

# mundo estrella



OCTUBRE 2007 N°6

*personaje estrella*  
Isaac Díaz Pardo

*música* Armonitango

*viajes* Roma

*noticias*  
Cosecha del lúpulo

actualidad *tendencias* eventos *viajes* gastronomía



902 1906 00  
Atención al cliente



Estrella  
Galicia



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

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

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

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



Atención al CLIENTE,  
nuestra prioridad

*José María Rivera*  
Consejero Delegado  
HIJOS DE RIVERA, S.A.



Lúpulo, fútbol, vela, golf, pádel, hípica, skate, surf, ISO, ERP, diseño, desaprender, Estados Unidos, Irlanda, Caribe, Lisboa, Roma, Ortigueira, Palas de Rei, cerveza, aguas, sidra, aguardiente, Mundus vini, responsabilidad social, solidaridad, control de calidad, interrelación, información, comunicación, tecnología, innovación, marca, cliente, Sargadelos, jazz, rock, indie, minimal, Maketon, Nacha Pop, Dover, Milladoiro, Javier Limón, Piazzolla, Paco de Lucía, New York Dolls, cultura, gastronomía, viajes, historia, amigos, Díaz Pardo, Alan Parker, Ruíz Zafón, José Andrés, la Sra. Aurora (de Palas), ... Nosotros, Vosotros, Todos, Galicia, el Mundo...

¿Hay un Mundo Estrella o la caótica lectura de estas palabras (todas contenidas en esta revista) nos indica que simple y felizmente Estrella forma parte del Mundo?...

Orgullo, carácter propio, origen, autoestima y alternativa, son atributos estériles e incluso contraproducentes si no sabemos ejercerlos con respeto y en conexión con el mundo en que vivimos y del que dependemos.

Sólo así favoreceremos una convivencia competitiva y equilibrada, evitando así que las medusas, favorecidas por la escasez de tortugas, nos invadan...

Disfruta de tu Mundo.





# n°06 octubre 2007

**Edita:** Hijos de Rivera S.A.

**Dirección y redacción:** Área de Comunicación

**Diseño y maquetación:** Bolanda, Ediciones y Marketing

**Fotografía:** Xurxo Lobato, Gabriel Tizón, Gabi Gago,  
Xan G. Muras y Oficina de Turismo de Roma

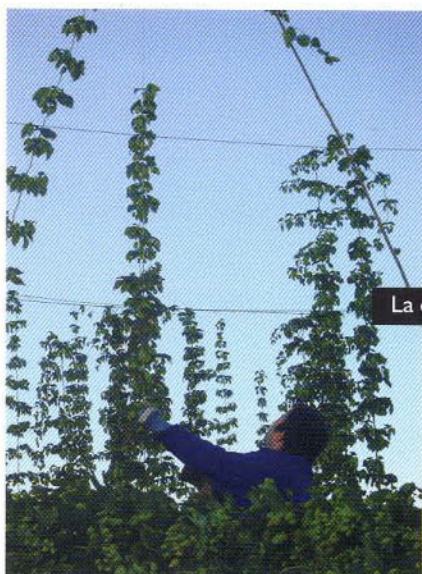
**Colaboraciones:** Francisco R. Lama, José Luis Olmedo, Álvaro  
González, Eladio Novoa y Susana Rodríguez



# sumario



6	noticias
10	en primera persona <i>Francisco Manuel Ucha</i>
12	promociones
14	expansión estrella
17	estrella por dentro <i>Quenza</i>
18	temas estrella
20	estrella responsable
22	estrella excelente
24	factor H
27	personaje estrella <i>Isaac Díaz Pardo</i>
28	en ruta
31	eventos
36	son estrella galicia
41	gastronomía
43	viajes <i>Roma</i>
46	guiño al pasado



## Lúpulo, cosecha 2007

El pasado 10 de septiembre tuvo lugar la cosecha del lúpulo en la parcela que Estrella Galicia tiene en el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo. Los trabajadores de dicho centro se emplearon a fondo en la recolecta con el objetivo de facilitar el traslado inmediato de las flores hasta la planta de la Sociedad de Fomento del Lúpulo en Carrizo de la Ribera (León).

La cosecha obtenida permitirá elaborar 150.000 litros de cerveza.

Tras separar las flores del resto del material vegetal y su posterior secado, se calcula que la cosecha obtenida alcanzó los 58 kg, una cantidad con la que se elaborarán cerca de 150.000 litros de la cerveza Estrella de Navidad.

El próximo año se completará el ciclo de crecimiento en la nueva plantación de lúpulo de más de una hectárea de superficie que se ha cultivado este año de modo que se espera una multiplicación exponencial de la cosecha.



## Nuevo tren de latas en Sidrería Gallega

Sidrería Gallega estrena un nuevo tren de latas con el objetivo de envasar nuevos formatos.

El tren adquirido por Sidrería se considera uno de los más versátiles dentro del mercado español ya que permite envasar hasta tres formatos distintos: lata alta sleek 33 cl., lata slim 25 cl y lata slim 20 cl. Además, cuenta con capacidad para envasar tanto productos con gas como sin gas. Todo ello a una velocidad nominal de 12.000 latas a la hora.

El tren de latas es uno de los más versátiles del mercado.

Las latas no estarán preimpresas sino que serán recubiertas una vez llenadas con una etiqueta plástica tipo sleeve algo que, además de mejorar sustancialmente la presentación de la lata, permite tiradas más pequeñas y cambios rápidos de diseño.

## Estrella Galicia con el fútbol gallego

Hijos de Rivera ha firmado un acuerdo con el Real Club Celta de Vigo que refuerza significativamente la colaboración ya iniciada durante la pasada temporada y que implica una clara apuesta de nuestra empresa por la entidad deportiva.

A pesar del cambio de situación deportiva del Celta para esta temporada, tanto Estrella Galicia como Cabreiroá han decidido incrementar su presencia y su apoyo al Club del que ambas partes de han mostrado claramente satisfechas.

Dicho acuerdo materializa el compromiso con el fútbol gallego que Hijos de Rivera ha manifestado a lo largo de los últimos años y que ha llevado a la compañía a involucrarse activamente en el apoyo al deporte a través de diversas vías de actuación.



## Hijos de Rivera, modelo de calidad para AENOR

AENOR celebró un homenaje a las empresas gallegas que han obtenido los certificados de calidad en el marco de la 6ª Cumbre Gallega de la Calidad que tuvo lugar en Santiago de Compostela el pasado mes de julio y a la que acudieron más de 250 representantes de las principales compañías de Galicia.

Santiago Ojea impartió una charla durante la Cumbre organizada por AENOR.

El caso de Hijos de Rivera contó con un protagonismo especial durante el evento a través de un discurso de Santiago Ojea, Director General de la compañía, en el que tuvo la oportunidad de compartir con los asistentes nuestra experiencia en la obtención de la certificación y como ésta ha contribuido a incrementar la competitividad y la eficiencia. Por otra parte, subrayó muy especialmente el compromiso de toda la organización en la búsqueda de la calidad como clave del éxito.

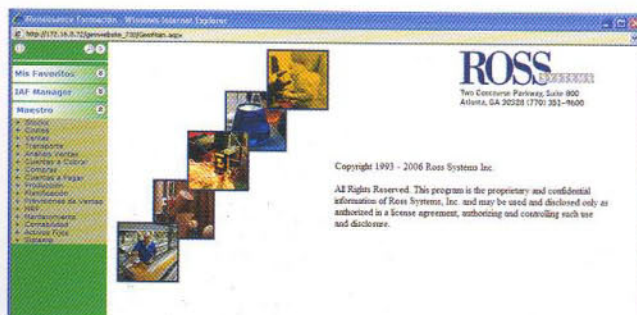


## Nuevas herramientas de gestión

Las nuevas tecnologías se presentan como una herramienta imprescindible para seguir creciendo y optimizando los procesos de negocio de Hijos de Rivera. El ERP (Enterprise Resource Planning) se enmarca dentro de esta estrategia como una solución informática que permite la gestión integrada de la mayoría de los procesos de la compañía con el objetivo de ordenar y unificar toda la información de la empresa bajo los mismos parámetros y, de este modo, facilitar la obtención de datos exactos en tiempo real, aumentar la seguridad, eliminar las barreras interdepartamentales e incrementar la productividad general.

En este sentido, Sidrería Gallega ha estrenado la implantación del ERP en sus procesos a partir del pasado mes de julio como primer paso para la adopción de este sistema por parte de toda la organización.

En octubre se espera comenzar la implantación en Cabreiroá y el inicio de la fase de pruebas en Hijos de Rivera de modo que el sistema esté funcionando de forma satisfactoria en el conjunto de la compañía a principios del año próximo.



## Novedades gastronómicas en “La Cervecería”



“La Cervecería”, local emblemático de La Coruña gestionado por Giste Cervecera, ha incorporado a su oferta gastronómica un asador Rotissoire. El restaurante dispone de un sistema para la preparación de carnes que utiliza el calor seco de la llama para asar las piezas de carne y pescado a la forma del espeto. Este horno es un elemento exclusivo que mediante el sistema de asado lento rotativo de piezas grandes, proporciona los dorados perfectos, las carnes jugosas y gran sabor, garantizando un producto final de calidad elaborado del modo más tradicional.

El nuevo asador garantiza un producto final de calidad elaborado de modo tradicional.



El cliente se encontrará cada día con una sugerencia de carne, como cabrito, cordero lechal, cochinillo, capón, presa, lacón, secreto de cerdo ibérico y un largo etcétera, pero cuenta además con la oportunidad de encargar, con 24 horas de antelación, la pieza de carne que más nos apetezca para disfrutar con los amigos y la familia. Por otra parte, el cliente podrá degustar una amplia oferta de pescados recién salidos de la lonja de cada día y tendrá la oportunidad de elegir el tipo de preparación, tanto en la parrilla como en la cocina de “La Cervecería”.

## Desymo, nuevos proyectos

El pasado 7 de Septiembre Desymo inauguró una gran cervecería – vinoteca en Neda, Lagar, con una espectacular acogida por parte del público. Su característica principal es el tratamiento que se le dio al vestíbulo de entrada, donde se situaron los tanques de cerveza en un recinto de madera wengué y cristal, consiguiendo darles un gran protagonismo tanto dentro como fuera del local. En los últimos meses Desymo ha emprendido proyec-

tos que consolidan su actividad en diversos puntos de la geografía española. A su vez, ha inaugurado una serie de locales, como son el Restaurante De Jorge en Zaragoza, el Restaurante La Ermita de Torrevieja, la Cervecería O Dolmen en Tordoia (A Coruña), Restaurante-Cafetería del Hotel Arteixo, la Cervecería Lost en A Coruña o la cafetería Gasthof de Lalín, tras los trabajos de ampliación.

Cervecería-Vinoteca Lagar, en Neda (A Coruña).

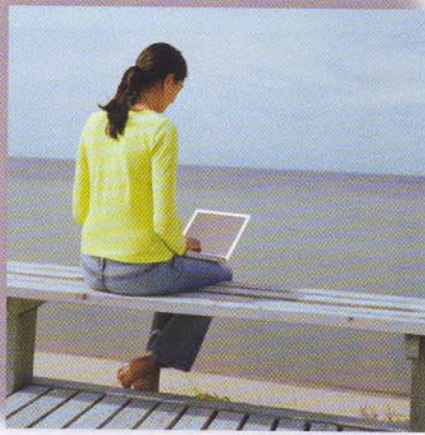


## Terramaior, galardonado en Mundus Vini

La séptima edición del Gran Premio Internacional del Vino Mundus Vini ha otorgado un reconocimiento a la calidad al vino albariño Terramaior. Los miembros del jurado, originarios de 45 países, celebraron una cata a la que se presentaron 4.925 vinos de 35 países. Este Gran Premio, que se celebra cada año en la localidad alemana de Neustadt an der WeinstraÙe, se ha convertido, hoy por hoy,

en uno de los concursos vinícolas más prestigiosos del mundo. El sistema de evaluación de la cata corresponde al modelo de la Unión Internacional de Enólogos (UIOE) y de la OIV, desarrollado especialmente para catas internacionales en base a la asignación de puntuaciones ponderadas para los criterios “aspecto”, “bouquet”, “paladar” y “armonía/impresión general”.





