

nº10

Marzo 2009

actualidad
Schweppes
música
Hip Hop Roots
viajes
Hamburgo

mundo estrecha



actualidad | tendencias | eventos | viajes | gastronomía

internacional

DE GALICIA



902 1906 00
Atención al cliente



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.



Febrero de 1915. Crisis de abastecimiento de lúpulo provocada por la Primera Guerra Mundial.

Marzo de 1941. La Estrella de Galicia paraliza su producción por el agotamiento de materias primas. La crisis es grave. La demanda es escasa y la autarquía de España y la escasa financiación hacen casi imposibles las necesarias reformas de instalaciones obsoletas...

Julio 1975. La crisis del petróleo empieza a afectar a la economía española y aún está por llegar la segunda crisis en 1977.

Diciembre 1993. Tercer año consecutivo de caída de la producción de cerveza como consecuencia de la importante crisis económica que atraviesa España.

Marzo 2009. Crisis económica sin precedentes...

Nadie acierta como y cuando terminará esta crisis y sus consecuencias finales, pero aquellos que hemos recorrido unas cuantas a lo largo de 103 años, tal vez tenemos la autoconfianza que nos da nuestra larga historia y la experiencia y convicción de poder salir reforzados de ellas.

Por cierto, en todos los casos, la superación de las crisis siempre ha ido ligada a la convencida aplicación de políticas inversoras innovadoras y la exploración de nuevos segmentos y mercados. En definitiva, el haber sabido leer las oportunidades y necesidades de cambio que toda crisis nos indica.

Así, en 1920 se afronta la ampliación de las instalaciones originales, la modernización de los procesos de producción y el desarrollo de la gama de cervezas...

Las dificultades de la posguerra se superan en los cincuenta con nuevos equipos de producción adaptados a nuevos formatos de botella...

La crisis del petróleo se combate desde una nueva fábrica, con tecnología renovada para lanzar una nueva cerveza, la Especial Rivera, envasada ya en formatos no retornables de vidrio y hojalata...

La caída de consumo interno en la crisis del 93 determina un proceso de crecimiento en nuevos mercados, el lanzamiento de especialidades en cervezas y la diversificación hacia el agua mineral, seguidos del inicio, pocos años después, de una renovación total de la tecnología de fabricación y envasado...

Respecto a la superación de esta nueva crisis, tal vez he de dejar que saques tus conclusiones tras leer este número de Mundo Estrella

Hasta la próxima crisis...





nº10

marzo 2009

Edita: Hijos de Rivera S.A.

Dirección y redacción: Área de Comunicación

Fotografía: Gabi Gago, Jimena Berenguer, Xurxo Lobato, Alberte Peitavel, Schweppes, Foto Godas y Oficina de Turismo de Hamburgo

Colaboraciones: José Yera, José Luis Olmedo, Marta de Olano, Manel P. Piñón, José Manuel Mourenza y Álvaro González



sumario



6	noticias
10	actualidad <i>Schweppes</i>
12	en primera persona <i>Mónica Vizcaíno</i>
14	expansión estrella
18	estrella por dentro <i>Zigurat</i>
20	estrella excelente
22	temas estrella
24	estrella responsable <i>Fundación Gaiás</i>
26	factor H <i>Salud Laboral</i>
29	en ruta
31	personaje estrella <i>Xurxo Lobato</i>
32	eventos
35	son estrella galicia
41	gastronomía
43	viajes <i>Hamburgo</i>
46	guiño al pasado <i>1981</i>

Estrella Galicia con el Depor

Nuestra compañía da un paso más en su compromiso con el fútbol gallego

Estrella Galicia ha estrenado patrocinio con el Deportivo de la Coruña. El domingo 15 de marzo, los jugadores saltaron al campo con la nueva equipación de Estrella Galicia que protagonizará sus camisetas durante el próximo año y medio.

El acuerdo de patrocinio viene a ampliar la tradicional colaboración de la empresa con el Depor, que se remonta a décadas atrás. Como curiosidad, es reseñable el hecho de que ambas entidades se fundaron el mismo año, en 1906, y ambas se han convertido en empresas centenarias emblema de la ciudad de A Coruña.



Acuerdo con el Celta de Vigo

Los jugadores disputaron el partido con la nueva equipación de Estrella Galicia

El patrocinio del Depor forma parte de la estrategia de apoyo al fútbol gallego de Estrella Galicia, que se completa con el acuerdo de colaboración existente con el Celta de Vigo, así como con otros clubes de en diferentes categorías. En este sentido, la compañía ha manifestado en repetidas ocasiones su voluntad de ampliar las colaboraciones vigentes en toda Galicia y garantizar su permanencia en el tiempo.

Visita del Conselleiro de Innovación e Industria

El Conselleiro de Innovación e Industria de la Xunta de Galicia, Fernando Xavier Blanco, se acercó a la fábrica de Estrella Galicia en A Coruña para conocer de primera mano las instalaciones de nuestra compañía y sus últimas incorporaciones tecnológicas en el área industrial. El Conselleiro mostró un especial interés por los proyectos de innovación desarrollados en el último año y los recientes lanzamientos al mercado.



El Conselleiro mostró gran interés por los proyectos de innovación

Estrella de Navidad



Como cada año, Hijos de Rivera lanzó al mercado su Estrella de Navidad, una edición limitada y numerada de cerveza que se comercializó en el canal de alimentación a lo largo de toda la temporada navideña.

La compañía elaboró 160.000 litros de esta cerveza, que cuenta con la peculiaridad de haber sido producida con lúpulo propio, procedente de la plantación de Hijos de Rivera en el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo.

Estrella de Navidad cuenta como especial característica con el sabor distintivo que le imprime la malta y su equilibrio con el amargor del lúpulo gallego empleado en su elaboración. Además, disfruta de una abundante y fina espuma y un aroma intenso.

Estrella de Navidad fue elaborada con lúpulo gallego

Cabreiroá en Madrid Fusión

Madrid Fusión abrió sus puertas un año más con la presencia destacada de Cabreiroá como agua mineral oficial de este encuentro gastronómico internacional. En esta ocasión, Cabreiroá estuvo presente en todas las actividades que se celebraron en Madrid Fusión y, además, dispuso varios stands de degustación, tanto para Cabreiroá Agua Mineral Natural como para Cabreiroá Única.



Del 19 al 22 de enero, el Palacio Municipal de Congresos Campo de las Naciones fue el escenario de la VII Cumbre Internacional de Gastronomía, que en esta ocasión se presentó bajo el título "Gastronomía Audiovisual". Este congreso contó con primeras figuras de la cocina nacional e internacional, entre los que destacaron Ferrá Adriá, Heston Blumenthal, Paco Roncero, Marcelo Tejedor, Massimo Botura, Pepe Solla, Sotohiro Kosugi, José Andrés,...

Los números son abrumadores: 194 ponentes, 5.000 asistentes, 246 periodistas acreditados de todo el mundo y 130 expositores. Sin duda, una plataforma de exposición única para Cabreiroá que la sitúa al más alto nivel de la gastronomía de vanguardia.

Cabreiroá estuvo presente en todas las actividades del encuentro gastronómico

Desymo

Valladolid cuenta ya con un nuevo establecimiento de tanques de Estrella Galicia que ha sido completamente diseñado por el equipo de Desymo. Se trata de la cervecería Nohay's, situada en la calle del Roble. Inaugurado a finales de 2008, el local está concebido como un espacio moderno y confortable, de líneas sencillas que transmiten amplitud.



Desymo diseñó una nueva cervecería de tanques en Valladolid

Las claves del éxito empresarial

En una sala llena de empresarios y estudiantes universitarios, José María Rivera, Consejero Delegado de Hijos de Rivera, impartió una conferencia el pasado 26 de noviembre dentro del seminario "Las claves del éxito empresarial", que forma parte del ciclo de actividades del Aula Financiera de AFIGAL. Este seminario pretende acercar la experiencia de empresarios y emprendedores de éxito a la sociedad explicando las claves que les han llevado a obtener grandes resultados en sus mercados.



AFIGAL pretende dar a conocer experiencias empresariales de éxito



Cabreiroá, edición de coleccionista

Cabreiroá ha lanzado estas Navidades una edición limitada de botellas con motivos navideños que es el comienzo de una colección de la que aparecerán nuevos elementos cada año. En esta ocasión, la compañía produjo únicamente 1000 botellas de 1 litro en una campaña que alcanzó establecimientos de alta gastronomía y productos gourmet. La botella, de cristal mate y con elementos de color plata, se entregó en un envase a medida acorde con esta imagen tan navideña.

