



EN PRIMERA  
PERSONA <  
ANTONIO  
BUZON  
PÁGINA 26

ACTUALIDAD <  
SPIN 2016  
PÁGINA 22

A FONDO <  
CERVEZA Y  
GASTRONOMÍA  
PÁGINA 24

PERSONAJE  
ESTRELLA <  
CARLOS  
QUINTANS  
PÁGINA 57



110 Obras de arte para una



Esta Edición Especial de 110 etiquetas únicas celebra 110 años de cultura de cerveza de Estrella Galicia, vista a través de los ojos de 53 artistas internacionales



Estrella Galicia



IGNACIO RIVERA / CEO HIJOS DE RIVERA S.A.U.

**E**stamos llegando al final del 2016, un año en el que conseguiremos superar los objetivos que nos habíamos planteado para nuestro actual plan estratégico, que como sabéis terminaba el 31 de diciembre de 2017.

Lo primero que me gustaría es felicitarnos a todos, por haber conseguido este importante hito. Los números se superan gracias a haber cumplido todos nuestros sueños cualitativos, principal factor de nuestro éxito. Por este motivo ya estamos inmersos en un nuevo planteamiento estratégico, que abordará nuevos objetivos, retos y sueños a desarrollar durante el período 2017-2019; un plan ambicioso, que nos orientará a fortalecer nuestra posición nacional, con fábricas y operaciones más potentes y eficientes, y sobre todo nos ayudará a ser una compañía más internacional.

Lo segundo que me gustaría compartir con todos vosotros es el principio fundamental de este plan, que no es otro que diferenciarnos aún más de nuestros competidores. Será el 4º plan que tengo el honor y el orgullo de liderar y creo que será el más diferenciador.

Primero, nos propusimos ser un operador Premium nacional. Después, conseguimos ser líderes del segmento Premium en España y ahora estamos inmersos en ser los líderes de la Cultura Cervecera en nuestro país. Y ahora, ¿qué toca...? Pues, ni más ni menos que diferenciarnos aún más, apalancándonos en los tres planes anteriores, que son la base del buen trabajo realizado durante los últimos 8 años y legitiman nuestra posición actual en el mercado y, desde luego, nuestro futuro plan 2017-2019.

Sin duda, nuestra intención es que estos nuevos pensamientos que abordaremos harán que se nos perciba de una forma más clara en todo lo que queremos transmitir y compartir con nuestros clientes y espero que sigamos siendo inspiración para otros.

Sé que ya muchos estáis, o estaréis en breve involucrados en él, y como siempre agradeceremos y animaros a seguir avanzando sólidamente en este importante proyecto que compartimos. A lo largo de los próximos meses, espero poder compartir este nuevo plan personalmente con todos vosotros y, así, retroalimentarlo para que sea aún más sólido.

NOTICIAS

110 ETIQUETAS

6

ACCIÓN RESPONSABLE > 34

ACTUALIDAD

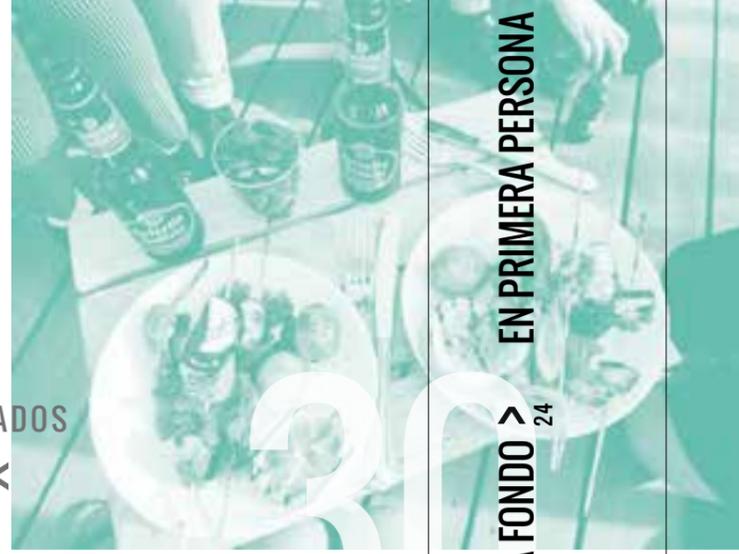
SPIN 2016



MERCADOS > 30

UNIVERSO 2.0 > 28

MERCADOS



EN PRIMERA PERSONA > 26

A FONDO > 24

DEPORTES

ESTRELLA GALICIA CON EL FÚTBOL



NOTICIAS > 06

ACTUALIDAD > 22

OCTUBRE 2016 | No 27

mundohR | TEXTO: Corporación Hijos de Rivera | DIRECCIÓN Y REDACCIÓN: Comunicación Corporativa | DISEÑO Y MAQUETACIÓN: Bolanda

FOTOGRAFÍA: Gabi Gago, Daniel Sambad, Xaime Cortizo, Javier Albores, Héctor Cortés, Melissa Adams, Xurxo Lobato, Luis Díaz, Roberto Casteli  
COLABORACIONES: Ignacio Rivera, David Fernández, José Luis Olmedo, Marcos Amor, Martín Barrios, Omar Allibhoy, Paul Tran, Rubén Pérez

FACTOR H > 42

¿SABÍAS QUE... > 46

MÚSICA > 49

PERSONAJE ESTRELLA > 57

DEPORTES > 58

COMER Y BEBER > 64

VIAJES > 67

GUÍNO AL PASADO > 70

67



ACCIÓN RESPONSABLE

MEMORIAL MONCHO RIVERA



SABÍAS QUE?

PROYECTO MAELOC

VIAJES

SHANGHÁI



EN PRIMERA PERSONA

ANTONIO BUZÓN

## 110 ETIQUETAS PARA 110 AÑOS

ENVASAMOS ESTA EDICIÓN LIMITADA QUE ESTÁ DISPONIBLE EN LOS CANALES DE ALIMENTACIÓN Y HOSTELERÍA.

Como parte de las actividades de celebración de nuestro 110 aniversario, lanzamos al mercado 110 diseños diferentes de etiquetas en nuestras botellas de Estrella Galicia. Estos diseños los han elaborado 53 ilustradores y diseñadores nacionales e internacionales que han plasmado en sus diseños la visión que tienen de nuestra marca.

La primera etiqueta, diseñada por el ilustrador Manel Cráneo, se presentó en el mes de enero en nuestra cervecería de A Coruña. Junto a él han participado en este proyecto destacados artistas como Mariscal, Héctor Francesch o el brasileño Marcelo Quintanilla, entre otros.

Se trata de 110 millones de botellas de 33 cl. y otros 110 millones de 25 cl., que se pueden encontrar en los canales de alimentación y hostelería. Estos diseños se inspiran en la historia de nuestra Compañía y tienen la Cultura de Cerveza como hilo conductor.

Todos los artistas han tenido como premisa principal: "reflejar valores de tradición cervecera" o de "cultura de la cerveza". Todas las botellas están identificadas con el nombre de su ilustrador y el número que le corresponde, haciendo que cada una sea única y dando lugar a una recopilación de botellas histórica.

### EXPOSICIONES

La colección completa de Estrella Galicia 110 Etiquetas estuvo expuesta en la Fundación Luis Seoane de A Coruña del 15 al 30 de julio y en el edificio de oficinas BCA 28 del 15 al 30 de septiembre. Ambas fueron abiertas al público.