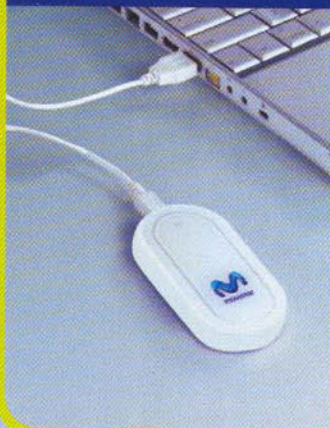
# Se adapta a todos

**Módem USB** es la solución para todo tipo de clientes. Permite la conexión en cualquier lugar y a cualquier ordenador, adaptándose a todas las necesidades. Compruébalo.



## Modem USB movistar

Conéctate ya con la Tarifa Plana 1GB

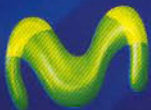


### Y disfrutarás de:

- Banda Ancha
- Todos los contenidos de Internet



Telefonica



MOVISTAR

DISTRIBUIDOR OFICIAL

[www.commcenter.es](http://www.commcenter.es)  
902 222 255

**Comm Center**



**“El mercado exige desaprender todos los días”**

Francisco Manuel Ucha • Director de Ventas de Hijos de Rivera

---

**¿Qué filosofía debe seguir un buen equipo comercial?**

Cuando te propones ser el factor clave del éxito de tus clientes y te das cuenta de lo que ello implica, no tienes más remedio que desaprender todos los días y poner en funcionamiento las estrategias diseñadas por la empresa hasta el final y, cuando digo hasta el final, me refiero hasta nuestros clientes. Lo más importante en un equipo humano es que todos hablemos el mismo lenguaje, es decir, que hasta el último eslabón de la cadena esté pensando y ejecutando la misma estrategia, aplicando esta filosofía. En este sentido, es muy importante que nuestro equipo de ventas esté muy motivado y, sobre todo, que crea en lo que se está haciendo.

El mercado está lleno de muy buenos productos, todos buenos, pero muy pocos son capaces de tener éxito. Por ello, ejecutar las estrategias es tan importante como tener un buen producto. Una gran parte de los productos no tiene éxito porque el mundo está lleno de organizaciones incapaces de ejecutar estrategias. En el mercado en el que nos movemos es muy importante tener gente con mucha autoconfianza y pensar que desarrollar las estrategias al pie de la letra a veces lleva a convertir productos en éxitos empresariales.

## ¿Qué demandas presenta el mercado actual?

Una de las preocupaciones del mercado es que la explosión de los segmentos de clientes, de productos, de medios de difusión y de canales de distribución ha ocasionado que la comercialización sea más compleja y más costosa. Existe una intensa competencia y las innovaciones de la cadena de suministros han permitido a las compañías actuales apuntar a clientes más exigentes dentro de segmentos más pequeños.

Por ello, todo el equipo humano de Hijos de Rivera está muy atento al mercado, a sus necesidades, de modo que se puedan tomar decisiones con agilidad para responder a sus demandas. Tenemos una filosofía de minimizar los problemas, superar los obstáculos, siendo más proactivos e innovando constantemente.

## ¿Qué medidas concretas toma la compañía para satisfacer estas demandas?

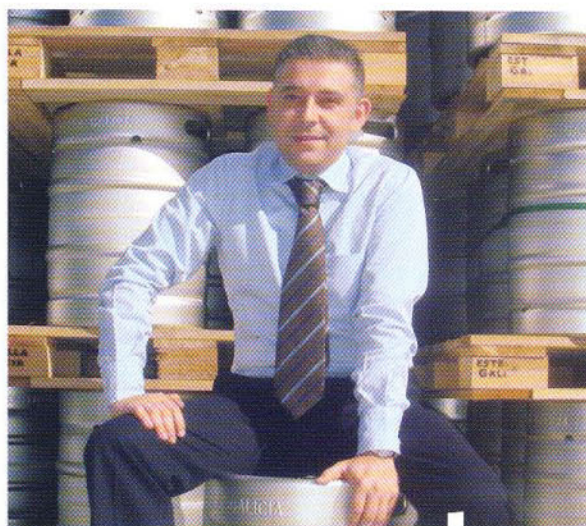
Hay múltiples ejemplos en este sentido. Uno de ellos es el caso de la cerveza de bodega. No solamente ayudamos y formamos parte de la decoración de puntos de venta de nuestros clientes sino que además mantenemos el producto en óptimas condiciones. Detrás de todo esto, existe un equipo humano magnífico que ha pensado en un método logístico eficaz para entregar el producto en cualquier punto de España con la tecnología más puntera y los mejores materiales.

Otro ejemplo claro es el caso de Desymo. Nuestra propia estructura comercial transmitió una necesidad del mercado. Cansados de escuchar frases como: "yo montaré otro negocio pero, con los quebraderos de cabeza que dan las obras, cuando la finalizas ya no tienes fuerza ni ganas para desarrollarlo". Pues de una forma rápida e inteligente fuimos capaces de poner en marcha un ambicioso proyecto de desarrollo de inmuebles a medida. Cuando eres capaz de hacer participar al cliente del proceso de elaboración de su proyecto y además pones en sus manos un producto final de gran calidad, consigues que no te vea como un proveedor más sino como una compañía inmersa en satisfacer sus necesidades y como un aliado estratégico para el desarrollo de su propia empresa.

## ¿Qué papel juega la innovación?

Dentro de un mercado tan exigente, la innovación es nuestro pan de cada día. Te exige desaprender todos los días y hace partícipe a la estructura de decisiones trascendentales que a futuro darán sus frutos. La compañía puso en marcha un proyecto de innovación y, bajo mi punto de vista, lo importante no es que piense constantemente en lanzar nuevos productos, sino también en desarrollar estrategias a medida de la velocidad y necesidades del mercado o los mercados y en establecer cambios positivos en los métodos de trabajo diarios.

Todos estos ingredientes en una coctelera, aplicados siguiendo al pie de la letra la estrategia de la compañía, al final te hacen disfrutar de los éxitos y de los éxitos de tus clientes.



## muy personal

**Edad:** 37

**Estado civil:** casado

**Una comida:** almejas de la ría a la plancha

**Una bebida:** cerveza

**Aficiones:** pintura, lectura y pesca

**Ciudad favorita:** Lisboa

**Un libro:** *La Sombra del Viento* de Carlos Ruiz Zafón

**Una película:** *The Commitments* de Alan Parker

**Una canción:** *Lucha de Gigantes* de Nacha Pop

**Un momento:** al llegar a casa después de un viaje

**Un reto:** aprender algo todos los días y desaprender de vez en cuando

**No soporta:** la vagancia

**Una disculpa:** estoy reunido



## Gran respuesta a las promociones de la temporada

La promoción que permitía obtener copas de las diferentes marcas de cerveza de Hijos de Rivera obtuvo un éxito rotundo y 21.385 consumidores consiguieron su regalo en sólo dos meses.

Los consumidores de los productos de Hijos de Rivera han podido disfrutar de una gran cantidad de promociones muy atractivas que han conseguido impulsar la rotación de nuestros productos en todas las enseñas de alimentación donde estamos presentes.

Las promociones generales han contado con una gran acogida y, a través de la mecánica del regalo directo por envío de prueba de compra, tanto los consumidores de agua como de cerveza han optado a recibir en sus hogares artículos muy veraniegos.

El kit de playa de Cabreiroá con una bolsa de playa y un spray refrescante fue el objetivo a conseguir por los compradores del pack de seis unidades del formato de litro y medio en pet. Y, por otra parte, los consumidores de cerveza de Hijos de Rivera en todos sus formatos y agrupaciones excepto la bandeja de 24 latas optaron a la vajilla de cada una de las marcas a través de los puntos promocionales que aparecían en cada pack. El éxito de esta promoción es evidente tras el envío de 21,385 juegos de copas a los participantes.

Otra categoría de promoción ha sido la del regalo inmediato retractilado en el propio pack de productos. El Frigopack de latas de Estrella Galicia permitía obtener una botellita flash luminosa para el móvil, la agrupación de 24 botellas de 25 cl. contenía una de las cinco chapas retro decorativas coleccionables de la marca y el pack de 24 latas ofrecía una bolsa nevera.

Por su parte, el lanzamiento del nuevo formato de pack familiar de Cabreiroá estuvo apoyado a través de una promoción específica que regalaba al consumidor un lanyard portabotellas y dibujos para colorear del popular personaje infantil Doraemon.

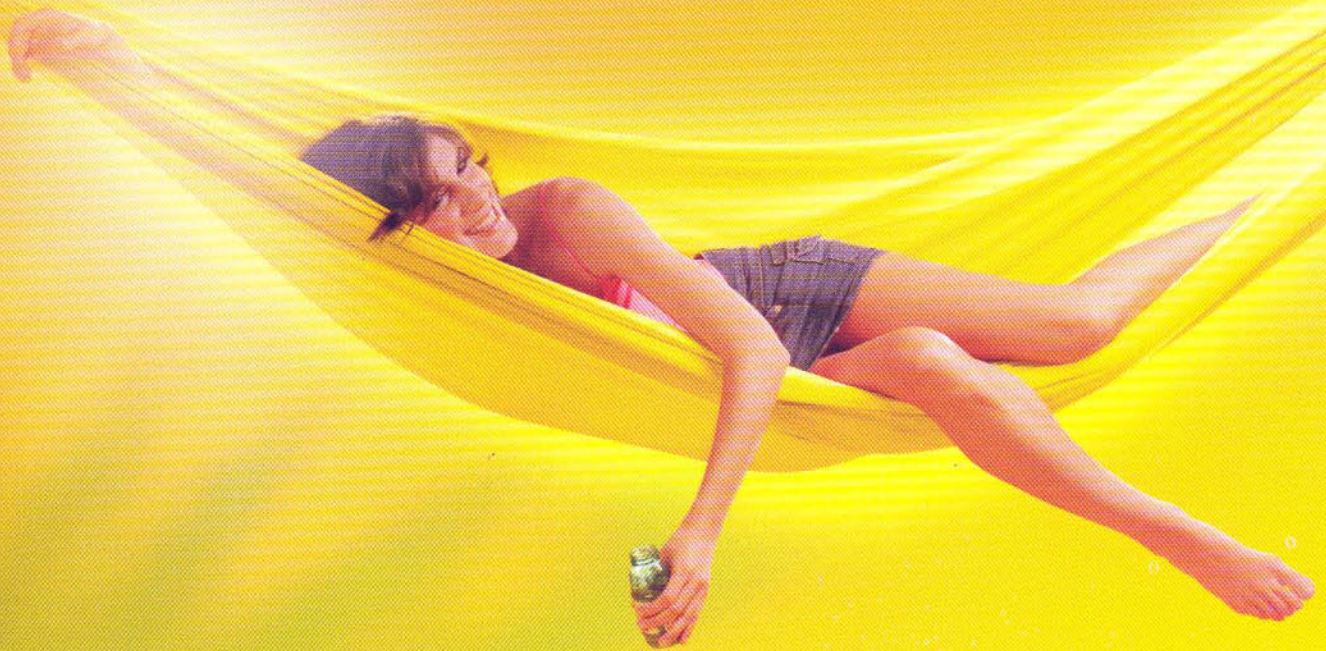
Todas estas promociones están enfocadas, no sólo a generar la mencionada rotación del producto, sino también a alcanzar una mayor notoriedad en el lineal de las superficies comerciales en las que estamos presentes que, por extensión, repercutirá en la calle y el hogar a través del recordatorio que produce el propio artículo de regalo en su uso por parte del consumidor.



*Nuevo Sabor*

2007

Siente el paraíso.



Es muy fácil sentirse como en el paraíso: sencillamente disfrute de un Pago Albaricque. Deléitese con este nuevo sabor, elaborado con los mejores albaricoques mimados por el sol, como sólo crecen en el paraíso.



*Pago. Paradise Yourself.*

## José Andrés, embajador de **Cabreiroá Única** en EE.UU.


Cabreiroá Única no puede contar con un mejor prescriptor en Estados Unidos. Se trata del cocinero español José Andrés que cuenta con nuestra marca dentro de la carta de los restaurantes que dirige en el país.

Recientemente señalado como uno de los 150 personajes más influyentes de Washington, José Andrés es un innovador de prestigio internacional y el principal exportador de lo mejor de la cocina española actual a Estados Unidos. Destaca por haber introducido el concepto de las tapas en el país de las grandes raciones.

