

nº9

Noviembre 2008

noticias  
Shandy  
Estrella Galicia  
música  
Festivales de verano  
viajes  
San Juan de  
Puerto Rico

# mundo estrella



actualidad | tendencias | eventos | viajes | gastronomía

especial *tiempo de cosecha*



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.



No puede ser más oportuno este número dedicado a la cosecha. En primer lugar, porque nos permite valorar el origen natural de todo lo que producimos, representado en el lúpulo, la manzana, la uva y la inalterada burbuja de nuestras aguas. Además, representa una directa vinculación con nuestra tierra, tanto por nuestro interés en crear riqueza a partir de ella, como por la necesidad de hacerlo respetando su desarrollo. También mantiene vigentes aquellos rasgos característicos de nuestra personalidad empresarial basada en el origen, la calidad y la proximidad, iniciándose en la cosecha una cadena de aportación de valor que termina transformando su fruto en una serie de marcas cuyo ADN es compartido por millones de consumidores.

Pero la oportunidad de este número no sólo viene dada por estas razones, sino que también podemos realizar alguna otra reflexión al hilo de los tiempos que corren. Se dice que quien siembra vientos recoge tempestades... Tal vez, la cosecha de tempestades que nos asola es fruto de aquellos que alegremente sembraron vientos de irresponsabilidad y oportunismo, de aquellos que se dejaron seducir por la obtención del éxito como única causa y no como la consecuencia de nuestros actos y recomendaciones, de aquellos que no supieron, o no quisieron, renunciar a nada... Pero, desgraciadamente, los vientos sembrados producen tempestades también para aquellos que sembraron prudencia y responsabilidad, no exentos de audacia, pero ejecutada con "sentidiño". Son aquellos que, al menos, tienen la tranquilidad de que les pillan con los pies en el suelo y la cosecha, aunque más escasa, a buen recaudo.

Gracias a todos ellos veréis en este número que seguimos sembrando estrellas...

Hasta la próxima cosecha.





# n°09 noviembre 2008

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

**Dirección y redacción:** Área de Comunicación

**Fotografía:** Gabi Gago, Gabriel Tizón, Jimena Berenguer y Oficina de Turismo de Puerto Rico

**Colaboraciones:** José Luis Olmedo, Francisco Rodríguez Lama, José Yera y Álvaro González



# sumario



6	noticias
10	en primera persona <i>Ana Gómez Palacios</i>
13	Especial <i>Tiempo de Cosecha</i>
18	expansión estrella
20	temas estrella
22	estrella responsable
24	estrella excelente <i>Certificación OHSAS</i>
27	estrella por dentro <i>Shandy Estrella Galicia</i>
28	factor H
31	en ruta
33	personaje estrella <i>Rober Bodegas</i>
34	eventos
40	son estrella galicia
45	gastronomía
47	viajes <i>San Juan de Puerto Rico</i>
50	guiño al pasado 1979

## Cabreiroá, líder en Seguridad Alimentaria

Cabreiroá ha alcanzado la certificación ISO 22000 en Seguridad Alimentaria por AENOR, que constata el esfuerzo realizado por la compañía a lo largo de toda su trayectoria por superar estrictos estándares de calidad y control en todos sus productos.

Este reconocimiento sitúa a Cabreiroá como pionera dentro del sector del agua mineral en Galicia en términos de seguridad alimentaria y viene a sumarse al resto de certificaciones con que cuenta la empresa, como son: la ISO 9001 en Calidad (obtenida en 1999), la ISO 14001 en Medio Ambiente (obtenida en 2001) y la OHSAS 18001 en Seguridad y Salud Laboral (de 2005).

De este modo, Cabreiroá completa las principales certificaciones relacionadas con el sector, siendo la primera empresa gallega de agua mineral en conseguirlas y situándose a la cabeza del sector a nivel nacional.



La certificación reconoce el exhaustivo control que se realiza en las instalaciones de Cabreiroá



## Nueva carta en las cervecerías

Giste renovó su carta con la llegada de la temporada de verano incorporando opciones más refrescantes con todo el sabor de Galicia. Platos como las zamburiñas gratinadas, las brochetas de pulpo o las cintas de pasta a la marinera con gambas y vieiras son sólo algunas de las exquisiteces que se incorporaron al menú de las cervecerías y que han contado con una gran aceptación por parte de los clientes.

El menú combina productos de gran calidad con una presentación innovadora

## Tienda online de Ponte da Boga

Ponte da Boga ha lanzado una nueva tienda online en la que, a través de un espacio de venta directa, los consumidores pueden adquirir de forma cómoda y sencilla tanto los vinos Ponte da Boga, mencia y godello, como la amplia gama de licores Quenza.

Además, la web [www.pontedaboga.es](http://www.pontedaboga.es) cuenta con información y datos prácticos sobre la bodega, la zona en la que se ubica y las características de sus productos.



Un nuevo punto de venta para los vinos Ponte da Boga y los licores Quenza

## Campaña de verano de Estrella Galicia

Estrella Galicia presentó su campaña de verano a través de un evento exclusivo en el que tuvo lugar una actuación del conocido monologuista Rober Bodegas, protagonista de los spots, que se celebró el pasado 3 de junio en A Coruña.

Tras el divertido monólogo interpretado por Bodegas, tuvo lugar un cóctel que inauguró oficialmente la temporada estival para nuestro producto estrella, la cerveza Estrella Galicia.



Rober Bodegas presentó con humor la nueva campaña



## Desymo

Con un novedoso diseño interior, Desymo entregó hace unas semanas una cervecería-restaurante de 800 m<sup>2</sup> en La Casa del Agua de A Coruña para el conocido grupo Hostelero "El Huerto" con un diseño muy innovador y funcional. En breve se iniciará otra obra para el mismo grupo que sumará el octavo local de la cadena.

Por otra parte, el pasado mes de julio, se ejecutó la reforma integral de la cafetería del Club de Tenis La Coruña, logrando un destacable cambio de ambiente en el local muy valorado por parte de los socios.

A finales de año, Desymo iniciará una campaña destinada a la reforma parcial de locales de hostelería, para lo que ya se han iniciado negociaciones con diversas asociaciones del sector.



El local ubicado en la Casa del Agua sorprende por su diseño innovador

## Cabreiroá, galardonada en Termatalia 2008



Cabreiroá recibió un importante reconocimiento por parte de los expertos del sector de aguas minerales en el certamen que cada año se celebra en el marco de la Feria Termatalia de Ourense. Profesionales de varios países europeos con la coordinación de la Asociación de Sumilleres de Galicia, "Gallaecia", valoraron exhaustivamente la calidad de una amplia gama de aguas y finalmente premiaron a Cabreiroá en todas las categorías en las que participaba.

Después de la degustación, Cabreiroá obtuvo el segundo premio en la categoría Sin Gas, el primer premio en la categoría Con Gas y Cabreiroá Única se alzó también con la primera posición en la categoría de Agua Con Gas Natural.



Cabreiroá fue la gran triunfadora de la Cata de Aguas con premios en todas las categorías

## Desarrollo sostenible en Monforte

La Universidad Menéndez Pelayo, en colaboración con la Irmandade da Ribeira Sacra, organizó en Monforte como cada año sus cursos sobre desarrollo sostenible en el ámbito rural. Durante varias jornadas, expertos en la materia expusieron en el Parador de la localidad lucense sus reflexiones sobre temas como el ahorro energético, la gestión de residuos o la potencialidad económica del desarrollo sostenible.

Esta iniciativa ha contado desde sus inicios con la colaboración y el apoyo de Sidrería Gallega y Ponte da Boga a través de becas que facilitan el acceso de los alumnos a estos cursos.



Los alumnos participaron en visitas guiadas por la zona

## Acogida multitudinaria a Estrella Galicia en su llegada a Argentina

### Se inicia la comercialización de las cervezas Estrella Galicia Especial y 1906 en todo el país

Hijos de Rivera da un paso más en su expansión internacional con su desembarco en Argentina a partir de este mismo mes de octubre. Nuestra compañía comercializará sus cervezas Estrella Galicia y 1906 Reserva Especial por todo el país, tanto en el canal alimentación como en hostelería de alta gama, a través de un acuerdo con un importador local, Frutapac.



Ignacio Rivera acompañado por Ricardo Darín, Jorge Menarquez de Frutapac y Willy Vilas

### Evento de presentación en Buenos Aires

La puesta de largo de Estrella Galicia en Argentina tuvo lugar el pasado miércoles 29 de octubre en un evento de presentación en Buenos Aires en el que participaron, además de la dirección de la compañía, representada por su Director General, Ignacio Rivera, diversas personalidades de la vida económica y social argentina.

A media tarde comenzó la llegada de representantes de importantes cadenas de alimentación y hostelería del país, así como miembros de la Embajada española y la Oficina Comercial, que asistieron a una breve presentación por parte de Ignacio Rivera quien, además de dar a conocer la trayectoria y expectativas de la compañía, manifestó sentir un gran apego a este país por la cantidad de vínculos que tradicionalmente han unido Argentina y Galicia.

Y, a posteriori, comenzó el carácter festivo del evento con la llegada de multitud de personalidades de la vida social bonaerense, como el actor Ricardo Darín, así como el presentador Martín Seefeld, el ex-tenista Willy Vilas o la modelo Jimena Butti, entre muchos otros

Todos ellos disfrutaron del cóctel, en el que no faltaron los productos gallegos, de la música de un DJ y del Show musical de Anita Álvarez de Toledo, toda una celebridad en Argentina.





Descubre tú paraíso.



Pago. Gama 200 ml cristal.



ACE



Plátano



Cranberry



Uva Blanca



Melón



Mango



Néctar de  
Naranja



Melocotón



Pera



Pera-Piña



Piña



Fresa



Tomate



Ana Gómez Palacios • Jefe de Laboratorio de Estrella Galicia

---

**“Un laboratorio es un proyecto permanente, siempre inmerso en una *dinámica de innovación y mejora continua*”**

**¿Cómo definiría la labor de un laboratorio de calidad?**

Nuestra principal tarea es brindar servicios de análisis y control de la calidad del producto. Para ello, es imprescindible obtener resultados fiables, en el menor tiempo posible y manejar la información derivada de los mismos de forma fluida.

