



nº7

Febrero 2008
noticias
Agua de Cuevas
estrella por dentro
Nuevo centro de
negocios
música
Son de Limón

mundo estrella



actualidad | tendencias | eventos | viajes | gastronomía

actualidad



madrid
fusión



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

Son muchos los que coinciden en que España vive una etapa de esplendor gastronómico avalada por el buen hacer de chefs como Adriá, Arzac, Ruscalleda o Arola, por sólo mencionar algunos de aquellos que han sido elevados a la categoría de maestros por críticos y público en general.

El prestigio de nuestros cocineros a nivel internacional no es más que la punta del iceberg de un movimiento gastronómico general en nuestro país que pretende dotar de valor a tradiciones culinarias fuertemente arraigadas en nuestra cultura que, por habituales, no eran consideradas a la altura del talento desarrollado fuera de nuestras fronteras. Dicha tradición, combinada con los mejores productos y el esfuerzo creativo e innovador de una nueva generación de maestros de los fogones, han obrado el milagro de situar la cocina española como un referente dentro de la vanguardia gastronómica internacional.

Buen ejemplo de la atracción que despierta la nueva cocina española ha sido la exitosa celebración de Madrid Fusión este pasado mes de enero. Las cifras resultan contundentes: más de 140 medios de comunicación extranjeros siguieron con atención el desarrollo de este encuentro gastronómico en el que participaron como ponentes 54 cocineros, en su mayoría grandes nombres de la cocina de nuestro país.

Profesionales llegados de los cinco continentes tuvieron la oportunidad de conocer de cerca la combinación de iniciativa y calidad que demuestran los cocineros españoles en cada una de sus propuestas culinarias. Iniciativa para apostar por la creatividad y la frescura a la hora de enfrentarse a unos paladares cada día más exigentes. Y calidad, tanto en términos de talento, como más concretamente respecto a las materias primas empleadas, un elemento básico de cualquier gastronomía.

En este último campo, el de las materias primas, juegan un papel fundamental todos aquellos que, como nuestra compañía, ponen a disposición del talento creativo los mejores recursos de nuestra tierra, contribuyendo al auge de un sector que sin duda seguirá sorprendiéndonos.





nº07

febrero 2008

Edita: Hijos de Rivera S.A.

Dirección y redacción: Área de Comunicación

Diseño y maquetación: Bolanda, Ediciones y Marketing

Fotografía: Gabriel Tizón, Gabi Gago, Dxte, Janite, Matías Pérez y Oficina de Turismo de San Francisco

Colaboraciones: José Llera, José Luis Olmedo, Álvaro González y Marta de Olano



sumario



6	noticias
10	en primera persona <i>Nicolás Deus</i>
12	actualidad <i>Madrid Fusión</i>
14	expansión <i>estrella</i>
16	temas <i>estrella Tipos de cerveza</i>
18	<i>estrella por dentro</i> <i>Nuevo centro de negocios</i>
20	<i>estrella excelente</i> <i>Gestión de residuos</i>
22	<i>estrella responsable</i>
24	<i>en ruta</i>
26	<i>factor H</i> <i>OHSAS 18001</i>
29	<i>personaje estrella</i> <i>Xoel López</i>
30	eventos
34	<i>son estrella galicia</i> <i>Nuevo disco de Javier Limón</i>
37	gastronomía
39	viajes <i>San Francisco</i>
42	guiño al pasado <i>1973</i>

Agua de Cuevas se suma al grupo Hijos de Rivera

Nuestra empresa se hace con el 80% de la sociedad, manteniéndose el 20% restante en manos de CAPSA.

El pasado día 3 de diciembre de 2007, se formalizó la compra por parte de Hijos de Rivera del 80% del capital de Agua de Cuevas, empresa asturiana embotelladora de agua mineral. De este modo, el anterior propietario, CAPSA (Corporación Alimentaria Peñasanta S.A.), se mantiene como accionista minoritario con un 20%, conservando su presencia y vínculo con la sociedad, asumiendo Hijos de Rivera la dirección y responsabilidad de la gestión.

Agua de Cuevas ha mantenido en los últimos años una evolución muy positiva, alcanzando una situación saneada dentro del competitivo mercado del agua envasada. La compañía, fundada en 1994, factura 3 millones de euros y cuenta con una plantilla de 15 trabajadores en sus instalaciones de Felechosa, concejo de Aller, en las que se explota un manantial de la montaña de San Isidro, lindante con la provincia de León.



CAPSA, primera compañía del sector español de leche líquida, cuyo accionista mayoritario es Central Lechera Asturiana, ha tenido en cuenta la necesidad de vincular Agua de Cuevas a un proyecto integrado de aguas minerales, capaz de afrontar la creciente competencia y las necesidades de inversión y desarrollo, asegurando así un sólido proyecto de futuro a largo plazo.

En este sentido, Hijos de Rivera cuenta en su haber con una exitosa trayectoria en el mercado del agua mineral de la mano de Cabreiroá, empresa que en 2006 envasó más de 50 millones de litros de su manantial en Verín (Ourense).



Instalaciones de Agua de Cuevas en Felechosa.

Nuestra compañía suma así un nuevo manantial al desarrollo estratégico del negocio del agua mineral de la empresa, completando su cartera de productos con una referencia de reconocido prestigio y arraigo en la región de la que procede. Dicha incorporación fortalece además la posición de Cabreiroá, generando importantes sinergias entre ambas empresas.

En este marco, CAPSA ha llegado a un acuerdo con Hijos de Rivera que garantiza un proyecto de futuro sólido para Agua de Cuevas, con decididos planes de crecimiento a través de actuaciones para incrementar la capacidad y eficiencia de la planta de Felechosa. Este acuerdo implica asimismo la apertura de un marco de colaboración empresarial entre CAPSA e Hijos de Rivera con la expectativa de desarrollos conjuntos y apoyo mutuo en distintos ámbitos de sus negocios.



Desymo



Revistas de decoración a nivel nacional han destacado el singular diseño desarrollado en el Day&Night "Lost" en Matogrande (A Coruña), un proyecto finalizado recientemente por el equipo técnico de Desymo.

Por otra parte, la compañía continúa su expansión en Andalucía con la contratación de una gran cervecería de tanques en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), un paso muy relevante para su desarrollo nacional.

Desde principios de 2008, Desymo ha implementado un sistema informatizado de gestión de procedimientos, en línea con su política de mejora continua de la calidad tanto en la gestión como en la ejecución de proyectos y obras.

El diseño de Lost (A Coruña) ha sido destacado en diversas publicaciones.

Premios Fotoxornalismo 2007

Estrella Galicia ha sido reconocida con el Premio Fotoxornalismo 2007, un galardón que cada año conceden los fotógrafos de prensa de A Coruña a aquellas entidades que "por su trayectoria profesional y por su especial forma de atender a los medios gráficos, facilitan la labor de informar".

Durante la ceremonia de entrega de premios, que se celebró el pasado 13 de diciembre en el Casino Atlántico de A Coruña, Ignacio Rivera tuvo la oportunidad de agradecer el galardón así como el afecto y el buen trato dispensado por los periodistas gráficos tradicionalmente a nuestra compañía.



Ignacio Rivera posa con el resto de los premiados y los fotógrafos de prensa.

MAPIE, galardonado en los Premios del Turismo y la Gastronomía



La gala se convirtió en un punto de encuentro para los profesionales del sector.

La campaña publicitaria de MAPIE fue uno de los galardonados en la Gala de entrega de los Premios del Turismo y la Gastronomía que conceden conjuntamente la "Asociación Galega de Xornalistas e Escritores de Turismo" y la revista "Hostelería Galega & Turismo". Cabreiroá Única estaba también nominada en la categoría de Mejor Bebida del Año aunque no logró alzarse con el premio.

El evento, que se celebró el pasado 20 de noviembre en Pontevedra, estuvo presidido por Rubén Lois, Director Xeral de Turismo, y congregó a un gran número de representantes del sector en Galicia.

Lúpulo gallego para una cerveza especial

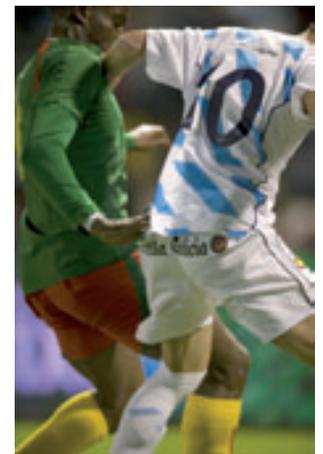
Como cada año, las fiestas navideñas traen consigo el lanzamiento de la cerveza Estrella de Navidad, una edición especial y limitada que cuenta con la particularidad de estar elaborada con lúpulo propio, cultivado en la parcela experimental con la que cuenta la compañía en el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo (A Coruña).

Estrella de Navidad ha estado presente en el canal alimentación desde principios del mes de diciembre y a lo largo de todas las fechas navideñas y cuenta con una producción de 138.000 litros de cerveza.