José Andrés es socio, además de jefe de cocina, de los restaurantes *Jaleo* en Washington DC, *Arlington* (Virginia) y *Bethesda* (Maryland), así como de *Café Atlántico*, *Zaytinya*, *Minibar by José Andrés at Café Atlántico* y *Oyamel*, todos en el área de la capital estadounidense. Además, cuenta con un gran número de nuevos proyectos para los que ya ha manifestado que seguirá contando con Cabreiroá Única.



## Estrella Galicia en el canal de alimentación en Irlanda



Algunas cadenas de alimentación en Irlanda cuentan desde el pasado mes de agosto con los productos de Hijos de Rivera en sus lineales. Un acuerdo con el distribuidor Boyne Valley ha permitido introducir la cerveza Estrella Galicia y el agua Cabreiroá en superficies comerciales muy conocidas a lo largo de todo el país.

Es la primera ocasión en que nuestros productos llegan a Irlanda, algo que en el caso de Estrella Galicia tiene especial relevancia dada la gran tradición cervecera del país.



## Cabreiroá desembarca en el Caribe



Desde el pasado mes de septiembre, Cabreiroá ha comenzado a formar parte de la oferta de productos que pueden disfrutar los consumidores puertorriqueños.

Gracias al acuerdo con un distribuidor local, diversos locales hosteleros contarán con Cabreiroá en su carta,

convirtiéndose así Puerto Rico en el primer país del Caribe que cuenta con nuestro agua.

El desembarco de Cabreiroá en Puerto Rico supone un primer paso muy importante para dar a conocer la marca en la zona y, de este modo, generar nuevas oportunidades comerciales. Además, implica un avance dentro del mercado estadounidense donde Cabreiroá ya está presente en las principales capitales de la costa Este.

## En Dinamarca de la mano de **Laudrup**

El ex-futbolista y actual entrenador del Getafe, Michael Laudrup, es uno de los artífices de que sus compatriotas daneses puedan disfrutar de las cervezas Estrella Galicia y 1906 así como del agua Cabreiroá en algunos de los locales de más alta gama del país.



Laudrup Vin & Gastronomi está reconocido en Dinamarca como el más prestigioso importador y especialista en vinos y productos de delicatessen españoles, bajo la dirección de Perh Buhl y Michael Laudrup.

Ambos decidieron emprender el negocio al echar de menos la cultura gastronómica española en su país de origen. Por ello, desde 1993 comenzaron a importar diversos productos para distribuir principalmente a restaurantes, hoteles y comercio especializado en un negocio que se ha multiplicado exponencialmente año tras año.

SUCESOS

## “Pensei que se botaba a min”

Destroza o seu televisor coa fregona cando botaban un documetal de arácnidos.



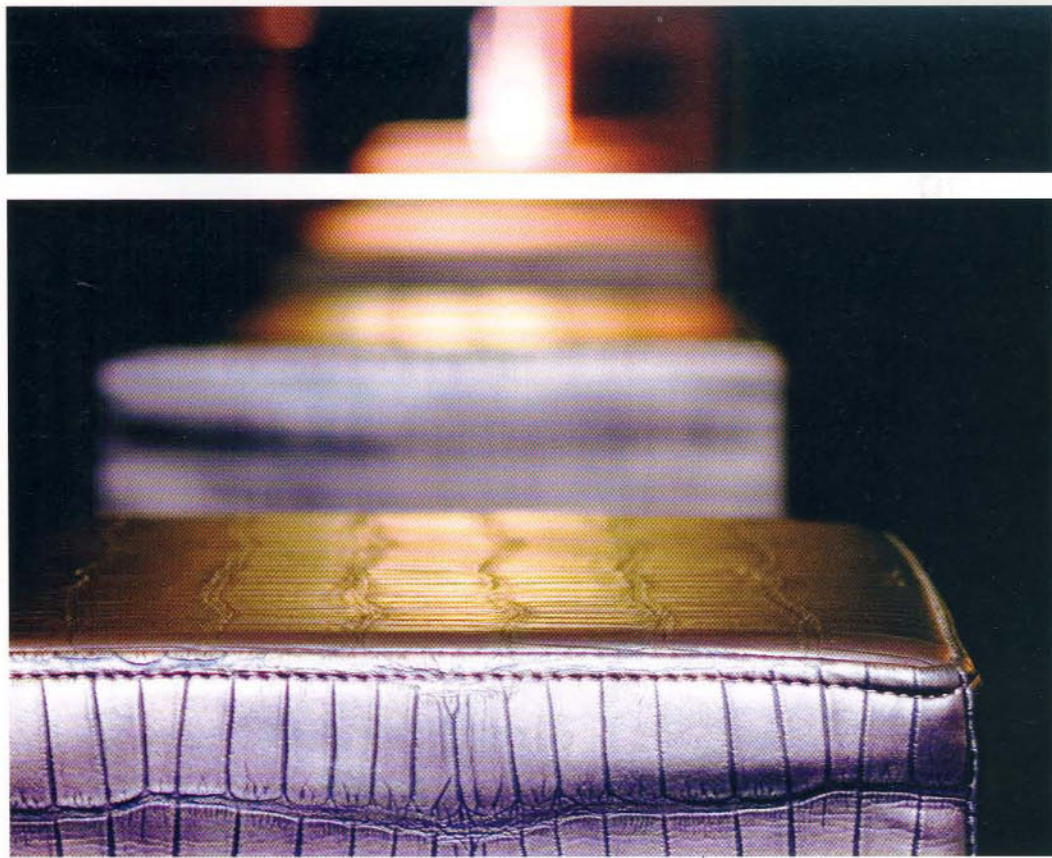
chega a nova **televisión dixital por fibra óptica de R**

- imaxe e son coa calidade da fibra óptica
- máis de 100 canles, con novos contidos e radio dixital
- máxima interactividade, con miniguía de programación, avisos de programas...
- o mellor cine de estrea, a Liga e a Copa do Rei

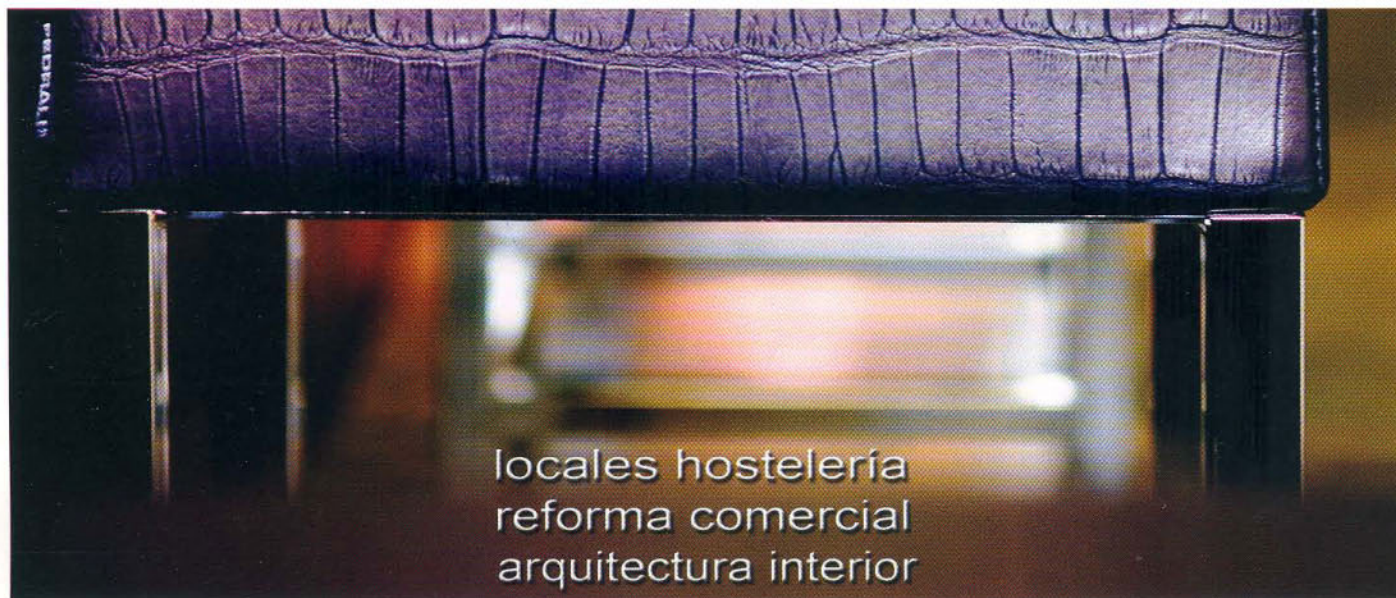
televisión dixital **R**  
por fibra óptica

infórmate gratis no

**1445**  
mundo-R.com



**DESXMO**  
CONSTRUIR MOMENTOS



locales hostelería  
reforma comercial  
arquitectura interior

[www.desymo.es](http://www.desymo.es)

Tf.:881.922.629





# QUENZA

## Destilando tradición

La producción y el consumo de orujos se desarrolla en Galicia desde tiempos inmemoriales. Las familias acostumbraban a elaborar sus propios aguardientes y licores y siempre les han atribuido propiedades beneficiosas para la salud.

Sidrería Gallega produce desde 2005 dos tipos de licores: licor de hierbas y licor café bajo la marca Quenza, sumándose en 2006 la comercialización de aguardiente blanca. La producción alcanza los 50.000 litros al año y el proceso de elaboración se mima al máximo en cada una de las botellas que salen al mercado.

Tanto en la producción del licor de hierbas como del licor café se sigue un mismo procedimiento variando únicamente los ingredientes:

En primer lugar se selecciona el aguardiente que va a ser destinado a ese licor, pues cada uno de ellos es diferente y es fundamental elegir el más acorde a nuestro producto. Se traslada dicho aguardiente al depósito macerador donde añadiremos la selección de 12 hierbas aromático-medicinales (entre las que se encuentran la manzanilla, hierba luisa, cilantro, nuez moscada, angélica, hinojo, comino, etc.) o el café tostado de una variedad muy especial y de altísima calidad, el maragogype. Posteriormente se agita el depósito y se mantiene un control diario del proceso hasta que alcance el grado de maceración deseado. Es entonces cuando se deja decantar, se retiran las hierbas o el café, se añade azúcar y procede a reposar. Tras filtrarlo en frío (-18°C), se corrige el grado y ya está listo para embotellar. El periodo de tiempo óptimo para que el licor esté en el almacén y termine de asentar debe superar los dos meses.



En la actualidad los aguardientes de orujo, de hierbas y los licores de hierbas y de café son denominaciones geográficas amparadas por el "Consello Regulador das Denominacións Xeográficas das Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia", que se encarga de proteger estos productos fruto de la tradición y artesanía gallega de la competencia desleal, estableciendo para ello unos parámetros que tendrán que cumplir las destilerías, de acuerdo con el método de elaboración tradicional, zona de producción, embotellado y origen de la materia prima y resultado final del producto.

estrella por dentro

En la destilería de Chantada se mima al máximo el proceso de elaboración de los licores.

# Algunas curiosidades sobre la cerveza

Por habitual que sea su consumo, siempre hay datos desconocidos y peculiares que se pueden extraer sobre la cerveza. Seguro que en las respuestas que aparecen a continuación te encuentras algunas sorpresas. ¿Te atreves a poner a prueba tus conocimientos?

Por *José Luis Olmedo*

### **¿La cerveza es alimento?**

Sí, y muy completo desde el punto de vista dietético. Contiene carbohidratos, sales minerales y vitaminas.

### **¿La cerveza engorda?**

No, además de no tener grasa, tiene un contenido muy bajo en calorías sobre 45 kcal/100 ml, dependiendo del tipo de cerveza.

### **¿Qué es una cerveza tipo "Ale"?**

Es una cerveza de fermentación alta. Esto quiere decir que la levadura responsable es la "Saccharomyces cerevisiae" que trabaja a 22 – 25 °C y al final flota en la superficie de la cerveza, se va a la parte "alta" de los fermentadores. Suelen ser cervezas de sabores ácidos, colores rojizos y aromas afrutados.