En nuestro caso, contamos con un equipo de profesionales especializados en diversas áreas que participan en la evaluación y control de todo el proceso de producción y contribuyen activamente a los planes y procesos de vigilancia de la calidad.

**¿Cuál es la clave para llevar a cabo un auténtico control de calidad?**

Por mucho que nos esforcemos, será imposible evitar problemas de confiabilidad, seguridad y economía si el diseño del producto es defectuoso o los materiales son mediocres. Por lo que para establecer controles, es necesario supervisar todo el proceso, su desarrollo, planificación y diseño. El campo de trabajo de un laboratorio de calidad se extiende más allá de la realización de pruebas puntuales ya que implica la participación en todas las etapas del proceso de producción y envasado del producto.

### **Los avances tecnológicos facilitan enormemente el control de la calidad, ¿en qué medida?**

En realidad es la demanda de controlar la calidad por parte de las empresas la que estimula en la actualidad que se generen constantes avances tecnológicos en este campo.

Un laboratorio es “un proyecto permanente”, siempre inmerso en un proceso de innovación y mejora continua que responda a la dinámica del propio mercado y a la aparición de nuevos retos.

### **En el caso concreto de la cerveza, ¿qué pasos se siguen en el laboratorio?**

El enfoque básico del laboratorio de control de calidad de Hijos de Rivera es supervisar todo el proceso de fabricación de cerveza en base a diferentes áreas o secciones. Por un lado, tenemos la sección físico-química que asegura que la materia prima y los graneles de fabricación, así como todos los materiales que rodean el proceso, cumplen todos los requisitos y que verifica que en cada fase de la fabricación y envasado de cerveza se mantienen los criterios establecidos. Por otra parte, la sección de microbiología garantiza que tanto los equipos empleados en el proceso de elaboración y envasado de la cerveza, como el entorno que lo rodea, se encuentren en óptimas condiciones de higiene y sanitización.

### **En el campo de la calidad, Hijos de Rivera siempre ha tratado de ir un paso más allá en sus criterios de autoexigencia, ¿en qué se refleja esta filosofía en la actividad del laboratorio?**

Principalmente en nuestra búsqueda continua de tecnología y metodología que contribuya tanto a disminuir tiempos de respuesta, como a ampliar abanico de parámetros de control. En este sentido, es de vital importancia contar con la implicación de los diferentes actores que forman parte del proceso, lo que nos permite analizar el producto en todas las fases. Un ejemplo destacable es la participación del Servicio post-venta de la compañía en nuestra actividad a través de la obtención de muestras en todas y cada una de las instalaciones dispensadoras de barril de nuestros clientes para garantizar que el producto llegue a los consumidores en óptimas condiciones.

## **muy personal**

**Edad:** 41 años

**Estado civil:** casada, con dos hijos

**Una comida:** Ensalada tibia con quesos a la plancha

**Una bebida:** Champán Moët & Chandon

**Aficiones:** Viajar

**Ciudad favorita:** San Petersburgo

**Un libro:** *Todos los ombligos son redondos* de Alberto Vázquez Figueroa

**Una película:** *Mucho ruido y pocas nueces* de Kennet Branagh

**Una canción:** Prefiero la música clásica (a ser posible Strauss)

**Un momento:** Los que me regalan los míos

**Un reto:** Ser capaz ....

**No soporta:** El hedor de la arrogancia

**Una disculpa:** No las empleo



# serviguide

consultoría • innovación • externalización

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

*George L. Clements*

A man in a green jacket is harvesting hops in a field. He is standing on a tractor, reaching up to pick the hop cones from a tall, vertical hop plant. The background is a dense forest of trees. The text "especial tiempo de cosecha" is written vertically on a wooden post on the left side of the image.

*especial tiempo de cosecha*

El final del verano nos trae una de las épocas más apasionantes de todo el año. Es un momento en el que se combina el duro trabajo de la cosecha con la satisfacción por alcanzar el fin del camino después de un año de dedicación. Tanto el lúpulo como la uva o la manzana son de vital importancia en la elaboración de nuestros productos y cada otoño, a través de su recolección, somos de nuevo conscientes del profundo arraigo que nos une a la tierra y a sus frutos.

EXCELENTE

COSECHA

DE LÚPULO



**Tras la recolección y su posterior procesamiento, se han obtenido 1450 kg de flor de lúpulo**

Durante el pasado mes de septiembre, el personal del Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo con la supervisión de expertos de la Sociedad Española de Fomento del Lúpulo se ha empleado a fondo en las labores de recolección del lúpulo en las parcelas con las que cuenta Hijos de Rivera.

La cosecha se ha visto multiplicada exponencialmente gracias a la incorporación de la nueva parcela Govia en 2006, de modo que la superficie de cultivo de Hijos de Rivera alcanza los 10.000 metros cuadrados. En total, se han obtenido 1450 kg de flor seca de lúpulo, de los que 126 son de la variedad Columbus y el resto corresponden a la variedad Nugget.

Una de las novedades más relevantes del proyecto durante este año ha sido la incorporación de una máquina procesadora que cuenta con una peladora, que separa la flor del resto de la planta, y una secadora que genera aire caliente. Al obtener la flor seca se procede al ensacado y su traslado a León donde tiene lugar el peletizado para su posterior aprovechamiento.



La superficie de lúpulo cultivada alcanza los 10.000 m<sup>2</sup>



Se incorpora al proyecto una máquina procesadora que permite desarrollar gran parte del proceso en Mabegondo

## Un proyecto en desarrollo

La iniciativa de recuperar el cultivo del lúpulo a través de una parcela experimental que surgió en 2004 con el objetivo de elaborar una cerveza especial del Centenario ha ido consolidándose y creciendo a lo largo de estos años y desde Hijos de Rivera se han puesto a disposición del proyecto cada vez más medios y esfuerzos.

En vista del éxito obtenido hasta el momento, el pasado 9 de septiembre un grupo de 25 agricultores se acercaron a las instalaciones del CIAM para conocer in situ el proceso de recolección y tratamiento del lúpulo con el objetivo de promover su cultivo en sus propias fincas.



VENDIMIA

EN LA

RIBEIRA

SACRA

El mes de septiembre ha sido sinónimo de vendimia en la zona de la Ribeira Sacra. Los habitantes de la zona han trabajado duro durante casi un mes para cosechar el fruto del trabajo de todo un año. En esta ocasión con un poco de retraso respecto a años anteriores por las especiales condiciones climatológicas que han predominado el pasado verano.

Ponte da Boga ha completado también su vendimia, tanto de la uva blanca, Godello, como de la uva tinta, Mencía. Tras un año de esfuerzo, el balance de la cosecha de las ocho hectáreas de viñedo con que cuenta la bodega no ha podido ser más positivo. Los enólogos han valorado muy positivamente la calidad de la uva obtenida, algo que sin duda precede a la

elaboración de un vino excelente. Cerca de 13.000 kg de uva blanca y 110.000 kg de uva tinta darán lugar a 8.000 litros de vino Godello y 75.000 litros de vino Mencía, ambos en el mercado en abril de 2009.

La bodega Ponte da Boga ha apostado desde sus inicios por el cultivo de variedades autóctonas de gran calidad tanto en los viñedos de su propiedad como en aquellos con los que complementa la producción de uva. Bajo el control y asesoramiento constante de los expertos de nuestra bodega, los mejores viticultores de la zona aportan sus uvas para elaborar nuestros mejores vinos: los vinos Ponte da Boga.



Ponte da Boga cultiva variedades autóctonas de gran calidad en su viñedos



## TEMPORADA DE RECOLECCIÓN DE LA MANZANA SIDRERA

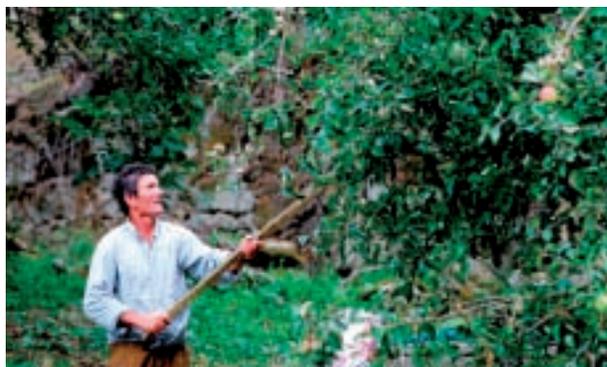


Sidrería Gallega ha vivido con gran intensidad las últimas semanas en las que ha tenido lugar la cosecha de la manzana en todas las zonas de tradición sidrera, especialmente en el área de Chantada.

Este año se ha producido una ligera disminución de la cantidad de manzana cosechada ya que el propio ciclo del árbol desarrolla una alternancia natural entre años de mayor y menor abundancia de fruto, lo que indica que se prevé una evolución creciente de cara al próximo año.

Los técnicos de Sidrería Gallega han valorado muy positivamente la campaña de la manzana y señalan que el grado de maduración del fruto es perfecto así como la calidad del mismo, algo que sin duda dará lugar a una excelente sidra.

Ahora, tras la selección de las mejores manzanas, comienza un proceso de elaboración que se mima hasta el extremo y que concluirá alrededor del próximo mes de abril, al tiempo que se celebra la Feria de la Sidra de Chantada, una ocasión perfecta para degustar en primicia el fruto del trabajo de todo un año.



Los técnicos han señalado que la calidad de la manzana obtenida este año es excelente para la elaboración de sidra



Como quieras

# ColaCao<sup>®</sup>

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

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



## Clericot en Wal-Mart México

El éxito del nuevo formato lata en su aplicación a tinto de verano y sangría Zuvit se ha visto reflejado también en países como México donde, en su denominación Clericot Zuvit, está presente desde el mes de octubre en los centros de la cadena Wal-Mart por todo el país. Su llegada a México se ha visto reforzada por la organización de degustaciones en el punto de venta.



## En los lineales de Waitrose

Recientemente, la cadena de supermercados Waitrose del Reino Unido ha incorporado la cerveza Estrella Galicia Especial a sus lineales. De este modo, nuestro producto más reconocido estará presente en 192 superficies comerciales del área de Londres y el sureste de Inglaterra.