COMO PARTE DE LAS ACTIVIDADES DE CELEBRACIÓN DE NUESTRO 110 ANIVERSARIO, LANZAMOS AL MERCADO 110 DISEÑOS DIFERENTES DE ETIQUETAS EN NUESTRAS BOTELLAS DE ESTRELLA GALICIA



## "QUE DIN OS RUMOROSOS?"

LANZAMOS UNA EDICIÓN LIMITADA DE ESTRELLA GALICIA EN HONOR AL HIMNO Y RELANZAMOS LA CAMPAÑA PUBLICITARIA "FOGAR DE BREOGAN" PARA EL TERRITORIO GALLEGO.

Durante todo el mes de mayo se pudo ver en diferentes medios y soportes la campaña "Fogar de Breogán" en homenaje al himno y a su creador, Eduardo Pondal.

Brais Rodríguez fue el autor del diseño de esta edición limitada, que aportaba una imagen moderna, renovadora y actual del poema a través de la ilustración. En la botella se podía ver a Eduardo Pondal, los colores de la bandera de Galicia, el claim de la campaña y algunos versos del himno.

### REVISTA LUZES

En colaboración con la revista Luces y la Fundación Eduardo Pondal, estuvimos presentes en un monográfico que se publicó en el mes de mayo, donde 45 personajes reconocidos de Galicia expresaban su visión sobre la identidad gallega.

El acto de presentación tuvo lugar en el Museo do Pobo Galego, en Santiago de Compostela donde estuvieron presentes Manuel Rivas, director de la revista, Pepe Ameixeiras, director de la Fundación, y nuestro CMO de Marketing, José Cabanas.



## FOGAR DE FESTIVALEIROS

COMO PARTE DE NUESTRO PLAN DE PROXIMIDAD EN GALICIA, LANZAMOS LA CAMPAÑA "FOGAR DE FESTIVALEIROS" Y CELEBRAMOS EL DÍA DE GALICIA.

Con el objetivo de dar una mayor visibilidad a nuestra marca Estrella Galicia en la calle, lanzamos este verano la campaña Fogar de Festivaleiros, que dio cobertura a todos los festivales en los que está presente nuestra cerveza a través de un plan de medios en exterior (vallas, mupis, autobuses integrales) además de prensa, radio y televisión.

Con motivo del Día de Galicia la cadena autonómica preparó una programación especial para los días 24 y 25 de julio en la que estuvimos presentes con nuestro spot 'Fogar de Estrella Galicia'. Además, el día 25 de julio abrimos todas las cabeceras gallegas con una creatividad especial.



## EUROPA, FOGAR DO CELTA

LANZAMOS UNA EDICIÓN LIMITADA DEL R.C. CELTA DE VIGO, CON MOTIVO DE SU PARTICIPACIÓN EN LA 'EUROPA LEAGUE' Y PARA MOSTRAR NUESTRO APOYO AL EQUIPO DE FÚTBOL GALLEGO.

“Europa, Fogar do Celta” es el claim que está presente en el collarín de estas botellas. En la etiqueta central figura el escudo del equipo vigués y el segundo claim: “Fogar de Estrella Galicia”.

De esta edición se comercializaron un total de 1,2 millones de botellas en los canales de hostelería de Vigo y Pontevedra. De todas ellas, 1.170 guardan diferentes premios en la etiqueta del collarín como, por ejemplo, abonos para la temporada, entradas dobles para diferentes partidos de liga, polos, camisetas y bufandas.

Para conseguir una mayor visibilidad, la nueva edición limitada de botellas de Estrella Galicia ha estado acompañada de un completo plan de medios en las ciudades de Vigo y Pontevedra, que incluía exterior (mupis, vallas, carteles, marquesinas, autobuses) e inserciones en prensa.



## NUEVA GIRA 'PLATESELECTOR FOOD TOUR'

POR SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO ESTRELLA GALICIA FUE PATROCINADOR Y CERVEZA OFICIAL DE LA GIRA DE FOOD TRUCKS, QUE TUVO LUGAR LOS DÍAS 9, 10 Y 11 DE SEPTIEMBRE EN MÁLAGA.

La ciudad andaluza fue la primera parada de la gira Plateselector Food Tour que este 2016 viajará por diferentes ciudades españolas, para celebrar, junto a restaurantes y chefs locales, la mejor fiesta dedicada a la gourmet street food.

A esta primera parada en Málaga acudieron unas 16.000 personas que pudieron disfrutar de degustaciones, masterclass y showcookings de la mano de Álvaro Villasante y Diego Gallegos.



**Manantial CABREIROÁ**

# CABREIROÁ

El agua de  
**la PATRULLA CANINA PAW PATROL**

**Hay 6 diferentes  
¡Colecciónalas!**



## LA PATRULLA CANINA Y CABREIROÁ

LA POPULAR SERIE INFANTIL SE INCORPORÓ AL DISEÑO DE LAS BOTELLAS PET DE NUESTRA MARCA DE AGUA EN FORMATO DE 33 CL Y TAPÓN SPORT.

En el mes de mayo, estrenamos la licencia infantil de La Patrulla Canina en los envases de Cabreiroá, con el objetivo de acercarnos y adaptarnos a las necesidades del público familiar. Esta edición se presenta en formato de 33 cl. con tapón sport de diferentes colores y con imágenes de los personajes de esta popular serie de televisión.

Como parte de la nueva licencia, a través de la web de Cabreiroá ([www.cabreiroa.es](http://www.cabreiroa.es)), todos nuestros consumidores pueden descargarse el Carnet de Patrullero/a y entrar en el sorteo de diferentes accesorios de La Patrulla Canina.

Con esta iniciativa seguimos apostando por innovar y dinamizar el canal, uniéndose La Patrulla Canina a los patrocinios de la Selección Española de Fútbol y a las acciones de nuestra marca que generan valor para el cliente.



## FORO DE "LA REGIÓN"

IGNACIO RIVERA PARTICIPÓ EN UNA CHARLA-COLOQUIO ORGANIZADA POR EL DIARIO LA REGIÓN, A LA QUE ACUDIERON 250 INVITADOS ENTRE LOS QUE SE ENCONTRABAN DESTACADAS PERSONALIDADES DE LA SOCIEDAD OURENSANA Y GALLEGA.

El día 27 de septiembre el grupo La Región celebró en Expourense una nueva edición de su foro. Ignacio Rivera acudió como invitado a este evento, por el que han pasado más de 400 personas desde sus primeros pasos en 1995, para exponer las claves del crecimiento de nuestra Compañía.

Ignacio Rivera fue el protagonista de esta edición y realizó un recorrido por la historia de la Compañía, desde los comienzos en 1906, hasta la internacionalización de los últimos años y la diversificación de productos, que hoy nos permite estar presentes en más de 30 países. El foro culminó con una comida para todos los asistentes y un coloquio posterior.

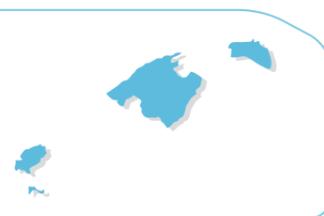


## ESTRELLA GALICIA ISLAS BALEARES

ESTA EDICIÓN LIMITADA ESTUVO DISPONIBLE DURANTE TODO EL VERANO EN EL CANAL DE HOSTELERÍA DE LAS ISLAS, A TRAVÉS DEL DISEÑO DEL ILUSTRADOR PERE JOAN.

Con motivo de la llegada del sol y el calor, lanzamos la edición limitada Brindis al Sol, con la intención de acercarnos al público balear.

El artista mallorquín Pere Joan ha querido transmitir en el diseño de estas etiquetas alguno de los momentos de disfrute en las Islas: "Hemos querido plasmar un momento que se comparte con familia y amigos, el de relajarse tomando una cerveza. El diseño transmite algo que es común aquí, ese sentimiento de compartir con tu gente un brindis frente a la playa".



MaeLoc recomienda el consumo responsable.

