

**A FONDO**  
ESPECIAL FERIAS  
**DEPORTES**  
SOMOS DE PRIMERA  
**EVENTOS**  
GALICIA CANÍBAL

AGOSTO | 2012 | Nº 18 | ACTUALIDAD | TENDENCIAS | EVENTOS | VIAJES | GASTRONOMÍA

**mundohr** 



**granini**<sup>®</sup>

la mejor fruta  
ahora  
light



¡te encantará!  
o te devolvemos tu dinero.



**SORPRÉNDETE. TODO EL SABOR DE LA AUTÉNTICA FRUTA, AHORA LIGHT.**

El nuevo granini light tiene **35 KCAL\*** y está hecho con las mejores frutas y Stevia,

**UN EDULCORANTE DE ORIGEN NATURAL.**

Pruébalo, es tan delicioso que cuesta creer que sea light.

\*por 100 ml

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

**NUEVO**



# Nº18 AGOSTO 2012 MUNDO HR

**Texto:** Corporación Hijos de Rivera  
**Dirección y redacción:** Comunicación Corporativa  
**Fotografía:** Gabi Gago, Manel  
Pérez Piñón y Alfonso Durán  
**Colaboraciones:** Manel Pérez Piñón, Juan Guillín,  
José Luis Olmedo, Francisco Rodríguez Lama,  
Juan Paz y Álvaro González

NOTICIAS	4
ACTUALIDAD	10
EN PRIMERA PERSONA, Fumie Kitahori	14
A FONDO	17
UNIVERSO VIRTUAL	22
MERCADOS	24
ACCIÓN RESPONSABLE	28
TEMAS ESTRELLA	32
FACTOR H	35
DEPORTES	38
PERSONAJE ESTRELLA, Teté Delgado	49
MÚSICA	50
GASTRONOMÍA	61
EVENTOS	62
VIAJES Johannesburgo	67
GUIÑO AL PASADO	70

## ESCULTURA CONMEMORATIVA DEL 800 ANIVERSARIO DE LA CATEDRAL

LA ESCULTURA DONADA POR LA CORPORACIÓN HIJOS DE RIVERA SE INCORPORA DE FORMA PERMANENTE AL PATRIMONIO DE LA CATEDRAL.



La obra se exhibe de forma permanente en el claustro

El Claustro de la Catedral de Santiago fue el lugar escogido para el emplazamiento de la escultura conmemorativa del 800 aniversario de la consagración del templo que la Corporación Hijos de Rivera donó este año al Museo catedralicio y que desde entonces se incorpora de forma permanente su patrimonio.

La pieza, elaborada por el reconocido artista portugués Manuel Patinha en homenaje a esta efeméride, simboliza la forma de un ocho y dos ceros en una estructura de casi dos metros de largo de acero cortén.

Dicha instalación cumple el objetivo de la Corporación Hijos de Rivera de contribuir al patrimonio artístico y hacerlo a través de un símbolo que se une a la celebración del 800 aniversario y que trascenderá en el tiempo como emblema de esta conmemoración.

José María Rivera, en nombre de la compañía, alabó el resultado final de la obra que, en sus propias palabras, “es un motivo de orgullo para nosotros y expresión de nuestro compromiso con nuestra tierra, con nuestro origen, pero también con el futuro”. Recordó la fuerte vinculación que une a la compañía con la Catedral, algo que se materializó recientemente a través de un acto de Ofrenda al Apóstol en el que se presentó el primero de la serie de vinos que conmemoran la consagración del templo, Ponte da Boga Expresión Histórica.

## GRAND GOLD Y PREMIO AL SABOR SUPERIOR



1906 y Magma fueron premiadas este año por su calidad

NUESTROS PRODUCTOS HAN OBTENIDO EL RESPALDO DE LOS EXPERTOS INTERNACIONALES EN DOS DE LOS CONCURSOS DE CALIDAD MÁS IMPORTANTES DEL MUNDO.

1906, la marca de cerveza más premium de la compañía, fue galardonada con el Premio al Sabor Superior con 3 Estrellas Doradas, la puntuación máxima posible, por el International Taste & Quality Institute de Bruselas. Estos premios son una referencia mundial por el alto nivel de los Chefs y Somelliers europeos que participan en la toma de decisiones.

Este reconocimiento a 1906 se une a la reciente Medalla de Oro Monde Selection a la Calidad que la sitúa en los primeros puestos del ranking mundial.

Por su parte, Magma de Cabreiroá triunfó en los mencionados premios Monde Selection con la obtención del Grand Gold que certifica el grado más alto de Calidad por parte de destacados expertos internacionales que componen el jurado. Magma de Cabreiroá ha sido la única agua española que obtiene este premio de manos de la prestigiosa institución de Bruselas.

## PREMIO ACTUALIDAD ECONÓMICA



José Cabanas, Director de Marketing de Hijos de Rivera S.A., recogió el premio

El acto de entrega de premios se celebró el pasado 12 de junio en la Ciudad de la Cultura de Santiago de Compostela y estuvo presidido por Alberto Núñez Feijóo, Presidente de la Xunta de Galicia.

LA CAMPAÑA NACIONAL DE ESTRELLA GALICIA FUE GALARDONADA CON EL PREMIO A LA MEJOR INICIATIVA EMPRESARIAL POR LA PRESTIGIOSA REVISTA ACTUALIDAD ECONÓMICA EN LA ÚLTIMA EDICIÓN DE ESTOS PREMIOS EN GALICIA QUE RECONOCÍAN PROYECTOS Y EMPRESAS DESTACADOS POR SU COMPROMISO SOCIAL Y ECONÓMICO.



José Cabanas, Director de Marketing de Hijos de Rivera, recogió el premio junto al resto de los representantes de los galardonados, entre los que se encontraban empresas como Froiz, Bimba&Lola o Rías Baixas.

## NEW OPENING, BARCINO ALABANG



EL PASADO MES DE MARZO INAUGURAMOS BARCINO ALABANG CON UNA GRAN FIESTA DE APERTURA QUE REUNIÓ A UN GRAN NÚMERO DE INVITADOS ENTRE LOS QUE SE ENCONTRABAN IMPORTANTES PERSONALIDADES DE LA VIDA POLÍTICA Y SOCIAL DE FILIPINAS ASÍ COMO MEDIOS DE COMUNICACIÓN DE TODO EL PAÍS DONDE NUESTRA COMPAÑÍA ESTÁ PRESENTE DESDE HACE TRES AÑOS.

Todos ellos se reunieron para celebrar la apertura de esta nueva enseña de Barcino en la ciudad de Muntilupa, que empieza a funcionar junto a los otros cinco restaurantes repartidos a lo largo de la isla asiática.

Con motivo de la apertura de Barcino Alabang, el día 21 de marzo se celebró una cena en la que se ofrecieron diversos productos españoles entre los que se encontraban Estrella Galicia y Ponte da Boga, acompañando un menú compuesto por algunos platos típicos de nuestra gastronomía como la fabada asturiana. Al día siguiente tuvo lugar una gran fiesta de celebración a la que asistieron un gran número de invitados que pudieron disfrutar de una velada amenizada por la música en directo y la actuación de un grupo de baile flamenco.

## PREMIO GALLAECIA



NUESTRO LICOR CAFÉ HA SIDO DISTINGUIDO CON EL MÁXIMO GALARDÓN QUE CONCEDE EL CERTAMEN CATAS DE GALICIA EN SU EDICIÓN 2012. QUENZA HA SIDO DESTACADO CON EL PRIMER PREMIO EN LA 'CATA DE LICORES TRADICIONAIS' ENTRE UNA DECENA DE PARTICIPANTES QUE OPTABAN POR PRIMERA VEZ AL GALARDÓN.

La Consellería de Medio Rural organiza este concurso cada año para reconocer la calidad de los vinos, aguardientes y licores que se elaboran en Galicia. Este año, la novedad fue la incorporación al certamen de la modalidad de licores tradicionales con las categorías licor de hierbas y licor café.

## “CHEFS CERVECEROS”



EN ABRIL VIAJAMOS A GANTE (BÉLGICA), PARA ACUDIR AL X SIMPOSIO INTERNACIONAL DE TENDENCIAS CERVECERAS QUE CADA AÑO REÚNE A UN LARGO NÚMERO DE PROFESIONALES DEL SECTOR DE TODO EL MUNDO.

Este año, en concreto, asistieron a la cita 325 participantes de 25 nacionalidades para compartir su conocimiento en cuestión de calidad y eficiencia de costes en el proceso de producción de cerveza.

La delegación de la empresa en el Simposio presentó una gráfica que llevaba por título “Chefs Cerveceros” en la que se explicaba el proyecto de creación de Estrella Galicia Artesana firmada y elaborada junto al cocinero Pepe Solla, con una Estrella Michelin, y que causó un gran interés entre los demás participantes, los cuales no dudaron en acercarse a preguntar sobre el proyecto.

## “EXAGERADAMENTE BUENA”



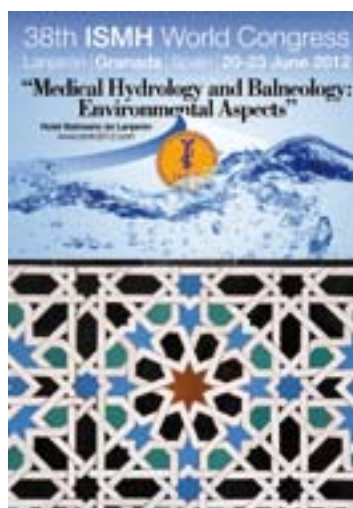
LA CAMPAÑA NACIONAL DE NUESTRA CERVEZA EXAGERADAMENTE BUENA CONTINÚA CON PRESENCIA EN TODOS LOS SOPORTES. LOS RESULTADOS EN TÉRMINOS DE NOTORIEDAD NO HAN PODIDO SER MEJORES.

A la campaña se han unido en esta primera mitad del año, un gran número de promociones y acciones desarrolladas por las marca de la compañía destinadas a los consumidores.

Este verano, Estrella Galicia ha lanzado en el canal de Alimentación una succulenta promoción dirigida al consumidor final en la que regala 50 mariscadas. El sorteo se realiza entre aquellos que introduzcan los *pincodes*, que se encuentran en el interior de cualquiera de los packs de la marca desde el 15 de junio y hasta el 31 de agosto. Además, Estrella Galicia mantiene activa la web del Club Estrella Galicia donde, durante el resto del año, los consumidores podrán canjear los puntos que obtienen en los packs de la cerveza por diferentes regalos.

Por su parte, Estrella Galicia 0,0 ha puesto en marcha una promoción única en Alimentación a través de la cual los consumidores podrán ganar diferentes regalos relacionados con el Motociclismo tanto en España como en Portugal. A través de la mecánica del momento ganador, la marca sortea del 1 de abril al 15 de noviembre, desde camisetas y cazadoras del equipo, hasta entradas para asistir a los Grandes Premios de Motociclismo en los que compiten Marc Márquez y los pilotos del Team Estrella Galicia 0,0.

## REHIDRATACIÓN DEPORTIVA



MAGMA DE CABREIROÁ PARTICIPÓ RECIENTEMENTE EN LOS TRABAJOS REALIZADOS POR LOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN DE LOS DEPARTAMENTOS DE MEDICINA Y EDUCACIÓN FÍSICA Y DEPORTIVA DE LA UNIVERSIDAD DE A CORUÑA, QUE HAN RATIFICADO SUS PROPIEDADES PARA LA REHIDRATACIÓN DESPUÉS DEL DEPORTE.

Dos de las principales conclusiones de estos estudios basados en pruebas prácticas han sido que la “rehidratación con Magma de Cabreiroá tras el ejercicio físico intenso es mayor que con otras aguas”, y que “su efecto es patente desde el primer momento después del ejercicio”. Ambas teorías fueron sostenidas en el XXXVIII ITSMH World Congress de “Medical Hydrology and Balneology: Environmental Aspects” celebrado en Lanjarón (Granada) y en el Simposio Internacional sobre Entrenamiento para Ambientes Extremos celebrado en la Universidad Europea de Madrid.

## COSECHA DE CEBADA CERVECERA EN GALICIA



ESTE MES DE AGOSTO SE HA REALIZADO LA COSECHA DE LA CEBADA EN UNA SERIE DE PARCELAS EN GALICIA EN LAS QUE TÉCNICOS DE NUESTRA COMPAÑÍA HAN LLEVADO A CABO LABORES DE ASESORAMIENTO E INVESTIGACIÓN CON EL OBJETIVO DE OPTIMIZAR LA CALIDAD Y EL RENDIMIENTO DEL CEREAL.

Siguiendo las recomendaciones de Malteros de España en cuanto a las variedades más apreciadas por su calidad cervecera, en el año 2009 se iniciaron los test en el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo (A Coruña) a muy pequeña escala, 4 de esas variedades: Manett, Shakira, Pewter y Scarlett; puesto que no se tenía constancia de que se hubiera cultivado anteriormente este tipo de cereal en esta zona geográfica.

Dichos ensayos aclararon que la variedad Scarlett era la que mejor rendimiento y comportamiento agronómico, maltero y cervecero aportaba de forma que se escogió esta variedad para sembrar una mayor superficie repartida en 3 zonas: Monforte de Lemos (Lugo), Piadela (A Coruña) y Laracha (A Coruña).

Durante el mes de agosto se ha realizado la cosecha de las parcelas arrojando un alto rendimiento y calidad de la cebada. Posteriormente se procederá a su malteado para poder utilizarla en la fabricación de cerveza.

## MODELO DE RSE



LA CORPORACIÓN HIJOS DE RIVERA HA SIDO SELECCIONADA RECIENTEMENTE POR LA CONSELLERÍA DE TRABALLO DE LA XUNTA DE GALICIA PARA FORMAR PARTE DE UNA INICIATIVA QUE TIENE COMO OBJETIVO PROMOVER POLÍTICAS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL EN GALICIA.

A través de un grupo de trabajo compuesto por 13 empresas de referencia de la Comunidad entre las que se encuentran Inditex, Pescanova, R, Blusens, Gadisa o Calvo, la experiencia de compañías como la nuestra se trasladará al tejido empresarial gallego a fin de promover modelos de negocio éticos, transparentes y sensibilizados con el entorno, compatibilizando el éxito empresarial con la generación de beneficios para el resto de la sociedad.

Este proyecto combina las ponencias y mesas de trabajo sobre diferentes aspectos y visiones de la Responsabilidad Social Empresarial con un programa de tutela de pymes gallegas que deseen implantar políticas de RSE con el asesoramiento de empresas de referencia como la Corporación Hijos de Rivera.





Como quieras  
**ColaCao**<sup>®</sup>



[www.comoquierascalacao.com](http://www.comoquierascalacao.com)

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

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

**EL ÉXITO ESTÁ SERVIDO**



Hijos de Rivera está presente en las principales ferias del sector con completos stands de producto

## DE FERIAS POR EL MUNDO

EN LA PRIMERA MITAD DEL AÑO SIEMPRE TENEMOS LAS MALETAS LISTAS PARA DESPLAZARNOS A TODOS AQUELLOS FOROS DEL SECTOR EN LOS QUE TENEMOS LA OPORTUNIDAD DE DAR A CONOCER NUESTROS PRODUCTOS EN UN ENTORNO DE CARÁCTER PROFESIONAL. 2012 HA VENIDO CARGADO DE PROPUESTAS NACIONALES E INTERNACIONALES EN ESTE SENTIDO Y DE ENERO A MAYO NUESTRA PRESENCIA SE HA DESPLEGADO EN LOS ENCUENTROS MÁS PRESTIGIOSOS DEL ÁMBITO DE LA ALTA GASTRONOMÍA Y LA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS.

### **Madrid Fusión**

Magma de Cabreiroá celebró en enero su primer aniversario en Madrid Fusión, una de las citas gastronómicas imprescindibles a nivel mundial, y lo hizo a través de un despliegue de propuestas ligadas al mundo de la coctelería y el maridaje en las que participaron los cocineros gallegos Pepe Solla y Xosé T. Cannas.

De este modo, organizamos una serie de catas en las que los asistentes tuvieron la oportunidad de probar la combinación del agua con destilados como el whisky o la ginebra. Además se presentaron propuestas

de maridaje de Magma con conservas, un nuevo campo en el que, en palabras de Pepe Solla, *“se abren múltiples posibilidades que potencian el sabor gracias a sus propias características organolépticas, su salinidad, su finísima burbuja...”*

### Xantar

Inauguramos febrero visitando Ourense para asistir a la feria Xantar. Talleres gastronómicos, muestras de productos de diversas denominaciones de origen, concursos...fueron sólo algunas de las iniciativas que se desarrollaron durante una semana de intensa actividad en el recinto de Expourense.

### Forum Gastronómico de Santiago

A finales de febrero, Santiago de Compostela se convirtió en la capital culinaria de España con la celebración del Fórum Gastronómico que en su tercera edición en la capital gallega contó con cerca de 350 empresas expositoras y un centenar de actividades formativas y lúdicas en torno al mundo de la cocina.