La botella Cabreiroá presentó una imagen navideña muy atractiva

Estrella Galicia en Afganistán



Estrella Galicia sorprendió a los militares españoles en Afganistán

Nuestra compañía ha querido sorprender a los militares españoles desplazados en Afganistán a través de un envío de varios palés de nuestra cerveza Estrella Galicia. La acogida de nuestro producto por parte de los soldados no ha podido ser mejor. La mayor parte del destacamento español procede de la base de Figueirido en Pontevedra y al menos han podido brindar con una cerveza gallega en su tiempo de ocio.

España tiene desplazados en la base de Herat (Afganistán) a cerca de 800 militares al mando de las Naciones Unidas. Su principal objetivo es contribuir a la reconstrucción del país y garantizar la estabilidad de la zona.



Contra el frío, platos de cuchara

Esta temporada Giste ha introducido en las cervecerías Estrella de Galicia una nueva gama de platos de cuchara especialmente pensados para combatir el frío. Desde mediados de febrero hasta el próximo mes de mayo, cada día de la semana se elaborará un plato especial de invierno. Callos, caldo gallego, sopa de ajo, garbanzos con bacalao o alubias con mejillones, son sólo algunas de las opciones que podrán disfrutar los clientes de las cervecerías.

Giste presenta una nueva gama de platos de invierno



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



Hijos de Rivera, acuerdo de distribución con Schweppes

Desde principios de este año, Hijos de Rivera ha asumido la distribución de todos los productos de Schweppes en Galicia. Este acuerdo parte de la voluntad de la marca de refrescos por incrementar la eficiencia, agilidad y calidad en su atención al cliente para mantener la máxima competitividad en el mercado gallego de bebidas.

Por su parte, Hijos de Rivera suma las marcas de Schweppes a su ya amplia cartera de productos, completando su portfolio con una gama de refrescos de reconocido prestigio. De este modo, la compañía se mantiene fiel a su objetivo de completar una oferta variada y de calidad para sus clientes.

En la actualidad, Schweppes comercializa en España marcas como Schweppes, TriNa, La Casera, Tinto de Verano de La Casera, Vital TriNa, T!, Pulco, Vida, Pink Fish y Canada Dry. Todas ellas cuentan ahora con una red de distribución líder en Galicia que alcanza más de 23000 puntos de venta y que dará un importante impulso a su desarrollo.





César Sánchez • Consejero Delegado de Schweppes

Schweppes SA tiene una estrategia de apostar por una distribución independiente y profesionalizada para asegurar los mejores niveles de capilaridad de sus marcas. Actualmente Schweppes SA llega al 94% de los puntos de venta de Hostelería en España con Schweppes, Trina y La Casera. En este sentido Hijos de Rivera supone claramente para Schweppes la mejor alternativa en la Comunidad Autónoma de Galicia: por su cobertura del territorio, su fuerte implantación en los clientes y su gestión comercial profesionalizada.

Acuerdo de distribución

Un buen acuerdo como este debe ser positivo para las dos partes. Schweppes espera poder aportar un negocio adicional saneado, con marcas fuertes, con inversión y con crecimiento. Estoy convencido de que en Hijos de Rivera nuestras marcas crecerán y estarán siempre a disposición de nuestros consumidores en el mayor número de puntos de venta y en las mejores condiciones. Además, creo que los equipos comerciales de las dos compañías van a sintonizar rápidamente en la manera de entender el negocio. Esto ya lo tenemos visto desde el principio de las negociaciones.

Ventajas de esta alianza para los clientes

El cliente valora un servicio lo más completo posible de sus proveedores. A partir de ahora muchos clientes podrán tener en Galicia acceso a una oferta líder no sólo de cervezas y aguas sino también de refrescos. Estas tres categorías combinadas son de gran importancia para el cliente por su volumen y facturación. En adelante, el cliente puede optar por la mejor oferta con una única gestión comercial.

Expectativas de Schweppes en el mercado

Desde hace 5 años Schweppes apuesta por una estrategia de crecimiento basada en marcas sólidas y una red de distribución fuerte. La combinación de ambos factores siempre revierte en crecimiento del negocio. Esa es mi expectativa para este acuerdo. Es decir, que ambos socios se beneficien de crecimientos sostenidos en marcas bien valoradas por el consumidor, con fuerte inversión publicitaria y buenos planes de innovación.



Mónica Vizcaíno • Marketing Manager

“Las empresas deben gestionar las marcas como una posesión de valor extraordinario, son sus activos más importantes”

¿Cuáles son las claves para sacar el máximo rendimiento al Marketing?

La clave está en mantener siempre en mente que el modelo de empresa debe de estar claramente orientado al mercado, centrado en el cliente. Y las mejores estrategias de Marketing se basan en una correcta planificación y ejecución en función de los objetivos. Estos objetivos deben de ser claros, buscando siempre el desarrollo de capacidades proactivas, no sólo reactivas, de modo que podamos anticiparnos a los cambios repentinos en el mercado, de las condiciones económicas, legislativas o competitivas.

¿De qué forma interacciona el Marketing con el conjunto de la compañía?

Somos conscientes de que es imprescindible que todas las áreas funcionales de la compañía estén alineadas. Las inquietudes y responsabilidades del área de mar-

keting deben filtrarse al resto de áreas de la empresa, entendiendo que marketing dará buenos resultados si todos adoptamos la filosofía de ofrecer un valor superior a los clientes.

El plan de marketing y su implementación tendrán éxito si los productos superan las expectativas del cliente, si las entregas son puntuales, si se factura correctamente... En nuestra compañía, contamos con la ventaja de que todas las áreas, desde Compras, I+D, Comercial, Fabricación hasta Financiero están muy involucrados y nos hemos puesto en marcha con el fin de que todos tengamos presente que nuestros objetivos deben ser congruentes con el fin de conseguir clientes y satisfacer sus necesidades.

¿Cómo definiría una buena marca?

Una marca es más que reconocer un nombre. Una buena marca es aquella por la que la gente esta dis-

puesta a pagar más, a desplazarse más lejos y a esperar más tiempo para conseguir el producto.

Es importante la diferencia entre imagen de marca e identidad de marca. La imagen de marca es lo que el mercado piensa de ella. La identidad de la marca es lo que tú deseas que el mercado piense de ella y es a lo que debemos aspirar todos los que trabajamos en marketing.

Una marca fuerte no puede tener diferentes mensajes "todo el mundo debe hablar de ella de la misma manera". Las marcas fuertes atraen a más clientes y cuentan con un muro protector contra las adversidades.

En este sentido, ¿qué recursos emplea el Marketing para reforzar el valor de las marcas?

Las empresas deben entender y gestionar las marcas como una posesión de valor extraordinario, son sus activos más importantes y una de las grandes responsabilidades de marketing es crear el posicionamiento de las mismas, entendiendo como posicionamiento de una marca el transmitir el alma de la misma, su esencia, su personalidad. Debe ser coherente con la estrategia acordada y lo más concreto y sintético posible, siendo ese posicionamiento específico, creíble y motivador.

Hacer publicidad no es lo mismo que crear una marca. El proceso de creación de las marcas no se puede delegar a una agencia de publicidad, los anuncios son solo un componente táctico para crear una marca.

El posicionamiento se debe nutrir de la personalidad de la misma, de sus características internas y externas. Y la estrategia de comunicación debe ser sencilla, atribuible a la marca y sostenible en el tiempo.

Hijos de Rivera ha invertido importantes esfuerzos en lograr un buen posicionamiento de sus marcas en el mercado, ¿cuáles cree que son los principales valores que representan?

Cada marca tiene una personalidad diferente, pero muchas de ellas se nutren de lo que somos como compañía desde hace más de cien años. Somos una empresa familiar y próxima pero también moderna e innovadora. Somos una empresa gallega pero que no tiene fronteras a la hora de hacer llegar sus productos al cliente. No somos una multinacional pero si somos una alternativa clara a los grandes líderes del mercado y contamos con una flexibilidad y agilidad que nos da muchas ventajas. Y, además, somos una empresa donde la calidad es una máxima para todos por lo que todo ello, junto con el alma de cada marca, nos hace tener algo especial.



muy personal

Edad: 35 años

Estado civil: casada, con 2 hijos, y esperando el tercer@

Una comida: El gazpacho y por supuesto, el marisco

Una bebida: Shandy Estrella Galicia

Aficiones: Mis hijos

Ciudad favorita: Roma

Un libro: *Diario, una novela* de Chuck Palahniuk

Una película: *Perdidos* (una serie americana)

Una canción: *Tenía tanto que darte...* de Nena Daconte

Un momento: Una tarde en el Náutico de San Vicente do Mar

Un reto: Educar a mis hijos para que sean buenas personas

No soporta: La mentira

Una disculpa: Ahora estoy liada pero pásame un mail y hablamos...

