

mundo estrella



actualidad | tendencias | eventos | viajes | gastronomía

nº 11

Julio 2009

actualidad
Estrella Galicia Light

música
Ciclo 1906 de Jazz

viajes
Buenos Aires

lanzamientos *de verano*



902 1906 00
Atención al cliente



Estrella
Galicia



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

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

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

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



Atención al CLIENTE,
nuestra prioridad

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



Dos mil años de historia contemplan a la Torre de Hércules, único faro romano en activo del mundo, que acaba de ser declarado Patrimonio de la Humanidad. Es el cuarto representante gallego que forma parte de esta selecta lista mundial. El centro histórico de Santiago, el propio Camino y la Muralla romana de Lugo, completan un grupo exclusivo como muestra de otros muchos bienes que nuestra tierra ofrece para disfrute de propios y ajenos...

Pero, más allá del importante y celebrado impacto que dichas declaraciones pueden suponer como fuente de atracción de visitantes a nuestra tierra, me gustaría introducir una breve reflexión sobre la unión de voluntades y el ejercicio de autoestima desarrollado en los procesos de presentación de nuestras candidaturas.

Recuerdo la declaración de “las murallas” que, como la reciente de “la torre”, se ampararon en un importantísimo apoyo popular, fruto del orgullo por ofrecerle al mundo aquello que, sin duda alguna, todos ya sentíamos como parte de nuestro patrimonio, de nuestra historia y cultura, así como seguramente de nuestras propias vidas.

De la humanidad o no, hay muchas más cosas que forman parte de nuestro patrimonio propio, de nuestra esencia y diversidad (entre las que espero que el “feísmo” no se asiente definitivamente). Cosas que poco a poco hemos ido sintiendo de todos y cada uno de nosotros, para así formar parte de nuestras señas de identidad comunes. Seguramente podría mencionar muchos ejemplos, pero tal vez sea el momento de recordar aquel día en el que un paisano me decía que “lamentaba” comunicarme que *ESTRELLA GALICIA* ya no era nuestra, sino que era patrimonio de todos aquellos que la sentían como “suya”... Nada nos ha hecho sentir más orgullosos de nuestro trabajo.

Enhorabuena a todos los que han luchado bravamente por este cuarto Patrimonio de la Humanidad para Galicia.





n°11 julio 2009

Edita: Hijos de Rivera S.A.

Dirección y redacción: Área de Comunicación

Fotografía: Gabi Gago, Gabriel Tizón, Jimena Berenguer,
Oficina de Turismo de Buenos Aires y Suso Rivas

Colaboraciones: José Luis Olmedo, Fernando Iglesias y Álvaro
González



sumario



6	noticias
10	actualidad <i>Lanzamientos</i>
16	en primera persona <i>Dominique Roujou de Boubee</i>
18	estrella por dentro <i>Convención comercial</i>
20	expansión estrella
24	estrella excelente <i>Atención al Cliente</i>
26	temas estrella
28	estrella responsable
30	factor H
33	en ruta
35	personaje estrella <i>Pilar Rubio</i>
37	eventos
40	promos
43	son estrella galicia
49	gastronomía
51	viajes <i>Buenos Aires</i>
54	guiño al pasado <i>1982</i>

La producción de cerveza de Hijos de Rivera alcanzó los **96,3 millones de litros en 2008**

La compañía se consolida como cuarto grupo cervecero español tras los grandes grupos del sector

Hijos de Rivera cerró el año 2008 con una producción de cerveza de 96,3 millones de litros. La empresa se consolida así como cuarto grupo cervecero español por volumen de producción, situándose tras los grandes grupos que lideran el sector en nuestro país.

El grupo empresarial mantiene un significativo ritmo de crecimiento alcanzando una facturación de 160 millones de euros en el pasado ejercicio. Esta cifra supone un incremento de un 6,66% respecto al año anterior. Entre las claves que explican estos resultados positivos se encuentra la apuesta por la innovación en productos y formatos así como la expansión a nuevos mercados, un esfuerzo que en la actualidad supone la presencia de los productos de Hijos de Rivera en 25 países de todo el mundo.

Tras la cerveza, producto insignia de la casa, el mayor peso específico lo tiene el agua mineral con una producción total en 2008 de 47 millones de litros de los manantiales de Cabreiroá y Agua de Cuevas. Y de modo menos significativo destacan productos como la sidra o la sangría, con producciones de cerca de 1 millón de litros anuales en el primer caso y 400.000 litros en el caso de la sangría.



Los productos de Hijos de Rivera están presentes en 25 países de todo el mundo



Premios Mestre Mateo

La campaña de Estrella Galicia que protagoniza Rober Bodegas resultó galardonada como mejor obra publicitaria en la VII Gala de Premios Mestre Mateo que impulsa la Academia Galega do Audiovisual. El evento, que se celebró en el Pazo da Cultura de Pontevedra, contó con la presencia de las caras más conocidas del sector audiovisual, acompañados de representantes de la vida social, económica e institucional de Galicia.

A lo largo de un espectáculo cargado de humor, la Academia repartió 28 premios que recayeron, entre otros, en el largometraje "Os mortos van a presa", la pieza de animación "Pérez 2, o ratiño dos teus sonhos" o la serie de televisión "Padre Casares". El Premio de Honor "Fernando Rey" se entregó a Suso Montero por sus aportaciones al mundo del cine en Galicia.

Desymo

Desymo desarrolló íntegramente la ambientación de un local de nada menos que 1.200 m2 en Madrid llamado "Espazo Enxebre". La finalidad del diseño de un local es siempre transmitir sensaciones y, en este caso, se trataba de acercar Galicia al usuario, recreando como centro del local una feria gallega tradicional, con su alpendre, donde se venden productos típicos, y su zona de campo con mesas para que el público deguste los productos.

Para lograr la ambientación se utilizaron árboles naturales de gran porte y especies vegetales típicas, algo posible gracias a los 7 metros de altura del local. Para hacer referencia a la tierra se utilizaron elementos diseñados específicamente para esta ocasión, como lámparas con nasas de pesca, paraguas,... así como imágenes de gran formato de enclaves gallegos.



"Espazo Enxebre" en Madrid trata de acercar Galicia a sus clientes

Festival de Cans

El Festival de Cans celebró su sexta edición alcanzando records de asistencia. Este certamen audiovisual, al que presta su apoyo Estrella Galicia, es capaz de reunir a 7.000 personas durante 4 días en una aldea de poco más de 450 habitantes.

Partiendo de la similitud de nombre de esta aldea pontevedresa y la francesa Cannes, el Festival de Cans se ha autoafirmado como una peculiar muestra de cortometrajes, lejos del glamour de las alfombras rojas, pero con demostrada calidad en su sección competitiva. Haciendo gala de lo que ellos llaman "agroglamour", cuerdas y cobertizos acogieron las proyecciones y los "chimpines", símbolo ya del festival, se convirtieron en el transporte idóneo para invitados y aficionados.



Los artistas invitados se pasearon en los emblemáticos "chimpines", símbolo del festival

Además, el festival combina las propuestas culturales con las meramente lúdicas, programando una serie de actividades paralelas como conciertos (Kiko Veneno y Teté Delgado), fiestas temáticas, proyecciones, debates, etc.

El jurado de esta edición premió el film "Pornada" de Dani de la Torre y, en el campo de la animación, "O pintor de ceos" de Jorge Morais.



Santiago(é)Tapas 09

Santiago de Compostela vuelve a convertirse un año más en la capital de las tapas de Galicia gracias a la celebración del concurso Santiago(é)Tapas del 25 de junio al 12 de julio.

Esta iniciativa está llamada a convertirse en un éxito tras su primera edición en la que participaron 45 establecimientos, se consumieron cerca de 20.000 tapas, se repartieron más de 6.000 tapasportes y 267 premios a consumidores. Una de las categorías que valorará el jurado a la hora de calificar las tapas será el maridaje con la cerveza Estrella Galicia.



Investigación de nuevas variedades de lúpulo

En el marco del proyecto estratégico de Hijos de Rivera de recuperación del cultivo del lúpulo en Galicia en el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo (CIAM), se ha iniciado una nueva etapa de su desarrollo basada en la investigación y el ensayo de nuevas variedades de la planta, algunas de ellas pioneras en España.

Con este fin, se ha realizado una serie de estudios en las plantaciones ya existentes y en plena producción, que van desde la estimación de las necesidades hídricas del cultivo hasta la mejora del rendimiento del proceso de secado de las flores; y destaca la importante ampliación de la superficie dedicada a dicho cultivo.

Así, la parcela de Govia se ha ampliado en un 25% para plantar la variedad Perle, considerada como aromática, que se emplea actualmente en la elaboración de nuestras cervezas y que en León supone sólo el 0,22% de la producción.

En una nueva parcela denominada Ribeira se plantaron 4 nuevas variedades: Hallartauer Mittelfrüher (muy valorada en Alemania pero pionera en España), Taurus (considerada superamarga), Magnum (de alto contenido en alfa ácidos y muy minoritaria en León) y Merkur (también pionera en España).

Con dicha ampliación se alcanzarán las 2,02 hectáreas de cultivo del lúpulo en el CIAM.

“Promoción Ignacio Rivera Quintana”

Ignacio Rivera, Director General de Hijos de Rivera, ejerció como padrino académico de la promoción 2009 del Máster en Dirección y Administración de Empresas de la Universidad de La Coruña. El acto de entrega de diplomas tuvo lugar el 17 de abril en la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales con la presencia del Rector de la Universidad, José María Barja.



Estrella Galicia cuenta con una destacada presencia en uno de los escenarios de la serie

Estrella Galicia en Cuestión de Sexo

Estrella Galicia se ha dejado ver de forma constante en la tercera temporada de la serie de televisión Cuestión de Sexo. La marca cuenta con una presencia destacada en uno de los escenarios más recurrentes de esta serie de la cadena Cuatro: el bar donde los protagonistas pasan gran parte de sus momentos de ocio. Protagonizada entre otros por Guillermo Toledo, Pilar Castro, Gorka Otxoa o Alejandro Tous, Cuestión de Sexo se ha consolidado dentro de la parrilla televisiva gracias a una positiva acogida por parte de la audiencia.

1906 y el arte de Jorge Cabezas

1906 Reserva Especial y el artista Jorge Cabezas se unen para crear una colección única que acompañe el consumo de nuestra cerveza. El Club 1906 ofrece a sus socios la oportunidad de conseguir una colección compuesta por 4 copas exclusivas y sus correspondientes posavasos, en un elegante estuche individual, todo ello decorado por el prestigioso artista gallego.





...descubre
sus sabores



Lima-Limón



Sabores

- | | |
|------------------|------------------------|
| <i>Melocotón</i> | <i>Manzana Natural</i> |
| <i>Pera</i> | <i>Cranberry</i> |
| <i>Tomate</i> | <i>Plátano</i> |
| <i>Melón</i> | <i>Pera-Piña</i> |
| <i>Fresa</i> | <i>Uva blanca</i> |
| <i>Naranja</i> | <i>Mango</i> |
| <i>Piña</i> | <i>Ace</i> |



www.pago.es

Nueva Estrella Galicia Special Light

Estrella Galicia ha entrado con fuerza en el mercado de las cervezas Light con el reciente lanzamiento de un nuevo producto: Estrella Galicia Special Light. Gracias a un complejo sistema de fabricación conseguimos obtener una cerveza Light con un 35% menos de calorías y algo menos de la mitad de contenido alcohólico que el de una cerveza estándar, solamente 2.5° de alcohol.

La cerveza resultante es un poco más suave que la Estrella Galicia Especial, ligera, refrescante y con un genuino aroma a cerveza.

Estrella Galicia Special Light se presenta en botella de 33cl. no retornable y en lata modelo sleek de 33cl., un formato muy atractivo. Ambos formatos se podrán encontrar en agrupaciones de 6 unidades.