Waitrose es en la actualidad la sexta cadena de supermercados más importante del Reino Unido. Sus tiendas están destinadas a un cliente de clase media-alta que busca productos de calidad y un servicio esmerado.



## Tinto de verano Zuvit

El tinto de verano Zuvit en formato lata ya se encuentra en gran parte de las superficies comerciales de toda Galicia así como en los centros El Corte Inglés, Hipercor y Día de todo el territorio nacional. El producto ha logrado una aceptación muy positiva por parte de los consumidores tanto por su calidad como por la funcionalidad de su nuevo formato.

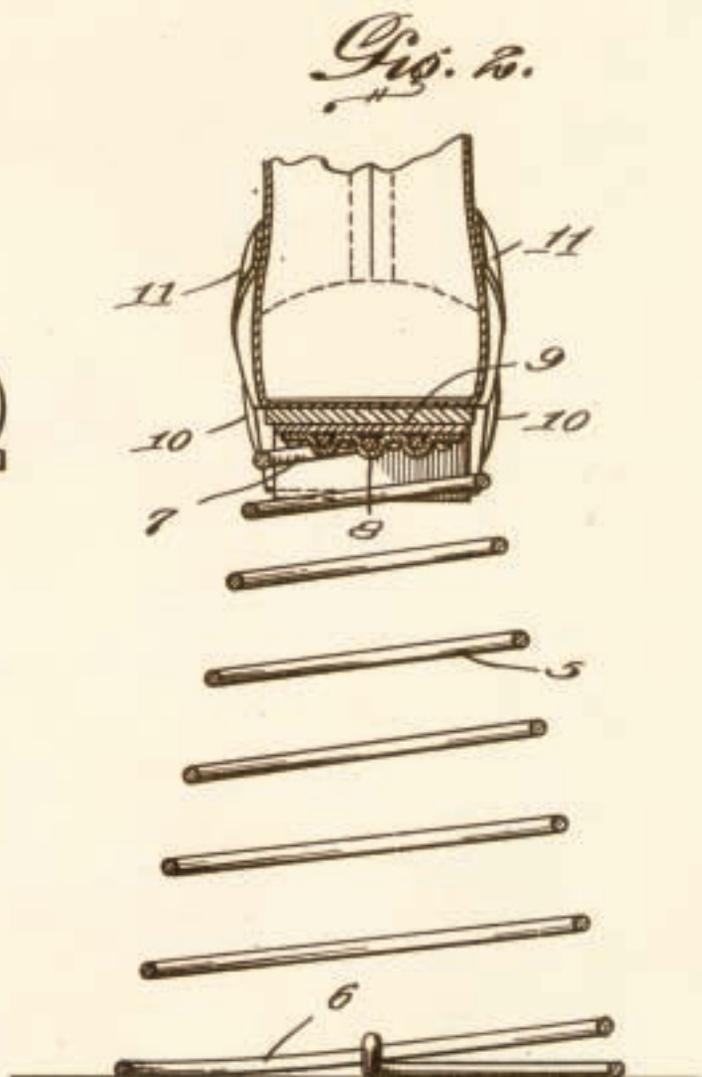
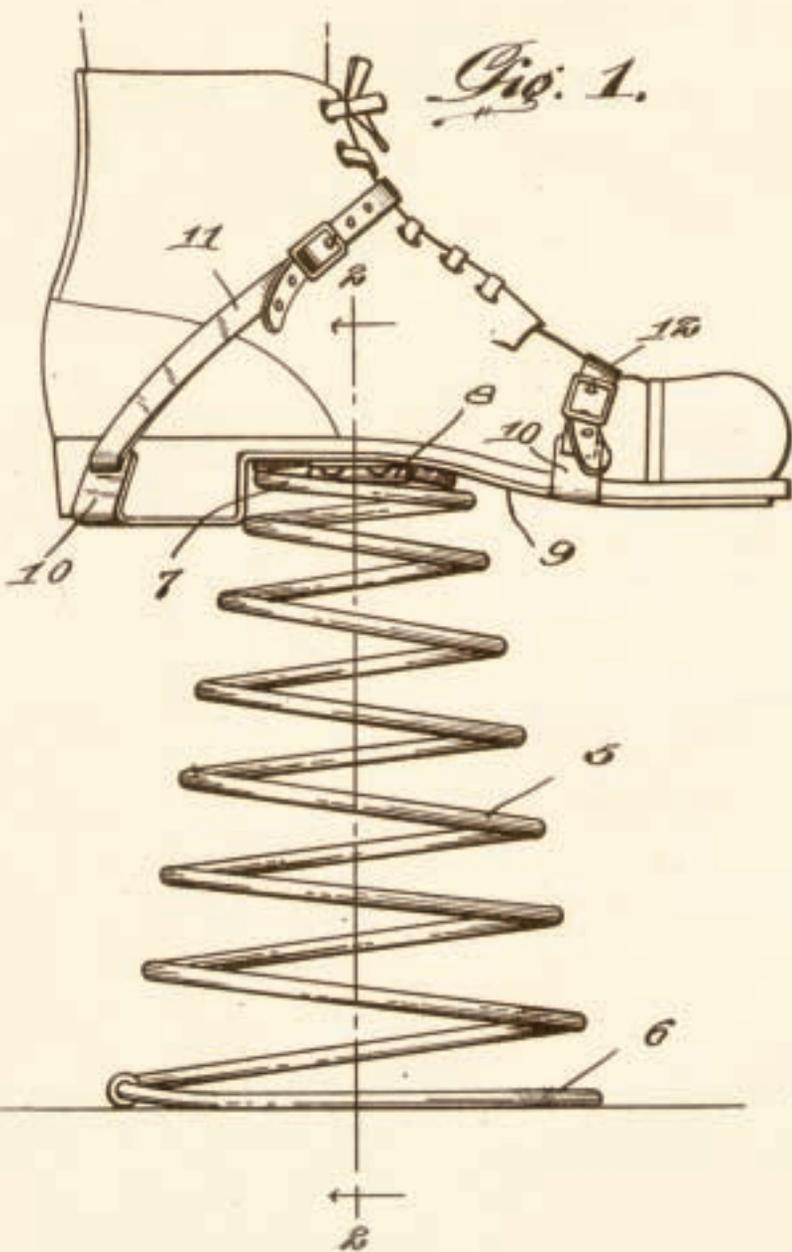


## Importante expansión en Irlanda

Nuestra cerveza Estrella Galicia Especial ha dado un paso de gigante en su distribución en Irlanda con su introducción en las superficies comerciales Tesco. En la actualidad, Tesco es considerada una de las cadenas de distribución más importante del país, con más de 105 puntos de venta por los que pasan cada semana alrededor de 2 millones de clientes.

La presencia de Estrella Galicia en los hipermercados Tesco completa la oferta de cervezas premium de sus lineales y supone un importante reconocimiento a la calidad de nuestro producto, habida cuenta de la larga tradición cervecera irlandesa.





internet de alta velocidade por fibra óptica  
con conexión permanente, sen límite de descarga  
e coa mellor valoración dos usuarios

instalación e mantemento gratis no teu domicilio



infórmate gratis no

**1445**

*mundo-R.com*



# ¿Sabías qué...?

Por *José Luis Olmedo*

● **Los restos de cerveza** encontrados en el valle de Ambrona (Soria) de unos 4400 años de antigüedad indican que en la Península Ibérica se bebió cerveza antes que en ninguna otra parte de Europa.

● **La primera fábrica** de cerveza de calidad que existió en España data de 1537 y se instaló en Madrid por orden de Carlos I.

● La cerveza es la bebida corriente que presenta un valor calorífico más bajo después del agua y las infusiones lo que supone que en cantidades moderadas no sólo **no engorda**, sino que puede ayudar a adelgazar.

● La costumbre de untar con una rodaja de limón las **cervezas mexicanas** tiene su origen en el intento de ahuyentar a las moscas, que tanto molestan en esas latitudes.

● Puestos a fabricar cerveza, y a falta de cereales, los nativos de algunos **pueblos de África** la han obtenido a partir de la pulpa de plátanos verdes.

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

● Según todos los datos conocidos, parece 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". Lo que en su día fue una abadía benedictina que elaboraba cerveza es hoy una cervecería que pertenece al gobierno de Baviera. Además, en sus instalaciones se encuentra la escuela de cerveza más prestigiosa del mundo, dependiente de la Universidad Técnica de Munich. También guardan los cultivos de levaduras de productores de cerveza de todo el mundo, incluida la que utilizamos en Hijos de Rivera.



●Hoy en día la mayoría de las cervezas y refrescos se venden en las tiendas y supermercados en **packs de 6**. El origen y razón de las agrupaciones de 6 unidades y no otra cantidad se debe a un estudio de mercado que se realizó en los Estados Unidos en los años 40. Después de varias investigaciones, y teniendo en cuenta que en ese tiempo era la mujer la que hacía la compra, se llegó a la conclusión de que un ama de casa normal, por el peso, sólo podía cargar en su bolsa de la compra 6 latas, ya que en esa época las latas eran de acero y pesaban más que las actuales de aluminio.

●Aunque ya se elaboraba cerveza hace más de 5.000 años, fue en **1842 cuando por primera vez se fabricó una cerveza de color dorado** y transparente. Hasta entonces todas eran oscuras o turbias. Esto ocurrió en la ciudad de Pilsen, en aquella época perteneciente al Imperio Austro Húngaro y hoy en la República Checa y del nombre alemán de la ciudad derivó el nombre del estilo Pilsen.

●Técnicamente, la famosa bebida japonesa "Sake" es una cerveza, **la cerveza más fuerte del mundo** ya que se elabora a partir de un grano, el arroz. Sin embargo, debido a su alta graduación (de 10 a 20°), mucha gente piensa que es un vino o un licor, algo totalmen-

te falso ya que no se destila ni se macera en alcohol. La confusión probablemente también se deba a su aspecto: generalmente es incolora y no tiene burbujas ni espuma.