Más de 15.000 visitantes recorrieron el recinto y muchos recalaron en el stand que nuestra compañía ubicó en este encuentro que aglutinó a 150 profesionales de todos los ámbitos, desde cocineros estrella Michelin, a sumilleres y periodistas gastronómicos de todo el país.

### Salón de Gourmets

Tampoco podíamos faltar a la cita por excelencia de los productos de alta calidad en España así que a principios de marzo nos desplazamos a Madrid al Salón de Gourmets que en su edición número 26 desplegó más de 1.000 stands en los que los asistentes pudieron degustar cerca de 30.000 productos, de los que un millar se presentaban oficialmente en este encuentro.

Talleres, concursos, degustaciones y actividades divulgativas completaron el programa de un encuentro que este año atrajo a 75.000 visitantes profesionales de todo el mundo.

### Alimentaria

El Salón Internacional de Alimentación y Bebidas, Alimentaria cerró a finales del mes de

## CARNE DE BUEY Y 1906



**MANEL PÉREZ PIÑÓN**  
JEFE DE TRADE MARKETING

El día que entras en un recinto ferial, a 24 horas de la apertura al público, parece que la inauguración es imposible. El incesante trabajo de los especialistas en montaje, los transportes para la entrada de mercancías, el escombros generado y las empresas de servicios contratadas convierten un recinto ferial en una población de 4.000 firmas comerciales, más de 90.000 m<sup>2</sup> de espacio y unos 35.000 profesionales sólo trabajando en montajes e instalaciones. Este dato es muy relevante para entender que el funcionamiento de un recinto ferial como Alimentaria o Gourmet no permite la improvisación y todo el trabajo ha de ir muy meditado y planificado.

Por otro lado, el ambiente que existe entre las empresas que participamos en los recintos feriales de primer nivel es muy bueno, la colaboración es plena entre los profesionales del sector manteniendo las prioridades y objetivos de cada uno. Nunca me olvidaré de una feria Gourmet en la que muy temprano el día de la inauguración, me disponía a cargar los botelleros con nuestros productos y me los encontré llenos de carne de buey envasada al vacío. El hecho fue que a un vecino expositor le falló la potencia contratada para sus cámaras y, si no lograba frío, el producto se estropeaba. Con buen criterio, nuestros responsables de montaje le brindaron nuestros botelleros, excusa perfecta para degustar a cierre de feria un buen buey y una 1906.

La vinculación que se crea entre sectores que participan en los salones aporta directamente un alto valor para las empresas ya que estamos dando a conocer nuestros productos entre personas que tocan diferentes mercados y sectores, creando prescriptores indirectos. Y si además se trata de nuestras cervezas, el pleno es absoluto y cada día tenemos a muchos colegas cerrando la sesión de trabajo en los salones con una Estrella Galicia exageradamente buena.



Foodex Japan



SIAL Shanghai



Alimentaria México

marzo sus puertas, consolidándose como uno de los encuentros mundiales de referencia para el sector, con la presencia de 3.900 expositores de 75 países.

En nuestro stand, el producto estrella en esta ocasión fue sin duda Estrella Galicia Selección, la novedosa propuesta cervecera que la compañía lanzó al mercado en esas fechas y que atrajo el interés de los asistentes. Además, contamos con la participación de Alberto Pizarro, Campeón de España de Coctelería, que presentó un cóctel original para Magma de Cabreiroá y ofreció además sorprendentes combinaciones con y sin alcohol de este agua de aguja de origen magmático.

#### Foodex Japan

Nuestra compañía viajó a principios del mes de marzo a la ciudad de Tokio para asistir Foodex Japan, una importante muestra de productos del sector de Alimentación y Bebidas en la que se dan cita los profesionales de este país y del resto del mercado asiático. Nuestra filial Rivera Japan desplegó un completo stand para que el público pudiese conocer de cerca la amplia gama de productos que la empresa exporta a este país, entre los que se encuentran las referencias: Estrella Galicia, 1906 Reserva Especial, Cabreiroá, Magma de Cabreiroá, Ponte da boga, Nerus, Lerele, Manzanova o Maeloc. El evento, que cumplía este año su 37 edición, reunió a cerca de 75.000 profesionales del sector provenientes de al menos 59 países de todo el mundo.

#### SIAL Shanghai

Sial Shanghai celebró su XIII edición a principios de mayo en el Nuevo Pabellón Internacional de Exposiciones de esta ciudad china en la que está considerada una de las mayores exposiciones internacionales del sector. Sial Shanghai está especializada en el impulso de la distribución y el canal HORECA, y constituye una importante oportunidad de entablar relaciones profesionales con clientes y distribuidores en China.

Rivera Shanghai desplegó un completo y moderno stand diseñado por Desymo para mostrar todos los productos de nuestra empresa a los 40.000 visitantes que acudieron a la feria para visitar alguno de los 1.700 expositores allí presentes.

#### Alimentaria México

A principios de junio nos desplazamos a Ciudad de México, donde más de 350 empresas de 25 países dieron a conocer sus productos en el marco de Alimentaria México. Se trata de un encuentro que reúne a 12.000 visitantes profesionales, principalmente de Latinoamérica, en el que nuestra compañía desplegó un espacio de conocimiento y degustación.

COMI  
SIONS



## Adeus comisións

Goodbye. Au Revoir. Addio.  
Auf wiedersehen. ゆめはもはゆめは

Pódelo dicir como queiras pero que sexa canto antes.  
Ven á túa oficina e pídenos a túa  
**conta nómina sen comisións.**

**Benvido a un novo banco  
cos clientes de toda a vida.**



**novagalicia**  
banco

Para nóminas de 600 euros, contratando unha tarxeta de débito, o servizo de banca a distancia e dous recibos físicos.

902 12 13 14 [www.novagaliciabanco.es](http://www.novagaliciabanco.es)

**“Nuestra mayor exigencia es ponernos en el punto de vista de cada mercado y tratar de transmitir nuestros orígenes, espíritu y valor de la marca”**



**FUMIE KITAHORI**  
**DIRECTORA DE**  
**OPERACIONES**  
**INTERNACIONALES**  
**RIVERA EUROPE**

**¿La globalización hace que a día de hoy se pueda encontrar todo tipo de productos en cualquier lugar o aún hay margen para aportar novedades en los mercados?**

Es verdad que la globalización está haciendo los mercados más homogéneos y menos diferentes en cualquier sitio al que vayas, y muchas marcas internacionales van detrás de nuevos mercados para ganar su cuota.

Pero el mercado continúa buscando productos novedosos tanto en el caso de formatos, de nuevos sabores o en una categoría totalmente nueva. Nosotros creemos que siempre hay margen o nicho de mercado para poder entrar, sólo debemos mantenernos alerta para ver donde podemos ofrecer nuestros productos, qué y a quién, lo mismo que en cualquier mercado.

Una de nuestras misiones es también educar el mercado internacional para que esté preparado para productos producidos en España.

**¿Cuáles son las diferencias más importantes a la hora de trabajar en un mercado emergente como el chino en comparación con otro más maduro como el estadounidense?**

Estamos trabajando con diferentes mercados de diversa madurez y somos conscientes de que no siempre podemos aplicar la misma estrategia en cada uno de ellos. Por ejemplo el mercado estadounidense es considera-

do un mercado maduro, en el cual las prácticas para hacer negocios siguen unas normas preestablecidas, de forma que estudiando detenidamente el mercado se pueden planificar las acciones. Por el contrario, el mercado chino es un mercado todavía en desarrollo en el que uno se puede esperar cualquier tipo de sorpresa, tanto para bien como para mal.

Para poner un ejemplo, en relación a planificación de acciones comerciales, las diferencias más importantes en un mercado maduro son, en muchos casos, que los canales de distribución ya están establecidos y por lo tanto es relativamente menos complicado saber a quién acercarse para vender los productos, mientras que en los mercados emergentes no existen muchos canales fiables de distribución desarrollados. Esto hace que el trabajo de venta consuma mucho más tiempo.

#### **¿Cuáles son los principales retos que hay que afrontar a la hora de vender en mercados exteriores?**

Siento que los desafíos que nos encontramos, intentando vender en los mercados internacionales, provienen tanto de aspectos internos como externos. Los aspectos externos pueden ser que en una cultura diferente los consumidores pueden interpretar el mensaje de la marca de una forma diferente que los españoles.

La mayor exigencia es que debemos ponernos nosotros mismos en el punto de vista de cada mercado y tratar de transmitir nuestros orígenes, espíritu y valor de la marca. El peor error que podríamos cometer sería asumir que el mercado extranjero entendería y reaccionaría de la misma manera que lo hace el español.

Tan importantes como los aspectos externos, merece la pena mencionar que el desafío interno también puede existir, por ejemplo, para obtener la comprensión del personal interno involucrado, consiguiendo su colaboración en el proceso para servir al mercado exterior.

#### **¿Y cuál crees que es nuestro principal valor o ventaja a la hora de vender en el exterior?**

Algunas de las primeras preguntas que cualquier cliente potencial en un mercado internacional haría son “¿cuál es el volumen de venta de este producto en su país de origen?”, “¿cuál es la cuota de mercado de este producto?” y “¿desde cuándo opera esta empresa en este negocio?” Un producto generalmente necesita una referencia sólida para ser aceptado en el mercado internacional.

Yo creo que definitivamente nuestro mayor valor es que somos una compañía familiar española con más de 100 años de experiencia en el negocio. Éste es un hecho sólido que no puede ser alcanzado de un día para otro. Apoyada en la solidez y la historia de la empresa, nuestra ventaja a la hora de vender en un mercado extranjero es la flexibili-

dad de nuestra producción para adaptarnos a la rapidez de cambio en tendencias o demandas en mercados muy competitivos.

#### **¿Cuál es el mercado más difícil de todos los que llevas y por qué?**

Cada mercado tiene sus características peculiares y exigencias. Para que podamos tener éxito en el mercado internacional, necesitamos ser capaces de entender las peculiaridades de cada mercado y adaptar las acciones.

Nosotros intentamos desarrollar la estrategia y planes de acción más adecuados para cada mercado usando nuestra experiencia y nuestro sentido común. Una vez dicho esto, yo diría que de los mercados que yo llevo, el más difícil de lidiar puede ser China por sus cambiantes reglamentaciones y regulaciones sobre los productos importados, además de los eternos procesos burocráticos para cualquier modificación que se tenga que llevar a cabo. Muchas veces nuestros planes se retrasan debido a obstáculos imprevistos. Esto puede resultar frustrante y un factor de bloqueo debido a que, especialmente en el mercado chino, el elemento crítico de éxito más importante es la rapidez.

## MUY PERSONAL

Edad: 38

Estado civil: Casada

Una comida: Sushi

Una bebida: Magma de Cabreiroá

Aficiones: Viajar

Ciudad favorita: Kyoto

Un libro: Outliers de Malcolm Gladwell

Una película: Orgullo y Prejuicio dirigida por Joe Wright

Una canción: Let it be de The Beatles

Un momento: Puesta de sol en Ke'e (Hawaii) con mi familia

Un reto: Ser puntual

No soporta: Falta de profesionalidad

Una disculpa: Estaba en una reunión

## La unión hace la fuerza.

El grupo HPS nace con el objetivo de crear un **modelo de gestión integrado** que permitirá profundizar en el enfoque al cliente y consolidar las sinergias existentes entre las unidades de negocio que lo conforman. Una **nueva era** que comienza ahora y que apuesta por la firme y sólida trayectoria demostrada por todas nuestras marcas.





# ESTRELLA GALICIA SELECCIÓN 2012

Éxito de la propuesta de nuestros Maestros Cerveceros



El pasado mes de marzo, la compañía presentó una propuesta muy especial a los consumidores con el lanzamiento de Estrella Galicia Selección 2012, una cerveza extra de 8°, de carácter fuerte y tonalidad oscura, perfecta para maridar con carnes y quesos.

Este producto, del que se envasaron 400.000 botellas, surgió de la creatividad y la investigación de los Maestros Cerveceros de la casa que decidieron dotar a esta cerveza de unas cualidades diferentes, ampliar el proceso de maduración e incorporar lúpulo gallego a su elaboración.

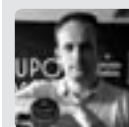
## Los consumidores tienen la palabra

Pero una de las novedades más relevantes que incorporaba este producto es que la opinión de los usuarios tenía una importancia decisiva ya que la empresa se comprometía a incorporar esta cerveza a la gama permanente de la compañía si sus valoraciones eran positivas.

A través de una web, los usuarios han calificado aspectos como aroma, sabor, espuma o apariencia de Estrella Galicia Selección, que ha obtenido de media una valoración de 9 puntos sobre 10. Consumidores de toda España han destacado valores como la calidad, el equilibrio, la intensidad, el amargor y el cuerpo del producto, además de una apariencia muy cuidada que se percibe en todos sus matices.

La edición 2012 de Estrella Galicia Selección ha agotado sus existencias con gran éxito sólo tres meses después de su lanzamiento al mercado y las valoraciones de los consumidores han sido excelentes. Así que ahora sólo queda esperar a que la compañía estudie la forma en la que esta cerveza se unirá a la gama permanente de productos que ofrece a sus clientes.

## BUENA MEMORIA



**LUIS ALVAR**  
MAESTRO CERVECERO

Desde que entré en esta casa han sido muchas las personas, que a menudo me han hablado de una cerveza que no llegué a conocer. Dicha cerveza, madre espiritual de nuestra actual 1.906 y conocida familiarmente como “la colorada”, se calificaba por todos como una de las mejores que habían tomado: fuerte, con carácter y mucho cuerpo.

Es por ello que cuando nos propusieron empezar con la nueva línea Selección, rápidamente todos nos acordamos de ese tipo de cerveza y quisimos hacerle un homenaje, tanto al producto en sí como a toda la gente que formó parte de su creación y la fue perfeccionando durante el tiempo que estuvo con nosotros en el pasado. La expectación era mucha, pero la aceptación por parte de nuestros consumidores ha sido tan positiva que tendrá continuidad y pasará a formar parte de la gama permanente de nuestros productos en un futuro próximo.

Este éxito no sería posible sin la ayuda de todos aquellos que han tirado de memoria para describirnos todas las características de la “colorada” original, recuerdos que hemos tomado como base a la hora de empezar a trabajar y darle así un toque actualizado, conforme a la filosofía de esta casa. Gracias a ellos podremos disfrutar de esta nueva cerveza que esperamos guste a todos.

+ info y fotos en  
 ● [WWW.MUNDOHR.COM](http://WWW.MUNDOHR.COM)  
 @MundoHR



# DESPLIEGUE DE NOVEDADES DE CUSTOM DRINKS

## WAHR, otra forma de beberte el mundo

Así presenta Custom Drinks, su nueva línea de bebidas que forma parte del proyecto WAHRLD, el mundo creado por Vazva e Hijos de Rivera, que se asocian con la finalidad de transmitir los valores del deporte a todo tipo de público. Un proyecto fuertemente vinculado a la naturaleza, al respeto por el medioambiente y a la difusión de hábitos saludables.

Con divertidos diseños llegan los WAHR, ciudadanos de Wahrlld, cada uno con su sabor y funcionalidad: Manzana, Aloe Vera, Asaí y Coco, unas bebidas divertidas y con múltiples propiedades hidratantes, tónicas, antioxidantes y además energética en el caso del Asaí.

Entra en [www.wahrlld.com](http://www.wahrlld.com) y descubre todas las actividades y eventos de Vazva & HR Unlimited World.

## MADE TO ORDER

Desarrollamos productos a la medida de las demandas de los clientes, como el licor de higo F de Formentera y la sidra seca Sunset para un cliente de Ghana. También customizamos nuestras latas para empresas como Candy Shop e instituciones como Galicia Calidade.





Los nuevos productos de La Tita Rivera cuentan con divertidos formatos en vivos colores

## LAS “LATITAS” DE “LA TITA”

Cuando lo tradicional es innovar



Custom Drinks presenta “La Tita Rivera”, una nueva marca de bebidas que se lanza al mercado con una estrategia de comunicación tan imaginativa como sus productos. Sus combinados tienen una base tradicional, pero tienen siempre un toque diferente y único. Sangría, tinto de verano, blanco de verano, shandy de sidra, rebujito... son algunos de los productos que se presentan en un formato novedoso, dentro de su segmento de mercado, para crear una nueva categoría.

El lanzamiento se está desarrollando con acciones de comunicación no tradicional, utilizando las redes sociales como plataforma de la marca. La idea es muy sencilla: La Tita es un personaje que no se presenta, pero siempre te la encuentras, porque está presente en los momentos más divertidos. A través de Facebook, twitter y el blog “Las Cosas de La Tita”, el público puede adentrarse en su mundo.

### Una nueva forma de vivir cada momento necesita un nuevo formato

Las latitas son el formato perfecto para que los buenos momentos surjan espontáneamente. Sus diseños, como toda la comunicación, combinan una estética con estilo retro sobre un soporte diferente al habitual.