Hijos de Rivera llega a nuevos mercados

Los productos de Hijos de Rivera han expandido en los últimos meses su presencia en nuevos mercados, de modo que ya están al alcance de los consumidores de 27 países de todo el mundo.

Es el caso de Uruguay donde, a través un distribuidor local, la cerveza Estrella Galicia se comercializa tanto en el canal de alimentación como en hostelería. En un futuro próximo, comenzará la exportación a este país americano del agua mineral Cabreiroá y de los vinos Ponte da Boga y Terramaior.

Por otra parte, dentro del mercado europeo, destaca la introducción de la cerveza Estrella Galicia, el agua Cabreiroá y la sidra Manzanova en el mercado polaco desde principios de este año. Todos ellos están presentes a nivel nacional tanto en alimentación como en hostelería gracias a un acuerdo con uno de los mayores distribuidores de bebidas de Polonia que, además, cuenta con establecimientos propios.



Lujo en Rusia

Cabreiroá se ha convertido en el agua mineral exclusiva de uno de los centros de reunión de la nueva jet-set rusa, el Hotel Hyatt Regency Ekaterinburg. Recién inaugurado, el lujo preside todas las instalaciones de este hotel de arquitectura vanguardista situado en la mayor ciudad de Rusia central, capital de la zona de los Urales.

breves

Japón

Estrella Galicia completa su oferta a los consumidores japoneses con el lanzamiento en este mercado del formato lata, destinado al canal alimentación. En la actualidad, los productos de Hijos de Rivera están presentes en algunas de las cadenas comerciales más importantes del país, que presentan productos como Estrella Galicia, Cabreiroá o Manzanova a lo largo de todo el territorio nacional.



Alemania

La sangría Zuvit en formato lata está presente desde el pasado mes de noviembre en el canal de alimentación alemán. Este producto se suma a la completa oferta de Hijos de Rivera en este país europeo, con referencias de cerveza, agua mineral, sidra, vinos y licores.



Star City Casino de Sydney

Estrella Galicia cuenta con un grifo en las instalaciones del recién inaugurado casino de Sydney, el Star City. Se trata del único casino en esta zona de Australia y pertenece a la mayor empresa de ocio y entretenimiento del país, Tabcorp Holding.

Ubicado en el área portuaria de la ciudad, el Star City dispone de 480 habitaciones de lujo, dos teatros con capacidad para 3.000 personas, siete restaurantes y una discoteca. Además, para sus propietarios supone el primero de una cadena de establecimientos de ocio que pretenden abrir a lo largo del país.

De este modo, Estrella Galicia se sitúa como única cerveza de importación en este casino y da un importante paso en su posicionamiento dentro de Australia.



Etiquetado danés

Estrella Galicia y Cabreiroá han adaptado su etiquetado para adaptarse a las demandas específicas del mercado danés. El objetivo de las autoridades es fomentar el reciclaje convirtiendo todos los envases en retornables. De este modo, los consumidores devuelven las botellas en el mismo punto de venta y obtienen una parte de su importe.



Holanda

Los consumidores holandeses pueden disfrutar de los licores Quenza, así como los vinos Ponte da Boga, Terramaior y Troante. Estos productos están presentes desde finales de 2008 en algunos de los locales hosteleros de más alta gama del país. Hijos de Rivera ya exportaba anteriormente la cerveza Estrella Galicia y el agua mineral Cabreiroá a este país.



Bélgica

El mosto Zuvit ha iniciado su introducción en el mercado belga a principios del presente año. Este producto se dará a conocer en el canal horeca, sumándose a aquellos ya presentes en el país, como son la cerveza, el agua y la sidra.



El Corte Inglés Portugal

Hijos de Rivera ha alcanzado un acuerdo con el Corte Inglés que garantiza la presencia de sus productos en todos sus centros de Portugal. Desde finales de 2008, los consumidores portugueses encuentran en los supermercados las cervezas 1906 y HR. Además, se han instalado grifos de ambas marcas en los restaurantes. De este modo, Hijos de Rivera completa su presencia en los centros de El Corte Inglés e Hipercor en toda la Península Ibérica.

En la actualidad, El Corte Inglés cuenta con dos centros en Portugal. El primero de ellos abrió sus puertas en Lisboa en 2001, lo que supuso la primera experiencia internacional de este grupo empresarial español. Ya en 2006 se inauguró el centro de Oporto y la compañía no descarta nuevas aperturas en un futuro próximo.



Novedades en alimentación



El área comercial de Alimentación de Hijos de Rivera ha reorganizado su estructura con el fin de optimizar la gestión de sus cuentas y ofrecer un mejor servicio a los clientes. La importante expansión vivida en los últimos años en el canal de alimentación, que ha permitido que los productos de Hijos de Rivera estén presentes en todas las enseñas nacionales, ha demandado una ampliación de la estructura que se adecue a las necesidades de los clientes.

En este sentido, además del Director de Alimentación, Juan José Martín, el área cuenta con un Delegado Nacional y un Delegado en Galicia. Por otra parte, se ha incorporado un área nueva específicamente para el mercado de agua mineral (Cabreiroá y Agua de Cuevas), que cuenta con un Coordinador Nacional y un Delegado Comercial.



Como quieras
ColaCao[®]

www.comoquierascalacao.com

...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.

EL ÉXITO ESTÁ SERVIDO





Estrella Galicia presenta su nueva columna: **Zigurat**

El nombre de Sargadelos siempre se ha visto ligado a Estrella Galicia a través de una de sus piezas más visibles, las columnas que están presentes en locales de hostelería de toda España. La relación entre ambas firmas se inició en 1993 con la producción de una de las columnas más representativas: la Esfinge. En la actualidad, esta columna ha pasado a ser un objeto de deseo para coleccionistas y un emblema de nuestra cerveza por todo el mundo. Posteriormente, ya en 2006 se lanzó la Sibila, una pieza que ha logrado una gran aceptación por parte de nuestros clientes y que reafirma la línea estética de su precedente.

En 2009, Estrella Galicia suma un nuevo modelo a su amplia oferta de columnas para hostelería y lanza Zigurat, una pieza muy identificativa de la calidad y los valores que representa la marca, de nuevo en colaboración con Sargadelos.

La columna Zigurat, esculpida en cerámica empleando los colores rojo, azul y blanco, pretende ser un elemento más de la decoración de los establecimientos, que encaje en perfecta simbiosis con el contexto en el que se ubica y destaque por sus líneas limpias y elegantes.

La pieza está concebida para incorporar todos los avances tecnológicos disponibles en el mercado de modo que logre la máxima funcionalidad en su empleo diario por parte de los clientes. Alguna de sus ventajas es que cuenta con un sistema de enfriamiento total hasta el grifo, reutiliza los accesorios técnicos y su instalación resulta más sencilla al no precisar obras en el local.

Por todas estas ventajas así como por la estética de su diseño, la columna Zigurat sin duda se convertirá pronto en un elemento clásico de los establecimientos de nuestros clientes.



Zigurat

Los Zigurat fueron la construcción por excelencia de la antigua Mesopotamia. Tenían como función ser la vivienda de los Dioses y simbolizaban el puente entre el cielo y la tierra. Construido en siete niveles, el Zigurat representa los siete cielos y los siete planos de existencia.

Mucho antes de surgir las primeras ciudades en la Antigua Mesopotamia, nuestros ancestros ya consumían un líquido alcohólico resultante de la fermentación de cereales inmersos en agua, la cerveza. Las civilizaciones sumerias y babilónicas fueron las primeras en legar a las generaciones posteriores un registro de como se fabricaba la cerveza y su consumo llegó a ser tan grande en Babilonia que obligó al Rey Hammurabi a reglamentarlo para proteger a los bebedores de los taberneros deshonestos.