●La cerveza, por su **efecto acidificante sobre el terreno**, sirve para eliminar del suelo algunos hongos y parásitos. El consejo es vaporizar cerveza sobre las partes empobrecidas del césped. Siendo un líquido orgánico rico en azúcares fermentados y levaduras que aportan vitaminas del grupo B, enriquece el terreno.

●**La cerveza más cara del mundo** es de Carlsberg, "Vintage No.1", que se vende en botella de 37,5 cl. a 2.008 coronas danesas (unos 400 dólares), precio establecido por su año de lanzamiento. La producción es de 600 botellas que se venden sólo en 3 restaurantes de Copenhague. Según su maestro cervecero, la cerveza tiene notas a ciruelas de California, caramelo, vainilla y roble, éstas últimas procedentes de los barriles de madera francesa y sueca en los que madura, y tiene un 10,5% alcohol en volumen. El precio para el próximo año será de 2.009 coronas suecas, el siguiente 2.010, y así sucesivamente

## Campeonato de Golf a beneficio de Cruz Roja



Cruz Roja Ourense celebró el pasado 13 de septiembre el primer Campeonato de Golf a beneficio de la Institución y en memoria de su anterior Presidente Aurelio López Moura. El campeonato, que tuvo lugar en el Club de Golf Montealegre, contó con la participación de más de 130 jugadores y se disputó bajo la modalidad de 'stableford' a 18 hoyos. Tras toda una jornada deportiva se impuso Serafín Pérez Carrera con 43 puntos.

Tras la competición, que se desarrolló a lo largo de toda la jornada, se celebró la entrega de trofeos así como una cena-baile con el objetivo de recaudar fondos para los proyectos que lleva a cabo la Cruz Roja en la provincia de Ourense enfocados a los colectivos más desfavorecidos.

Más de 130 jugadores participaron en el campeonato de golf benéfico

---

## Asociación Española **Contra el Cáncer**

Como cada año, Estrella Galicia ha prestado su colaboración a la Asociación Española Contra el Cáncer en A Coruña con el objetivo de apoyar su compromiso con los enfermos y sus familiares en la provincia. En esta ocasión, la AECC desarrolló una iniciativa de información y recaudación de fondos para sus actividades en el centro de la ciudad que despertó la solidaridad de un gran número de personas.



La AECC desplegó un stand informativo en el centro de A Coruña

# ♦ EL CORREO LLEGA A TODOS ♦



- Acceso al correo corporativo y visualización de archivos adjuntos.
- Acceso al directorio y a las aplicaciones corporativas.
- Mensajes cifrados extremo a extremo.
- Acceso a Internet/Intranet.
- Tarifa plana para correo y navegación por Internet en dispositivos BlackBerry.

- Acceso al correo corporativo desde una amplia variedad de terminales.
- Descarga de los archivos adjuntos en su formato original.
- Acceso a la agenda corporativa.
- Replicación de todas las acciones en el PC de la oficina.
- Seguridad garantizada de extremo a extremo.
- Tarifa plana.

Movistar lleva el correo corporativo a cualquier empleado de tu empresa. A través de los servicios BlackBerry® Movistar y Mail Movistar, todos podrán recibir y enviar correos electrónicos desde su móvil.

Telefónica



MOVISTAR

# OHSAS 18001, un importante reconocimiento a nuestro esfuerzo en seguridad y salud laboral

Por José Yera

El pasado mes de julio Hijos de Rivera, obtuvo la certificación OHSAS 18001, de Gestión de Seguridad y Salud Laboral.

Este estándar de referencia internacional promueve la **mejora continua**, obligando a las empresas a la planificación, desarrollo, verificación y revisión permanente de actuaciones encaminadas a optimizar las condiciones de seguridad y salud en el trabajo.

El interés y la preocupación de la empresa por la Prevención de riesgos laborales ha propiciado que el trabajo que se ha venido realizando desde hace años en este ámbito se haya visto reconocido con la obtención de esta certificación de forma ágil y en un corto espacio de tiempo.

**La gestión preventiva** que se desarrolla en **Hijos de Rivera** contempla esta certificación como una herramienta que permite una estandarización e integración con otros ámbitos de gestión de la empresa y actúa como catalizador para propiciar mayores niveles de exigencia de cara al futuro.

En los últimos años, se han ido desarrollando algunos elementos clave para conseguir una integración y una gestión de la prevención de riesgos laborales cada vez más eficaz y eficiente, de los cuales podemos destacar los siguientes:

## A) Los cauces y canales de participación de las personas, materializados en:

- La actividad desarrollada por Delegados de prevención y el compromiso del Comité de seguridad y salud de la empresa.
- Las herramientas para canalizar y comunicar las situaciones de riesgo a través del Comunicado de riesgos y mejora.
- Los Estudios de Clima laboral que en sus resultados, obtenidos a partir una encuesta anónima y voluntaria a todos los trabajadores, reflejan el grado de satisfacción en relación a varios aspectos clave para la consecución de los objetivos de la organización, entre ellos la Prevención de Riesgos Laborales.

## B) La formación e información permanente a todos los trabajadores, sobre la que podemos distinguir:

- Formación específica de puesto: que se imparte desde el momento en que se inicia la relación entre el trabajador y la empresa.
- Formación especializada: de carácter anual que profundiza en temas específicos y cuyos contenidos se establecen en coordinación

con el Comité de seguridad y salud en función de los objetivos, campañas de salud, nuevos requerimientos legales, etc.

-Formación para la integración y desarrollo de funciones dentro del sistema: dirigida a responsables de sección, mandos intermedios, técnicos, encargados o jefes de equipo. Capacita para la supervisión de los aspectos relativos a la seguridad de los trabajos ejecutados bajo su responsabilidad, la investigación de accidentes, la gestión normal de la prevención, etc.

-Formación en emergencias: de carácter anual, pretende capacitar a todo el personal y especialmente al de los equipos de intervención sobre las actuaciones en caso de emergencia.

-Información permanente a todos los miembros de la organización en materia de Prevención mediante fichas generales y de puesto, comunicación de actividades mensuales para coordinación, información de interés sobre aspectos técnicos o de salud, etc.

**C) Metodología específica de evaluación de riesgos:** En los últimos años, en colaboración con los técnicos del servicio de prevención, se han aplicado nuevas metodologías para el desarrollo de la Evaluación de riesgos, sobre todo en la fase de descripción de puestos, trabajo de campo en la toma de datos durante las entrevistas con los trabajadores, que han generado un mayor nivel de concreción y detalle en las mismas.

**D) Planificación de acción preventiva:** El carácter dinámico, así como la sistemática establecida para su control y seguimiento, hace que la planificación de la acción

preventiva sea clave en la gestión de la prevención de riesgos, siendo uno de los elementos que destaca por su eficacia e impacto en los niveles de seguridad. Su seguimiento es continuo, permanece en constante evolución y se alimenta de los controles e inspecciones de periódicos, comunicaciones de riesgo y mejora, investigación de incidentes, evaluaciones de riesgo, auditorías internas y externas, etc.

**E) Coordinación de actividades empresariales:** las relaciones establecidas para la coordinación con las empresas colaboradoras que trabajan en nuestras instalaciones tiene una especial relevancia dada la repercusión que estas actividades pueden llegar a tener dentro de la actividad normal. Con ello pretendemos garantizar unos niveles de seguridad semejantes a los perseguidos para el personal propio, mediante el establecimiento de medios de coordinación y canales de comunicación eficaces y resolutivos.

**F) El apoyo y colaboración del Servicio de prevención,** mediante el contacto y la coordinación permanentes así como el trato personalizado ajustado a cada actividad.

El que se obtengan resultados positivos de todo lo descrito anteriormente no sería posible sin **la implicación y el compromiso de todas las personas que forman la organización**, siendo éste el requisito indispensable. Por ello, es necesario destacar el alto grado de participación y cooperación de todos, que **motiva y obliga a la compañía a continuar aumentando los niveles de autoexigencia en busca de la mejora progresiva de la Seguridad y Salud Laboral.**





# practica ATTRACTING

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

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

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

**DESXMO**  
c o n s t r u i r   m o m e n t o s

## Shandy Estrella Galicia

**La nueva cerveza ha contado con una gran aceptación por parte de los consumidores**

El verano ha venido cargado de novedades en Hijos de Rivera. La llegada al mercado de nuevos formatos que ya se venían anunciando a lo largo del año se ha sumado al lanzamiento de la nueva cerveza Shandy Estrella Galicia sabor limón, una clara en la que predomina el sabor de una cerveza de máxima calidad fusionada con aromas de limón.

Este producto, con bajo contenido alcohólico (0,9% Vol.), se ha presentado como una opción inmejorable para la temporada estival: suave, refrescante y lista para tomar, con todas las garantías que ofrece Estrella Galicia.

La Shandy Estrella Galicia llegó al mercado este mes de julio con un diseño moderno y muy atractivo que ha contado con una respuesta muy positiva por parte de los consumidores.

### Promoción de lanzamiento

La nueva cerveza se ha dado a conocer a los consumidores a través de una promoción de lanzamiento en los packs de Estrella Galicia Especial por la que cada uno de ellos incluía una botella de Shandy de 25 cl. Esta promo ha repartido 150.000 botellas de Shandy a lo largo de este verano.



# La formación en clave de negocio

Por *Francisco Rodríguez Lama*



Cuando hablamos de formación en el ámbito empresarial, lo primero que nos viene a la cabeza es si ésta es un elemento esencial para el desarrollo del Negocio. Verificarlo significa determinar cuáles son sus aportaciones, en términos de beneficios, tanto para las personas como para las organizaciones.

Desde hace años se insiste cada vez más en que el mayor activo de una empresa es su capital humano. Si las personas están satisfechas en su empresa, su rendimiento aumentará y ello redundará en la cuenta de resultados. Uno de los elementos que inciden en el nivel de satisfacción es, sin lugar a dudas, la formación. ¿Por qué la formación influye en la satisfacción del empleado? Básicamente porque el ser humano necesita aprender de forma continua (es algo inherente a su propio desarrollo). La formación mejora las habilidades y conocimientos, favorece la motivación e incrementa la empleabilidad de las personas. ¿Y por qué impacta en los resultados del Negocio? Por una razón bien sencilla: cuanto más conocimiento haya en la empresa, mayor probabilidad tendrá ésta de lograr sus objetivos estratégicos. La formación mejora la comunicación y el clima laboral, desarrolla el talento, favorece la calidad de los productos y los servicios e incrementa la productividad.