Se trata de una gama totalmente innovadora, que da una vuelta más a las bebidas tradicionales. Prueba de este afán por diferenciarse es el código QR que hay en las Latitas. Se trata de un código “vivo” que puede llevarte a diferentes lugares según va evolucionando la comunicación de la marca.

Si quieres saber más sobre Las Latitas de La Tita sólo tienes que meterte en su página web [www.latitarivera.com](http://www.latitarivera.com) donde podrás ir descubriendo todas sus novedades.



## LOS PINGÜINOS DE MADAGASCAR CON CABREIROÁ

La película Madagascar y la serie de animación Los Pingüinos de Madagascar, de gran éxito entre el público infantil, se incorporan a las etiquetas de Cabreiroá este verano con motivo del estreno de la tercera parte de la saga de animación. Los animales que protagonizan la cinta son los protagonistas de los nuevos envases y acompañan a diversas acciones promocionales de la firma.

Coincidiendo con el estreno mundial de la película de Dreamwork's Madagascar 3, Cabreiroá viste los packs de 6 botellas de 1,5 litros con la imagen del filme que se estrenó en Estados Unidos, batiendo récords de taquilla. Junto a esto, realiza una serie de acciones promocionales. Entre ellas, regala hasta 2.000 entradas para ver la película en los cines de toda España.

Este verano, además, se presentó la nueva licencia infantil de Los Pingüinos de Madagascar en las agrupaciones de botellas PET de 6x33cl. tapón sport y 6x50cl. tapón sport y 2 litros. Esta nueva imagen estará presente hasta diciembre de 2012. Los Pingüinos de Madagascar es la serie de animación que se creó tras el éxito de la primera película de Madagascar en el año 2005.



## NUEVO PACKAGING DE AGUA DE CUEVAS

Agua de Cuevas lanzó hace unos meses al mercado un nuevo diseño de botellas PET con el que la marca ha visto renovada su imagen entre los consumidores.

Un nuevo diseño que subraya el origen de esta agua que nace en plenos Picos de Europa, al incorporar el relieve de las montañas de Asturias y que transforma su silueta, incorporando un formato más ergonómico y un tapón más ecológico y respetuoso con el medio ambiente. Está presente en tres tamaños (de 33 cl., 50cl. y 1,5 L.) y se une al lanzamiento de la web de la marca ([www.aguadecuevas.es](http://www.aguadecuevas.es)) donde el consumidor puede encontrar toda la información relativa a noticias y novedades.



## ESTRELLA GALICIA SE VISTE CON SUS MEJORES GALAS

Nuestra cerveza se integra en las fiestas con más arraigo popular de nuestro país. Para eso, si hace falta se disfraza o adapta su envase con motivos alusivos a la tradición con el objetivo de que los consumidores nos hagan partícipes de sus celebraciones.

### En Carnaval

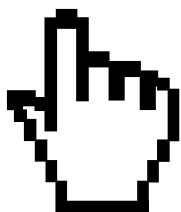
En febrero Estrella Galicia se disfranzó con una original máscara para unirse a los festejos de Carnaval en muchas localidades donde esas fechas se viven con especial intensidad. Más de dos millones y medio de botellas de 33 cl acompañaron a comparsas y chirigotas de toda España.

### En las Fallas

A Valencia llegaron en el mes de marzo 155.000 botellas personalizadas de Estrella Galicia para conmemorar las Fallas. La imagen del fuego se incorporó a las etiquetas con las que nuestra cerveza se presentó a turistas y locales durante esta fiesta de Interés Turístico Internacional.

### En las Ferias

A partir del mes de abril empezó a distribuirse por un gran número de establecimientos hosteleros de Andalucía la edición especial Ferias de Estrella Galicia. Un colorista vestido de flamenca se incorpora a la etiqueta con la que nuestra cerveza se presenta a los consumidores andaluces durante toda la temporada de Ferias, que termina en torno al mes de octubre.



## 1. MUNDO HR: SÍGUENOS EN TWITTER!!

Ampliamos nuestros canales de comunicación con el lanzamiento de un perfil en la red social Twitter y un blog de noticias de la compañía. Ambos, con el objetivo de hacer a nuestro público participe sobre las noticias de la Corporación Hijos de Rivera y de sus marcas de forma inmediata y sólo a golpe de un “click”. Sigue Mundo HR (@mundohr) en esta red social y entra en [www.mundohr.com](http://www.mundohr.com) para estar informado en todo momento.



## 2. PRESENCIA EN LA RED

### La Tita Rivera

La presentación de la web de La Tita Rivera se une al lanzamiento de los nuevos productos de la marca. Un

espacio de estilo *vintage*, acorde con la imagen retro de las “latitas”, donde se podrá acceder a la información del producto y conocer las últimas noticias. [www.latitarivera.com](http://www.latitarivera.com)



### Ponte da Boga

Los vinos de Adegas Ponte da Boga ya se pueden comprar a través de una nueva página web [www.pontedaboga.com](http://www.pontedaboga.com). es un nuevo espacio de la bodega en Internet con información detallada de los productos de D.O. Ribeira Sacra.



### Custom Drinks

La plataforma de innovación de Hijos de Rivera da el salto al mundo online con una página web moderna y dinámica donde se puede encontrar información sobre la empresa y su modelo de negocio. [www.customdrinks.es](http://www.customdrinks.es)



### Rivera Japan

Rivera Japan ha creado en los últimos meses su espacio online para compartir las últimas noticias y mostrar los nuevos productos a sus potenciales clientes en el país nipón. La web de Rivera Japan se une al conjunto de páginas de nuestras filiales en el extranjero, Barcino, Rivera Europe, Rivera Shanghai y Estrella Galicia do Brasil. [www.riverajapan.com](http://www.riverajapan.com)



## 3. FACEBOOK

Nuestra presencia en las redes sociales aumenta con nuevos amigos y seguidores de nuestras marcas. Estrella Galicia encabeza la lista de perfiles “más seguidos” en esta popular red social con cerca de 90.000 fans.

Estrella Galicia 0,0, Cabreiroá y el Club1906 (espacio dedicado a la cerveza 1906 Reserva Especial) son otros de los perfiles que nuestras marcas tienen en esta red social en los que podrás encontrar información novedosa sobre las últimas promociones, eventos y noticias.



**“se vou coller un dos novos  
combos de R, é polo  
aforro, que eu por simpatía  
compraría un can”**

*R. en*

**Ramiro Conluppa**  
·VERDADES COMO PUÑOS·



- **15, 50 ou 100 megas** dos de verdade
- televisión con **rebobina e catálogo**
- chamadas gratis a móbiles

**e aforra ata 15 €/mes  
se tes o móbil con R**

**R**

**novoscombos.mundo-R.com**  
**tendas R ou no 1445**

\*aforro en función do combo e móbiles R con tarifa plana ou mini+internet



## ALEMANIA

La sidra ecológica estrena distribuidor en el país germano. Se trata del principal importador de vino ecológico en Alemania que ha empezado a comercializar nuestra sidra en *retailings* especializados en productos orgánicos de este país desde el pasado mes de mayo.



## PUERTO RICO

Renovamos nuestra presencia en Puerto Rico a través de un nuevo acuerdo con un importador del país caribeño. Desde el mes de mayo, tanto Estrella Galicia como Cabreiroá empezaron a comercializarse en el canal Horeca, retomando nuestro proyecto de expansión en el Caribe.

## GUINEA ECUATORIAL

En los últimos meses hemos dado pasos importantes para consolidar nuestra exportación a Guinea Ecuatorial a través de un acuerdo con un importador que distribuirá una amplia gama de nuestros productos en el canal de alimentación. Estrella Galicia Especial, 1906 Reserva Especial, Cabreiroá (Natural y Única), Magma de Cabreiroá, vinos de la bodega Ponte da Boga, Nerus y Señorío do Couto, así como Licores Quenza y mosto Zuvit ya están al alcance de los consumidores guineanos.



## SUDÁFRICA

Inauguramos nuestra presencia en el mercado sudafricano a través de un acuerdo con un importador especializado en bebidas que distribuirá nuestros productos en diversos establecimientos tanto del canal Horeca como del canal de Alimentación. Estrella Galicia 0,0, Shandy Estrella Galicia, Sangría Lerele y Magma de Cabreiroá estarán disponibles en algunos locales de alta hostelería, así como en algunos supermercados.



## SUECIA

Comenzamos a exportar nuestros productos al mercado sueco. Un importador especializado en productos españoles lanzó en el mes de mayo algunas de las bebidas del portfolio de la compañía en el canal Horeca. Es el caso de la Sangría Lerele, que ya está disponible en algunos establecimientos en dos formatos (lata y botella bordelesa), así como de los vino Señorío do Couto en sus tres variedades (blanco, rosé y tinto).



## COREA

El canal de alimentación coreano cuenta desde hace poco tiempo con algunos de nuestros productos entre su oferta. A través de importadores locales, se ha materializado la distribución de Estrella Galicia en formato botella de 33 cl. así como del vino Nerus en lata, rosado y blanco, este último estará presente en la cadena Family Mart



## DUBAI

La cadena de hoteles Meliá incorporó el pasado mes de mayo Magma de Cabreiroá al catálogo de productos que ofrece a sus clientes en su lujoso hotel de Dubái.



## VIETNAM

Desembarcamos por primera vez en Vietnam. Un importador especializado en productos gourmet ha comenzado a distribuir en las últimas semanas en el área de Ho Chi Minh, la cerveza Estrella Galicia Especial (en formato botella de 25 y 33 cl.), así como 1906 Reserva Especial.

## ESPAÑOLES POR EL MUNDO



**JUAN PRIETO**  
COMERCIAL DE RIVERA EUROPE

Viajar a Guinea Ecuatorial no es tarea fácil. Es prácticamente imposible conseguir un visado si no es a través de una cámara de comercio que organice una misión comercial. Una vez obtenido, toca pasar por el centro de vacunación. En la cartilla deberemos actualizar las hepatitis A y B, la fiebre amarilla, fiebre tifoidea, triple vírica, polio, tétano y malaria. Después de esto, si no te has desmayado, estás listo para coger el avión en unos 4 días.

Hay vuelos regulares desde Madrid hacia las dos principales ciudades: Bata y Malabo. Guinea tiene dividido su territorio en dos zonas, la continental cuya principal ciudad es Bata y la isla de Bioko o antigua Santa Lucía donde está la capital del país Malabo. Cuando desembarcas del avión, lo primero que recibes es ese golpe de calor típico en países tropicales. Las temperaturas medias diurnas están entorno a 30° pero la gran humedad hace que la sensación térmica sea mucho mayor.

El español es el idioma oficial ya que Guinea fue colonia española hasta el 68. La gente es muy hospitalaria aunque para andar por el país lo mejor es ir con un guía local. Además, para visitar ciertas zonas hay que tener permisos turísticos especiales.

Su economía se basa en el petróleo que representa más del 80% de su PIB. Y es destino fijo de las exportaciones españolas de alimentación. En el mercado de bebidas, es el principal importador de cerveza española comprando más del 35% del volumen total exportado (aproximadamente 37 millones de litros).

La distribución de alimentación esta dominada por 3 empresas que tienen hipermercados y centros de mayoreo. Hasta la fecha había sido imposible introducir nuestros productos porque las empresas del oligopolio tenían acuerdos con nuestra competencia de exclusividad bi-direccional. La irrupción de un nuevo competidor en el retail ha permitido el lanzamiento de todos los productos del grupo en la zona de Malabo.



## CANAL DE ALIMENTACIÓN

En los últimos meses hemos logrado que nuestros productos estén en los lineales de nuevos supermercados a nivel nacional. Es el caso de CONDIS Supermercat que ya trabaja con Estrella Galicia Especial en sus establecimientos de Cataluña y Madrid.

Por su parte, Supermercados CODI ha incorporado las referencias Estrella Galicia Especial, Estrella Galicia 0,0 y 1906 Reserva Especial en la ciudad de Sevilla y la cadena de supermercados, MASKOMO cuenta ya en sus establecimientos de Málaga con las cervezas 1906 Reserva Especial, Estrella Galicia Especial y 0,0, así como el *frigopack* de Estrella Galicia. La Cooperativa San Rafael de Córdoba se ha sumado a estas firmas y ha introducido las referencias Estrella Galicia Especial, Estrella Galicia 0,0 y 1906 Reserva Especial en la ciudad.

Nuestra presencia en las grandes cadenas de alimentación nacionales se amplia con la incorporación de nuestros productos a nuevas enseñas que están presentes en todo el país. Nuestra edición limitada Estrella Galicia Selección llegó este año a Alcampo, El Corte Inglés y Carrefour. Por su parte, Magma de Cabreiroá ya está disponible en Carrefour Planet y Alcampo, que se suma a su presencia en El Corte Inglés desde 2011.

1906 Reserva Especial ya está en Mercadona con el nuevo pack de 4x33 cl. que se ha desarrollado en colaboración con el departamento de prescripción de la cadena. Y Lidl ha sido otro paso importante esta temporada, con la llegada de Estrella Galicia Especial 6x25 en botella y lata de 33cl en sus establecimientos de toda Galicia junto a una importante campaña de información en todas sus tiendas.



## EDEKA, ALEMANIA

**Estrella Galicia** entra a formar parte del catálogo de productos de EDEKA, una de las mayores redes de comercio minorista de Alemania, compuesta por cerca de 4.100 establecimientos de pequeña y grande superficie. El desembarco de la marca en los lineales de estos supermercados se realizó en el mes de mayo en la zona de Alemania Occidental con el objetivo de ganar presencia en Düsseldorf y paulatinamente en el resto de establecimientos que se hayan repartidos por todo el país.



Indicada para la preparación de  
alimentos infantiles



**NUEVA BOTELLA**

+ cómoda en la mano

+ ecológica:

con un tapón corto que  
reduce el nivel de residuos



## VOLUNTARIADO



## ACCIÓN SOLIDARIA

Éxito de la campaña de recogida de alimentos.



Un equipo de voluntarios coordinó la campaña de recogida de alimentos y entrega al Banco de Alimentos



## LA HORA DEL PLANETA

Nuestra empresa se sumó a La Hora del Planeta que se celebró el sábado 31 de marzo de 21:30 a 22:30 a nivel mundial. Una iniciativa que tiene por objetivo, reflexionar acerca de nuestro consumo de energía y que invita a todos los ciudadanos e instituciones a apagar la luz durante una hora y disfrutar de la observación de las estrellas.

Desde hace seis años, cientos de millones de personas de todo el mundo,

empresas, gobiernos y centros educativos unen sus voces contra el cambio climático apoyando la mayor campaña de sensibilización organizada por WWF: la Hora del Planeta. Las principales instituciones se sumaron a esta iniciativa, apagando las luces de los edificios más emblemáticos de nuestras ciudades y los centros de trabajo de la Corporación Hijos de Rivera hicieron lo propio en sus instalaciones.

[www.horadelplaneta.es](http://www.horadelplaneta.es)



El pasado mes de marzo se planteó al conjunto del personal de la Corporación Hijos de Rivera la propuesta de colaborar en una Operación Kilo-Litro de recogida de productos a beneficio del Banco de Alimentos. El resultado de esta campaña superó todas las previsiones posibles y, gracias a la implicación de todos, en menos de 10 días logramos reunir casi 2 Toneladas de alimentos.

Además, la compañía se comprometió a multiplicar por tres la aportación solidaria de los empleados de forma que a principios de abril se entregaron 6 Toneladas de comida a esta entidad benéfica.

Una de las claves del éxito fue sin duda la colaboración de los voluntarios que invirtieron tiempo y esfuerzo en poner en marcha esta iniciativa,

así como en coordinar la clasificación y transporte de los alimentos.

#### ¿Qué es un Banco de Alimentos?

Los Bancos de Alimentos son organizaciones sin ánimo de lucro basadas en el voluntariado. Su objetivo es recuperar excedentes alimenticios de la sociedad y redistribuirlos entre un amplio espectro de instituciones de ayuda social que tienen un contacto cercano con los colectivos desfavorecidos y que hacen una distribución efectiva de los recursos entre las personas necesitadas.

Los Bancos de Alimentos funcionan como red solidaria y son entidades reconocidas oficialmente. En el caso de España, cincuenta Bancos de Alimentos están integrados en la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL).



## CONTRA EL SEDENTARISMO

La Corporación Hijos de Rivera es una de las empresas participantes del Plan Galicia Saudable, un proyecto que busca promocionar el deporte en Galicia desde las instituciones con el objetivo de combatir el sedentarismo en la comunidad gallega.

El presidente de la Xunta de Galicia, Alberto Núñez Feijóo así lo ratificó, haciendo entrega de un diploma que señala a la compañía como entidad colaboradora de este proyec-

to, entre un gran número de empresas y ayuntamientos gallegos.

