

mundo estre



actualidad | tendencias | eventos | viajes | gastronomía

nº15

Febrero 2011

noticias
Campaña Nacional
actualidad
Madrid Fusión
eventos
Campeones del Mundo

madrid
fusión
2011

INDEPENDENCE IS A STATE OF MIND

RAYMOND WEIL

GENEVE



TONCHO, S.L. Distribuidor oficial
Tlf: 915 754 444 E-mail: toncho@toncho.es

Freelancer

Automatic chronograph
Power reserve: 48h
Water resistance: 100m / 330ft
Sapphire crystal with antiglare treatment
Folding clasp with double push-security system

www.raymond-weil.com

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



No estoy de acuerdo...

Normalmente destino estas líneas para lanzar oportunos mensajes corporativos o explicar los fundamentos de nuestros diferentes campos de actuación. Hoy no va a ser así. Hoy siento la necesidad de manifestar, proclamar mi personal opinión sobre las circunstancias y el entorno con el que hemos entrado en este incierto 2011.

El título empieza por un NO y repetiré mas veces la palabra NO a lo largo de este texto. No os engaños, no lo hago como consecuencia de un estado depresivo sino, todo lo contrario, como una muestra de desacuerdo, de hartazgo.... Y es que estoy tan harto de que recibamos un NO a tantas cosas bajo el amparo del bien colectivo, que tengo la necesidad de reivindicar que seamos nosotros los que digamos un NO bien grande a tanta restricción, un NO a todos aquellos que se autoproclaman valientes tan solo a base de usar su poder prohibiendo.

Prohibir en aras del bien común. Son probablemente las noticias que mas espacio han ocupado en los últimos meses. Un estado de alarma, una ley restrictiva de descargas y otra de prohibición de fumar con recomendaciones de denuncias anónimas. No podemos conducir a una velocidad razonable y la respuesta a un AVE en plenas condiciones parece que también es un NO, al igual que al proyecto de Caja propia... Por cierto, ni que decir tiene que a la hora de pedir apoyo financiero la respuesta suele ser también la misma...

No fumemos, pero que se siga vendiendo tabaco que genera impuestos. Protejamos al empleado del bar, que cuando eche el cierre si podrá legalmente consumir su angustioso paro en casa, a base de fumar rentables cigarrillos que reportan impuestos. Fomentemos un estado de denuncias anónimas y recuperemos el importante papel del Estado para reprimir y sancionar por el bien de todos... lo que por cierto genera a su vez ingresos extras para las exiguas arcas de las distintas administraciones. Cojonudo, brillante teoría de la represión y la restricción de libertades como negocio... Pero tranquilos, que esto aún puede ser mas negocio. El delincuente fumador que sale a fumar a la calle se convertirá también en un delincuente bebedor callejero, al que habrá que prohibirle también beber en la calle porque molesta y es sucio, peligroso e insolidario con el resto de protegidos ciudadanos..., así que ¡Zaca! Más prohibiciones, más impuestos, más multas! El que quiera beber... ¡a casa también! Resultado... ¡¡MÁS RECAUDACION!! ¡¡Fantástico!! Esto es un negocio redondo. Por cierto, si algún empresario hostelero se mueve de la foto, ¡leña al mono!

¿Y la Sociedad? Tranquilos todos. Está malherida por la crisis. Algo bueno tenía que tener, ¿no? No habrá grandes protestas. Los tiempos del NO a la guerra y del NUNCA MÁIS ya han pasado....

Finalizo como empecé... ¡NO ESTOY DE ACUERDO!





nº15

febrero 2011

Edita: Hijos de Rivera S.A.

Dirección y redacción: Área de Comunicación

Fotografía: Gimena Berenguer y Gabi Gago.

Colaboraciones: José Luis Olmedo, Santos Regueiro, Pepe Solla y Francisco Rodríguez Lama.



sumario



6	noticias
18	en primera persona <i>Manuel Fernández</i>
20	actualidad <i>Lanzamiento Magma de Cabreiroá</i>
24	estrella por dentro <i>Bares y Estrellas</i>
27	expansión estrella
32	estrella responsable <i>I+D</i>
34	temas estrella
36	estrella excelente
38	en ruta
40	factor H
43	personaje estrella <i>Bob Esponja</i>
44	eventos
51	son estrella galicia
57	gastronomía <i>Pepe Solla</i>
59	viajes <i>Las Vegas</i>
62	guiño al pasado <i>1904</i>

“Llegados a este punto, creo que deberíamos conocernos”

Estrella Galicia lanza su primera campaña publicitaria nacional para animar a los consumidores de toda España a conocer nuestra cerveza

Este año, Estrella Galicia ha decidido por primera vez dar un paso más en su estrategia de marketing y llevar a cabo una campaña publicitaria a nivel nacional que potencie la notoriedad y el conocimiento de nuestra cerveza entre los consumidores de fuera de Galicia.

Para ello, se ha desarrollado una campaña nacional en televisión, prensa, radio y exteriores, apoyada por una aplicación para web y Facebook que permite calcular “las cifras de tu vida” y que ya han utilizado más de 500.000 personas.

Esta campaña será una gran plataforma para darnos a conocer entre los consumidores que aún no han tenido la oportunidad de probar nuestra cerveza y acompañará el exitoso proceso de expansión nacional e internacional a nuevos mercados vivido por la compañía en los últimos años.

El pasado 3 de febrero se estrenó el spot de televisión en la mayoría de las cadenas nacionales en horario de máxima audiencia (alrededor de las 22:00 horas). En los próximos meses, se emitirán spots de 10, 20 y 30 segundos y se ha desarrollado un anuncio más específico para el público gallego con el objetivo de explicarles la campaña. Esto se completará con cuñas en la radio en cadenas de máxima audiencia y anuncios en prensa y exteriores, así como acciones de relaciones públicas.

www.deberiamosconocernos.es

Tu vida en cifras:

Durante toda tu vida has ido acumulando experiencias, acontecimientos, sensaciones y emociones.

Si te paras a ponerle número a todas esas vivencias, si pudieses saber cuántos amaneceres has visto, cuántas veces has salido de marcha, cuántas camisetas has tenido, cuántas películas has visto, cuántos kilómetros has recorrido desde el día que naciste, te darías cuenta de lo mucho que has vivido.

Por eso, resulta sorprendente que hasta hoy no hayas probado una cerveza como Estrella Galicia, una cerveza hecha con tanta pasión y cariño desde hace más de cien años. Sinceramente, creo que ha llegado el momento de conocernos.

Estrella Galicia

DESDE 1906
HEMOS ELABORADO
2.200
MILLONES DE LITROS DE CERVEZA.

HEMOS SERVIDO
3.300
MILLONES DE BOTELLAS, TANTAS QUE SI PUSIÉSEMOS UNA ENCIMA DE OTRA LLEGARÍAMOS A LA LUNA.

HEMOS RECORRIDO
22.365.908
KILÓMETROS PARA CONSEGUIR LOS MEJORES INGREDIENTES.

DURANTE CUATRO GENERACIONES,
1.484
PERSONAS HAN DEDICADO TODOS SUS ESFUERZOS PARA CONSEGUIR QUE ESTRELLA GALICIA SEA LA CERVEZA PREFERIDA POR

5.470.000
MILLONES DE PERSONAS Y CONVERTIR CADA SORBO EN UN MOMENTO DE SATISFACCIÓN.



Intenso rodaje

El resultado del spot que a día de hoy puede verse en las cadenas de televisión nacionales es fruto de varias jornadas de intenso trabajo. Varias localizaciones de interior y exterior en Galicia fueron el escenario del rodaje que tuvo lugar a principios de enero con la implicación de un gran número de profesionales en su ejecución.

En línea con el concepto de “tu vida en cifras” el spot se centra en tres aspectos: el número de conciertos a los que has asistido, los goles que has celebrado y el número de amigos que has hecho a lo largo de tu vida. Todo ello para concluir que, tras una vida tan intensa,....”llegados a este punto, creo que deberíamos conocernos”.



Diversas localizaciones de Galicia fueron el escenario del rodaje del spot



Cápsula del tiempo de Estrella Galicia



Celebramos una ceremonia de enterramiento de una cápsula del tiempo en homenaje al recién terminado Xacobeo con multitud de caras conocidas

El pasado 7 de enero se celebró en la sala de calderas de la fábrica de cerveza de Estrella Galicia en A Coruña un acto de homenaje al recién terminado año Xacobeo consistente en el enterramiento de una cápsula del tiempo que será desenterrada en el próximo Xacobeo, en 2021.

Al evento acudieron multitud de caras conocidas de la vida social y cultural gallega que acompañaron al Director General de Hijos de Rivera, Ignacio Rivera, y al Conselleiro de Cultura, Roberto Varela. Cada uno de ellos tuvo la oportunidad de introducir en la urna un objeto significativo para él del pasado 2010.



Tras sellar la cápsula con un candado, todos los asistentes se dirigieron al exterior de la fábrica donde se produjo el enterramiento de la Cápsula del Tiempo en el jardín, en el que colaboraron personalmente con unas palas Ignacio Rivera y el Conselleiro de Cultura.

Todos los presentes quedaron emplazados a reunirse de nuevo en vísperas del próximo año Xacobeo en 2021 con el objetivo de desenterrar la cápsula todos juntos.



La capsula permanecerá enterrada hasta el próximo año Xacobeo



Abrió el turno de intervenciones y oficialmente la cápsula del tiempo **Santiago Ojea**, Director General Adjunto de Hijos de Rivera, introduciendo una botella de Estrella Galicia edición especial Xacobeo, la cerveza lanzada por la compañía para homenajear al Año Santo.



A continuación, **Ignacio Santos**, Gerente del Xacobeo, introdujo los programas de actividades desarrollados a lo largo de este pasado año con un pañuelo de peregrino.



Pepe Solla, cocinero con una estrella Michelin en su haber, introdujo unos palillos chinos como símbolo de la colaboración iniciada tanto con el Xacobeo como con Estrella Galicia a raíz de su viaje a Shanghai en representación de la gastronomía gallega.



A continuación, **Arsenio Iglesias**, ex entrenador del Depor y en la actualidad entrenador del Deportivo de Veteranos, introdujo una camiseta de estos últimos que refleja los triunfos de la pasada temporada.



Por su parte, **Rober Bodegas**, actor y humorista que fue imagen de una de las campañas más recientes de Estrella Galicia, introdujo información sobre el spot que rodó con la marca y una de sus corbatas.



Antón Reixa, músico, escritor y productor, metió en la cápsula un diccionario de gallego en honor a la lengua.



Luis Moya, Bicampeón del mundo de rallies y en la actualidad director deportivo del Nupel Global Racing (Campeones del Mundo en 2010), introdujo una maqueta del coche con el que el equipo correrá el próximo Campeonato de Rallies de España.



Manuel Manquiña, actor gallego de referencia y también protagonista de una de las campañas de la marca, introdujo una botella de vino mención Ponte da Boga para brindar en 2021 cuando se vuelva a abrir la cápsula.



Abe Rábade, músico de jazz, metió en la urna un colgante que tiene un gran significado personal para él.



Xosé Torres Cannas, cocinero del restaurante Pepe Vieira, Camiño da Serpe, con una estrella Michelin en su haber, introdujo la maqueta de su próximo libro sobre la gastronomía gallega.



Vlado Gudelj, en nombre del Celta de Vigo, metió una camiseta del equipo firmada por todos los jugadores con la confianza de poder celebrar pronto el ascenso a primera división.



Los miembros de **Cornelius**, Toni B. Willish y Andoni Arcos, unas de las bandas revelación de los últimos años que ambientó su último videoclip en la fábrica de Estrella Galicia, introdujeron en la cápsula su último disco.



Luis Iglesia, actor protagonista de la serie Matalobos que se emite en la TVG, habló en nombre de todo el sector audiovisual gallego e introdujo dos DVD de capítulos de Matalobos y Padre Casares y un cartel de la serie Piratas, rodada en Galicia.



Además, el acto dotó de un protagonismo especial a todos los consumidores de Estrella Galicia representados por el ganador del concurso de la Cápsula del Tiempo en la web de la marca, **Manuel Iglesias**, que introdujo en la cápsula un USB que contiene todos los recuerdos que enviaron los consumidores con motivo del fin del año Xacobeo.



Pepe Cabanas, Director de Marketing de Hijos de Rivera, metió en la urna las instrucciones y explicaciones precisas para la persona que tenga la responsabilidad de abrir la cápsula en 2021.



Por su parte, el Sr. **Conseleiro de Cultura y Turismo**, Roberto Varela, metió en la cápsula todos los periódicos publicados en Galicia el 31 de diciembre de 2010 en los que se hacía un balance del año Xacobeo. Aprovechó para agradecer el apoyo de Estrella Galicia al acontecimiento y felicitar a todos los que han hecho posible que haya sido un éxito.



El cierre del acto corrió a cargo de **Ignacio Rivera**, Director General de Hijos de Rivera, quien agradeció la asistencia a todos los presentes y repasó algunos de los grandes hitos que han sucedido en el Xacobeo 2010 para Estrella Galicia. Introdujo en la cápsula una apuesta personal, un documento con su previsión de ventas y producción de Estrella Galicia para el 2021.

**¡El Xacobeo 2021 empieza ahora!
Estrella Galicia empieza ya a caminar.
¿Te vienes?**



Lanzamiento de Estrella Galicia 0,0

“La cerveza sin alcohol que sabe a cerveza”

A partir del mes de marzo llegará al mercado Estrella Galicia 0,0, una nueva marca de cerveza sin alcohol con la que la compañía afronta el futuro en un segmento que vive un significativo crecimiento año a año.

De esta forma, la compañía completa su portfolio de productos a través de una marca con una imagen mucho más moderna y que lleva el sello de calidad de la cerveza más emblemática de la casa, Estrella Galicia.

Estrella Galicia 0,0 se presenta en formato botella de 20, 25 y 33 cl. y lata sleek de 33 cl, todas ellas con sus respectivas agrupaciones, así como en formato barril de 30 litros. Un diseño fresco y con mucha fuerza visual que llamará la atención en los lineales. Los consumidores podrán encontrarla tanto en el canal de alimentación como en hostelería.



