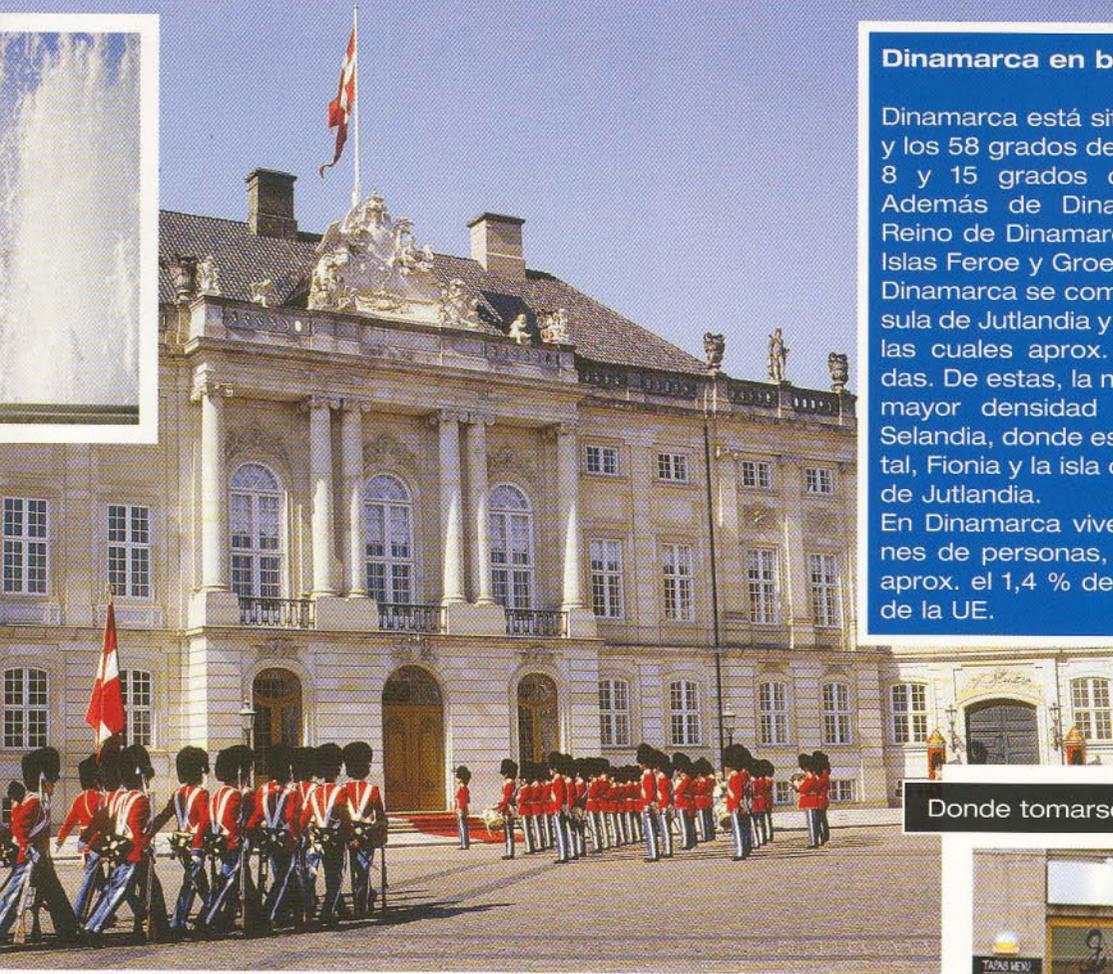
Asegúrate de meter en la maleta tu calzado más cómodo. Copenhague tiene el tamaño perfecto para ser descubierta a pie, aunque también cuenta con una excelente red de transporte público. Los nombres de las calles se identifican con claridad, y éstas se encuentran muy bien iluminadas, por lo que sólo tendrás que preocuparte de disfrutar del paseo. Además, Copenhague es una ciudad abierta al visitante, sus habitantes son extrovertidos y amigables. Para comunicarte, practica tu inglés.

El recorrido bien podría iniciarse con una visita a la universal estatua de La Sirenita. La tierna figura, tantas veces ultrajada por los vándalos (la última vez en 1998, cuando la decapitaron), te espera en el viejo fuerte del puerto, dentro del parque de Kastellet.

A poca distancia se encuentra el Palacio Amalienborg, la residencia real, con la impresionante fuente de Gefion coronando el centro de la plaza que rodea el palacio. Después de acercarte al Marmorkirken o iglesia Marble, continúa hasta alcanzar la calle Nyhaven, uno de los ejes principales de la ciudad a través del cual accederás a al Teatro Real. Y si lo que quieres es comprar, aprovecha para echar un vistazo en Magasin du Nord, el centro comercial más importante de Copenhague. Podrás encontrar casi todo lo que te imagines, típicos recuerdos daneses incluidos.