El Plan Galego para o Fomento da Actividade Física busca conseguir el objetivo de que “la mayoría de los gallegos realicen cada día al menos 30 minutos de actividad física moderada”, como recomienda la OMS. Según datos de la Organización Mundial de la Salud, los gallegos somos “los españoles que vivimos más años con peor estado de salud”.

BOIMORTO

22/23 SEP. 2012

ESCENARIO DE LA LUZ



SÁBADO 22

LUZ CASAL \* MANOLO GARCÍA

VEGA \* DI ELAS \* LUAR NA LUBRE

ELADIO Y LOS SERES QUERIDOS \* EME DJ

MÄBU \* RIFF RAFF \* ITH

DOMINGO 23

ROSENDO \* DOVER

CHRISTINA ROSENVINGE (artista SON EG)

CHRIS BARRON \* BASIA BULAT (artista SON EG)

NOVEDADES CARMINHA

NOVA GALEGA DE DANZA

WWW.FESTIVALDELALUZ.es

10€ 1 DÍA  
15€ 2 DÍAS\*

LAS 5.000 PRIMERAS ENTRADAS

▶ ACAMPADA GRATUITA

ENTRADA SOLIDARIA  
DONACIÓN A LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA  
CONTRA EL CÁNCER (AECC) DE GALICIA



novagalicia banco  
venta de entradas  
novagaliciabanco.es

Compra tu entrada en:  
Santiago: A Reixa Tenda / A Coruña: Discos Norte / Lugo: Don Disco  
Vigo: Discos Elepe / Ourense: Peggy Records





MERCADO  
DE LA  
COSECHA

BOIMORTO  
22/23 SEP. 2012

PLAZA DE LA CEBADA  
ESCENARIO SON ESTRELLA GALICIA

SÁBADO 22

SOLEDAD VÉLEZ \* LORENA ÁLVAREZ  
ALONDRA BENTLEY \* DAVILE MATELLÁN  
EL VIEJO CARACOL

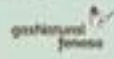
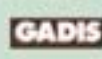
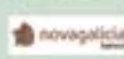
DOMINGO 23

ANNI B SWEET \* BOAT BEAM  
STEREOTIPOS \* JANE JOYD  
RUBÉN MOINELO (PROYECTO KOURNIKOVA)

DESDE LAS 12 DE LA MAÑANA Y DURANTE TODO EL DÍA DISFRUTA DE PROYECTOS DE **INNOVACIÓN PARA EL MEDIO RURAL / ARTESANÍA / MÚSICA / GASTRONOMÍA Y ACTIVIDADES PARA PÚBLICO FAMILIAR**

EL **MERCADO DE LA COSECHA** ES EL PUNTO DE ENCUENTRO DE QUIENES COMPARTEN Y PROPONEN IDEAS QUE IMPULSAN EL DESARROLLO COMPETITIVO DE GALICIA Y LA SOSTENIBILIDAD DE SU MEDIO RURAL. UN LUGAR DONDE DISFRUTAR DE LA MÚSICA, LA GASTRONOMÍA Y UN SIN FIN DE ACTIVIDADES DENTRO DEL FESTIVAL DE LA LUZ. EN DEFINITIVA, UN LUGAR DONDE PONER EN VALOR LO NUESTRO.

Sembrando el futuro de nuestras tradiciones.



10€ 1 DÍA  
15€ 2 DÍAS\*

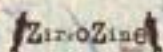
ENTRADA SOLIDARIA  
DONACIÓN A LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA  
CONTRA EL CÁNCER (AECC) DE GALICIA

LAS 5.000 PRIMERAS ENTRADAS  
▶ ACAMPADA GRATUITA

WWW.FESTIVALDELALUZ.es

novagalicia  
venta de entradas  
novagaliciabanco.es

Compra tu entrada en:  
Santiago: A Rexa / A Coruña: Discos Nonis / Lugo: Don Discos  
Vigo: Discos Espo / Ourense: Peggy Records



Festival  
de la  
LUZ



## NOCIONES PARA UNA CATA VISUAL PERFECTA



**JOSÉ LUIS OLMEDO**  
GESTOR DE PROYECTOS DE INNOVACIÓN  
MAESTRO CERVECERO

A través de este artículo continuaremos dando pistas clave para realizar una correcta cata de cerveza. Existen unos pasos previos que son fundamentales para que este recorrido sea placentero y las percepciones sean lo más nítidas posible:

- Buscar un sitio confortable, bien iluminado, de manera que nos permita percibir matices visuales. Está demostrado que en una sala con luz adecuada y suficiente también se perciben mejor los olores.
- Asegurarse de que el local no tenga ningún olor fuerte que pueda alterar la percepción de la cerveza.
- Preparar galletas sin sal y agua a temperatura ambiente para limpiar la boca entre los diferentes tipos de cerveza. Hay que evitar cualquier cosa que tenga su propio sabor distintivo como galletas saladas o queso que pueden formar una película sobre la lengua que impediría su correcta apreciación.
- Servir la cerveza en un vaso de vidrio sin color, a ser posible el de la propia marca de la cerveza que vayas a catar, pues este es el vaso recomendado por el fabricante de la cerveza para apreciar mejor sus cualidades.



Tras estos pasos básicos, llega el momento de comenzar la cata de cerveza. Tal y como comentábamos en el artículo anterior, la primera fase es la visual. El 80% de la información que recibimos nos llega a través de la vista y el 40% es información referida a colores.

Ante un recipiente con cerveza debemos valorar y observar cuatro aspectos esenciales: el color, el brillo, la espuma y la carbonatación.

### **Color**

Además de por sí mismo, el color tiene una mayor importancia porque interfiere con otras sensaciones y condiciona la percepción del gusto. El color de una cerveza nos da información sobre qué tipo de cereales se han usado para fabricarla; así colores más oscuros denotan una mayor cantidad de maltas o cereales tostados en su receta. También colores oscuros nos pueden indicar que ha habido un problema de oxidación, algo que descartaremos en el momento que probemos la cerveza por su sabor.

### **Brillo**

El brillo de una cerveza, es decir la ausencia de partículas en suspensión, nos indicará un buen filtrado de la misma, aunque existen tipos de cerveza que pueden llevar levadura en suspensión para que realicen una segunda fermentación en botella y ese puede ser el motivo de que la cerveza sea realmente turbia.

Si el nivel de turbidez es ligero se dice que la cerveza está “velada” o “que tiene velo”. Esto viene a delatar un comienzo de una contaminación bacteriana de la cerveza, que haya transcurrido mucho tiempo desde su fecha de envasado o que haya sido almacenada en malas condiciones.

### **Espuma**

La espuma de una cerveza nos da gran cantidad de informa-

ción. Si es oscura puede ser debido a siropes que algunos cerveceros usan para aumentar o directamente convertir en negra una cerveza. La espuma de cerveza debe ser por antonomasia de color lo más blanco posible.

Podemos deducir por la cantidad de espuma que genera una cerveza si está bien tirada, si se ha tratado de manera correcta la proteína del cereal que la forma durante el proceso de fabricación de la cerveza, si hemos partido de unas materias primas de calidad y si ha sido correctamente carbonatada. No olvidemos que la gran mayoría del carbónico de una cerveza se genera durante la fermentación, pero no todo el que le gusta al consumidor de cervezas, por lo que se debe ajustar el contenido de carbónico deseado, ya sea para envasar en barril o en botella.

### **Carbonatación**

También una excesiva formación de espuma puede indicar que ha habido una sobrecarbonatación de la cerveza. Suele ocurrir en invierno con las bajas temperaturas y, sobre todo, en instalaciones en que un mismo barril permanece largo tiempo pinchado. Si el problema fuera el contrario, es decir falta de espuma, la cerveza estaría descarbonatada, lo que quiere decir que ha perdido el carbónico que llevaba disuelto y no tiene gas alguno para formar la capa de espuma.

El tamaño de las burbujas nos puede indicar que tipo de gas se ha utilizado para carbonatar la cerveza. Si vemos burbujas muy pequeñas puede ser debido a que se haya usado nitrógeno en vez de carbónico, puesto que da una “microburbuja” el primero y una burbuja de mayor diámetro el segundo.

Con todas estas informaciones habremos realizado una correcta “cata visual” de una cerveza.

# WAHR

otra forma de beber el mundo



**WAHR**

**CABREIROÁ**

**VAZVA**

+INFO

**WAHRD.COM**



# EL APRENDIZAJE DESDE NUEVOS DISPOSITIVOS



**FRANCISCO RODRÍGUEZ LAMA**  
RESPONSABLE DE DESARROLLO DE RR.HH.

Hace ya algún tiempo tuve la oportunidad de escribir un artículo sobre la Formación en clave de Negocio. En él hacía mención a que el eje de la formación es el aprendizaje. No importa en qué y cómo me formo y sí el qué he aprendido y como lo traslado a mi desarrollo profesional y personal.

A día de hoy existen múltiples metodologías de aprendizaje, que podemos clasificar en dos entornos.

## Formación tradicional

- Formación presencial: formador y alumnos comparten el mismo escenario
- Formación a distancia: el alumno recibe un material de aprendizaje, lo estudia y se examina de ello
- Mentoring: aunque el nombre parezca nuevo, es una forma de aprender que proviene de la cultura clásica. Interaccionan dos individuos: el mentor (experto que enseña lo que hace y cómo lo hace) y el aprendiz (persona que aprende)

## Formación a través de nuevos dispositivos

- E-learning: aprendizaje electrónico. El sujeto que aprende lo hace a través del ordenador.
- B-learning (blendel-learning): se trata de un paso más allá del e-learning. Es una metodología que combina la enseñanza presencial y la no presencial.
- Mobile-learning: es el aprendizaje a través de dispositivos móviles (Smartphone, tableta,...). Normalmente se utiliza para desarrollar contenidos cortos a modo de píldoras formativas (micro-learning) apoyadas por múltiples recursos (fotos, documentos, audios, vídeos, ...).
- C-learning: son comunidades de aprendizaje a través de las redes sociales (tuenti, Facebook, twitter, lindekin,...).
- Serious-game: aprendizaje "lúdico", utilizando vídeo-juegos.

## Algunos datos básicos

En el año 2004 la formación presencial en España ocupaba el 87.7% del tiempo dedicado a la formación, el 1.5% a través de la formación a distancia y el 8.8% desde plataformas e-learning. El Informe Élogos de 2011, en el que colabora el IESE, sobre el Estado de la Formación en España señala que en las Grandes Empresas la formación no presencial supone ya un 31.6% del total de horas dedicadas a la formación. De ese porcentaje, el 29,1% se hace a través del e-learning y de b-learning y un 2.5% desde formación a distancia. Es decir, la formación presencial pasa, en un período de 6 años, de ocupar el 87.7% al 68.4%. La utilización de nuevos



dispositivos para el aprendizaje supone un crecimiento anual del 5% y con una tendencia de incrementarse en un 10%. Por el contrario, el uso de las redes sociales para formación es anecdótico. Tan sólo un 20% de las entidades está haciendo algo en ese entorno.

### ¿Qué está pasando y qué escenario de futuro podemos tener?

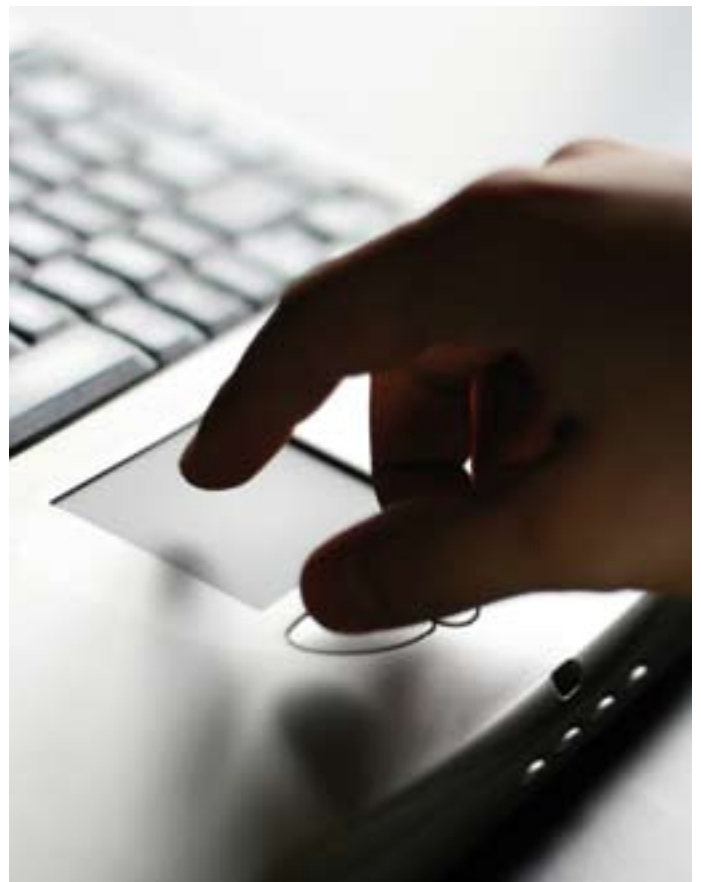
- El incremento de la formación a través de dispositivos electrónicos se debe, básicamente, a varios factores:
- La globalización de los mercados y el desarrollo empresarial provoca una dispersión geográfica del capital humano. Cada vez resulta más complicado y caro juntar a las personas para que compartan físicamente un mismo marco de aprendizaje.
- El ciclo de vida de productos y servicios es cada vez más corto. Ello implica tener que aprender lo nuevo a velocidad de vértigo.
- La actual coyuntura económica hace que las empresas trabajen en adelgazar sus costes. La formación online frente a la presencial supone un importante ahorro de costes de formación y de costes logísticos de acompañamiento de la formación.
- También es cierto que la demanda de la formación tiende a promover acciones de aprendizaje muy adaptadas a las

personas y a su ritmo. El aprendizaje a través de dispositivos tecnológicos se adapta a las necesidades de cada individuo. Las nuevas generaciones han nacido en este escenario.

Todo esto no significa abandonar la formación presencial porque tiene un elemento diferenciador esencial: la relación social compartiendo un mismo entorno (profesor-alumno, alumno-alumno). La formación presencial debe seguir teniendo el mayor peso específico, siempre y cuando promueva aprendizajes prácticos y útiles que se puedan llevar a mejorar el negocio. Decía Confucio: “Lo oí y lo olvidé. Lo ví y lo recordé. Lo hice y lo aprendí”.

El futuro escenario parece claro si somos coherentes con las premisas anteriores. El uso de los nuevos dispositivos de aprendizaje va a tener un desarrollo tremendo. Además, uno de los objetivos de cualquier organización es atraer a la persona hacia el aprendizaje. Para ello, el requisito imprescindible es ofrecer una forma de aprender que cumpla sus expectativas. El porcentaje de empleados de la llamada i-generación (también conocidos como “nativos digitales”) es alto. Requieren fórmulas de aprendizaje alternativas.

El desarrollo de las nuevas metodologías es imparable. Las redes sociales forman ya parte del día a día de mucha gente. Convertir el aprendizaje informal que sucede en las redes sociales en aprendizaje organizacional es, a día de hoy, uno de los retos que tenemos los departamentos de formación. Los programas e-learning están centrados en el contenido, las



web 2.0 se asientan sobre las relaciones. Ese conocimiento que se comparte hay que transformarlo en aprendizaje desde una perspectiva de negocio y ello implica gestionarlo. Ya no nos vale lo anterior. Tenemos que e-volucionar. Einstein decía: "Si buscas resultados diferentes, no sigas haciendo lo mismo". Las metodologías de aprendizaje y los nuevos dispositivos para el aprendizaje son ya una realidad.

#### **¿Y nosotros?**

Hace unos años hemos introducido programas e-learning enfocados al aprendizaje de ofimática, prevención de riesgos, inglés, habilidades directivas y de gestión.

En 2008, la formación e-learning representó el 46% del tiempo dedicado a formación. La mayor inversión correspondió a contenidos informáticos (el 95%), seguido por inglés y logística. La carga de formación online debe dar respuesta a una necesidad de "alfabetización informática" de la organización.

En 2009, la formación no presencial representó el 12.74% del total de horas. Un 1.84% a distancia para desarrollar un programa de gestión y el 10.90% restante en formato e-learning sobre prevención de riesgos laborales.

La formación no presencial en 2010 representó el 24.48% del total. Se realizaron programas a distancia (área de TICs, 1.84%) y en formato blended-learning (23.31%) para temas de prevención y de desarrollo de habilidades directivas.

Este último, que continua en 2011, mezclaba la formación presencial con un refuerzo online a través de foros, estudios de caso.

En 2011 se utilizaron metodologías de aprendizaje a distancia (área de gestión), e-learning (ofimáticas, TICs e igualdad) y blended-learning (habilidades directivas y prevención de riesgos laborales). La inversión en horas de estos programas representa el 29.3%.