Campaña de lanzamiento

El humor es el protagonista de la campaña de lanzamiento de Estrella Galicia Special Light. En esta ocasión, la marca ha reunido a Rober Bodegas, imagen de Estrella Galicia, y a Pilar Rubio, famosa modelo y presentadora de televisión.

Desde el pasado 14 de junio, ambos se han convertido en la imagen de la nueva marca y su presencia en todo tipo de canales será notoria a lo largo de todo el verano. Tanto el spot de televisión como la publicidad en prensa y soportes exteriores acompañarán a acciones específicas destinadas al sector de alimentación y hostelería con el objetivo de dar a conocer la nueva cerveza Estrella Galicia Special Light.



River Estrella Galicia

Estrella Galicia relanza su cerveza sin alcohol en sus dos variantes Sin y 0,0 como respuesta al gran crecimiento vivido por este segmento de mercado en los últimos años

Hijos de Rivera da un nuevo impulso a River Estrella Galicia, marca de referencia en el segmento de cervezas sin alcohol en Galicia. La compañía apuesta por un cambio de imagen con un diseño fresco, impactante y con mucha fuerza visual que unifica la identificación de la marca en sus dos variantes: Sin, en rojo, y 0,0, en azul. El conjunto del packaging de River Estrella Galicia seguirá esta línea en todos los formatos existentes en el mercado (barriles, latas, botellas y sus respectivas agrupaciones).



Además, la compañía ha introducido algunos matices en el proceso de elaboración del producto con el objetivo de dotarlo de más frescura y potenciar su sabor manteniendo todas las cualidades de la mejor cerveza. El resultado ha sorprendido muy positivamente a aquellos expertos y consumidores que han tenido la oportunidad de probar la nueva fórmula de River Estrella Galicia.



Campaña espectacular con jugadores míticos del fútbol gallego

La apuesta de River Estrella Galicia se completa con una campaña de lanzamiento espectacular en la que los protagonistas son jugadores míticos del fútbol gallego. La marca ha conseguido un hito sin precedentes: reunir durante todo un fin de semana de rodaje a jugadores históricos de los principales clubes de Galicia.

Djalminha, Fran, José Ramón, Nando y Emerson, ex-jugadores deportivistas, compartieron protagonismo y

risas con los ex-celtistas Gudejl, Ratkovic, Otero, Maté, Fabiano y Mosquera. Todos ellos acompañados por el entrenador Arsenio.

El spot se rodó el pasado mes de marzo en localizaciones de Braga y Santiago de Compostela. Grabado en formato cinematográfico, River Estrella Galicia ha apostado por una campaña muy ambiciosa, tanto por los medios empleados como por la trama argumental que desarrolla en el anuncio.

Maeloc

COOL tradition

Refresca tus tradiciones



Maeloc

Maeloc

COOL
tradition

COOL
tradition

dry cider / sidra seca

33cl e
Alc 4,5% Vol.

Adega Ponte da Boga

La bodega presenta sus nuevos vinos resultado de una filosofía de innovación y respeto a las tradiciones y valores propios de la Ribeira Sacra

La Adega Ponte da Boga ha emprendido un nuevo camino en su esfuerzo por concebir caldos de la máxima calidad con un valor diferencial propio de la zona de la Ribeira Sacra. Gracias a un exhaustivo trabajo de innovación y cuidado del viñedo dirigido por su enólogo Dominique Roujou de Boubee, presenta sus nuevos vinos resultado de la última cosecha, asumiendo una filosofía en la que defiende valores como un cultivo respetuoso con el entorno, el fomento de las variedades nobles autóctonas y la apuesta por la singularidad en cada uno de sus productos.

Acorde con esta filosofía, Ponte da Boga lanza una nueva línea de vinos llamados Capricho. Se trata de una producción muy limitada en la que la investigación en variedades y procesos de elaboración juega un papel fundamental.

Nota de cata vinos Adega Ponte da Boga



Ponte da Boga GODELLO 2008

- 13,5% alc. vol.
- Vendimiado en Septiembre de 2008. Producción de 6700 botellas.
- De color amarillo verdoso la nariz muy intensa se abre sobre unos toques a cítricos (limón), a melocotón, a manzana y a pera de agua. Luego vienen matices a hierbas (hierbabuena), a rosa y un fondo a jazmín. En boca, el vino presenta un ataque graso, con un gran equilibrio debido a su elegante acidez. Es un vino muy puro con una expresión mineral, sabrosa y persistente del Godello de la Ribeira Sacra.



Ponte da Boga MENCÍA 2008

- 12,5% alc. vol.
- Vendimiado en Octubre de 2008. Producción de 56000 botellas.
- Vestido de un rojo intenso que recuerda la picota, nuestra Mencía se revela con unos aromas muy intensos a frutos rojos y negros. Luego, aparecen matices de rosa seca. En boca, el vino es goloso y se define por su gran frescura y su equilibrio vibrante debido a su grado alcohólico moderado, su agradable acidez y su cuerpo amable. Este vino representa la fiel expresión de la Mencía de la Ribeira Sacra.



Ponte da Boga CAPRICHIO DE MERENZAO 2007

- 14% alc. vol.
- Vendimiado en Septiembre de 2007. Producción de 1000 botellas.
- Variedad autóctona gallega olvidada, el Merenzao (o Bastardo) es una vid caprichosa que requiere mucho cuidado en su cultivo y cierta habilidad para su vinificación y su crianza.
- Un brillante rojo carmín anuncia su llegada. La plenitud aromática del Merenzao se impone; frambuesa, violeta o incluso lavanda nos sumen en una complejidad casi adictiva. La boca supone todo una caricia. El vino envuelve el paladar y ofrece un equilibrio mágico, redondo y sin ninguna pesadez, gracias a una buena y vibrante acidez. Es un vino distinto, con muchísima personalidad, un vino para aficionados en busca de nuevas sensaciones, nuestro capricho para los más curiosos.



Ponte da Boga CAPRICHIO DE MENCÍA EN BARRICA 2007

- 13,5% alc. vol.
- Vendimiado en Septiembre de 2007. Producción de 1000 botellas.
- Este Capricho de Mencía representa nuestro primer intento de una interpretación más ambiciosa de esta maravillosa uva en su *terroir* de Ribeira Sacra. Procede de nuestra parcela "Costa de Alaís" y ha tenido una crianza en barrica de roble francés de 300 litros durante 10 meses.
- Presenta un color más profundo que el de nuestro Ponte da Boga Mencía. Cautiva su aroma con matices especiados de pimienta negra y canela, sus toques finamente ahumados y minerales, su discreta fruta fresca y su recuerdo a rosa seca. El vino entra en boca con toda su densidad, su tanino redondo y su refrescante acidez. Tiene un formidable equilibrio y una buena persistencia.

Lerele, una opción divertida para este verano

Hijos de Rivera completa su oferta de bebidas con una nueva marca de sangría y tinto de verano: Lerele. La nueva marca se elabora en las instalaciones de Customdrinks, en Chantada, donde también se producen bebidas como la sidra Manzanova o el mosto Zuvit. Desde principios de este mes de julio, Lerele comenzará a comercializarse en todos los mercados donde está presente Hijos de Rivera, tanto a nivel nacional como internacional, así como en el sector de hostelería y alimentación.

De este modo, Lerele irrumpe con fuerza en el mercado este verano ofreciendo un producto fresco y divertido. La nueva marca presenta una imagen joven y atrevida, en un formato de lata sleek de 33 cl con un sleeve lleno de color y vistosidad, que busca transmitir alegría y atractivo visual con un marcado carácter latino.

El producto es una bebida obtenida de la maceración de vino joven de calidad con extractos naturales de naranja y limón; para darle un sabor afrutado y más dulce en el paladar. Posee un color rojo rubí intenso y tiene un aroma fresco y elegante. Combina en perfecto equilibrio el aroma de frutas, sobre un fondo de vino joven.

Con un contenido alcohólico del 7% en volumen en el caso de la sangría y un 4,5% en el caso del tinto de verano, Lerele marida especialmente bien con arroces, pasta y aperitivos. Su temperatura de servicio idónea está entre 8 y 10°C.



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.

Telefonica

www.telefonica.es/grandesempresas



Dominique Roujou de Boubee • Enólogo de Adegas Ponte da Boga

“Ponte da Boga tiene una tipicidad que tenemos que mantener y exaltar para que siga ofreciendo productos con personalidad”

En base a su experiencia, ¿qué cree que tienen de especial la zona y los vinos de la Ribeira Sacra?

Para mí, es sin duda uno de los viñedos más bonitos del mundo: laderas vertiginosas con vistas al Sil o al Miño, bancales históricos creados por los romanos, suelos de pizarra y de esquistos. Un *terroir* único compuesto de unas variedades autóctonas muy bien adaptadas a la zona: Mencía, sobre todo en tinto, pero también Merenzao, Brancellao o Sousón y Godello o Albariño en blanco. Son unos suelos pobres, en pendiente, de pizarra, suelos que las raíces de las vides consiguen perforar para buscar humedad en verano cuando pega más fuerte el sol. Y cuenta con una climatología contrastada, de abundante lluvia en invierno y mucho calor en verano, que permite el desarrollo de la vid y una buena maduración de las uvas.

Pero, como subrayaba Vauban al principio del siglo XVIII, el mejor *terroir* no difiere en nada del malo si no es cultivado. Es por eso que hay que poner de manifiesto el heroico trabajo de los hombres en un viñedo tan complicado como el de la Ribeira Sacra para cultivar la vid y preservarla para que no desaparezca. Este *terroir* hace posible vinos tintos elegantes, frescos y muy equilibrados, pero también vinos blancos aromáticos, finos y minerales de carácter vibrante.

Adegas Ponte da Boga emprende una nueva etapa, ¿esto qué supone?

El año 2008 marca un antes y un después en Adegas Ponte da Boga. Tras el indispensable y laborioso trabajo

de selección de los mejores viticultores iniciado hace algunos años, en 2008 se ha enfocado tanto hacia una mejora del cultivo del viñedo propio de la bodega como hacia una mejora del proceso de elaboración de los vinos.

¿Qué filosofía se pretende desarrollar en la Adegas?

Ponte da Boga tiene una tipicidad que tenemos que mantener y exaltar para que siga ofreciendo a los amantes del vino productos con personalidad. Significa que apostamos por la calidad por encima de todo, lo que pasa por elevar nuestras exigencias. Apostamos por recuperar variedades autóctonas como la Merenzao porque creemos que tiene mucho potencial para elaborar un vino sincero y elegante, un vino distinto para aficionados en busca de nuevas sensaciones. Apostamos por investigar para entender mejor nuestro *terroir* y sacar el mejor partido posible a cada uno de nuestros vinos, desde el más asequible hasta el más sofisticado. Apostamos por Galicia y su naturaleza buscando tener el menor impacto medio ambiental de nuestra actividad. Apostamos por una presentación de nuestra gama moderna y elegante.

Ponte da Boga presenta una nueva línea de vinos: Capricho, ¿cómo los definiría?

Al lado de nuestros tradicionales Ponte da Boga Mencía y Ponte da Boga Godello, pusimos en marcha con la cosecha 2007 una línea de vinos distintos llamados Capricho. Esta línea alberga vinos de producción limitadísima donde tratamos de investigar nuevas

técnicas, nuevas variedades para compartir con los consumidores nuevas sensaciones. Es como una corazonada que quisimos dar a conocer al público. Algunos de estos caprichos son prototipos que adelantan el nacimiento de un nuevo vino, otros representan un vino efímero que no se volverá a producir.

En 2007 vinificamos por primera vez por separado el Merenzao procedente de nuestro viñedo y, debido a la extraordinaria personalidad de esta variedad autóctona, decidimos embotellarlo bajo esta línea. Así nació Capricho de Merenzao.