Las joyas de la Corona pueden admirarse en el atípico castillo de Roseborg, desde donde llegarás al Jardín Botánico. Allí podrás disfrutar de la sensación de encontrarte en el trópico rodeado del espesor de la vegetación. Ahora ha llegado el momento de subir a lo alto y contemplar la ciudad desde la Torre Redonda, el paisaje es magnífico. Y desde las alturas podrás divisar otra gran calle peatonal, Kannikestra. Debes dirigirte por ahí si quieres conocer la catedral de Our Lady's Church o la Universidad.

¿No quedaste satisfecho en el centro comercial? ¿huyes de las grandes superficies? Strøget es tu zona. Es el nombre dado a cinco calles que cruzan el centro de Copenhague donde las tien-



Dinamarca en breve

Dinamarca está situada entre los 54 y los 58 grados de latitud norte y los 8 y 15 grados de longitud este. Además de Dinamarca en sí, el Reino de Dinamarca comprende las Islas Feroe y Groenlandia.

Dinamarca se compone de la península de Jutlandia y unas 406 islas, de las cuales aprox. 78 están habitadas. De estas, la más grande y la de mayor densidad de población es Selandia, donde está situada la capital, Fionia y la isla que forma el norte de Jutlandia.

En Dinamarca viven unos 5,4 millones de personas, lo que equivale a aprox. el 1,4 % de la población total de la UE.

Donde tomarse una Estrella Galicia



Restaurante & Tapasbar Pintxos
Nansensgade 63c · København K
Tel. 33 93 58 05

das ocupan cada metro cuadrado. Pero si lo que quieres es fundirte en el ambiente y pasar desapercibido, toma nota. La mayor parte de los jóvenes visten igual, por lo que si incluyes en tu vestuario prendas negras y grandes botas tendrás muchas posibilidades de parecer un auténtico danés.

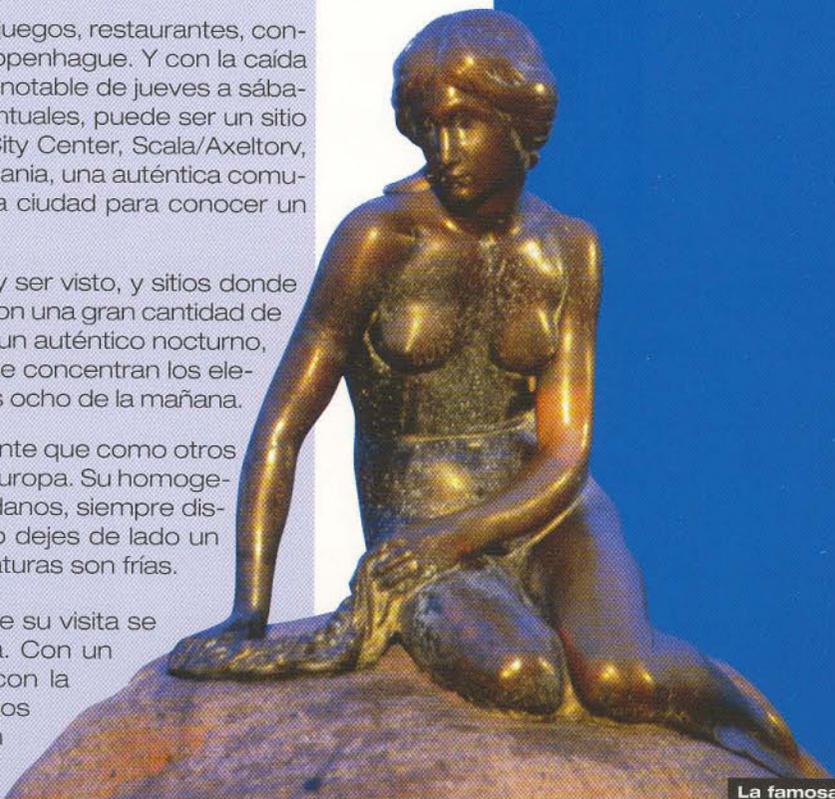
Modas aparte, la auténtica esencia danesa se recoge en el Museo Nacional, donde encontrarás una excelente colección de objetos arqueológicos de todos los tiempos.

El paseo monumental termina en Tivoli, 20 acres de juegos, restaurantes, conciertos, fuentes, jardines florales...en el centro de Copenhague. Y con la caída del sol, la ciudad se transforma. Pero sólo de forma notable de jueves a sábado, ya que el resto de la semana, salvo eventos puntuales, puede ser un sitio un poco aburrido. Existen tres zonas donde salir (City Center, Scala/Axeltorv, and Nørrebro), aunque no olvides acercarte a Christiania, una auténtica comunidad alternativa e independiente en el centro de la ciudad para conocer un modo de vida diferente.

Se distinguen dos tipos de bares: lugares para ver y ser visto, y sitios donde conocer gente. Elijas la opción que elijas, contarás con una gran cantidad de bares, cafés y discotecas a tu disposición; y si eres un auténtico nocturno, no debes dejar de conocer el Café Louise, donde se concentran los elementos más genuinos de la noche danesa hasta las ocho de la mañana.

Cuando prepares tu viaje a Copenhague, ten presente que como otros países escandinavos, Copenhague es diferente a Europa. Su homogeneidad imprime un carácter expansivo a sus ciudadanos, siempre dispuestos a dar la bienvenida al visitante. Y tampoco dejes de lado un buen jersey, porque incluso en verano, las temperaturas son frías.