En 2012 estamos dando un salto más, incorporando un "serious game" y una acción de mobile-learning. El primero de ellos es un potente juego de Negociación, denominado Navieros, que está teniendo, en los pocos meses que lleva en el mercado, un impacto impresionante a nivel mundial. Ya son más de 20.000 las personas que lo han utilizado. En nuestra Compañía lo están haciendo 32 personas, que no tienen que desplazarse y que lo pueden realizar en cuanto quieran dentro del mes y medio que está activo. Quienes lo han terminado destacan dos aspectos: el nivel de aprendizaje que se obtiene y el entorno lúdico en el que se trabaja. Se valora también como muy positiva la tutorización online y la facilidad para adaptarlo al ritmo de cada persona. La tendencia, evidentemente, es seguir introduciendo nuevas tecnologías y soportes para el aprendizaje. La formación presencial y la no presencial no son ni incompatibles ni excluyentes. Serán los objetivos estratégicos de formación quiénes determinen los modelos de aprendizaje a utilizar en cada momento.



# ¡SOMOS DE PRIMERA!

DEPOR Y CELTA REGRESAN A LA MÁXIMA CATEGORÍA DEL FÚTBOL ESPAÑOL.



Ambos equipos celebraron su ascenso a Primera División con Estrella Galicia

La temporada futbolística en Galicia no ha podido terminar mejor. Después de un año difícil en el que los dos principales equipos de la comunidad compartieron presencia en la Segunda División, en el plazo de una semana la alegría desbordó A Coruña y Vigo gracias a la gesta de los dos conjuntos locales que lograron el ascenso a Primera y compartieron las celebraciones con una afición ávida por regresar a la categoría reina del fútbol español.

Tanto el Depor como el Celta disfrutaron al máximo del calor de la afición que se echó literalmente a las calles para apoyar a sus equipos. Estrella Galicia, patrocinador de ambos clubes, se unió a la celebración como el seguidor número uno, compartiendo el entusiasmo desde el campo, desde el bus que recorrió las calles de ambas ciudades y, sobre todo, desde todos y cada uno de los lugares donde un aficionado de-

cidó conmemorar el ascenso brindando con una de nuestras cervezas. Ambos clubes quisieron agradecer públicamente el apoyo prestado por parte de Estrella Galicia al Depor y el Celta durante los momentos complicados y nos hicieron partícipes de su alegría visitando nuestras instalaciones.

El Depor se acercó a la fábrica de Estrella Galicia sólo un día después de alcanzar el ascenso entre una nube de fotógrafos, periodistas y aficionados que seguían al equipo. Ignacio Rivera, Director General de Hijos de Rivera, recibió a la directiva del club encabezada por su Presidente, Augusto César Lendoiro, así como a toda la plantilla y el cuerpo técnico. Todos ellos realizaron una visita en la que conocieron de cerca el proceso de elaboración de nuestra cerveza y, a posteriori, jugadores como Valerón o Aranzubía firmaron autógrafos a los empleados.



## ESTRELLA GALICIA DE PRIMERA

Nada más conocerse el ascenso del Depor y el Celta, Estrella Galicia dio un paso más en su compromiso con el fútbol gallego vistiendo sus envases con motivos alusivos a ambos clubes.

Los locales de hostelería de A Coruña recibieron con entusiasmo la edición especial de botellas en homenaje al Depor que, bajo el lema *Sentimiento de primera*, compartían con los aficionados la alegría del ascenso.

Una semana más tarde llegaron a Vigo las botellas en honor al Celta con el lema *¡Que suene a Rianxeira otra vez en Primera!* que los consumidores celestes ya han convertido en un objeto coleccionismo.



Algunos de estos empleados vivieron las celebraciones en primera fila gracias al autobús de Estrella Galicia que acompañó en su itinerario por la ciudad al equipo tras el partido del ascenso. Una experiencia inolvidable.

Por su parte, el Celta en pleno compartió unos momentos muy distendidos con nosotros en la Cervecería de Estrella Galicia en Vigo. Su Presidente, Carlos Mouriño, quiso subrayar que gracias al apoyo de nuestra compañía, el club había podido afrontar momentos decisivos y ahora celebrar el ascenso tras cinco años en Segunda. A su vez, Ignacio Rivera les dio la enhorabuena por el regreso a Primera y mostró su orgullo por que el nombre de Estrella Galicia vaya ligado al fútbol gallego.



## ASCENDEMOS CON EL LUGO

El broche de oro a un año increíble para el fútbol gallego lo puso el C.D. Lugo con su ascenso a Segunda División tras disputar una larga temporada y unos play offs de infarto para todos los seguidores lucenses. La ciudad de la Muralla se volcó como nunca antes con su equipo y Estrella Galicia, como patrocinador, quiso compartir las celebraciones formando parte del multitudinario recibimiento y también invitando al club a visitar nuestra fábrica.

La directiva y la plantilla, lideradas por su presidente José Bouso y el entrenador Quique Setién, se acercaron a Estrella Galicia con el objetivo de hacernos partícipes de su logro.

Días después anunciamos el patrocinio oficial de la camiseta del equipo lucense para la próxima temporada. Un acuerdo que completa la filosofía de apoyo al fútbol gallego que mantiene Estrella Galicia.





## ESTRELLA GALICIA 0,0, LA CERVEZA DE LOS CIRCUITOS

ESTA TEMPORADA ESTRELLA GALICIA 0,0 SE HA CONVERTIDO EN LA CERVEZA DE REFERENCIA EN EL MUNDIAL DE MOTOCICLISMO DE LA MANO DE SU PROPIO EQUIPO Y DEL GRAN CAMPEÓN MARC MÁRQUEZ.

El año pasado nos acercamos por primera vez al mundo del motociclismo a través de un piloto que suponía una garantía de éxito, Marc Márquez. A su lado recorrimos los circuitos compartiendo la emoción de un campeonato que nos dio muchas alegrías.

Así que esta temporada la apuesta de Estrella Galicia 0,0 ha dado un paso más dentro del Mundial de Motociclismo. Además de Marc Márquez en la categoría de Moto 2, la marca cuenta con un equipo propio en Moto 3, el Team Estrella Galicia 0,0, con los pilotos Álex Rins y Miguel Oliveira, dirigidos por el gran Emilio Alzamora, de Monlau Competición.

Y también participa en el Campeonato de España de Velocidad al lado de jóvenes promesas como Álex Márquez, María Herrera y los italianos "Pecco" Bagnaia y Lorenzo Baldassarri.



Los pilotos de Estrella Galicia 0,0, Álex Rins y Miguel Oliveira disputan el Mundial en Moto3

### Fiesta en el paddock

La experiencia no ha podido ser más positiva después de la primera parte de la temporada. Márquez vuela sobre el asfalto en cada circuito y está protagonizando alguna de las carreras más emocionantes de la competición. Se ha convertido por méritos propios en el favorito para hacerse con el triunfo en el Mundial de Moto 2.

Por su parte, Rins y Oliveira escalan puestos en la clasificación general de Moto 3 y van a más en cada carrera. A su lado ya hemos disfrutado del podio y también hemos sufrido caídas, en una tensión constante que mantiene la competición viva y abierta hasta el final. La sorpresa ha sido el excelente debut de Álex Márquez en el Mundial gracias a su wild card que ha demostrado que con este piloto lo mejor está por llegar.

Todas estas emociones hacen que el hospitality del Team Estrella Galicia 0,0 se convierta en una fiesta en cada carrera y, por supuesto, en el punto de referencia de la buena cerveza en el paddock.





## OLIVEIRA ES LA “ESTRELLA” DE PORTUGAL

LOS AFICIONADOS PORTUGUESES AL MOTOCICLISMO ESTÁN ABSOLUTAMENTE VOLCADOS CON MIGUEL OLIVEIRA, EL ÚNICO PILOTO DE ESA NACIONALIDAD QUE COMPITE EN EL MUNDIAL.



Concentración de motoristas en Portugal con la presencia de Miguel Oliveira

Lo demostraron acudiendo masivamente a la acción que organizó Estrella Galicia 0,0 el pasado 12 de mayo en las calles de Oporto en la que Oliveira pudo sentir el calor de sus seguidores muy de cerca.

Más de 50 moteros del Moto Clube do Porto recorrieron al lado de Oliveira las calles del casco histórico de Oporto despertando una gran expectación a su paso. La caravana encabezada por el piloto portugués del Team Estrella Galicia 0,0 hizo sonar sus motores entre el público que no paraba de demostrar su apoyo incondicional al piloto.

## EN NUESTRA FÁBRICA

EL PASADO 2 DE MAYO, LOS PILOTOS DE ESTRELLA GALICIA 0,0 SE ACERCARON A LA FÁBRICA DE ESTRELLA GALICIA PARA HACERNOS UNA VISITA, COMPARTIR UNOS MOMENTOS CON EL PERSONAL DE LA EMPRESA Y ATENDER A LA PRENSA QUE QUERÍA CONOCER DE CERCA LAS PRIMERAS SENSACIONES RECIÉN COMENZADO EL MUNDIAL.



Los pilotos del Team Estrella Galicia 0,0 estuvieron en la fábrica de A Coruña

Entre fotos y autógrafos, Marc Márquez, Álex Rins, Miguel Oliveira, Álex Márquez y Emilio Alzamora (Director del Equipo) disfrutaron de una jornada con nosotros y también con los clientes del Corte Inglés de Marineda City, donde tuvo lugar una acción promocional abierta al público.





## UN CIRCUITO DEL MUNDIAL DE MOTOCICLISMO EN EL CENTRO DE VIGO

MARC MÁRQUEZ Y LOS PILOTOS DEL TEAM ESTRELLA GALICIA 0,0 HICIERON RUGIR LOS MOTORES EN UNA EXHIBICIÓN ESPECTACULAR.



Carreras a 200 kilómetros por hora ante más de 20.000 personas entusiasmadas por ver de cerca a los pilotos

Más de 20.000 personas llenaron hasta la bandera el centro de Vigo para disfrutar de un espectáculo único en España que convirtió el pasado 11 de agosto la calle Venezuela en un auténtico circuito de motociclismo de alta competición.

El gran campeón Marc Márquez y los pilotos del Team Estrella Galicia 0,0 Álex Rins, Miguel Oliveira, Álex Márquez y María Herrera fueron los protagonistas de las carreras, los caballitos y, sobre todo, de poner sus motos a más de 200 kilómetros por hora en esta exhibición en la que también se desplegó el camión y el box del equipo en el que trabajan los mecánicos.

José Cabanas, Director de Marketing de Hijos de Rivera, y el Alcalde de Vigo, Abel Caballero dieron el pistoletazo de salida a la cita en torno a las 20.00 horas. Una caravana de Harleys y de motos clásicas inauguró la exhibición antes de que los pilotos de Estrella Galicia 0,0 saltaran a escena.

Todos los pilotos hicieron rugir sus motores con diferentes maniobras y carreras ante el entusiasmo de los aficionados.

El broche final vino a cargo de un recorrido de todos ellos en sidecar saludando al numeroso público asistente.

## TALL SHIPS RACE

UN HERVIDERO DE VISITANTES TOMÓ EL PUERTO DE A CORUÑA DEL 10 AL 13 DE AGOSTO PARA VER DE CERCA LOS 46 VELEROS QUE FORMAN PARTE DE LA TALL SHIPS RACE EN EL QUE SE CONVIRTIÓ EN UNO DE LOS GRANDES EVENTOS DEL VERANO CORUÑÉS. LAS IMPRESIONANTES NAVES QUE RECALARON EN LA CIUDAD PROCEDÍAN DE 18 NACIONALIDADES DISTINTAS Y CON ELLAS DESEMBARCARON MÁS DE 4.000 TRIPULANTES QUE LLENARON DE AMBIENTE FESTIVO LAS CALLES.



Alrededor de la regata se organizó una amplia variedad de actividades de ocio en torno a la gastronomía o el deporte que acompañaron al inmenso montaje que se desplegó en el puerto. Fueron muchos los que quisieron conocer los buques por dentro. Uno de los puntos más fotografiados del Village fue la reproducción de un dique instalada por Estrella Galicia en homenaje al espíritu náutico que invadió la ciudad durante unos días.

## O MARISQUIÑO 2012

O MARISQUIÑO CERRÓ SU XII EDICIÓN CON MÁS DE 70.000 ASISTENTES QUE DISFRUTARON DEL MAYOR EVENTO DE CULTURA URBANA QUE SE CELEBRA EN NUESTRO PAÍS. VIGO SE CONVIRTIÓ A PRINCIPIOS DE AGOSTO EN UN GRAN ESCENARIO EN EL QUE 1.100 RIDERS DE 50 NACIONALIDADES MOSTRARON SUS ACROBACIAS EN DIFERENTES DISCIPLINAS.



FOTOS: Alfonso Durán

Skate, BMX, 'B-Boying', breakdance, mountain bike, graffiti, parkour o motocross son solo algunos de los elementos que compusieron este evento que toma literalmente las calles de la ciudad y las convierte en pistas de descenso y competición para maniobras espectaculares.

La gran novedad esta edición fue el Big Jump "Chimpo do Carallo", en el que skaters y bikers disfrutaron de lo lindo probando trucos nunca vistos antes en nuestro país. La otra novedad fue un concurso de Street Style, una batalla de fútbol, ritmo y estilo. Asimismo, el certamen contó con las actuaciones de Silvia Superstar, Nasty Mondays, los raperos Duo Kie y los Djs Zombie Kids.



## CAMPEONATO DE ESPAÑA CABREIROÁ DE REMO OLÍMPICO

LAS AGUAS DE CASTRELO DE MIÑO, EN LA PROVINCIA DE OURENSE, ACOGIERON LA RECIENTE EDICIÓN DEL CAMPEONATO DE ESPAÑA CABREIROÁ DE REMO OLÍMPICO, ORGANIZADO POR LAS FEDERACIONES ESPAÑOLA Y GALLEGA DE REMO.



Castrelo de Miño reúne cada año a la élite del remo español

El evento, que reunió a la élite de este deporte en España, se celebró del 22 al 24 de marzo, con la participación de 927 deportistas pertenecientes a 65 clubes de 11 comunidades autónomas.

Tras tres días de intensas competiciones, Andalucía, Cantabria y Cataluña se proclamaron máximos vencedores en esta edición. Labradores de Sevilla logró el mayor galardón en juego dentro del Campeonato. Tras la embarcación de la capital de Andalucía, se situaron Astillero de Cantabria que alcanzaba la plata y el Club de Remo de Tortosa de Cataluña el bronce. La tripulación sevillana festejó por todo lo alto el logro de la Bandera de España que distinguió al ganador, y que le fue entregada por Fernando Climent Presidente de la Federación Española y por Antonio Viejo, director de Relaciones Institucionales de la Corporación Hijos de Rivera.

La última jornada en Castrelo de Miño estuvo protagonizada por un tiempo espléndido y por un ambiente propio de las grandes citas deportivas. Multitud de aficionados llegados de toda España llenaron las riberas del río y animaron con su presencia el desempeño de los deportistas.

Este evento es una referencia nacional para el Remo Olímpico, una disciplina en la que pocas localizaciones cumplen los requisitos para la alta competición y este enclave paradisíaco del Ribeiro es una de ellas.

### Medallero-Ranking

#### 1-Labradores, Sevilla (Andalucía)

7 oro – 0 plata – 1 bronce

#### 2- Club De Rem Tortosa, Tarragona (Cataluña)

2 oro - 2 plata - 3 bronce

#### 3- Guadalquivir 86, Sevilla (Andalucía)

2 oro - 2 plata -1 bronce



## PROYECTO WAHRLD

EN AGOSTO ESTRENAMOS EL PROYECTO WAHRLD, UN INTENSO Y AMBICIOSO PROGRAMA DE EVENTOS AL AIRE LIBRE QUE SE DESARROLLARÁ A LO LARGO DE TODO ESTE AÑO Y QUE GIRA EN TORNO A DEPORTES COMO EL SURF O EL SKATE, ACOMPAÑADOS DE DIVERSAS ACTIVIDADES DE ARTE, MÚSICA Y CULTURA. UN PROYECTO QUE TIENE LUGAR EN DISTINTAS LOCALIZACIONES DE GALICIA Y QUE ARRANCÓ EL DÍA 2 DE AGOSTO CON LA DISPUTA DEL WAHRLD PRO JUNIOR DE A CORUÑA.

+ info y fotos en  
 ● [WWW.MUNDOHR.COM](http://WWW.MUNDOHR.COM)  
 @MundoHR



Los riders disfrutaron de olas espectaculares durante el WahrlD Junior



El Campeonato Mundial de categoría Sub-21 fue el principio de una serie de citas entre las que destacan O Marisqueño, Cabreiroá Pantín Classic, WahrlD Surfing Day, Festival de la Luz, WahrlD Skate Tour, WahrlD Street y WahrlD Skate Series. Eventos en los que hay competición pero también un completo conjunto de actividades de ocio como un taller de customización de camisetas, clases de surf gratuitas, talleres de fotografía y sesiones de fitness disponibles para los asistentes.