Estrella Galicia, con la Selección Gallega de Fútbol

La Selección Gallega de Fútbol se mantiene invicta tras empatar contra Camerún en el encuentro que se disputó el pasado 27 de diciembre en el Estadio de Balaídos en Vigo. Se trataba del tercer partido anual de la Selección Gallega tras vencer a Uruguay en 2005 y empatar con Ecuador en 2006 y, en esta ocasión, vino precedido por el debut de la Selección femenina de fútbol, que se enfrentó a Cataluña.



Excelente cosecha de manzana en Galicia



La campaña de recogida de la manzana en Galicia se dio por finalizada a mediados de noviembre tras mes y medio de trabajo y desde todos los ámbitos se ha realizado un gran balance de los resultados obtenidos este año 2007. La cosecha se lleva a cabo en diversas zonas de nuestra comunidad, pero muy especialmente en el área de Chantada, donde este cultivo cuenta con una tradición muy arraigada.

Desde Sidrería Gallega, única empresa gallega que se dedica a la elaboración de sidra, se destacó la excelente calidad del producto obtenido, de un gran estado fitosanitario, lo que garantiza su idoneidad para la producción de sidra.

La compañía ha completado una de sus mejores campañas con la obtención de casi 2 millones y medio de kilos de manzana sidrera con los que se espera obtener 2 millones de litros de sidra.

Sidrería Gallega ha obtenido 2,5 millones de kilos de manzana en esta campaña.

Vilcabamba, declarada Patrimonio Cultural de la Nación Peruana

El Gobierno de Perú ha declarado "Patrimonio Cultural de la Nación" los restos arqueológicos descubiertos en Vilcabamba por las expediciones Vilcabamba-Estrella Galicia que se desarrollaron en 2005 y 2006 a través de la iniciativa del historiador y periodista gallego Santiago del Valle.

Santiago del Valle inició en 1997 sus investigaciones en el distrito de Vilcabamba y dirigió en estos años diez expediciones arqueológicas en busca del asentamiento de la capital perdida del último reino inca, Vilcabamba la Grande, siguiendo documentos del siglo XVI.

En 2005 y 2006, gracias al apoyo de Estrella Galicia, se desarrolló un plan de prospección con un equipo de arqueólogos peruanos, dirigido por el profesor Alfredo Candia, con la colaboración de tres estudiantes de la Escuela de Arquitectura de A Coruña, y de Arqueología de la Universidad de Santiago. El informe derivado de estas investiga-



La expedición arqueológica contó con el apoyo de Estrella Galicia.

ciones ha sido la base para alcanzar ahora esta declaración, que ampara las próximas exploraciones en la zona con el objetivo de sacar a la luz los principales edificios de la capital perdida.

Nuevas herramientas de gestión

El pasado 2 de enero ha sido la fecha de arranque para la implantación del ERP, nueva herramienta de gestión integrada, en Hijos de Rivera. Dicha herramienta supone un gran avance en la mejora, optimización y fiabilidad de los flujos de la información generados en todos los procesos del negocio de la compañía, afectando a la actividad diaria de todas las áreas de la organización.

La adaptación real a este nuevo entorno de trabajo ha venido precedida por un gran esfuerzo en formación a los usuarios, de modo que todos fuesen conscientes de las ventajas que aporta la nueva herramienta y adquiriesen las destrezas necesarias para su uso. Previamente, se ha realizado un gran trabajo por parte de una serie de usuarios clave con el objetivo de testar y ajustar la aplicación para su definitivo lanzamiento.

De este modo, y después de la implantación previa en Sidrería Gallega y Cabreiroá, el conjunto de industrias que conforman la organización cuentan con una herramienta de gestión común que facilitará el orden y la unificación de información de Hijos de Rivera.





Como quieras
ColaCao[®]

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

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



www.comoquierascalacao.com

EL ÉXITO ESTÁ SERVIDO



Nicolás Deus • Director de Planta

“No somos los únicos,
por eso tenemos que ser los mejores”

¿Cuáles son los principales objetivos que se plantean en una planta industrial?

El principal objetivo que se nos plantea es alcanzar la mayor eficiencia posible, sin olvidar bajo ningún concepto la calidad de nuestros productos. Hay una frase que quizá resume perfectamente el día a día de nuestro trabajo y que hay que mantener siempre en mente, que es: “No somos los únicos, por eso tenemos que ser los mejores”. Esta idea refleja lo que tratamos de aplicar.

¿Cómo se consigue alcanzar dicha eficiencia?

El factor decisivo para conseguir la eficiencia es la implicación de la gente. Detrás del esfuerzo en conseguir la reducción de consumos, la mejora del rendimiento de las instalaciones y el aumento de la productividad están las personas que forman parte del proceso productivo, nuestro capital humano. Desde mi punto de vista, la clave está en escucharles y aprender de su experiencia en el trabajo diario ya que nadie mejor que

ellos sabe cómo se puede mejorar su actividad. Más allá de los beneficios que supone la constante mejora de las instalaciones, el avance real viene dado por la capacidad de adaptación del personal a estas instalaciones y sus aportaciones a su diseño y desarrollo.

¿Qué mejoras aportan las inversiones realizadas en la fábrica de cerveza?

Junto con la aportación del personal, es el pilar fundamental en la consecución de la eficiencia. Las importantes inversiones que se han llevado a cabo en los últimos años en la fábrica nos han permitido reducir el consumo de recursos. Hijos de Rivera ha realizado una fuerte apuesta por la tecnología. Elementos como el nuevo grupo de barriles o el transporte a través de LGVs (carros guiados por láser) son sólo algunos ejemplos que sitúan a nuestras instalaciones a la vanguardia dentro del sector cervecero.

¿Cuáles son los hitos más relevantes que se han alcanzado en los últimos años?

Son muchos los avances que se han alcanzado pero, si hablamos de cifras, debemos destacar el hecho de que, gracias al esfuerzo de todos, hemos superado los 96 millones de litros de producción de cerveza en 2007. Y esta cifra record se ha conseguido al tiempo que se ha llevado a cabo una importante labor para reducir los consumos en fábrica de modo que, en los últimos años, el consumo de agua por hectolitro se ha reducido a la mitad, el consumo eléctrico es un 40% menor y el de fuel supone un 30% menos. Desde mi punto de vista, estas reducciones de consumo reflejan de la mejor forma posible el concepto de eficiencia que tratamos de desarrollar en Hijos de Rivera.

¿Qué retos que se plantean para el futuro próximo?

Como he mencionado anteriormente, alcanzar la máxima eficiencia es siempre una meta a cumplir pero, sin duda, el verdadero reto que se nos plantea para el futuro es ser lo más flexibles posible para adaptarnos con agilidad a los constantes cambios que exige el mercado. El consumidor cada día demanda más productos y formatos diferentes, por ello, la flexibilidad será clave para poder adaptarse a sus necesidades.

muy personal

Edad: 36

Estado civil: casado con dos hijos

Una comida: huevos fritos con chorizo y patatas

Una bebida: una HR

Aficiones: lectura, squash

Ciudad favorita: Roma

Un libro: *La Meta* de Eliyahu M. Goldratt

Una película: *La lista de Schindler*

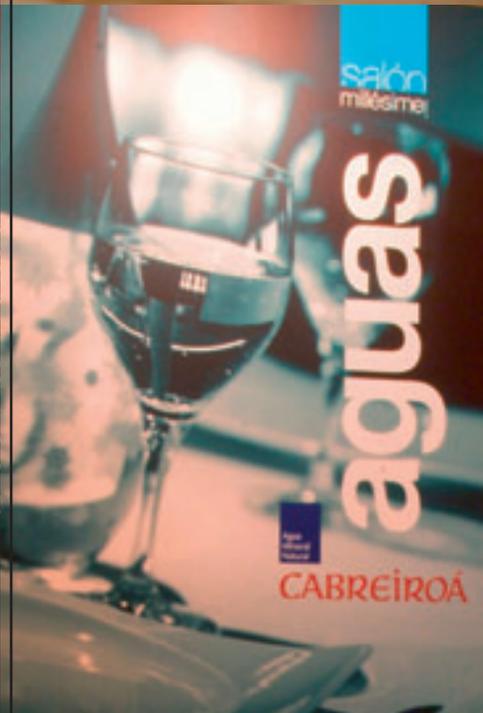
Una canción: *Remember the promise you made* de Cock Robin

Un momento: cualquiera con mi familia

Un reto: mejorar cada día

No soporta: la mentira

Una disculpa: te llamo en cinco minutos



Cabreiroá, agua mineral oficial de **Madrid Fusión**

El agua mineral de Cabreiroá ha sido el agua oficial de Madrid Fusión, VI Cumbre Internacional de Gastronomía, que se celebró del 21 al 24 de enero en el Palacio Municipal de Congresos del Campo de las Naciones de Madrid. La organización de este encuentro internacional quiso invitar a Cabreiroá a participar por su carácter moderno y vanguardista, en línea con la filosofía que pretende transmitir el evento.