### **¿Qué es una cerveza tipo "Lager"?**

Es una cerveza de fermentación baja, ya que la levadura responsable es la "Saccharomyces uvarum" que trabaja a 10 – 12 °C y al final precipita en el fondo de los fermentadores. Suelen ser cervezas de sabores amargos, colores rubios y aroma a cereal.

### **¿En qué se diferencia la cerveza "negra" de las demás?**

Es una cerveza tipo ale, que en su fabricación lleva una cantidad grande de malta tostada e incluso algunas llevan cereales tostados.

### **¿Cuál es la cerveza más antigua del mundo?**

Parece ser que la cervecería Weihenstephan (Weihenstephan Bayerische Staatsbrauerei), en la ciudad alemana de Freising, es la fábrica en funcionamiento más antigua del mundo. El lema incluido en las etiquetas de todas sus botellas lo dice bien claro: "Desde 1040", "La fábrica de cerveza más antigua del mundo".

### **¿Cuál es la cerveza más cara del mundo?**

La cerveza más cara del mundo se fabrica en Londres. Su nombre es Tutankamon y se realiza según la receta rescatada por arqueólogos de la Universidad de Cambridge en el Templo del Sol de la reina Nefertiti, en Amara, Egipto. Se trata de una edición limitada y numerada, siendo el precio de cada botella de unos 58€.

### **¿Cuál es el país con más marcas de cerveza?**

Es Bélgica, con 400 marcas.

### **¿Cuántos litros de agua hacen falta para producir un litro de cerveza?**

Aproximadamente 7 litros de agua.

### **¿Qué es la malta?**

Es cebada germinada y tostada.

### **¿Cuánto alcohol se añade a la cerveza?**

El alcohol de una cerveza no es añadido, sino que es el resultado de la fermentación alcohólica que ocurre en el proceso de fabricación. Este proceso lo realiza la levadura que transforma los azúcares del mosto en alcohol y gas carbónico.

### **¿Qué tiene más alcohol la cerveza de botella o la de barril?**

Exactamente el mismo, pues es la misma cerveza. La única diferencia es el contenido de anhídrido carbónico, ya que la cerveza de barril lleva un poco menos que la de botella.

### **¿Es verdad que las cervezas 0,0 no tienen nada de alcohol?**

En realidad contienen 0,04% de alcohol, es decir prácticamente nada, y es una cantidad que analíticamente se detecta en cualquier bebida refrescante, zumos e incluso algunas frutas.

### **¿Sabías que a la espuma de la cerveza se la llama giste?**

La palabra viene del alemán gischt que significa espuma.

### **¿Es correcto pedir la cerveza sin espuma?**

Sobre gustos no se discute, pero si no apreciamos bien la espuma nos perdemos una parte muy importante de la cerveza. La espuma está formada por los componentes del lúpulo, proteínas y azúcares que le otorga un aroma especial además de evitar la fuga de carbónico y protegerla de las variaciones de temperatura.

### **¿Influyen los cambios de temperatura en el sabor de la cerveza?**

Por supuesto, por ello nosotros recomendamos almacenarla en lugares sin cambios bruscos de temperatura. Lo que puede ocurrir es que los compuestos proteínicos de la cerveza se precipiten en el fondo de la botella variando su sabor y su aspecto.

### **¿Por qué hay tanta diferencia en la cerveza de barril entre diferentes locales?**

En esto influyen diversos factores. Pero partiendo de la idea que la cerveza es la misma en cualquier punto de venta, la calidad en ellos se ve afectada fundamentalmente por: la rotación de la cerveza, la limpieza de las instalaciones (que realiza nuestro servicio de asistencia técnica) y el tiraje de la cerveza.



fundación  adcor



El objetivo de la Fundación es prestar apoyo a personas con discapacidades intelectuales.

La **Fundación ADCOR** fue creada en febrero de 1996 por el Ayuntamiento de A Coruña, la Asociación de Padres del Centro de Educación Especial Santiago Apóstol, la Cía. de Tranvías de A Coruña y la Sociedad Hijos de Rivera, S.A. A lo largo de los últimos años, diversas entidades se han ido sumando al Patronato de la Fundación cuyas incorporaciones más recientes son Silvia Longueira Castro, concejala de Asuntos Sociales del Ayuntamiento de A Coruña, Roberto José Tojeiro Rodríguez, en representación de GADISA, y Amador de Castro Pérez, en representación de Supervisión y Control S.A.

Es una organización, sin ánimo de lucro, dedicada a mejorar la vida de personas adultas con discapacidad intelectual y la de sus familias mediante una atención integral personalizada de calidad contrastada. Lleva a cabo proyectos cuyos fines están calificados como de interés social por la Ley 49/2002, la Ley 50/2002 y la Ley 7/1993 de Fundaciones de Interés Gallego. El objeto de todos estos proyectos es el cumplimiento del fin social de la entidad. Con objeto de prestar atención al colectivo de las personas con discapacidad intelectual en la Fundación se desarrollan los siguientes **servicios**: Servicio de Información, Orientación y Asesoramiento, Servicio de Formación, Servicio de Empleo, Servicio de Ocio y Servicio de Vivienda.

Estos servicios se desarrollan en los distintos centros que tiene la Fundación:

-**Centros Ocupacionales**, a los cuales se orientan personas que por su grado de competencia y autonomía son sus-

ceptibles de integrarse en un régimen laboral u ocupacional.

-**Centro de Día**, al que se orientan personas cuyo grado de minusvalía funcional les dificulta su incorporación en una dinámica de tipo laboral u ocupacional.

-**Centro Especial de Empleo, dCuero**, una tienda-taller especializada en materiales y artículos de cuero, y que emplea a cinco personas con discapacidad.

-**Vivienda Tutelada**, un servicio de vivienda alternativa para personas con discapacidad intelectual, que dispone de los apoyos materiales y humanos para que puedan desarrollar su propio proyecto de vida independiente.

En la actualidad, la Fundación Adcor atiende en estos centros a 105 personas con discapacidad intelectual.

### Proyectos de futuro

Con la cesión por el Ayuntamiento de A Coruña de una parcela en el polígono de los Rosales, la Fundación ADCOR inicia la puesta en marcha de una de las previsiones estratégicas más anheladas: la construcción de una residencia y un centro diurno que permitan la atención integral de personas con discapacidad intelectual. Estas instalaciones, que forman parte de las previsiones de ADCOR desde su nacimiento, tendrán capacidad para cerca de 50 personas y está previsto que inicien su actividad en 2010. Con esta medida, podrá ofrecer respuesta a las potenciales demandas de tutela a las personas que lo requieran.

**Anímate a colaborar**

981 21 70 57 / 981 14 81 63

fundacion@adcor.org

www.adcor.org



# serviguide

consultoría • innovación • externalización

*"Donde hay una empresa de éxito,  
alguien tomó alguna vez  
una decisión valiente"*

*Peter Drucker*



## Buenos hábitos, buen negocio

En el sector hostelero está unánimemente aceptado que la obtención de un alto nivel de seguridad alimentaria, aplicando buenas prácticas en los establecimientos y mejorando la presentación de los productos, aumenta la seguridad de los consumidores, genera confianza y es beneficioso para el propio sector. La hostelería es muy consciente de que la viabilidad de sus empresas y la salud de sus clientes podrían ponerse en peligro si no hay unos controles y unas garantías de seguridad reales.

Las exigencias actuales se recogen en la normativa vigente pero en ningún caso es suficiente si los

empresarios, directivos y trabajadores de la hostelería no interiorizan la necesidad de mantener y cuidar la higiene y seguridad alimentaria que demanda su actividad a través de la aplicación de sistemas de autocontrol.

### **Incrementar la seguridad y mejorar la confianza**

En este sentido, es de vital importancia que los empresarios hosteleros se involucren activamente en asegurar que los productos que ofrecen a sus clientes cumplen con todas las garantías en términos de seguridad alimentaria, incrementando sus niveles de autoexigencia, de modo que transmitan





mayor confianza a los consumidores. La mejora de imagen que han experimentado en los últimos años la mayoría de locales de hostelería ha aumentado el nivel de confianza que los consumidores otorgan a dichos establecimientos. Por ello, cada vez será un requisito más importante, teniendo en cuenta las premisas de calidad y seguridad alimentaria, la imagen que transmitan los locales de cara a la elección de los consumidores.

#### **Hijos de Rivera, control desde el origen hasta el consumidor final**

En Hijos de Rivera son muchos los esfuerzos que se llevan a cabo desde hace años para implementar sistemas que garanticen que sus productos cumplen con todas las garantías de calidad y seguridad que exige el mercado. Dicho esfuerzo ha obtenido un reconocimiento a través de la certificación ISO 22000 en Seguridad Alimentaria, siendo la primera empresa certificada por AENOR en esta categoría.

La seguridad alimentaria se presenta para Hijos de Rivera como una prioridad irrenunciable que

demanda de la implantación de diversas herramientas preventivas de supervisión y control que contribuyen al cumplimiento de nuestra política.

El análisis de riesgos y puntos críticos de control (APPCC) en todas las fases de la cadena alimentaria y los sistemas de trazabilidad capaces de identificar el producto en cada punto del proceso son sólo algunos de los pasos imprescindibles a la hora de elaborar un plan de seguridad alimentaria eficiente.

Por su parte, el empresario hostelero materializa su compromiso a través de otras medidas como puede ser la formación de sus trabajadores en buenas prácticas de manipulación de alimentos, respondiendo así a las crecientes exigencias de los consumidores.

En este sentido, Hijos de Rivera cuenta con una posición privilegiada para garantizar la calidad y seguridad de sus productos y desde la compañía se sigue trabajando a diario con el fin de satisfacer las demandas de un mercado en constante evolución.



# El espejo comunicativo

Por Francisco Rodríguez Lama



Estaba yo, el otro día, de pie frente al espejo de mi habitación. Una idea atormentaba mi mente y no me permitía pensar en otra cosa. ¿Por qué estoy en esta situación? ¿Por qué tengo problemas para comunicarme con los demás? ¿Qué debo hacer para mejorar la comunicación? ¿Podré resolver esta grave limitación?

Soy plenamente consciente de la trascendencia de la comunicación, del papel tan predominante que juega en las relaciones humanas. Sé que los problemas con la comunicación enturbian las relaciones con las personas y cómo afecta a todos los entornos (familiar, laboral, académico,...) y en cualquier grupo social. Suscribo aquella frase que decía un experto: "la comunicación es, sin lugar a dudas, el fundamento de toda nuestra vida social, dado que es el **vehículo del pensamiento**".

Soy conocedor de todos y cada uno de los elementos que conforman el acto comunicativo, de su impacto en el desarrollo integral de las personas. Limitar la comunicación significa limitar una parte esencial del ser humano. Sé que tanto el **emisor**

como el **receptor** son los principales actores en cualquier proceso comunicativo. Ambos tienen que estar en perfecta disposición para que la comunicación fluya de forma eficaz, estableciendo un sistema de **códigos** que permitan el entendimiento mutuo. Sé que el **mensaje** es lo que se quiere transmitir y que la comunicación fluye por uno o varios **canales**. El mensaje debe ser claro y los canales adecuados. Conozco la existencia de **barreras** que frenan o distorsionan el acto comunicativo y que se deben superar. Sé que la comunicación se da en un **contexto** determinado y que sólo puede ser analizable en él. Y, también, comprendo que la comunicación será positiva si el proceso se **retroalimenta**, es decir, que el emisor y el receptor puedan intercambiar su papel, su rol. Hay que saber hablar pero también saber escuchar.

Si pienso en el trabajo, lo primero que me viene a la cabeza es que debemos propiciar la comunicación en el ámbito laboral. Ésta sólo puede traer consigo beneficios. Todos tenemos que hacer lo imposible para que fluya con normalidad. Y es tan importante porque:



- ~Es un elemento **motivador** esencial
- ~**Evita el distanciamiento** que pueda originarse en una organización viva, en continuo proceso de evolución
- ~Facilita el acceso a la **información**
- ~Desarrolla la **Cultura** de la Empresa
- ~Promueve el espíritu de grupo, facilitando la **cohesión**
- ~Incrementa las **sinergias** internas y reduce los antagonismos
- ~Consolida la **solidaridad** interna
- ~Ayuda desarrollar el espíritu de **pertenencia** al grupo
- ~Facilita la **interrelación** entre todos los miembros del equipo
- ~Favorece la relación **servicio-cliente**
- ~Traslada al exterior una **imagen** positiva (del equipo y de la empresa).