Ley 108: "Si un comerciante de cerveza, no quiso recibir por precio trigo, y exigió plata; o si recibió trigo pero rebajó la cerveza, este comerciante es culpable y se le arrojará al agua."

De este modo, la columna Zigurat de Estrella Galicia vuelve a los inicios de la elaboración de cerveza, rindiendo homenaje a su cultura de origen, Mesopotamia.

Biogás, un paso adelante en nuestro compromiso ambiental



De acuerdo con su compromiso de sostenibilidad, Hijos de Rivera ha empleado un gran esfuerzo para incorporar soluciones tecnológicas a su proceso productivo con el fin de minimizar, de forma significativa, las emisiones de CO² a la atmósfera generadas por las instalaciones de la fábrica de cerveza en A Coruña.

Sin lugar a dudas, las energías renovables constituirán la mayor parte de la energía del futuro en el planeta y algunas de esas fuentes pueden contribuir, no sólo a solucionar parte de nuestra demanda energética, sino a la protección del medio ambiente.

La utilización del biogás, que se produce a partir de del tratamiento de la materia orgánica contenida en el agua residual, ha sido la alternativa que hemos elegido en Hijos de Rivera. En las instalaciones de la fábrica de cerveza hemos desarrollado este proceso de adaptación en varias etapas.

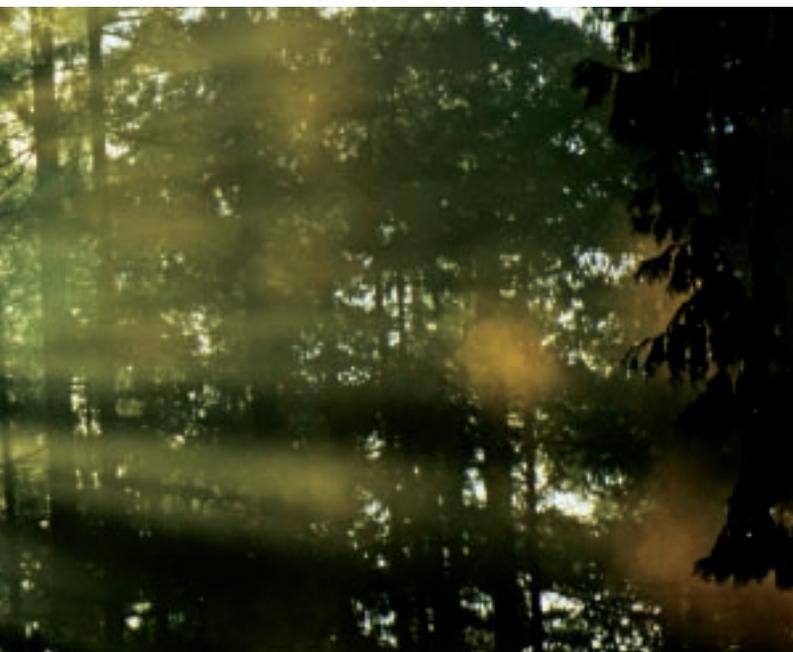
Implantación por etapas

Uno de los primeros pasos fue el cambio de combustible en calderas el pasado año. Se pasó de emplear fuel a gas natural, incrementando la eficiencia y el rendimiento energético, a la vez que se alcanzaba una significativa mejora en las emisiones y la gestión ambiental de las instalaciones en su conjunto.

El gas natural es considerado como uno de los combustibles fósiles más limpios y respetuosos con el medio ambiente. Su ventaja reside en que emite cerca de un 40% menos de dióxido de carbono que el carbón, y entre un 20% y 30% menos que los combustibles derivados del petróleo. Otra de sus cualidades en materia ambiental es que no genera ni cenizas ni otras partículas sólidas en su consumo.

Pero en el proceso de incorporación de tecnologías limpias no ha sido ese el último paso. El siguiente objetivo ha sido la incorporación del biogás como combustible.

En nuestra fábrica, el agua generada en limpieza de instalaciones, procesos y servicios recibe un tratamiento antes de enviarla al sistema general



de alcantarillado público. El sistema de depuración de agua instalado en Estrella Galicia se realiza empleando microorganismos que eliminan la materia orgánica. Después de diferentes reacciones, el agua sale depurada y, durante el proceso, se genera biogás. Con la decisión de quemar el biogás generado en las calderas estamos incorporando una fuente de energía renovable en nuestro proceso. De esta manera reducimos nuestro consumo de gas natural que es un combustible fósil.

Sistema de lavado de biogás

Para que el aprovechamiento del biogás sea lo más respetuoso posible con el medio ambiente, se ha instalado un sistema que permite la eliminación de cualquier impureza que contenga. El biogás está compuesto fundamentalmente por metano y por otras sustancias, algunas de las cuales, además de no tener una capacidad calorífica adecuada, pueden afectar a los materiales que componen la caldera. La razón de la instalación del sistema de lavado de biogás, está en el cuidado de los materiales, el mantenimiento de la caldera en buenas condiciones, y del medio ambiente. En nuestro caso, el cuidado del medio ambiente va más allá del simple uso racional de los recursos naturales. Al limpiar el biogás estamos previniendo, dentro de nuestro alcance, la llamada "lluvia ácida" al minimizar en nuestras emisiones el contenido de gases azufrados.

De este modo, Estrella Galicia ha completado un proceso de vital importancia en nuestras instalaciones, alcanzando un grado de implicación con el desarrollo sostenible ejemplar para una empresa de nuestras características.



La lavadora de biogás facilita la incorporación de esta fuente de energía a nuestro proceso industrial



San Arnoldo de Soissons, patrono de los cerveceros

Por *José Luis Olmedo*

Cada año se celebra en Bélgica la fiesta del Santo Cervecerero, San Arnoldo de Soissons, quien, después de salvar muchas vidas en la Edad Media gracias al consumo de cerveza, fue instituido como **santo patrono de los cerveceros belgas**, aunque en la actualidad cuenta con devotos de todas las nacionalidades.

La historia de este santo comienza a principios del siglo XI cuando ingresa en un monasterio belga después de su paso por el ejército como soldado. Su vida religiosa culminó con su investidura como obispo y la fundación de la abadía belga de Steenbrugge, cercana a la ciudad de Brujas. Es en el marco de su actividad en el monasterio cuando comienza la producción de cerveza, algo habitual en las abadías de aquel tiempo, tanto como medio de supervivencia como para consumo propio, calificándola por su parte como “un regalo de la vida”.

Durante la grave epidemia de peste que asoló Bélgica en aquellos años, **San Arnoldo fue conocido por fomentar el consumo de cerveza entre los fieles**, ya que la enfermedad podía transmitirse a través del agua que se bebía del río pero no a través de este producto, principalmente gracias a que la fase de cocimiento eliminaba todos los microorganismos presentes en el agua.

De este modo, el pueblo belga consideró a San Arnoldo artífice de la salvación de muchas vidas y lo elevó a los altares. Desde entonces, **cada verano se celebra en Bélgica una procesión de cerveceros** que pertenecen a la orden de los Caballeros del Fourquet que culmina con una misa en honor a su santo patrón.



cámbiache o conto

con R tes chamadas gratis de fixo a móbiles para sempre

infórmate gratis no 1445

mundo-R.com

combo1 e combo3 inclúen 500 minutos ao mes en chamadas a móbiles R • combo2 e comboR inclúen 500 minutos ao mes en chamadas a todos os móbiles nacionais
• non aplicable en desvíos • excesos segundo tarifas viventes

Fundación Gaiás

Hijos de Rivera ha suscrito su compromiso con la Ciudad de la Cultura de Santiago de Compostela a través de su participación en el patronato de la Fundación Gaiás. Dicho patronato está formado por quince de las compañías más relevantes del mundo empresarial gallego y su objetivo es supervisar la gestión del complejo, de la mano de las instituciones públicas. El acuerdo fundacional del patronato, que se materializó el pasado 29 de diciembre, estuvo presidido por Emilio Pérez Touriño, Presidente de la Xunta de Galicia, y Ánxela Bugallo, Conselleira de Cultura. Ambos manifestaron su satisfacción por la implicación del sector privado gallego en un proyecto de esta envergadura que, en palabras de Touriño, supone un ejercicio de "corresponsabilización" de las empresas, a las que agradeció su "apoyo público y sin ambigüedades".