Cabreiroá estuvo presente en todas las actividades que se celebraron durante las jornadas de Madrid Fusión, además de contar con tres stands de degustación, tanto para Cabreiroá Agua Mineral Natural como para Cabreiroá Única. Sin duda se trata de una plataforma de exposición de la marca que la sitúa al más alto nivel de la gastronomía internacional.

Por sexto año consecutivo, Madrid se convirtió en la capital gastronómica del mundo que, en esta ocasión, se presentaba bajo el título "Gastronomía, Internet y las últimas tecnologías". Este congreso contó con primeras figuras de la cocina nacional e internacional, entre las que destacan Carme Ruscalleda, Ferrán Adriá, Fulvio Pierangelini, Pedro Subijana, Juan Mari Arzak, Daniel Patterson, Sergi Fernández, Rasmus Kofoed, Magnus Ek, Marcelo Tejedor, etc.



Paralelo al exclusivo marco de Madrid Fusión, se ubicó un espacio único: el Salón Millésime, un área donde los asociados al club del mismo nombre pudieron disfrutar de actividades excepcionales y de altísimo valor gastronómico, desde ponencias de cocineros como Sergi Arola o Ferrán Adriá, hasta degustaciones de las creaciones de los mejores maestros de cocina, todo acompañado de nuestro agua Cabreiroá.

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



Primer paso en el mercado chino



Hijos de Rivera ha iniciado su introducción en el mercado chino a través de una exhibición permanente cerca de Shanghai (España Market Plaza), donde se exponen y comercializan productos españoles de calidad con el objetivo de dar a conocer la imagen de nuestro país en el exterior. Nuestra compañía cuenta con un stand en el recinto en el que está presente la cerveza Estrella Galicia Especial así como el agua mineral Cabreiroá con y sin gas y la sidra Manzanova.

El stand se mantendrá a lo largo de los próximos tres años y sin duda será un primer paso muy importante para la distribución de nuestros productos por las principales ciudades del país asiático de la mano de un socio local.

Novedades en alimentación

El último trimestre del año ha traído consigo importantes pasos en la expansión de nuestros productos en las cadenas de alimentación nacionales.

En este sentido, la presencia de la sidra Manzanova en los lineales de las principales superficies comerciales ha vivido un impulso muy relevante con su introducción en todos los establecimientos de El Corte Inglés e Hiperco a nivel nacional desde diciembre, con más de 120 centros, y en la cadena MaxiDía en Galicia y Asturias desde noviembre, alrededor de 300 centros. De este modo, los consumidores tienen a su alcance el pack de 6 botellines de 25 cl. en un creciente número de establecimientos de referencia en nuestro país.



Por otra parte, desde el pasado mes de diciembre, los 10 centros con los que cuenta la cadena Carrefour en Galicia comercializan los vinos de Hijos de Rivera, tanto Ponte da Boga mencia y godello como el albariño Terramaior y el ribeiro Troante.

Sidra Manzanova en Japón

Desde el pasado mes de noviembre, la sidra Manzanova ha comenzado a comercializarse en el imperio del sol naciente, tanto en alimentación como en hostelería, sumándose de este modo a la cerveza Estrella Galicia que ya estaba presente en el país.

Con el objetivo de apoyar la presencia de nuestros productos en Japón, del 22 de noviembre al 11 de diciembre tuvo lugar una campaña de degustación en todas las tiendas de la cadena Meidi-Ya, una de las superficies comerciales más reconocidas del país, con el fin de ofrecer la oportunidad a los consumidores de conocer nuestra cerveza.



El agua de las estrellas

“La mejor mineral del mundo”. Así define el agua Cabreiroá en su carta el restaurante Hakkasan. Estamos hablando de uno de los restaurantes más glamourosos de Londres, de hecho está calificado como el mejor asiático de la ciudad, al que acuden regularmente celebridades como Madonna, Colin Farrel, Gwyneth Paltrow o Natalie Portman y en el que se recomienda disfrutar de su menú japonés acompañado de una botella de agua Cabreiroá.

Expansión de Cabreiroá en el Caribe



Cabreiroá continúa su expansión por el mercado caribeño con su desembarco en la República Dominicana, un paso adelante tras el inicio de su distribución en Puerto Rico el pasado verano. Tanto Cabreiroá como Cabreiroá Única están presentes desde el mes de noviembre en algunos de los locales de hostelería de mayor prestigio de la isla así como en tiendas gourmet a través del acuerdo al que se ha llegado con un distribuidor local.

Tipos de cerveza

Por José Luis Olmedo

Una de las grandes virtudes de la cerveza es que es una bebida con tal número de variedades que son pocos los que pueden decir que no disfrutan de alguna de ellas. Hay para todos los gustos en función de multitud de factores más o menos técnicos, pero también asociados a tradición, geografía o simplemente usos y costumbres. En todo caso, las cervezas que consumimos de forma general se pueden enmarcar en tres grupos principales:

Fermentación baja

Son las cervezas denominadas "Lager", generalmente claras, rubias, con algunos matices dorados oscuros, un marcado sabor amargo y refrescantes. Hoy en día es la forma más común de hacer cerveza en todo el mundo, siendo el estilo pilsen el más conocido. Sin embargo, existen otros estilos menos populares, pero muy apreciados en sus lugares de origen, como son el viena, dormund o munich, que rememoran las ciudades donde surgieron en la primera mitad del s. XIX.

La fermentación a baja temperatura es un fenómeno relativamente reciente. Durante muchos siglos, en las zonas de clima cálido los productores trataban de evitar que la cerveza se estropeará en verano guardándola en cuevas heladas. Allí observaron que la levadura se hundía al fondo de los tanques, pero continuaban transformando los azúcares en alcohol al terminar la fermentación. Con la ayuda del control de la temperatura, la refrigeración artificial y la selección científica de las levaduras en el siglo XIX, un productor de Munich fue capaz de implantar un nuevo método de elaborar cerveza, donde la suerte o las condiciones climáticas no afectaban al proceso de producción.

Una lager es una cerveza fermentada con levadura a baja temperatura en la parte inferior del tanque, que

posteriormente se deja madurar en frío. Las auténticas lager suelen madurar por un periodo de 2 a 6 meses, dependiendo del carácter que se quiera dar a la cerveza, siendo 3 ó 4 semanas el tiempo mínimo.

Además del tiempo de maduración, otros factores como la densidad del mosto, la mezcla de maltas, el lúpulo utilizado y formas específicas de elaboración determinarán las características de los distintos tipos de lager, como las pilsen, märzen, viena o bock.

Fermentación alta

A estas cervezas se las conoce como Ale. Son propias de Centroeuropa, el Reino Unido e Irlanda principalmente. Se puede decir que hay tantos tipos como marcas, albergando la región de Valona en Bélgica algunas de las más prestigiosas. También, la mayoría de las cervezas de trigo (tanto alemanas como belgas) y las porter y stout son de fermentación alta, aunque no se las conozca como tales.

El método de usar levaduras cerevisae, que trabajan a altas temperaturas, es más antiguo que el lager y tiene la ventaja de ser más rápido, barato y natural o, si se prefiere, menos industrial, al no precisar tecnología de frío artificial. Y, en general, las cervezas de fermentación alta son más afrutadas que las lager ya que las levaduras que se utilizan no convierten todo el azúcar del mosto en alcohol.



Durante la fermentación en caliente, que dura 3 ó 4 días, se alcanza una temperatura de unos 25°C. Sin embargo, muchos productores dejan fermentar la cerveza hasta dos semanas. Después, la mayoría de estas cervezas tienen algún tipo de maduración posterior, que puede ser desde unos días de acondicionamiento en caliente, hasta una maduración en frío e incluso una segunda fermentación en barrica o botella.

Como consecuencia de este proceso, la cerveza de fermentación alta se caracteriza por el gusto afrutado y ácido que le proporciona la levadura mencionada. Las cervezas ale pueden ser pálidas u oscuras, tener mucho o poco cuerpo, alta o baja graduación y ser más o menos amargas. Todo dependerá, entre otras cosas, de la cantidad y el tipo de malta que se utilice, del lúpulo y de la maduración a la que se la someta.

Fermentación ESPONTÁNEA

Son las cervezas denominadas “Lambic”. Esta denominación cubre las cervezas típicamente belgas, que sólo se elaboran en el valle del río Senne, en los alrededores de Bruselas, aunque también se producen cervezas por actuación natural y espontánea de la levadura en otros lugares del mundo. La versión más aceptada es que el nombre de lambic deriva de la ciudad de Leembek, donde se elabora.

La cerveza lambic básica tiene entre un 30 y un 40% de trigo crudo, siendo el resto grano de cebada ligeramente malteado. No se les agrega levadura ya que la recibe por contacto con el ambiente, una microfauna natural existente en la cervecería que da lugar a una fermentación espontánea, semejante a la del vino. Es la forma de fermentación arcaica, está en los orígenes de las cervezas de fuerte personalidad. Al ser un proceso totalmente natural y, por tanto, difícil de controlar, no es extraño que en ocasiones se produzcan desagradables sorpresas que pueden incluso malograr la producción.