Licores y aguardientes Hijos de Rivera

“Un sabor de Primera”

Bajo el sello Hijos de Rivera, Customdrinks lanza los nuevos Licores y aguardientes Hijos de Rivera que se componen de 4 variedades:

Orujo Hijos de Rivera, el aguardiente blanco

Licor de Hierbas Hijos de Rivera, se elabora con el orujo y la maceración de unas hierbas previamente seleccionadas

Licor Café Hijos de Rivera, se elabora también con nuestro orujo y con la maceración de un café especial: “margarogype”.

Crema de Orujo Hijos de Rivera, elaborado con la fusión de nuestro orujo y crema de leche a través de una homogenización de ambos elementos.

El lanzamiento de este producto es una muestra más del continuo desarrollo y mejora de los productos de la compañía, siempre basado en valores como solidez, calidad, tradición y modernidad.

Apuesta por un diseño de aire retro tanto en el soporte, como en la serigrafía y tipografía, que hace referencia a la elaboración tradicional con la que se fabrican estos licores. La botella, dotada con una base de diámetro ancho que le da una gran estabilidad, tiene una capacidad de 70 cl. y vincula su imagen y su marca a la calidad de todos los productos de Hijos de Rivera, así como a su origen.



Respuesta Profesional



Compartida, la vida es más.

900 10 10 10

Un único número para todas las necesidades de su negocio:

Para realizar todas sus consultas, notificar averías o solicitar asistencia técnica.

Todo Movistar, con una única llamada.



Fijo



Móvil



Internet



Informática

900 10 10 10
Tienda Movistar
www.movistar.es



Estrella Galicia, única cerveza española en el Foro de Marcas Renombradas

Estrella Galicia ha entrado a formar parte del Foro de Marcas Renombradas Españolas, una iniciativa que agrupa a las principales marcas españolas con el objetivo de reconocer su reputación, actuar como interlocutor ante las instituciones públicas y desarrollar estrategias que favorezcan su visibilidad e internacionalización.

El Comité Ejecutivo del Foro decidió el pasado 11 de noviembre reconocer a Estrella Galicia como miembro de esta exclusiva entidad a la que pertenecen sólo 100 marcas de nuestro país, de modo que se convierte en la primera y única marca de cerveza en formar parte de este grupo.



Reconocimiento a la notoriedad internacional

Los principales requisitos para ser admitido como socio dentro del Foro de Marcas Renombradas, además del origen español, es gozar de una excelente reputación, alta notoriedad de marca y un importante nivel de internacionalización.

Desde su fundación en 1999, el Foro desarrolla diversas actividades entre las que se encuentra la propuesta de medidas de apoyo público a la internacionalización de las empresas y marcas españolas, la participación en iniciativas impulsadas por el Ixex o la difusión de programas formativos y divulgativos entre sus socios.

La inclusión en este Foro supone un signo de respaldo más al proceso de internacionalización vivido por la compañía en los últimos años. Además, las sinergias que se crean entre las marcas que forman parte cuentan con un gran potencial a la hora de afrontar nuevos mercados.

En Galicia, marcas de compañías internacionales como Inditex, Grupo Calvo, Pescanova, Coren o Adolfo Domínguez forman parte también de este Foro al que ahora se suma Estrella Galicia.

Ya somos más de 50.000

El club de fans de Estrella Galicia en Facebook no deja de crecer a un ritmo imparable. A principios de noviembre se superó la cifra de 50.000 amigos, un momento que la página quiso celebrar con todos los consumidores a través de un concurso en el que tuvieron la oportunidad de ganar un pack fiesta de la marca si acertaban "la porra de los 50.000", la fecha y hora en la que se alcanzaría ese número de amigos.

Pero la página de Estrella Galicia en Facebook no para y sigue dinamizando la red con sorteos de entradas para los conciertos de Son Estrella Galicia, los partidos del Celta y el Depor y muchas sorpresas más.





Estrella de Navidad

A finales de noviembre llegó a las cadenas de alimentación la tradicional Estrella de Navidad, una edición limitada y especial que la compañía lanza al mercado cada año con el objetivo de celebrar estas fiestas con sus consumidores.

Estrella de Navidad se caracteriza por su elaboración con 100% malta y lúpulo cultivado en Galicia, en la plantación que Hijos de Rivera gestiona en el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo desde el año 2005.

Pero este año, además, esta cerveza incorporó importantes novedades en su envase. La más llamativa fue la aplicación de una etiqueta transparente autoadhesiva con carácter termosensible que cambia de color cuando el producto alcanza la temperatura óptima de consumo. Además, la botella cierra con un innovador tapón *abre-fácil* que permite prescindir del abridor, facilitando así su apertura inmediata.

Estrella de Navidad se comercializó en el canal de alimentación hasta el final de las fiestas navideñas y se presentaba en packs de 6 botellas de 33 cl.

Facturación electrónica, otro paso adelante

La compañía ha emprendido un paso más en el proceso de almacenamiento digital y gestión documental de la compañía que se inició en los últimos años y que va cumpliendo paulatinamente todas las fases de implantación con proveedores y clientes.

En esta ocasión, el esfuerzo de mejora continua se canaliza a través de la facturación electrónica, un sistema que permite la recepción automática de facturas vía email en formato electrónico y su incorporación ágil al registro mediante la verificación de la firma electrónica y la validación de su formato.



Este proceso de implantación se ha realizado gracias a la instalación en la compañía del software necesario para cumplir con las exigencias de la ley, tanto para la validación de la firma electrónica del emisor, como para la conservación del formato original de la factura electrónica y la firma digital y, de este modo, poder proporcionar a la compañía y a los proveedores una gestión más óptima y rápida de todas las facturas.

Los beneficios de la implantación de este sistema son innumerables pero, entre los más evidentes, está el ahorro en tiempo, costes y papel en el proceso de registro de facturas. Además, mejora la seguridad y la eficiencia en el control administrativo y financiero, aumentando la calidad de los datos obtenidos y optimizando los procesos de cobro y pago. Todo ello, integrado perfectamente con el sistema actual de gestión documental Alfresco de la compañía.

Este avance tecnológico ofrece grandes ventajas tanto para la gestión y organización interna como para la relación de la compañía con proveedores y clientes. La implicación y el compromiso de todos en el proceso de puesta en marcha del sistema será la clave de su éxito.

Nuevo formato de lata sleek



Se aplicará a todas las marcas de cerveza de la compañía

Acaba de llegar al mercado el nuevo formato de lata sleek de Estrella Galicia que pretende transmitir una imagen más moderna y actual de la marca de cerveza más emblemática de la compañía.

El innovador formato de lata de 33 cl. ya se aplicó en su día a 1906 Reserva Especial y a Estrella Galicia Light con una gran acogida por parte de los consumidores. Y, dado su éxito, en las próximas semanas todas las marcas de cerveza de la compañía incorporarán la lata sleek y adaptarán todas las agrupaciones a este atractivo formato. Shandy Estrella Galicia y Estrella Galicia 0,0 serán las próximas cervezas en renovar su imagen.



Completamos el ciclo del lúpulo

La apuesta de Hijos de Rivera por el proyecto de recuperación del cultivo del lúpulo en Galicia ha dado un gran paso adelante este año con la adquisición de la maquinaria necesaria para realizar labores destinadas este cultivo y de esta forma completar el ciclo dentro de las instalaciones del Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo.

En este sentido, ha sido de vital importancia la incorporación al proceso de un cortador de plantas, que permite realizar la cosecha en un tiempo 3 veces menor que en años anteriores, o un molino triturador de las flores. Mención especial merece la adquisición en la República Checa de una prensa peletizadora que permite peletizar las flores secas de lúpulo en las propias instalaciones del CIAM, consiguiendo el formato adecuado para poder utilizar esta materia prima en el proceso de elaboración de la cerveza.



La nueva maquinaria completa el ciclo dentro del CIAM



Además, este año se plantaron por primera vez dos nuevas variedades pioneras en España procedentes de la República Checa (Saaz y Sladek), de las denominadas variedades nobles por la alta calidad aromática que aportan a la cerveza, típicas de cervezas procedentes de la famosa región de Pilsen. Con estas dos nuevas incorporaciones, el cultivo alcanza las 9 variedades en Galicia.

En la actualidad, la superficie de cultivo alcanza las 2,02 hectáreas y el resultado de la cosecha ha sido inmejorable con 1570 kg. de variedades como Nugget, Columbus o Perle, entre otras.

Vendimia 2010

La temporada de vendimia se prolongó durante más de tres semanas a lo largo de los meses de septiembre y octubre de 2010, iniciándose en la finca de la Costa de Alaís con el Merenzao, y terminando con la vendimia de Porto de Lobos; ambas, fincas de la Bodega Ponte da Boga de Hijos de Rivera.



En total se recolectaron 13.855 kilos de uva Mencía propia, 4.918 kilos de Merenzao, 1.390 kilos de Sousón y 445 kilos de Brancellao, en cuanto a las variedades frutales que producen vino tinto. Además, se vendimiaron 30.080 kilos de uva blanca y 191.021 kilos de uva tinta proveniente de otros viticultores. Esto dio como resultado un total de 241.709 kilos de uva recolectada en esta vendimia.



Cosecha de manzana 2010

Noviembre puso fin a casi un mes de recolecta de manzana, que empezó a mediados de octubre en la zona de Chantada. Una cosecha en la que se obtuvieron 500.000 kilos de de manzana sidrera entre las que destacan un gran número de variedades autóctonas de origen gallego como las clases *pero* y *príncipe*.

Galicia es uno de los mayores proveedores de manzana sidrera de España, muy valorada por su calidad por los productores de sidra en el norte de España, especialmente de Asturias, Cantabria y el País Vasco.

Custom Drinks colabora con los agricultores de la zona de Chantada y recibe materia prima de hasta 400 proveedores de todo tipo; desde el más pequeño agricultor que le proporciona su pequeña recolecta, hasta los más grandes productores de manzanas de la provincia y la comunidad que suministran grandes cantidades.

Shandy
Estrella Galicia

Shandy Estrella Galicia se reinventa



Más fresca y atractiva. Así es la nueva imagen de Shandy Estrella Galicia que se transforma, adaptándose a los nuevos tiempos, y nos ofrece su imagen más moderna y divertida. El envase se reinventa, logrando una apariencia que llama la atención y se plasma en una variación de la tipografía y la introducción de elementos gráficos como los limones, vinculados a su sabor refrescante.

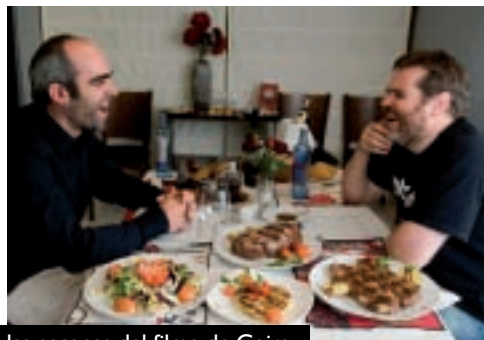
El cambio de imagen afecta a todos los envases y agrupaciones de la marca, desde las botellas de 25 cl. a las latas, que incorporan el nuevo formato sleek, en línea con la evolución de las latas de todas las marcas de cerveza de la compañía.

18 Comidas



La aclamada película de Jorge Coira, *18 Comidas*, cuenta seis historias personales que se producen a lo largo de un día de ficción. Todas ellas se suceden al rededor de los fogones –en desayunos, almuerzos y cenas- y cuenta con un guión abierto que da pie a la improvisación de actores como Luis Tosar, protagonista y co-productor del filme.

Alabada por la crítica desde su estreno a finales de año, la película cuenta con un reparto de lujo encabezado por el propio Tosar, Víctor Clavijo, Sergio Peris-Mencheta, Esperanza Pedreño... Y también con la presencia muy destacada de Estrella Galicia y Cabreiroá, que aparecen en muchas de las escenas de la cinta.

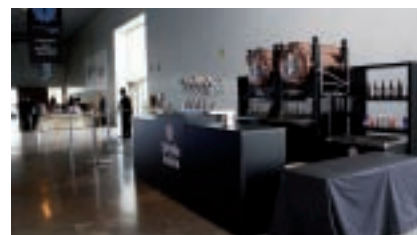


Una de las escenas del filme de Coira

Convención Nacional de APD



Bajo el título “Los caminos de la reactivación”, la Asociación para el Progreso de la Dirección (APD) reunió en Santiago de Compostela a los principales empresarios españoles en su primera Convención Nacional a principios de noviembre. Cerca de 1500 directivos de grandes compañías españolas disfrutaron de ponencias de destacados empresarios como el presidente del BBVA, Francisco González, o de Vueling, Josep Piqué, que analizaron las tendencias económicas que afectan al actual escenario empresarial.



Además, la Convención también contó con diversas actividades de carácter lúdico para fomentar la interrelación entre los asistentes, en las que jugó un papel fundamental Hijos de Rivera a través de todos sus productos que se desplegaron en lo que se convirtió en una de las zonas más concurridas del encuentro.

Promos de River Estrella Galicia

Las instalaciones de la fábrica de cerveza de Estrella Galicia fueron el escenario del acto de entrega de las llaves del coche que sorteaba la promoción de la marca de cerveza sin alcohol River Estrella Galicia. José Mariño Rodríguez, natural de Marín, fue el ganador del concurso en el que los consumidores introducían en la web de la marca los códigos que aparecen en el collarín de las botellas y en los packs de latas.



Esta promoción ofrecía también la posibilidad de ganar cursos de conducción segura impartidos por Luis Moya y los Campeones del Mundo de Rallies, Xevi Pons y Alex Haro. Los cursos se celebraron a finales del mes de noviembre y más de 40 personas pudieron disfrutar de una jornada muy intensa dedicada al mundo del motor.



Un consumidor de Marín fue el ganador del concurso



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.





Manuel Fernández • Jefe de Envasado de Estrella Galicia

“Nuestra lucha está en mejorar los tiempos de proceso, ser más rápidos y flexibles, manteniendo el mejor coste y el mayor grado de seguridad y calidad”

El mercado es cada día más exigente y demanda constantemente nuevos productos y formatos, ¿cómo se adapta una planta de envasado a estas necesidades tan cambiantes?