El objetivo de la formación debe de ser dotar al capital humano de la cualificación necesaria para lograr la excelencia empresarial. La formación mejora el desempeño y la productividad. Es, por lo tanto, una inversión y como tal debe medirse y evaluarse. Invertir en formación es invertir en capital humano. La empresa debe de ser un catalizador del conocimiento, para que éste conjugue el desarrollo de las personas y del negocio con el fin de:

- Alcanzar la Excelencia
- Mejora Continua
- Desarrollar la Calidad Total y la Innovación
- Favorecer las capacidades y habilidades directivas
- Incrementar las capacidades, el Talento
- Impulsar la polivalencia y la flexibilidad
- Mejorar el sistema de Gestión
- Difundir y compartir el conocimiento interno (desarrollar el capital intelectual)
- Desarrollar la comunicación interna
- Afianzar los valores de la Compañía



## El proceso de formación

La formación es un proceso y, como tal, se desarrolla en varias fases:

**-Identificación de las necesidades de formación.** Es el punto de inicio del proceso. Es la fase en la que se describen las dificultades, las oportunidades de mejora, los ejes estratégicos en donde la formación va a jugar un papel activo. Se detectan las necesidades y se cuantifican al objeto de analizar su coste y el posible retorno de inversión. Las necesidades de formación pueden estar vinculadas a la estrategia, a la mejora de procesos, a la adecuación persona-puesto, al cumplimiento de requerimientos legales y a compartir el conocimiento.

**-Diseño del plan de formación.** Una vez establecidas las necesidades de formación, se priorizan, en función de su impacto en los resultados empresariales y su aportación a la estrategia, y se diseña el plan de formación. En el plan se recogen las acciones y se programan, temporalizándolas. Se definen sus objetivos, sus contenidos, el colectivo a quién se dirige, la metodología que se va a utilizar, el formador (interno ó externo), los recursos necesarios y el sistema de evaluación que permita medir los resultados. Y todo ello sin olvidar que el fin último de la formación es asegurar el aprendizaje y su aplicación en el puesto.

**-Ejecución de la formación.** Es la puesta en marcha de las acciones formativas. La fase en la que lo programado se convierte en real, sea en el escenario que sea (aula, taller, entrenamiento en el puesto, teleformación, e-learning,...).

**-Evaluación de la formación.** Es el momento de medir los resultados (tanto de cada acción formativa como del plan en su totalidad). Medimos el grado de consecución de los objetivos de formación previstos, la satisfacción del cliente de formación, el nivel de aprendizaje obtenido, el grado de aplicabilidad y el retorno de inversión.

**-Seguimiento de la formación.** En esta fase del proceso comprobamos el ajuste entre lo que hemos programado y lo que hemos realizado. Se analizan los posibles desajustes y se establecen las acciones de mejora.

En Hijos de Rivera la apuesta por la formación siempre ha sido muy clara. A modo de ejemplo, en el año 2008 están programadas cerca de 200 acciones formativas, con un total de casi 20.000 horas de formación y unos 1.000 participantes (empleados, colaboradores y clientes), llegando al 90% de la plantilla. Las acciones se vinculan a las áreas de Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria, Prevención de Riesgos Laborales, Gestión y desarrollo de Personas, Comercial, Marketing, Gestión Empresarial, Industria, Idiomas y Tecnologías de la Información.

Sean estas áreas formativas u otras, hay dos claves que debemos considerar básicas: que la formación es cosa de todos ya que requiere la máxima implicación de todos los agentes y que el fin último es alcanzar un aprendizaje útil y que lo podamos trasladar a nuestro puesto de trabajo. Es en su aplicación práctica donde la formación adquiere todo su sentido.

Agua  
Mineral  
Natural

# CABREIROÁ

*El agua de la tierra del agua*





## Relax y gastronomía, los imprescindibles



Augusta Spa Resort de Sanxenxo

El síndrome post-vacacional es muy duro. Durísimo, diría yo. Por más que los psicólogos se asomen cada año por estas fechas a los medios de comunicación para ilustrarnos con los mejores métodos para incorporarnos al trabajo con alegría, cada vez tengo más claro que el verdadero enfermo es el que no sufre el famoso síndrome.

Yo misma, tremendamente afectada, decidí enfrentarme a la situación y no caer en lo fácil, en el típico litro de helado visionando la enésima reposición de Verano Azul. Y qué mejor que regalarme un fin de semana de relax en un spa. Mi estancia en el Augusta Spa Resort de Sanxenxo se presentó como una buena opción y la verdad es que resultó todo un acierto.

Desde luego, no hay como estar en buenas manos. Entre el masaje Shi Tao con piedras volcánicas y el Baño de Oro y Cava, empecé a sentirme cual reina del papel *couché* en estado de ocio permanente. En medio de un entorno tan zen, mirando al mar desde el jacuzzi me di cuenta de que la temporada vacacional se puede alargar indefinidamente siempre y cuando llenes tu tiempo de sensaciones agradables. Como era de esperar, el estado de relajación total no menguó mi apetito así que emergí de mi letargo para buscar un lugar típico que respondiese a mis expectativas, a ser posible alejado de los circuitos gastronómicos habituales.

Y es así como terminé en A Taberna do Castañeiro, en Curro (Barro). Es difícil de encontrar porque ni siquiera hay un cartel en la puerta que indique su existencia. De hecho, Pepe, el encargado, me cuenta que el local era un antiguo corral que arreglaron ellos mismos con idea de abrir un "furancho", un establecimiento típico de la zona en el que se vende vino propio, pero que finalmente el proyecto evolucionó y hoy sirven cenas y pinchos todos los días de la semana a partir de las 8 de la tarde.

Lo cierto es que, bien por su decoración tradicional y acogedora, o bien por la fama de su cocina, apegada a los productos de la tierra, la taberna siempre está llena. Como especialidad recomiendan el pulpo, la zorza y los chipirones. Yo me entregué a la degustación sin complejos de todos ellos y debo admitir que tanto la calidad como la cantidad son excelentes. Así que apunté esta taberna en mi lista de "imprescindibles" con el propósito de regresar en cuanto pueda.

El caso es que entre masajes, inmersiones y delicias culinarias se me pasó el fin de semana volando y tocó emprender camino de regreso asumiendo que el dichoso síndrome post-vacacional es como una gripe por la que hay que pasar y sólo es posible minimizar el daño si nos ayudamos del debido tratamiento.

A Taberna do Castañeiro, Curro, Barro [ Pontevedra]



PONTE DA BOGA



ADEGAS

# Viticultura heroica





## Rober Bodegas

ROBER BODEGAS se ha convertido a fuerza de talento en una de las caras más conocidas del humor en nuestro país.

Este coruñés de Carballo que estudió Arquitectura de Interiores pronto despuntó con sus monólogos en diversos certámenes de humor hasta que le llegó su gran salto a la fama en el programa El Rey de la Comedia de Televisión Española. Su peculiar visión del mundo, así como un estilo muy característico a la hora de contarla, arrancaron las carcajadas y los aplausos de los espectadores que le proclamaron vencedor del concurso.

Pero Bodegas no sólo centra sus esfuerzos en el medio televisivo y ha participado en varios proyectos teatrales además de colaborar de forma habitual con medios como La Voz de Galicia o Radio Voz.

En la actualidad, Rober Bodegas despliega su particular sentido del humor como guionista y colaborador del programa de la Sexta "Sé lo que hicisteis...", y por supuesto en la nueva campaña de Estrella Galicia que ha conseguido hacer reír a más de uno este verano.

## I Copa de España Estrella Galicia de Fútbol Indoor

Tras su triunfo en la Liga, el Deportivo de Veteranos se proclamó campeón de la I Copa de España Estrella Galicia de Fútbol Indoor tras vencer al Real Madrid en una final espectacular. El campeonato, que se celebró en la capital coruñesa el pasado mes de junio, contó con la participación de los 4 primeros clasificados de la Liga, el Real Madrid, Barça, Valencia y el Depor, y los aficionados respondieron acudiendo masivamente al estadio de Riazor a apoyar a su equipo.



El Deportivo de Veteranos se proclamó vencedor del torneo



## Santiago(é)Tapas

Santiago de Compostela se convirtió durante dos semanas en la capital gallega de las tapas. Locales y turistas se sumaron con entusiasmo a esta iniciativa en la que 45 establecimientos hosteleros de la ciudad mostraron sus habilidades gastronómicas. Cinco rutas sirvieron como guía para los ciudadanos que, provistos de su Tapasporte, recorrieron los diferentes locales degustando entre un total de 20.000 tapas y valorando la labor de los cocineros.

Al final, la "Sardina de San Juan" del cocinero del Acio, Yago Castrillón, se alzó con el premio a la Mejor Tapa y el "Solomillo de Cerdo con cebolla caramelizada" de Bokados Tapería ganó el Premio del Público, otorgado por votación popular. Por su parte, el premio Estrella Galicia fue para los "Berberechos con patatas panadera y cebolla" del Mesón de Lázaro, por su buen maridaje con la cerveza.



La iniciativa demostró la creatividad de los hosteleros de Santiago

## Tu momento Reserva Especial en El Corte Inglés



1906 y Casa Limón crearon un ambiente único en El Corte Inglés

Este verano, 1906 Reserva Especial ha trasladado al punto de venta la filosofía de nuestro producto a través del carácter de su proyecto más internacional, Casa Limón. Doce superficies comerciales de El Corte Inglés en grandes capitales como Madrid, Valencia y Zaragoza contaron con un stand promocional muy atractivo en la que se daban a conocer las cualidades de nuestra cerveza 1906 en un entorno muy especial. Sillones, copas y la música de Casa Limón crearon un ambiente único en el que los más de 3.000 consumidores que participaron, además de degustar el producto, tuvieron la oportunidad de obtener regalos como CDs o camisetas por la compra de 1906.