Las levaduras *Brettanomyces lambicus* y *Brettanomyces bruxelensis* son salvajes e incontroladas. Después de la fermentación, actúan en grandes barricas de roble, bajo el velo de flor que produce la levadura natural. Durante esa “segunda fermentación” los mostos pierden todos sus azúcares, al tiempo que generan un gas carbónico comparable al del cava. Finalmente, para la obtención de los diferentes productos, se mezclan los mostos fermentados de un año con los del anterior.

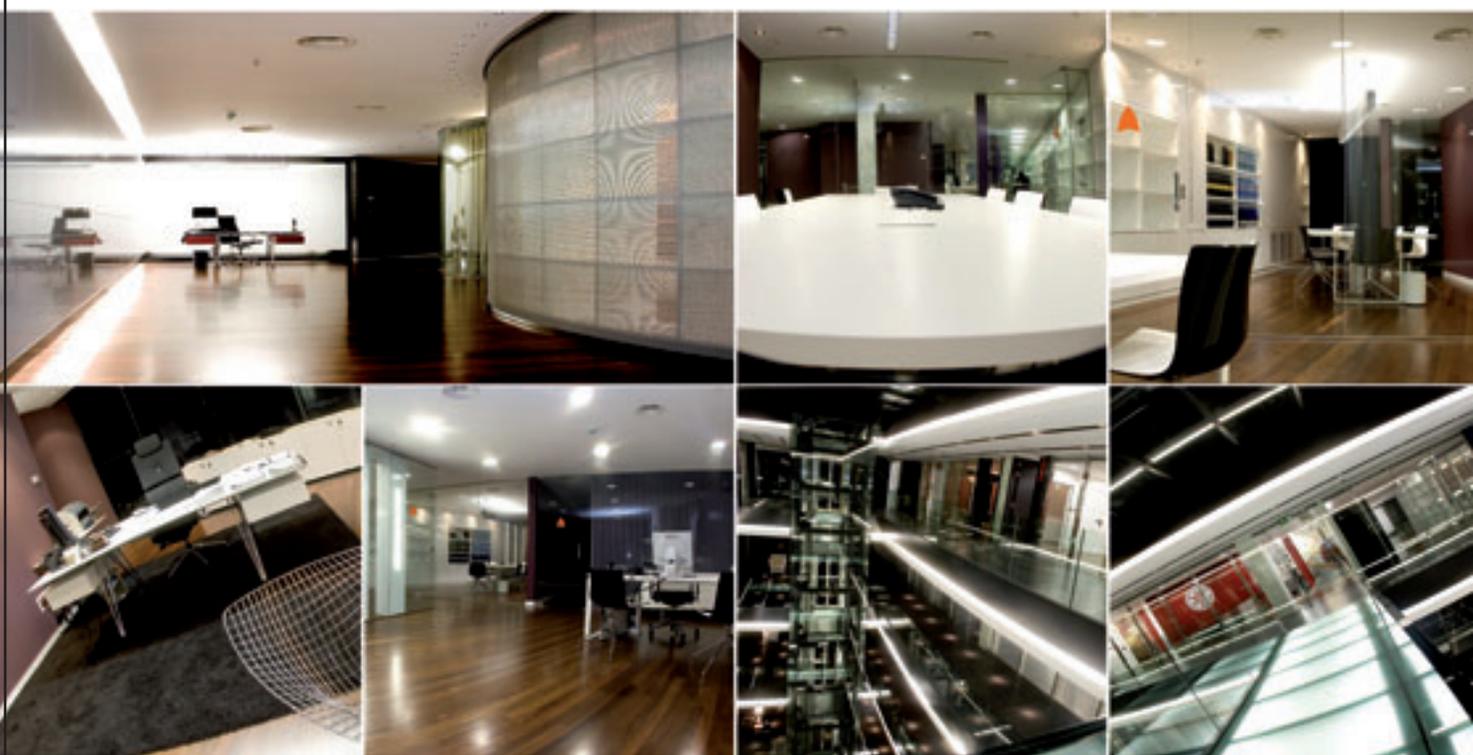
Si tiene menos de 6 meses de maduración, se conoce como lambic joven. Con más tiempo, se la llama añeja. Lo tradicional es un envejecimiento de 1 a 2 años, pero puede alcanzar 3 años. La cerveza resultante suele tener de 4 a 6% de alcohol, es muy seca y apenas tiene gas carbónico. Generalmente son cervezas turbias o veladas, con marcada acidez y aroma vinoso.

Hijos de Rivera estrena oficinas

Hijos de Rivera ha finalizado el año 2007 con el estreno de las nuevas oficinas en el edificio BCA 28 del polígono de La Grela en A Coruña, donde ya se encuentra la fábrica de cerveza. Nuestra compañía dispone de un espacio de más de 2.000 metros cuadrados, donde se ubica la Dirección General, el Gabinete de Estrategia Corporativa, el Departamento Comercial y el Departamento de Marketing.

El diseño de estas instalaciones, a cargo de Desymo, pretende crear un espacio moderno y funcional. En base a la utilización de colores claros, cristal, mobiliario de líneas rectas y áreas diáfanas se ha conseguido adecuar las oficinas a las necesidades del trabajo diario, dentro de un estilo muy vanguardista.

El traslado a las nuevas oficinas es consecuencia del crecimiento vivido por la compañía en los últimos años, lo que ha incrementado la demanda de espacio, limitado en las actuales instalaciones de la fábrica.



estrella por dentro



♦ 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.

Telefonica



MOVISTAR

Gestión de residuos, un reto para la sociedad actual

Por *Marta de Olano*

En nuestra sociedad el consumo es un factor clave, no sólo desde el punto de vista económico, sino también desde el punto de vista cultural. Actualmente, y en aras de conseguir un desarrollo sostenible, es necesario modificar las pautas de comportamiento en muchos ámbitos de nuestras vidas. Las empresas también han de adaptarse para conseguir que la sociedad avance sin olvidarse del impacto en el medio ambiente. La minimización de la contaminación es uno de los retos actuales.

Es indudable que el problema de la contaminación se plantea cuando el poder contaminante de la actividad humana llega a rebasar la capacidad de autodepuración del sistema ecológico. Al reciclar o reutilizar se ejerce un relativo control de la contaminación ya que se evita la generación de residuos que no se utilizan y, por lo tanto, la capacidad de autodepuración se reserva.

Es importante intentar reducir la generación de residuos en su origen. Una vez que existen se busca la reutilización de los residuos generados dentro de lo posible. En caso de no poder reutilizar, el reciclaje del residuo es más positivo que el mero destino final a vertedero, que no tiene ningún valor ambiental.

El reciclado de residuos ofrece las siguientes ventajas medioambientales:

-Ahorro de energía. Se consume menos energía en el reciclado de materiales que en la nueva fabricación de los mismos. El ahorro oscila entre el 55% en el caso de papel y el 80% en el caso del aluminio.

-Ahorro de consumo de agua. Esto es especialmente importante en el caso del reciclado de papel, que llega hasta el 86% de ahorro de consumo de agua.

-Ahorro de materias primas. No estamos demandando materias primas a la naturaleza, lo que ya de por sí produce un efecto beneficioso.

-Se evita la degradación de la naturaleza por deforestación, explotación de minas o yacimientos y porque, al reciclar, ayudamos a minimizar el número y tamaño de vertederos.

-Permite la recuperación de áreas degradadas o la mejora de áreas de cultivo.

-Se reduce la contaminación atmosférica.

El compromiso Ambiental de Hijos de Rivera

Dentro de la Política Ambiental de Hijos de Rivera se ha buscado la reducción y priorizado la reutilización y reciclaje como primeras opciones para nuestros residuos.

Una vez aplicados los planes de minimización de residuos, la siguiente meta es la gestión adecuada de los mismos. Con el fin de garantizar la reutilización y valorización de los residuos generados, trabajamos en estrecha colaboración con nuestros proveedores para la reutilización de materiales, participamos en bolsas de valoración, etc.

La segunda alternativa es el reciclaje, que exige un alto nivel de segregación de los residuos. En este sentido, hay que destacar la implicación de todos y cada uno de los miembros de esta organización para llevar a cabo los planes de segregación implantados. Además, la inversión en maquinaria nos permite reducir el volumen de los residuos segregados. Esto tiene gran importancia con respecto al impacto ambiental de nuestra actividad industrial ya que optimiza el transporte y favorece la valorización, eliminando sobrecostos asociados al proceso.

Las tierras de filtración, un caso ejemplar de reutilización

La implantación de un Sistema de Gestión Ambiental y el compromiso de toda la organización han conseguido una evolución del tratamiento de los residuos muy positiva. Fruto del trabajo desarrollado en estos años, hay que destacar los logros obtenidos con los residuos de las tierras de filtración, cuyo destino final era hasta hace poco tiempo la gestión en vertederos, están siendo utilizadas actualmente para la generación de suelos agrícolas en áreas de labranza.