Desde luego, son todos beneficios. La comunicación, sin lugar a dudas, facilita el camino hacia la Excelencia. Se me viene a la cabeza una frase que leí en su día y que impactó con fuerza en mi cerebro: "los perfectos comunicadores son aquellos que, aún manteniéndose fieles al contenido de su mensaje, aceptan ponerse en el cerebro de quien escucha y ver a través de sus ojos". La frase es magnífica y quizá resume por sí misma el punto central del acto comunicativo. Aunque tengo que decir que me parece muy complicado actuar como se indica en ella. Puede que aquí sea en donde tenga que esforzarme al máximo.

La comunicación es algo complejo. Por definición, el hecho comunicativo, a medida que sucede, va perdiendo potencia. Lo que uno quiere comunicar supone el 100%. Entre lo que comunica realmente y lo que el receptor percibe se da una pérdida del 60% (el receptor sólo retiene un 40% de lo que el emisor deseaba comunicar). Hay que reducir este efecto al máximo. Utilizar canales distintos, dar mensajes claros y concisos, escuchar de forma activa, etc.

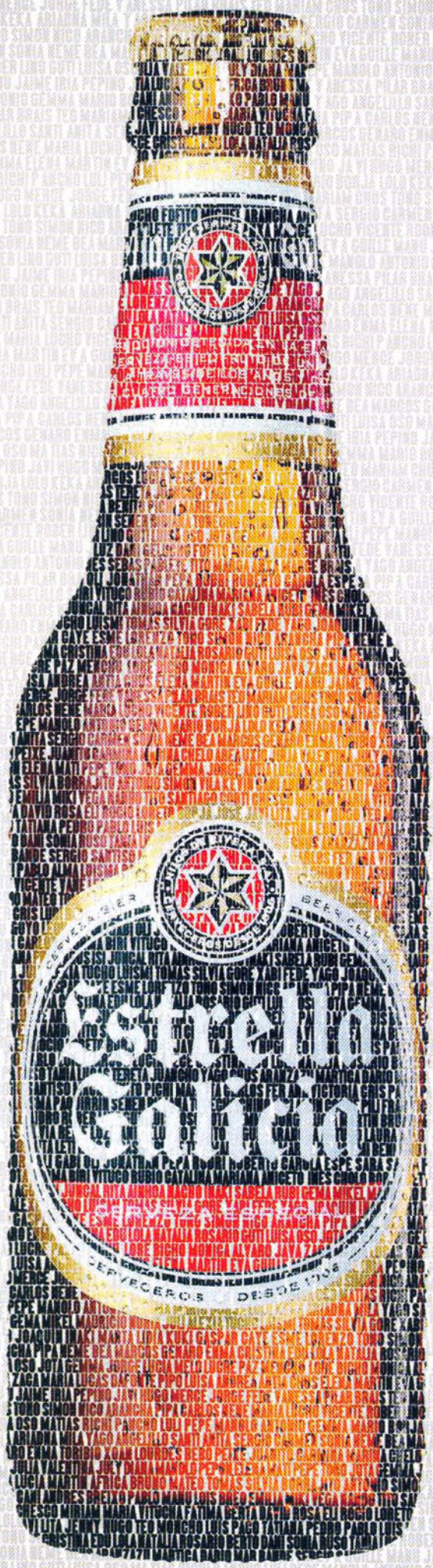
Es cierto que comunicarse bien resulta difícil, pero también lo es que los beneficios que ello supone son tan grandes que merece la pena intentarlo. Lo tengo claro. Todas mis reflexiones ante el espejo me están señalando el camino a seguir. Y continuar por él me lleva a repasar las 7 reglas de oro para comunicarse bien:



- ~Sé flexible en la vida y en las relaciones
- ~Menciona a menudo el nombre de tu interlocutor
- ~Ten en cuenta que, en las discusiones, cada uno considera la situación de forma distinta
- ~Ayudar requiere olvidarse de uno mismo
- ~Busca siempre nuevos intereses, amplía tus conocimientos y descubre tus emociones
- ~Incluye en tus proyectos siempre a los demás
- ~Si quieres una sonrisa, aprende a sonreír

Estas reglas alumbran perfectamente el sendero por el que pasar. Mis miedos se convierten en oportunidades. Mis dudas se van disipando. Lo esencial queda al descubierto. Las ideas se clarifican. Me he dado cuenta de que lo importante es ser asertivo. Que lo mejor que puede definir un buen acto comunicativo guarda estrecha relación con la capacidad de ponerse en el lugar del otro. Ahora sólo me falta hacer el esfuerzo y trasladarlo a todos los ámbitos de mis relaciones sociales.

Si queremos comunicarnos bien, debemos propiciar la creación de espacios de comunicación, permitir que las personas se puedan comunicar en libertad. Aquí se resume lo esencial. A mayores podemos generar herramientas de comunicación, recursos que nos faciliten el camino, como son las reuniones de equipo, las entrevistas de evaluación, encuestas de satisfacción, cartas personalizadas, tableros de anuncios, portal del empleado, revista de empresa,...Y todas aquellas que se nos puedan ocurrir y que sirvan como facilitadoras del acto comunicativo, sean estimulantes y ofrezcan alternativas para que el proceso camine hacia la excelencia.



¿CON CUÁNTOS  
AMIGOS LA  
COMPARTES?

Estrella Galicia recomienda el consumo responsable



## Isaac Díaz Pardo, historia viva de Galicia

Hablar de Díaz Pardo es hablar de Sargadelos, y hablar de Sargadelos es hacerlo de Galicia. Por lo menos de la Galicia que conocemos hoy en día.

Nacido en 1920 en Santiago en el seno de una familia comprometida con su tierra, muy pronto sufrió los rigores de la guerra que le arrebató a sus padres y sus sueños de convertirse en arquitecto. Estudió Bellas Artes, aunque su compromiso con Galicia, y su relación con Luís Seoane en aquella primera experiencia con la industria cerámica en Argentina, cambiaron su destino de pintor. Volvió para impulsar la cultura, la economía y la memoria dormida de Galicia, siendo la recuperación de Sargadelos el mejor ejemplo de este trabajo.

En Sargadelos Díaz Pardo supo entender el futuro de Galicia, conjugando la tradición cerámica del siglo XIX con la modernidad, y convirtiendo la vieja fábrica en un referente internacional que muchos quisieron imitar. Aunque resulta difícil confundir la cerámica de Sargadelos, tan marcada por aquel azul de Ibáñez que Díaz Pardo supo reinventar y que hoy se adentra en la iconografía gallega más arraigada.

Pero supo también llevar todo su arte a la vida cotidiana, haciendo de esta cerámica elemento imprescindible en casas, entregas de premios, joyerías e incluso en bares y cafeterías, donde podemos encontrar los grifos de cerveza diseñados para Estrella Galicia.

No es extraña esta colaboración entre dos empresas que son ya símbolo de esta tierra. Estrella Galicia viene de conmemorar su centenario y es, sin duda, uno de los productos más conocidos fuera de nuestras fronteras. Como lo es Sargadelos. Por eso ambas forman hoy parte indispensable de la historia de Galicia.





## “Sin innovación no hay futuro porque si copias lo que todos hacen no llamas la atención por nada”

*Aurora Varela Vázquez, Palas de Rei*

Esta cita podría extraerse del discurso de cualquier gurú de las finanzas conocido a nivel mundial pero lo cierto es que no hace falta acercarse a foros tan elitistas para escuchar estas afirmaciones ya que la vanguardia se desarrolla gracias a todos aquellos emprendedores que apuestan decididamente por ella en su día a día. De hecho, la frase pertenece a Aurora, propietaria de un pequeño local en Palas de Rei que merece la pena visitar.

En unos tiempos en los que la cocina creativa ocupa las portadas de los periódicos y los cocineros se han convertido en estrellas mediáticas, a lo mejor se preciso regresar a los orígenes, a puntos que no aparecen ni aparecerán en la oferta gastronómica de la Guía Michelin, para descubrir que en los lugares más insospechados podemos encontrarnos con grandes ejemplos de creatividad y espíritu innovador.

Con esta idea en mente me encamino hacia Palas de Rei, en la provincia de Lugo, donde me han hablado de un pequeño local, nada fácil de encontrar, que ha adquirido cierto nombre en la zona gracias al arte de su propietaria a la hora de elaborar pinchos morunos. Podría parecer un plato de lo más corriente pero, teniendo en cuenta que hay gente que recorre kilómetros para degustarlo, no puedo resistirme a acercarme hasta allí para satisfacer mi curiosidad sobre el mencionado pincho.

Tras un apacible trayecto por el interior de Galicia, me encuentro frente a Aurora, alma mater del Café Bar Venus,

un local que gestiona desde hace un año cuando abandonó A Coruña para emprender una nueva vida con su marido en Palas de Rei. Desde entonces, aplica su imaginación al servicio de los productos de la tierra con el fin de sorprender a sus clientes. Y doy fe de que lo ha conseguido ya que el constante discurrir de personas en el bar dificulta sobremanera mi intención de indagar sobre el origen de tanta celebridad.

No cabe duda de que el pincho moruno en cuestión está exquisito y más si lo acompañas de una mezcla de sidra gallega Manzanova y vino tinto derivada de la capacidad de experimentación de Aurora. Ella afirma que “el secreto está en preparar los platos como si fuesen para mi propia familia” pero yo creo que hay algo más que cariño en la elaboración del pincho, en concreto una salsa especial de la que se niega a desvelar la receta.

Aurora tiene muy clara su filosofía y la expresa de forma mucho más directa que cualquier catedrático. Según ella, “sin innovación no hay futuro porque si copias lo que todos hacen no llamas

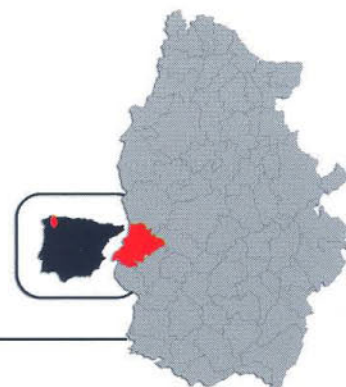
*“El secreto está en preparar los platos como si fuesen para mi propia familia”*

la atención por nada” y reconoce que los clientes valoran mucho su esfuerzo por ofrecerles novedades. Afirma que dirige todos sus esfuerzos a que los clientes se queden satisfechos y hay que reconocer que los que por allí pasan se confiesan como habituales del local desde que Aurora está al frente.

En este caso, como en muchos otros, el boca a boca ha resultado la mejor campaña de promoción para este local y Aurora se siente recompensada en su esfuerzo. De hecho, sólo un año después de emprender el negocio, ha recibido ofertas para ampliarlo y ha tenido que negarse porque, según dice: “si tuviera 30 años sería otra cosa, pero a mi edad...”.



Dejo a Aurora innovando entre fogones tras confesarme que está preparando nuevas sorpresas para la temporada de invierno. No quiere avanzarme nada de lo que tiene en mente así que, frustradas mis expectativas por obtener una exclusiva, me voy convencida de que regresaré a Palas de Rei en la próxima estación para disfrutar de nuevas experiencias culinarias.