El patronato está formado por 15 de las compañías más relevantes del mundo empresarial gallego

Por su parte, el Presidente de la Fundación Gaiás, Juan Manuel Urgoiti, destacó que este proyecto "se convertirá en un nuevo faro cultural" de carácter internacional y calificó la obra como "magna" y "de enorme trascendencia" para Galicia. Está previsto que el complejo de la Ciudad de la Cultura esté terminado íntegramente en 2012 aunque algunos de sus centros entrarán en funcionamiento ya a finales de este año. En el Monte do Gaiás se ubicarán espacios como el Centro de Arte Internacional, el Museo dos Nenos, el escenario Obradoiro, el Archivo Nacional, la Biblioteca Nacional, el Museo da Historia de Galicia o el Centro de Investigación de Patrimonio.

Banco de Alimentos

Cabreiroá ha aportado una contribución especial estas Navidades a aquellas instituciones de A Coruña que se dedican a la atención de las personas necesitadas de la ciudad. Esta iniciativa se ha materializado a través del Banco de Alimentos, una organización sin ánimo de lucro cuyo objetivo es canalizar las donaciones de empresas y particulares de diversos productos de consumo hacia las asociaciones asistenciales de carácter social.

El papel del Banco de Alimentos es descargar a las instituciones de la preocupación de conseguir los alimentos necesarios para dar de comer a las personas a las que atienden. Mediante la centralización de medios y recursos, obtiene una mayor economía de esfuerzos personales, materiales y económicos que redundan en beneficio de los receptores de la ayuda.



Cabreiroá ha iniciado una colaboración con el Banco de Alimentos encaminada a las asociaciones benéficas

TÓNICA
SCHWEPPES LA TÓNICA



“Caña” si, pero NO a tu espalda



El compromiso de Hijos de Rivera con la mejora continua en todos los ámbitos laborales propició el pasado año la obtención de la Certificación OHSAS 18001, que supone el máximo estándar internacional en materia de seguridad y salud laborales. En línea con esta filosofía preventiva, nuestra Compañía pretende año tras año mejorar las condiciones de trabajo y los procesos con el objetivo de afianzar aun más su posición en el mercado, aumentar su productividad y mejorar la calidad de vida de toda la plantilla.

Según la VI Encuesta Nacional de Condiciones de Trabajo, el 22,5% de los/as trabajadores/as españoles, casi una cuarta parte del total, cree que el trabajo está afectando a su salud. De acuerdo con los resultados de este estudio, las dolencias que con más frecuencia se atribuyen al trabajo son el dolor de espalda, el de cuello y el estrés.

De forma más concreta, por todos/as es conocido que los trastornos musculoesqueléticos (TME) son en gran medida responsables de diferentes molestias, las más frecuentes las localizadas en la zona baja de la espalda, la nuca/cuello y también la zona alta de la espalda.

Conscientes de la necesidad de una intervención primaria que prevenga la incidencia de estas problemáticas, en Hijos de Rivera hemos desarrollado una campaña de salud que pretende fomentar una adecuada higiene postural en nuestra actividad diaria, de forma que se puedan reducir posibles molestias de origen musculoesqueléticos.



Campaña de prevención de problemas dorsolumbares de origen laboral

Esta campaña, que se desarrollará a lo largo del 2009 en Hijos de Rivera, cuenta con la colaboración de otras entidades, entre ellas el Servicio de Prevención “Universal Prevención y Salud” (UNIPRESALUD).

La finalidad es potenciar la integración de la prevención existente en Hijos de Rivera y apostar por la mejora de las condiciones de trabajo, con un doble objetivo: **prevenir la aparición de síntomas y/o reducir las incidencias de tipo ergonómico.**

En concreto, la campaña pretende sensibilizar sobre la relevancia de los problemas dorsolumbares y las repercusiones beneficiosas para la salud de los/as trabajadores/as que derivan de unas pautas correctas y buenos hábitos posturales.

Las actividades que engloba esta campaña se organizan de forma coordinada para conseguir la máxima efectividad.

Principales actividades:

- Estudio por expertos en ergonomía y fisioterapia de las operaciones de trabajo que mayores problemáticas pueden generar (esfuerzo, manejo de cargas, etc.).
- Elaboración de tablas de ejercicios de calentamiento y estiramiento en función de los movimientos y posturas más habituales en los puestos de trabajo.
- Edición y distribución de material divulgativo sobre la campaña que ayudará a difundir la esencia de la misma.
- Actividades de carácter formativo/informativo a desarrollar a lo largo de todo el año con el fin de sensibilizar, trasladar buenas prácticas y el modo correcto de ejecución de los ejercicios de calentamiento y/o estiramiento a todo el personal.
- “Semana Estrella de la Salud” a realizar en el segundo semestre del año, en la que personal especializado (médicos, fisioterapeutas y ergónomos) llevará a cabo un asesoramiento personalizado en los puestos de trabajo sobre la higiene postural, ergonomía, prácticas saludables, etc.

En definitiva, esta campaña pretende promocionar la salud de los/as empleados/as de Hijos de Rivera de forma que todos/as participemos de unos hábitos de trabajo y de vida en general más saludables. Por ello, el esfuerzo conjunto que implica esta campaña, contribuirá a la mejora de las condiciones de trabajo y por tanto de la calidad de vida de toda la plantilla.



Asturies en estado puro



Pocos pueden discutir que la gastronomía asturiana es un lujo para los sentidos pero no siempre es fácil encontrar un lugar que aúne los platos típicos con ese ambiente de campo que aporta un sabor tan especial a todo lo que toca. Con ese fin me dirigí a Asturias, en una de esas rutas paisajísticas que tengo grabadas en la retina y no me canso de recordar.

De este modo y manera, terminé en La Tenada, un chigre de pueblo cercano a Avilés en el que comparten comedor ejecutivos de corbata con operarios de mono azul y lugareños con madreñas (los populares zuecos), en una amalgama de perfiles que permite intuir la calidad de las viandas que salen de sus fogones.

Isabel Alonso y Leopoldo Rodríguez, los dueños del local, me cuentan que su aventura comenzó hace 26 años cuando decidieron transformar una antigua cuadra (tenada en asturiano) en un bar. Al principio no servían comidas pero la demanda de los clientes hizo que comenzasen a cocinar por encargo el típico pote de berzas. De hecho, aquí surgió la "Cofradía del Colesterol", una peña gastronómica que se inició con 12 personas y que actualmente cuenta con más de 150 miembros. Esta peña acaba de otorgar un reconocimiento a Isabel, "Cocinera de Honra" por su importante papel en la fundación de la cofradía.

Y la evolución lógica, en vista del éxito, fue la elaboración de un menú que yo definiría como espectacular, tanto por su calidad como por su abundancia, y que me hizo comentar a los dueños la necesidad de instalar una sala anexa para echarse la siesta después de tamaño homenaje. No me resisto a enumerar los platos: pote de berzas con compango (chorizo, morcilla, tocino...), lomo adobado con huevos fritos, picadillo y patatas, callos, carne y cordero guisados y de postre arroz con leche y queso La Peral con membrillo. Y lo más impresionante es que todo estaba delicioso.

¿Cómo es posible? Pues está claro que con ingredientes de primera calidad y una dedicación exhaustiva a los pucheros. El resto viene dado por el boca a boca que ha convertido este chigre, alejado de los circuitos gastronómicos habituales, en un punto de referencia del buen comer en la zona. Yo doy fe de que merece la pena y os aseguro que he marcado La Tenada como un lugar de parada obligada en Asturias.

Isabel Alonso y Leopoldo Rodríguez, propietarios de La Tenada, Callezuela (Concejo de Illas), Asturias



Soluciones Convergentes para Grandes Empresas.

Nuestro trabajo es hacer más fácil el trabajo de otros.

Localizar a alguien en segundos aunque no esté en su sitio, compartir datos e imágenes con una sucursal en el otro hemisferio, acceder a Internet desde un teléfono IP, convertir el móvil en un ordenador portátil... Éstos son sólo algunos ejemplos de cómo ayudamos a nuestros clientes a aprovechar las ventajas de la convergencia y a hacer sus infraestructuras de comunicación e informática más eficientes, a sus empleados más productivos y los procesos de relación más fáciles. En eso consiste nuestro trabajo.

FIJO + MÓVIL + TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN.



Si quiere ser el primero en acceder a las últimas novedades, capture el código bidi.



www.telefonica.es/grandesempresas

Agua
Mineral
Natural

CABREIROÁ

El agua de la tierra del agua





Fotografía: Alberte Peitavel.