### WAHRLD Pro Junior

Las playas de A Coruña recibieron a cerca de un centenar de surfistas que disputaron el WAHRLD Pro Junior. La prueba del Circuito Europeo de la ASP (Asociación de Surf Profesional) se celebró por primera vez en Galicia acompañada

un completo programa de actividades relacionadas con el mundo del surf en las playas de Razo y del Orzán.

El marroquí Ramzi Boukhiam y la francesa Maud le Car se impusieron en este campeonato de surf sub 21, con dos estrellas de categoría en hombres y una en mujeres, que se disputó desde el día 2 en la playa de Razo.

De forma paralela, el fin de semana en la playa del Orzán se desplegó un amplio conjunto de actividades para los asistentes como talleres de customización de camisetas, taller de video+audio y clases de surf gratuitas para el público. La música de DJ Cheto animó los dos días en que se celebró el evento y la clausura corrió a cargo del grupo The Bastards que puso fin a la primera edición de este evento en A Coruña.



## OPEN ESTRELLA GALICIA DE PÁDEL

LA RECIENTE EDICIÓN DEL OPEN ESTRELLA GALICIA DE PÁDEL SE CELEBRÓ ESTE AÑO DESDE EL 21 AL 30 DE JUNIO CON RECORD DE INSCRITOS COMO VIENE SIENDO HABITUAL EN CADA EDICIÓN.



Los ganadores del Open Estrella Galicia de Pádel

De este modo, se consolida año a año como la prueba más multitudinaria de Galicia con la asistencia de 360 parejas en su novena edición, y con la presencia de numeroso público que sigue de cerca el desarrollo de la competición, convirtiendo el Open Estrella Galicia de Pádel en una de las citas más concurridas de todas las que se celebran en España, imprescindible en el calendario de panelistas profesionales y aficionados.

Las jugadoras del Club Tenis Coruña, Sandra de Rafael y Ana Baamonde vencieron en la final por 6/1, 6/2 a la pareja formada por Susana de Rafael y Lucía Carreño, en un partido que se resolvió en poco menos de una hora y con claro dominio de las primeras. Por su parte, en la categoría masculina, Martín Sánchez, jugador del Club, junto al asturiano, Jorge Díaz demostraron su superioridad en un partido que se ladeó a su favor con un segundo set muy disputado. Ganaron 6/0, 7/5 a los que hasta el momento eran cabezas de serie y número uno del campeonato, el coruñés Roi Álvarez y el argentino Sebas Lafón. El resto de las categorías se resolvieron el mismo sábado por la tarde tras una mañana decisiva de semifinales.



## EL HOCKEY CLUB LICEO, CAMPEÓN DE EUROPA

El vigente Campeón de Europa, el Hockey Club Liceo realizó el 13 de junio una visita a la fábrica de Estrella Galicia para celebrar el triunfo logrado en la máxima competición europea y compartir el trofeo con nuestra compañía. Representantes de la directiva, el cuerpo técnico y los jugadores fueron recibidos por Ignacio Rivera, Director General de Hijos de Rivera, que tuvo ocasión de felicitarles por el triunfo y manifestar su orgullo porque el equipo de hockey de la ciudad siga batiendo todos los records de títulos.

### CUADRO DE RESULTADOS

#### OPEN ESTRELLA GALICIA DE PADEL:

##### Masculino 1<sup>a</sup>

Campeones: Martín Sánchez/Jorge Díaz

##### Femenino 1<sup>a</sup>

Campeones: Sandra de Rafael/Ana Baamonde

##### Masculino 2<sup>a</sup>

Campeones: Chema Fantova/ Jaime Vázquez

##### Femenino 2<sup>a</sup>

Campeones: Mónica Díaz/Marta Gantes

##### Masculino 3<sup>a</sup>

Campeones: Jesús García/Tony Sierra

##### Femenino 3<sup>a</sup>

Campeones: Elma Flórez/Merce Fondo

##### Masculino 4<sup>a</sup>

Campeones: Alberto Casado/Roi Fernández

##### Veteranos +45

Campeones: Carlos Antón/Jose M. Fantova



## XIRA GALEGA DE KARTING



Estrella Galicia 0,0 colabora un año más con la Xira Galega de Karting que durante tres meses ofrece al público la posibilidad de pilotar un kart en distintas localizaciones de Galicia.

La Xira Galega de Karting se estableció durante varios días en cada uno de los ocho emplazamientos previstos entre los que se encontraban las ciudades de Ferrol, Padrón, Narón, Santiago de Compostela, Ourense, A Coruña, Vilagarcía de Arousa y Vigo. En cada una de las pruebas, los participantes pudieron realizar el espectacular circuito urbano con zona de *paddock* y *boxes*.



## COSMIC CHILDREN

Momentos de playa, música y surf en estado puro con el apoyo de Cabreiroá, que patrocinó una de las citas surferas más esperadas de la temporada en Cantabria. A mediados de junio el Cosmic Children invadió las playas de Santander y Piélagos para ofrecerle al público una programación llena de sorpresas que combinaba actividades de surf de día y por la noche conciertos con la colaboración de Estrella Galicia.

La capital cántabra acogió el pistoletazo de salida de la séptima edición del festival el viernes, 15 de julio. El sábado y el domingo, el evento se trasladó a la playa de Valdearenas (Lienres), donde tuvo lugar el clásico reencuentro de familias surfistas que ya es habitual en el evento.



## CAMPEONATO INTERNACIONAL DE HOCKEY CABREIROÁ

El colegio coruñés Compañía de María acogió del viernes 29 de junio al domingo 1 de julio la quinta edición del Torneo Internacional Cabreiroá - Compañía de María de hockey sobre patines donde este año participaron 150 deportistas, agrupados en 6 categorías: prebenjamín, benjamín, alevín, infantil, juvenil y femenino.

La primera jornada arrancó el viernes, día 29, con el encuentro alevín entre los catalanes del Vendrell y el Noisy le Grande francés. Las finales del campeonato se disputaron durante la mañana del domingo, día 1 de julio.

Finalizado el V Torneo Internacional se realizó la entrega de trofeos por parte del Presidente del Club de Hockey, D. Francisco Alabart, acompañado por los representantes de la Diputación Provincial y del Ayuntamiento de La Coruña, que fueron los encargados de entregar los Trofeos y Medallas a los Clubes participantes.

### Ganadores por categoría:

**Alevines:** C. P. Rivas

**Infantiles:** Compañía de María

**Juveniles:** H.C. Girona

**Femenino:** Noisy le Grand



*El agua de la tierra del agua*





## TETÉ DELGADO

La trayectoria de esta artista polifacética en toda su extensión entra dentro de lo inclasificable. Actriz, presentadora, cantante... cuesta creer que su vocación más temprana estuviese ligada a la ciencia o la psicología, disciplinas que abandonó pronto para centrarse en el mundo artístico.

Nacida en Ferrol en 1965, se puede decir que ha tocado casi todos los palos. En la radio con programas como La jungla de Cadena 100 en televisión con series como El Súper y programas tan populares como Mira quien baila, en cine con papeles en filmes como Gordos, en la música con su grupo Teté y los Ciclones y en teatro compartiendo escenario con grandes como Asunción Balaguer en la obra El pisito de Azcona.

Su simpatía y naturalidad son arrolladoras y se ha ganado el cariño y el respeto del público tras muchos años en la profesión. A partir de este verano contamos con el lujo de su presencia en el elenco de actores que forman parte del musical Galicia Canibal. Interpreta uno de los papeles protagonistas de este proyecto que llenará de energía los escenarios de toda España con la mejor música gallega de los 80. Comienza la gira y Teté se sube a este tren con nosotros.



## V CICLO 1906 DE JAZZ

TRES MESES DE GIRA, 16 ARTISTAS, CERCA DE 10.000 ASISTENTES, 11 CLUBES Y 3 TEATROS MARCAN LA ÚLTIMA EDICIÓN.



El V Ciclo 1906 de Jazz recorrió los principales escenarios y clubes de España

Dos grandes conciertos de apertura y cierre marcaron la reciente edición del Ciclo 1906 de Jazz que llegó a su fin en el mes de mayo. Dos actuaciones que sellaron una etapa más de este programa musical que sigue creciendo y haciendo disfrutar a los incondicionales del jazz a lo largo y ancho del mapa durante tres meses y con lo mejor del panorama nacional e internacional.

Desde el 14 de febrero, que arrancó el Ciclo 1906 con la actuación de Eric Truffaz, han sido 16 los artistas que han compartido con el público alguno de los “pequeños grandes momentos”

de 1906 Reserva Especial. Inolvidables instantes, a cargo de Víctor Prieto, MBM, Bruce Barth, Joe Lovano, Yago Vazquez, Eli Degibri, O Sister, Robert Glasper, Fly y finalmente, The Bad Plus, encargado de poner el broche de oro a la programación en Madrid y en Santiago, en dos conciertos irrepetibles para los aficionados del jazz.

En total, cerca de 10.000 personas han acudido a los conciertos y han podido disfrutar de los mejores artistas y bandas nacionales e internacionales dentro de esta propuesta que recorre algunos de los lugares más emblemáticos del jazz de toda España. Nada menos que

11 clubes y tres teatros han sido los que han acogido el Ciclo 1906 de Jazz. Una larga lista de locales que han formado parte de esta propuesta musical que nació en Galicia y que este año cumplió su quinta edición sin parar de crecer. Entre ellos: Jazz Filloa, Dado Dada, Bla Bla Café, Xancarajazz, Contrabajo, Café Latino, Clavicémbalo, Café Berlín, Jimmy Glass, Bilbaína Jazz Club, Jamboree, Teatro Principal de Santiago, Auditorio de Galicia y Teatro Lara.

Con ellos cerramos una temporada más en la que el Ciclo 1906 de Jazz ha aprendido y avanzado para



## PEQUEÑOS GRANDES MOMENTOS 1906



**JUAN PAZ**  
BRAND MANAGER DE 1906

Momentos de disfrute, momentos de deleite... Momentos diferentes de esos con los que vamos poco a poco cargando nuestra mochila, compartiéndolos con amigos o bien con uno mismo, pero siempre en compañía de una gran cerveza. Son los pequeños grandes momentos 1906.

Un proyecto que nace con vocación de continuidad, en línea con la estrategia seguida en los últimos años por nuestra 1906 Reserva Especial, para aportar su granito de arena a seguir posicionando la marca en el selecto club de las cervezas *premium* de este país.

Pretende aglutinar la actividad de la marca, pero desde una complicidad sugerente de cara al consumidor de 1906. Un consumidor que se distingue por su envidiable fidelidad hacia "su" marca, y con el que a lo largo del año compartimos esos pequeños grandes momentos a través de un guiño musical. Bien sea con el inolvidable sonido del saxo del gran Joe Lovano en el Teatro Lara de Madrid, con un blues improvisado de Raimundo Amador en plena Plaza de Oriente un 19 de Junio (19.06...) o con el silencio sepulcral que acompaña un solo de contrabajo de Javier Colina en un Jazz Filloa coruñés colmado de gente, un jueves cualquiera de primavera... y todo ello a sumar a los momentos que seguro que cada uno de nosotros disfrutamos a nuestra manera. Todos ellos, pequeños grandes momentos 1906.

situarse como uno de los programas de referencia del jazz en nuestro país. Una temporada que nos deja el reto de hacerlo mejor, en próximas ediciones para compartir contigo los "pequeños, grandes momentos" 1906 Reserva Especial.

No se trata de una despedida. El Ciclo 1906 de Jazz volverá con más fuerza el año que viene gracias a la satisfacción de haber logrado un reconocimiento sin precedentes. Eso y la voluntad de hacerlo bien que nos anima a empezar a trabajar en la sexta entrega del Ciclo, para seguir estando a la altura de las expectativas de nuestros seguidores.



# LA III EDICIÓN DEL 19-06 VUELVE A SACAR LA MÚSICA A LA CALLE

ARTISTAS COMO MARLANGO, XOEL LÓPEZ O ABE RÁBADE CONVERTIDOS EN MÚSICOS CALLEJEROS POR UN DÍA EN MADRID Y SANTIAGO

El 19 de junio se llama 19-06 “diecinueve cero seis”, gracias a que 1906 Reserva Especial, por tercer año consecutivo volvió a sacar la música de calidad a la calle para celebrar el Día de la Música.

En esta edición, 1906 convirtió los puestos del Mercado de San Antón de Madrid en escenarios improvisados para sorprender al público con música viva, natural y auténtica en directo en lugares cotidianos.

Artistas de la talla de los madrileños Marlango, el gallego Xoel López, la chilena Francisca Valenzuela y el griego Evipidis & his Tragedies, se hicieron pasar por músicos callejeros para compartir con el público un “Pequeño Gran Momento 1906” y para llenar con la mejor música el mercado de moda de la capital donde los visitantes que venían



La Plaza del Obradoiro en Santiago y el Mercado de San Antón en Madrid fueron los escenarios elegidos

a hacer la compra a la frutería, la carnicería o la panadería se encontraban por sorpresa con un momento mágico.

Simultáneamente en Santiago de Compostela durante toda la jornada 19-06 en la Plaza del Obradoiro dos grandes bandas gallegas de jazz, Abe Rabade Trio, The Last Minute+AID, hicieron disfrutar al público con sus conciertos improvisados en plena calle.

Todo ello con un fin solidario, hacer una donación a la ONG Músicos Mundi para la creación de un Banco de Instrumentos, una iniciativa que permite que gente con vocación musical y sin recursos, pueda acceder a un instrumento y aprender a tocarlo. Por eso, lo recaudado en esta jornada, se sumará al donativo que 1906 hace a la ONG Músicos Mundi para este fin benéfico.

Los artistas disfrutaron al máximo de su participación en esta iniciativa. Leonor Watling y Alejandro Pelayo de Marlango comentaban: *“Lo que más cambia el estado de las canciones quien las escucha, y hoy en el mercado, a las 19:06 el público aportaba una energía nueva al concierto sorpresa”*. Por su parte, Xoel López destacó que *“tocar en un mercado es especial, porque es un sitio cotidiano y estar cerca de la gente es fantástico”* y definió la experiencia como *“Tocar rodeado de frutas y verduras es un puntazo”*

Música de calidad sonando de forma simultánea en dos ciudades, que han visto sus plazas y mercados convertidos en escenarios improvisados gracias a estos “pequeños grandes momentos 1906”.



**800**  
**anive**  
**rsario**  
CATEDRAL de  
SANTIAGO

**1906** recomienda el consumo responsable

te esperamos en  
[www.club1906.es](http://www.club1906.es)





## FON RÓMAN PRESENTA POPARTESANAL

El ex cantante de Los Piratas, Fon Román ha estado en el mes de junio de gira junto a Estrella Galicia para presentar su último trabajo, Popartesanal.

Un álbum intimista que se plantea como una mirada a las cosas delicadas, fruto del trabajo artesano y al que acompañan exposiciones y colaboraciones de otros artistas como Jairo Zavala o Shuarma y Zahara. Su recorrido por las principales ciudades españolas arrancó en el Teatro Lara de Madrid el 19 de junio. Tras la inauguración en la capital, pasó también por Barcelona, Zaragoza, La Rioja, Burgos, A Coruña y Santiago de Compostela. La clausura tuvo lugar en el Museo del Mar de Vigo el 30 de junio.

## ¡SOMOS MÁS!

EL PÚBLICO RESPONDE MASIVAMENTE A LA PROPUESTA MUSICAL DE ESTRELLA GALICIA Y MÁS DE 8.000 PERSONAS LLENARON LAS SALAS SÓLO EN EL PRIMER TRIMESTRE DE ESTE AÑO.



Son Estrella Galicia sigue creciendo. Cada temporada, nuestro programa aumenta el número de artistas y locales para consolidarse como una propuesta imprescindible para los aficionados a la música independiente. Contamos con el empeño de todo un equipo que hace posible este proyecto pero también con el apoyo del público que decide compartir con Estrella Galicia cada una de las actuaciones con la prensa especializada que no ha escatimado en elogios por la calidad del cartel y por el compromiso de la marca con la música.

La música independiente en cualquiera de sus versiones (electrónica, pop, folk, experimental...) es el *leitmotiv* de una iniciativa que comenzó a andar poco a poco, con muchas ganas pero con hu-



## ELEGIMOS A LOS TELONEROS DE VETUSTA MORLA

Pocos premios son tan atractivos como poder calentar el escenario de los conciertos de la gira de Vetusta Morla, uno de los grupos con mayor tirón musical de la actualidad.

Estrella Galicia hizo realidad el sueño de tres bandas nacionales en junio, en los conciertos que el grupo de Tres Cantos ofreció en Castilla y León.

Salamanca, León y Valladolid fueron las citas de Vetusta Morla y actuaron acompañados por Baden Bah!, Freedomia y The Jackets, respectivamente. Ellos fueron los afortunados en tocar como teloneros, después de recibir las votaciones del público a través de Facebook y con el beneplácito de los medios de comunicación especializados que elegimos como jurado: CrazyMinds, Slithermusiczine, ElmundoDeTulsa, Nvivo, Alquimia Sonora y Muzikalía.