Los suelos tratados aumentan la cantidad de cosechas y la calidad de las mismas, Con este cambio, hemos conseguido valorizar y utilizar lo que era un residuo para obtener otro producto, cerrando de este modo su ciclo.

El proceso de reutilización implica la mezcla con otros productos, cenizas de otros procesos industriales y cal, lo que genera la inactivación vía térmica de organismos vivos. Y, tras completarse el tiempo de digestión, se procede a su uso agrícola en diferentes cultivos como el maíz.



El proceso de reutilización de las tierras de filtración en suelos agrícolas ha mostrado excelentes resultados tanto en la calidad como en la cantidad de las cosechas.



Un dedo de espuma, dos dedos de frente

Cerveceros de España desarrolla desde 2000 la campaña educativa “Un dedo de espuma, dos dedos de frente”. Esta iniciativa tiene como objetivo transmitir a los jóvenes mayores de edad recomendaciones para que el consumo de cerveza sea siempre responsable y moderado y evitar, en la medida de lo posible, los casos de abuso. Y todo ello aún cuando numerosos estudios destacan que la cerveza es consumida responsablemente por la gran mayoría de la población.

“Un dedo de espuma, dos dedos de frente” responde al compromiso social y al papel activo del sector cervecero, que viene trabajando desde hace años por la prevención y la educación con el fin de evitar los casos de abuso, a través de mensajes que abogan por un consumo responsable por parte de los adultos, siempre dentro de un modelo mediterráneo.

La campaña consistió en la emisión de 102.000 spots en salas de cine de todo el país y la distribución de 465.000 postales gratuitas en bares, cafeterías, gimnasios, cines y teatros de toda España. Los diseños utilizados en esta iniciativa provienen de un concurso en el que los jóvenes participan como creadores.

La carretera te pide SIN

Coincidiendo con las fechas navideñas, en las que se produce un gran incremento de los desplazamientos por carretera, Cerveceros de España, en colaboración con la Dirección General de Tráfico, ha relanzado su campaña “La carretera te pide SIN”. Se trata de una iniciativa del sector para prevenir la siniestralidad al volante provocada por el consumo indebido de alcohol.

El objetivo de esta campaña es transmitir a la opinión pública el mensaje de que el consumo de alcohol y la conducción son incompatibles. Por ello, recomienda a los consumidores de cerveza que se opte por la variedad SIN alcohol si se tiene previsto coger el coche.

En este sentido, los datos avalan un cambio en el comportamiento de los conductores en los últimos años y España se ha situado a la cabeza del consumo de cerveza sin alcohol, representando hoy en día más del 10% del consumo total de cerveza.



serviguide

consultoría • innovación • externalización

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

George L. Clements



“El secreto está en dedicarles mucho tiempo y cariño”

Teresa Vázquez, A Barrela (Carballedo)



Los callos son uno de los platos más emblemáticos de nuestra gastronomía y son muchos los establecimientos que los ofrecen en sus menús, con mayor o menor acierto a la hora de presentarlos. Por esta razón, es más que reseñable que un restaurante en concreto provoque tal devoción popular alrededor de esta receta que, aunque pueda parecer lejos de la alta cocina, cuenta con algunos secretos tradicionales que todavía merece la pena recordar.

Me encamino hacia A Barrela, en la provincia de Lugo, a escasos 20 kilómetros de la ciudad de Ourense. La zona en la que me encuentro disfruta de una fama merecida en cuanto a los placeres gastronómicos que ofrece, pero mi objetivo en esta ocasión está muy claro: el restaurante Berrello, del que se dice que sirve unos callos espectaculares. Tengo que confesar que sufro de un rechazo visceral a la casquería en su conjunto, por lo que mis posibilidades de disfrutar del menú se presentaban muy limitadas antes de llegar, pero reconozco que mis dudas se fueron disipando en cuanto me alcanzó el olor de los fogones.

Las principales responsables de los exquisitos callos que se cocinan en el Berrello son Teresa y su madre, María. El restaurante abrió sus puertas hace ya 32 años y lleva el nombre con el que se conocía a su bisabuelo, acorde con el carácter familiar que se respira en el establecimiento.

Me cuenta Teresa que no hay más secreto en su receta que unas materias primas de primera calidad, siempre productos caseros y naturales, mucho tiempo y, sobre todo, cariño y dedicación. Ante mi sorpresa, dice que, para servir los callos en el almuer-

zo, tienen que empezar a cocerlos a las 5:30 de la madrugada, por supuesto después de pasarse horas limpiándolos a mano. En tiempos en los que las recetas de microondas son las más socorridas en muchos hogares, este concepto de la cocina evoca tiempos y sabores que muchos ya sólo podemos asociar a nuestras abuelas.

Así que, después de conocer y saborear el fruto de tanto esfuerzo, no me resulta extraño que los callos del Berrello supongan todo un acontecimiento gastronómico los jueves y domingos, días en los que forman parte del menú. Los clientes hacen muchos kilómetros para sentarse en la mesa, siempre bajo reserva, ya que es misión casi imposible disponer de una mesa en los días señalados. Y son habituales los que aprovechan sus viajes a Galicia para llevárselos a sus lugares de residencia, el último un cliente que encargó 8 raciones para disfrutarlos en Bruselas.

Es cierto que, desafortunadamente, la agitación de la vida diaria nos permite pocas concesiones a la cocina tradicional en nuestros hogares. Por mucho que seamos conscientes de que pasarse horas entre pucheros es, en ocasiones, la única forma de retomar sabores únicos de nuestra gastronomía, siempre nos enfrentamos a las escasas posibilidades que nos proporciona la falta de tiempo. Por eso, es imprescindible contar con algunas referencias en nuestra agenda, lugares en los que sabemos a ciencia cierta que despertaremos sensaciones que ya creíamos olvidadas.



Teresa Vázquez y María González, propietarias del restaurante Berrello | A Barrela | Carballedo | (Lugo)



**¿CON CUÁNTOS
AMIGOS LA
COMPARTES?**

OHSAS 18001_ La gestión eficiente de la prevención de riesgos laborales

Por José Llera



Con el convencimiento de que la Seguridad y Salud de las personas es una cuestión prioritaria en nuestra actividad, **Hijos de Rivera**, a lo largo de este año, y una vez consolidado nuestro Sistema de Integrado de Gestión, aborda el reto de implantar e integrar el estándar **OHSAS 18001**. El objetivo es dar un paso más en la mejora de las condiciones de Seguridad y Salud, así como afianzar el trabajo, esfuerzo y compromiso que históricamente venimos realizando en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

¿Qué es OHSAS 18001?

El estándar **OHSAS 18001** (Occupational Health and Safety Assessment Series), al igual que las normas **ISO 9001 de Gestión de la Calidad**, **ISO 14001 de Gestión ambiental** e **ISO 22000 de Seguridad Alimentaria** está basado en el ciclo de mejora continua (ciclo PDCA: planificar-hacer-verificar-actuar).



Es una herramienta que permite a la empresa identificar, priorizar y gestionar la salud y los riesgos laborales como parte de sus prácticas normales de negocio.

La **OHSAS 18001** ha sido desarrollada para que pueda aplicarse a cualquier tipo de empresa, independientemente de la actividad que desarrolle, su tamaño, área geográfica, cultural o social.



Al ser certificable, y gracias a su correspondencia y compatibilidad, facilita la integración con los Sistemas de Gestión de Calidad y Ambiental. Por todo ello, actualmente se ha convertido en un referente para la implantación de Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud Laboral a nivel internacional.

¿Qué requiere OHSAS 18001 a las organizaciones que optan por su implantación?

Además del compromiso e implicación de todos los miembros que la forman, es indispensable cumplir los siguientes requisitos dentro del ciclo de mejora continua:

- El establecimiento de una política de Prevención de Riesgos Laborales, que marcará las directrices y la forma de actuar de la empresa en esta materia.
- La planificación de las acciones que van a ser necesarias para llevar a cabo esa política.
- La implantación y desarrollo de las acciones planificadas.
- La verificación de la eficacia de las actuaciones y la determinación de acciones correctoras.
- La revisión por parte de la Dirección para asegurar que el sistema continúa siendo apropiado y efectivo.

¿Qué pasos vamos a seguir para la implantación de OHSAS 18001?