# MAELOC SIDRAS

## Por todos los días del año

SIN alcohol con stevia

Extra ECOLÓGICA

#DO IT YOUR WAY

COSECHA DE GALICIA



## NUEVAS CHARLAS Y PRIMEROS TALLERES DEL CICLO 12 MIRADAS :: RIVERSIDE

"NUESTRO PROYECTO DE MECENAZGO CORPORATIVO HA ACERCADO A NUESTRAS INSTALACIONES A ALGUNOS DE LOS ARTISTAS MÁS IMPORTANTES DEL PANORAMA NACIONAL ACTUAL Y A MÁS DE 80 ALUMNOS"

El programa de esta primera edición de 12 Miradas :: Riverside ha llenado de actividad cultural nuestra agenda de este 2016. En los últimos meses diferentes artistas han pasado por la Galería Vilaseco para presentar sus 12 miradas y hablarnos de las referencias, las reflexiones y las experiencias que inspiran sus creaciones. Ha sido el caso de la diseñadora María Barros, los creadores de la marca D-due, Charo Froján y Alfredo Olmedo, el diseñador de lámparas Arturo Álvarez, los arquitectos Toni Gironés y Manolo Gallego o el artista audiovisual Lois Patiño.

La vertiente rural del proyecto, Riverside, dio comienzo en el mes de junio de la mano del ceramista Toni Cumella, quien impartió un taller en nuestras instalaciones de Ponte da Boga



**LA VERTIENTE RURAL DEL PROYECTO, RIVERSIDE, COMENZÓ EN EL MES DE JUNIO DE LA MANO DEL CERAMISTA TONI CUMELLA, QUIEN IMPARTIÓ UN TALLER EN NUESTRAS INSTALACIONES DE PONTE DA BOGA**



Cumella, quien impartió un taller en nuestras instalaciones de Ponte da Boga, en la Ribeira Sacra. Un encuentro en el que participaron un total de 20 alumnos y del que surgieron muy buenas ideas y proyectos. En el mes de julio, el arquitecto Toni Gironés realizaba, también en la Ribeira Sacra, un segundo taller que giró en torno a la creación de espacios con sombra en nuestra bodega, elaborados con entrelazados de hierro.

Ya en septiembre fue el turno del diseñador industrial Curro Claret. 20 nuevos alumnos se reunieron con él en las instalaciones de Custom Drinks, en Chantada, dispuestos a explorar las posibilidades de los materiales reciclados. Durante todo un fin de semana dieron una segunda vida a todo tipo de objetos y materiales para crear mobiliario enfocado a la cata. El resultado del taller fueron más de 15 piezas, entre sillas, mesas y taburetes, funcionales pero también muy originales. El programa de esta edición lo completó el cineasta Lois Patiño en el mes de octubre.

Paralelamente a los talleres y las charlas hemos querido acercar el arte a nuestros centros productivos. Por ello las miradas de estos artistas están expuestas durante un mes en nuestros centros de trabajo. Estas exposiciones van rotando con la idea de que todas visiten los diferentes centros productivos y acercar así el arte y la creatividad al trabajo de cada día.



**LAS MIRADAS DE ESTOS ARTISTAS ESTÁN EXPUESTAS DURANTE UN MES EN NUESTROS CENTROS DE TRABAJO. ESTAS EXPOSICIONES SE VAN ROTANDO Y CAMBIANDO CON LA IDEA DE QUE TODAS VISITEN LOS DIFERENTES CENTROS PRODUCTIVOS**



## “EN ASTURIAS NOS CUIDAMOS ASÍ”

EN JUNIO ESTRENAMOS UNA CAMPAÑA DE AGUA DE CUEVAS, A TRAVÉS DEL CLAIM: “EN ASTURIAS NOS CUIDAMOS ASÍ”.

La nueva campaña nació con el objetivo de apelar al origen, a través de elementos característicos del territorio asturiano. En este caso, las palabras han sido las protagonistas al hablar de “irse de folixa” para irse de fiesta o “echarse un pigazu” para dormir una siesta. Expresiones típicas de los asturianos, que transmiten la calidad de vida que existe en Asturias.

La campaña estuvo presente hasta el mes de julio y combinó un amplio plan multimedia con la vinculación de la marca a eventos locales. Además estuvo visible en el exterior con mupis, marquesinas integrales, autobuses, revistas con encartes, prensa y radio, a través de cuñas en las principales emisoras.

Para reforzar la vinculación a eventos locales, esta nueva campaña estuvo presente en eventos como el Descenso del Sella, en agosto, y los Premios Princesa de Asturias, en octubre.



## CABREIROÁ DONDE NACE EL AGUA

LA VEGETACIÓN, LA LLUVIA, EL CIELO Y LAS ROCAS, PRESENTES EN EL DISEÑO DE LA NUEVA EDICIÓN LIMITADA CON MOTIVO DEL 110 ANIVERSARIO DE CABREIROÁ.

La nueva colección se inspira en el ciclo del agua y en sus cuatro elementos. Está disponible desde el 22 de septiembre, hasta agotar existencias, en la web: cabreiroá.es.

Se trata de una colección limitada, en cuyo diseño predominan los colores de Cabreiroá, el rojo y el azul, que visten estas 4 botellas a través de diseños vanguardistas, que ilustran cada uno de los cuatro elementos.

Para presentar esta nueva edición, en el Mercado de Abastos de Santiago de Compostela se realizó una reconstrucción sobre el oficio de los aguadores y se expuso una selección de imágenes antiguas del manantial.



## TELEVISIÓN

EL NUEVO SPOT DE CABREIROÁ CONTINÚA EN LA LÍNEA DE LA VITALIDAD EMOCIONAL Y REFUERZA SU POSICIONAMIENTO COMO AGUA EQUILIBRADA.

En julio estrenamos un nuevo spot de Cabreiroá que nos anima a luchar por nuestros sueños para alcanzar el equilibrio. Esta nueva campaña estuvo disponible hasta finales del mes de septiembre y se ha podido ver en las cadenas de televisión de los grupos Atresmedia y Mediaset, así como en Internet.

En el spot, Cabreiroá continúa trabajando el territorio de la Vitalidad emocional, con el objetivo de incrementar su notoriedad de marca y trasladar su posicionamiento a nivel nacional.

El claim de este nuevo spot “Para ir por la vida sin red, hace falta equilibrio” nos anima a luchar por los proyectos, pasiones y ambiciones que nos gustaría cumplir, a pesar del riesgo.

La campaña incluye en el mes de septiembre diversas cuñas de radio, que se emiten en algunos programas de Europa FM, Onda Cero y Melodía FM, interpretadas por algunos presentadores de estas cadenas: Javier Cárdenas, Juan Ramón Lucas, Julia Otero e Isabel Gemio.

### SPOT LA PATRULLA CANINA

En el mes de septiembre, con motivo de la vuelta al cole, Cabreiroá lanzó un spot con La Patrulla Canina como protagonista para dar continuidad a la campaña presentada en el mes de mayo. Este anuncio se pudo ver en las cadenas Boing y Nickelodeon hasta el día 25 de septiembre.



DAVID FERNÁNDEZ / PRODUCT MANAGER  
HIJOS DE RIVERA SAU  
LA EMOCIÓN

La división de aguas ha experimentado un extraordinario cambio en los últimos años, que hace que podamos presumir de 3 manantiales y 4 marcas con una estrategia y posicionamiento bien definidos para cada una de ellas.

Tradicionalmente, la publicidad en este mercado se ha caracterizado por la racionalidad de los mensajes apelando a la composición del producto y al origen de los mismos, todo en un contexto de mercado muy sensible al precio.