## Padel Tour Estrella Galicia 2008

**El torneo se ha convertido en un referente de este deporte en Galicia alcanzando cifras record de participación**

Un año más, el Padel Tour Estrella Galicia ha contado con un espacio destacado dentro del calendario deportivo de este verano en Galicia. La edición coruñesa, con una larga tradición, superó con creces todas las expectativas de participación con la inscripción de 250 parejas que compitieron en el Club de Tenis de la ciudad a lo largo de una semana. Tanto por el alto nivel de juego como por el ambiente que se genera alrededor de la competición, este torneo se mantiene como un referente para todos los aficionados al Padel.

Una semana más tarde el Padel Tour Estrella Galicia se desplazó al Círculo Mercantil de Vigo donde 120 parejas disputaron un campeonato que mantuvo la emoción hasta el final.

A CORUÑA	VIGO
1ª CATEGORIA MASCULINA Mateo García de los Reyes Jorge Ramon	1ª CATEGORIA MASCULINA Marcos Chantada Nicolás García
2ª CATEGORIA MASCULINA Tino GE Fran Belmonte	2ª CATEGORIA MASCULINA Jorge Moralejo Jose Dacosta
3ª CATEGORIA MASCULINA Jorge Puga Juan Bellas	3ª CATEGORIA MASCULINA Jose A. Diego Victor Jauregui
4ª CATEGORIA MASCULINA José Veiras Marcos Ferreiro	1ª CATEGORIA FEMENINA Tamara Aranda Xisela Aranda
1ª CATEGORIA FEMENINA Carmen León Vanessa Alonso	2ª CATEGORIA FEMENINA Leonor Liz Mica Rodriguez
2ª CATEGORIA FEMENINA Vivi Fraga Rocio Soto	
3ª CATEGORIA FEMENINA Susana Dopazo Isabel Ramos	



El Padel Tour destaca por su alto nivel de juego y el gran ambiente que rodea la competición



## Fiesta de la cerveza de O Carballiño

El pasado mes de julio se celebró en O Carballiño la primera edición de la Fiesta de la Cerveza, promovida por la Concellería de Turismo y la Asociación de Hosteleiros de la ciudad.

En el escenario de esta celebración se degustaron las diferentes especialidades gastronómicas de la zona y los asistentes disfrutaron de los conciertos del grupo Coda y de Álvaro Costas, todo ello como acompañamiento a la protagonista de este festejo: la cerveza Estrella Galicia.



Música y cerveza compartieron protagonismo en esta fiesta

## Circuito Nacional de Fútbol Playa

La playa de Riaza, en A Coruña, fue el escenario de la primera de las nueve citas que componen el Circuito Nacional de Fútbol Playa. Más de 1500 personas participaron en el campeonato a lo largo del último fin de semana del mes de junio, alcanzando una de las mejores cotas de participación de todo el país así como un gran nivel de juego. El equipo TB Brokers de Vigo se proclamó vencedor de esta prueba imponiéndose con superioridad a sus rivales.



El campeonato de Riaza alcanzó una participación record



El torneo dejó unas imágenes espectaculares sobre las olas

## Pantín Classic '08

Un año más, la playa de Pantín se convirtió durante unos días en la capital mundial del surf en una de las ediciones más espectaculares de los últimos tiempos, tanto por la potencia, altura y belleza de las olas, como por la calidad de los riders, constituyéndose como la mejor prueba de todo el circuito de Europa en 2008. El brasileño William Cardoso se adjudicó el título masculino y la argentina Ornella Pellizzari el femenino.



## Regata Rías Baixas

El "Castrosúa" de Guillermo Alonso y el "Galicia Xove Caixanova" de José Lis, se proclamaron ayer vencedores en las divisiones regata y regata-crucero de la cuadragésimoquinta edición de la Regata Rías Baixas Martín Códax-Gran Premio Portos de Galicia. En la prueba, que fue organizada por el Real Club Náutico, han participado a lo largo de cinco días más de 130 barcos del Cantábrico, Galicia, Portugal y Andalucía, reafirmando su calidad de regata más importante por etapas de nuestro país.



Los regatistas disfrutaron de un gran ambiente de competición

## Casino River

River puso en marcha este pasado verano una iniciativa de animación en los hipermercados gallegos que consiguió sorprender a más de uno. En línea con la campaña que ha sorteado cada semana un premio de 3.000 euros entre los consumidores de River Sin y River Zero, desplegó una serie de stands en los que los clientes de las grandes superficies tuvieron la oportunidad de participar en el juego Casino River y ganar premios de diferente cuantía. Más de 1500 personas se animaron a jugar a lo largo de 21 jornadas de animación. Simultáneamente, un actor disfrazado de Elvis Presley causó sensación en los lineales de nuestros productos explicando a los clientes las ventajas de las promociones River.



River repartió 3.000 euros cada semana del verano

## O Marisquiño 08

El pasado mes de agosto tuvo lugar la octava edición del Marisquiño, uno de los acontecimientos más esperados del año para los aficionados a la cultura urbana y los deportes extremos. El evento, que se celebró en la explanada del Real Club Náutico de Vigo, superó con creces todas las expectativas y alcanzó los 30.000 visitantes a lo largo del fin de semana. Los asistentes disfrutaron de competiciones de Skate y BMX así como de batallas de Break Dance, demostraciones de Parkour, Graffiti y, la gran novedad de este año, Wakeboard. Y por si esto fuera poco, O Marisquiño 08 cerró su octava edición con el concierto gratuito de los reyes del hip hop nacional, Violadores del Verso. Una mezcla explosiva de actividades que ha dejado el listón muy alto de cara a la celebración de próxima edición.



Vigo se convirtió en la capital de la cultura urbana y deportes extremos



Cabreiroá Única estuvo presente en los hipermercados gallegos

## Sensación Única

Cabreiroá Única fue la protagonista de una degustación que se llevó a cabo este verano en un gran número de hipermercados gallegos. A lo largo de un total de 35 jornadas, cerca de 2300 clientes de los centros comerciales se acercaron al stand donde un barman ofrecía nuestro producto bien frío y con una rodaja de limón, una opción muy refrescante y original para disfrutar de Única.

## European Beer Festival 08



Fabricantes de cerveza de todo el mundo se reúnen cada año en Copenhague

Estrella Galicia no quiso faltar a la celebración del European Beer Festival que se celebró en Copenhague el pasado mes de septiembre. Esta iniciativa, respaldada por la organización de consumidores de cerveza más importante de Dinamarca con más de 11.000 miembros, reúne cada año a profesionales y consumidores en un evento que pretende dar a conocer la cultura cervecera a través de la participación de cerca de 450 fabricantes y la organización de diversas actividades.

## Renueva tu cocina con Cabreiroá

Más de 1800 consumidores de toda España participaron en la promoción de este verano de Cabreiroá. Desde el 1 de junio hasta el 15 de julio, enviando dos códigos de barras de los packs de 6 botellas de litro y medio, los participantes entraban en el sorteo de dos cheques de 10.000 euros a canjear por mobiliario y electrodomésticos de la marca Fagor. Al final, la suerte recayó en Ana María Salgado de Ourense y Sonia González de Cangas do Morrazo en Pontevedra.



La promoción premió la fidelidad de los consumidores de Cabreiroá

## Éxito de convocatoria en el Torneo de Golf Cabreiroá



**Contó con la participación de 185 jugadores, alcanzando el límite de las instalaciones del Club de Golf La Zapateira**

Un total de 185 jugadores participaron en la segunda edición del Torneo de Golf Cabreiroá que tuvo lugar el pasado 12 de agosto en el Club de Golf La Zapateira de A Coruña.

La competición, disputada bajo la modalidad de juego stableford, se organizó en 2 categorías en función del hándicap de cada uno de los jugadores. En la primera de ellas se impuso Raul Sánchez, con 40 puntos, y en la segunda Manuel Ínsua con 44 puntos.

Además de la categoría Scratch, en la que resultó vencedor Francisco Baldó, se estableció una categoría Damas, en la que participaron 36 jugadoras y ganó Ariadna Melendres, y Seniors, con la participación de 45 jugadores resultando vencedor Antonio García Bilbao.



El tiempo variable y el alto nivel de juego fueron la tónica de la jornada deportiva que comenzó a primera hora de la mañana y concluyó a las 21:00 horas con la entrega oficial de premios y la posterior actuación de Chico Hugo, un original músico que destaca por el uso de elementos reciclados y materiales cotidianos para construir instrumentos no convencionales y así crear sus composiciones.

Una de las novedades de esta edición fue una página web del torneo a través de la cual los jugadores pudieron consultar sus datos de inscripción, información, fotos y otras noticias. Esta web [www.torneogolfcabreiroa.com](http://www.torneogolfcabreiroa.com) permanecerá activa como un elemento de participación e interrelación entre los participantes y aficionados al golf en general.



El Torneo Cabreiroá se ha consolidado dentro del calendario del golf en Galicia

# APADRINA UN AMIGO

## INVÍTALE A UNA ESTRELLA



[mapie.es](http://mapie.es)



## Ciclo 1906 de Jazz en Galicia

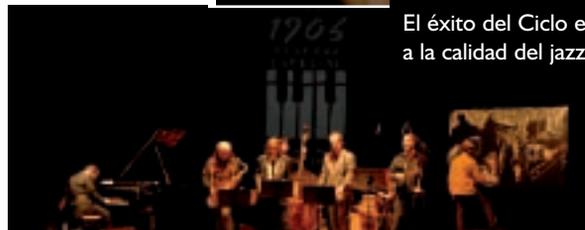
**El concierto de Abe Rábade en Santiago fue el broche de oro a una gira en la que participaron los artistas gallegos más representativos**

El pasado 3 de julio, el Teatro Principal de Santiago de Compostela abrió sus puertas para acoger el concierto de Abe Rábade Septet en el que presentó su último trabajo discográfico "Open Doors". El recital clausuró por todo lo alto el Ciclo 1906 de Jazz en Galicia que recorrió durante dos meses las salas de referencia de este género en las principales ciudades gallegas, como son el Dado Dadá en Santiago, Filloa en Coruña, Clavicembalo en Lugo, Latino de Ourense y Manteca en Vigo.