Xurxo Lobato

Como fotógrafo, poco le queda por conseguir al coruñés Xurxo Lobato. Exposiciones, premios y múltiples reconocimientos jalonan su carrera profesional desde sus inicios en los años 80. Pero quizá, lo más importante es que a través de su trabajo son muchos los que, consciente o inconscientemente, se han acercado a nuestra geografía, nuestras costumbres y a nuestras gentes a través de su mirada.

Su trayectoria como profesional abarca todos los ámbitos de la fotografía. Licenciado en Geografía e Historia con la especialidad en Historia Contemporánea, Lobato ha desarrollado su carrera siempre con una fuerte vinculación a la prensa. Sus colaboraciones con los medios de comunicación comprenden un gran número de publicaciones de todo tipo, desde La Voz de Galicia o La Vanguardia, hasta revistas como Vogue, National Geographic o Viajar. En la actualidad es un colaborador habitual del diario El País.

Pero, más allá del fotoperiodismo, Xurxo Lobato ha dado a conocer su obra en exposiciones tanto dentro como fuera de nuestras fronteras, así como a través de diversas publicaciones individuales y colectivas, entre ellas “El agua de la tierra del agua”, que editó Cabreiroá con motivo de su centenario. Todo ello, le ha convertido en un imprescindible en multitud de certámenes fotográficos, destacando especialmente su labor como Director del Festival de Fotografía Olladas y la creación de un concurso fotográfico que lleva su nombre.

Gran parte de su universo gira en torno a Galicia, ofreciendo una particular forma de contemplar el entorno y la vida de sus gentes. Su compromiso con la tierra ha obtenido un aplauso unánime por parte de la profesión, algo que le ha valido su ingreso en la Real Academia Gallega de Bellas Artes. Todo un reconocimiento para Xurxo Lobato, un fotógrafo que nos ha dotado de una galería de imágenes que ya forman parte de nuestro acervo cultural.

Feria "Xantar" en Ourense



Hijos de Rivera presentó su amplia gama de productos en un stand muy atractivo

La feria "Xantar" que se celebró entre los días 4 y 8 de febrero en Expourense, se ha convertido en un escaparate único para todos aquellos que deseen conocer más de cerca la oferta gastronómica gallega. Más de 150 expositores del sector turístico y culinario y 18 restaurantes formaron parte de este encuentro ya clásico en el calendario ferial español. Un año más, Hijos de Rivera participó a través de un stand en el que los miles de asistentes tuvieron la oportunidad de conocer la gama completa de productos de nuestra compañía.

Pago, en el Concurso Cocinero del Año



El próximo 15 de abril se celebrará en Santiago de Compostela a la tercera semifinal del Concurso Cocinero del Año. Las mejores representaciones de Galicia, Asturias y Cantabria competirán para designar a un finalista que asistirá a la gran final en Alimentaria en Barcelona 2010. Zumos Pago, como patrocinador oficial, invita a sus clientes y colaboradores a través de su web www.pago.es a participar o contactar para obtener información adicional. Durante la celebración, se podrá asistir a la demostración que el prestigioso Chef Rafael Morales realizará con Zumos Pago: *Sorpréndete; 1000 y una formas de disfrutar de zumos en la alta gastronomía.*



Pago dará a conocer las múltiples opciones que ofrecen los zumos en la alta gastronomía

El Concurso Cocinero del Año es un evento culinario que tiene como objetivo promocionar y prestigiar la profesión de los cocineros a través de un certamen bienal dirigido a los profesionales en activo que estén trabajando en España. Diez cocineros previamente seleccionados disputan la final ante el jurado, presidido por el célebre cocinero Martín Berasategui. Los diez participantes dispondrán de cinco horas para elaborar un menú destinado a cinco comensales, cuyo coste en materia prima no debe superar los 16 euros.



Éxito del Club 1906 Reserva Especial

A punto de cumplir un año de su lanzamiento en junio de 2008, el Club 1906 ha alcanzado una gran acogida por parte de los aficionados a esta cerveza. A través de la web www.club1906.es, más de 7.000 usuarios se han convertido en socios y no sólo han tenido acceso a todos los contenidos relacionados con la marca sino que también han accedido a diversos regalos (camisetas exclusivas, copas personalizadas o discografía de Casa Limón).



serviguide

consultoría • innovación • externalización

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

George L. Clements



NUEVA COSECHA. NUEVA ETAPA.

www.pontedaboga.com



Pura energía en escena

Los Hip Hop Roots presentaron su disco Xangó en A Coruña

El pasado 20 de noviembre, 1906 Reserva Especial y Casa Limón presentaron su último proyecto discográfico en A Coruña: Xangó, de los Hip Hop Roots, un grupo de jóvenes músicos de Salvador de Bahía que en su primer álbum fusionan la música tradicional bahiana con el hip hop.

El concierto fue toda una demostración de energía que logró mantener al público en pie hasta el último minuto. La potencia de la percusión al lado de instrumentos como el violín y letras llenas de vitalidad mostraron una sonoridad impactante y una gran diversidad de influencias.

Los tres pilares sobre los que se apoya la música del grupo son: la percusión bahiana, el violín de Felipe de Sousa y el hip hop acústico. Todo ello unido a un fantástico repertorio compuesto por ellos mismos, con letras que cuentan de una forma original la historia del origen de Bahía y del Candeal, ambas fuentes inagotables de inspiración. Los chicos buscan un hip hop alegre, con un mensaje poético y de paz.



Una trayectoria de éxitos

En la rueda de prensa, que se celebró en el parking del Edificio BCA 28, Ignacio Rivera, Director General de Hijos de Rivera, manifestó su satisfacción por la alianza de la marca 1906 con Casa Limón, que ya ha dado lugar a 10 discos desde 2005. Estos trabajos han alcanzado un gran reconocimiento tanto por el público como por la crítica que se ha materializado en varios Premios de la Música en España y Alemania y tres nominaciones a los Grammy. Artistas como Concha Buika, Calamaro, el Niño Josele o el mismo Javier Limón forman parte de la trayectoria del sello discográfico, que se ha convertido en una referencia de la música de calidad en España.

Por su parte, Javier Limón explicó que el origen de la colaboración con los Hip Hop Roots se inició en el concierto celebrado en el Festival de Ortigueira para conmemorar el centenario de Estrella Galicia. Fruto del buen resultado de esta fusión musical se unieron esfuerzos que finalmente desembocaron en el lanzamiento de este nuevo disco: Xangó.



Ignacio Rivera mostró su satisfacción por el fruto de la alianza entre 1906 y Casa Limón



El concierto de los Hip Hop Roots fue toda una demostración de ritmo y energía positiva

GALARDONADOS EN LA 8ª EDICIÓN DE LOS PREMIOS DE LA MÚSICA MAKETON ESTRELLA GALICIA 2008

- Mejor Productor local 2008, XAVI LOMBA (AVECESLLUEVE Audiovisuais).
- Mejor Disco local 2008, THE BLOWS: "Upskiats" (Pupilo Records).
- Mejor Directo local 2008, PHANTOM CLUB.
- Mejor Maketa local 2008, INERTTES.
- Trayectoria Musical, JUAN RIVAS.
- Premio Especial 2008, "CASTRO CONCERTOS", desarrollados por la Concellería de Juventud Concello de Vigo.

Premios Maketon Estrella Galicia 2008

El 20 de diciembre, el grupo Inerttes fue el encargado de abrir la gala de entrega de los Premios Maketon Estrella Galicia 2008 en la Sala El Ensanche de Vigo, llena hasta la bandera para la ocasión.

Presentada por Noelia Otero, la gala comenzó con la entrega del premio a mejor productor local del año a Xavi Lomba (Avecesllueve Audiovisuais). La estatuilla de mejor disco local reconoció el trabajo del grupo The Blows por su Upskiats y el mejor directo de grupo local fue para Seila "essencia", componente el grupo Phantom Club. El galardón a la trayectoria musical local recayó en Juan Rivas que, con este premio, es el único artista que posee 3 estatuillas. Y el premio a mejor maketa de grupo local se entregó a los componentes del grupo Inerttes.