Cualquier empresa que se decida por la implantación partirá de una situación concreta y abordará durante todo el proceso una serie de fases, algunas de ellas pueden ser las siguientes:

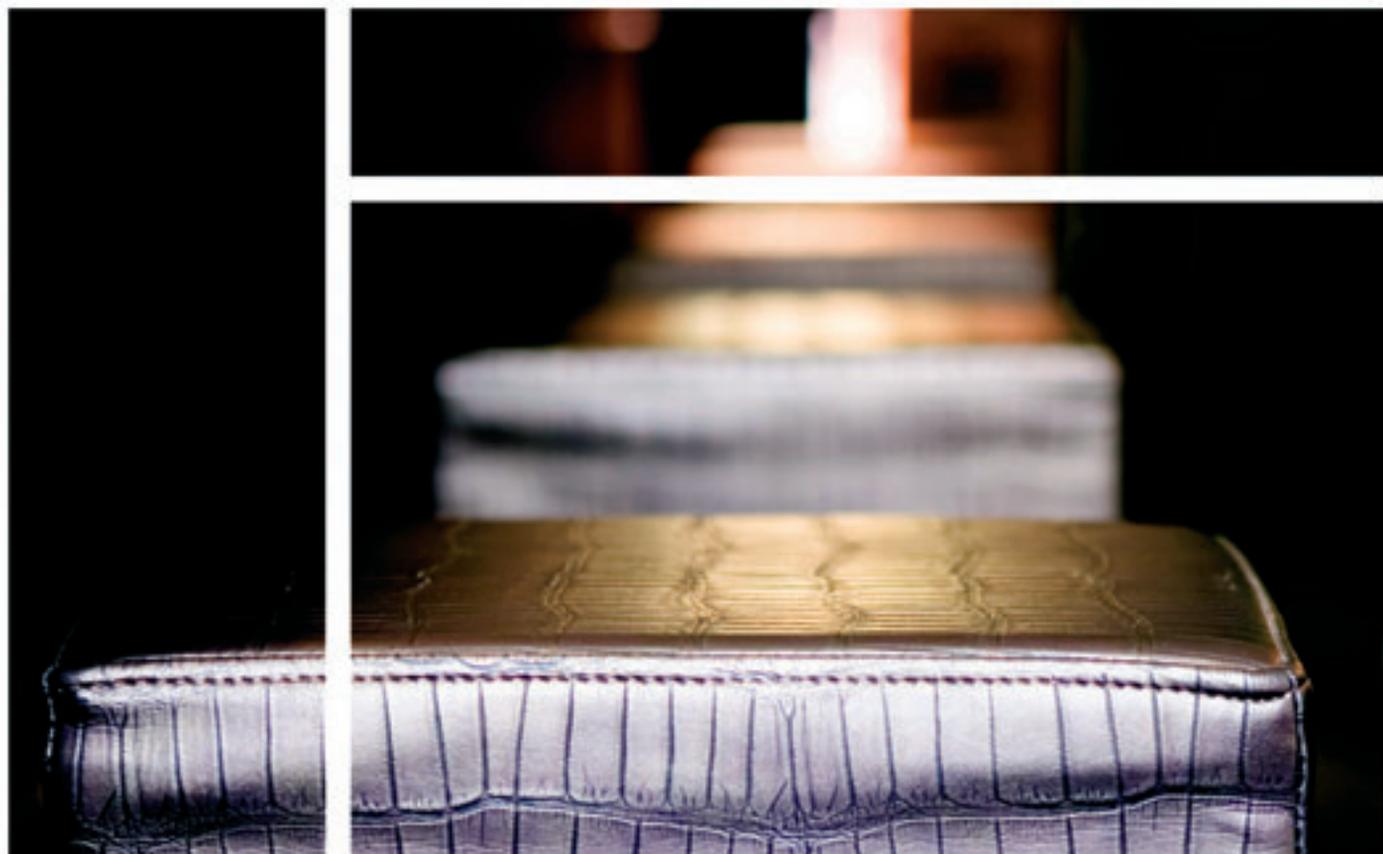
- 1_Diagnóstico o análisis de la situación de partida.
- 2_Desarrollo del Manual de Prevención. Diseño de la Política de prevención, descripción de la Organización, definición de responsabilidades.
- 3_Análisis de procesos preventivos. Diseño de procedimientos preventivos adaptados a la empresa.
- 4_Implantación del Sistema de Gestión.
- 5_Evaluación del sistema. Auditoría interna y externa.
- 6_Certificación del sistema por una entidad externa.

¿Qué nos aportará OHSAS 18001?

Una vez implantada la norma, la empresa obtiene diversos resultados derivados de la adecuada gestión de la prevención, como son:

- Un paso más en la mejora continua y una sistemática en la gestión de la Prevención de Riesgos Laborales.
- Ayuda a la creación de entornos de trabajo más seguros y saludables.
- Potencia la implicación, participación y motivación de las personas que forman la organización.
- Aun con índices de accidentalidad bajos, repercute en la disminución de accidentes, y los costes directos e indirectos derivados de los mismos.
- Facilita el cumplimiento de los requisitos legales, aportando todavía más confianza a la propia organización y a la sociedad.
- Es un elemento diferenciador que aporta imagen, demostrando un mayor compromiso al decidir ser evaluada voluntariamente y de forma periódica por entidades externas e independientes.

A largo del proceso, algunos de los requisitos de la implantación pueden motivar cambios en los hábitos de trabajo, pero contamos con la seguridad de que, con la colaboración de todos los miembros de la organización, lograremos alcanzar el objetivo propuesto.



DESXMO
CONSTRUIR MOMENTOS



locales hostelería
reforma comercial
arquitectura interior

www.desymo.es

Tf.:881.922.629



Xoel López

DELUXE es el proyecto musical de **XOEL LÓPEZ**, un joven coruñés que cuenta ya con una larga carrera musical. Desde que publicó su primer álbum (*Now What You Had Thought*) en 2001, Deluxe se ha convertido en una referencia del pop independiente. El segundo álbum (*If Things Where To Go Wrong*, 2002) confirmó las expectativas, ayudado por su magnífico directo y el carisma en escena de Xoel. Tras un mini álbum de siete temas (*We Create, We Destroy*, 2003), en la primavera de 2005, Deluxe lanzó su tercer álbum y primero cantado íntegramente en castellano (*Los jóvenes mueren antes de tiempo*), elegido por la revista **ROLLING STONE** como **MEJOR DISCO ESPAÑOL DEL AÑO**. El año pasado regresó con su último álbum (*Fin de un viaje infinito*, 2007) y la canción *Colillas en el suelo* como primer single. En la primavera de 2008 saldrá a la luz su nuevo trabajo discográfico.

El pop británico de los 60 ha sido uno de los estilos más recurrentes para Deluxe, aunque ha sabido mezclarlo con maestría con la música del momento, convirtiéndose desde sus inicios en un grupo imprescindible en los festivales independientes más importantes de España para disfrute de su legión de seguidores. Su potente directo le señala como un referente dentro de la música española actual, un valor del que Estrella Galicia ha sido partícipe a través de sus conciertos.

Semana del Atlántico 2007



Vigo se convirtió durante unos días en la capital europea de la vela a través de la Semana del Atlántico, un evento deportivo que cada año organiza el Real Club Náutico y que cuenta con el apoyo de Estrella Galicia y Cabreiroá.

Desde el 11 de octubre hasta el 4 de noviembre, un millar de barcos de más de 20 países protagonizaron una gran competición en la Ría de Vigo. Los aficionados pudieron disfrutar pruebas de muy diversas modalidades, desde el Platú 25, hasta Optimist, cruceros o catamaranes.

Más de un millar de barcos participaron en la competición.



Entre las actividades previstas más allá de la competición oficial se celebró un homenaje a los once tripulantes gallegos que participaron en el Desafío Español por la América's Cup 2007, además de la exposición "Vapor y Gasolina", conferencias y mesas redondas.

I Rally Ciudad de Vigo de Clásicos

La primera edición del Rally Ciudad de Vigo de Clásicos, que se celebró el pasado 27 de octubre, resultó todo un éxito tanto por la expectación despertada en la ciudad como por la elevada participación, con la asistencia de 80 automóviles de los años 60 y 70 llegados de diversos puntos de España y Portugal.

El alcalde de Vigo, Abel Caballero, dio el pistoletazo de salida a la competición, que se engloba dentro de la modalidad "Regularidad Histórica". En esta especialidad del automovilismo los participantes utilizan carreteras abiertas al tráfico, respetando siempre las normas y circulando a una velocidad media inferior a los 50 Km./hora. La vistosidad de los vehículos, verdaderas joyas en algunos casos, hizo disfrutar al máximo a los aficionados al motor.

El antiguo camión de reparto de Estrella Galicia contó con un protagonismo muy especial, convirtiéndose en punto de salida y meta para los participantes y centro de reunión para el jurado de la prueba.

El antiguo camión de reparto de Estrella Galicia presidió la salida del rally.



Estrella Galicia, con los veteranos del Depor

Los veteranos del Deportivo de La Coruña se han reunido para participar en el I Campeonato Nacional de Liga de Fútbol Indoor 2008 que se disputará del 11 de enero al 16 de mayo. La competición se divide en 17 jornadas y 36 partidos, que disputarán los nueve clubes campeones de liga de primera división.

A la presentación del "Deportivo de Veteranos", que tuvo lugar el pasado 11 de enero, acudieron ex jugadores como Fran, Manjarín, Emerson, José Ramón o Elduayen y se espera contar con la presencia de Beбето, Mauro Silva o Djalminha en algunos partidos. El conjunto deportivista estará dirigido por Arsenio Iglesias.



El Deportivo de Veteranos contará con la presencia de ex-jugadores muy queridos por la afición.