La calidad de los músicos y sus creaciones han quedado patentes a lo largo del Ciclo y el éxito de público obtenido supone un reconocimiento al gran trabajo que están realizando los artistas gallegos.



El éxito del Ciclo es un reconocimiento a la calidad del jazz gallego



## Gira '08 Maketon Estrella Galicia

La Gira '08 MAKETON ESTRELLA GALICIA continua su recorrido con el objetivo de acercar la música local a un público ávido de conciertos como el que se ofreció el 5 de julio en el Pub LA RADIO, un nuevo espacio en el corazón de Vigo que acogió la actuación del joven grupo local LOS MARCIANOS, presentando en directo sus nuevas canciones.

En una magnífica noche de verano de principios de agosto, la Gira aterrizaba en la abarrotada terraza del Café & Lounge CENTRAL de Tui, con el concierto de JAVIER MOLINA & THE JACKELBERRYS, que repasaron un repertorio de temas propios y versiones de clásicos folk-pop norteamericano.

De Tui, la Gira se desplazó a la villa de A Guarda para disfrutar del directo en el POOL CHAOS, uno de los más consolidados autores e intérpretes de la escena gallega. Con un disco autoeditado en el año 2004 y una trayectoria de más de 11 años en la música, SAMUEL LEVÍ conectó con un público agradecido que vibró con sus nuevas canciones.

Además, el programa MAKETON ESTRELLA GALICIA, que presenta y dirige Salva Ronko, se emitió en directo el pasado 8 de agosto desde la terraza del Pub VARADERO, punto neurálgico donde se han desarrollado las competiciones y exhibiciones integradas en O MARISQUIÑO, cita de referencia para los aficionados al skate patrocinada por Estrella Galicia.

Por el set pasaron componentes de grupos locales como LOS MARCIANOS o RAGDOG para hablarnos de sus últimos trabajos, además de presentar en exclusiva nuevos proyectos, como el compuesto por CODY MC, EL TOLO, XAVI y TUTU.



**maketon**.COM  
Estrella Galicia

Raddog presentó su último trabajo en el set del Maketon Estrella Galicia

# Estrella Galicia en Vigo con Los Secretos

Estrella Galicia y la Sala A! de Vigo inauguraron la temporada con una gran fiesta en la que el plato fuerte corrió a cargo de Los Secretos con un concierto en el que sonaron sus mejores temas de los últimos 30 años. Los componentes de la banda madrileña, liderados por Álvaro Urquijo, apelaron a la nostalgia para encandilar a un público que coreó todas y cada una de sus canciones.

Un espectáculo con actores, bailarinas, efectos luminosos y pinchadiscos como la holandesa Miss Kleine completó una noche de estreno que marcó el comienzo de una temporada llena de actuaciones internacionales. Artistas como L.A. Guns, Stormzone, Paul Gilbert, Michael Schender Group, Firewind o los históricos irlandeses Thin Lizzy pasarán por el escenario de la Sala A! de la mano de Estrella Galicia.



El concierto repasó los temas clásicos de la trayectoria de Los Secretos



## Panorama de Estrellas

La gira Panorama de Estrellas sigue alcanzando un lleno absoluto en todos sus conciertos por Galicia. Desde su inicio el 16 de mayo en Cambados, la gira de 20 aniversario de la orquesta Panorama ha recorrido ya gran parte de las 150 localidades previstas con un espectáculo que sorprende tanto por su calidad musical como por su sorprendente escenografía.

La Orquesta Panorama consigue llenar las plazas de toda Galicia



## The Hellcopters en A Coruña



Estrella Galicia ha formado parte del cartel musical de este verano en A Coruña

El recinto de ExpoCoruña fue el escenario perfecto para acoger el concierto de The Hellcopters, quinteto sueco de rock que es considerado por los aficionados como uno de los más influyentes de los últimos años. Tras 15 años de andadura, sus integrantes han decidido separarse y han querido despedirse de sus fans a través de una gira por Europa que recaló en A Coruña el pasado 20 de septiembre.

Además, la ciudad de A Coruña ha contado con una amplia y variada oferta musical este pasado verano que incluyó conciertos como The Bongolian, Love of Lesbian y Frecuencias en el Playa Club.

## 30 años con el Festival de Ortigueira



El Festival de Ortigueira ha celebrado una de sus ediciones más memorables. En su 30 aniversario, históricos de la música folk más arraigada como The Dubliners, Moving Hearts o The Boys of the Lough combinaron su talento en el escenario Estrella Galicia con grupos gallegos como la banda Sondeseu, Fía na Roca, Uxía o Xochilmica, recuperando los sonidos más característicos de este festival.

Más de 90.000 personas invadieron durante cinco días la villa de Ortigueira y disfrutaron al máximo de la música, el teatro, las actividades culturales y, sobre todo, de ambiente único que rodea este evento de referencia para los aficionados al folk.



Grupos de referencia del folk gallego e internacional participaron en el aniversario del Festival

## B-Estival

El pasado 17 de julio, Muchachito Bombo Infierno y Peret fueron los protagonistas del B-Estival, un festival rumbero que llenó de energía el Poble Espanyol de Barcelona. Dos generaciones de artistas que consiguieron reunir a público de todas las edades en un concierto que gana aceptación cada año.

El pasado y el presente de la rumba sobre un mismo escenario



La música y la artesanía comparten espacio en Pardiñas

## Festival de Pardiñas

Tras 29 años de celebración, el Festival de Pardiñas ha demostrado estar en plena forma en sus dos vertientes: las actuaciones musicales, con el folk como pilar fundamental, y las ferias de artesanía.

En esta edición, el cartel estaba compuesto por dos grupos gallegos como Tiruleque y Zenzar, la formación portuguesa Marenostrum, una banda catalana como Sherpah, la banda bretona Les trompettes du Mozambique y el artista africano Manecas Costa. Y el otro apartado, el artesano, se desarrolló con una muestra de oficios variados y otra de instrumentos tradicionales.



El mestizaje impregna todas las actividades del festival

## Fiestizaje

La fusión y el mestizaje en todas sus versiones culturales tomaron Villafranca del Bierzo durante tres días ininterrumpidos, con una extensa y rica programación que se reparte en talleres, espectáculos, teatro y conciertos. La cuarta edición de Fiestizaje, que se celebró el pasado mes de julio, logró atraer a más de 8.000 personas que vieron desfilar por el escenario Estrella Galicia a artistas como los portugueses Semente, los gaditanos de flamenco fusión Potajhe, la banda francesa de reggae Seyni & Yeliba, los sevillanos Rockers Roots y su visión de los diferentes ritmos jamaicanos, los indios Ta pan Group o los holandeses Djembasic.

## AlternaVigo

El festival AlternaVigo celebró con gran éxito su primera edición el pasado mes de agosto con una amplia muestra del mejor rock y metal nacional e internacional en sus diversas modalidades. El rock estuvo representado por grupos de referencia como Oxtiak ke te Pariu, Dakidarría, Fe de Ratas, Ratos de Porao, Porretas, Reincidentes o Barricada y, por su parte, la versión metal corrió a cargo de Shroud of Tears, Fallen Sentinel, 3 Inches of Blood, Cynic, Exodus, Primal Fear, Gamma Ray, Overkill y Cradle of Filth. Todo un lujo para los seguidores de este estilo de música que disfrutaron de casi 20 horas de conciertos.



Lo mejor del rock y del metal actual en 20 horas de conciertos



La playa de Riazor fue un año más el escenario de los conciertos

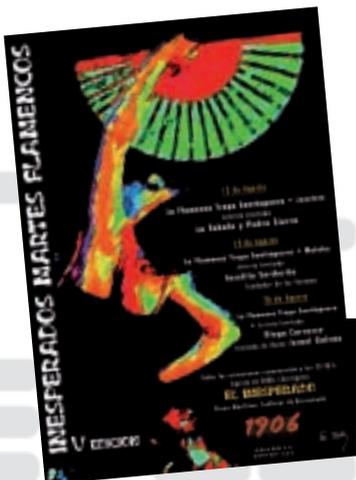


## Noroeste pop-rock

La playa de Riazor se llenó de música un año más con la celebración del Noroeste Pop-Rock. Del 31 de julio al 2 de agosto, los conciertos de Asian Dub Foundation, Orishas, Amparanoia, Kiko Veneno, Raimundo Amador, M-Clan, Melendi o Pignoise congregaron a más de 20.000 personas cada jornada para disfrutar de estilos de música de lo más diverso.

## Inesperados Martes Flamencos

Más de 6.000 personas disfrutaron a pie de playa este pasado verano de la música flamenca de la mano de 1906 Reserva Especial. Sanlúcar de Barrameda fue el escenario de los Martes Flamencos, un evento musical que reúne cada martes del mes de agosto a figuras de la música flamenca en el popular Chiringuito El Inesperado. Grupos como la Flamenca Tropa Santiaguera, acompañados de artistas como Joselete, La Tobala y Pedro Sierra o Diego Carrasco llenaron de música el paseo marítimo de Sanlúcar.



1906 Reserva Especial y el flamenco compartieron espacio en la costa andaluza

# 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 gustarian que se publicasen.

ANÍMATSE  
A PARTICIPAR



[comunicacion@estrellagalicia.com](mailto:comunicacion@estrellagalicia.com)

981 901 906 ext.:5254

## Empanadilla de chocolate con helado de vainilla y fresas estofadas



### Ingredientes: (para 4 personas)

#### Para las empanadillas:

- Obleas para empanadillas: 4 unidades
- Crema de cacao (nocilla o similar): 200 gr
- Nueces: 35 gr
- Cacahuetes: 35 gr

#### Para las fresas estofadas:

- Fresas frescas: 150 gr
- Azúcar: 2 cucharillas
- Mantequilla: 1 cucharilla
- Licor de fresa: 2 chupitos

#### Y para terminar...

- Helado de vainilla: 4 bolas
- Licor de café Quenza: 4 chupitos



### Preparación:

#### Para la empanadilla:

Mezclamos la crema de cacao con las nueces y los cacahuetes rotos. Rellenamos las obleas de empanadilla (disponibles en cualquier supermercado) y las cerramos bien con un tenedor. Se fríen en abundante aceite caliente y las dejamos escurrir en papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

#### Para las fresas estofadas:

Limpiamos las fresas y las dejamos enteras. Ponemos la mantequilla en una sartén a fuego medio y añadimos las fresas y el azúcar. Las salteamos y en cuanto empiecen a ablandarse les añadimos el licor de fresas y dejamos que se hagan por espacio de 5 minutos a fuego suave. Usaremos en caliente.