Aurora Varela, propietaria del Café-Bar Venus | Palas de Rei | [Lugo]

# MOVIMIENTO DE AMIGOS PARA INVITAR A UNA ESTRELLA

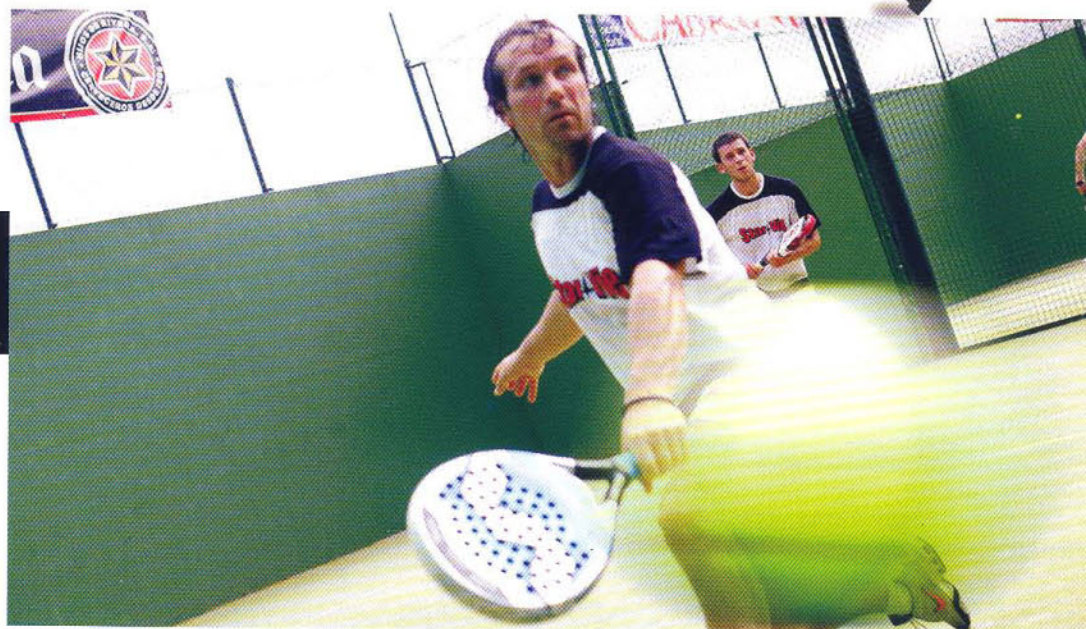


[WWW.MAPIE.ES](http://WWW.MAPIE.ES)



## El Pádel Tour Estrella Galicia bate todos los récords de participación

Numeroso público siguió con entusiasmo las pruebas desarrolladas en el Club Tenis La Coruña.



El Club de Tenis La Coruña fue un año más el escenario de la celebración del Pádel Tour Estrella Galicia, un torneo que ha superado significativamente los registros anteriores con la participación de 225 parejas, consolidándose de este modo como el campeonato más multitudinario de Galicia en esta disciplina.

Desde el 30 de junio hasta el 7 de julio se desarrollaron las sucesivas rondas de clasificación en las diferentes categorías establecidas. Los favoritos de años anteriores lograron imponerse con facilidad a sus rivales en los niveles avanzados y el torneo concluyó con la victoria de Borja Yribarren e Ignacio Otero en la categoría Masculina A y de Isabel Domínguez y Paz Alonso en la categoría Femenina A, revalidando de este modo su triunfo de 2006.

### Emoción hasta el final

En lo que se refiere a las categorías menos avanzadas, los partidos resultaron mucho más disputados y la emoción por conocer a los ganadores se mantuvo hasta el final. El sábado 7 de julio se dieron a conocer los ganadores, que fueron recompensados con diverso material deportivo además de un suministro mensual de cerveza durante un año.

El elevado nivel de juego así como el gran ambiente que rodea al torneo durante todas las jornadas han convertido al Pádel Tour Estrella Galicia en una cita ineludible para todos los aficionados a este deporte en Galicia, una trayectoria que ha sido reconocida con diversos galardones a lo largo de este año.



## Pantín Classic



de todos los continentes compitieron por el título en el Campeonato del mundo de surf masculino WQS 4\*, en el que se impuso el alemán Marlon Lipke, y el Campeonato del mundo de surf femenino WQS 3\*, que concluyó con el triunfo de la francesa Pauline Ado.

Estrella Galicia apoyó la competición con su presencia.

Además de la competición oficial, la organización desarrolló una serie de actividades de las que pudieron disfrutar los más de 5.000 aficionados y curiosos que se acercaron a la playa de Pantín. Conciertos, exhibiciones de snowboard y bike trial, un festival de cine, exposiciones de fotografía y pintura, clases gratuitas de surf o la publicación de un libro sobre los 20 años del campeonato resultaron un aliciente más para acercarse a Valdoviño.

Un año más, y tras más de veinte ediciones, el Pantin Classic convirtió del 4 al 9 de septiembre al Concello de Valdoviño en Ferrol en el centro de atención del surf a nivel internacional. Durante cinco días, alrededor de 200 surfistas

## O Marisquiño 2007

La séptima edición de O Marisquiño, considerado ya uno de los principales campeonatos de skate de toda España, se celebró en Vigo el fin de semana del 11 y 12 de agosto consagrándose como un referente para las actividades urbanas en nuestro país.

Las competiciones se celebraron tanto en su modalidad de street en skate y flatland en BMX, para lo que se instalaron dos circuitos independientes. En esta edición la competencia ha sido espectacular ya que han participado los mejores pilotos y equipos nacionales.



Este año han participado los mejores pilotos y equipos nacionales.

Junto a las pruebas deportivas de skate y bicicletas BXM, esta cita ofrece otros atractivos relacionados con el arte urbano, graffitis en la calle, break dance, baile en la calle y Parkour, una novedad que consiste en caminar en línea recta por el medio urbano salvando obstáculos. Tampoco faltó la música en el Escenario Estrella Galicia con la actuación de grupos como El Puto Coke, The Blows, 5th Avenue o Pacífico.



## Cabreiroá apoya a la AECC

Cabreiroá quiso apoyar el proyecto de la Asociación Española contra el Cáncer en la vigésima segunda edición de la Cena Baile que organizó su delegación en Pontevedra el pasado 20 de julio. El objetivo era recaudar fondos para seguir prestando sus servicios a enfermos de cáncer y sus familias en diversos ámbitos, como son el Trabajo Social, el Apoyo Psicológico, los Cuidados Paliativos o la Investigación y Prevención.



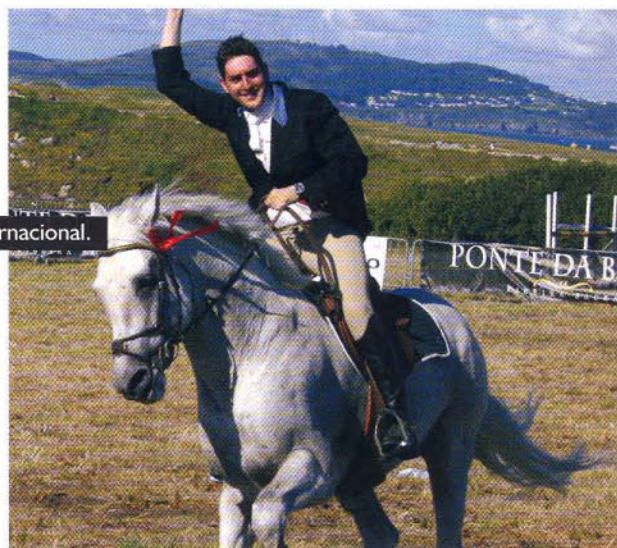
## Competición hípica de alto nivel en A Coruña

La Infanta Elena participó el pasado mes de julio en el Concurso de Saltos Internacional-Trofeo Presidente de la Xunta, que tuvo lugar en el circuito municipal de Ponte dos Brozos, en Arteixo. Más de medio centenar de caballos se dieron cita en esta competición deportiva incluida en el calendario internacional de altas competiciones de la Federación Española.

Los jinetes disputaron el Trofeo Ponte da Boga en el marco del Concurso Internacional.

Francisco Fleming a lomos de Inconu, venció en el trofeo Ponte da Boga, por delante de Joaquín Poves y José María Vázquez Aymerich.

Por otra parte, la Real Sociedad Deportiva Hípica organizó en los días previos a la competición la primera edición del derbi de A Coruña en el entorno de la Torre de Hércules, donde los aficionados pudieron disfrutar de pruebas de campo con obstáculos naturales.



## Estrella Galicia en las mejores regatas del verano



El verano nos ha traído multitud de competiciones náuticas en Galicia donde este tipo de deporte cuenta cada día con más aficionados. Especialmente destacado fue el Trofeo Presidente da Xunta compuesto por las tres regatas del Circuito Galego de Alto Nivel: la Regata Infanta Elena de A Coruña, el Trofeo Príncipe de Asturias de Baiona y el desafío Audi de Sanxenxo.

Cada día son más los aficionados a los deportes náuticos en Galicia.

El Turismo Madrid, del campeón olímpico José María Van der Ploeg se proclamó vencedor en IMS 670. En IMS 570, el trofeo fue para el Castrosúa de Willy Alonso.

## Proam de Golf en Narón

El pasado mes de julio tuvo lugar en el Club Campomar de Narón un torneo pro-am en el que participaron jugadores amateurs junto a profesionales de la talla de Antonio Garrido, quien ayudó a escribir algunas de las páginas que cambiaron el golf europeo. Junto a Severiano Ballesteros ganó el Mundial de 1978, y ambos fueron al año siguiente los primeros golfistas de la Europa continental en reforzar el equipo británico en la Ryder Cup. Su presencia en el campo fue todo un lujo para los aficionados a este deporte.

El campeonato contó con la participación de profesionales y amateurs.



David García y Elena Catoira se impusieron en la primera edición del **Torneo de Golf Cabreiroá**



El Torneo se desarrolló en el Club de Golf de La Zapateira de A Coruña.

**palmarés**

<b>1º DE 1ª CATEGORÍA</b> DAVID GARCÍA DÍAZ
<b>1º DE 2ª CATEGORÍA</b> CARLOS GONZÁLEZ-CHAS PICO
<b>1º SCRATCH</b> JOAQUÍN NIEVES URÍA
<b>1ª DAMA</b> ELENA CATOIRA GÓMEZ
<b>1º SÉNIOR</b> ROMÁN GARRIDO GONZÁLEZ
<b>MEJOR DRIVE CABALLEROS</b> CARLOS VÁZQUEZ GARCÍA
<b>MEJOR DRIVE DAMAS</b> LIDIA GOLLOS BALL
<b>MEJOR APPROACH</b> ANTONIO ULLOA AYORA
<b>MEJOR 1ª VUELTA HÁNDICAP</b> ANA DE PAZ SORIA
<b>MEJOR 2ª VUELTA HÁNDICAP</b> MARTA GARCÍA-FAJARDO

El pasado 11 de agosto se celebró la primera edición del Torneo de Golf Cabreiroá en el Club de Golf de La Zapateira en A Coruña. La cita contó con la participación de 180 jugadores, alcanzando el límite del campo coruñés.

El buen tiempo y el alto nivel de juego fueron la tónica general durante toda la jornada en la que los asistentes, además de la vertiente deportiva, pudieron disfrutar de la degustación de nuestros productos así como de diversos platos típicos.

El torneo, disputado bajo la modalidad de juego stableford, se organizó en 2 categorías en función del

hándicap de cada uno de los participantes, además de la categoría Scratch, Damas, con 40 jugadoras, y Séniors, con 74 jugadores.

**Cita relevante en A Zapateira**

Paralelamente, todos ellos tuvieron la oportunidad de disputar premios alternativos, como son: la Mejor 1ª Vuelta, la Mejor 2ª Vuelta, el Driver más largo en el Hoyo 9 o el Mejor Approach al Hoyo 14.

El éxito obtenido tras esta primera edición del Torneo ha convertido a esta cita deportiva en una de las más relevantes del pasado verano en el Club de Golf de La Zapateira.



El buen tiempo y el alto nivel de juego fueron la tónica general.



# Las ideas más innovadoras, son las más cómodas



## Nuevo pack familiar de 10 botellas de 33cl con tapón sport

Agua  
Mineral  
Natural

# CABREIROÁ

*El agua de la tierra del agua*

## Gira Maketon Estrella Galicia '07



La Gira Maketon '07 recorrió algunos de los locales más emblemáticos de Galicia.

El Maketon Estrella Galicia ha llenado de la mejor música el verano gallego a través de multitud de actividades encaminadas a apoyar nuevos proyectos de música local.

Dentro de la Gira '07 se integraba un concierto en la mítica Sala Nova Olimpia de Vigo el 22 de junio, que congregaba a más de 1000 jóvenes para disfrutar de la música de All The Cream, Ragdog y Quatro d'Abril. Un evento único por el magnífico ambiente y espectáculo ofrecido por los grupos participantes y, sobre todo, porque éste ha sido el último concierto llevado a cabo en la mítica Sala Nova Olimpia que tras 34 años de funcionamiento interrumpido, el pasado 26 de agosto cerraba sus puertas para siempre.

Coincidiendo con "As Festas do Monte" de A Guarda, el 9 de agosto el grupo local Los Abrasivos se presentaban en la Sala El Escarabajo, un concierto abarrotado de seguidores de la banda que disfrutaron de los sonidos energéticos y letras divertidas de su estilo punk-rock ochentero.