De la misma forma, el gran esfuerzo de renovación y de mejora de nuestra parcela "Costa de Alaís" se tradujo en una vinificación por separado en 2007 de un Mencía muy especial con una crianza en bodega de 300 L. El excelente resultado nos empujó a crear Capricho de Mencía. La cosecha 2008 nos ha reservado otras sorpresas y presentaremos pronto un Capricho de Godello procedente de una viña muy especial que ya no existe por lo que es un vino único e irreplicable. Y otros Caprichos están en proceso de elaboración para la vendimia 2009.

¿Qué tipo de cuidados se emplean en los viñedos de Ponte da Boga?

Todo nuestro viñedo se cultiva según una disciplina de viticultura integrada. Significa que no tratamos la viña de forma preventiva, sino sólo cuando un riesgo de enfermedad es real, y nos comprometemos a elegir siempre los productos menos agresivos para el entorno.

En esta disciplina es fundamental la observación del viñedo. Hay que vigilar muy de cerca las condiciones climáticas, controlar minuciosamente la aparición de plagas, y asumir un cierto riesgo del desarrollo de enfermedades, siempre y cuando no sea perjudicial para la calidad del vino. En este sentido, ponemos en marcha todas las medidas profilácticas necesarias como por ejemplo hacer una poda en verde poco después de la brotación, favorecer la circulación de aire en la zona de los racimos y mantener una cobertura vegetal entre las filas de viña.

Otro aspecto que nos preocupa en el viñedo es la renovación de los bancales y de lo que entendemos por el buen cultivo típico de la Ribeira Sacra. Este invierno, pusimos en marcha dos obras importantes con este objetivo. Por un lado, construimos bancales tradicionales para aprovechar mejor un terreno tan abrupto, siempre estrechos y buscando la mayor integración posible en el entorno, algo que impide la mecanización del cultivo. Por otra parte, respetar el cultivo típico de Ribeira Sacra implica favorecer las variedades nobles autóctonas en detrimento de las variedades foráneas que se plantaron por diversas razones antaño. Por tanto, decidimos arrancar todas las cepas de Tempranillo y Palomino fino para plantar Merenzao, Mencía y Albariño. Con este trabajo, pretendemos devolver su singularidad a este gran viñedo.

muy personal

Edad: 36 años

Estado civil: casado, 1 hijo

Una comida: el erizo de mar

Una bebida: vino, blanco o tinto, seco o dulce, con azúcar o sin azúcar, pero que sea sincero

Aficiones: vino y cocina

Ciudad favorita: Venecia

Un libro: *El Perfume* de Patrick Süskind

Una película: *l'itinéraire d'un enfant gâté* de Claude Lelouch

Una canción: *La Bohème* de Charles Aznavour

Un momento: la plenitud a bordo de un velero lejos de la costa

Un reto: la educación de nuestro hijo

No soporta: las grandes superficies

Una disculpa: me gustaría no tener, pero tengo que mejorar



Convención Comercial '09

El conjunto de la fuerza comercial de Hijos de Rivera se reunió en A Coruña el pasado 7 de mayo con el objetivo de compartir experiencias y conocer de primera mano los próximos lanzamientos de la compañía. En este encuentro, del que participaron más de un centenar de personas, hubo tiempo para el trabajo pero también para el ocio durante una jornada muy intensa.

La mañana comenzó con la bienvenida a cargo de Francisco Ucha, Director de Ventas, quien ejerció de maestro de ceremonias a lo largo de todo el evento. Antonio Castelo, Director Comercial de Hijos de Rivera, tomó la palabra para hacer balance de los logros alcanzados en el pasado ejercicio y establecer los retos que se presentan para la fuerza comercial en el año actual.

A continuación, José Cabanas, Director de Marketing, dio a conocer las líneas generales de la planificación en el área de Marketing y las nuevas herramientas con que cuenta la compañía para facilitar la gestión comercial y promover una atención personalizada a cada uno de los clientes.

Ignacio Rivera, Director General de Hijos de Rivera, aprovechó su intervención para hacer un repaso a los desafíos a los que se ha enfrentado la empresa a lo largo de sus más de 100 años de historia y demostrar de este modo que a través del trabajo duro, la iniciativa y la imaginación, es posible alcanzar el éxito y salir fortalecido de cada crisis.

La mañana concluyó con una cata de los vinos de la Adegas Ponte da Boga impartida por su enólogo, Dominique Roujou de Boubee. Los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer de primera mano el proceso de elaboración y las características de los nuevos caldos, tanto los clásicos Ponte da Boga Mencía y Godello, como la nueva línea Capricho, vinos de autor que representan la filosofía de calidad e innovación que ha emprendido la bodega.



Lanzamientos de verano

Ya después del almuerzo, Santiago Miguélez, Brand Manager de Estrella Galicia, presentó a los asistentes la nueva Estrella Galicia Special Light detallando el proceso que ha desembocado en el lanzamiento de esta cerveza y el plan de marketing asociado al nuevo producto, en el que ocupa un lugar destacado la campaña de la que es imagen la presentadora Pilar Rubio.

Por su parte, Juan Paz, Brand Manager de River Estrella Galicia, dio a conocer el plan de relanzamiento de esta cerveza en sus dos variantes, Sin y 0,0, como respuesta al gran crecimiento del segmento de mercado sin alcohol. La nueva fórmula del producto viene acompañada por una ambiciosa campaña que protagonizan jugadores veteranos del Depor y el Celta.

El broche final del acto corrió a cargo de José María Rivera, Consejero Delegado de Hijos de Rivera, quien, tras mencionar las grandes líneas de lo expuesto a lo largo del día, subrayó el valor del trabajo en equipo para alcanzar las metas que se nos presentan.

Acuerdo con Pao de Açucar

Hijos de Rivera ha alcanzado un acuerdo con la cadena de supermercados Pao de Açucar de Brasil para la comercialización de la cerveza Estrella Galicia en sus establecimientos. Con más de 500 centros comerciales y 12 centros logísticos por todo el país, el grupo Pau de Açucar es una de las mayores empresas de distribución de Brasil. Emplea a 70.000 personas y sus negocios están divididos en tres áreas: supermercados, hipermercados y tiendas de productos electrónicos.



Una caña de Estrella Galicia en Australia

Estrella Galicia ha comenzado la instalación de grifos en Australia de forma que los ciudadanos de este país puedan disfrutar de una nueva forma de consumir nuestra cerveza, tomándose una caña. Hasta ahora, la exportación de Estrella Galicia a Australia se limitaba al formato botella y el destacado crecimiento de este mercado ha permitido ampliar la oferta en el país a través de la instalación de grifos y el envío de barriles. En la actualidad, ya hay aproximadamente 20 establecimientos que cuentan con la columna de Estrella Galicia.



Sabor tailandés

Cabreiroá se ha posicionado recientemente dentro de la carta de los restaurantes asiáticos Busaba, especializados en gastronomía tailandesa. Con tres establecimientos en Londres, Busaba destaca por el exotismo de su ambiente y por contar entre sus clientes a caras conocidas de la vida social londinense. Desde ahora podrán disfrutar de Cabreiroá con y sin Gas acompañando su menú.



En Ferias

La presencia de los productos de Hijos de Rivera a nivel internacional se ve reforzada con la participación en ferias y exhibiciones en las que clientes de todo el mundo tienen la oportunidad de conocer más de cerca la compañía y su amplia gama de productos. Durante los últimos meses, nuestra cerveza, agua mineral, sidra, vino y licores han viajado a puntos tan dispares como Japón, Brasil o Chequia con el objetivo de consolidar su posicionamiento en esos mercados.

Así, en el mes de marzo, Hijos de Rivera participó en Foodex Japón, la mayor feria de alimentación y bebidas de la región Asia-Pacífico, en Wines from Spain en Londres (UK), en las Jornadas de Gastronomía Española de Praga (Rep. Checa) y en Prowein en Alemania, centrada en el mundo del vino.

Cost Plus World Market

El mercado americano de Estrella Galicia sigue creciendo con la incorporación al catálogo de productos de la cadena comercial Cost Plus World Market. Se trata de una cadena de tiendas delicatessen especializada en productos de importación de más de 50 países. En la actualidad cuentan con 270 establecimientos en 30 estados de Norteamérica.



Estrella Galicia en Sedano's

Desde el pasado mes de marzo, los consumidores americanos cuentan con un nuevo punto de venta de la cerveza Estrella Galicia: los supermercados Sedano's, una de las mayores cadenas de carácter hispano en Estados Unidos. Fundada por exiliados cubanos, uno de ellos de origen español, en 1962, la cadena Sedano's cuenta hoy con 30 establecimientos en el sur del estado de Florida.



Terramaior

El vino albariño Terramaior ha pasado a formar parte de la carta del Hotel Four Seasons de Dublín, uno de los más lujosos de la ciudad. El establecimiento hotelero cuenta en sus instalaciones con 197 habitaciones y suites, un spa y restaurantes de alta gastronomía. El acuerdo alcanzado supone un fuerte respaldo al prestigio de la marca en Irlanda y podría extenderse a otros productos de la compañía.

Ya en abril de esta año, nuestros productos han contado con presencia en Vinitaly en Verona (Italia), Hausmesse en Düsseldorf (Alemania) y Vino & Destilaty en Praga (Rep. Checa). Y a posteriori, la sidra Manzanova y la cerveza Estrella Galicia participaron en la cata Kolner Weinkeller en Colonia (Alemania), Cabreiroá estuvo en el Festival Taste of London (UK), los vinos Ponte da Boga se presentaron en Vinexpo de Burdeos (Francia) y toda nuestra oferta contó un gran stand en la Feria APAS de Sao Paulo (Brasil).



Ahora en Lidl

Hijos de Rivera ha llegado a un acuerdo con Lidl para la comercialización de sus productos en las superficies comerciales de la cadena. De este modo, en Galicia los consumidores podrán encontrar las cervezas 1906 Reserva Especial y Estrella Galicia en los lineales, así como las botellas de 1,5 litros de Cabreiroá. Y, en el ámbito nacional, Lidl ampliará su oferta de cervezas con Estrella Galicia y HR en sus establecimientos.

La cadena Lidl está entre los 10 primeros grupos de empresas de distribución alemanas y posee hoy en día la red de tiendas autoservicio de descuento más grande de toda Europa. En España cuenta con 500 establecimientos y 7 plataformas logísticas y da empleo a más de 9.500 personas.



Lerele en el Grupo Leclerc

El tinto de verano y la sangría Lerele se incorporan a la oferta de los hipermercados del grupo Leclerc. Este producto se suma a las cervezas 1906 Reserva Especial y Estrella Galicia que ya contaban con presencia en esta cadena comercial.

Leclerc es una cadena de supermercados francesa creada en 1949. En la actualidad cuenta con presencia en 6 países europeos y su red en España tiene 9 centros comerciales.



Expansión de Agua de Cuevas

El agua mineral Agua de Cuevas amplía su presencia en las cadenas comerciales de su zona de origen. En la actualidad, la marca es una de las más reconocidas en Asturias, donde comenzará a venderse en los supermercados Eroski. Además, las botellas de 1,5 litros estarán presentes en todas las superficies comerciales de la cadena Covirán en Cantabria.

Reserva Especial en Hiper Usera

Desde principios de verano, la cerveza 1906 Reserva Especial, tanto en formato botella como en lata, está presente en los centros Hiper Usera. La empresa cuenta con 42 tiendas en la Comunidad de Madrid, 2 en Guadalajara y 2 en Toledo.



chama gratis a qualquer móbil para sempre

R, cámbiache o conto

infórmate gratis no

1445

ou mundo-R.com

El cliente, nuestro mejor asesor Servicio de Atención al Cliente

Por *Fernando Iglesias*

En diciembre del año 2005 se puso en funcionamiento el Servicio de Atención al Cliente de nuestra compañía, creándose un teléfono 902 que daba servicio en relación a todos los productos de Estrella Galicia. Con la introducción de este sistema se buscaba la creación de un canal de comunicación adicional con nuestros clientes donde tuvieran la oportunidad de manifestar sus dudas, sus quejas y sus sugerencias. Se implantaba así una herramienta que nos permitía escuchar de forma directa su opinión sobre nuestros productos y servicios.