La gala concluía con la entrega del premio especial 2008 a los Castroconcertos, por el gran apoyo que desarrollan a los grupos noveles de Vigo. Fue recibido por Iolanda Veloso, Concejala de Juventud del Concello de Vigo, y por Pilar Carneiro, Jefa de la Casa de la Juventud. Ragdog fue el grupo encargado de cerrar el evento con un set semiaústico en el que repasaron algunos de los temas incluidos en su primer disco.

La Gala congregó a lo mejor de la escena musical viguesa

maketon.com
Estrella Galicia

Vigo Ye-Yé, una parte de nuestra historia

Vigo fue una de las ciudades españolas que con más entusiasmo se sumó al movimiento musical que definió la década de los sesenta. Toda una generación utilizó la música como símbolo de rebeldía y como inspiración para una juventud deseosa de evolucionar y cambiar el mundo.

Cuarenta años más tarde, aquellos músicos de antaño han vuelto a reunirse para colaborar en la creación de un trabajo discográfico que recoge la esencia de aquella época. Diez bandas históricas, un CD con veinte temas originales y un DVD con diez videoclips rinden homenaje a un fenómeno en el que Vigo estuvo en primera línea.

Para celebrarlo, Estrella Galicia ha prestado su apoyo a este proyecto que las pasadas Navidades convocó en la Sala A de Vigo a un gran número de incondicionales para disfrutar de un auténtico guateque ye-yé. Una iniciativa que se completó con la presentación del libro "Crónicas de un Vigo Ye-Yé" y una conferencia impartida por alguno de los protagonistas más relevantes de aquella época, Fernando Ferreira, Jesús Ordovás y Juan de Pablos.



El espíritu rebelde de los sesenta regresó a Vigo estas Navidades





El Festival 981 sigue consolidándose como una de las iniciativas con más poder de convocatoria para los aficionados a la música electrónica. Sonidos como el tech-house, minimal o neotrance fueron los protagonistas de la noche, en la que compartieron escenario artistas consagrados con representantes de la nueva generación de electro rockers.

El Festival 981 se ha convertido en una cita imprescindible en el calendario musical coruñés

Por el Escenario Estrella Galicia desfilaron artistas como Thieves Like Us, Mathew Jonson, Autokratz o Etienne De Crecy en 7 horas intensivas de música que también contaron con la participación de Sascha Funke, James Holden o Peter Hook.



Circuito de música en directo XPRESSIONK!!!

Desde finales de 2008 ha comenzado a funcionar en Galicia el Circuito de música en directo Xpressionk!!!, una plataforma cultural que tiene como objetivo conseguir que los músicos no profesionales puedan mostrar su trabajo, proporcionándoles espacios y acercándolos a la gente mediante acuerdos con los locales de hostelería y otros espacios abiertos al público

El circuito gallego ha arrancado en A Coruña y ya se han integrado en el proyecto cerca de 30 locales y más de 200 músicos. Esta iniciativa pretende crecer y desarrollar todo su potencial para, como reza su lema, "convertir la cultura sumergida en cultura emergente".



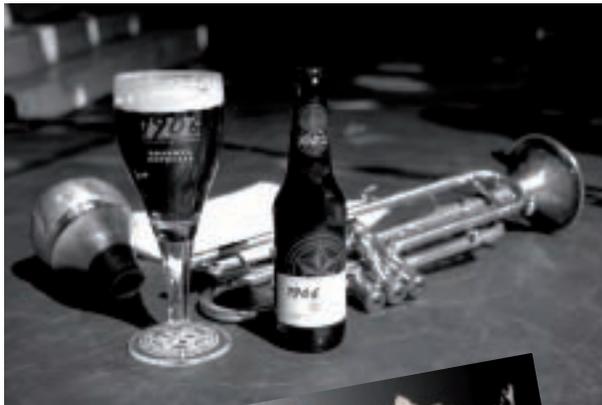
Xpressionk mostrará en trabajo de músicos no profesionales



Festival Son Estrella Galicia Alter 08

La primera edición del Festival Alter 08 entró con fuerza en el calendario musical coruñés. Esta cita logró atraer a más de 2.000 jóvenes en el recinto de Expocoruña el pasado 20 de diciembre. Fueron 10 horas de música en las que destacaron las actuaciones de Vetusta Morla, la madrileña Russian Red y los gijoneses Cat People.

Más de 2000 jóvenes asistieron a la primera edición de esta festival



II Ciclo 1906 de Jazz

A partir del próximo mes de marzo, da comienzo la segunda edición del Ciclo 1906 de Jazz, un proyecto que busca un espacio para este estilo musical acercándolo al público a través de una gira de conciertos que recorrerá las principales ciudades gallegas.

En vista de la excelente acogida obtenida en su estreno el pasado año, 1906 Reserva Especial ha ampliado tanto la variedad de la oferta artística como de los locales donde se celebrarán los conciertos. En esta ocasión ha contado con la colaboración de los locales referencia del Jazz en Galicia: Dado Dadá en Santiago, Filloa en A Coruña, Clavicembalo en Lugo, Latino de Ourense, Xancara Jazz en Vigo y Bla bla Café en Ferrol.

El Ciclo comenzará el próximo 25 de marzo en el Filloa de A Coruña con la actuación de Colina, Miralta y Sambeat Trío y el cierre correrá a cargo de Raynal Colom Quartet el 22 de mayo en el Dado Dadá de Santiago. Serán dos meses en los que disfrutaremos de 28 conciertos de artistas de proyección internacional y grupos gallegos consolidados en los principales templos del jazz de Galicia.

Además, los socios del club 1906 tendrán la oportunidad de acceder a través de la página web al calendario de conciertos y vídeos de las actuaciones, y podrán expresar sus opiniones y valoraciones sobre este proyecto a través del cual 1906 Reserva Especial vuelve a apostar por la música de más calidad.



Jueves musicales en ESTRELLA DE GALICIA

La cervecería Estrella de Galicia de Vigo presenta a sus clientes una nueva iniciativa musical que amenizará las noches de los jueves durante los próximos dos meses. Artistas de estilos tan diversos como el jazz, soul, funk, blues o reggae ofrecerán una serie de conciertos que tendrán su apertura el próximo 12 de marzo con la actuación de Ángeles Dorrio.





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.

Ahí Y por supuesto si tu negocio necesita una reforma parcial, también hacemos "lifting",

DESXMO
construir momentos

**APADRINA
UN AMIGO**

**INVÍTALE A UNA
ESTRELLA**



mapie.es

Sopas de ajo con berberechos y langostinos



Ingredientes: (para 4 personas)

- **Ajo:** 6 dientes grandes
- **Pimentón mezcla:** 1 cucharada postre
- **Caldo de pescado:** 2 litros
- **Aceite de Oliva:** Medio vaso
- **Pan:** ¾ barra
- **Berberechos:** 300 gr
- **Langostinos:** 12 piezas
- **Algas (Judía de mar):** 100 gr
- **Huevos de erizos:** 4 cuharillas
- **Sal:** A gusto
- **Huevos:** 4 unidades



Preparación:

Pelamos los dientes de ajo y los fileteamos. Los disponemos en una cazuela con aceite a fuego medio y esperamos a que empiecen a bailar. En ese momento añadimos el pimentón mezcla (70% dulce y 30 % picante) y lo disolvemos en el aceite, dejándolo sólo unos 5 segundos antes de añadirle el caldo de pescado. A continuación, añadimos el pan troceado a la sopa para que se vaya cocinando, reservando 4 rodajas que freiremos para la presentación.

Abrimos los berberechos en otra cazuela con un vaso de agua y les retiramos las conchas. Añadimos los berberechos pelados con el agua de la cocción y las algas a la sopa, dejando que hierva durante unos 10 minutos y se concentre el sabor. Ponemos a punto de sal.

En este caso, hemos escalfado el huevo en agua dentro de un papel de plástico de cocina, atado con un poco de hilo de bramante. Lo cocemos por espacio de unos 3 minutos. De esta forma, el huevo se queda parecido a un buñuelo, con una presentación espectacular, aunque también podemos hacerlo escalfado en la sopa, apagando el fuego y añadiendo los 4 huevos y las colas de langostinos peladas y cortadas en trozos. Tapamos y esperamos por espacio de 3 minutos (suficiente para que cuaje la clara pero quede la yema líquida y se cuezan los langostinos).

Presentación:

En un plato soperos disponemos la sopa con la rodaja de pan frito en el centro y le ponemos un huevo escalfado encima. Terminamos colocando unas huevas de erizo cocidas como salazón del huevo, y listo para disfrutar.