Con esta situación puede parecer muy limitado el uso de la emoción aplicada a la estrategia, pero en realidad la comunicación de las marcas de agua está cambiando. El consumidor de agua empieza a demandar un punto de vista de marca con compromiso, más allá de las propias características del producto. Ya no sólo te eligen porque eres un buen producto, sino por lo que representas y simbolizas. Esto es una oportunidad para las compañías que intentan generar valor y ser relevantes dentro del mercado.

En nuestro caso, tratamos de poner en valor la composición de cada uno de nuestros productos, que varían según estemos en el Valle de Verín, Felechosa o en Sierra Gorda, pero también intentamos construir nuestro posicionamiento sobre una base emocional, con ingredientes muy identificativos para nuestros públicos.

Se trata pues de una construcción a largo plazo, lenta, pero con unos ingredientes emocionales arraigados que nos permitan ser fuertes y diferenciales en el mercado.

nickelodeon





## PONTE DA BOGA

## DIEGO GUERRERO



### RUBÉN PÉREZ / DIRECTOR TÉCNICO ADEGAS PONTE DA BOGA COSECHA 2015, UN BUEN AÑO

Uno de los títulos menores de la filmografía de Ridley Scott, me viene a la mente al pensar en la cosecha 2015. "A good year" (Un buen año), que ejemplifica el buen resultado de esa vendimia en nuestra bodega.

El término añada o cosecha, siempre mencionado y raramente explicado, tiene una influencia determinante en la calidad del vino, especialmente en aquellas áreas climáticas, como la Ribeira Sacra (también en Napa, Burdeos, Nueva Zelanda...) cuya latitud y cercanía al Atlántico nos sitúan próximos a los límites de cultivo de vid, donde el equilibrio de los grandes vinos alcanza la perfección.

Pues bien, la cosecha 2015, que presentaba unos datos climáticos dentro de la normalidad estadística, tuvo a bien regalarnos una fase final de maduración y una vendimia excelentes, con una buena insolación y sobre todo ausencia de lluvias. Esas que con frecuencia nos acompañan durante esta fase en Galicia y que implican la entrada de agua en el suelo, rápidamente recogida por la sedienta planta que una vez satisfechas sus necesidades fisiológicas, acumula el excedente de recursos hídricos en bayas, diluyendo azúcares, ácidos, compuestos fenólicos...

Pensando en los vinos de esta cosecha que han sido todos brillantes, quisiera hacer una especial reseña de nuestro Mencía 2015, un vino que como ningún otro refleja el esfuerzo y la ilusión de nuestros viticultores y el equipo de la bodega, un vino complejo y vibrante en su aparente sencillez, que marca la senda por la que transitar en el futuro, incluso cuando las condiciones resulten menos generosas.

Una senda que gracias al extraordinario trabajo de todos nuestros compañeros de las áreas comercial y de marketing, tenemos la fortuna de compartir con Diego Guerrero y su equipo, que eligió nuestra bodega para su primer proyecto enológico, "Sartenes o Canciones", escogiendo un original ensamblaje de Merenzao y Brancellao, pleno de matices terrosos y flores que, como creo, será una agradable sorpresa para quien lo disfrute en su restaurante DSTAGE.

LANZAMOS AL MERCADO NUESTROS VINOS COSECHA 2015. ENTRE LOS QUE SE ENCUENTRAN LAS VARIETADES: MENCÍA, ALBARIÑO, GODELLO Y EXPRESIÓN HISTÓRICA.

Independientemente de la variedad de uva, el resultado de la última cosecha fue excepcional gracias a las buenas condiciones climáticas en las que se desarrolló la campaña de recogida. La vendimia fue intensa y agradable en nuestra bodega, lo que también se trasladó a la calidad de nuestros vinos. Como novedad, en la última vendimia se recogió un volumen muy importante de uva Sousón, con la que elaboramos nuestro Ponte da Boga Expresión Histórica. Una variedad compleja que precisa un tiempo de maduración prolongado y unas condiciones de insolación excepcionales.

La nueva añada del vino Mencía, del que se comercializarán 250.000 botellas, ha sido elaborada con uva Mencía, cultivada en poda de Guyot simple y cordón Royat.

Nuestro Godello Ponte da Boga 2015 es un vino de buena intensidad y complejidad, que ha sido elaborado con un 88% de uva Godello y un 12% de uva Albariño. La variedad de Ponte da Boga Albariño 2015 es un vino de color amarillo verdoso elaborado 100% con uva Albariño y cultivada en Guyot simple, que recomienda ser decantado antes de servirse a 10°C.



TRAS LA BUENA ACOGIDA DEL VINO TINTO "SARTENES Y CANCIONES" ELABORADO DE MANERA EXCLUSIVA DESDE NUESTRA BODEGA PARA EL CHEF, PONTE DA BOGA PRODUCIRÁ AHORA UN VINO BLANCO ALBARIÑO.

En junio el chef Diego Guerrero visitó, junto a su equipo, nuestra bodega de Ponte da Boga en la Ribeira Sacra con el objetivo de ultimar los detalles para la incorporación a su carta del restaurante DSTAGE en Madrid, un vino albariño producido de manera exclusiva para él.

Este vino blanco se caracterizará por su buena intensidad, por ser equilibrado, vibrante y fresco en boca. Un vino que aúna la calidad que ofrece una materia prima excepcional y una elaboración muy cuidada con una estética y envase diferente.

Durante su visita a nuestra bodega Diego Guerrero destacó que la dificultad de elaborar un vino en la zona, la artesanía y el cariño que hay detrás del trabajo le da un valor incalculable.



Consumo promedio: desde 2,0 hasta 6,5 l/100 km. Emisiones de CO<sub>2</sub>: desde 46 hasta 152 g/km.

BMW Empresas



Novomóvil

¿Te gusta conducir?



# SIETE DÍAS A LA SEMANA

## NUEVOS BMW SERIE 2 ACTIVE TOURER Y GRAN TOURER

Nosotros: empresa, familia, clientes, suegros, viajes de negocios y vacaciones en la playa. Yo: el placer de conducir un BMW en cualquier situación. Todo cabe en los nuevos monovolúmenes BMW Serie 2. Porque con hasta 7 plazas le ofrecen toda la amplitud y versabilidad que necesitan su empresa, su familia y usted. Disfrute del nosotros, pero nunca renuncie al yo.

### Novomóvil

Ctra. N-VI, Madrid-A Coruña, km 589

Tel.: 981 63 57 50

Oleiros

Pol. Ind. de La Gándara

Tel.: 981 37 29 37

El Ferrol

[www.novomovil.bmw.es](http://www.novomovil.bmw.es)

## REDUCIMOS NUESTRO IMPACTO AMBIENTAL

INVERTIMOS MÁS DE 2,5 MILLONES EN ACTIVOS MEDIOAMBIENTALES EN LOS ÚLTIMOS AÑOS Y REDUCIMOS UN 50% LAS EMISIONES A LA ATMÓSFERA POR HECTOLITRO DE CERVEZA ENVASADO.

En el año 2006 asumimos un firme compromiso con el medio ambiente, implantando un sistema de gestión ambiental siguiendo los requisitos de la norma ISO 14001 y del Reglamento EMAS (Reglamento Comunitario de Ecogestión y Ecoauditoría). Este año se celebra su décimo aniversario, en el que hemos presentado grandes resultados.

La inversión en activos medioambientales ha sido de más de 2,5 millones de euros y los proyectos que se han ejecutado han supuesto una renovación tecnológica de las tecnologías disponibles en el ámbito del sector cervecero.

Esta modernización de infraestructuras nos ha permitido reducir en un 26% la cantidad de agua consumida por cada hectolitro de cerveza envasado y también reducir en un 33% la energía eléctrica consumida por cada hectolitro de cerveza envasado.