Se iniciaba de este modo un servicio que escucha al cliente 24 horas al día / 7 días a la semana y que, desde su creación, fue evolucionando y creciendo tanto en su alcance como en el número de llamadas atendidas. En la actualidad, el servicio ha ampliado su área de actuación y también recoge las solicitudes relacionadas con Cabreiroá y Agua de Cuevas, atendiendo un total de 1054 llamadas en el año 2008.

El funcionamiento de este servicio es un proceso muy participativo que supone la actuación coordinada de numerosas personas dentro de la organización. Este trabajo en equipo se estructura con la ayuda de una aplicación informática propia que permite una gestión integrada de la llamada desde su recepción hasta la resolución de todos y cada uno de los casos planteados.

Las llamadas del cliente son recepcionadas por un call center, que recoge sus solicitudes a cualquier hora. En función de las características de cada comunicación, el propio call center puede aportar una solución inmediata y directa o, en casos determinados, transferirlas a los interlocutores de la compañía para su gestión posterior. Existe un contacto continuo entre el call center e Hijos de



Rivera con el objetivo de establecer en todo momento pautas de trabajo y de trato al cliente claras y coherentes con la filosofía de servicio de la compañía.

En nuestro caso concreto, gran parte de las llamadas demandan una resolución por parte de las diferentes áreas de la compañía, siendo cada una de ellas responsable de contactar con el cliente y de dar una solución a sus solicitudes. Este aspecto supone un importante elemento diferenciador con otros servicios similares ya que permite un trato directo y personalizado entre cliente y compañía.

El objetivo principal de este servicio es alcanzar la satisfacción de nuestros clientes, lo que nos obliga a comprobar la eficacia de la respuesta dada y de las soluciones aportadas. Esta tarea la lleva a cabo el área de Calidad de Mercado, mediante una confirmación telefónica que busca valorar el grado de satisfacción del cliente con la atención dada a su solicitud. De este modo, el Servicio de Atención al Cliente examina su propio desempeño y garantiza el seguimiento de cada caso y su resolución.

Tras más de tres años desde su creación, el Servicio de Atención al Cliente es hoy un canal de comunicación consolidado y dinámico que nos aporta una información concreta y valiosa sobre la percepción que los clientes tienen de nuestros productos y servicios. El análisis periódico de esta información nos permite conocer mejor sus expectativas y, por tanto, poner en marcha las acciones necesarias para avanzar y mejorar en aquellos aspectos a los que el cliente otorga un mayor valor.

Entre los retos futuros que se plantea el Servicio de Atención al Cliente de Hijos de Rivera, destaca la voluntad de continuar creciendo en número de llamadas, en eficacia y en participación, aportando cada vez una mejor respuesta al cliente y potenciando su papel de canal de escucha y fidelización. El desarrollo de acciones destinadas a fomentar el conocimiento y uso del 902, su potenciación como herramienta generadora de datos para la toma de decisiones y la incorporación paulatina de otras marcas de la compañía, favorecerán el logro de estos objetivos.



Curiosidades históricas

Por José Luis Olmedo

● En tiempos del **imperio egipcio**, el pueblo llano tenía como base de alimentación el pan, la cebolla y la cerveza y, si bien era usada con fines alimenticios, también se empleaba como medicina, tal y como se transcribe en los diversos papiros médicos como el de Ebers (una de las mejores fórmulas la indica un papiro del Imperio Nuevo introduciendo una cebolla en una jarra de cerveza), así como medio de pago (durante el reinado del faraón Ramses III, en el s.XIII a.JC los trabajadores se declararon en huelga por falta de pago en especies, principalmente, la cerveza, siendo ésta la primera noticia de huelga de la historia) o de uso lúdico en los distintos festejos como el de Sed celebrado a partir del primer día del mes Tybi, primero de la estación de Peret.

● Pero parece ser que esta primera cerveza de procedencia egipcia, por ser de sabor muy agrio y áspero, no gustó demasiado al exquisito paladar de los aristócratas griegos y pronto pasó a ser conocida como bebida del pueblo llano y pobre de Grecia (era mucho más barata que el vino) y poco consumida en

los palacios y las casas de la nobleza. Ahora bien, la cerveza tuvo fama en **Grecia Antigua** sobre todo como bebida medicinal y así el célebre médico Hipócrates (el más importante de la Antigüedad) dejó escrito, allá por el año 450 a. JC., que “la cerveza es un calmante suave que apaga la sed y facilita la dicción fortaleciendo asimismo el corazón y las encías dentales”.

● El lúpulo es una planta de la misma familia botánica que el Cannabis, por lo que desde tiempos muy remotos fue utilizado en Mesopotamia como infusión sedante. Sólo las flores femeninas del lúpulo se utilizan en la fabricación de la cerveza. La flor macho se emplea para polinizar plantas, no con fin productivo.

● Mientras **los romanos** llamaban a la cerveza “cerevisia”, término que tiene la misma raíz que cereal, la palabra “camum”, también empleada, puede tener raíz celta. Pero sólo en España y Portugal se mantiene esa raíz pues todos los demás términos: beer (Gran Bretaña y U.S.A.), bière



(Francia y Bélgica), birra (Italia), bier (Alemania y Holanda), bere (Rumanía), bir (Indonesia), bira (Turquía) derivan de “bibere” beber, lo que ya da idea de la importancia social de la cerveza.

- **San Isidoro de Sevilla** en sus Etimologías distinguía ya en el s. X entre dos tipos de bebidas que tenían como base el cereal y que se elaboraban en España por entonces: el celia ceria, y la cerviria. De esta última derivan la palabra castellana “cerveza” y la portuguesa “cerveja”.

- A propósito de la desmedida afición de **Carlos V** a la cerveza se conservan muchas anécdotas en Bruselas y el Brabante. Una de ellas se refiere al nombre de una famosa cervecería de Uccle: “El diablo furioso”. Al parecer, este establecimiento, regentado por una mujer de terrible carácter, se llamaba “El Angel”, pero el emperador, que solía frecuentarlo, molesto por el trato de la dueña, le cambió el nombre.

- El gran escritor **Charles Dickens** da cuenta de la alimentación de los más pobres entre la clase obrera británica en el s. XIX, dieta en que las ostras y la

cerveza negra tenían vital importancia. Evidentemente, los tiempos han cambiado.

- **La Scotch Ale**, cerveza de alta fermentación cuya producción se inició durante la Primera Guerra Mundial para atender las necesidades de los soldados británicos, se etiqueta expresando su precio en chelines (60/chelines, 70/chelines, 90/chelines, etc.), cifra que está directamente relacionada con la densidad de su extracto seco.

- Durante los años de la **Ley Seca en Estados Unidos**, entre 1919 y 1933, el ciudadano medio americano no podía beber auténtica cerveza y tenía que conformarse con un sucedáneo elaborado con alcohol proveniente de otros cereales. Cuando acabó la prohibición, la mayoría de los americanos menores de 30 años nunca habían probado una cerveza auténtica y los mayores casi habían olvidado como sabía. Esto supuso la desaparición de muchas de las pequeñas cervecías que habían elaborado durante años una gran variedad de estilos europeos de cerveza importados por los colonos alemanes, ingleses y holandeses desde el siglo XVII.

Fiesta multitudinaria de Voz Natura

Cabreiroá protagonizó diversas actividades infantiles en el marco de este programa de educación medioambiental

A pesar del clima desfavorable, miles de personas acudieron el pasado 6 de junio al parque de Acea de Ama (A Coruña) para participar en la fiesta de fin de curso de Voz Natura. Cabreiroá quiso sumarse a la iniciativa con la organización de diversas actividades para niños como un taller de reciclaje de carácter lúdico, un espacio de práctica de hockey con monitores o un escenario de danza en el que se pretendía fomentar la concienciación medioambiental a través del baile.

El apoyo prestado por Cabreiroá a Voz Natura es el inicio de una colaboración a largo plazo entre la Fundación Santiago Rey Fernández-Latorre, entidad organizadora de este proyecto medioambiental que alcanza su duodécima edición, y la marca de agua mineral.



Cabreiroá inicia una colaboración a largo plazo con la iniciativa Voz Natura

Voz Natura es un programa de educación medioambiental que ha logrado la movilización de casi 250 centros educativos de toda Galicia. Su objetivo es implicar a la comunidad escolar en la recuperación y defensa de la naturaleza de nuestra tierra a través de proyectos de distinta índole sobre temas como el fomento del reciclaje, la lucha contra el cambio climático o la defensa de la biodiversidad.

Un Día para la Esperanza

La 15ª edición de Un Día para la Esperanza, la fiesta central de Intermón Oxfam, congregó a más de 130.000 personas en las 48 ciudades españolas en las que se celebró. La edición de este año ha tenido como protagonista la defensa de las mujeres en situación de emergencia.

Durante la jornada, los asistentes participaron en diversas actividades dirigidas a sensibilizar sobre dicho eje central, así como en otras propuestas lúdicas (juegos infantiles, cuenta-

cuentos, talleres, muestras de artesanía y de productos de comercio justo o actuaciones musicales).

Cabreiroá apoyó el desarrollo de esta jornada en Santiago de Compostela y A Coruña donde los voluntarios de Intermón Oxfam desplegaron carpas en las que los ciudadanos tuvieron la oportunidad de conocer de cerca la actividad de esta entidad solidaria.



Intermón Oxfam desplegó una gran oferta lúdica para sensibilizar sobre las mujeres en situación de emergencia



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.



Plan de Igualdad de Género en Hijos de Rivera



A raíz de la aprobación de la Ley de Igualdad, son muchas las empresas que han emprendido un proceso interno de evaluación y reflexión con el objetivo de establecer medidas que favorezcan la igualdad de género en el marco de su organización. En el caso concreto de Hijos de Rivera, el requerimiento legal que marca la norma y la voluntad real de la Compañía por adoptar medidas en este sentido, nos han impulsado a crear una Comisión de Trabajo para la Igualdad de Género encargada de la elaboración de un Plan de Igualdad que saldrá a la luz a lo largo de este año. Se trata de un proyecto que establecerá las bases de actuación para mejorar el entorno laboral del que todos formamos parte, en términos de igualdad efectiva entre hombres y mujeres.

En estos momentos, ha concluido la primera fase del plan que ha consistido en el diagnóstico de la realidad actual de la Empresa en cuanto a igualdad de género y que ha sido difundido a toda la Organización.

Gracias a las aportaciones de los empleados/as de Hijos de Rivera, expresadas a través de una encuesta, hoy es posible establecer cuales son las principales fortalezas y debilidades en el campo de la igualdad dentro de nuestra Organización. Esta información, sumada al análisis de los datos estadísticos reales de la Compañía y al estudio de las experiencias e iniciativas que en este ámbito han llevado a cabo las empresas del entorno, presentan una buena base a la hora de afrontar la elaboración del Plan propiamente dicho.