Entendemos que nos debemos a nuestros clientes, existimos porque hay clientes que valoran nuestros productos y obtienen de ellos lo que quieren. Debemos por tanto dar la mano al mercado, comprender de forma precisa sus exigencias y cumplir sus requisitos, adelantándonos incluso a sus futuras necesidades.

Nuestro tamaño, pequeño comparado con los grandes del sector, nos ofrece una gran versatilidad en la producción de variedad de formatos. Esta agilidad, combinada con la gran experiencia de nuestros trabajadores, nos permite aprovechar al 100% los medios de que disponemos. Conocemos muy bien nuestras máquinas y las adaptamos en la medida de lo necesario a los formatos solicitados. Nuestra lucha constante está en me-

jorar los tiempos de proceso, organizarnos para ser más rápidos y flexibles, manteniendo el mejor coste y el mayor grado de seguridad y calidad.

La tecnología avanza muy rápidamente y exige grandes inversiones, ¿qué ventajas tiene Estrella Galicia en este ámbito?

Nuestra planta se caracteriza principalmente por dos aspectos: la visión de diseño industrial a largo plazo, algo que nos ha permitido crecer de forma sostenible año tras año anticipándonos a las futuras necesidades; y una apuesta por adquirir los mejores equipos que ofrece el mercado, con un alto grado de automatización.

Este esfuerzo inversor ha dado sus frutos. La apuesta por adquirir maquinaria de altísima calidad ha demostrado su acierto en momentos de gran exigencia y nos permite movernos en los niveles más altos de desempeño y disponibilidad operativa.

Conceptos como rendimiento, eficiencia o calidad son el día a día de una planta de envasado, ¿hasta que punto condicionan la actividad?

Nuestra actividad se basa en la búsqueda de la estabilidad de nuestras operaciones para crear un trabajo seguro y de calidad. Medimos indicadores y consumos para garantizar que los procesos estén bajo control y son capaces de mejorarse a sí mismos. Corrigiendo defectos y mejorando rendimientos, conseguiremos resultados óptimos y con un alto grado de competencia.

Si la actividad individual es importante, también lo son las conexiones entre los distintos puestos de trabajo, así como el flujo global de producto. Todos nos empeñamos en mejorarlo buscando el trabajo en equipo para potenciar nuestro desarrollo de forma sinérgica. Si trabajamos juntos y coordinados, eliminaremos los espacios vacíos en nuestros procesos.

¿Cuáles son los principales retos dentro de la organización de una estructura tan compleja como una planta de envasado?

Sabemos que nuestra Empresa tiene un plan de crecimiento muy ambicioso y nuestro principal objetivo es acompañarlo con nuestra capacidad productiva, adaptándonos a los formatos necesarios y mejorando nuestros ratios de eficiencia. Tratamos cada día de hacer más, gastando menos. Los principales indicadores de que lo estamos logrando son el rendimiento operativo de nuestros grupos de envasado y el consumo que hacemos de energía y medios materiales como agua.

Pero en realidad la clave somos las personas que trabajamos aquí. Es por tanto el principal papel de la gestión el desarrollar la capacidad de nuestros empleados para conseguirlo. Nos movemos hacia el futuro a través de continuos cambios y mejoras en los métodos de trabajo, atención de equipos y limpieza y cuidado del entorno.

En unas instalaciones tan automatizadas, ¿qué papel juega el factor humano?

Los tiempos han cambiado, lo que antiguamente era mano de obra sin más implicación que el trabajo manual, ahora es nuestro activo más valioso. Vivimos en la era del conocimiento y nuestro trabajador también es un trabajador de conocimiento. Creemos que las personas que desempeñan un puesto de trabajo son las más expertas en él, y los retos del futuro demandan la aportación de todos. Es fundamental permitir a nuestros trabajadores que opinen, sugieran e implementen sus mejores ideas de forma exitosa, a través de la participación organizada y continua de las personas situadas en el proceso.

Manteniendo el nivel competitivo de la empresa ganamos todos y, con la responsabilidad en cada puesto de trabajo, obtendremos un producto con la mejor calidad. La entrega demostrada por nuestros trabajadores en este aspecto es algo de lo que estamos más orgullosos y constituye la verdadera esencia de la Planta de Envasado.

muy personal

Edad: 38

Estado civil: Casado

Una comida: Percebes

Una bebida: Una Estrella Galicia Pilsen bien fría

Aficiones: Muchas... jugar al squash, esquiar, pasear en bici, cine, lectura, música y escuchar podcast

Ciudad favorita: Islas Cíes

Un libro: *Cien Años de Soledad* (Gabriel García Márquez)

Una película: *El Gran Lebowski* (Joel Coen)

Una canción: *Sultans of Swing* (Dire Straits)

Un momento: El nacimiento de un hijo

Un reto: La eficiencia

No soporta: La injusticia

Una disculpa: Estoy reunido...

magma
de Cabreiroá

Diferente por naturaleza

De origen profundo, con sabor fresco y suavemente picante, Magma de Cabreiroá ha sido envasada con las finísimas burbujas que de forma natural brotan de la tierra después de años de reposo en el interior del manantial.

Los prestigiosos cocineros Pedro Larumbe (Pedro Larumbe, El Plató y Finca del Valle), Xosé Torres Cannas (Pepe Vieira "Camiño da Serpe"), Pepe Solla (Casa Solla) y Sarah Stothart (Tapioles 53) ejercen de embajadores del nuevo producto de Cabreiroá.





Los embajadores de Magma brindan en la presentación de Magma de Cabreiroá

Cabreiroá presentó el pasado noviembre en Madrid **magma de Cabreiroá**, un agua mineral que contiene unas finas burbujas que se forman al filtrarse el agua con el gas de combustión del magma subterráneo. Se trata de un producto premium, envasado en aluminio, cuya opacidad protege a Magma de cualquier interacción con la luz. Sus cualidades organolépticas la hacen especialmente adecuada para combinar con la alta gastronomía.

Cuatro destacados cocineros se han aliado con Magma de Cabreiroá para explorar las posibilidades de esta extraordinaria agua mineral en conjunción con la gastronomía.

Ignacio Rivera, Director General de Hijos de Rivera, acompañado por todos ellos presentaron por primera vez **magma de Cabreiroá** en un evento en Madrid en el que los asistentes pudieron disfrutar de una verdadera “**experiencia Magma**” en un entorno subterráneo, lleno del encanto y el misterio de las profundidades de la tierra, de donde procede **magma de Cabreiroá**.



Ignacio Rivera, Director General de Hijos de Rivera



Magma en la *tierra del agua*

El acuífero de Cabreiroá se alimenta de la lluvia que cae en uno de los entornos naturales mejor conservados de Galicia. Cuando tocan el suelo, las gotas inician un proceso que dura más de 200 años. Primero descienden por las grietas del macizo granítico, filtrándose por sucesivas capas de granito y cuarcitas.

A 3.000 metros de profundidad, el agua alcanza los 100°C de temperatura y se mezcla con el gas carbónico que escapa del magma terrestre por la falla de Regua Verín. Es entonces cuando **magma** adquiere sus finas burbujas de gas carbónico natural y enormes presiones la empujan de nuevo hacia la superficie. Tras el segundo proceso de filtrado que se produce al ascender, **magma de Cabreiroá** se extrae a 150 metros de profundidad.

Diferente por naturaleza

Han pasado cientos de años para que puedas beber esta agua con gas carbónico natural. Todo empezó cuando este planeta se empezó a formar, la corteza se enfrió y capturó en su interior el magma incandescente. Desde entonces, el gas de su combustión se mezcla con el agua que cae sobre nuestro manantial y le otorga un carácter diferente por naturaleza.

Agua de *aguja de origen magmático*

Probablemente nunca has probado un agua como esta. **magma de Cabreiroá** no es un agua sin gas. A simple vista podrás distinguir en su interior las finas burbujas del gas carbónico natural que desprende el magma terrestre. Sin embargo, cuando la pruebes apenas sentirás su presencia. Porque **magma de Cabreiroá** tampoco es un agua con gas. Si quisiéramos clasificarla, podríamos decir que es un agua de aguja.

Pocas aguas *combinan mejor con la alta gastronomía*

magma de Cabreiroá es el agua perfecta para acompañar la mejor cocina.

El secreto está en su equilibrada combinación de gas natural y bicarbonato. Ambos elementos estimulan las papilas gustativas y el sentido del gusto. Preparando a quien la bebe para degustar mejor cualquier comida. Por eso, forma parte de una gran experiencia gastronómica. Por eso, y por su carácter *diferente* por naturaleza.

Un *agua que nunca ha visto la luz*

Antes de llamarse **magma**, esta agua ha pasado cientos de años en la más absoluta oscuridad. El macizo granítico de Verín la ha protegido así de la oxidación producida por acción de la luz y, gracias a ello, magma ha conservado sus propiedades intactas durante milenios. Ha sido una obra de mimo y cariño de la Tierra que nosotros hemos decidido prolongar.

magma de Cabreiroá ha hecho el camino del manantial a la botella a oscuras. La botella, de aluminio, la ha seguido protegiendo. Y así ha permanecido por cientos de años hasta llegar a tus manos, esperando el momento de ver la luz, por fin, para que puedas disfrutar de todo su sabor y propiedades *diferentes* por naturaleza.





Magma de Cabreiroá

agua oficial de Madrid Fusión 2011

Después de su exitosa presentación en sociedad, Magma de Cabreiroá fue la anfitriona en una de las citas más esperadas de la alta gastronomía española: Madrid Fusión 2011; la Cumbre Internacional de Gastronomía que se celebró del 25 al 27 de enero en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid.

Un stand espectacular en el que un constante discurrir de visitantes pudo disfrutar de una experiencia única, una "experiencia Magma", introduciéndose en un cubo concebido para despertar sensaciones a través de un despliegue muy cuidado de imágenes y sonido.

El stand de Magma de Cabreiroá fue una de las grandes atracciones tanto para la prensa como para los profesionales de la hostelería que se acercaron a Madrid Fusión deseando conocer las tendencias más vanguardistas.

Dos embajadores de lujo

Además, Magma de Cabreiroá acudió a este encuentro de la mano de los grandes cocineros Xosé T. Cannas (*Pepe Vieira "Camino da Serpe"*) y Pepe Solla (*Casa Solla*) que se unieron al gran elenco de maestros gastronómicos internacionales presentes para mostrar las cualidades únicas de este "agua de aguja".

Las citas más inmediatas para poder disfrutar de una "experiencia Magma" son el Forum Gastronómico de Girona, Foodex Japan y el Salón Gourmets de Madrid, entre otras.



Los asistentes pudieron disfrutar de una experiencia *Magma*



Fiesta en La Tita Rivera

Como broche final a la presencia de Magma de Cabreiroá como agua oficial de Madrid Fusión, se celebró una fiesta en La Tita Rivera a la que asistieron más de 200 personas. Reconocidos cocineros galardonados con Estrellas Michelin compartieron un encuentro lúdico con prensa gastronómica y de tendencias además de otros invitados del mundo de la restauración.

Todos ellos tuvieron la oportunidad de maridar Magma de Cabreiroá con el plato estrella de la casa, los "casis", especialmente con dos propuestas diseñadas para la ocasión por Pepe Solla y Xosé Cannas. Además, triunfó un coctelero que sirvió una serie de cócteles preparados con Magma.

Una fiesta que combinó lo mejor de la alta gastronomía de nuestro país con un espacio original que resultó todo un éxito.



Más de 200 invitados asistieron al evento



Bares y Estrellas

Inaugura en pleno centro de Madrid el primer local de la cadena La Tita Rivera

El pasado mes de diciembre se constituyó la sociedad, Bares y Estrellas Food Services S.L., formada por Custom Drinks, Clavo y Antón Sáez, gestor del negocio.

Fruto de la actividad de esta sociedad, se ha inaugurado en pleno centro de Madrid (c/ Pérez Galdós, 4, en el barrio de Chueca-Fuencarral) el primer local de la cadena "La Tita Rivera" que desarrolla un novedoso concepto de hostelería tabernera.

Abanderada por un cuidado diseño, obra de Desymo, la decoración se basa en una estética de mercado y mobiliario de reciclaje. Totalmente abierto a la calle, busca atraer a un público urbano y de tendencias. El propio local se plantea como una atracción en sí misma.

Este primer piloto espera consolidarse para crear una cadena que promocióne y apoye el posicionamiento de todos nuestros productos y que resulte de fácil reproducción.



Una estética muy cuidada obra de Desymo



El local cuenta con una amplia terraza exterior

La oferta combina el amplio abanico de productos del grupo y especialmente de los nuevos formatos desarrollados por Custom Drinks. Todos ellos aportan un elemento diferenciador frente a otros conceptos hosteleros. En cuanto a la propuesta culinaria llama la atención un novedoso concepto de pincho, "los casis", panecillos rellenos de deconstrucciones de platos de gran calidad. Un producto que facilita un servicio dinámico y divertido que cuida especialmente el trato al cliente.

Trasladando el concepto de ultramarinos a la actualidad, La Tita Rivera cuenta con una parte de tienda dónde se pueden comprar todos los productos del grupo así como otras propuestas gourmet de origen gallego.



todo incluído
sen saír da casa

só con **R** tes

Internet **30 megas**

chamadas gratis a fixos e móbiles todos os días dende o teu **fixo R**

chamadas a 0 cent € min a todos os **móbiles R** dende o teu **móbilR**

e **Gol televisión gratis** ata fin de tempada

Instalación e o mantemento domiciliario gratuito

 **1445**
infórmate gratis no
ou en mundo-R.com



serviguide

consultoría • innovación • externalización

serviguide outsourcing

Hola, me llamo Lucía, trabajo en Serviguide como supervisora en el canal indirecto pymes para una importante empresa española de telecomunicaciones.

España: A Coruña - Lugo - Ourense - Santiago - Vigo

Internacional: México - Uruguay - Bolivia - R. Dominicana - Brasil - Venezuela

www.serviguide.com



Cerveza de bodega, estés donde estés

El proceso de expansión en todo el territorio nacional que vive Estrella Galicia se materializa muy especialmente en el desarrollo del área de Cerveza de Bodega que se constituye como punta de lanza de la compañía en el mercado.