Por otra parte, hemos acometido importantes inversiones en los últimos años con la finalidad de mejorar el rendimiento en la producción de energía térmica y reducir el impacto generado en la atmósfera. Estos cambios tecnológicos y la mejora del desempeño energético han permitido disminuir las emisiones a la atmósfera a 4,03 Kg CO<sub>2</sub> /Hl envasado, una reducción de más de un 50% respecto a 2006.



➤  
**ENTRE LAS  
NOVEDADES,  
OFRECE LA  
POSIBILIDAD  
DE REALIZAR LA  
PERSONALIZACIÓN  
DE UNA BOTELLA  
DE ESTRELLA  
GALICIA**

## TIENDA PILOTO, EN CUATRO CAMINOS

ABRIMOS EL PRIMER ESTABLECIMIENTO DE MERCHANDISING DE ESTRELLA GALICIA JUNTO A NUESTRA EMBLEMÁTICA CERVECERÍA DE CUATRO CAMINOS (A CORUÑA), COMO UN VEHÍCULO DE PRUEBA Y EXPERIMENTACIÓN, ANTES DE LA INAUGURACIÓN DE MEGA Y SU TIENDA.

El local contabiliza 22 metros cuadrados útiles de superficie. Propone artículos ligados a las marcas en todos los ámbitos en los que estamos presentes: patrocinios (ropa oficial del Team Estrella Galicia 0,0 de MotoGP, camisetas oficiales de Deportivo, Celta y Lugo, vinilos y accesorios de SON EG...), nuestra variada cristalería cervecera, accesorios varios para el hogar, decoración, textil y un espacio dedicado a diferentes artículos que divulguen la Cultura de Cerveza.

Entre las novedades, ofrece la posibilidad de realizar la personalización de una botella de Estrella Galicia. El visitante puede hacerse una foto y comprar una botella con su imagen integrada en la etiqueta. El servicio se probará en la Tienda en sus primeros meses de actividad.



NO ES LUGAR PARA ELABORAR CERVEZA.  
NO LLEGARÉIS A LA CUARTA GENERACIÓN.  
NO EXISTE CULTURA DE CERVEZA.  
INCLUSO NOS DIJERON QUE NO CONSEGUIRÍAMOS  
UNA ESTRELLA GALICIA 0,0 EXAGERADAMENTE BUENA.  
CLARO QUE A MARC MÁRQUEZ TAMBIÉN LE DIJERON QUE  
NO SE PODÍA SER CAMPEÓN DE MOTO GP CON 20 AÑOS.



**EXAGERA  
DAMENTE  
BUENA**



ESTRELLA  
galicia



## IGNACIO RIVERA, DIRIGENTE DEL AÑO

## PREMIOS ITOI PARA CABREIROÁ Y 1906

## 'WORLD BEER CHALLENGE' 2016

## 'POTE DE OURO' PARA QUENZA

## 'INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION'

## PONTE DA BOGA MENCIA, MEJOR RIBEIRA SACRA



LA REVISTA ARAL ENTREGÓ A NUESTRO CONSEJERO DELEGADO EL PREMIO DIRIGENTE DEL AÑO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 2016.

El jurado de la XXIII edición de los Premios Dirigentes del Año, integrado por los miembros del Club Dirigentes de la Industria y la Distribución, y presidido por José García Carrión, entregó las distinciones el día 26 de mayo en Madrid.

Ignacio Rivera fue nombrado Dirigente del Año de la Industria Alimentaria 2016, en esta edición. Recogió su distinción de manos de Juan Miguel Martínez Gabaldón, director general de Galletas Gullón, en nombre de la presidenta de la empresa palentina, María Teresa Rodríguez, anterior ganadora de este mismo premio.

La entrega de premios fue el colofón a una jornada de ponencias bajo el lema "Compartir ideas, construir futuro. Conveniencia, sostenibilidad y digitalización, focos para el crecimiento del gran consumo", que despertó gran interés entre los asistentes.

En el mes de mayo, el 'International Taste and Quality Institute' de Bruselas otorgó, por segundo año consecutivo, 3 Estrellas de Oro a nuestras aguas Cabreiroá y Magma de Cabreiroá. Además, Magma de Cabreiroá Original fue reconocida con 2 Estrellas de Oro. De esta forma nuestro manantial de Cabreiroá se convirtió en el primero en España que ha ganado 8 estrellas repartidas entre sus tres aguas.

Por su parte, nuestra cerveza 1906, Nuestra Interpretación Más Personal, fue distinguida con la calificación superior para 1906 Reserva Especial y 1906 Red Vintage. La oveja negra de la familia, nuestra 1906 Black Coupage, ha sumado una estrella más que el año anterior consiguiendo 2 Estrellas de Oro, lo cual la certifica como una cerveza de Sabor Superior.

### VISITA A NUESTRAS INSTALACIONES

Los máximos representantes del 'International Taste and Quality Institute' visitaron nuestras instalaciones este verano para reconocer personalmente nuestra apuesta por la calidad. Realizaron una visita a nuestras instalaciones y conocieron, de primera mano, el lugar en el que se elaboran nuestras cervezas.



NUESTRA GAMA 1906 REVALIDA SU POSICIÓN EN EL PODIO DE LAS MEJORES CERVEZAS DEL MUNDO, GRACIAS AL RECONOCIMIENTO OBTENIDO EN LOS PREMIOS 'WORLD BEER CHALLENGE'.

1906 Red Vintage y 1906 Reserva Especial han conseguido sendas Medallas de Oro, con 97 y 96 puntos sobre 100, respectivamente, superando así a las cerca de 500 marcas de cerveza que se presentan a este certamen. Nuestra cerveza dark lager 1906 Black Coupage ha obtenido una Medalla de Plata, con 94 puntos.

El 'World Beer Challenge' se suma a una larga lista de distinciones de prestigio obtenidas por las cervezas de nuestra familia 1906. En los últimos años, las cervezas de la gama acumulan más de 20 premios internacionales.



Por tercer año consecutivo, recibimos por parte de la Xunta de Galicia, el galardón 'Pote de Ouro' en la 'Cata dos Viños e Augardentes Tradicionais de Galicia'.

Nuestro licor café se ha impuesto a las otras 11 candidaturas, haciéndose con el máximo reconocimiento de este certamen que organiza la Consellería de Medio Rural y que premia la calidad de los vinos, aguardientes y licores que se producen en la comunidad de Galicia.

El acto de entrega de estos premios se celebró en Ourense y estuvo presidido por la Conselleira de Medio Rural, Ángeles Vázquez.



NUESTROS VINOS PONTE DA BOGA EXPRESIÓN HISTÓRICA Y PONTE DA BOGA MENCIA 2014 OBTIENEN SENDAS MEDALLAS DE BRONCE EN EL 'INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION' 2016.

Con casi 50 años de experiencia y marcada trayectoria dentro del sector, estos galardones destacan la calidad y la excelencia de los mejores vinos y espirituosos de todo el mundo.

Alrededor de 400 jueces analizan, evalúan y juzgan durante 7 meses las candidaturas, sometiendo a catas a ciegas y análisis clínicos las muestras presentadas por países, regiones y variedades. En su 47ª edición, el IWSC ha premiado los vinos Ponte da Boga en la categoría Vinos de España, respetando los tipos de vino y regiones, con dos medallas de bronce entre un total de 1.000 vinos que se presentaron a concurso.



EL 'CONSELLO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBEIRA SACRA' NOS HA OTORGADO ESTA DISTINCIÓN QUE SITÚA A NUESTRO VINO MENCIA COMO EL MEJOR DE 2015.