El futuro Plan de Igualdad de Hijos de Rivera establecerá acciones concretas en aquellos ámbitos que se consideran susceptibles de influir en la igualdad de trato centrándose, en principio, en las siguientes áreas:

- ESTRUCTURA ORGANIZATIVA
- PROCESOS DE RECURSOS HUMANOS
- RETRIBUCIÓN
- CONCILIACIÓN
- PROTECCIÓN ANTE EL ACOSO
- COMUNICACIÓN, LENGUAJE E IMAGEN
- SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

Más allá de las líneas de actuación que se emprendan a partir de ahora, Hijos de Rivera pretende con esta iniciativa dar un importante paso en la creación y difusión de una cultura empresarial comprometida con la igualdad de género. Una filosofía que será permeable a toda la Compañía y que cuenta con una percepción positiva tanto dentro de la organización como en nuestro entorno.





serviguide **méxico**

consultoría • innovación • externalización

Nuestro compromiso la Innovación
y la Internacionalización

*Nace Serviguide México para ayudar a las empresas gallegas
que quieran posicionar sus productos o servicios
en un país de oportunidades y consolidado*

www.serviguide.com.mx

Serviguide Sede Social

Juan Flórez, 82 L6. 15005 La Coruña. Tel. 981145134 Fax 981145923. gestion@serviguide.com www.serviguide.com
Galicia (A Coruña, Vigo, Santiago de Compostela, Ourense y Lugo) • Madrid

Internacional

Argentina • Bolivia • China • Cuba • Ecuador • El Salvador • Marruecos • Mauritania • México • Portugal • Reino Unido •
República Dominicana • Senegal • Uruguay y Venezuela



Alarde de calidad y sencillez



El hecho de que la cocina castellana disfrute de fama acreditada gracias a la gran calidad de sus productos no parece suficiente para describir la labor que desde los fogones de algunos de sus restaurantes se está desarrollando en pos del reconocimiento de un estilo propio a la hora de concebir la gastronomía.

Esto es lo que me encontré en mi última ruta por esta tierra, a sólo 30 kilómetros de su capital, Valladolid. El restaurante Los Tres Olmos, en Santibáñez de Valcorba se ha convertido en un punto de referencia de la zona a base de calidad y buen hacer. El negocio lleva 30 años funcionando pero la llegada de la segunda generación a la gestión del establecimiento hace 10 años supuso un revulsivo con la incorporación del servicio de comidas y ahora sus planes inmediatos de inaugurar un hostel rural anexo.

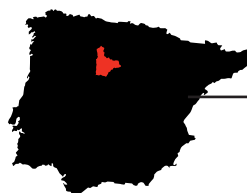
Enrique y Alberto Olmos ofrecen una amplia variedad en su carta pero reconocen que su especialidad, íntimamente ligada a la tradición de esta región, es el pincho de lechazo. Tanto es así, que cada mes de marzo desde hace 6 años celebran unas jornadas gastronómicas en homenaje a este plato para las que es recomendable reservar con más de un mes de antelación dado el gran éxito de la iniciativa.

Que nadie espere recetas complicadas o alusiones a ingredientes foráneos en este lugar. El pincho de lechazo es un plato auténtico, de los que cuenta entre sus valores fundamentales la sencillez. Me cuenta Enrique Olmos que los lechazos que emplean son siempre de la raza churra o castellana, debidamente acreditados con el sello de calidad de la zona, D.O. IGP Lechazo. Después de sacrificados, pasan 3 días en la cámara y a posteriori se cocinan únicamente con un poco de sal.

¿Cuál es el secreto entonces? Pues, más allá del sabor característico del lechazo castellano, confiesan que es muy importante el corte, la colocación de cada una de las tajadas ligeramente separadas en la barra de acero y, sobre todo, las brasas de sarmiento en las que se asa. Cada uno de los pinchos lleva entre 600 y 700 gr. de carne y pasa 25 minutos a la brasa antes de servirse.

Después de disfrutar de semejante exquisitez, creo que empiezo a comprender la razón por la que cada día son más los turistas nacionales y extranjeros que se dejan caer por Santibáñez de Valcorba. Merece la pena de verdad.

Enrique y Alberto Olmos, **Los Tres Olmos**,
Santibáñez de Valcorba (Valladolid)






Tu Estrella

pero *light*

35% MENOS CALORIAS

2,5° ALCOHOL

www.estrellagalicialight.es

Estrella Galicia  **LIGHT** recomienda el consumo responsable Alc.2.5% Vol.



Pilar Rubio

La reportera más sexy de la televisión se ha convertido en nuestro Personaje Estrella de este número gracias a una de las campañas de publicidad más esperadas. Pilar Rubio protagoniza junto a su compañero Rober Bodegas el spot que acompaña el lanzamiento de la nueva Estrella Galicia Special Light.

Pilar Rubio Fernández nació en Torrejón de Ardoz (Madrid). Su trayectoria profesional en el mundo de la televisión comenzó como azafata en programas como *Lo que necesitas es amor* o *El precio justo*, alcanzando un mayor protagonismo en el desaparecido 6Pack de Cuatro. Pero su verdadero talismán para darse a conocer frente al gran público ha sido el espacio *Sé lo que hicisteis...* en la Sexta, donde gracias a su desparpajo

como reportera y su evidente atractivo físico se ha convertido en una de las caras más conocidas de la televisión actual. A partir de ahí, ha compaginado su trabajo en el programa con el papel de presentadora en espacios como *La ventana indiscreta*, también en la Sexta, y el concurso *Adivina quién es quién*, en la televisión autonómica andaluza.

Además del medio televisivo, Pilar Rubio ha realizado diversas incursiones en el mundo del cine como es el caso de *Isi Disi 2*, junto a Santiago Segura y Florentino Fernández, o el corto *Merry Christmas* de Fran Casanova. Y es habitual verla acaparando portadas de revistas en diversos posados como modelo. Sin duda, este verano atraerá las miradas de muchos como imagen de la nueva Estrella Galicia Special Light.

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.

ANÍMATTE
A PARTICIPAR



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

III Feria de la Sidra de Chantada

El arte de los escanciadores y la música dieron color a una feria que ya se ha convertido en una tradición en la localidad

El pasado 13 de junio tuvo lugar la tercera edición de la Feria de la Sidra de Chantada con la degustación de más de 2.500 litros de sidra a lo largo de la jornada. Esta celebración ha logrado impulsar un producto como la sidra en la comarca, donde ya contaba con una larga tradición.

Un excelente tiempo acompañó a los visitantes que se decidieron a acercarse a los stands para degustar los productos que ofrecían las 19 sidrerías desplazadas a la localidad desde diferentes puntos del norte de España (Galicia, Asturias, País Vasco, Cantabria y Castilla-León).

La feria comenzó con el descorche y degustación de sidra por la mañana tras un breve discurso del Alcalde de Chantada, Manuel Anxo Taboada, en el que realizó una valoración muy positiva de esta iniciativa y animó a todos a disfrutar de la jornada festiva.

Ya por la tarde, los stands de degustación de sidra se mantuvieron abiertos hasta medianoche acompañados por las actuaciones del grupo folk "Os Guezos" y el conjunto rock "Trapos Sucios".



Los asistentes degustaron más de 2.500 litros de sidra a lo largo de la jornada



Salón Gourmets

Más de 1300 expositores participaron en el XXIII Salón Internacional del Club de Gourmets que se celebró en Madrid del 30 de marzo al 2 de abril. Las instalaciones de IFEMA acogieron a 80.000 visitantes de todo el mundo en un Salón que tiene como objetivo divulgar la singularidad de los productos artesanales de máxima calidad. El programa del evento incluye actividades paralelas como catas de vino, campeonatos, conferencias de expertos o mesas redondas. Un año más, Hijos de Rivera desplegó un stand para dar a conocer todos los productos de la compañía, especialmente los nuevos lanzamientos.



Estrella Galicia apoyó la salida de la regata con su presencia en el village

Tall Ships Atlantic Challenge 2009

La ciudad de Vigo se volcó con la regata Tall Ships Atlantic Challenge 2009 con la asistencia estimada de más de 400.000 personas en el village. La flota se reunió en Vigo el primer fin de semana de mayo para tomar la salida de la primera regata de la serie. Esta regata describirá un círculo por el Océano Atlántico Norte, siguiendo la ruta tradicional que los barcos de vela hicieron a través de los siglos para obtener el máximo provecho de los vientos predominantes. Por primera vez Vigo acogió la salida de una de las regatas más importantes del panorama náutico.



Nupel Rallye Team

River Estrella Galicia y Cabreiroá se han sumado a la aventura del Campeonato de España de Rallyes de la mano del Nupel Rallye Team. De este modo, tanto el equipamiento de los pilotos como todos los vehículos del equipo cuentan con imagen de ambas marcas. El equipo está integrado por los pilotos Sergio Vallejo - Diego Vallejo (PORSCHE GT3), y Xevi Pons - Alex Haro (MITSUBISHI EVO X).



El equipamiento de pilotos y vehículos luce la imagen de River Estrella Galicia y Cabreiroá



Visita del Racing de Ferrol

El pasado 14 abril, los jugadores y el cuerpo técnico del Racing de Ferrol visitaron las instalaciones de la fábrica de Estrella Galicia en A Coruña. El manager de club, Gerardo Molina, encabezó la visita en la que tuvieron la oportunidad de conocer de cerca el proceso de elaboración de la cerveza.

Zumos Pago

Con la propuesta de sorprender al consumidor, Zumos Pago apuesta también por hacer descubrir las múltiples formas de disfrutar del zumo de la mejor calidad. Muestra de ello es la colaboración para el desarrollo del famoso cóctel "Cointreaupolitan" que sin duda se convertirá en el cóctel de moda en los establecimientos más emblemáticos del verano. El zumo de Arándanos Pago aporta el perfecto equilibrio combinado con Cointreau, Vodka y el justo toque de limón. Un maridaje perfecto para seguir disfrutando de una de las especialidades de la marca.



Estrella Galicia con el Fútbol Indoor

Tras un ajustado final de Liga en la que se impuso el Fútbol Club Barcelona, Alicante acogió la celebración de la II Copa de España de Fútbol Indoor de Veteranos durante el fin de semana del 20 de junio. A la competición acudieron los cinco primeros equipos clasificados en la Liga (F.C. Barcelona, Deportivo de La Coruña, Real Madrid, Athletic de Bilbao y Real Sociedad) así como el anfitrión, representado por el Valencia. En esta ocasión, el Real Madrid se alzó con el título al vencer al F.C. Barcelona por 9 a 10 en un encuentro lleno de emoción hasta el último momento.

La celebración de la Copa de España fue una ocasión perfecta para disfrutar de la presencia en el campo de veteranos ilustres del fútbol español como Sergi, Julio Llorente, Amavisca, Fran, Manjarín, Juan Sánchez o Julen Guerrero.

El trofeo Estrella Galicia a la mejor jugada recayó en Idiáquez de la Real sociedad

En el marco del campeonato tuvo lugar una cena de gala auspiciada por Estrella Galicia en la que se hizo entrega de los galardones de la recién concluida Liga de Fútbol Indoor. Entre los premiados se encontraban figuras como Buyo, como Portero Menos Goleado, Juan Sánchez, en la categoría de Máximo Goleador, Emilio Amavisca como Jugador más Valioso o Fran, que recogió el Premio de la Liga gracias a la victoria del Depor en la edición pasada. El trofeo Estrella Galicia a la jugada Estrella del campeonato recayó en Idiáquez de la Real Sociedad por una espectacular chilena.