## “LA CUENTA ATRÁS”

La cantante y compositora cordobesa, Vega estrenó en marzo su gira nacional junto a Son Estrella Galicia para presentar su último trabajo: “La Cuenta Atrás”.

El álbum de 12 canciones se presentó en el Teatro Lara de Madrid el 28 de marzo y desde entonces ha recorrido una docena de salas en toda España.

El estreno de Réquiem, el más reciente videoclip de la cantante dio el pistoletazo de salida a su periplo nacional junto a Son Estrella Galicia. El video musical se presentó en exclusiva en el concierto que la cantante ofreció al público madrileño y unos días después se hizo público en Internet, acaparando la atención de todos seguidores y prensa especializada.

Tras su paso por la capital, fue el turno de Alicante, Barcelona, Zaragoza, León, Sevilla, Valladolid, Vigo, Gijón, Málaga, Badajoz y Santander. Después de recorrer varios miles de kilómetros, la gira se reanudará en septiembre con nuevas fechas y ciudades que se conocerán próximamente.

mildad, y que hoy en día llena grandes teatros y salas Son Estrella Galicia.

Los datos nos animan a seguir trabajando para ofrecerle al público la mejor música y estar a la altura de sus expectativas. Más de 8.000 personas acudieron a nuestros conciertos en el primer trimestre del año, un 58% más que en 2011, lo que nos anima a seguir manteniendo la ilusión y las ganas de seguir creciendo el resto de la temporada.

### Propuestas indies para todos los gustos

El nivel de los artistas que han formado parte del programa Son EG en la primera mitad del año es abrumador, con nombres como Amanda Mair, The

Right Ons, Emmy the Great, Papercuts, Russian Red, Maika Makovski, Robin Hitchcock, Bigott, Nacho Vegas, Ólafur Arnalds, The New Raemon, Damien Jurado, Tinariwen, Tindersticks, Willie Nile, John Cale y Xiu Xiu. Todos ellos son los principales responsables de ese crecimiento en el primer trimestre de 2012. Completan la agenda de la temporada: Absinthe Minded, Boat Beam, Laura Gibson, TSOWC + Lasers, Lapido 091 y Norman Blake. En total una veintena de artistas y grupos internacionales que han tocado en los últimos meses con nosotros.

La apuesta por el Ciclo Son Teatros ha sido una de las novedades de este año y está cosechando un rotundo éxito.

Muchos músicos se desenvuelven increíblemente bien entre bambalinas y butacas, por eso desde Son Estrella Galicia se decidió lanzar esta propuesta por la que han pasado Emmy the Great, Russian Red, Nacho Vegas, The New Raemon o Damien Jurado, muchos de los cuales hicieron *sold out* de entradas, días antes del propio concierto.

Los teatros (Lara en Madrid, Principal en Ourense y Ágora en A Coruña) son, con este nuevo planteamiento, el epicentro de nuestra música pero no menos importantes son el resto de salas SON Estrella Galicia. Espacios más íntimos y cercanos donde llevamos largas temporadas haciendo lo que mejor sabemos hacer.



# FESTIVALEANDO CON SON ESTRELLA GALICIA

LA TEMPORADA VIENE BIEN CARGADA DE MÚSICA DE TODO TIPO Y PARA TODOS LOS GUSTOS. CADA UNO TIENE UN FESTIVAL A SU MEDIDA ESPERANDO Y EN LO QUE LLEVAMOS DE AÑO EN ESTRELLA GALICIA YA NOS HEMOS RECORRIDO ESPAÑA AL SON DE LA MEJOR MÚSICA.

## FIV

La Plaza de la Constitución de la localidad de Vilalba (Lugo) se convirtió en el mes de marzo en epicentro de la música independiente con propuestas como Sidonie, Corizonas, Fuel Fandango o Cat People. Ya en su quinta edición, los seguidores indies vivieron dos jornadas muy intensas en las que disfrutaron también de los conciertos de Delafé y las Flores Azules, David Van Bylen, El Columpio Asesino o el broche final a cargo de Eme DJ.

## LEV

Estrella Galicia también estuvo presente en el L.E.V. o Laboratorio de Electrónica Visual, que se celebró a finales de abril en Gijón. Un proyecto que trata de ofrecer una visión panorámica y ecléctica del amplio espectro de ramas de creación electrónica y de artes visuales. El L.E.V. incluía sesiones de reconocidos djs internacionales y una amplia oferta de actividades.

## Supergoa

La música electrónica también fue la protagonista en la fiesta Goa Galicia que tuvo lugar el día 7 de abril en Expo Coruña. Pincharon algunos de los mejores djs del momento, nombres de referencia como Marco Carola, Two many djs o Miss Kittin y Borderline, entre otros.



## ARTEC

El festival Artec 2012 celebrado en A Coruña fue el punto de encuentro para djs y artistas internacionales que compartieron sus actuaciones y performances durante una jornada abierta al público. El evento contó con la presencia de artistas como Funckarma (Holanda) o Mwëslee (Vigo), Christian García (A Coruña), Rita Rodríguez (A Coruña), Nebulae (Roma) y Carlos Maciá (Lugo).

## FDN

Vilagarcía de Arousa acogió un año más el Festival do Norte. Un evento imprescindible en el panorama Indie nacional que congrega cada año a cerca de 10.000 personas.

Una marea humana acudió al festival para escuchar a algunos de los mejores grupos de la música indie patria como Lori Meyers, Los Enemigos, Love of Lesbian, El Columpio Asesino o La Casa Azul. Pero una de las atracciones más populares de este año fueron Alaska la cabeza de Fangoria y su marido Mario Vaquerizo con Nancys Rubias.

## Polifonk Sound

Alrededor de 1.000 personas asistieron

a la quinta edición del Polifonik Sound de Barbastro (Huesca) para disfrutar con la música de los grupos: Love of Lesbian, La Habitación Roja, Tachenko, Eme DJ, Dinero, Gato!, Indiescabreados, icebEnd y Sons of Meteora.

## SIFT FEST

El Sif Fest llegaba este año a su tercera edición en el Monasterio de la Cartuja, sede del Centro Andaluz de Arte Contemporáneo. En este espacio se dieron cita un nutrido grupo de artistas los días 15 y 16 de junio, conjugando propuestas locales, grupos nacionales e incluso bandas internacionales que hacen de este festival una cita muy destacada dentro de la variada actividad cultural de la ciudad de Sevilla.

## BRINCADEIRA

Los días 9, 10 11 y 12 de agosto tuvo lugar el festival Brincadeira en la localidad coruñesa de Cambre. Estrella Galicia patrocina este evento que ofrece al público la música de sesenta grupos de rock y una veintena de djs nacionales. 300.000 vatios de sonido en cuatro escenarios para el disfrute de los fieles a este festival que se ha convertido en toda una referencia del verano gallego.



Agenda SON Estrella Galicia

## Anni B Sweet

7 de septiembre /  
Sala Capitol, Santiago de Compostela

## Christina Rosenvinge

19 de septiembre / Teatro Lara, Madrid  
20 de septiembre / Porta Caeli, Valladolid  
21 de septiembre / El Ensanche, Vigo

## Sharon Van Etten

27 de septiembre / Teatro Lara, Madrid

## El Hijo

11 de octubre / Teatro Lara, Madrid

## Tindersticks

20 de octubre / Centro Cultural Ágora, A Coruña

## Saint Etienne

15 de noviembre / Teatro Lara, Madrid

## Ted Leo + Rebecca Gates

13 de septiembre / Café Berlin, Madrid

## Sonny & the Sunsets

22 de septiembre / Café Berlin, Madrid

## Verónica Falls

3 de octubre / Teatro Lara, Madrid

## Fanfarlo

17 de octubre / Teatro Lara, Madrid

## Jane Joyd

24 de octubre / Café Berlin, Madrid  
26 de octubre / Porta Caeli, Valladolid

Festivales y eventos SON Estrella Galicia

## Basia Bulat Voces Femeninas 2012

26 de septiembre / Teatro Lara, Madrid  
28 de septiembre / Café & Pop Torgal, Ourense  
29 de septiembre / Auditorio del Ayuntamiento, Vigo

## Outono Capitol Rock Festival 2012


Ray Collin'S Hot + Jeff Hershey And The  
Heartbeats + Los Eternos

29 de septiembre /  
Sala Capitol, Santiago de Compostela

## 981HERITAGE

Actress, Dean Blunt & Inga Copeland  
(Hype Willians), Kode9, oOoOO-Live,  
Erika Spring (Au Revoir Simone), Solar  
Bears, Noaipre, Judah... y más artistas por  
confirmar

06 de Octubre / Nave de Música Matadero, Madrid

 Agenda musical disponible en Apple Store y Android Market

## Vega

29 de septiembre / Pianta Baja, Granada  
05 de octubre / Sala Musik, Murcia  
19 de octubre / Azkena, Bilbao  
20 de octubre / Apolo2, Barcelona

## American Autumn 2012

Howe Gelb, Daniel Martin Moore + Joan  
Shelley, Will Johnson + Patterson Hood +  
Craig Finn...

Otoño 2012 / Café & Pop Torgal, Ourense





# EL COLUMPIO ASESINO, PREMIO ESTRELLA GALICIA AL ARTISTA ESPAÑOL DEL AÑO

NUESTRA CERVEZA  
PROTAGONIZÓ ALGUNOS DE LOS  
MOMENTOS MÁS ACLAMADOS  
EN LA ÚLTIMA EDICIÓN DE  
LOS PREMIOS DE LA MÚSICA  
INDEPENDIENTE.



La gala de premios contó con la presencia de los mejores grupos del panorama nacional

El lunes 25 de junio, se celebró la Ceremonia de entrega de la IV edición de los Premios de la Música Independiente, galardones que tienen como objetivo reconocer la creación, la diversidad y la calidad artística de las producciones independientes realizadas en España.

Un año más, Estrella Galicia tuvo un lugar destacado como colaborador de la gala y cerró el evento con el colofón final, la entrega del Premio al Artista Español del Año que este año recayó en el grupo El Columpio Asesino. Pero lo que despertó la mayor ovación de la

noche fue el regalo que obtuvieron los ganadores en esta categoría, un suministro de nuestra cerveza gratis durante un año.

La ceremonia, conducida por el presentador Arturo Valls, contó con las actuaciones en directo de Curro Piñana, Los Chikos del Maíz, La Casa Azul, Guadalupe Plata, Dolores y Los Pilotos, todos ellos finalistas en esta edición de los Premios. Durante algo más de dos horas, profesionales del sector y rostros conocidos, como el presidente de la SGAE, Antón Reixa, fueron

entregando los premios a los ganadores de las 32 categorías existentes.

Entre los ganadores de la IV edición de los Premios de la Música Independiente, salidos de una votación popular y elegidos de entre una selección de un jurado de profesionales del sector, estuvieron nombres como Nacho Vegas, mejor Álbum por *La zona sucia*, Dolores, Artista revelación, Vetsu Morla, premio del Público, Manos de Topo, mejor Vídeo por *Tus siete diferencias* o Adele, como Mejor Artista Internacional.

# FESTIVAL DE ORTIGUEIRA

EL FESTIVAL DE ORTIGUEIRA CUMPLIÓ ESTE AÑO SU XXVIII EDICIÓN RECUPERANDO LA ESENCIA DE LAS PRIMERAS EDICIONES. EL SENTIMIENTO FOLKIE MÁS TRADICIONAL SE DEJÓ SENTIR EN UN EVENTO QUE VOLVIÓ A REUNIR A DECENAS DE MILES DE PERSONAS.



El Festival del Mundo Celta de Ortigueira marcó la agenda de la de música folk de referencia a nivel internacional. El jueves abrió el festival el desfile de la *Escola de Gaitas de Ortigueira* que dio paso a las primeras actuaciones. Fue el momento de las bandas noveles encabezadas por el ganador del "Proyecto Runas" que se ocupó de encender el escenario Estrella Galicia. El viernes, llegó el turno de los cabezas de cartel. Blazin' fiddles y el World Music de Jamie Smith's Mabon aceleraron el ritmo de los folkies, mientras el pueblo se preparaba para el "desembarco" definitivo de visitantes.

La oferta musical del sábado repitió como la más seguida, con el violinista escocés Rúa Macmillan y el debut en Ortigueira de Electric céilí como principales bazas. Ambas bandas insuflaron energía a la noche y levantaron a los folkies en la Alameda. Y la última jornada retomó el espíritu más tradicional del certamen musical declarado Fiesta de Interés Turístico Internacional.

# MAKETON ESTRELLA GALICIA

UN PARTE FUNDAMENTAL DEL DESARROLLO DEL PROYECTO MAKETON ESTRELLA GALICIA ES TODO LO QUE TIENE QUE VER CON SUS ESPACIOS EN INTERNET. EL PROYECTO HA BATIDO DURANTE EL PASADO AÑO 2011, RÉCORD DE VISITANTES, NÚMERO DE VISITAS Y PÁGINAS VISTAS, DESDE EL PORTAL WEB WWW.MAKETON.COM



A lo largo del año 2011 ha recibido un total de 243.366 visitantes y se han registrado un total de 12.645.324 páginas vistas incrementándose un 30% el volumen de tráfico con respecto a los datos del año 2010. El mayor pico de visitas llegó en diciembre de 2011 con las votaciones a los nominados a la 11ª Edición de los premios de la música MAKETON Estrella Galicia.

Con la implementación de los espacios de MAKETON Estrella Galicia en las redes sociales de TWITTER y FACEBOOK, se ha mejorado y optimizado el posicionamiento en google, siendo actualmente más de 2.000.000 de páginas las indexadas por este buscador, a las que también ayudan los archivos de podcast de la emisión radio del programa que se emite cada sábado entre las 17 y las 18 H., a través de 40 PRINCIPALES Vigo.

# NOROESTE POP-ROCK

LA PLAYA DE RIAZOR ACOGIÓ LOS DÍAS 9 Y 10 DE AGOSTO UNO DE LOS EVENTOS ESTRELLA DE LAS FIESTAS DE MARÍA PITA EN A CORUÑA. EL NOROESTE POP-ROCK 2012 QUE ESTE AÑO RETOMÓ EL BRILLO INTERNACIONAL DE SU PASADO CON LAS ACTUACIONES DE MIKA Y DE XOEL LÓPEZ COMO CABEZAS DE CARTEL, JUNTO A IVÁN FERREIRO Y LEIVA.



La 25 edición del Noroeste pop-rock se inauguró el jueves con un espectáculo de primer nivel. El cantante internacional, Mika deslumbró a los coruñeses con un gran despliegue del que pudieron disfrutar cerca de 30.000 personas. El segundo día, el viernes, fue el turno de los artistas nacionales Leiva, Iván Ferreiro y Xoel. Este último animó la fiesta de la ciudad coruñesa con temas de su último trabajo, *Atlántico*.

# Shandy

Estrella Galicia 

SABOR LIMÓN  
ALC: 0,9% Vol.



[www.shandyestrellagalicia.es](http://www.shandyestrellagalicia.es)



# LENGUA DE TERNERA ESTOFADA AL VINO MENCIA, PATATAS NUEVAS ASADAS Y CEBOLLETAS GLASEADAS

ÁLVARO GONZÁLEZ RODRÍGUEZ  
GISTE CERVECERA

## Ingredientes para 4 personas

Lengua de ternera 1 de 1 kg  
Aceite oliva 5 cucharadas  
Puerro 1 un  
Tomate 1 un  
Cebolla 1 un  
Zanahoria 2 un  
Caldo de ternera 1 l  
Ajo 4 dientes  
Vino Mencía Ponte da Boga 1 botella  
Patatas nuevas pequeñas 400 gr  
Cebolletas tiernas 4 un  
Mantequilla 4 nueces  
Sal a gusto  
Pimienta negra a gusto

## Preparación:

Ponemos en una cazuela un buen chorro de aceite y freímos la lengua salpimentada. En cuanto tome color por todos sus lados la retiramos y cambiamos el aceite de la cazuela. Añadimos los dientes de ajo pelados enteros y la cebolla, el tomate, el puerro y la zanahoria pelados y picados a groso modo. Dejamos que se haga a fuego medio, con cuidado de que no se quemé el puerro, unos 20 minutos.

Una vez listas las verduras, añadimos la lengua y el vino mencía. Dejamos que se evapore el alcohol durante unos 5 minutos hirviendo y cubrimos con el caldo de ternera y agua. Una vez que rompa a hervir lo tapamos y dejamos que cueza a fuego suave unas 2 horas. Una vez cocida, la retiramos y la pelamos. La cortamos en tacos de unos 3 cm de ancho y la salpimentamos y freímos rebozada en harina y huevo. Reservamos.

Trituramos la salsa en la que hervimos la lengua con todas las verduras y la colamos. Ponemos a punto de sal y reforzamos con un chorrito de vino Mencía Ponte da Boga, que le dará una acidez y un toque a vino fresco muy rico. Añadimos la lengua frita y dejamos que cueza unos 10 minutos.