En el mes de mayo Ponte da Boga Mencia 2015 recibía el premio a mejor vino tinto de la Ribeira Sacra de entre un total de 50 muestras, 34 de vino tinto, de 30 bodegas diferentes, que han sido valoradas por 11 expertos catadores.

El balneario de Augas Santas (Lugo) fue el escenario elegido para la ceremonia de entrega de estos premios, correspondientes a la XVII edición de la 'Cata dos Viños da Ribeira Sacra'. Rubén Pérez, Director Técnico de nuestra bodega, fue el encargado de recoger este galardón que sitúa a nuestros vinos entre los mejores de la zona en la cosecha de 2015.



## PREMIO EXCELENCIA CONTROL DE GESTIÓN 2016

Nuestro compañero del departamento financiero, David Diez Guillén ha sido galardonado en los Premios Excelencia Control de Gestión Controller 2016, que concede el Global Chartered Controller Institute, (GCCCI), en la categoría de Excelencia a la Carrera Consolidada en Control de Gestión.

Los miembros del jurado de la asociación de Controllers en España han valorado la trayectoria multidisciplinar de David, durante los últimos años y su desempeño como Controller en nuestra Compañía. La gala de entrega de premios tiene lugar el día 27 de septiembre en la sede ESADE Business School, en Madrid.





# SPIN 2016

DEL 29 DE SEPTIEMBRE AL 1 DE OCTUBRE  
SE CELEBRÓ EN SANTIAGO DE COMPOSTELA  
EL MAYOR EVENTO DE CULTURA  
EMPREENDEDORA DE IBEROAMÉRICA.

Nuestra Compañía fue patrocinadora principal de este evento en el que unos 3.000 estudiantes universitarios de 20 países se acercaron a la Cidade da Cultura en la capital gallega para acudir a los diferentes seminarios, charlas, conferencias y talleres que se celebraron. Más de 50 ponentes intervinieron en estas sesiones sobre ciencia, cultura, ocio y emprendimiento.

Bajo el título de 'De emprendedor a empresario y de empresario a emprendedor' Ignacio Rivera, CEO de nuestra Compañía y el emprendedor Pablo Pantaleoni,



CEO fundador de Medtep debatieron sobre claves del emprendimiento moderados por el conocido periodista Fernando Jáuregui.

Durante la charla Ignacio Rivera destacó la necesidad de apostar y arriesgar, en sus propias palabras "quien no hace cosas diferentes, no consigue cosas diferentes". Según Ignacio, "el riesgo va aparejado a la pasión por lo que haces".

Pablo Pantaleoni, emprendedor y cofundador de Medtep, la plataforma de seguimiento médico con más de 130.000 usuarios, destacó la importancia de trabajar en lo que te llene. En tu día a día "tienes que sentirte útil, tienes que estar contento al ir a trabajar y disfrutar con lo que haces".

No quisieron dejar pasar el concepto del fracaso, importante para ambos pero necesario pues "quien no fracasa, no aprende" como señaló Ignacio Rivera. Pantaleoni apuntó que en Estado Unidos, país en el que reside y trabaja, es más fácil asumir el fracaso "ellos son perfectamente conscientes de dónde vienen y saben que mañana pueden caer".

Como consejo final para los estudiantes que acudieron a escucharles, ambos quisieron transmitir la importancia de rodearse de gente con conocimientos y habilidades distintas a las de uno mismo para poder mejorar y crecer.

Además Fernando Iglesias, responsable de Cultura de Cerveza, y Xabier Cubillo, técnico de Cultura de Cerveza, pusieron en marcha dos talleres. El jueves 29 Xabier Cubillo guió a los asistentes en un Viaje Cervecerero por la historia y los productos de Estrella Galicia, donde los participantes pudieron degustar nuestras cervezas. El viernes 30 Fernando Iglesias, acompañado de Victor Mantiñán, Product Manager de 1906 y SON Estrella Galicia, dirigieron el taller '¿A qué suena tu cerveza?' en el que conjugaron música y cerveza. Las materias primas se fusionaron con los instrumentos para dar lugar a una cata singular en la que la guitarra era la malta, la levadura era la voz, la batería era el agua y el lúpulo era el bajo.

Sumado a las actividades que se realizaron durante los tres días que duró Spin, el día 24 de septiembre un grupo de 30 universitarios participaron en The Spin Way. Un programa que retaba a los participantes a realizar el Camino de Santiago, con personas desconocidas, y desarrollar en grupos una idea de negocio. Maeloc propuso tres retos a los participantes y los acompañó durante los 100 km del Camino que recorrieron. También durante el transcurso del Camino los participantes elaboraron un manifiesto "Iberoamérica Emprende desde la Universidad".

Estrella Galicia do Brasil becó a un grupo de 10 universitarios para acudir a Spin2016. Todos ellos tuvieron la oportunidad de vivir tres días de inmersión en la cultura del emprendimiento y participar en los talleres y seminarios. También participaron en actividades de networking con otros jóvenes universitarios de América Latina, España y Portugal. Además, acompañados de Antonio Viejo, directos de asuntos corporativos, y Juan Paz, director de marketing de Estrella Galicia Brasil, visitaron nuestra fábrica de A Coruña como parte de sus actividades formativas.



FERNANDO IGLESIAS

RESPONSABLE DE  
CULTURA DE CERVEZA  
HIJOS DE RIVERA SAU

## MARIDAJE Y CERVEZA. EQUILIBRIO Y DIÁLOGO

El diccionario de la RAE define maridaje como “unión, analogía o conformidad con que algunas cosas se enlazan o corresponden entre sí”.

Desde un punto de vista gastronómico, el maridaje es el arte de combinar una bebida (en nuestro caso cerveza) y un plato, empleando dos principios básicos: el equilibrio y el diálogo.

Es cierto que la armonía entre la bebida y los diferentes platos viene marcada por los gustos personales de cada uno de nosotros, por tanto no hay una fórmula exacta para lograr la unión perfecta. Independientemente de esto, sí se pueden establecer unas pautas generales sustentadas en ese equilibrio y diálogo que antes comentábamos (las bases de una buena relación).

En nuestra cultura gastronómica estamos acostumbrados a dos conceptos que no son del todo reales: la bebida ideal para un maridaje es el vino y un buen maridaje siempre está ligado a platos sofisticados o de elaboración compleja.

Podemos realizar excelentes maridajes con cualquier bebida y, como no, la cerveza ocupa un puesto principal. El gran interés que la cerveza despierta en el público desde hace unos años hace que cada vez sean más los restauradores que desarrollan menús, platos y tapas en los que la cerveza es la bebida protagonista. La enorme cantidad de estilos, la variedad de las materias primas con las que está elaborada, su amplísimo abanico sensorial y sus volúmenes de alcohol moderados convierten a la cerveza en una “reina” gastronómica.

Por otra parte, los hosteleros llevan cientos de años realizando maridajes sencillos (mucho antes de que esta palabra comenzara a sonar) en los que tradicionalmente la cerveza ya era protagonista. ¿Quién no ha disfrutado de una caña y un bocadillo de calamares?, ¿habrá alguien que no sonría cuando piensa en una cerveza y unas patatas fritas o unas olivas aliñadas? Generalmente la clave y la dificultad está en la sencillez.