Estrella Galicia juega al golf en Málaga

El torneo anual que organiza el distribuidor de Estrella Galicia en Andalucía, Cervinter, fue una ocasión única para reunir a nuestros clientes alrededor de este deporte. La competición se desarrolló durante un par de días del mes de noviembre en el hotel Tamisa Golf de Málaga y los 10 ganadores fueron galardonados con un viaje a Galicia.



Los participantes disfrutaron de un gran ambiente deportivo durante la competición.

Cabreiroá apoya el deporte universitario



La Universidad de Vigo organizó como cada año la XXII edición de los Xogos Galaico Durienses, que se celebraron en Pontevedra del 20 al 22 de Noviembre. Esta competición reúne en 7 modalidades deportivas diferentes a estudiantes de las 3 universidades gallegas y las 3 del norte de Portugal. El encuentro tiene como objetivo fomentar la convivencia entre los universitarios de la región, muy por encima de su valor competitivo.

El deporte fue el eje central del encuentro entre universitarios.

Un total de 50 deportistas representaron a cada universidad en las diferentes disciplinas: fútbol sala mixto, baloncesto mixto, voleibol mixto, tenis de mesa, ajedrez, duatlón-cross y orientación, resultando vencedora de los juegos la Universidad de Porto.

Salón de las Denominaciones de Origen y Delicatessen



Nuestra compañía estuvo presente en el IV Salón de las Denominaciones de Origen y Delicatessen, que se celebró en Vigo del 15 al 17 de octubre, a través de una conferencia y una cata de cerveza impartida por José Luis Olmedo, maestro cervecero de Estrella Galicia.

La cata de cerveza de Estrella Galicia tuvo un gran éxito de convocatoria.



El Salón reúne cada año a más de un centenar de expositores que presentan algunos de los productos agroalimentarios más interesantes del mercado español y portugués. Las novedades conviven en Vigo con los productos más tradicionales, amparados por las Denominaciones de Origen. Esta edición superó los 20.000 visitantes, una cifra que convierte a esta cita en un referente nacional de la alimentación y bebidas de calidad.

Hijos de Rivera expone sus productos en Nuremberg



La ciudad alemana de Nuremberg se ha convertido en uno de los referentes mundiales para el sector de bebidas a través de la Feria Internacional BRAU Beviale que reúne durante unos días a profesionales de todo el mundo alrededor de 1400 expositores de materias primas, tecnología, logística y marketing.

En su última edición, que se celebró desde el 14 al 16 de diciembre, atrajo a más de 34.000 visitantes, con una presencia muy destacada del sector cervecero. Estrella Galicia no podía faltar a esta cita a través de un stand en el que los asistentes pudieron disfrutar de nuestra cerveza.

Los productos de Hijos de Rivera tuvieron su stand en Nuremberg.

Salón del Ocio en Navidad



El Salón del Ocio en Navidad es un punto de encuentro para las familias destinado a entretener mediante la música, el juego y la animación. Tuvo lugar del 26 al 30 de diciembre en las instalaciones del Palacio de Exposiciones y Congresos de A Coruña y a lo largo de todas las jornadas recibió cerca de 15.000 visitantes.

Cabreiroá contó con un protagonismo muy especial en el Salón a través de cinco espacios de entretenimiento especialmente diseñados para el ocio de niños y mayores, como por ejemplo un concurso de pintura, la proyección de una película infantil diaria, un stand de degustación o la zona de innovación con videoconsolas.

Niños y mayores disfrutaron de diversas actividades lúdicas.

XII Festival de Cine independiente de Ourense

El XII Festival Internacional de Cine Independiente de Ourense, que se celebró entre el 17 y el 24 de noviembre, inauguró una nueva etapa en su trayectoria con la proyección de más de 120 películas y la organización de un gran número de actividades paralelas que lograron despertar el interés de los espectadores ourensanos.



El Festival proyectó más de 120 películas de cine independiente.

El certamen echó el cierre con una gala multitudinaria en la que la gran triunfadora fue la cinta británica "True Nord", que se alzó con el premio Calpurnia a la Mejor Película y al Mejor Director, Steve Hudson. Pero la ovación de la noche la recibió Benito Álvarez, empresario ourensano vinculado a la cinematografía, que recibió el galardón "Toda una vida de cine".



Las ideas más innovadoras, son las más cómodas



coger

beber

llevar



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

Agua
Mineral
Natural

CABREIROÁ

El agua de la tierra del agua

Son de Limón se estrena en A Coruña

Éxito del concierto presentación del nuevo disco de Javier Limón

El pasado 27 de diciembre se celebró en el Teatro Colón el concierto de presentación del álbum *Son de Limón*, último trabajo discográfico de Javier Limón. Acompañado por la banda de flamenco-latin-jazz y por la voz única de Concha Buika, Javier Limón hizo disfrutar al público con un recital muy personal, plagado de nuevos acordes y sonoridades.

Numerosas personalidades de la vida social y empresarial de la ciudad no quisieron perderse el concierto que, tanto por la fuerza de su música y escenografía, como por otras sorpresas, como la intervención de un bailar flamenco o versiones muy personales de clásicos de la música española, dio lugar a una gran ovación que obligó a los artistas a salir de nuevo al escenario en un par de ocasiones para interpretar más temas.

1906 Reserva Especial compartió con Javier Limón el éxito de un concierto que no es más que el inicio de la gira que se desarrollará por las localidades más importantes de nuestro país.

Festival de músicas del mundo

Una semana antes, Javier Limón se acercó hasta las instalaciones de nuestra fábrica para presentar en primera su nuevo disco ante los medios de comunicación. Además de dar a conocer las particularidades de *Son de Limón*, un trabajo que da un paso más allá en el concepto de fusión musical que caracteriza al artista, Javier Limón anunció la celebración de un gran Festival de músicas del mundo el próximo verano en A Coruña. El mencionado evento reunirá a muchos de los artistas vinculados a Casa Limón junto a representantes de otras músicas y culturas en un espectáculo único que quiere estar a la altura de los grandes encuentros musicales que recorren nuestro país. Según Limón, pretende ser una oportunidad para disfrutar en un sólo concierto de estilos tan dispares como el jazz, el flamenco, el blues, el tango o los ritmos asiáticos y africanos.



Javier Limón hizo disfrutar al numeroso público con la fuerza de su música y una escenografía muy personal.

Por su parte, Ignacio Rivera, Director General de Hijos de Rivera, quiso realizar una valoración muy positiva de la apuesta de la compañía por Casa Limón. La colaboración, que comenzó hace tres años, ha fructificado ya en seis trabajos discográficos y emprenderá en el futuro próximos nuevos proyectos en común como el ya mencionado festival.



Ignacio Rivera acompañó a Javier Limón en la presentación de su disco en la fábrica.

7ª Edición Premios de la Música Maketon Estrella Galicia

WOS
maketon
Estrella Galicia

El pasado 22 de Diciembre, una abarrotada Sala La Fábrica De Chocolate en Vigo era testigo de la 7ª Edición de los Premios de la Música Maketon Estrella Galicia, que vinieron precedidos por la presentación en directo del grupo CeoDei.

La gala comenzó con la entrega del premio al mejor productor, concedido a El Puto Coke (Likorkafé Producciones). El premio al mejor disco de grupo local recayó este año en *Greatest Hits* de Cornelius, el mejor directo fue el del grupo Zona Zero y la mejor Maketa 2007 correspondió a los jovencísimos Soundshepard.



El Maketon Estrella Galicia otorga los únicos premios de la música que se conceden en Galicia.

Uno de los momentos más significativos del acto fue la entrega de la estatuilla por su trayectoria musical a Berrogüetto. Por su parte, Salva Ronko, responsable del proyecto Maketon Estrella Galicia, hizo entrega del Premio Especial de la Música a la iniciativa de *A rede galega de música ao vivo*, representada por Miguel Martín, Gerente del Instituto Galego das Artes Escénicas e Musicais.



El fin de fiesta lo puso el grupo Pacífico, con un directo muy especial con el que se cerró esta 7ª Edición de los Premios de la Música MAKETON ESTRELLA GALICIA.

Fotografías: Janite

981 Festival Son Estrella Galicia

El sábado 20 de octubre tuvo lugar en el Playa Club de A Coruña el 981 Festival Son Estrella Galicia 07. Por el escenario Estrella Galicia pasaron reconocidos artistas de los estilos más diversos, desde el indie al minimal o electrorock. El éxito de convocatoria fue total y el numeroso público pudo disfrutar de las actuaciones de Alex Gopher, figura central en la explosión del french-house a mediados de los 90, Andrew Weatherall, productor del *Screamadelica* de Primal Scream, y los escoceses Belle&Sebastian djs, además del británico Damian Lazarus, el sueco Aril Brikha y el francés Jef K, entre muchos otros.



Artistas de los estilos más diversos pasaron por el escenario Estrella Galicia.

981festival
SON ESTRELLA GALICIA

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 gustarían que se publicasen.