Calendario de actuaciones de Rober Bodegas

El monologuista Rober Bodegas se va a pasar el verano recorriendo Galicia con el objetivo de hacer reír. Ésta es la agenda prevista:

Junio

Día 26 a las 23:00 - Cervecería Estrella Galicia (Plaza de Compostela) en Vigo

Día 27 a las 01:00 - La Bull (C/ Arturo Pérez Serantes, 1) en Orense

Julio

Día 10 (hora por determinar) - Casa Agua (Avda. de La Habana) en A Coruña

Día 17 (hora por determinar) - Etnias (Praza da Estrela) en Vigo

Día 18 (hora por determinar) - Patos (Praia de Patón - Nigrán) en Vigo

Día 31 (hora por determinar) - Bla Bla Bla (C/ Real, 193) en Ferrol

Agosto

Día 1 a las 00:30 - Platino (C/ Rouco, s/n) en Pontevedra

Día 7 a las 11:30 - Maraxe (C/ Augusto González Besada, 9) en Sanxenxo

Día 07 a las 11:30 - Manos (C/ Pombal, 6) en O Grove

Día 21 (hora por determinar) - Casa Troia (Carretera de Catabais, 282) en Ferrol

Día 22 (hora por determinar) - Rocco (C.C. El Puerto Centro de Ocio) en Coruña

Día 28 a las 23:30 - Central Park (Rúa Nova de Abaixo) en Santiago



Copa del Mundo de Mountain Bike

La Casa de Campo de Madrid fue el escenario de la celebración de la Copa del Mundo de Mountain Bike durante el 23 y 24 de mayo. Cabreiroá apoyó con su presencia como patrocinador esta competición que logró congregarse a 1.000 participantes y más de 35.000 espectadores para disfrutar de los mejores bikers del mundo.

El francés Julien Absalom y la española Marga Fullana se alzaron con el triunfo en la prueba de Madrid en una carrera muy reñida rodeada por un excelente ambiente. Para concluir el evento, tanto los deportistas como los aficionados se sumaron a una Marcha Ciclista de apoyo a la candidatura olímpica de Madrid 2016 que resultó todo un éxito.



Cabreiroá se sumó al espectáculo junto a los mejores bikers del mundo

Promociones para todos los gustos

Los productos de Hijos de Rivera pueden hacerte ganar muchos premios este verano. Los consumidores sólo debe elegir su bebida preferida y participar en alguna de las promociones que se han puesto en marcha para que cada uno encuentre un regalo a su medida.

Estrella Galicia

El Club Mapie ha sorprendido este año a sus socios con la posibilidad de ganar estupendos viajes a diferentes ciudades europeas en los que por supuesto podrán invitar a sus amigos para que les acompañen. Se sortean 6 viajes para 4 personas hasta el próximo mes de septiembre.

Por si fuera poco, disfrutando de una Estrella Galicia también tendrás a tu alcance las camisetas oficiales del Depor y el Celta, cupones de descuento en el supermercado, suministros gratuitos de cerveza durante un año e incluso la posibilidad de elegir el regalo que prefieras entre una amplia oferta.



1906 Reserva Especial

El Club 1906 ofrece la oportunidad a sus fans de conseguir cinco viajes a Nueva York que incluyen entradas exclusivas para acudir a tres de los clubes de jazz con más prestigio de la ciudad de los rascacielos. Toda la información está en los collarines de las botellas de 1906.



River Estrella Galicia

La campaña más espectacular de River Estrella Galicia trae consigo una promoción de Bonoaventuras para que disfrutes en pandilla de la actividad que más te apetezca: salto en paracaídas, paseos a caballo, campeonatos de karting, jornadas de navegación, conducción de coches deportivos, paintball, etc

Shandy Estrella Galicia

Los aficionados a Shandy Estrella Galicia también tendrán su oportunidad de conseguir premios gracias a la alianza de la marca con la enseña textil Pull & Bear. Los collarines de las botellas ofrecen la posibilidad de conseguir 1.000 tarjetas por valor de 30 euros para su consumo en las tiendas de la cadena. Además, se sortearán tres suministros de cerveza cada mes.

Cabreiroá

Por su parte, el agua mineral Cabreiroá ofrece los regalos más refrescantes para pasar el verano. En sus packs se encontrarán desde motos de agua eléctricas, cometas o bicis plegables. Además, toda la familia podrá conseguir un bono para disfrutar de las instalaciones de Termaria en A Coruña y cada semana sorteará una paga extra de 1.100 euros.



Agua de Cuevas

Agua de Cuevas desplegará una serie de acciones en las superficies comerciales durante todo el verano que sorprenderá a los consumidores que lleven en su carro uno de sus packs con el premio "Tu compra te sale gratis". Esta promoción se suma a la posibilidad de conseguir una paga extra de 1.100 euros.





Maté



Gudelj



Djalminha



Fran

Otero

**LÁNZATE A
PROBARLAS**

entra en
www.riverestrellagalicia.es

y descubre los spots, making off y fotos
de las leyendas del Celta y del Depor

NUEVAS
SIN Y 0,0% ALC.





NUEVA COSECHA. NUEVA ETAPA.

www.pontedaboga.com



Despegar es el título del primer disco de Ondina

Despegar verá la luz el próximo 7 de julio de la mano de Casa Limón y Estrella Galicia

Despegar es el nuevo lanzamiento del sello Casa Limón. Con este disco se inicia la serie azul, una nueva rama del árbol de este sello independiente que estará enfocada al pop-rock y al descubrimiento de nuevos artistas.

El primer sencillo del álbum es la canción "Fuera de aquí", cuyo videoclip ha sido dirigido por el cineasta y escritor David Trueba.

Las doce canciones que forman el repertorio de *Despegar* han sido compuestas por Javier Limón, (productor y guitarrista del disco), y la propia Ondina, con un tema de David Trueba. Entre los músicos del disco figuran artistas de la talla de Anye Bao a la batería, Charlie Mendes al bajo o Carlitos Sarduy a la trompeta.

Despegar representa a una nueva generación de jóvenes cuyas influencias son tan diversas como auténticas. Un mensaje de rebeldía y dulzura, pop-rock electroacústico de la mano de una voz diferente y emocionante, la voz de Ondina.



"Ondina guarda en su voz la sabiduría de su tiempo. Todo lo que hace (vivir, caminar, escribir, mirar, sentir, cantar... sobre todo cantar) lo hace con la misma intensidad, belleza y buen gusto."

En los meses que hemos estado juntos grabando este disco me he dado cuenta de que la mayor virtud de esta niña/mujer es la verdad. Sus letras y su manera de cantarlas son tan ciertas que es imposible no pararse a escucharla."

Siento que en este mundo veloz e impaciente es importante ver a una chica tan joven capaz de emocionarnos de una manera tan sencilla y pura."

Espero que todo el que escuche este trabajo sienta lo mismo que nosotros. Yo como músico desde luego creo que he sido testigo del despegar de algo nuevo y diferente, un avión de agua clara que seguro volará en el cielo durante mucho tiempo"

Javier Limón



"Con este disco comienzo una nueva etapa del frenético, maravilloso y único camino que quiero andar. No recuerdo el momento en el que decidí tomar como forma de vida la expresión a través del arte en cualquiera de sus facetas. Creo que nunca existió ese momento. Creo que no fue una elección sino una necesidad. Empiezo esta aventura con ganas de aprender y como dice mi padre "disfrutar del paisaje durante el viaje".

Ondina



Verano de Festivales

Como cada año, Estrella Galicia afronta el verano con una agenda cargada de citas musicales. El plato fuerte viene de la mano de los múltiples festivales que se desarrollan por toda la geografía nacional a lo largo del verano. Algunos tienen una larga tradición y otros se incorporan ahora al calendario pero todos ellos son capaces de atraer a miles de personas deseosas de disfrutar de los estilos musicales más diversos.

En Galicia, inaugura el calendario veraniego el Festival de Ortigueira que se celebrará entre el 9 y el 12 de julio. Un cartel con artistas como Susana Seivane o Wolfstone, entre muchos otros, hacen prever un éxito de convocatoria como en años anteriores, alcanzando los 100.000 asistentes.

En paralelo, Estrella Galicia se desplaza a Barcelona para apoyar El Concerts de L'Estiu, una iniciativa que se desarrolla a lo largo de todo el mes de julio en el Poble Espanyol y que en esta ocasión contará con la presencia de Amaral, Rosana, Cindy Lauper, Orishas o Rosario.

Y de Barcelona nos vamos al Resurrection Fest de Viveiro (Lugo) que se celebra el fin de semana del 1 de agosto y que programa los conciertos de Mad Caddies, Ratos de Porao y Napalm Death. También ese fin de semana, Guitiriz es el escenario del Festival de Pardiñas, una apuesta artística multicultural a la que acudirán artistas como Pepe Vaamonde Grupo y Hedningarna.



Estrella Galicia está de gira este verano para disfrutar de la mejor oferta musical en todo tipo de festivales

Pero aún podemos seguir de ruta porque el 7 y 8 de agosto Muros (Pontevedra) acoge el Festival Castelo Rock en el que participarán Siniestro Total y Krakovia entre otros. Y la playa de Riazor de A Coruña celebra el Noroeste Pop-Rock.

Éstas son sólo algunas sugerencias del conjunto de la oferta festivalera que se presenta para este verano. Lo importante es que nadie se quede sin un plan atractivo para disfrutar de buena música.

Festival do Norte 09

La octava edición del Festival do Norte consiguió congregarse el pasado puente de mayo a más de 16.000 personas en Vilagarcía, convirtiéndola en la capital nacional de la música alternativa durante dos jornadas intensas. Un cartel musical de lujo y buen tiempo fueron las claves del éxito de un certamen que se consolida cada año como una cita ineludible para los aficionados indies.

Por el Escenario Estrella Galicia desfilaron artistas de la talla de Love of Lesbian, Ragdog o Vetusta Morla y la agenda se completó con la actuación de Russian Red, La Buena Vida y DJs como Onurb Blows o Rober Bodegas. Los fans ya cuentan los días para la próxima edición.



Vilagarcía de Arousa se convirtió un año más en la capital de la música Indie



Ciclo 1906 de Jazz en Galicia

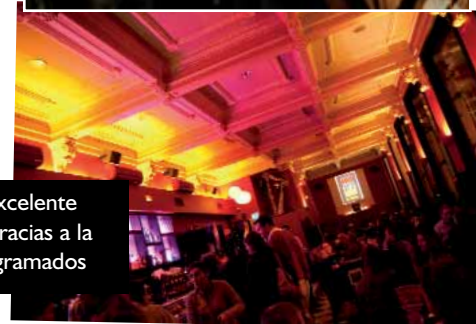
Las principales salas de jazz de Galicia han disfrutado de 24 conciertos de algunos de los mejores talentos del jazz de nuestro país

La segunda edición del Ciclo 1906 de Jazz ha llegado a su fin tras dos meses en los que se han celebrado un total de 24 conciertos de algunos de los mejores artistas de jazz de nuestro país. Los aficionados a este estilo musical han llenado las salas hasta la bandera para disfrutar de la música de talentos como Colina, Miralta y Sambeat, Paco Charlín "The Game", Sumrrá, Albert Sanz Trío, André Fernandes Cuarteto, Alberto Conde Trío o Carlos López Quintet. El broche final a la gira corrió a cargo de Raynald Colom Quartet en un concierto el pasado 22 de mayo.

El propio Raynald Colom expresó su alegría por participar en el Ciclo y reivindicó la importancia que tiene para los músicos la realización de una gira por clubes ya que permiten un acercamiento muy especial al público, recuperando así la "poesía del club".

1906 Reserva Especial ha contado para este proyecto con la colaboración de las salas más emblemáticas del jazz en Galicia: Dado Dadá en Santiago, Filloa en Coruña, Clavicembalo en Lugo, Latino de Ourense, Bla Bla Café en Ferrol y Xancara Jazz en Vigo. En todos los casos, la acogida por parte del público ha sido espectacular, algo que demuestra que se están dando pasos importantes para dotar al jazz del nivel de popularidad que le corresponde por la gran calidad de los artistas de nuestro país.

El Ciclo ha disfrutado de una excelente acogida por parte del público gracias a la gran calidad de los artistas programados



Concierto de Gary Moore

El guitarrista irlandés Gary Moore presentó en Santiago de Compostela el pasado 11 de mayo su último disco *Bad for you baby* en un concierto en el que también recordó grandes éxitos de su repertorio. Moore perteneció a las bandas Skid Row, Thin Lizzy y Colosseum II, hasta que en los ochenta decidió continuar su carrera musical en solitario. El álbum *After hours*, con la colaboración de B.B.King y Albert Collins, lo encumbró como uno de los músicos de blues más importantes de los últimos años.