## MARIDAJE PERFECTO

Para encontrar el maridaje perfecto entre una cerveza y un plato, recomendamos tener en cuenta las siguientes pautas generales:

- Si un consumidor tiene claros sus gustos y preferencias, el profesional no debe aplicar propuestas estándar de maridaje. En ese caso, y en base a esos gustos, el profesional indagará y personalizará la combinación apropiada.
- Hay que buscar puntos de equilibrio. Uno de ellos es la temperatura del plato. No es recomendable fusionar cervezas ligeras, suaves y más carbonatadas con platos como guisos y potajes. Los platos con mayor temperatura de servicio generalmente se maridan con cervezas de más cuerpo, con alta maltosidad, con un amargor más acusado y con un mayor volumen de alcohol.
- El sabor de un plato no debe tapar los matices de la cerveza y al contrario. Tiene que haber diálogo entre ambos. Esto es imprescindible en los maridajes por contraste, donde se busca un balance y que no haya un ganador en la contienda. Por esto hay que considerar que la intensidad de un plato viene marcada por factores como el contenido graso y que la potencia de una cerveza viene dada por su contenido alcohólico, su maltosidad.
- El carácter lupulado de la cerveza no es un enemigo, todo lo contrario. La presencia del lúpulo se traduce en notas cítricas, resinosas, herbáceas y florales que buscarán aliados en las especias y en los componentes más aromáticos de los platos.

Con la aplicación de estos consejos se localizan puntos de encuentro y de potencialidad entre cerveza y plato. Con total seguridad el profesional tiene que trabajar para afinarlos en cada caso.

Lo que sí hay que tener en cuenta es que cuando se presenta una buena combinación entre plato y bebida, el resultado no es una simple adición sino la multiplicación de sensaciones. Ésta es parte de la magia de un buen maridaje.

Amantes de la cerveza sobre todas las cosas...¡A disfrutar!





**ANTONIO BUZÓN**  
DIRECTOR COMERCIAL  
HIJOS DE RIVERA SAU

**¿Cuáles son las funciones de un área comercial?**

La dirección comercial se encarga de dirigir, liderar y motivar al equipo comercial, supervisando y solucionando los problemas u obstáculos que surgen en el desarrollo de la venta, en colaboración con los directores o responsables de cada área.

Nos aseguramos de la correcta expansión e implementación de los productos de nuestro portfolio en el mercado; desarrollando el negocio y transmitiendo la política de posicionamiento del producto y las condiciones de venta. Todo ello teniendo en cuenta la planificación y la política marcada por la Compañía.

El área comercial tiene una importancia destacada en toda Compañía, ya que, se encarga de la relación que mantenemos con los distintos tipos de clientes y canales.

El departamento comercial, tiene que estar coordinado con los demás departamentos de la Compañía para conseguir los objetivos que marcan los planes estratégicos, ofreciéndole siempre y en todo momento el mejor servicio a nuestros clientes.

**Hablemos del cliente, ¿crees que ha variado su comportamiento en los últimos años?**

El cliente ha cambiado su forma de comprar. En un mercado tan saturado, con tantas propuestas, la decisión de compra está sometida a distintos criterios, y por mucho que sienta presión, el cliente no quiere ser objeto de una venta, sino el sujeto de esa experiencia; quiere participar activamente en el proceso.

Nuestra ventaja competitiva debe ser la diferenciación. Debemos procurar transmitir nuestros valores para atraer a nuevos clientes y también para mantenerlos. Nuestro objetivo es ser una garantía para ellos en los distintos canales en los que estamos presentes, teniendo en cuenta el trabajo de todas las áreas que interactúan con el área comercial.

**¿Cómo nos adaptamos a cada canal?**

Desde el ámbito comercial, trabajamos activamente para saber dónde están nuestros potenciales clientes y cómo llegar hasta ellos de la forma más eficiente. Esto implica adaptarse a las necesidades de cada canal:

En Horeca Tradicional, hemos definido proyectos regionales para estar más cerca de nuestros clientes. En Horeca Organizada, estamos captando y fidelizando clientes, gracias a nuestra políticas de productos.

“EL CLIENTE NO QUIERE SER OBJETO DE UNA VENTA, SINO EL SUJETO DE ESA EXPERIENCIA; QUIERE PARTICIPAR ACTIVAMENTE EN EL PROCESO”



EDAD 44
ESTADO CIVIL Divorciado - Separado
UNA COMIDA Ensaladilla - Tortilla de patata
UNA BEBIDA Una 1906 barril
AFICIONES Golf, pasear, estar con mi hijo
CIUDAD FAVORITA Austin
UN LIBRO Cualquiera que sea de técnica y autoayuda-recordatorio
UNA PELÍCULA The Game y cualquier películas de Hnos Coen
UNA CANCIÓN Cualquiera de los 80
UN MOMENTO Estar con mi gente
UN RETO Desconectar con más facilidad
NO SOPORTA La hipocresía
UNA DISCULPA Déjame un rato y te llamo

En Alimentación, estamos en continuo estudio de los cambios del mercado y en el desarrollo de nuevas herramientas... Y en Cerveza de Bodega trabajamos para la mejora continua de posicionamiento, para que sea una llave de entrada para la diversificación de nuestros productos.

**¿Qué papel tiene la innovación?**

Estamos continuamente adaptándonos a los cambios y creando nuevos canales de venta, para adaptarnos a las nuevas necesidades del mercado. Nos expandimos a nuevos canales, lanzamos nuevos productos... En toda esa vorágine de actividad, se hacen necesarias nuevas herramientas, formación, planes, etc.

Es necesaria una continua búsqueda de nuevas herramientas, que nos permitan avanzar en los objetivos del negocio. El análisis de datos, a través de sistemas de información será, en ese sentido, determinante para poder competir con éxito.

Por otro lado, en este contexto, la formación es necesaria para seguir avanzando. Tenemos que seguir formándonos para ser los mejores profesionales en nuestros negocios, y dado que la situación del mercado y del consumidor cambia diariamente, constantemente, es fundamental estar atentos, percibir e intuir cómo va a ir cambiando el mercado.

**¿Cuáles son los retos de cara al futuro?**

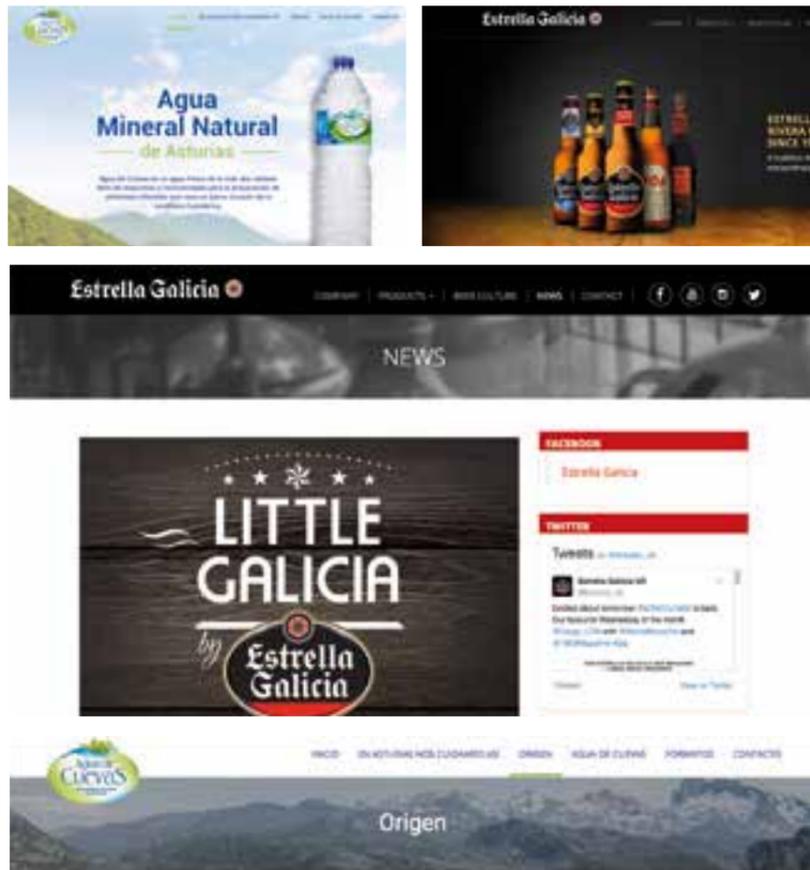
Tenemos que seguir trabajando con actitud positiva en todo momento, para seguir generando y cultivando buenas relaciones con nuestros clientes, cumpliendo con los objetivos definidos por la empresa. Nuestro objetivo es hacerlo con determinación y con audacia, siendo fieles a nuestro compromiso con la calidad.