El 18 de Agosto la Gira aterrizaba en la Sala Clandestino de Nigrán, uno de los centros de disfrute estival por excelencia en las Rías Baixas. Los grupos Jazz Troupe y Septiembre se presentaban en una magnífica noche de verano entre sus amigos y clientes de la Sala, que acaba de celebrar su primer aniversario.

También la emisión radio del programa Maketon Estrella Galicia se acercaba a primera línea de playa el sábado 28 de julio. Concretamente, se realizaba en directo desde la Terraza del Pub Camaleón de la Playa de Samil en Vigo, por donde se pasaron artistas como Amaro Ferreiro que presentó en exclusiva su primer disco en solitario "La Ciudad de las Agujas". Amaro es el 50% del proyecto de su hermano Iván Ferreiro (excomponente de Los Piratas) que con su último disco titulado "Las Siete y Media", está nominado a los premios Grammy Latino 2007.

**maketon**.com  
Estrella Galicia

## Festival Cultura Quente

Caldas de Reis acogió una veintena de conciertos durante el fin de semana.

Más de 20.000 personas acudieron a la carballeira de Caldas de Reis el 13 y 14 de julio para disfrutar de la veintena conciertos previstos en el marco del Festival Cultura Quente. Artistas como Kula Shaker, Jay Jay Johanson DJ, Marky Ramone, Sex Museum, Ectoplasma, Zodiacs, DJ Israel + DJ Lagartija, White Rose Movement, Cat People o Elodio los Seres Queridos congregaron a un gran número de seguidores.

El Festival Cultura Quente cumplía su décimo aniversario y lo celebraba con la organización de multitud de iniciativas como la Mostra Cultura do Viño, en la que participan caldos de veintiséis bodegas de la denominación de origen Rías Baixas, exposiciones y diversas iniciativas culturales. Una propuesta de lo más completa para disfrutar del verano.



# El Festival de Ortigueira convocó a más de cien mil personas

El Festival Ortigueira superó de nuevo la barrera de los cien mil visitantes. La fórmula música de raíz + ambiente en plena naturaleza, acompañado todo de unas condiciones meteorológicas favorables, ayudaron al éxito del certamen, que se celebró entre el 5 y el 8 de julio. La organización trabaja ya con la vista puesta en 2008, el treinta aniversario de la cita folk por excelencia.

En el ámbito musical, varios nombres destacaron especialmente por su vínculo con el festival y su conexión con el público. Tanto Kepa Junquera, el acordeonista vasco más internacional, como Mercedes Peón o Milladoiro, una verdadera institución dentro del universo folk, consiguieron emocionar a los miles de asistentes congregados frente al Escenario Estrella Galicia.

Pero no todo es música en Ortigueira y hay que subrayar la gran acogida que recibieron las actividades paralelas propuestas por la organización como las exposiciones, talleres, pasacalles o proyecciones audiovisuales.

## Siempre con el apoyo de Estrella Galicia

Estrella Galicia ha reforzado su apuesta por el Festival de Ortigueira a través de un acuerdo firmado el pasado 27 de junio por el que garantiza el apoyo a esta cita imprescindible de los amantes del folk durante los próximos 4 años.

El escenario Estrella Galicia volvió a ser el centro de atención para los amantes del folk.

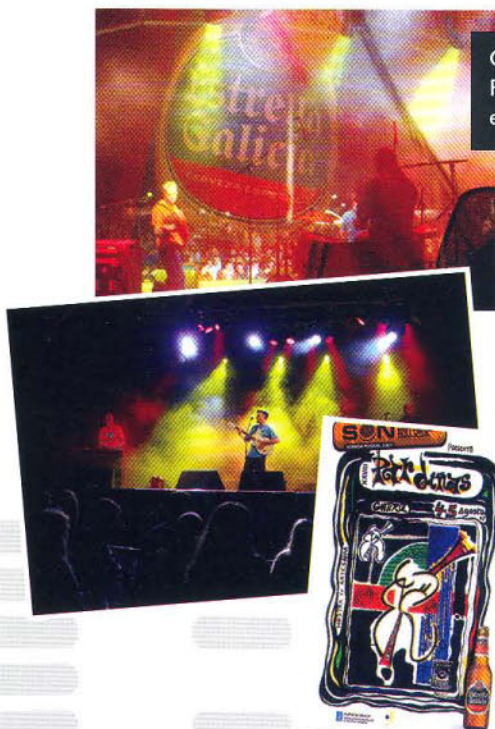
La trayectoria del Festival de Ortigueira ha estado desde hace años firmemente ligada a Estrella Galicia. Dicho compromiso se materializó el pasado año a través de la celebración del concierto del Centenario en el marco de este certamen y la compañía no quiere dejar pasar la oportunidad de compartir con el festival sus próximas ediciones, especialmente su treinta aniversario en 2008.



## Festival de Pardiñas

La 28ª edición del Festival de Pardiñas, celebrado durante el fin de semana del 4 y 5 de agosto en la localidad lucense de Guitiriz, ha batido récords de asistencia alcanzando las 20.000 personas según sus organizadores, la Asociación Cultural Xermolos.

Uno de los atractivos del festival fue la intervención del legendario grupo gallego Fuxan os Ventos, cuyos componentes se juntaron de nuevo para esta ocasión. Además, participaron otros conjuntos gallegos, del País Vasco, Portugal y Francia.



Grupos gallegos legendarios como Fuxan os Ventos se alternaron en el escenario con artistas de otros países.

Por otra parte, el Festival cuenta con una vertiente cultural y artística a través de múltiples actividades paralelas como la muestra de artesanos, en esta ocasión de instrumentos musicales, además de cesteros, tejedores o "zoqueiros". También tuvieron lugar diversas exposiciones así como talleres impartidos por especialistas tanto en artesanía como en bailes tradicionales.

## Armonitango



Antonio Serrano es el músico de jazz español con más proyección internacional.



1906 y Casa Limón presentan **Armonitango**, el homenaje de Antonio Serrano al maestro Astor Piazzolla. **Antonio Serrano** es el músico de Jazz español de su generación con más proyección internacional en la actualidad. Su música se ha nutrido desde hace años principalmente de dos fuentes, el Jazz y el Flamenco, colaborando siempre con primeras figuras tanto nacionales como internacionales.



una perspectiva orgánica a caballo entre el Jazz y el Flamenco. En esta grabación ha sido posible reunir a grandes figuras de la música y amigos como Toots Thielemans, Paco de Lucía, Jerry Gonzalez, Horacio "El Negro" Hernández, Javier Colina, José Reinoso, Jorge Pardo, Niño Josele, Alain Pérez ...

Actualmente Antonio prepara la gira internacional de este proyecto en la que será acompañado por su cuarteto habitual y en la que además de interpretar la música de Piazzolla se recordará a Gardel, a Troilo y a otros grandes nombres del repertorio clásico argentino, siempre buscando nuevas formas de expresión musical.

**Armonitango** es el título del álbum que ha grabado con el productor Javier Limón y que se editó en la primavera del 2007, un homenaje a la música del maestro Astor Piazzolla desde

## Noroeste Pop Rock

La playa de Riazor fue un año más el escenario de los conciertos del Noroeste Pop Rock, en el marco de las fiestas locales de María Pita. Más de 90.000 espectadores invadieron el arenal durante tres noches en las que la variedad de estilos musicales atrajo a un público de todas las edades.



El festival contó este año con una gran diversidad de estilos musicales.

El festival comenzó el 2 de agosto con la actuación de Deluxe, Triángulo de Amor Bizarro y los madrileños Dover, que convencieron con su evolución hacia sonidos disco. La nostalgia ochentera vino al día siguiente de la mano de Nacha Pop, Danza Invisible y Toreros Muertos, apoyados por más de 25.000 espectadores que corearon todos sus temas. Como cierre, el 4 de agosto se celebró el concierto de New York Dolls, Los Cruales y el grupo La Inconsciencia del Uhojo, todo un lujo para los seguidores del rock duro.

## 981 Festival Son Estrella Galicia

El sábado 20 de octubre se celebrará el 981 Festival Son Estrella Galicia 07 en el Playa Club de A Coruña. Alex Gopher, figura central en la explosión del french-house a mediados de los 90, Andrew Weatherall, productor del Screamedelica de Primal Scream, y los escoceses Belle&Sebastian djs han sido las últimas incorporaciones a un cartel que presenta a artistas muy reconocidos en diversos estilos que van desde el indie al minimal o electrorock. Además, el británico Damian Lazarus, el sueco Aril Brikha y el francés Jef K son sólo algunos de los artistas que pasarán por el escenario Estrella Galicia.

El Festival pretende ser una propuesta de ocio imprescindible para los seguidores de la música más actual pero también cuenta con una vertiente solidaria ya que el 1% de la recaudación de taquilla irá destinado al proyecto que la ONG coruñesa Labañou Solidaria está realizando en Vilcabamba (Perú).



# ¿Sabes de qué está hecha



# de música

reserva especial



1906 recomienda el consumo responsable



CERVEZA  
**1906**  
RESERVA  
ESPECIAL

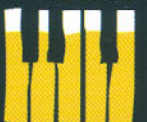
Y *casa  
limón*



presentan

*Armonitango* de Antonio Serrano  
Producido por Javier Limón  
Nuevo CD de **1906** y Casa Limón ya a la venta

CERVEZA  
**1906**  
RESERVA  
ESPECIAL



Tu momento  
Tu música

# SI QUE TIENES ESTRELLA

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

ANÍMATSE  
A  
PARTICIPAR



[comunicacion@estrellagalicia.com](mailto:comunicacion@estrellagalicia.com)  
981 901 906 ext.:5254



## Lomito de sargo de roca con verduritas al vapor de cerveza y alga



### Ingredientes:

#### Por persona:

- Lomos de Sargo limpios: 1 por persona
- Cebolla: 30 gr
- Pimiento rojo: 25 gr
- Pimiento verde: 25 gr
- Espárragos trigueros: 20 gr
- Guisantes: 2 cucharadas
- Zanahoria: 25 gr
- Brécol: 25 gr
- Sal maldon: A gusto

#### Para hacer al vapor:

- Cerveza especial Estrella Galicia 20 cl.
- Alga kombú: 25 gr



### Preparación:

Limpiamos y cortamos las verduras en tiras finas (corte de juliana). A los sargos de roca les quitamos los lomos y los reservamos.

Disponemos la cerveza y las algas en una cazuela para cocer al vapor (de esta forma aromatizarán el pescado y las verduras). En la parte superior de la vaporera colocamos las verduritas en pequeños montones y las tapamos, dejándolas cocer durante 5 minutos. Pasado este tiempo metemos los lomos de sargo con la piel hacia abajo y tapamos de nuevo, dejando que se hagan por un espacio de otros 6 minutos. Estará todo listo para servir.

### Presentación:

Lo presentamos en un plato sopero con las verduritas en el fondo y los lomos de sargo por encima. Continuamos con los espárragos trigueros y un poco de las algas cocidas en la cerveza (poco, puesto que toman un sabor muy amargo y yodado). Terminamos con unas arenas de sal maldon y un chorrito de aceite de oliva virgen extra (a poder ser arbequina, que le dará un sabor más afrutado).

### Maridaje:

Esta preparación resulta muy beneficiosa para la salud dado que tanto las verduras como el pescado están cocidos al vapor y no pierden propiedades. Al ser vapor de la cerveza con algas, le aportará un toque aromático y un sabor muy yodado y característico a mar, que realzará las virtudes de este pescado de roca.

El maridaje con la cerveza está garantizado, aunque tendrán que ser cervezas frescas (no tostadas) y suaves que respeten los matices amariscados del pescado y los vegetales de las verduras. Recomendamos que sea consumida con una cerveza HR, suave y fresca como ninguna.