Lavamos las patatas y las metemos en papel aluminio de tres en tres con un chorrito de aceite y una pizca de sal. Asamos en el horno a 180° 40 minutos.

Pelamos las cebolletas de la primera piel, las cortamos en cuartos verticalmente y las salteamos en una sartén con aceite y mantequilla. En cuanto tomen color le añadimos un poco de brandy, un vaso de Mencía Ponte da Boga y medio vaso de agua. Tapamos y dejamos que se cueza hasta que se pongan tiernas. Retiramos, dejamos reducir el vino y, cuando tenga textura de salsa gorda, añadimos las cebolletas de nuevo y las glaseamos.

## Presentación:

Presentamos en un plato alternando las cebolletas glaseadas, las patatas asadas y la lengua estofada, a vuestro gusto.

## Maridaje:

El mejor maridaje para este plato es el vino Mencía de Ponte da Boga, con el que lo hemos hecho. El plato es, al igual que el vino, goloso y potente, un poco ácido y con mucho carácter, y es por esto que se combinan perfectamente entre ambos. Un plato tradicional para ir anticipando el otoño que se acerca, en el que entramos en la época de la vendimia y es temporada de buenas patatas.



El musical Galicia Canibal se estrenó en julio en Vigo y recorrerá las principales ciudades de Galicia hasta llegar a Madrid en septiembre

## GALICIA CANÍBAL EL MUSICAL

NO HAY QUE SER DE LOS 80  
PARA VIVIR LOS 80.



Foto de la presentación en Vigo

Tras muchos meses de casting y ensayos, el pasado 12 de julio se estrenó en Vigo el musical Galicia Canibal, una obra coreográfica ideada por Antón Reixa y dirigida por Quico Cadaval que ha sido producida por Estrella Galicia y Filmanova.

La alfombra roja se desplegó para acoger a un gran número de invitados que no quisieron perderse este espectáculo que hace un repaso por los temas más emblemáticos de la movida gallega de los años 80. Todo un homenaje a la música de aquella época a través de una historia que nos transporta a ese momento de revolución musical y cultural en la que las creaciones nacidas en Galicia se hicieron oír en todo el país.

Hits como Bailaré sobre tu tumba, (Siniestro Total); Sitio distinto, Sector naval y la inexcusable Galicia Canibal (Os Resentidos); Malos tiempos para la lírica y Fiesta de los maniqués (Golpes Bajos); No me beses en los labios o Soy una punk (Aerolíneas Federales), entre otros, son los protagonistas del musical. Y, en la ficha artística, caras conocidas como las de Teté Delgado, Víctor Mosqueira, Iolanda Muíños, Juanillo Esteban y Sergio Zearreta, además de la protagonista, la joven Ana San Martín, que no dejan de cantar, bailar y actuar durante las dos horas y media que dura la función.

+ info y fotos en  
 ● [WWW.MUNDOHR.COM](http://WWW.MUNDOHR.COM)  
 @MundoHR



## SALIMOS DE GIRA

La expectación ante el estreno del musical fue máxima en Vigo. Nadie quiso perderse la puesta de largo del espectáculo y figuras muy reconocidas de aquellos años desfilaron por la alfombra roja. Nombres del rock como Miguel Costas o Germán Coppini se encontraron con actores como Manuel Manquiña o Antonio Durán "Morris" y representantes institucionales como el Conselleiro de Cultura, Jesús Vázquez, en un evento que terminó con todo el público en pie coreando la mítica *Miña terra galega* antes de una gran ovación al equipo que se dejó la piel en el escenario.

El estreno en Vigo fue sólo el pistoletazo de salida de una gira que recorre ciu-

dades como Santiago de Compostela, Vilagarcía de Arousa, A Coruña y Madrid. Habrá muchas más ciudades y más funciones que disfrutar tras su paso por la capital.

En esta ocasión, la implicación de Estrella Galicia ha ido más allá de un patrocinio y se ha convertido en productor del espectáculo, adaptando toda la imagen del mismo a la identidad de la marca en un contexto muy ochentero.

Además, a principios de julio se produjo el lanzamiento de una botella edición especial Galicia Caníbal que se comercializará acompañando la gira del propio musical.





## FESTIVAL DE CANS



El tradicional chimpan del Festival

Asistimos a la reciente edición del Festival de Cans. El evento se celebró del 23 al 26 de mayo en la pequeña parroquia de O Porriño y cuenta desde hace varias temporadas con el apoyo de Estrella Galicia. El ya conocido como Festival del *Agroglamour* contó con importantes novedades este año entre las que se contaban actuaciones, cortos, documentales, largometrajes y cine mudo. Cuatro días de programación para una edición más atractiva y con más conexiones entre la música y lo audiovisual. El tradicional "chimpan" sirvió de vehículo a todos aquellos que se acercaron a la novena edición.

El jurado formado por profesionales del sector y de los medios otorgó el premio al mejor corto de ficción a Mr Bear, de Andrés Rosende. Teresa Fraga, premio a la mejor actriz en Dúas letras, de Eloy Varela y Luís Zahera, por Conversa coa muller morta, de Sonia Méndez, el de mejor actor. El premio de guión fue para El baile maldito, de Rafa de los Arcos, y el de animación para O xigante, de Luis Matta y Julio Vanzeler. Antonio Durán "Morris" se llevó este año el premio de honor de Cans, el Pedigrí 2012, como actor clave en el "despertar del audiovisual gallego".

## RESTAURANTE VELERO 1906



La apertura de la terraza fue motivo de una fiesta de inauguración

La inauguración de la terraza del Restaurante Velero 1906 en el puerto deportivo de Gran Canaria se convirtió en un evento al más alto nivel que congregó a un amplio número de invitados. El propósito de la fiesta fue mostrarle a su clientela la nueva parte de terraza, donde podrán disfrutar de unas maravillosas vistas del muelle y de la playa de Las Alcaravaneras y, si lo desean, acompañarlo con una de nuestras cervezas.

## NOCHE DE VIGO EN MADRID



Silvia Superstar condujo la gala

El título de este evento da una idea de la experiencia que se vivió el día 22 de febrero en Madrid en la discoteca Joy Eslava, donde se reunieron "vigueses natos y de adopción, artistas y noctámbulos, currantes y visitantes de esta ciudad" para disfrutar de una velada única. Todos ellos, embajadores de Vigo en Madrid y potenciales visitantes, que participaron en esta muestra de lo mejor del ocio, la música, la gastronomía y el arte de la ciudad olívica.

Una Noche de Vigo en Madrid contó con las actuaciones de los hermanos Iván y Amaro Ferreiro, Silvia Superstar, Eladio y los Seres Queridos, Nicolás Pastoriza, Los Fabulosos, Pablo Novoa, The Blows, el artista urbano Nano 4814, el diseñador de moda Jandro Villa, el cocinero de Maruja Limón, Rafael Centeno... Todos ellos, Estrella Galicia en mano, disfrutaron junto al resto de personalidades e invitados de esta muestra orientada a potenciar el sector turístico.



## MANZANOVA Y LERELE EN BEIJING



Lerele fue el protagonista del Día E

Los productos de Custom Drinks, Manzanova y Lerele fueron los patrocinadores de la fiesta de celebración del Día E el pasado 23 de junio en Beijing. Un evento ideado y organizado por el Instituto Cervantes, para homenajear el idioma español en todas partes del mundo. Entre otras cosas, con motivo de este día, el Instituto Cervantes envió más de 100.000 postales con poemas de Nicanor Parra, Premio Cervantes 2011, a los 77 centros de la organización, distribuidos en 44 países.

## BIRRA VS CERVEZA



El reto consistió en reunir a los asistentes para que degustasen dos tipos de cerveza

La Cámara de Comercio en Londres organizó este evento que pretende acercar a las comunidades española e italiana residentes en la ciudad para disfrutar de la cerveza. La cita contó con la colaboración de Estrella Galicia, que se batió en este desafío con la italiana Moretti. Estrella Galicia fue la más consumida del evento, alzándose con la victoria frente a su contrincante.

## SEMANA CULTURAL GALLEGA DE FRANKFURT



Las gaitas animaron una vez más esta celebración

Estrella Galicia estuvo presente en esta cita que tuvo lugar la última semana del mes de mayo. La Semana Cultural Gallega sirve de punto de encuentro a todos los emigrantes residentes en la ciudad, transeúntes y ciudadanos de esta ciudad alemana. En esta ocasión, la gaita gallega se convirtió en el instrumento protagonista, con la colaboración de Anxo Lorenzo, ganador del segundo galardón para España en el festival folk más importante de Alemania.

## MARCAS DE CALIDAD EN LONDRES



Asistimos a un evento sobre calidad en Londres

Marcas españolas de relevancia asistieron el día 2 de julio a un evento al más alto nivel celebrado en la Embajada española en Londres para destacar su presencia en el mercado británico. La cita reunió a representantes de importantes empresas españolas como Seat o Ágata Ruiz de la Prada y, por supuesto, Hijos de Rivera con todo su portfolio de productos.

Bajo el nombre de "Made in Spain, Making in Britain", la cita congregó a alrededor de 200 personas, entre responsables de empresas e invitados que fueron partícipes de las ponencias, que trataban de destacar el valor de sus los productos en este mercado.

**Decides,  
viajas,  
sonríes.**



**viajes orzán**

La mejor respuesta para tus viajes

# JOHANNESBURGO

EN EL AÑO 1886 GEORGE HARRISON, EXPLORADOR AUSTRALIANO QUE COMPARTE NOMBRE CON UNO DE LOS MÚSICOS MÁS FAMOSOS DEL SIGLO XX, SE ENCONTRÓ CON EL DEPÓSITO DE ORO MÁS RICO DE LA TIERRA, AUNQUE LOS ZULÚES YA SABÍAN POR DÓNDE PISABAN. UNA VEZ CORRIÓ LA NOTICIA, AVENTUREROS, PIONEROS Y BUSCAVIDAS HICIERON SUS PETATES Y CON LOS AÑOS SE FUE GESTANDO UNA DE LAS URBES MÁS DENSAMENTE POBLADAS DE RASCACIELOS DEL MUNDO.





JOHANNESBURGO ES UNA GIGANTESCA CAPITAL MINERA QUE SIGUE SIENDO EL MOTOR ECONÓMICO DE SUDÁFRICA. CON MÁS DE SIETE MILLONES DE HABITANTES ES MEGALÓMANA Y CAÓTICA, TANTO COMO ELITISTA Y SOFISTICADA. PERO SOBRE TODO, EL LUGAR DONDE CRECIÓ EL CIUDADANO NELSON Y EL MITO MANDELA.

**Sus calles**

Una de las cosas que más sorprende es la cantidad de árboles que hay compitiendo con el hormigón y los rascacielos, una mezcla de barrios adinerados y áreas industrializadas salpicada de jardines pero donde, a pesar del fin del “apartheid”, buena parte de la población blanca vive en suburbios del norte, como Sandton, sede de las oficinas de las mayores empresas, las mejores tiendas y los hoteles de lujo. Y la famosa plaza Nelson Mandela, con su enorme estatua de seis metros. Otros barrios ricos son Hyde Park y Melrose Arch. En el suburbio de Melville destaca la vida nocturna, las discotecas abren a partir de las 23.00 horas hasta el amanecer. Están de moda el Catz Pyjamas y el “reggae” de Cool Runnings, pero si quiere ritmos más suaves y buenos sofás nada como Rosebank o Sandton. En Newtown, Bassline está especializado en jazz, blues y rap africano.

**De compras**

Para llevarse recuerdos el mejor lugar es el mercado de los sábados a la mañana en Market Theatre. En Plaza Oriental hay un conglomerado de tiendas de objetos variopintos donde regatear sin descanso y en Rosebank nos encontramos el colorido Mercado de Artesanía Africana. Si quiere comida y bebida típicas vaya a Thrupps, en el elegante barrio Illovo, con “delicatessen” y unas cestas de picnic de capricho.

**Los mejores museos y el oro**

Como toda gran ciudad tienen muchos y bien organizados. Destacamos el curioso Museo Adler de la Historia de la Medicina. con un herbario y una choza de hechicero zulú; o el Bernberg de Vestidos, que exhibe una maravillosa colección del siglo XVIII. También hay que darse una vuelta por Soweto y recorrer la casa de Mandela y el museo Hector Piettersen. Los zulúes que pueblan estas tierras desde siempre llamaban a la región Igoli, “lugar de oro”. Para comprender la trascendencia de la minería en



6.

1. Espectáculo en el Gold Reef City
2. "Skyline" de la ciudad
3. Graffitis en Soweto
4. El cielo gris cubre a menudo una ciudad que bulle de vida
5. Estatua en Nelson Mandela Square
6. El "bobotie", un plato típico de sabor indio

la ciudad nada como el Gold Reef City, un parque temático de impecable reconstrucción de la época de los pioneros, ciudad en miniatura reconstruida sobre una mina hoy en desuso, con descenso incluido. También vale al pena visitar la Diamond Cutting Works para conocer el delicado arte del corte y pulido de la gema más valorada del mundo.

### La vida salvaje, un clásico

Estamos en África. Pocos se van sin fotografiar algo de su gigantesco patrimonio natural. Sin acercarnos a los grandes parques, podemos ver de cerca los "cheetahs" en la Wildt Cheetah Farm; recorrer la reserva de Magaliesberg, con el acuario de agua dulce más grande de África; o el Pilanesberg, refugio de kudus, leopardos, jirafas, rinocerontes blancos y negros y una enorme cantidad de aves. Si va con niños, el Lion Park es obligado, a veces dejan tocar a los cachorros. Se pueden hacer visitas guiadas o recorrerlo en coche particular, siempre recordando que los animales están sueltos.

### Una mesa multicolor

Con la mezcla de etnias y culturas asiáticas, africanas y europeas, la multitud de la oferta gastronómica es un lujo. No deje de probar el condimentado "bobotie", un delicioso guiso de carne picada sazonada con curry. Para comerlo se puede ir a Melrose Arch y Newtown, pero en Soweto es una experiencia más auténtica. Los mejores restaurantes, como el indio Bukhara, están en Sandton, igual que el excelente cinco tenedores Auberge Michel. Cyrildene es cocina china de la mejor, y el restaurante Carnivore una delicia no apta para vegetarianos.

## DONDE TOMARSE UNA ESTRELLA



### Avastar Night Club

353 Rivonia Boulevard, 10th Avenue,  
2128 Rivonia, Gauteng, South Africa

# AÑOS 20

## MERENDEROS



Una de las novedades más decisivas del primer tercio del siglo XX es la diversificación de formas y usos sociales en el ámbito urbano donde a las instituciones creadas por las élites, como Liceos o Casinos, se empiezan a agregar otros espacios como los cafés, las tabernas y los merenderos. Aunque la vida en familia o el barrio era la forma más frecuente de relacionarse en la época, adquieren gran difusión este tipo de lugares de donde la gente se reunía para dar rienda suelta a la tertulia.

Años más tarde, el merendero de La Estrella Galicia se convirtió en un emblema popular en Galicia. Ligado a la primera fábrica de cerveza construida por el fundador, José María Rivera Corral, en Cuatro Caminos ofrecía la posibilidad de degustar la cerveza que se producía a pocos metros del lugar y de que pudiesen acompañarla de los alimentos que ellos mismos traían de sus hogares. Distintas generaciones pasaron por este lugar que persiste en el recuerdo de los coruñeses y que se mantuvo hasta los años 70.

## TAMBIÉN EN ESOS AÑOS



- 1** Proliferación de medios de comunicación de masas: La prensa generalista y especializada en forma de revistas (deportivas y dedicadas a la mujer) y la radio como excelente instrumento de publicidad. La televisión nace en 1926.
- 2** La modista francesa Coco Chanel marca las pautas de la moda de la época después de abrir su primera tienda en París en el año 1920.
- 3** Las grandes fábricas de automóviles como Ford o General Motors reorientaron su producción hacia vehículos económicos para uso de las masas.
- 4** Son los años del tango, del charlestón y del cabaret.
- 5** Época del cine mudo con Charles Chaplin o Stan Laurel y Oliver Hardy, se produjeron obras maestras del cine cómico. La invención del cine sonoro (1927) reforzó aún más el éxito social de la nueva industria.
- 6** En 1922, Howard Carter descubre la tumba del faraón Tutankamón en Egipto.
- 7** Sigmund Freud desarrolla la teoría del psicoanálisis.
- 8** Inicio del movimiento no violento de Gandhi en defensa de los derechos humanos en La India.
- 9** Caída de la Bolsa de Nueva York el Jueves Negro (Crack del 29); Gran Depresión en los EE.UU.



La fórmula  
del placer  
es exclusiva.



**TÓNICA SCHWEPPE'S EDICIÓN HERITAGE**

Síguenos en  y 

Estrella Galicia

# EXAGERA DAMENTE BUENA

CUANDO UNA CERVEZA ES ASÍ,  
NO SE PUEDE PERDER NI UNA SOLA GOTA



Estrella Galicia recomienda el consumo responsable