Maridaje:

Esta sopa es una clara representación de esos platos que encuentran muy difícil maridaje en el mundo del vino, pero que sin embargo se acercan con muchas garantías de triunfo a una refrescante cerveza tipo Pilsen, como es el caso de la HR. El marcado carácter vegetal del ajo y el pimentón, con su ahumado picor, y los sabores iodados de las algas, los berberechos y los erizos, consiguen una grandiosa mezcla de mar y tierra, tanto en aromas como en sabores, que se sublima con el ligero y fresco lupulado de esta gran cerveza, consiguiendo transportar nuestra imaginación a cualquier puerto de costa gallega en tan duro invierno.

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



Negocios o placer ↓



Avda. Primo de Rivera, 3 15006 La Coruña - España

TF +34 981 169 191

FX +34 981 247 908

TF +34 981 900 790

FX +34 981 900 790

CE viajesorzan@viajesorzan.com

PW www.viajesorzan.com



viajes orzán

www.viajesorzan.com

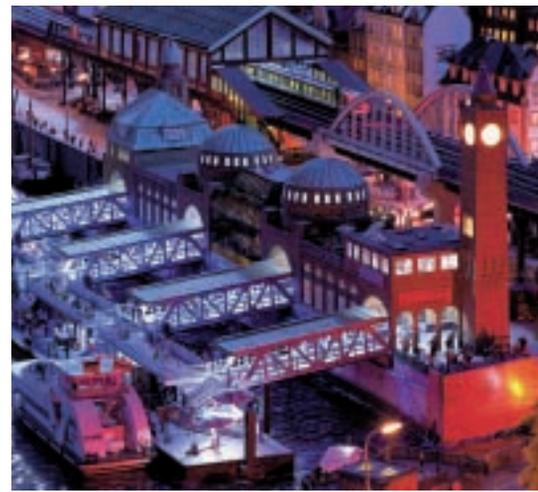
Cosmopolita y elegante, la ciudad de Hamburgo transmite la nostalgia de los lejanos países hacia los que parten los miles de barcos que cada año atracan en su puerto, el más importante de Alemania y uno de los mayores de Europa. Nacida a orillas del río Elba y del lago Alster, la segunda ciudad más importante del país ha sabido conjugar una bella arquitectura con un entorno natural inigualable.

hamburgo

Los orígenes de Hamburgo se remontan al s. IX, cuando Carlomagno manda construir el castillo Hammaburg, desde el que se vigilaba la zona al norte del Elba. Debido a su privilegiada situación fueron asentándose numerosos habitantes que se dedicaron a la pesca y, sobre todo, al comercio. Ya en la Edad Media Hamburgo formaba parte de la Liga Hanseática, una asociación de ciudades que monopolizaban el comercio en el Mar del Norte y en el Báltico, consiguiendo una riqueza e importancia que todavía hoy perviven.



◀ **Barrios** • St. Pauli es la principal zona de diversión de la ciudad, plagada de restaurantes, teatros y clubs nocturnos. Pero los barrios de Hamburgo muestran toda la diversidad de esta ciudad abierta al mundo y de larga tradición. Desde el acogedor barrio Bergedorf, con su lujoso palacio (hoy museo) ubicado en medio de un maravilloso parque, hasta el antiguo pueblo pesquero Blankenese que impresiona por sus pintorescas callejuelas llenas de escaleras. ▶



Ayuntamiento y calabozo • La lujosa construcción de piedra arenisca domina, con su impresionante arquitectura, el centro de la ciudad. Construida en 1886 en estilo neo-renacentista, es sede del senado y centro cívico y posee más de 647 habitaciones. Su fachada, completamente opuesta al estilo hanseático, está adornada con veinte estatuas de emperadores. Se puede visitar, al igual que el calabozo de Hamburgo, situado en las murallas en ruina de la 'ciudad almacén'. Un espectacular trayecto por el agua construido según el modelo de la marea muy alta del año 1717, transporta al visitante a través de un milenio de historia de la ciudad.



Ópera y teatro • No se puede pasar por Hamburgo sin visitar su prestigiosa Ópera Estatal, un acontecimiento cultural de primera calidad. Su amplio repertorio comprende un gran número de óperas y las populares noches de ballet de la compañía de teatro John Neumeier. Pero también el Teatro Alemán y el Thalia merecen una visita. El primero por su hermosa sala rococó y por ser elegido varias veces como "teatro del año", mientras que el Teatro Thalia, el más antiguo de Hamburgo, es considerado como uno de los mejores teatros hablados de la República.

Alsterpark • En pleno centro de la verde ciudad portuaria, es un paraíso para veleros, remeros o piragüistas. Se puede recorrer cómodamente en un vapor blanco o a pie, parando en sus cafés y restaurantes o en las zonas verdes en las que disfrutan muchos hamburgueses. En medio de la ciudad está el famoso parque Plantas y Flores, un espléndido jardín botánico con casa tropical y el jardín japonés más grande de Europa. ▶



Puertos y embarcaderos • El puerto de Hamburgo es uno de los lugares de trasbordo marítimo líderes del mundo y el puente entre el continente y ultramar. El paseo lleva a lo largo de los puestos de pescado y de souvenirs hacia los barcos museo Cap San Diego y Rickmer Rickmers. Al final está el recinto de subasta de pescado, donde los domingos se realiza un legendario mercado. Desde los embarcaderos parten los barcos y buques de vapor que conectan con diversas zonas. Landungsbrücken es la principal estación; aquí comienzan su viaje las embarcaciones que recorren el Elba y atracan los impresionantes cruceros de lujo.



Dormir • Pasar la noche en Hamburgo no representa ningún problema debido a la gran oferta hotelera que existe. Desde hoteles como el Fairmont Hamburg, con más de 100 años de antigüedad, hasta coquetas casas de vacaciones. Y los que busquen alojamientos económicos encontrarán un buen número de hostales y bed&breakfast alrededor de la estación central o en la Muggenkampstr.

Comer • Desde el pescado fresco de los restaurantes del puerto hasta una mezcla de especialidades extranjeras, en Hamburgo se puede encontrar prácticamente de todo. Pero los amantes de la gastronomía local no deberán dejar de probar la sopa de anguila, concentrado de caldo que se refina con verduras y frutas secas, y el labskaus, un sustancioso potaje que se sirve con un arenque enrollado con pepinillo y cebolla, huevo frito y pepinillo en vinagre. Se acompaña tomando cerveza y aguardiente.

dónde tomarse una estrella



Portomarin •

Inh. Jesús A. Díaz Sindín •
Dorotheenstr. 180 •
22299 Hamburg



La Taskita •

Schützenstrasse 91 •
22761 Hamburg

75º aniversario

Uno de los hitos más destacables en la década de los 80 fue la celebración del 75º aniversario de la compañía en 1981. La campaña de publicidad y la serie de actos conmemorativos desarrollados ese año dejaron huella entre los consumidores. Como curiosidad, el Deportivo de la Coruña celebraba también su 75º aniversario y algunos de los actos se organizaron en común, generando una asociación entre cerveza y deporte que aún llega hasta nuestros días.



También en 1981...



- 1 Ronald Reagan alcanza la presidencia de EE.UU. en sustitución de Jimmy Carter.
- 2 Se produce un fallido Golpe de Estado por parte de un grupo de militares en España, conocido como el 23 F.
- 3 En la Plaza de San Pedro del Vaticano el turco Mehmet Ali Agca atenta contra el papa Juan Pablo II.
- 4 Se recrudece el conflicto bélico en El Salvador entre el ejército gubernamental y la guerrilla del FMLN.
- 5 El príncipe Carlos de Inglaterra contrae matrimonio con Diana Spencer.

- 6 Se estrena la primera película de la serie de Indiana Jones, "En busca del arca perdida" dirigida por George Lucas y protagonizada por Harrison Ford.
- 7 Fallecen el músico Bob Marley y el escritor Josep Pla.
- 8 El premio Nobel de la Paz se otorga a la Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados (ACNUR).
- 9 En EE.UU. se lanza la primera misión de un transbordador espacial, el Columbia.
- 10 Se estrenan con gran éxito series de televisión míticas como Dinastía, Falcon Crest, Canción triste de Hill Street o Verano Azul. Y comienza sus emisiones el canal musical MTV.

Me he caixagaliciado
y ya no tengo frío.

acércate. protégete. cúbrete.
caixagaliciate

 CAIXAGALICIA