En la actualidad funcionan cerca de 450 cervecerías de bodega de las cuales más de un 32% están fuera de Galicia gracias a la excelente acogida que está recibiendo este concepto entre los clientes. Zonas como Madrid, Andalucía, Levante o Cataluña han experimentado un importante crecimiento en los últimos tiempos, algo que ha impulsado a la compañía a afrontar una gran inversión para establecer próximamente una plataforma logística en la capital con el objetivo de dar un mejor servicio a los clientes de estas zonas.

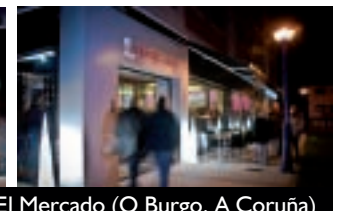


La clave del proyecto de cerveza de bodega de Estrella Galicia que lleva en marcha desde finales de los años 90 está principalmente en la calidad del producto, que mantiene sus excelentes propiedades intactas en todo el proceso, desde su elaboración en fábrica hasta su disfrute por parte del consumidor. Además, se cuida muy especialmente el servicio al cliente tanto en la atención por parte del servicio técnico como en la imagen que lleva aparejada la incorporación de los tanques dentro del diseño del local, así como del resto de los elementos que conlleva, y que dotan a las cervecerías de bodega de una imagen muy atractiva que marca la diferencia.

Gracias a todos estos factores, las cervecerías de bodega se han extendido por todo el país y, a día de hoy, los consumidores ya pueden disfrutar de una caña de esta cerveza premium en todos los puntos de la geografía española, desde la Gran Vía de Madrid hasta el casco antiguo de León, el conocido barrio Cánovas de Valencia, la exclusiva villa de Sotogrande o el centro de Barcelona o Valladolid, por poner sólo algunos ejemplos.



Tapas 44 (Gran Vía, Madrid)



El Mercado (O Burgo, A Coruña)

Nuevo mercado para 1906 Reserva Especial

La cerveza 1906 Reserva Especial amplía sus horizontes con su inclusión en el mercado de Estados Unidos. La marca se comercializará a nivel nacional a partir del mes de febrero a través de una distribuidora que permitirá que, a partir de ahora, los ciudadanos estadounidenses puedan encontrar 1906 Reserva Especial entre la oferta de cervezas de muchos establecimientos de hostelería y alimentación.



Noticias desde Chile

Desde ahora, las cervezas Estrella Galicia Especial y 1906 Reserva Especial estarán disponibles en los establecimientos comerciales chilenos de las cadenas Jumbo y Unimarc. Las marcas de la compañía tienen presencia en el mercado chileno desde hace un año, y ahora, comenzarán a comercializarse en el canal de alimentación a través de estas cadenas de supermercados.

Promoción de Manzananova en Hong Kong

A partir del mes de marzo, la sidra Manzanova comenzará a promocionarse en Hong Kong a través de la red de grandes superficies Park 'n Shop, conocida por ser una de las mayores empresas de comercialización masiva de productos *retailers* del país. Con más de doscientos supermercados ubicados en Hong Kong y Macao, Park 'n Shop es una de las compañías mejor consideradas por los consumidores hongkonenses.



Canal de alimentación

Agua de Cuevas llevó a cabo una promoción en Asturias en todos los hipermercados Alcampo, Carrefour y Eroski, en la que regaló bolsas ecológicas por la compra de dos packs de 1500 cl., como una forma de concienciar a los consumidores sobre la protección del medio ambiente.

Entre las novedades en el canal de alimentación, destacamos que Estrella Galicia Especial, 1906 Reserva Especial y Cabreiroá ya están disponibles en la cadena de supermercados Semark. Concretamente, en establecimientos *cash and carry* en Santander, Palencia, Salamanca y León. Además, los supermercados Dinosol también cuentan con los productos de Hijos de Rivera en 115 tiendas repartidas por toda España donde ya se puede adquirir 1906 Reserva Especial.

breves

Londres

El 30 de enero de este año, Cabreiroá y Magma de Cabreiroá estuvieron en Londres para asistir al evento The Asiana Bridal Show, una feria hindú de organización de bodas en la que se promocionan un gran número de proveedores de hostelería. En ella, se mostraron las últimas tendencias del sector donde los asistentes pudieron buscar inspiración para organizar tan especial acontecimiento.

Finlandia

En el mes de septiembre Estrella Galicia viajó hasta Finlandia para asistir a la feria "Heino Trade Fair", un evento gastronómico que se celebra anualmente en Helsinki y que cada año congrega a unas 6.000 personas. La última edición tuvo una duración de dos días, durante los cuales los asistentes pudieron probar los productos de cada uno de los *stands*, asistir a charlas sobre nuevos productos o participar en concursos gastronómicos.

Estrella de Navidad en Finlandia

La tradicional Estrella de Navidad se comercializó por primera vez en Finlandia durante los meses de noviembre y diciembre. De este modo, los consumidores del norte de Europa pudieron probar la cerveza más navideña de Hijos de Rivera que utiliza 100% malta y lúpulo propio en su fabricación.



Exportamos a Togo

Shandy Estrella Galicia y River Estrella Galicia llegan a Togo. Estas marcas de cerveza comienzan a exportarse al país africano a través de uno de los principales importadores del país subsahariano. El envío de contenedores comenzó el pasado mes de noviembre y, desde entonces, las cervezas sin alcohol se han establecido en el mercado nacional con distribución tanto en el canal de hostelería como en el de alimentación.

La presentación de los productos tuvo lugar en la Feria de Internacional de Lomé, capital del país, coincidiendo con los actos conmemorativos de la independencia de Togo. La feria está ideada con el objetivo de impulsar el crecimiento económico mediante el comercio, y para ello se invita a empresas industriales, comerciales, de servicios, etc.



Argentina

La presencia de Estrella Galicia se extiende por Argentina y el mes de septiembre se produjo el desembarco en una de las zonas más turísticas de la provincia de Buenos Aires: Mar de Plata.



Mar de Plata es un importante centro balneario y puerto ubicado en la costa argentina y está considerada la urbe turística más importante de del país tras Buenos Aires, contando con una de las infraestructuras hoteleras más amplias del país -se calcula que durante cada temporada veraniega recibe entre dos y tres millones de habitantes-.

Estrella Galicia tiene presencia en Argentina desde hace dos años cuando fue la primera cerveza española que recaló en el país austral, y ahora, se expande hasta el sudeste de la provincia de Buenos Aires, dando un paso más en su proyecto de expandirse en el mercado argentino.

Leclerc

Los productos de Hijos de Rivera ya disponen de nuevos puntos de venta en el canal de alimentación. En el caso de Estrella Galicia, desde finales del pasado año, está presente en la cadena de supermercados francesa Leclerc que se incorporó a la gestión de los centros comerciales de Andorra: Punt de Trobada e Hiper Andorra, a mediados del pasado año.

Causa benéfica en Irlanda

Cabreiroá patrocinó una obra de teatro benéfica que se celebró en la ciudad de Drogheda, situada al este de Irlanda, a finales de verano. La marca de agua mineral apoyó este evento, en el que se escenificó la obra teatral "Tom Crean", basada en la vida del explorador irlandés que llegó a la Antártida, y que estaba dirigida a recaudar fondos para los niños que padecen síndrome de Down.

Balance de la Expo de Shanghai 2010



La Expo de Shanghai 2010 llegó a su fin a finales de octubre después de 6 meses en los que superó todas las expectativas de asistencia alcanzando cerca de 75 millones de visitantes. En concreto, el Pabellón de España, en el que Hijos de Rivera contaba con la exclusiva de venta de sus productos en el servicio de restauración gestionado por Pedro Larumbe, fue uno de los más concurridos con 7 millones de visitantes.

El balance de la presencia de los productos de la compañía en la Expo de Shanghai no puede ser más positivo. Por señalar alguna cifra, se han servido más 120.000 cañas de cerveza Estrella Galicia y uno de los productos revelación de este evento fue la sangría Lerele, que alcanzó las 50.000 consumiciones, con una acogida muy positiva por parte de los consumidores chinos. Pero lo fundamental del paso de los productos de Hijos de Rivera en un evento de estas dimensiones es la enorme visibilidad y notoriedad alcanzada a través de esta plataforma en el país asiático.



Hijos de Rivera consolida su actividad en China



Además, a lo largo de estos meses, los productos de la empresa han ampliado su presencia a otros lugares, como es el caso de la propia Tienda oficial del Pabellón de España, en la que han estado a la venta productos pertenecientes al Foro de Marcas Renombradas de España, o en el Pabellón de Perú, al que se ha suministrado sangría Lerele, agua Cabreiroá y los vinos en lata Nerus.

Visita de los accionistas


El desafío que supone la introducción de Hijos de Rivera en el mercado chino ha sido el principal punto de interés para el grupo de accionistas de la compañía que en el mes de septiembre de desplazó a Shanghai para conocer de primera mano los planes de expansión de la compañía en China.

Durante dicho viaje, tuvieron la oportunidad de visitar el recinto de la Exposición Universal además de las oficinas con las que Rivera Shanghai cuenta en el centro de la ciudad.



Los accionistas se desplazaron a Shanghai en septiembre

AHORA TÚ ELIGES, ACE NARANJA O NUEVO ACE ROJO

Distribuido por Hijos de Rivera S.A 

*más info en
www.Pago.es*



Pure Paradise



Apoyo a la investigación agraria



Con el objetivo de contribuir de forma responsable al medio ambiente y a la innovación científica, Hijos de Rivera colabora con diversos programas de investigación junto a algunas universidades e instituciones públicas. Es el caso del proyecto de *Caracterización genética del lúpulo* que la compañía lleva a cabo junto a la Universidad de Oviedo o del *Proyecto Feader* en el que colabora con el Centro de Formación y Experimentación Agroforestal de Guísamo (CFEAG) y con el Laboratorio Agrario y Fitopatológico de Galicia (LAFIGA).



Caracterización genética del lúpulo

Este estudio pretende aclarar el origen, hasta ahora desconocido, del lúpulo de determinadas zonas en la provincia de A Coruña. El objetivo de este proyecto es detectar, mediante un análisis genético, cuál es la procedencia de las plantas que se encuentran repartidas por la provincia y, por extensión, aclarar si son plantas silvestres autóctonas o es lúpulo procedente de antiguas plantaciones.

Hijos de Rivera colabora con la Universidad de Biología de Oviedo que, en su método de identificación de las plantas de lúpulo, lleva a cabo un muestreo exhaustivo en cada una de las zonas de cultivo y una posterior identificación de cada una de las plantas con GPS.

El proyecto se desarrolla desde el pasado verano cuando se llevó a cabo la fase de identificación, tras la que se desarrollaron fases sucesivas de obtención de muestras que podrán despejar alguna de las hipótesis planteadas.

Proyecto Feader

Hijos de Rivera mantiene una línea de colaboración con el Centro de Formación y Experimentación Agroforestal de Guísamo (A Coruña) y con el Laboratorio Agrario y Fitopatológico de Galicia (LAFIGA) en la elaboración de un estudio comparativo de la uva autóctona Blanco Legítimo. Un proyecto que está encaminado a determinar el comportamiento de esta variedad de uva en dos zonas muy diferentes: una, habitual para la uva, y situada en el mismo centro de investigación de A Coruña, y otra nueva, en los viñedos de la Bodega Ponte da Boga (Ourense), en el marco de la D. O. Ribeira Sacra.

La compañía cuenta con el apoyo de la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia para llevar a cabo este proyecto que se desarrolla desde el año 2010. En él se llevará a cabo una primera fase de investigación del terreno, una posterior, de plantación de la uva y otra, de seguimiento, tanto del crecimiento de la planta como del clima. La última fase de vinificación y comprobación de los caldos será fundamental en el proyecto.



ORIGINS





Cerveza de Bodega

Por *José Luis Olmedo*

Desde su puesta en marcha en 1998, el proyecto de cerveza de bodega de Estrella Galicia ha mantenido intacta su vocación de servicio a los clientes así como el esfuerzo por ofrecer un producto de altísima calidad en el marco de un sistema innovador que cuida al máximo tanto los aspectos técnicos como los relativos a la imagen en los locales.

El sistema de tanques ha demostrado a lo largo de estos últimos 13 años su efectividad y ya son cerca de 450 clientes los que han confiado en él para sus establecimientos, lo que supone una valoración muy positiva para la compañía.

Transporte de la cerveza con las máximas garantías

Mediante camiones cisterna refrigerados, se transporta la cerveza directamente de fábrica hasta los establecimientos hosteleros donde se almacena el producto hasta el momento de su consumo. Tanto los camiones como los tanques cuentan con un sistema que garantiza las máximas condiciones de higiene y mantienen intactas las propiedades de la cerveza Estrella Galicia.

Todo está perfectamente medido. Por eso se controlan en todo momento las condiciones que pueden afectar a la cerveza manteniéndola dentro de los valores óptimos. Se vigila, por ejemplo, la presión del aire a través de un manómetro que muestra en todo momento el nivel de presión del aire que se contempla en el interior del tanque. Esto, unido a un dispositivo de seguridad contra la sobrepresión, hace que la cantidad de aire sea en todo momento la adecuada.

Tanto en su transporte como en su almacenamiento, el objetivo es mantener la cadena de frío de la cerveza para evitar contaminaciones. En los camiones, esto se materializa en la disposición de una alarma para que el conductor del camión tenga constancia en todo momento de que la temperatura se mantiene dentro de los valores adecuados.

En el caso de los tanques, una parte muy importante es la bolsa de único uso donde se descarga la cerveza, previamente esterilizada, para evitar cualquier contaminación del producto que se introduzca en el interior. Además, los tanques se ubican siempre o bien dentro de una cámara frigorífica o disponen de su propio circuito de frío para mantener la temperatura.



Tanques a medida de cada cliente

Estrella Galicia cuenta hoy en día con dos tipos de tanques en cuanto a su material exterior, los de acero inoxidable y los de cobre, mientras que su revestimiento interno es en ambos casos de acero inoxidable. La capacidad de los tanques es de 1.000, 500 y 250 litros y se apoyan de un compresor de aire y un dispositivo refrigerador (en el caso de los que son autorefrigerados) para completar la instalación.