Copenhague es tan diferente a otras ciudades que su visita se convertirá en una inusual y agradable experiencia. Con un recorrido por el centro urbano, te familiarizarás con la ciudad entera, y en un solo día de descubrimientos puede surgir una inolvidable y duradera relación con Copenhague, la joya de Dinamarca ●



La famosa Sirenita

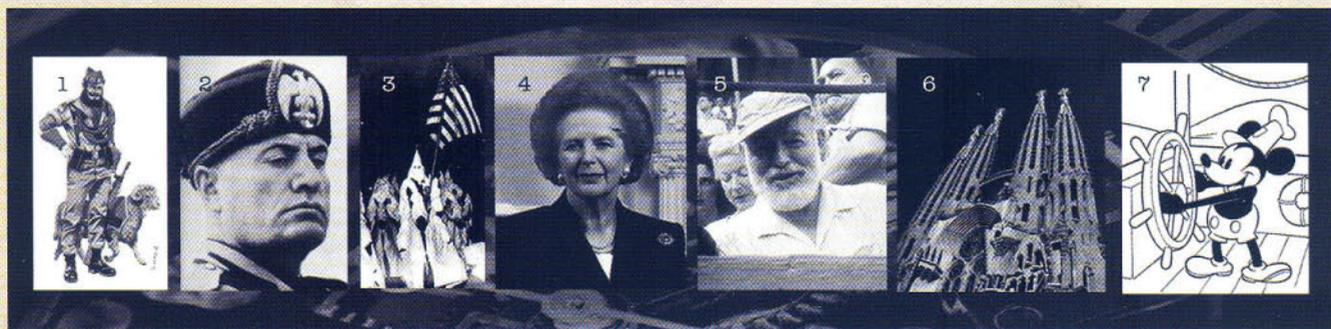
Años 20

En los años 20 se inicia el proceso de mecanización de la fábrica de la mano de D. Ramón Rivera, hijo del fundador, que tras sus estudios de ciencias comerciales en Hamburgo es uno de los primeros españoles en obtener la diplomatura de Maestro Cervecerero en la Escuela Superior de Nancy. Para ello, importa la tecnología más avanzada de Alemania y Suiza, como una sala de cocimiento, tinas de fermentación y tanques metálicos para almacenar la cerveza y adquiere un establecimiento para la venta directa al público. Estos cambios permiten atender satisfactoriamente los aumentos de demanda consecuencia de un proceso ininterrumpido de paulatina aceptación popular ●



D. Ramón Rivera entre barriles

También en esos años



1920 Se crea la Legión Española¹ y la Policía Montada de Canadá. Se impone la Ley Seca en Estados Unidos. Nacen Juan Pablo II, Juan Antonio Samaranch, Mario Benedetti y Miguel Delibes.

1921 Se crea el Partido Comunista de España. Se concede el Premio Nobel de Física a Albert Einstein.

1922 Mussolini toma el poder en Italia². Se disuelve el Imperio Otomano. Se establece el Estado Libre de Irlanda. Se funda la URSS.

1923 Golpe de Estado en España que establece la dictadura de Primo de Rivera. Se crea la Interpol. Nacen Rainiero de Mónaco y María Callas.

1924 San Petersburgo pasa a llamarse Leningrado. Ola de violencia racial en EE.UU. con el Ku Klux Klan³. Primera emisión de Radio Barcelona (SER). Fallecen Lenin y Franz Kafka.

1925 Desembarco de Alhucemas en la Guerra de España con Marruecos. Nace Margaret Thatcher⁴ y muere Pablo Iglesias.

1926 Hemingway publica Fiesta⁵. Nacen Paco Rabal y Fidel Castro. Muere Antonio Gaudí⁶.

1927 Nacen Olof Palme y Ladislao Kubala

1928 Se desborda el Tamesis en Londres. Fleming descubre la penicilina. Walt Disney presenta a Mickey Mouse⁷. Nacen García Marquez y el Che Guevara.

1929 Se crea la ciudad del Vaticano. Jueves Negro en la Bolsa de Nueva York. Mussolini gana las elecciones en Italia. Primera ceremonia de los Oscar. Primera liga de fútbol española, gana el FC Barcelona.



Julio, Laura, Azur, Javier, María, Benito, Esteban, Pablo, Marta, Lois, Breogan, Julia, Anita, Inés, Mónica, Florencio, Diego, Jacobo, Iría, María
Carmen, Carlos, Lorena, Mar, Alberto, José, Carmen, Vanesa, Juan, Marisa, Amanda, Clara, Ana, Rosa, Ana, Pedro, Flores, Gaspar, Cristina, Manuel
Adrián, Mercedes, Alejo, Maite, Laura, Alejandro, Lola, Luisa, Ángel, Ramón, Juan, María, Álvaro, Elvardo, Jaime, Elisa, Santiago

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.

 **GALICIA NAVEGA**
VUELTA AL MUNDO A VELA 2005-2006

 **CAIXAGALICIA**