Estrella Galicia sobrevoló el concierto de Gary Moore en Santiago





Xpressionk ofrece una plataforma de exhibición para los músicos en colaboración con los hosteleros de la ciudad

Circuito Xpressionk!!

Desde principios de este año, el circuito Xpressionk se ha convertido en un elemento dinamizador del ámbito musical de la ciudad de A Coruña. El objetivo de esta iniciativa es ofrecer una plataforma a los músicos gallegos para dar a conocer su trabajo en estrecha colaboración con el sector hostelero, que pone a disposición de los artistas un espacio, aportando además un valor cultural a sus clientes.

En los últimos meses el circuito ha contado con grupos de todos los estilos musicales, desde el jazz al pop, rock, ska o blues, y la experiencia y trayectoria de los músicos es absolutamente dispar. La valoración por parte tanto de los artistas como de los hosteleros es muy positiva gracias a la excelente acogida por parte del público. Pero esto no ha hecho nada más que empezar ... la meta más inmediata es alcanzar los 190 conciertos anuales y extender el circuito por toda la geografía gallega. Siempre de la mano de Estrella Galicia.

Gala Panorama contra el Cáncer

La Orquesta Panorama volvió a conseguir un nuevo record de convocatoria al reunir a más de 45.000 personas en su Gala Panorama contra el Cáncer. El concierto colapsó el municipio de Ordes en A Coruña gracias a un gran cartel de artistas que colaboraron con la causa benéfica.

Los miembros de la orquesta Panorama ejercieron de anfitriones en un concierto que también contó con la presencia de artistas como David Bisbal, Marta Sánchez, Carlos Baute, Bustamante, OBK o Melocos.



La orquesta Panorama consigue un éxito rotundo de público en todos sus conciertos



En memoria de Antonio Vega

La música española todavía no se ha sobrepuesto del duro golpe que supone el fallecimiento de Antonio Vega, símbolo de una generación y genio de letras cercanas e irrepetibles. Temas como *Chica de ayer* o *Se dejaba llevar por ti* son ya clásicos del pop español y representan una pequeña muestra del inmenso talento de este compositor triste y solitario. Antonio Vega se fue, pero hasta el último momento estuvo trabajando en un disco en directo, que preparaba con una gira de pequeños conciertos en teatros por toda España. Para Estrella Galicia ha sido un honor acompañarle.

2009

AGENDA FESTIVALES



DEL 9 AL 12 DE JULIO FESTIVAL DE ORTIGUEIRA ORTIGUEIRA

SUSANA SEIVANE
WOLFSTONE



DEL 31 DE JULIO AL 1 DE AGOSTO RESURRECTION FEST VIVEIRO

MAD CADDIES
RATOS DE PORAO
NAPALM DEATH



DEL 7 AL 8 DE AGOSTO FESTIVAL CASTELO ROCK MUROS

KRAKOVIA
SINIESTRO TOTAL
KOGITO



17 DE OCTUBRE 981 SON ESTRELLA GALICIA FESTIVAL A CORUÑA

www.981festival.com blog.981festival.com www.myspace.com/981festival

ZOMBIE NATION ALEMANIA
RADIO SLAVE INGLATERRA
SURKIN FRANCIA
NATHAN FAKE INGLATERRA
WE HAVE BAND INGLATERRA

SON ESTRELLA GALICIA

AGENDA MUSICAL 2009



ELS CONCERTS
DE L'ESTIU
Poble Espanyol

DEL 1 AL 24 DE JULIO ELS CONCERTS DE L'ESTIU BARCELONA

1 DE JULIO ROGER HODGSON
(FORMERLY SUPERTRAMP)

3 DE JULIO ROSANA

5 DE JULIO GEORGE BENSON

10 DE JULIO AMARAL

16 DE JULIO ROSARIO

21 DE JULIO CINDY LAUPER

22 DE JULIO JEFF BECK

24 DE JULIO ORISHAS - CALLE 13

DEL 1 AL 2 DE AGOSTO FESTIVAL DE PARDIÑAS GUITIRIZ

SÁBADO, 1

LA BELLE IMAGE FANFARE FRANCIA

HEDNINGARNA SUECIA

DOMINGO, 2

PEPE VAAMONDE GRUPO GALIZA



PARA MÁS INFORMACIÓN CONSULTAR WWW.ESTRELLAGALICIA.ES

www.estrellagalicia.es

Estrella Galicia recomienda el consumo responsable



practica ATTRACTING

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

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

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

DESXMO
construir momentos

“Marraxo” en escabeche con ensalada de aromáticos



Ingredientes: (para 4 personas)

- **Marraxo:** 500 gr
- **Ajo:** 2 dientes
- **Cebolla:** 1 cebolla
- **Pimiento verde y rojo:** 1/2 un. de cada
- **Puerro:** 1/2 un.
- **Tomate:** 1 un.
- **Laurel:** 1 hoja
- **Aceite de oliva:** 1 y 1/2 vasos
- **Sal:** Al gusto
- **Vinagre de vino:** 1/2 vaso
- **Pimentón mezcla:** 2 cucharillas

Para la ensalada:

- **Escarola fina, achicoria fresca, hierba de Nantes:** Al gusto
- **Menta, orégano fresco, Tomillo limonero (a poder ser con flores), cebollino y perejil:** Al gusto



Preparación:

Para esta preparación le pediremos a nuestro pescadero unos filetes de marraxo de unos 2 cm de ancho. Le quitamos la piel y la espina, y lo cortamos en tacos bonitos. A continuación los salpimentamos y los pasamos por la sartén a fuego vivo con un chorrito de aceite, dejando que tome un poco de color, y reservamos.

En una cazuela baja ponemos el aceite, a fuego suave, y vamos añadiendo la hoja de laurel, el ajo, la cebolla, el pimiento rojo, el pimiento verde, el puerro y el tomate bien picados. Dejamos que se pase a fuego suave y, en cuanto lo tengamos bien pasado, le añadimos el pimentón para que se haga un poco. Metemos el marraxo, añadimos el vinagre y comprobamos el punto de sal, dejando que hierva por espacio de un minuto.

Retiramos del fuego y esperamos que se ponga a temperatura ambiente. Quedará más rico pasado un día, ya que el pescado tomará los matices del escabeche.

Las lechugas y los aromáticos los limpiamos bien bajo el grifo, los deshojamos y mantenemos en lugar bien fresco.

Presentación:



En un plato llano presentamos la ensalada con los aromáticos y las lechugas, y a su lado el marraxo, aliñando ambas preparaciones con el escabeche del propio marraxo.

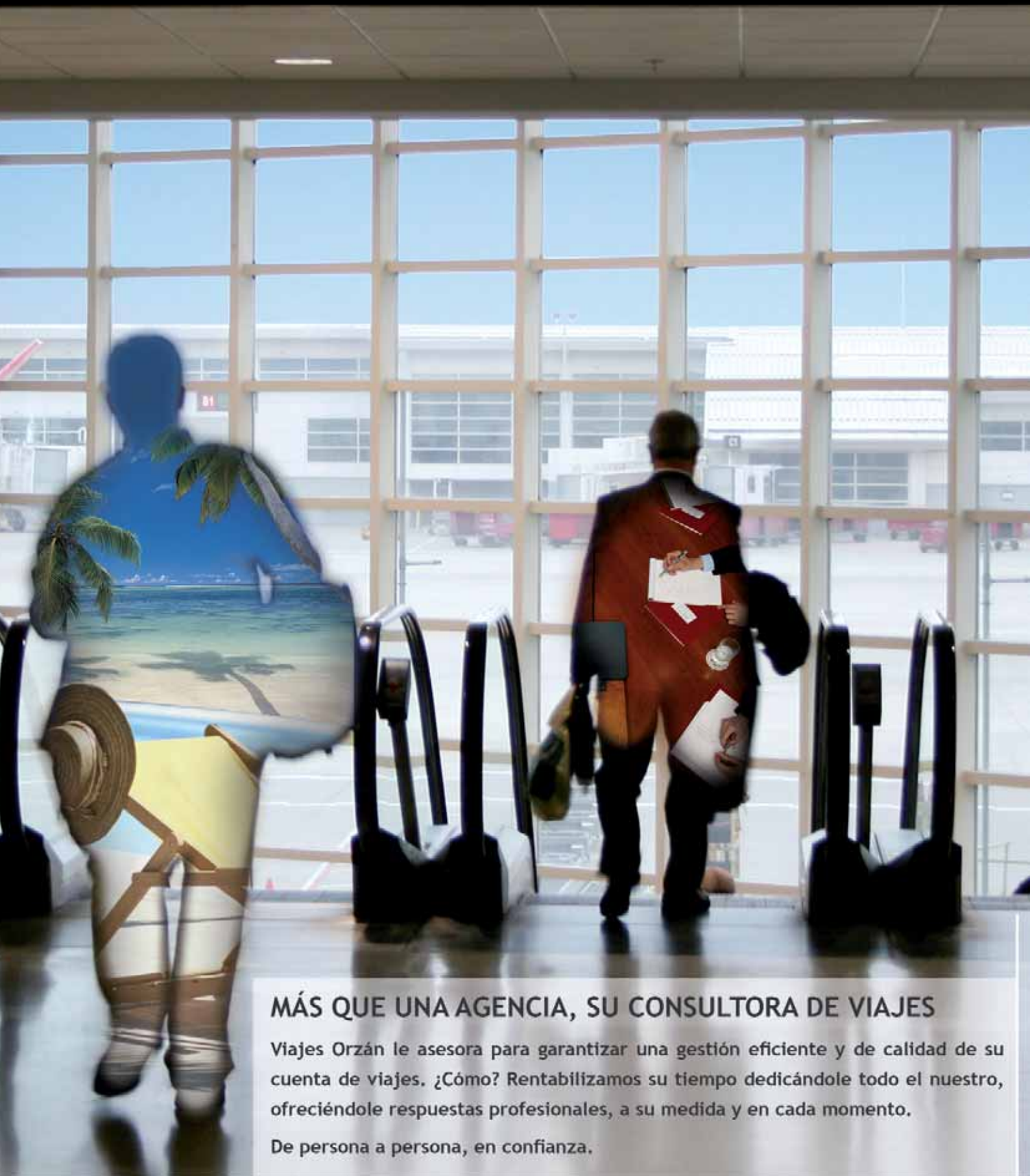
Maridaje:

El marraxo es una carne del grupo de carnes exóticas, por pertenecer a la familia de los peces cartilaginosos (tiburones), pero que se encuentra y consume habitualmente en muchos pueblos de la costa gallega, encontrándose en recetarios de la gastronomía tradicional. Es una carne blanca con bajo contenido en grasas, bien tersa, con sabor suave y muy ligera.

En este caso la preparamos en un ligero escabeche, ideal para la temporada estival, y la acompañamos con unos aromáticos frescos que le aportarán más frescura en distintos matices. Todo esto lo vamos a maridar con una cerveza Estrella Galicia Special Light que nos acompaña en la ligereza y el frescor, aportando un matiz amargo-lupulado que contrasta y combina perfectamente con esta ensalada veraniega.

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

 **Negocios o placer** 



MÁS QUE UNA AGENCIA, SU CONSULTORA DE VIAJES

Viajes Orzán le asesora para garantizar una gestión eficiente y de calidad de su cuenta de viajes. ¿Cómo? Rentabilizamos su tiempo dedicándole todo el nuestro, ofreciéndole respuestas profesionales, a su medida y en cada momento.

De persona a persona, en confianza.