ANÍMATSE
A PARTICIPAR



comunicacion@estrellagalicia.com
981 901 906 ext.:5254

Foie gras a la plancha con caramelo de vino



Ingredientes: (para 4 personas)

Para el foie:

- Foie fresco: 400 gr
- Sal: A gusto
- Pimienta blanca: A gusto

Para el puré de manzana:

- Manzana reineta: 3 unidades
- Canela en rama: 1/4 rama
- Piel de mandarina: 1 unidad
- Pimienta rosa: 3 granos

Para el caramelo de vino:

- Vino Mencía Ponte da Boga: 2 vasos
- Azúcar moreno: 3 cucharaditas
- Vainilla en vaina: 1/4 rama



Preparación:

Cortamos el foie en 4 escalopes de unos 100 gr cada uno. Lo salpimentamos y lo guardamos en la nevera hasta que lo necesitemos.

Pelamos, descorazonamos y cortamos las manzanas. Las ponemos en una olla pequeña y añadimos un chorrito de agua, la canela en rama, la piel de la mandarina y la pimienta rosa. Dejamos cocer durante unos 10 minutos, con la olla tapada y removiendo para que no se pegue. Sacamos la rama de canela y la piel de la mandarina y lo trituramos todo hasta que quede bien fino. Enfriamos y guardamos en la nevera.

Ponemos el vino en un cazo a fuego lento y le añadimos el azúcar moreno y el trozo de vainilla. Dejamos cocer hasta que se espese como un caramelo. Esperamos a que enfríe y guardamos en un recipiente hermético.

Maridaje:

Proponemos un vino de Godello de gran finura como Ponte da Boga. El foie fresco es un plato graso que tiene matices muy finos y que merece un vino de la misma categoría. El Ponte da Boga es un blanco que aportará frescura a la preparación y un toque de dulce afrutado que matizará esta combinación, siendo también un vino equilibrado que nos dejará "jugar" con los sabores de la preparación.

Presentación:

Hacemos el foie en una sartén bien caliente hasta que se dore por los lados (desprende grasa que debemos retirar para que se dore bien).

Presentamos en un plato la compota de manzana, el vino a la vainilla y el foie bien dorado. Lo podemos acompañar con pan tostado o con algún fruto seco (en este caso lo acompañamos con almendra y pistacho hechos a la sartén con sal y triturados). También podemos añadir alguna especia fresca (en este caso es tomillo limonero).

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

VILORIA

organización internacional de viajes



Viajes de negocios | Vacacionales | Incentivos | Congresos y Ferias

Santiago de Compostela
C/Senra, 28
Telf: 981 587 911

Madrid
C/Melendez Valdés, 9
Telf: 91 543 3904

A Coruña
C/ Menéndez Pelayo, 9
Telf: 981 126 216

www.viajesviloria.com



san francisco

Famosa por sus calles empinadas con vistas de la hermosa bahía y las montañas que la rodean, esta ciudad de la costa californiana fue fundada en 1776, cuando el padre Junipero Serra construyó la misión San Dolores para cristianizar a la población indígena nativa de la zona. Hoy es una ciudad cosmopolita y sumamente atractiva que acoge a millones de visitantes de todo el mundo.

En 1776 la Corona Española reclamó estas tierras que pasaron a formar parte del Virreinato de España hasta que en 1821 se convirtieron en parte de México independiente, siendo recuperadas en 1847, un año antes de que se descubriera oro en las Montañas de Sierra Nevada y San Francisco fuese tomada por "los del cuarenta y nueve", como se conocía a los buscadores de oro. La población de la ciudad aumentó espectacularmente y, desde entonces, sigue siendo centro del comercio, el entretenimiento, la cultura y el turismo del norte de California.

Golden Gate • Es, sin duda, el emblema de esta ciudad. Con una longitud de 1.280 metros y la altura de un edificio de 65 plantas, este conocido puente es la entrada a San Francisco. El también llamado Portal Dorado cruza la angosta ensenada que se extiende desde el Océano Pacífico hacia la bahía y conecta la ciudad con la península montañosa llamada Marin, famosa por sus bellos paisajes y sus mansiones con hermosas vistas. Los visitantes pueden cruzarlo andando o en bicicleta, almorzar en el Bridge Cafe y comprar recuerdos en el Gift Center.

Alcatraz • Junto con el Golden Gate, esta isla y antigua prisión es otro de los símbolos de San Francisco. Convertida en parque nacional, las visitas son guiadas por guardas que relatan la emocionante historia de la prisión junto con anécdotas intrigantes sobre Al Capone, Robert Stroud y otras figuras legendarias que pasaron por aquí.



Tranvías • Donde mejor se ven estos famosos vehículos de San Francisco, es en la terminal ubicada a unas pocas cuadras de Fisherman's Wharf, donde hacen girar los coches manualmente. El mejor lugar para sacar una foto es un poco más arriba, con la bahía y Alcatraz de fondo. Para subir en uno es mejor acudir al centro para evitar largas esperas.



Lombard Street • Conocida como la calle más "retorcida" del mundo, las colinas escarpadas y las curvas cerradas de esta calle de dirección única pasan junto a magníficas mansiones victorianas y atraen a millones de turistas cada año. ▼



Otras visitas • Entre las numerosas atracciones de San Francisco está la Transamerica Pyramid, el famoso rascacielos en forma de pirámide, y los barrios de distintos grupos étnicos como Chinatown y JapanTown, con sus tradicionales comercios y restaurantes. La Playa Norte es conocida como el barrio italiano, el Distrito Misión por su comunidad hispanica y la Calle Castro por su ambiente gay.

El Embarcadero, una ancha avenida frente a la bahía, está rodeado de comercios, restaurantes y atracciones turísticas. El más famoso es Fisherman's Wharf, que todavía tiene una escuadra de barcos pesqueros, restaurantes y tiendas. Otros sitios que vale la pena visitar son el Golden Gate Park, uno de los mayores parques urbanos del mundo, y Seal Rocks, ubicados sobre el lado de la ciudad que da hacia el Pacífico.



Go San Francisco Card • Con esta tarjeta se consiguen entradas ilimitadas para más de 30 atracciones y recorridos turísticos, todo por un bajo precio. Incluye un recorrido por el territorio de los vinos, un crucero por la bahía del Golden Gate, alquiler de bicicletas, catas de vino, recorridos Gray Line, etc.

Comer • La ciudad ha desarrollado una personalidad propia gracias a la mezcla de culturas, desde los indios americanos a los numerosos inmigrantes africanos y asiáticos, pasando por los colonizadores españoles y los aventureros en busca de oro. Esto se refleja en las fantásticas comidas de los numerosos restaurantes de la ciudad.

Dormir • Tras vivir con fuerza la explosión de las empresas punto com, que supusieron un crecimiento exagerado de los precios, la ciudad se vio forzada a adaptarse a los nuevos tiempos. Ahora es un buen momento para visitarla. Los hoteles y restaurantes han bajado sus precios y podemos encontrar una amplia oferta de establecimientos hoteleros tanto en la zona del aeropuerto como en la ciudad a precios muy variados.

dónde tomarse una estrella



Restaurante Costa Brava •

1653 Garnet Ave - CA 92109
Tel. 858 273 1218

A principios de los años 70 se produjo un gran impulso del consumo de cerveza en nuestro país, convirtiéndose cada vez más en una bebida popular y no exclusiva de las clases medias. Esta tendencia llevó aparejado el consiguiente aumento de las ventas, demanda a la que respondió Estrella Galicia a través de un incremento de la producción gracias a sus nuevas instalaciones en el polígono de A Grela.

El encarecimiento de las materias primas y aprovisionamientos derivado de la crisis económica de 1973, así como los problemas de financiación aparejados a la conclusión de las obras en la nueva fábrica de A Grela, presentaban un panorama empresarial delicado. La venta de los terrenos de la antigua fábrica en Cuatro Caminos permitió a Hijos de Rivera emprender una nueva etapa y proseguir con su programa de inversiones.



También en 1973...



- 1 Ampliación de la *Unión Europea* con la incorporación de *Dinamarca, Irlanda y Reino Unido*.
- 2 Fallecen *Pablo Neruda, Bruce Lee, Pablo Picasso y Nino Bravo*.
- 3 El presidente del gobierno español, *Luis Carrero Blanco*, es asesinado con una bomba por la banda terrorista *ETA*.
- 4 La *OPEP* duplica sus precios por la *crisis del petróleo de 1973*.
- 5 Las últimas unidades de combate estadounidenses se retiran de *Vietnam del Sur*.

- 6 Se funda el Frente Polisario en el *Sahara Occidental*.
- 7 Regreso de *Juan Domingo Perón* a *Argentina*, tras 18 años en el exilio.
- 8 *Golpe de Estado* en *Chile* dirigido por el general *Pinochet* que derroca al gobierno socialista de *Salvador Allende*.
- 9 Se estrena la película *El Exorcista*, un hito del cine de terror. Se forma el grupo *AC/DC*.
- 10 *Egipto y Siria* inician un ataque conjunto contra *Israel* en lo que se conoce como la *Guerra del Yom Kippur*.

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.