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

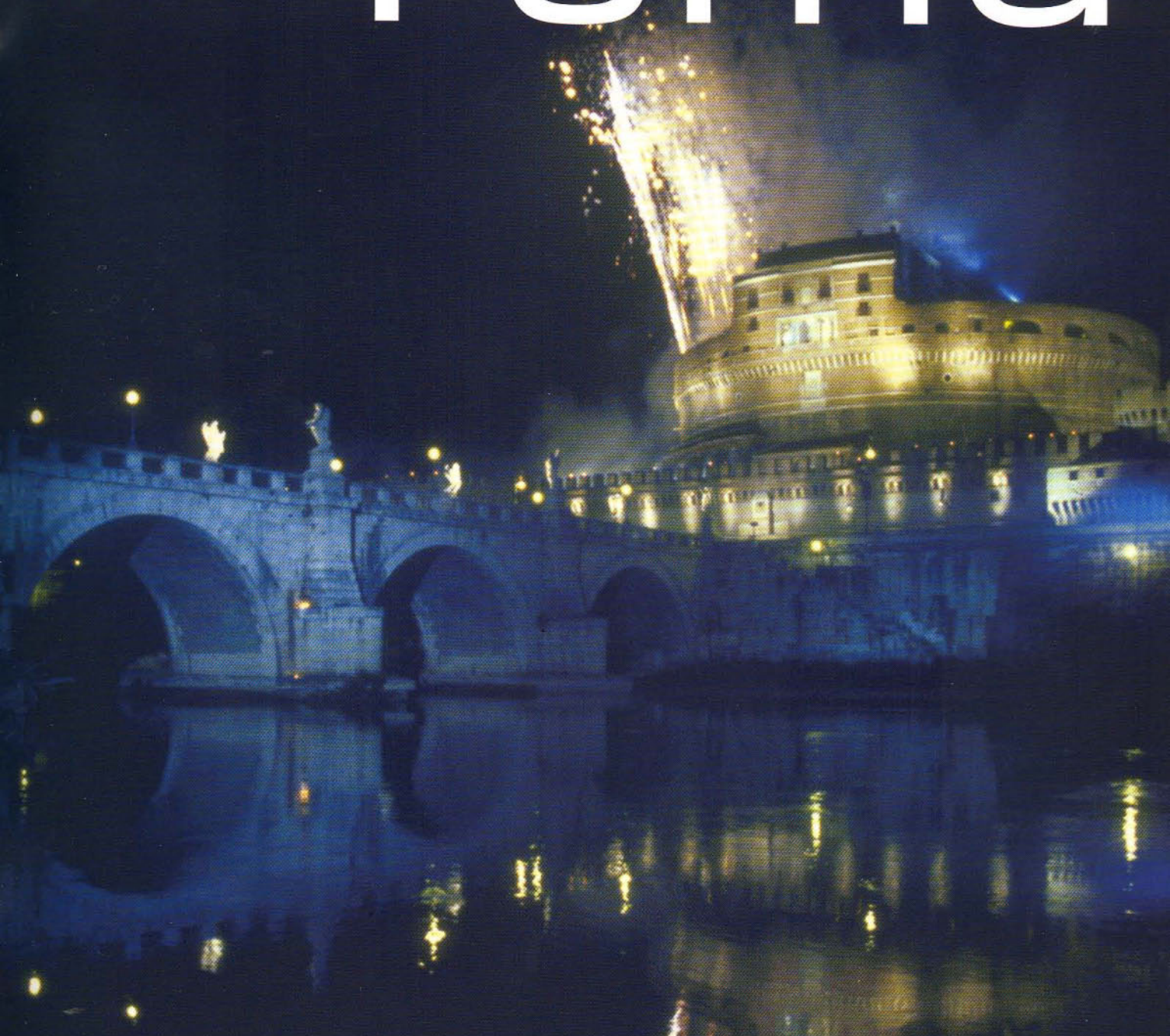
**VILORIA**   
organización internacional de viajes

**VIAJES DE NEGOCIOS  
VACACIONALES  
INCENTIVOS  
CONGRESOS Y FERIAS**



A CORUÑA: C/ MENÉNDEZ PELAYO, 9 TELEFONO: 981-126216  
MADRID: C/MELENDEZ VALDES, 9 TELEFONO: 91-5433904  
SANTIAGO DE COMPOSTELA: C/SENRA, 28 TELEFONO: 981-587911  
[www.viajesviloria.com](http://www.viajesviloria.com)

# roma



Visitar **Roma** supone disfrutar de un inmenso museo al aire libre que recoge los más de dos milenios de historia de la urbe capitolina. Aparte de su importante legado histórico, Roma se muestra como una ciudad moderna y dinámica, vanguardia de las últimas tendencias de moda y diseño y con una amplia oferta de ocio y animada vida nocturna. Si nos olvidamos de su caótico y saturado tráfico, Roma se descubre como un destino obligado.

**Aunque suene a tópico, es la realidad. Cada rincón de Roma es una pequeña o gran obra de arte. A continuación detallamos sólo algunos de los innumerables lugares de interés que la ciudad eterna, ofrece al visitante.**



**Vaticano** • Independientemente de su sentido religioso, el Vaticano es una visita ineludible en la ciudad de Roma. El conjunto arquitectónico de la plaza de San Pedro sobrecoge por su belleza y majestuosidad. Es conveniente detenerse tiempo en la visita y acceder al interior del museo, donde cada sala, en sí misma, es una pequeña obra de arte. A un kilómetro y en dirección al río se puede visitar el castillo de Sant'Ángelo (lugar de refugio de los papas en situaciones de peligro).

**Trastevere** • Como su propio nombre indica se encuentra en la otra orilla del Tíber, el río que cruza Roma. Se trata de un barrio popular y genuinamente romano que nos traerá a la memoria imágenes de las películas del neorrealismo italiano. Sus calles están llenas de encantadoras plazas, entre las que destaca Santa María. En esta zona existen gran cantidad de restaurantes y terrazas donde hacer un alto en el camino o disfrutar de un buen plato de pasta a precios muy razonables. Camino del Trastevere merece la pena visitar la Isola Tiberina, un pequeño islote, antiguo lazareto, en donde se conserva el edificio del hospital.

**Roma Clásica** • Las huellas del pasado esplendoroso de Roma se esparcen a lo largo de toda la ciudad. Los restos del Foro Romano, pasando por el Coliseo, el Panteón o las Termas de Caracalla son algunos de los muchos monumentos que quedan de la Roma Clásica. Si bien algunos, como el Foro o el Coliseo, se hallan en el centro de la ciudad, para visitar otros, caso de las catacumbas o la vía Apia, es necesario desplazarse varios kilómetros. Para ello existen varias líneas de bus en horario casi continuo.



**Piazza Navona** • Los alrededores de Piazza Navona concentran gran parte de la vida diaria de la ciudad. La plaza es un lugar de encuentro y en ella se reúnen artistas, visitantes y romanos. En las calles adyacentes, además de gran variedad de bares y restaurantes, se pueden encontrar numerosas heladerías y locales de pizza al taglio (porciones).



## **Piazza Spagna y Via Nazionale**

• Los más "fashion" disfrutarán al máximo de Piazza Spagna y alrededores, en las calles contiguas a la plaza se encuentran las tiendas más exclusivas de la capital. En Via Nazionale y alrededores se concentra una gran oferta de establecimientos hoteleros económicos y de precio medio. Asimismo se pueden realizar compras a un precio asequible. En esta zona se encuentran también algunos de los restaurantes más emblemáticos de la ciudad, como el Est, est, Est, según cuentan; la pizzería más antigua de la ciudad.

## **La Dolce Vitta**

• Roma es una ciudad para vivir la vida en el sentido más amplio de la palabra. El romano es un enamorado de la "Dolce Vitta" y por ello la ciudad ofrece una amplia variedad de posibilidades de ocio y diversión.

El romano, como buen meridional, adora la calle y así nos encontraremos, las terrazas abarrotadas a cualquier hora del día.



La noche romana no le va a la zaga y restaurantes y locales nocturnos también funcionan a pleno rendimiento. Eso sí, salvo en establecimientos muy concretos, la noche termina un par de horas antes que en España.

*dónde tomarse una estrella*



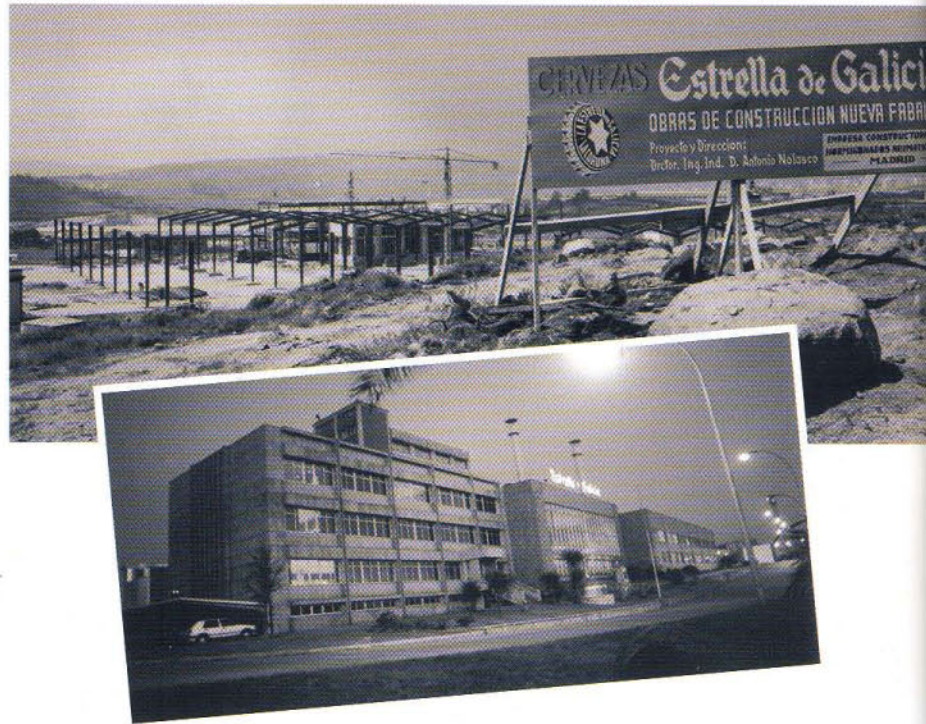
## **El Duende**

Via di Val Melaina, 68 - Roma  
Tel. 06 87 19 49 23

## Nueva fábrica en A Grela

Los trabajos de construcción de la nueva fábrica en la recién adquirida parcela del polígono de A Grela se extendieron desde 1968 hasta el año 1970. Las instalaciones se dotaron de la tecnología más puntera del sector y el coste del conjunto se elevó a los 167 millones de pesetas.

En marzo de 1971 se comenzó a producir con normalidad en las instalaciones de la nueva fábrica en el polígono industrial A Grela después de los primeros cocimientos que tuvieron lugar el año anterior. Y ya en 1972 se trasladó todo el proceso de producción al polígono cesando por completo las cocciones en Cuatro Caminos.



## También en 1972...



- 1 13 muertos en los sucesos del Domingo Sangriento en Irlanda del Norte.
- 2 El esquiador español Francisco Fernández Ochoa gana el eslálom especial y la medalla de oro en los Juegos Olímpicos de Sapporo (Japón).
- 3 El grupo terrorista *Septiembre Negro* asesina a once integrantes del equipo olímpico de Israel durante la XX edición de los Juegos Olímpicos de Munich.
- 4 Se estrella en los Andes el avión que trasporta a un equipo de rugby uruguayo. Los 16 supervivientes son rescatados 70 días después.
- 5 Un terremoto destruye Managua, capital de Nicaragua, y causa más de 6.000 muertos.
- 6 Emerson Fittipaldi se consagra como campeón del mundo de Fórmula 1. Nacen Zinedine Zidane y Luis Figo.
- 7 *Cabaret* de Bob Fosse se convierte en uno de los grandes musicales de todos los tiempos.
- 8 *El Padrino* de Francis Ford Coppola gana el Oscar a la Mejor Película y su protagonista, Marlon Brando, rechaza su premio como mejor actor.
- 9 Michael Jackson inicia su carrera en solitario con *Got to Be There* y David Bowie lanza *The Rise And Fall Of Ziggy Stardust And The Spiders From Mars*, máximo exponente del Glam Rock.

# Nuevas respuestas para nuevos retos



“Caixa Galicia responde a las  
necesidades de mi sector”

A nuevos tiempos, nuevas respuestas. En Caixa Galicia lo tenemos claro, por eso nació “**la respuesta personalizada para empresas**”, una completa gama de **productos y servicios innovadores** para cubrir todas las necesidades de las empresas.