También cuentan con una línea de gas carbónico auxiliar y de una botella de gas carbónico para casos puntuales en los que pueda fallar el compresor de aire, de forma que se garantiza siempre su óptimo funcionamiento. La cerveza no entra en contacto con el gas que se utiliza para su presurización y empuje hacia el grifo, manteniendo las propiedades inalterables desde su salida de la fábrica.

Logística y distribución

Un engranaje perfectamente ajustado de instalación requiere también de un buen sistema logístico para hacer llegar el producto a los establecimientos. Hijos de Rivera dispone de una

red de camiones cisterna compuesta por siete vehículos más un remolque que hacen llegar la cerveza a las cervecerías distribuidas por toda la geografía española.

Se han establecido rutas tanto dentro como fuera de Galicia con una alta periodicidad de forma que den respuesta a las necesidades de todos los clientes. En este sentido, el incremento de la demanda en puntos cada vez más alejados de la fábrica de cerveza han impulsado la creación de una plataforma logística en Madrid especialmente diseñada para atender a las cervecerías de bodega del centro de España así como de Andalucía y Levante. Se trata de un camión nodriza llamado Darwin que a partir de los próximos meses suministrará cerveza a los vehículos que salgan de la capital para cubrir cualquiera de las rutas mencionadas. Con capacidad para 20.000 litros, el camión nodriza evitará que los camiones cisterna tengan que regresar a fábrica para reponer el producto.

La capacidad máxima de almacenamiento y transporte de estos los camiones cisterna que abastecen la cerveza en Galicia llega a los 69.000 litros semanales, mientras que en el resto de España esta cifra ronda los 15.200 litros.

Ahorro energético: comprometidos con el medio ambiente



El aprovechamiento de los recursos mediante medidas de ahorro energético es una de las claves del compromiso de Hijos de Rivera con el medio ambiente

En aras de potenciar nuestra filosofía de apoyo al desarrollo sostenible, juega un papel muy importante el aprovechamiento de los recursos energéticos. Por eso, Hijos de Rivera ha llevado a cabo un gran esfuerzo para incorporar soluciones tecnológicas a su proceso productivo con el fin de reducir de forma significativa el consumo de recursos en las instalaciones de la fábrica de cerveza. El ahorro energético se suma a las medidas adoptadas en otros ámbitos como el sistema de ahorro de agua, los planes orientados a producir a través de energías renovables (Biogás) o el reciclaje y la reutilización de residuos.

En el marco de esta política global de la compañía, nace el plan de ahorro energético en iluminación que Hijos de Rivera puso en marcha en el año 2005. Un programa que surgió con el propósito de conseguir mejoras en el campo de la iluminación y que hoy en día ha permitido el cumplimiento de algunos de los parámetros propuestos desde AENOR. La implantación del programa de gestión de recursos está íntimamente ligada a la necesidad de introducir mejoras en la empresa que cumplan con las exigencias marcadas por los certificados de calidad, medio ambiente y seguridad alimentaria.

El proceso de diseño y aplicación de esta medida se ha desarrollado a lo largo de los últimos seis años en los que los empleados de mantenimiento de Hijos de Rivera han participado de forma activa y proactiva, en su diseño y en su puesta en marcha. Es una medida que está implantada en gran parte de los procesos de producción de la fábrica de A Coruña (zonas de envasado, barriles, salidas y AGV) que ha permitido óptimos resultados ya que el consumo de energía eléctrica se ha reducido notablemente.

Automatización del control

El ahorro se ha conseguido principalmente a través de una modificación en el control de la iluminación. Se ha pasado de una gestión manual a la utilización de un programa que realiza una gestión centralizada a través de un control de mandos. De este modo, lo que antes era una tarea del personal de HdR, ahora se automatiza desde plcs y autómatas e intervienen también el área de sistemas de control y el de mantenimiento eléctrico.

Los datos corroboran que se han conseguido los objetivos propuestos pues, en los últimos años, el consumo ha sido sustancialmente menor que los años anteriores al plan. De hecho, en el periodo 2007-2008 el porcentaje del total ahorrado, debido al consumo de iluminación, fue de un 28%, en 2008-2009, un 25,9% y en los últimos dos años ha supuesto un 37,6%.

El actual programa de ahorro energético únicamente necesita un mantenimiento habitual, basado en el período de vida útil de los consumidores. Éstos se van cambiando por otros que sean de menor consumo, manteniendo siempre una potencia de luz suficiente para alumbrar todas las zonas de fábrica.

El control operacional, se realiza por turno. Se toman datos cada ocho horas por parte del personal de sala de máquinas que, durante el transcurso de un día, anota los valores resultantes de la instalación. Así, en el caso de que haya algún valor que se sale de la media, se puede identificar rápidamente el error.

El proyecto de ahorro energético supone un avance en todos los sentidos puesto que obtiene una doble mejora: por un lado, se consigue una reducción del consumo eléctrico algo que repercute directamente en otro logro medioambiental que sería una menor emisión de CO₂ a la atmósfera.

La consecución de estos resultados se debe en gran medida a la fuerte implicación de todo el personal en alcanzar los objetivos, tanto en un primer momento en el que se plantearon diversas opciones para llevar a cabo este programa, como más tarde en la ejecución del plan de aprovechamiento energético.





Un exquisito paréntesis



Viajar a Madrid por obligaciones laborales suele convertirse habitualmente en una vorágine de taxis, tráfico, comidas aceleradas y una sucesión de reuniones que deja poco margen para disfrutar de las muchas ventajas que ofrece la capital. Por eso, resulta especialmente placentero el encontrar un hueco para sumergirse en el Madrid más auténtico, aquel que sólo conocen los que se mueven por la ciudad con ganas de descubrir sus sabores más tradicionales.

Con ese espíritu me acerco a Casa Doli, un restaurante con solera en pleno barrio de Vallecas, en el que los miércoles sirven cocido madrileño. No se me ocurre una forma mejor de combinar la gastronomía de siempre con un ambiente tranquilo y cercano en medio del ritmo frenético que impone la agenda.

Allí nos atiende José Antonio de Frutos, el propietario del local y creo que puedo afirmar sin equivocarme, que también es el alma del negocio. No para de moverse atendiendo con agilidad las mesas y saludando a todos los clientes, es la representación más genuina del espíritu familiar que respira este restaurante.

Nos cuenta que el restaurante lo pusieron en marcha sus padres y que por circunstancias familiares pasó de ayudar mientras estudiaba Derecho en la Universidad a entrar en la cocina de lleno y hacerse cargo del negocio plenamente a principios de los años 90. A partir de ahí, el local se amplía pero siempre conservando su esencia y, sobre todo, esos platos caseros que tanto aprecian sus clientes habituales, entre los que se encuentran jugadores de fútbol, empresarios o políticos muy conocidos. Todos ellos disfrutaban de una carta en la que se encuentran platos como las anchoas artesanas o la gallina en pepitoria, además de marisco fresco o los tradicionales platos de cuchara.

En uno de estos platos de siempre me centro yo, afánandome para degustar el exquisito y abundante cocido madrileño que me ponen delante. La foto que ilustra este artículo creo que dará una idea de lo apetecible de la propuesta así que me voy a ahorrar comentarios adicionales que sólo provocarán la envidia de los lectores. En todo caso, reafirmo mi recomendación de acercarse a Casa Doli a todo el que necesite un paréntesis en el ajetreado ritmo que marca la vida en Madrid, no se va a arrepentir.

José Antonio de Frutos, **Casa Doli**
Avda. de San Diego, 96. 28053 Madrid
Teléfono- 914775763 - 914771558





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**

Programa de desarrollo de Habilidades Directivas



En línea con los objetivos de formación y desarrollo profesional del personal de Hijos de Rivera, se está llevando a cabo un ambicioso Programa de Desarrollo de Habilidades Directivas. Un total de 90 personas de la compañía han asistido ya a las dos jornadas de presentación y los tres primeros módulos de formación, de los seis que se celebrarán.

Este programa se enmarca dentro de un Proyecto Global de Desarrollo Directivo, con acciones focalizadas hacia el primer nivel ejecutivo (Extraordinary Leader, Extraordinary Teams, Talleres de Escenarios Estratégicos y de Líder Inspirador) y al resto de los niveles de responsabilidad (con programas como el Extraordinary Performer y el de Desarrollo de Habilidades Directivas).

El Programa de Desarrollo de Habilidades Directivas tiene como objetivo facilitar la consecución de las metas del Plan Estratégico de Hijos de Rivera, implicando, de manera directa, al personal de los primeros niveles organizativos del core-business, y, de esta forma, ejecutar el plan estratégico de recursos humanos de la compañía.

La cultura, los valores, la comunicación y la cohesión del personal, así como su flexibilidad organizativa y la mejora en el desarrollo de las personas son la clave del potencial de Hijos de Rivera, de ahí que sean aspectos que ocupan un lugar destacado en este programa.

La consolidación de los valores de la nueva cultura organizativa tiene una relevancia especial en este plan. La visión de empresa de ámbito nacional, la orientación al cliente, la proactividad y la flexibilidad o el impulso del trabajo en equipo, dentro de un clima de respeto a las personas, son otras de las metas que se derivan de esta cuestión y hacia las que se enfoca el programa.

La mejora de la comunicación interna y del clima laboral, como base para la implantación de sistemas de participación y el desarrollo de equipos de trabajo y la gestión de proyectos, son una parte fundamental del programa, que convierten a las personas en una parte activa del proceso de toma de decisiones.

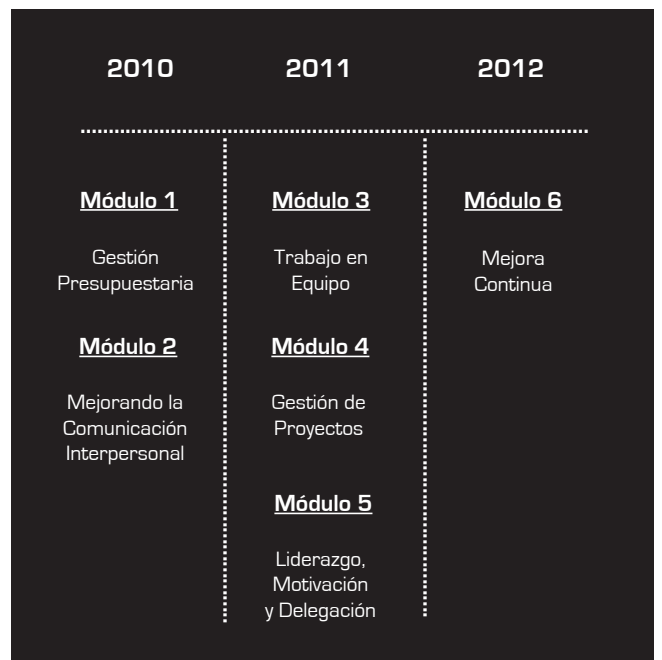
Con todo ello, el engranaje de la organización se fortifica, se mejoran las competencias y se generan espacios que propicien el desarrollo del talento individual y colectivo. Esto hará que se sientan las bases para desarrollar modelos de mejora continua donde la implicación de las personas y el camino hacia la excelencia sean el horizonte al que mirar.



En definitiva, el objetivo del Programa de Desarrollo de Habilidades Directivas es dotar de competencias (técnico-organizativas y relacionales) a los líderes de Hijos de Rivera de forma que se puedan alinear estrategia, procesos y personas, consiguiendo una ejecución excelente.

El programa comenzó en septiembre con dos jornadas en las que los participantes tuvieron la oportunidad de compartir espacios formativos y vivencias, así como entrenar una serie de habilidades en las que se va a profundizar a lo largo del programa. Estas jornadas han servido para presentar el programa e integrar a los participantes procedentes de diferentes departamentos y/o empresas, de una forma lúdica y experiencial.

El programa se configura con vistas a tres años y los contenidos se distribuyen en seis módulos formativos con una duración de 16 horas por grupo. Tres de ellos se dirigen al desarrollo de competencias de gestión (Gestión Presupuestaria, Gestión de Proyectos y Mejora Continua), mientras que los tres restantes se focalizan al ámbito del desarrollo de personas (Comunicación, Trabajo en Equipo y Liderazgo, Motivación y Delegación).



Cada módulo se imparte a cinco grupos de participantes. La metodología es activa y participativa, combinando las sesiones presenciales y las actividades online que se ejecutan a través de un portal formativo específico (material didáctico, pruebas de salida, foros y trabajos grupales). Las sesiones presenciales tienen un alto contenido práctico, en el que predominan ejercicios y técnicas de aprendizaje muy dinámicas, lo que fomenta la interacción entre todos los componentes de los grupos formativos.

En cada módulo se evalúan tres aspectos: el aprendizaje obtenido (a través de una prueba de salida), la participación en el foro y la realización de los estudios de casos grupales generados a través de la plataforma online. El resultado promedio de todos ellos es de 8.41 puntos.

El programa se completa con Conferencias de Alto Impacto, en las que intervienen personas de reconocido prestigio a nivel internacional en los ámbitos del *management* y el desarrollo de personas. La conferencia de D. Santiago Álvarez de Mon ha sido una de las ponencias celebradas hasta el momento, bajo el título: "Lógica e intuición del liderazgo".

En términos de resultados, el Programa de Desarrollo de Habilidades Directivas ha supuesto un verdadero éxito en su primera fase de realización. Los participantes han valorado los módulos desarrollados hasta ahora con una calificación media de 8.95 puntos sobre 10, lo que incrementa el valor de este plan en términos de aprendizaje e implicación del personal de Hijos de Rivera.



Tu Estrella

pero *light*

35% MENOS CALORIAS

2,5° ALCOHOL

www.estrellagalicialight.es

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



Bob Esponja

En el fondo del océano Pacífico, en la ciudad submarina de Fondo de Bikini, vive Bob Esponja Pantalones Cuadrados, una esponja marina rectangular y de color amarillo. La casa de Bob es una piña, donde vive con su mascota caracol Gary. Adora su trabajo como cocinero en el restaurante El Krustáceo Krujiente y posee la habilidad de meterse en todo tipo de problemas sin quererlo.