### Presentación:

Cortamos la empanadilla por la mitad y la presentamos en el plato. Le colocamos las fresas a un lado y, sobre éstas, una bola de helado de vainilla (podemos emplear el sabor de helado que se prefiera, como nata, turrón, etc...). Servimos con un chupito de licor de café Quenza bien frío.

### Maridaje:

En esta ocasión hemos optado por presentar una combinación dulce con un licor de gran calidad. El chocolate, la vainilla y el café son sabores tostados con un perfecto maridaje y, en este caso, añadimos las fresas para darle un punto de sabroso ácido que nos refrescará el paladar aún siendo en caliente. Es un maridaje tan sencillo como genial ya que el contraste de temperatura entre caliente y helado, así como el contraste de texturas y sabores fácilmente reconocibles hacen de este plato un postre muy especial con el que nunca fallaremos si queremos sorprender a nuestras visitas. ¡Apto sólo para golosos!!

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

 **Negocios o placer** 



Avda. Primo de Rivera, 3  
15006 La Coruña (España)  
[viajesorzan.com](http://viajesorzan.com)

Telf. 34 981 169 191  
Fax. 34 981 247 908  
[viajesorzan@viajesorzan.com](mailto:viajesorzan@viajesorzan.com)

 **viajes orzán**  
32º Aniversario 1978-2010

[viajesorzan.com](http://viajesorzan.com)

Ubicada en la costa norte de la isla, San Juan es la capital de Puerto Rico y su centro económico, cultural y turístico. Conocida como "la ciudad amurallada", es la urbe más antigua, aún habitada, de toda América. Y aunque tiene en sus paradisíacas playas uno de sus mayores atractivos, la visita a San Juan es toda una lección de historia, como atestiguan sus magníficos fortines, sus edificios históricos y sus estrechas callejuelas donde el tiempo parece haberse detenido.

# san juan de puerto rico

Los primeros pobladores llegaron a la isla hace tres mil años llevando consigo la cultura del delta del río Orinoco. Les siguieron otros grupos que iniciaron el largo y fructífero proceso de mestizaje que aún caracteriza al Caribe. Entre ellos estaban los españoles que, a finales del s.XV, rebautizaron a la entrañable isla de Borinquen como San Juan Bautista. Poco después el nombre de la isla se trocó por el de la capital y el de su rico puerto por el del país



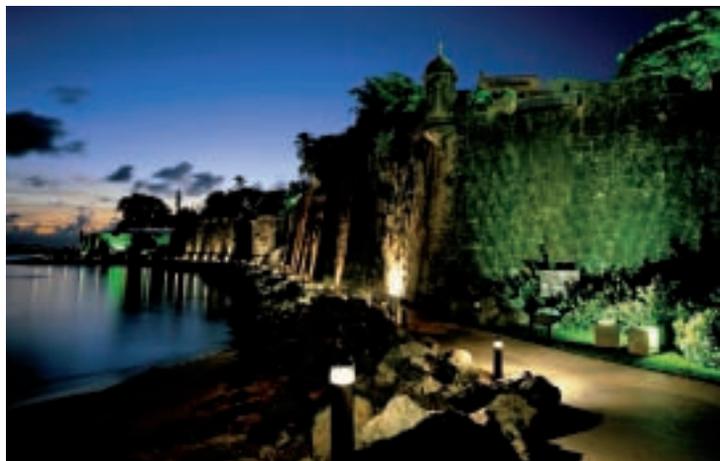
## ◀ El viejo San Juan • El viejo San Juan ▶

es un centro amurallado de la época de las colonias españolas que acoge lugares maravillosos para ver y explorar, como sus estrechas callejuelas, sus edificios restaurados o sus antiguos fuertes. La razón de ser de la ciudad estuvo siempre vinculada a su puerto, defensor del tráfico marítimo en el este del archipiélago antillano. Sólo en ese contexto se puede comprender y admirar el monumental sistema defensivo que caracteriza a la vieja ciudad.



**Fuerte de San Felipe del Morro** • Construido en el s.XVI en el extremo norte de la isleta de San Juan, protegió durante muchos años la ciudad de ataques marítimos. Hoy, el Morro es una de las principales atracciones turísticas, con exhibiciones de barcos y artículos de la época de la colonización usados por españoles, indígenas y africanos. Al otro lado de la bahía, existía un fuerte mucho más pequeño, El Cañuelo, daba apoyo a éste. Durante el ataque a la ciudad de Francis Drake en 1595, se izó una gigantesca cadena en la entrada de la bahía para impedir el paso de los barcos.

**Fuerte de San Cristóbal** • Al igual que el anterior, forma parte del San Juan National Historic Site, declarado Patrimonio Nacional por las Naciones Unidas en 1983. Su objetivo era hacer inexpugnable la ciudad, en este caso protegiendo la entrada por tierra. Es la fortificación más grande construida por los españoles en el Nuevo Mundo. Cuando fue completada en 1783, cubría cerca de 27 acres de tierra rodeando la ciudad. Una de las partes más antiguas es la Garita del Diablo, donde cuenta la leyenda que desaparecían soldados frecuentemente.





**Plazas** • A la entrada de la antigua ciudad está la plaza Colón, conocida en el s.XVII como plaza Santiago, en honor al patrón de los militares españoles. La estatua central de Cristóbal Colón fue comisionada en 1893 durante la conmemoración de los 400 años del descubrimiento de Puerto Rico. Cien años después se construyó la plaza del Quinto Centenario cuya estructura principal es el Tótem Telúrico de José Suárez. En la plaza de Armas se encuentra la Fuente de las Cuatro Estaciones y en la plazuela La Rogativa una escultura que representa la victoria de las mujeres de la ciudad sobre los ingleses en 1797.

**Playas** • Las playas de San Juan forman largas curvas delante del Océano Atlántico. Dos de las más conocidas, Escambrón y Carolina son balnearios, playas públicas con todo tipo de servicios y que forman parte del programa de playas ambientalmente sanas Blue Flag, al igual que la preciosa península de Punta Salinas al oeste de San Juan. Pero también existen joyas aisladas como Piñones, un trozo de costa vírgen en medio de manglares y palmeras. ►



**Dormir** • Una de las mejores opciones para conocer la belleza de esta isla es alojarse en uno de los paradores ubicados en las afueras de la ciudad. Son establecimientos familiares que representan la verdadera hospitalidad puertorriqueña y que incluyen desde haciendas centenarias hasta pequeñas hospederías. El uso del símbolo y la palabra Parador indica que el sitio mantiene los estándares requeridos por este programa.

**Comer** • La cocina puertorriqueña se caracteriza por la fusión de las culturas taínas, española y africana, evidentes en los ingredientes y en las técnicas de preparación. Algunos de los mejores restaurantes del país se encuentran fuera del área metropolitana, en los denominados mesones gastronómicos ligados, muchas veces, a los paradores antes mencionados.



*dónde tomar agua Cabreiroá*



**Kasalta** •

1966 McLeary Avenue •  
San Juan, PR 00911 • Puerto Rico  
Tel. (787) 727-7340

El hito más relevante de los sucedidos en 1979 en Estrella Galicia fue la introducción por primera vez del formato lata, un método de envasado de cerveza claramente diferenciado que vino a sumarse a la botella y el barril tradicionales. La cerveza presentada en lata fue en sus inicios un producto de difícil aceptación por el mercado gallego pero rápidamente acabó incorporándose a la vida cotidiana de los consumidores. Esta apuesta implicó la incorporación de una llenadora y una cerradora a las instalaciones de la fábrica que alcanzaban a producir 60 envases por minuto.



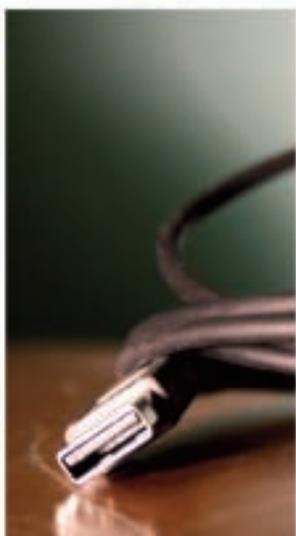
## También en 1979...



- 1 Tras la huida del Sha Reza Pahlevi, se proclama la República islámica en Irán liderada por el ayatolá Jomeini.
- 2 En España, Adolfo Suárez (UCD) triunfa en las elecciones generales.
- 3 Un maremoto de 7,7 grados en la escala Richter sacude la costa colombiana, dejando un balance de más de quinientos muertos y millares de heridos y desaparecidos.
- 4 El Frente Sandinista toma Managua dos días después de la huida del dictador nicaragüense Anastasio Somoza a Miami donde solicitó asilo político.
- 5 En Estados Unidos se funda Nickelodeon, el primer canal infantil de televisión.
- 6 La Unión Soviética invade Afganistán.
- 7 Primer lanzamiento con éxito de un cohete lanzador por parte de la Agencia Espacial Europea, el Ariane 1.
- 8 El Premio Nobel de la Paz reconoce a la Madre Teresa de Calcuta.
- 9 El escritor alemán Michael Ende publica el libro *La Historia Interminable*.
- 10 Fallecen John Wayne, Blas de Otero, Nelson Rockefeller y Eduardo Blanco-Amor.



ES IMPOSIBLE QUE  
UTILICES TU CARGADOR  
DE MÓVIL DEL AÑO PASADO  
CON TU NUEVA PDA.



El mundo de la empresa se ha vuelto muy complicado. Para ayudarte llega **Caixa Galicia Empresas**. No podemos simplificar toda tu empresa, pero sí la parte financiera. ¿Te imaginas poder realizar todas tus gestiones on line desde donde quieras y cuando quieras? Con Caixa Gestión es posible.

**DESCOMPLICATE!**