Av. Prímo de Rivera, 3 15006 La Coruña - España TF +34 981 169 191 FX +34 981 247 908
BCT-LCG TF +34 981 900 780 FX +34 981 900 790
XG -18 Mayorista- Minorista CE viajesorzan@viajesorzan.com

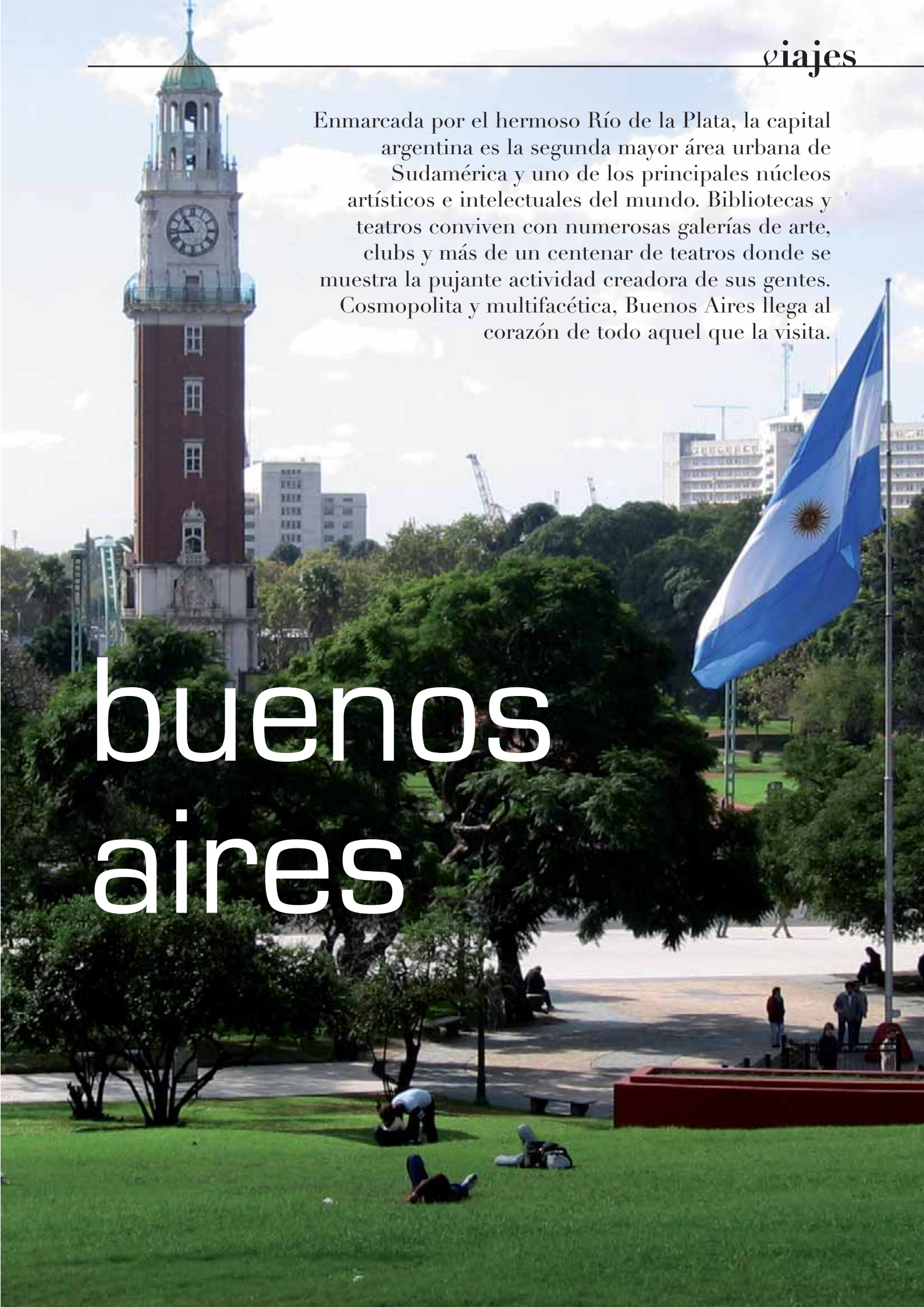


viajes orzán

www.viajesorzan.com

Enmarcada por el hermoso Río de la Plata, la capital argentina es la segunda mayor área urbana de Sudamérica y uno de los principales núcleos artísticos e intelectuales del mundo. Bibliotecas y teatros conviven con numerosas galerías de arte, clubs y más de un centenar de teatros donde se muestra la pujante actividad creadora de sus gentes. Cosmopolita y multifacética, Buenos Aires llega al corazón de todo aquel que la visita.

buenos aires



Fundada dos veces, la primera en 1536 por el colonizador español Don Pedro de Mendoza y la segunda, y definitiva, en 1580 por Juan de Garay, su puerto fue el punto de llegada de la gran corriente inmigratoria promovida por el Estado para poblar la nación. Españoles, italianos, sirio-libaneses, polacos y rusos le imprimieron a Buenos Aires el eclecticismo cultural que la distingue. Quizá por ello siempre ha sido una ciudad de puertas abiertas, cordial y hospitalaria donde el visitante se encontrará como en casa disfrutando de un mate, la infusión típica del país.



◀ **Plaza de Mayo** • Cualquier recorrido debe empezar por la Plaza de Mayo, a partir de la cual se construyó la ciudad en 1580. Rodeada por edificios históricos y gubernamentales, como la Casa Rosada, el nombre es un homenaje a la revolución del 25 mayo de 1810, cuando los porteños allí reunidos expulsaron al virrey y nombraron el primer gobierno de criollos. Desde 1977 es el lugar de reunión de las Madres de Plaza de Mayo que reclaman la aparición de sus hijos secuestrados por la dictadura militar.

Barrio de La Boca • Otro de los lugares más visitados por el turismo, aunque carece de la seguridad e infraestructura de otros barrios, es La Boca, emblema de los inmigrantes. Entre sus principales atractivos se encuentra el paseo Caminito con sus casas de chapa pintadas de colores.



Ocio • Más de cien museos, teatros, librerías antiguas, centros comerciales, ferias artesanales, cafés históricos... La oferta cultural de Buenos Aires es inmensa, tanto durante el día como por la noche y muchos de los espectáculos de primer nivel son gratuitos. En la ciudad se pueden ver obras de arte en espacios públicos y decenas de exposiciones de pintura, fotografía, arte digital... Entre los principales teatros destacan el Colón con capacidad para más de 4.200 espectadores, y el San Martín, uno de los teatros más reconocidos y vanguardistas de Latinoamérica.



Tango • Es la seña de identidad porteña y se manifiesta tanto en las letras como en el baile y en la música, especialmente en el bandoneón que le infundió el sonido rezongón y melancólico que lo identifica. Buenos Aires está repleta de tanguerías donde se ofrecen espectáculos en vivo, y de milongas, lugares donde se va a bailar. Además, uno de los recorridos biográficos que ofrece el servicio de Turismo de la ciudad está dedicado a la figura de Carlos Gardel, símbolo de Buenos Aires (como lo es también Evita, a quien se dedica otra de las rutas). ►



Arquitectura • Colonial, renacentista, barroco, neoclásico, art nouveau, art decó... en Buenos Aires conviven todos los estilos. Un largo paseo permitirá descubrir todo su encanto, aunque es parada obligada el Palacio Barolo (1919), el primer edificio de armazón de hierro rematado por un faro giratorio que, antes de popularizarse la radio, se usaba para transmitir noticias. Fue el edificio más alto de Buenos Aires hasta que en 1936 la millonaria porteña Corina Kavanagh encargó el edificio que lleva su nombre y que logró numerosos premios internacionales.



◀ **Fútbol** • Al igual que el tango, el fútbol es una forma de vida ligada a dos clubes: Boca Juniors y River Plate. El estadio del Boca, rebautizado popularmente como "La bombonera" se caracteriza por su empinado ángulo de inclinación y la cercanía de los espectadores al campo de juego. La cancha de River, conocida como "El Monumental" fue uno de los primeros grandes estadios de Sudamérica.

Dormir • Buenos Aires está preparada para brindar alojamiento a más de cinco millones de turistas cada año. Las principales cadenas hoteleras del mundo ofrecen servicios en la ciudad y los que buscan tarifas más accesibles tienen a su disposición apartamentos y hospedajes más económicos.

Comer • Más de 3.500 locales de comida ofrecen al visitante toda clase de especialidades entre las que destacan las clásicas parrillas de carne asada; en muchos restaurantes se puede ver el "ruedo", cruces plantadas alrededor del fuego con costillares de vaca y corderos que se doran lentamente. También es imprescindible probar el dulce de leche, solo o acompañando a las numerosas variedades de postres existentes.

dónde tomarse una estrella



Patio Cervezero •

Barrio San Telmo • Defensa 1084 • Buenos Aires

Cerveza extra

Los primeros resultados de las actuaciones en I+D se produjeron con la introducción en el mercado gallego de las primeras cervezas *extra*, en 1982. Hasta entonces las únicas variedades fabricadas eran la embotellada estándar tipo *pilsen*, la *especial* y la de barril. Esta cerveza *extra*, con una presentación más cuidada y unos elevados niveles de calidad, obligaría a introducir silos de fermentación y guarda de tipo troncónico.



También en 1982...



- 1 La URSS lanza la estación espacial MIR.
- 2 España se incorpora a la Organización del Tratado del Atlántico Norte (OTAN).
- 3 Se produce la reapertura, muy restringida para evitar su deterioro, de las cuevas de Altamira.
- 4 España acoge el Mundial de Fútbol en el que se impone Italia tras ganar la final a Alemania Federal por 3-1.
- 5 Estalla la Guerra de las Malvinas entre el Reino Unido y Argentina que concluye con la rendición de las tropas argentinas en Puerto Stanley.
- 6 El Partido Socialista consigue mayoría absoluta en las elecciones legislativas y Felipe González se convierte en Presidente del Gobierno de España.
- 7 La reina Isabel II concede la completa autonomía constitucional a Canadá
- 8 El famoso escritor colombiano Gabriel García Márquez gana el premio Nobel de Literatura.
- 9 Se estrenan dos películas clásicas: *Blade Runner* de Ridley Scott, elevada a la categoría de cine de culto, y *E.T.* de Steven Spielberg, que batió todos los records de taquilla.
- 10 Fallecen Leonidas Breznev, presidente soviético, y Grace Kelly, actriz y princesa monegasca.

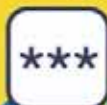
LAS VACACIONES NO SON LO MISMO SIN ELLA.



TU VISA CLIP
TE DEVUELVE
EL **5%** EN:



AGENCIAS
DE VIAJE



HOTELES



RESTAURANTES

Y EL **2%**

EN EL RESTO
DE TUS
COMPRAS



cuídate. olvídate. relájate.
caixagalíciate



Solicita tu Visa Clip en el **902 12 13 14** o
en cualquier oficina Caixa Galicia.
Podrás llevarte* una
TOALLA DE PLAYA DE REGALO.

Devolución del 5% en viajes, restaurantes y agencias de viajes durante los meses de junio, julio y agosto de 2009 no acumulable a la devolución general del 2%. Devolución del 2% en el resto de compras realizadas hasta 31/12/09. En ambos casos, devoluciones, anulaciones y amortizaciones. El reembolso se efectuará en enero de 2010. Consulta bases de la promoción en las Oficinas de Caixa Galicia o en www.caixagalicia.es

*Regalo directo para nuevas contrataciones de tarjeta Visa Clip que realicen cualquier operación de un importe máximo de 150€.
Promoción válida hasta 31/08/09 y limitada a 1.500 Uds. Consulta bases en www.caixagalicia.es


CAIXAGALICIA



Hoy la luz de nuestra Torre de Hércules llega más lejos que nunca

Hoy su luz da la vuelta al mundo y se une a su hermana del otro lado del Atlántico iluminando a la humanidad. Un día grande para todos. Hoy nuestra torre ya es Patrimonio de la Humanidad

www.estrellagalicia.es

Estrella Galicia  recomienda el consumo responsable