Cuando no está poniéndole los nervios de punta a Calamardo Tentáculos, su vecino calamar, Bob se mete en un montón de experiencias raras con sus dos mejores amigos: el amigable pero tonto Patricio Estrella, una estrella de mar rosada y obesa; y Arenita Mejillas, una ardilla inteligente, fuerte pero un poco presumida, que vive en el fondo marino en su casa, un domo de poliuretano

bajo el mar. Arenita sale del domo con un traje parecido al de los astronautas, para tener aire bajo el agua.

Bob Esponja ha saltado a la fama al protagonizar una serie de televisión estadounidense que se transmite por todo el mundo con un impresionante éxito de audiencia. En el 2007, fue nombrada por TIME como uno de los más grandes programas de televisión de la historia. Fue creado por el artista, animador y biólogo marino, Stephen Hillenburg.

Los niños adoran a Bob Esponja que desde el pasado año es el fichaje estelar de Cabreiroá, incorporando su imagen a los formatos pet de la marca en el canal de alimentación y aportando promociones y regalos a los consumidores.

¡Campeones

El Nupel Global Racing, un equipo gallego respaldado por River Estrella Galicia, se impuso a grandes escuderías a base de talento y esfuerzo y los pilotos Xevi Pons y Alex Haro se proclamaron Campeones del Mundo de Rallies S-WRC

El Campeonato Mundial de Rallyes ha tenido color gallego esta pasada temporada con la proclamación de Xevi Pons y Alex Haro al volante de un Ford Fiesta S2000 como Campeones del Mundo S-WRC con el Nupel Global Racing tras terminar en tercera posición de esta categoría en el Gales Rally GB.

El equipo gallego, apoyado por River Estrella Galicia, se impuso a grandes escuderías en este deporte tras una temporada excelente en la que el talento de los pilotos y el esfuerzo de todo el equipo dieron sus frutos.

Luis Moya (manager del Nupel Global Racing) lo expresaba así tras la última carrera en Gales: *“Es un orgullo, así de claro, hemos ganado la primera edición del mundial Súper 2000 y esto no nos lo quita nadie. Que un equipo con patrocinadores gallegos y españoles haya conseguido un título mundial liderando desde la primera carrera es algo muy grande, histórico”.*

Éste es uno de los éxitos más importantes del deporte español de 2010. Al título de Campeones del Mundo de pilotos se añade el subcampeonato de equipos del Nupel Global Racing. Tras haber sido protagonista en el mundial durante algunas temporadas, Xevi Pons, de 30 años, ha obtenido su primer galardón internacional alcanzando lo más alto del podio.



El equipo Nupel Global Racing se proclamó Campeón del Mundo de Rallies S-WRC

Celebración por todo lo alto en Estrella Galicia

Tras su espectacular triunfo, Xevi Pons y Alex Haro visitaron A Coruña para hacer balance de su gran temporada y presentar el coche y la equipación con los que disputarán el próximo Campeonato de España

Los Campeones del Mundo de Rallyes S-WRC con el Nupel Global Racing, Xevi Pons y Alex Haro, acompañados de todo el equipo visitaron Estrella Galicia el pasado 10 de diciembre para agradecer el patrocinio de River Estrella Galicia a lo largo de toda la temporada, hacer balance del triunfo conseguido y presentar el coche con el que correrán el próximo año.

Luis Moya, director deportivo del Nupel Global Racing, quiso destacar el compromiso de los Campeones del Mundo con el equipo, su esfuerzo y su talento que les han llevado a alcanzar una meta en la que pocos creían al principio de la temporada. También destacó el gran trabajo del resto de los pilotos del equipo como Adrián Díaz y su copiloto



del Mundo!



César Díaz, Marta Suria, Marcelo Conchado o Juan Dorribo, todos ellos presentes en el evento. Auguró nuevos éxitos en 2011 porque cree que el equipo cuenta con las mejores armas para conseguirlos.

Por su parte, Xevi Pons y Alex Haro hicieron balance de algunas de las anécdotas y de los momentos más difíciles vividos a lo largo de la competición y trasladaron su satisfacción por la victoria a todos los que la han hecho posible con su trabajo. Durante su intervención, los pilotos hicieron entrega de una bandeja conmemorativa del triunfo en el Campeonato del Mundo a Ignacio Rivera, Director General de Hijos de Rivera.



En su discurso, Ignacio Rivera felicitó a todo el equipo por los grandes resultados obtenidos, manifestó el apoyo futuro de la empresa al Nupel Global Racing través de la cerveza sin alcohol Estrella Galicia 0,0 y quiso agradecer el detalle de los pilotos de venir a ofrecer el triunfo a Estrella Galicia. Además, se declaró como un gran aficionado al mundo de los rallyes, de los que, según sus palabras, "he disfrutado intensamente de cada carrera durante toda la temporada".

Jorge Dorribo, Gerente de Laboratorios Nupel, aprovechó la oportunidad para agradecer el apoyo de todos los que confiaron en el proyecto y muy especialmente de la prensa que ha seguido todas las carreras. Considera un hito muy importante que un equipo gallego haya alcanzado esta victoria en un Campeonato del Mundo tan disputado.

Tras las intervenciones, los pilotos descubrieron el coche con el que correrán la próxima temporada, un Ford Fiesta en color plata con una imagen espectacular.



Tras el triunfo, el equipo visitó A Coruña para agradecer el patrocinio de River Estrella Galicia

Futbol Indoor en Brasil



El Flamengo se impuso en este partido amistoso

Viajamos junto al Deportivo de Veteranos hasta Brasil donde el Flamengo, de Río de Janeiro, nos recibió para disputar un partido entre el Campeón de la Liga Indoor española y su homólogo en el país suramericano, ambos con el apoyo de Estrella Galicia. El resultado fue favorable para el equipo local que ganó con una diferencia de dos goles (11-9). Las bajas del Deportivo de La Coruña hicieron que el marcador favoreciese al Flamengo que venció en este amistoso intercontinental.

La anécdota del partido fue la reincorporación de Beбето, que se unió a los jugadores deportivistas Agustín Elduayen, José Ramón, Fran, Manjarín, Donato y César Sampaio, con los que no jugaba desde el año del centenario.

Equipo Froiz Cabreiroá, líder de la temporada

Por tercer año consecutivo, el equipo Froiz-Cabreiroá de ciclismo se proclamó ganador del ranking nacional de la categoría élite y sub 23 tras la disputa de las últimas pruebas puntuables de la temporada 2010.

Con este triunfo, el equipo Froiz-Cabreiroá se ha consolidado como la referencia del ciclismo aficionado español. Este triunfo es la culminación de una temporada extraordinaria en la que el equipo logró cinco victorias absolutas en pruebas por etapas. Se adjudicó la Vuelta a las Comarcas de Lugo con Carlos Oyarzun, la Volta á Galicia con Raúl García de Mateos y Ángel Vallejo consiguió un triplete excelente gracias a sus primeros puestos en la Vuelta a León, a la de Ávila y la de Zamora.



El equipo venció en las categorías élite y sub 23

El dominio del equipo Froiz-Cabreiroá también se vio reflejado en el ranking individual en el que Ángel Vallejo logró la segunda posición de la tabla a tan sólo 87 puntos de Raúl Alcorcón.

Pantín Classic 2010

Con seis estrellas WQS, el campeonato del surf de Pantín Classic se ha convertido en una prueba fundamental dentro del circuito mundial, tanto femenino como masculino, siendo una cita de gran importancia en el calendario para los mejores surfistas de todo el mundo.



Courtney Conlogue fue la vencedora de la prueba Cabreiroá Surfing Girls

En esta edición se recuperó el concurso femenino, en el que participaron las 70 mejores surfistas del mundo, que acudieron a Pantín para competir en la primera edición del Cabreiroá Surfing Girls. Una prueba que se volvió a celebrar después de dos años y que llegó con fuerza en esta última edición. En ella se alzó vencedora una joven norteamericana de 18 años, Courtney Conlogue.

Máster Estrella Galicia de pádel

Un año más, record de participación en un Circuito de Pádel que recorrió las principales ciudades gallegas

PALMARÉS

1ª CATEGORÍA MASCULINA

♦ Jorge Ramos y Mariano Aguirre

1ª CATEGORÍA FEMENINA

♦ Susana de Rafael y Sandra de Rafael

2ª CATEGORÍA MASCULINA

♦ Fernando Bermejo y Juan Andonegui

2ª CATEGORÍA FEMENINA

♦ Ana Vázquez y Sonia de Rafael

3ª CATEGORÍA MASCULINA

♦ Javier M. Suárez y Enrique M. Fernández

3ª CATEGORÍA FEMENINA

♦ Noelia Hermida y Belén Caruncho

4ª CATEGORÍA MASCULINA

♦ Manuel Maceiras y Fernando Mariño

El Circuito Estrella Galicia de Pádel llegó a su fin el pasado 18 de septiembre en el Real Club de Tenis de La Coruña, después de tres días en los que los ganadores en los torneos celebrados a lo largo del verano en las principales ciudades gallegas del circuito trataron de alzarse con el premio final.

Tras disputar cinco pruebas puntuables para este campeonato en las ciudades gallegas de Ferrol, Lugo, A Coruña, Vigo y Pontevedra, los clasificados se reunieron en el club coruñés para disputar el Máster Final que señalaba a las mejores parejas del circuito.



La prueba de A Coruña batió un nuevo récord de participación

En la fase final, hubo siete categorías; cuatro masculinas y tres femeninas. En ellas, participaban los campeones y subcampeones de cada clase en las ciudades donde se celebraron cada una de las pruebas.

El Circuito de Pádel Estrella Galicia logró batir todos los récords, registrando un total de 1800 participantes, destacando especialmente el caso de la prueba de A Coruña, que logró reunir a 346 parejas; una cifra que sitúa a este campeonato entre los más multitudinarios de toda España.

Navegamos todo el verano

Estrella Galicia y Custom Drinks apoyaron el deporte de la vela en diversas pruebas disputadas durante los meses de agosto y septiembre de 2010. Desde el *village* de cada una de las regatas, las marcas de Hijos de Rivera ofrecieron sus productos a los participantes y a los asistentes, y animaron cada una de las pruebas puntuables para el circuito gallego de alto nivel.



El primer evento del calendario fue la Regata Infanta Elena que organizó el Real Club Náutico de La Coruña y que congregó a un gran número de aficionados. Tras ésta, llegó el turno de la Regata Rías Baixas – Gran Premio Custom Drinks – y, en último lugar, la prueba que decidió los ganadores del Trofeo Presidente de la Xunta que se disputó en el Real Club Náutico de Sanxenxo. En todas ellas estuvieron presentes las marcas de Hijos de Rivera, como en la Semana del Atlántico celebrada a principios del mes de octubre en el Real Club Náutico de Vigo.



Los productos de Hijos de Rivera animaron cada una de las regatas

Pago en Facebook

Zumos Pago continúa trabajando la relación con sus consumidores en redes sociales como Facebook. A través de concursos y promociones en su página, pueden descubrir la extensa gama de sabores de la marca de zumos y diferenciar las diversas categorías de su producto: zumos 100%, néctares y bebidas con zumo. Gracias a esta iniciativa, la marca Premium ha conseguido aumentar el tráfico en su página web y el número de fans en la red social alcanza las 7.800 personas, un aumento significativo de las interacciones de los consumidores con la marca que ha incrementado sus visitas un 40% en relación al año anterior.

Infórmate de cómo participar en cualquiera de los concursos y promociones en www.facebook.com/zumos_pago o www.pago.es

Depúrate con
"Pago 100%"
... y GANA uno
de nuestros fantásticos
REGALOS en [Facebook](#)

Pago Pádel 100% Pago Mistrana Natural 100% Pago Tomate 100%

Pago

Derbi Depor - Celta

Victoria del Deportivo de La Coruña ante el Celta de Vigo en el derbi de veteranos que se celebró el pasado 14 de enero y que se saldó con un marcador 5-9 en el Pabellón de As Travesas (Vigo). El partido fue seguido por unas 4000 personas que revivieron los fabulosos tiempos de Fran, Otero, Gudelj y Manjarín.

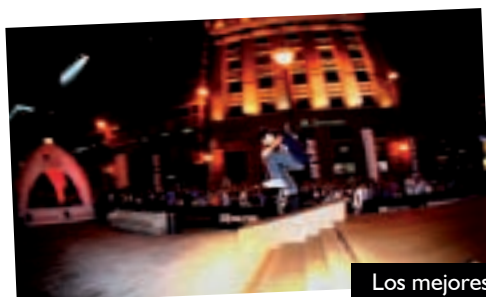
La Liga Indoor ofreció la oportunidad de volver a repetir los antiguos derbis en los que jugadores y aficionados mantenían vivo el enfrentamiento. En un escenario distinto, los veteranos de ambos equipos lucharon por una victoria que se llevó el equipo visitante y que no pudo controlar el equipo local aunque puso en juego todas sus armas por alzarse con el triunfo.



El encuentro revivió los antiguos derbis

CAV Skate Series

El pasado verano tuvo lugar CAV Skate Series 2010, un evento organizado con el apoyo de Cabreiroá y Vazva dedicado al skate en el que los mejores deportistas del panorama local y nacional mostraron sus habilidades sobre la tabla.



Los mejores skaters del país participaron en la prueba

Un modulo exclusivamente construido para la ocasión y ubicado en la zona del Obelisco de A Coruña permitió que los aficionados a este deporte pudiesen patinar sobre él y posteriormente disfrutar de la competición de los expertos skaters. El primer premio fue para David Lougedo, seguido muy de cerca por el segundo clasificado Bruno Villarreal.

Estrella Galicia Light con la moda

El pasado 12 de noviembre se celebró el Certamen al Mejor Joven Diseñador Gallego en el Museo de Arte Contemporáneo MACUF de A Coruña con el patrocinio de Estrella Galicia Light. Los jóvenes seleccionados presentaron sus colecciones en este desfile, los diseños más actuales de la moda gallega.

Con el propósito de que los diseñadores se den a conocer en el panorama nacional, el ganador gallego participará en el "XXIII Certamen de los Premios Nacionales a la Moda para Jóvenes Diseñadores" que se desarrollará en Madrid. Ése es uno de los principales objetivos de la asociación de jóvenes diseñadores: la promoción y divulgación del trabajo de los nuevos talentos de la moda, un propósito que también comparte Estrella Galicia Light.



Participaron los jóvenes talentos de la moda gallega

Memorial Moncho Rivera

A finales del pasado verano se celebró en A Coruña la XII Edición del Trofeo Victoria - Memorial Moncho Rivera que, como cada año, reunió a diversos equipos de fútbol de las categorías Infantil, Cadete y Juvenil en los campos de A Grela y Leyma. Este torneo, que cuenta con el patrocinio de Estrella Galicia, tiene un carácter exclusivamente benéfico y reconoce la labor de apoyo al deporte de Moncho Rivera quien, durante muchos años, fue su principal impulsor.



Este Campeonato reconoce la labor de apoyo al deporte de Moncho Rivera

Además de las categorías mencionadas, la última edición incluyó un triangular entre los veteranos del Celta, del Dépor y del Victoria C.F. en el que participaron grandes figuras del fútbol gallego como Fran, Otero o Manjarín.



CUADRO DE VENCEDORES

CATEGORÍA VETERANOS

♦ R. C. Celta de Vigo

CATEGORÍA AFICIONADOS (1ª autonómica)

♦ C. C. D. Cerceda (A Coruña)

CATEGORÍA AFICIONADOS (3ª autonómica)

♦ Victoria Club de Fútbol B

CATEGORÍA FEMENINA

♦ Concello de Friol (Lugo)

CATEGORÍA JUVENIL NACIONAL

♦ Victoria Club de Fútbol

CATEGORÍA CADETE GALLEGA

♦ Victoria Club de Fútbol

CATEGORÍA INFANTIL GALLEGA

♦ Bergantiños Club de Fútbol (Carballo)

CATEGORÍA EXHIBICIÓN ESCUELAS

♦ Victoria Club de Fútbol

Este campeonato, que se retomó en 2009 tras más de 30 años desaparecido, era una competición clásica en la ciudad y fue auspiciada y apoyada durante su primera etapa por Moncho Rivera, perteneciente a la tercera generación de la familia Rivera. Por ello, el Club quiso reconocer su gran labor a favor del deporte de base bautizando este campeonato con su nombre y, tras muchos años, decidió recuperarlo como homenaje a su principal impulsor. Desde sus inicios, el Torneo cuenta con un carácter benéfico y, un año más, los beneficios obtenidos se destinaron a la Cocina Económica de A Coruña.

Agenda musical SON Estrella Galicia

Los Coronas y Arizona Baby

Fecha 09 y 10 de Marzo & 18 de Marzo ^{Lugar} Teatro Lara, Madrid & Playa Club, Coruña
 Venta Ticketmaster

Jonny (Norman Blake + Euros Childs)

Fecha 18 de Marzo & 20 de Marzo ^{Lugar} Teatro Lara, Madrid & Capela do centro cultural Torrente Ballester, Ferrol ^{Venta} Ticketmaster, Caixanova

Christina Rosenvinge

Fecha 25 de Marzo & 26 de Marzo ^{Lugar} Le Club, Coruña & Café Pop Torgal, Ourense
 Venta Nonis, Portobello, Café Pop Torgal

Marianne Faithfull

Ciclo conciertos sublimes vertical pop

Fecha 04 de Abril ^{Lugar} Teatro Lara, Madrid ^{Venta} Ticketmaster

Hindi Zahra

Fecha 14 de Abril ^{Lugar} Teatro Lara, Madrid ^{Venta} Ticketmaster

Festivales SON Estrella Galicia Marzo

Waupop Festival

Fecha 2, 3 y 4 de Marzo ^{Lugar} Málaga

FIV Festival Independente de Vilalba

Fecha 26 de Marzo ^{Lugar} Vilalba, Lugo

Otras fechas SON Estrella Galicia

José González, Ólöf Arnalds, Cats On Fire, The Sea and Cake, Chapel Club, The Dodos...

Programación Salas SON Estrella Galicia

Teatro Lara, Madrid

09 y 10 Los Coronas y Arizona Baby

18 Jonny

30 Cats On Fire

04 Abril Marianne Faithfull

Leclub, Coruña

10 The Dustaphonics

17 Fuel Fandango

19 Stormy Mondays + The Highlights

25 Christina Rosenvinge

26 Depebro + Jane Joyd

01 Abril Willie Nile

Conciertos Sublimes de Vertical Pop, Teatro Lara

07 Ólöf Arnalds

04 Abril Marianne Faithfull

Mondo Club, Vigo

11 The Dustaphonics

12 Make The Girl Dance

18 Standstill

19 Kiko Veneno

Sala Nasa, Santiago

09 The Dustaphonics

Playa Club, Coruña

18 Los Coronas y

Arizona Baby

Café Pop Torgal, Ourense

26 Christina Rosenvinge

Ciclo SinSal, varios espacios

20 Jonny



Estrella Galicia



Agenda musical disponible en Apple Store y Android Market



Premios de la Música

maketon

Estrella Galicia



Glassonion, Moon Cresta, Igloo o Miguel Costas fueron algunos de los galardonados



Los premiados posaron con su estatuilla

El pasado 23 de diciembre se celebró en una abarrotada Sala EL ENSANCHE, la gala de entrega de los Premios de la Música MAKETON Estrella Galicia 2010. Al evento asistieron más de 600 personas que tuvieron la oportunidad de disfrutar con el directo de **Glassonion**, que repasaron algunos de los temas de su última maqueta, "Inventar".

A continuación, se inició el acto del entrega de las estatuillas y la primera fue para el productor vigués **Fran Álvarez** de los Estudios Musicales Metrópolis Vigo y que durante los últimos tres años ha producido las maquetas de decenas de grupos de la escena musical viguesa.

El galardón a mejor directo de grupo local fue para **Igloo**, un reconocimiento que suman este año al premio de mejor grupo de la música independiente nacional y a ser seleccionados como teloneros en giras de grupos internacionales como Franz Ferdinand.

El premio a mejor disco local recayó en **Moon Cresta**, por su "The Sparkling Radiostars & Their Lunatic Orcestra". La banda al completo se subía al escenario para recoger la estatuilla. Dos de sus componentes, David y Rubén, mostraron su agradecimiento y lo mucho que simboliza este galardón en un año que ha sido fundamental para la trayectoria del grupo.

La estatuilla a mejor maqueta de grupo local la entregaba Salvador García "Salva Ronko" (Director de Programas & Emisiones de Radio Vigo) a los componentes del grupo **Glassonion**, por "Inventar".



Al evento asistieron unas 600 personas



La entrega de premios se celebró en la sala El Ensanche

El galardón a la trayectoria musical local fue para **Miguel Costas**, que lo recibía de manos de Christian Martín, Delegado de Estrella Galicia en Vigo. Miguel es uno de los grandes de historia musical gallega y agradeció su estatuilla con su habitual genialidad. *"Este es un premio que me merezco y que agradezco a toda la escena musical de Vigo, al Maketon por su labor y a Estrella Galicia por su apuesta por apoyar a los proyectos musicales de Galicia y de forma especial a los de Vigo"*.

Se cerraba el acto con el Premio Especial 2010 que recogía Beatriz Fernández Rivera (Gerente de la Axencia Galega das Empresas Musicais). Con este galardón se reconoce el trabajo de esta Asociación que fomenta la profesionalización del sector de la música en vivo.

El fin de fiesta lo puso **Pacífico** con un concierto intenso en el que interpretaron en directo algunas de las nuevas canciones que se incluirán en su segundo disco que verá la luz en el primer trimestre de 2011.



Otoño al Son de Estrella Galicia

Cuatro meses de música y una extensa gama de artistas, grupos y dj's internacionales formaron parte de la programación de Son Estrella Galicia en los últimos meses de 2010. Una agenda repleta de opciones para ver y escuchar en directo a los grupos más deseados del momento en las mejores salas de Galicia y en otras del panorama nacional como el Teatro Lara de Madrid.



Septiembre llegó con la esperada visita de Arcade Fire. El grupo canadiense deleitó a sus fieles durante una hora y media de enérgica música, con motivo de la celebración del año Xacobeo. El Monte de Gozo de Santiago, convertido en epicentro musical del país, fue el lugar elegido. Allí sonaron sus temas más conocidos, pero la mayor parte del concierto estuvo dedicado a su tercer y último disco 'The Suburbs', con el que han batido récord de ventas en EEUU.

Después le llegó el turno a la nueva edición del Ciclo Sin-Sal. El festival de origen vigués se expandió este año a la capital y a otras ciudades gallegas como A Coruña y Ferrol con las actuaciones de una decena de artistas en las salas Mondo Club y Marco de Vigo, Expocoruña y el Teatro Lara de Madrid. La propuesta de esta edición abarcaba desde rock psicodélico, freejazz y canción suave de autor, con grupos invitados como: Master Musicians Of Bukkake, King Midas Sound, Barn Owl, Theo Bleckmann, o Prince Rama.

981 Festival

La sexta edición del festival de música electrónica auspiciado por Son Estrella Galicia estrenó novedades el pasado invierno. Junto a las ya tradicionales fiestas nocturnas del Playa Club, el 2010 trajo la 981Off.

La versión diurna de la 981 es una declaración de la evolución experimentada por el festival que conserva como epicentro el local Playa Club pero que en esta nueva edición, amplía sus horizontes hasta el Museo de Arte Contemporáneo (MACUF) donde arte y música van de la mano.



El Playa Club es el epicentro musical del Festival 981

Un largo número de dj's internacionales como Guilles Peterson, WhoMadeWho, Hudson Mohawke, Crystal Fighters, Cluster, Roska y Theo Parrish acudieron a su cita con el público gallego el 16 de octubre, aumentando la oferta de estilos y conceptos musicales. UK funk, skweee, hip hop, postpunk, ambient, IDM, math rock, pop experimental, kraut, brain dance... son algunas de las últimas apuestas del festival en su reciente edición de 2010.

Teatro Lara

The Royal Crown Revue, Howe Gelb, The Wave Pictures y The Tallest Man on Earth fueron algunos de los grupos que pasaron por el prestigioso Teatro Lara de Madrid

El swing vino acompañado de la mano de The Royal Crown Revue. Un grupo clásico pero modernista, clave del movimiento neoswing, que aterrizó en el Teatro Lara en noviembre. Una oportunidad para que los amantes de jazz, swing o incluso rock and roll pudiesen mover sus caderas al ritmo de este grupo de Los Ángeles (California). En su nuevo espectáculo "It's Vegas Baby" contaron por primera vez en España con la presencia de una vocalista femenina, Jennifer Keith.

The Wave Pictures tampoco dejó escapar la oportunidad de regresar a España. Su aclamado y exclusivo 'Susan rode the Cyclone' -editado únicamente en vinilo de color de 140 gramos y con tirada limitada- hizo las delicias de un público entregado a este trío formado por David Tattersall, Franic Rozycki y Jonny Helm. Sus directos únicos encandilaron a todos aquellos que asistieron a sus conciertos tanto en Madrid, como en las salas Playa Club de A Coruña, Mondo (Vigo) y Café Pop Torgal (Ourense).

Kristian Matson irrumpió en la escena musical de Son Estrella Galicia para sorprender a todos con el folk más contemporáneo. Sin entrar en comparaciones, puesto que algunos aseguran que es la reencarnación nórdica de Bob Dylan, The Tallest Man on Earth llegó a la cita madrileña con sus dos únicos instrumentos (guitarra y banjo) y con la certeza de que "Shallow Grave" y "Where Do My Bluebirds Fly" iban a gustar.

El prolífico músico Howe Gelb dio muestras de su talento el domingo 14 de noviembre acompañado por The Band of Gypsies en el nuevo Lara, y dentro de la programación de Conciertos Sublimes de Vertical Pop. En su cita con el público madrileño presentaron su nuevo disco 'Alegrijás'; una mezcla variopinta de sonidos que nacen en el flamenco (con palmas, guitarras y coros) y que se fusionan con el country folk más moderno.



El Teatro Lara de Madrid fue uno de los escenarios más destacados de Son Estrella

Nuevo año, nueva etapa Son Estrella Galicia

Terminamos la temporada 2010 con un reconocimiento al proyecto Son Estrella Galicia. La revista online de referencia, Musicópolis, ha incluido el concierto de The Tallest Man on Earth, celebrado en el Teatro Lara en el Top 10 de los mejores conciertos a nivel internacional del año.

Este respaldo hace que el proyecto Son Estrella Galicia empiece el año con más fuerza que nunca. Músicos llegados de todas partes del mundo inundarán las salas españolas como parte del programa de la temporada del 2011. Las salas "Blend" de A Coruña y "Doble Moral" de Lugo se unen a la amplia lista de locales donde ya se puede escuchar la mejor música gracias a Son Estrella Galicia con la participación en las próximas semanas de grupos y artistas de la talla de Dean Wareham, Laetitia Sadier, Los Coronas, Jay-Jay Johanson o Cristina Rosenvinge. Además, Son Estrella Galicia estará también en nuevos festivales como el Waupop de Málaga. Allí os esperamos.



Purple Weekend

Cinco escenarios y tres días de música en el festival Purple Weekend. Estrella Galicia patrocinó el multitudinario evento de música *mod* de León, que se celebró a principios del pasado mes de diciembre y reunió a cerca de 10.000 personas.

El primer día, para abrir boca, el grupo catalán Stay encendió la mecha de esta edición que contó con las actuaciones de 18 grupos y artistas como Booker T., Teenage Fanclub, Animals and Spencer Davies, Secret Affair, From The Jam, The Esxcitements o The Allnighter Workers.

Si algo hace especial a este festival es que las actuaciones musicales se combinaron con actividades de moda, fotografía, una feria del disco, un mercadillo, concentración de motocicletas *Scooter* y, por primera vez, también teatro. La compañía cántabra Quasar ofreció, en El Albéitar, el montaje teatral *El rufián en la escalera*, del polémico escritor británico Joe Orton.



XX Festival de Jazz de Lugo

Del 11 al 22 de noviembre se celebró el XX Festival de Jazz de Lugo que congregó a los amantes de este estilo musical en diversos escenarios de la ciudad gallega. En él se dieron cita hasta 16 artistas y conjuntos de Jazz internacional con el apoyo de 1906 Reserva Especial.

Entre los artistas más reconocidos y aplaudidos en el festival, se encontraban grandes nombres como Víctor Bailey así como artistas de la escena nacional como Horacio Fumero y Pedro Javier González. No faltaron a tan importante cita, músicos de la talla de Paco Charlín que fue elegido por el comité organizador del festival para colaborar en la producción del cartel de esta edición.



Bisbalmanía en Riazor

El cantante David Bisbal estuvo este verano en A Coruña y deleitó a sus seguidores con un concierto en la playa de Riazor como parte del programa inaugural de las fiestas de la ciudad herculina. Más de 50.000 personas se congregaron en la playa para ver al artista andaluz que no dudó en ponerse la camiseta del Real Club Deportivo de La Coruña para el disfrute de los aficionados.



Arranca el IV Ciclo 1906 de Jazz y con él llega una nueva temporada de música al más alto nivel. Las fechas ya están elegidas y los encargados de poner ritmo en las mejores salas y clubs del panorama nacional, ya están preparados.

Roy Hardgrove Quintet es la gran apuesta de la IV edición del Ciclo 1906 de Jazz. Amparado por una trayectoria brillante en la que se incluyen dos premios Grammy, esta banda americana dispondrá todo su armamento instrumental el 17 y el 18 de marzo, en dos conciertos en el Teatro Lara de Madrid y en el Teatro Principal de Santiago, ambos a modo de inauguración del programa que despliega 1906 Reserva Especial.

Esta temporada, el cartel se supera en calidad y se expande a nuevos clubs y salas de jazz de todo el país. El pasado año, el Ciclo 1906 de Jazz se acercó por primera vez a los aficionados de Bilbao y Madrid, además de las principales salas gallegas y este año completa su apuesta con más ciudades y más templos de referencia del jazz nacional.

Espacios nuevos se incorporan a la lista de salas que hasta ahora han formado parte del Ciclo de Jazz. El Contrabajo de Vigo, el Microteatro por Dinero de Madrid y Jamboree de Barcelona han dispuesto sus agendas para que 1906 Reserva Especial traiga en exclusiva a sus escenarios a los grandes nombres del jazz actual.

La agenda musical de esta temporada cuenta con la presencia de bandas como Tineke Postma Quartet y Sara Serpa, Virxilio da Silva Quintet y el cuarteto Yull Ballesteros, Arthur Kell, Javier Vercher, el trío Abe Rabade, Voro García, Jeff Berlin, Vargas & Legido, el quinteto de Wallace Roney y Rosenwinkel Band, que será el encargado de cerrar el Ciclo 1906 de Jazz con dos citas a principios del mes de mayo en los Teatros Rosalía de Castro de A Coruña y en el Teatro Lara de Madrid.



Roy Hardgroove es la gran apuesta de la VII edición

Entérate de todo

Estrella Galicia apuesta por las nuevas tecnologías para que no te quedes sin saber dónde y cuándo sonará la música que más te gusta. El objetivo es ofrecer a los consumidores toda la información musical actualizada minuto a minuto. Noticias sobre las giras, salas, artistas, eventos, sorteos...

Esta apuesta tecnológica está presente en las plataformas móviles más relevantes del mercado como iPhone o Android, a través de los cuales el consumidor puede acceder a la información de la agenda Son Estrella Galicia con un simple click. Tan fácil como entrar en la aplicación de Estrella Galicia en tu móvil para consultar las fechas de los próximos conciertos, con una curiosidad: si enciendes la cámara del dispositivo, podrás saber en qué dirección se encuentran las salas de música que forman parte del programa Son Estrella Galicia.

Sigue la web de Estrella Galicia (www.estrellagalicia.es) o consulta la página de Facebook y entérate de todas las novedades que llegan esta temporada. No te quedes sin saber quién estará en el cartel de la agenda Son Estrella Galicia de este año que comienza.





magma
de Cabreiroá

el agua
que nunca
ha visto la
luz

magma, agua de *aguja* de origen magmático.

magma ha pasado cientos de
años
donde no llega la luz.

La tierra la ha protegido
para que te llegue
intacta.

Es una agua pura,
delicada, con *finas burbujas*
de gas carbónico natural
procedente del magma
terrestre.

magma nace en el acuífero de Cabreiroá,
uno de los entornos mejor conservados
de Galicia y su *equilibrada* composición
estimula el sentido del gusto y la hace
perfecta para acompañar la mejor cocina.

magma es un agua *diferente* por naturaleza que
espera que tú le muestres la luz por primera vez.

www.magmadecabreiroa.es

Ostras sobre granizado de manzana y escabeche al minuto

para 4 personas



Por Pepe Solla Restaurante Solla (Estrella Michelin)

Preparación:

La manzana:

2 manzanas Granny Smith

Congelas las manzanas durante 2 días o más. Después, las dejas descongelando sobre un vaso alto durante todo el día a temperatura ambiente, Colar el jugo por un fino y con la ayuda de un trapo exprimir las manzanas para obtener el máximo jugo posible. Congelas nuevamente este jugo y lo reservas.

Las ostras:

4 ostras gordas.

Abrirlas con mucho cuidado y desbabarlas. Reservar el agua que sueltan.

El escabeche:

1 zanahoria, 1 puerro, 2 dientes de ajo, 1 cebolla, 1 hoja de laurel, unos granos de pimienta.

Aceite de oliva.

40 gr de vinagre de sidra.

3,5 hojas de gelatina.

Limpiar y trocear las verduras, rehogar en aceite y cubrir con una buena cantidad, incorporar la pimienta y el laurel y dejar infusionar hasta enfriar, colar y reservar.

Remojar la gelatina y, mientras, en un *turmix* emulsionar 40 gr de vinagre con 150 gr de agua de ostra, escurrir la gelatina y fundir en la base del escabeche, incorporar 80 gr de aceite de verduras, dar punto de sal, turbinar fuerte, colar y meter en sifón (*), cargar y templar.

(*) En caso de no disponer de sifón se puede generar una espuma de escabeche con una *turmix*, turbinando a máxima potencia y utilizando solo la parte de arriba que estará muy aireada.

Además:

Pepino

Cortar daditos de pepino y envasar en vacío. Cebollino picado.

Acabado y presentación:

Triturar el "hielo de manzana" para obtener un granizado fino, montar un poquito de granizado sobre un plato, y sobre éste poner la ostra dar un punto de sal de escama, espolvorear un poco de cebollino picado, unos dados de pepino y poner un poco de sifón de escabeche, terminar con un chorrito de aceite de oliva virgen.

Maridaje:

El plato es ideal para consumir con un agua como Magma de Cabreiroá. Dado su punto salino, se integra perfectamente con la ostra, que combina salinidad y mineralidad, siendo ésta otra característica propia del agua. Igualmente, la fina burbuja hace que el suave escabeche se dimensione en la boca prolongando el recuerdo más allá, consiguiendo un final fresco que provoca buscar un segundo bocado y otro trago de agua.



**Decides,
viajas,
sonríes.**



viajes orzán

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

www.viajesorzan.com

TF +34 981 169 191
CE viajesorzan@viajesorzan.com

Es la ciudad del juego y la capital mundial del entretenimiento, un verdadero parque de atracciones que acoge cada año a más de 36 millones de visitantes. Escenario de diversas películas y series, su leyenda no ha parado de crecer desde su fundación a principios del siglo XX, cuando el español Antonio Armijo denominó Las Vegas a aquel valle verde situado en medio del árido desierto de Nevada.



las vegas

Alrededor del año 1900 los manantiales que discurrían por las áreas bajas del valle fueron canalizados hacia la pequeña población original, que se convirtió en parada obligada para los trenes que viajaban entre Los Ángeles y Nuevo México. Sin embargo sería la legalización del juego en 1931 lo que daría lugar a la actual ciudad; la construcción de grandes hoteles con enormes casinos e impresionantes espectáculos convirtió a Las Vegas en el destino ideal para divertirse y relajarse sin apenas restricciones. De ahí su eslogan: “Lo que sucede en Las Vegas, se queda en Las Vegas”.



◀ **Mucho más que hoteles** • Los hoteles son, en sí mismos, la mayor atracción turística de la ciudad. Majestuosos, exóticos, lujosos y temáticos, se apoderaron de los mejores espacios contribuyendo de forma decisiva a la actual ordenación urbanística. El Downtown, lleno de atractivos carteles y luces de neón, es la zona más antigua, con edificios, casinos y hoteles de la década de los cincuenta. Los nuevos, aun más lujosos e imponentes, están en la parte sur, el Strip, donde se ubica, por ejemplo, el hotel Mirage que ofrece cada noche su espectacular show en el que un volcán artificial entra en erupción cada 20 minutos. Dormir en un templo romano, entre leones, al lado de la torre Eiffel o pasear en góndola por Venecia... todo es posible en esta ciudad donde la fantasía supera siempre a la realidad.



Del casino al museo • Sin duda los casinos son la principal atracción de Las Vegas, donde las máquinas tragaperras conviven con juegos de mesa y apuestas multimillonarias. Sin embargo, la ciudad ofrece mucho más. Con la intención de atraer familias, los hoteles han gastado millones en el desarrollo de atracciones de entretenimiento y en la creación de una oferta paralela de relajación, con casi medio centenar de spas. Además existen numerosas salas de exposición y museos, como el Liberace, dedicado a Las Vegas, o la Gallery Featuring The Wynn Collection, que abarca pintura americana y europea entre los siglos XVI y XX entre la que destacan cuadros de Van Gogh, Picasso, Gauguin y Monet.





◀ **Casarse en Las Vegas** • Además del juego, las bodas son el principal atractivo de Las Vegas. Se celebran más de 120.000 al año, tanto religiosas y civiles como temáticas, mucho más exóticas y divertidas. Así, es posible convertirse en Elvis y Marilyn, celebrar una boda nudista, casarse en un helicóptero, en un yate, a lomos de una Harley... y todo por un módico precio y sin meses de espera. Solo es necesario pasaporte en regla, tener más de 18 años y pagar la licencia de matrimonio, que ronda los 55 dólares. Para convalidar el matrimonio en otros países hay que adquirir el acta y la apostilla (entre 30 y 50 dólares).

El Gran Cañón • El Cañón del Colorado es una de las maravillas naturales del mundo y constituye una de las excursiones imprescindibles en Las Vegas. Se puede llegar alquilando un coche (está a unas cuatro horas), o contratando un *tour* con las agencias locales; los hay que incluyen transporte en avioneta, helicóptero para descender al Colorado, paseos en barca, comida y otras actividades. ▶



◀ **La ciudad que nunca duerme** • La noche de Las Vegas es única y sorprendente, desde los tugurios fuera del Strip hasta los suntuosos clubs del centro tan bien retratados por el cine. La mayoría de locales tiene restricciones sobre la indumentaria, por lo que es recomendable llevar zapatos y camisa. En los casinos se bebe gratis en cuanto uno cambia unos dólares y se sienta en una mesa de juego y cada hotel tiene sus propios bares y discotecas, a cada cual más grande, lujoso y sorprendente. Además, salir en Las Vegas significa encontrarse con numerosos personajes famosos como Paris Hilton, Britney Spears y Sienna Miller que con frecuencia hacen sus "sonadas" apariciones en algunos de los locales de moda.

Comer y dormir • Tanto en los hoteles como en los restaurantes, la relación calidad-precio en Las Vegas es realmente buena, puesto que el principal objetivo es que el visitante acuda a los casinos. Por ello, muchos establecimientos de las afueras ofrecen restaurante de *buffet* libre muy baratos con el fin de que las personas luego se queden a jugar allí.

dónde tomarse una estrella



Firefly Tapas Kitchen & Bar •

Downtown The Plaza •

1 Main Street • Las Vegas, NV 891 01

702.380.1352

1904, origen de Cabreiroá

Es en ese año cuando unos emprendedores de Verín recurren a los servicios de los ilustres químicos Mr. Candy, del Charing-Cross Hospital, y Mr. Richard, de la City of Westminster, con el objetivo de constatar científicamente las propiedades del agua que manaba del manantial de Cabreiroá. Los habitantes de la zona llevaban muchos años ya buscando remedio a sus males en sus aguas. La confirmación por parte de ambos expertos de sus bondades para la salud es el prólogo de lo que será la historia de la empresa.



También en 1904...



- 1 Empieza la Guerra Ruso-japonesa.
- 2 Estados Unidos gana el control de la Zona del Canal de Panamá por 10 millones de dólares y comienzan los preparativos para la construcción del Canal.
- 3 España promulga la ley que establece el descanso dominical.
- 4 Se funda la FIFA, organismo mundial rector del fútbol.
- 5 Se inaugura el metro de Nueva York, que cuenta con una red de 15 kilómetros.
- 6 Nacen el actor Cary Grant, el nadador Johnny Weissmüller, el escritor Pablo Neruda y el pintor surrealista Salvador Dalí.
- 7 Giacomo Puccini estrena su ópera *Madame Butterfly* en Venecia con un estrepitoso fracaso.
- 8 El Premio Nobel de Literatura es otorgado al escritor francés Frédéric Mistral y al dramaturgo español José Echegaray y Eizaguirre.
- 9 Se celebran los Juegos Olímpicos de San Luis (Estados Unidos) con la presencia de 12 países y 639 deportistas.
- 10 Fallecen la reina española Isabel II, el compositor checo Antonín Dvorák y el escritor ruso Antón Chéjov.

DAME MÁS GASOLINA

Disfruta
de descuentos en
gasolineras Galp Energia:

2% con tarjetas
de débito

4% con tarjetas
de crédito



 galp energia

Infórmate en tu oficina Novacaixagalicia.

 novacaixagalicia

Consulta las bases permanentemente actualizadas en www.novacaixagalicia.es. Promoción no acumulable a otra oferta o descuento realizado en GALP Energia.

LLEGADOS A ESTE PUNTO, CREO
QUE DEBERÍAMOS CONOCERNOS



Estrella Galicia 
Felices CERVECEROS DESDE 1906

www.deberiamosconocernos.es

Estrella Galicia  recomienda el consumo responsable.