El éxito profesional depende de la actitud, la motivación, la innovación, el trato con el cliente, todos estos factores influyen en el buen hacer del comercial. Y aún queda mucho camino por recorrer, pero se necesita humildad para seguir avanzando, ya que, los éxitos son fruto del valor, la dedicación y el trabajo constante.

Mi recomendación de cara al futuro es cuestionar nuestras excusas, salir de la zona de confort y aceptar desafíos. Tenemos que decidir si queremos ser protagonista de nuestra vida o meros espectadores... El reto es seguir siendo proactivos, como lo hemos sido hasta ahora, en estos últimos años.

## ONLINE

RENOVAMOS LA PÁGINA WEB DE AGUA DE CUEVAS Y ESTRENAMOS UN NUEVO SITIO ONLINE DE ESTRELLA GALICIA EN EL REINO UNIDO



### Historia de Agua de Cuevas

En el entorno incomparable del Puerto de San Isidro, situado en pleno corazón de la Cordillera Cantábrica, nace de las Fuentes de Invierno Agua de Cuevas. Cabe mencionar que el acuífero está situado en un lugar de interés Comunitario, una red ecológica europea de áreas de conservación de la biodiversidad.

Allí mismo, en Pelechosa, se embotella a 800m de altitud para conservar todas sus propiedades y todo su pureza. Este agua de manantial, es reconocida como Agua Mineral Natural desde 1995.

Agua de Cuevas es un agua fresca de la más alta calidad y libre de impurezas. El mineral tiene un patrimonio de protección envasada en la botella mineral que se la recolecta en las Fuentes y en los abastecedores.

Tras el lanzamiento de la nueva campaña de Agua de Cuevas, “en Asturias nos cuidamos así”, renovamos la imagen de su página web.

Cambiamos el modelo del menú, que ahora es horizontal. En este menú se encuentra la información sobre: el origen, la nueva campaña, los formatos y nuestro compromiso de calidad. Haciendo scroll también se accede a estos contenidos y podemos verlos ilustrados con imágenes del producto y del entorno en el que se envasa.

La página cuenta también con un formulario de contacto.

En el caso del Reino Unido se ha decidido crear esta nueva web para apoyar el crecimiento que está teniendo nuestra marca en el país. Como la anterior, se trata de una web de diseño horizontal con presencia de todos nuestros productos.

En la portada se puede acceder a las últimas noticias de nuestras marcas y, haciendo scroll, se pueden ver los productos. Si pinchamos en estos productos accedemos a más información sobre los mismos. Al final de la página podemos encontrar un espacio dedicado a la historia de nuestra Compañía.

Con este nuevo espacio buscamos informar a nuestros consumidores sobre las actividades que se están desarrollando en el Reino Unido, como nuestros conciertos del programa SON Estrella Galicia.

En esta web también hay un espacio dedicado a la Cultura de Cerveza y un espacio de contacto. Las redes sociales tienen también una presencia importante en la nueva página puesto que, a través de ellas, contamos lo que pasa en tiempo real.

En ambos casos se trata de webs informativas sobre los productos, sus características y propiedades.

# granini®

## Solo la mejor fruta





BRASIL



En el mes de mayo se celebró en Sao Paulo la **32ª edición de APAS** (Asociación Paulista de Supermercados), la feria de alimentación y bebidas más importante de Latinoamérica que reúne, desde 1984, a la distribución brasileña y latinoamericana. Por segundo año consecutivo participamos en este evento con el objetivo de incrementar nuestra distribución, tanto en alimentación como en hostelería. En el stand que desplegamos para la feria los asistentes pudieron degustar nuestra cerveza Estrella Galicia y nuestras aguas Cabreiroá. Además la moto de Álex Barros, del Team Estrella Galicia 0,0, estuvo expuesta para que el público pudiese verla y sacarse fotos con ella.

ARGENTINA



Desde el mes de mayo hemos vuelto a trabajar con la cadena de supermercados nacional Walmart, en 25 de sus tiendas. En sus supermercados los consumidores pueden encontrar Estrella Galicia en botella de 33 cl. y lata de 50 cl., 1906 Reserva Especial en botella de 33 cl. y 1906 Red Vintage con el pack copa+cerveza. También en el mes de mayo empezamos a trabajar con la cadena de licorerías Winery, ubicadas en Mendoza, Buenos Aires y alrededores y la ciudad de Neuquen. Es la cadena más *premium* de vinos y estamos presentes con Estrella Galicia de 33 cl. y lata de 50 cl. y 1906 Reserva Especial y Red Vintage de 33 cl.



PARAGUAY



Desde mayo nuestras cervezas Estrella Galicia en formato de 33 cl. y 50 cl., Estrella Galicia sin gluten y Estrella Galicia 0,0 pueden encontrarse en Asunción, Encarnación y Ciudad del Este en el canal de hostelería, a la espera de introducir nuestros productos en el canal alimentación, en los próximos meses. Y en julio y agosto se celebró en Paraguay el evento promocional **E-tapas**, que consistió en la preparación de diferentes tapas y su maridaje con Estrella Galicia. Cinco chefs españoles y uno paraguayo fusionaron sus conocimientos para realizar un total de 50 recetas. La actividad salió en la revista más representativa del mundo gastronómico, *ALACARTA*, lo que sirve como presentación de nuestra marca en el sector premium de gastronomía del país.



## MARTÍN BARRIOS / COUNTRY MANAGER SUDAMÉRICA HIJOS DE RIVERA SAU

### REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA EN PARAGUAY

**P**araguay vive una gran revolución de sabores. En cada viaje, uno se encuentra con cadenas de gastronomía internacionales nuevas, restaurantes de autor y bares nuevos, hoteles tipo boutique con muy buen nivel, nuevas tiendas especializadas en productos gourmet y delicatessen... En definitiva, un gran furor que estalló hace poco tiempo y que no parece que tenga fin.

El concepto "craft beer", sin embargo, es muy nuevo en este país. La revolución que vive el sector cervecero se presenta, por el momento, de la mano de las cervezas importadas que van generando en el consumidor una gran curiosidad sobre cómo degustar y maridar estos nuevos sabores.

Este país posee como principal característica un clima cálido, tipo tropical, y húmedo, permanente casi todo el año, y en donde desde hace muchos años la cerveza ha sido, junto al agua, la principal bebida. Por eso presenta uno de los consumos de cerveza más altos de Sudamérica, ubicándose en 67 litros per cápita, y en el que el consumidor estaba acostumbrado a pocas marcas que solían hacer un estilo de cerveza de cuerpo ligero muy característico en casi toda la región.

Nuestro desembarco arrancó en la capital del país, Asunción, pero ya contamos con presencia en las principales ciudades como Encarnación, Ciudad del Este, Salto del Guairá y, en breve, en Pedro Juan Caballero. Este año, hemos desembarcado con nuestra bandera insignia Estrella Galicia, Estrella Galicia 0,0, Estrella Galicia Sin Gluten y Shandy, que han superado las expectativas de todos.

Dentro de todo este nuevo marco de descubrimientos, el público ha comenzado a conocer la cocina española, ubicada a la vanguardia de toda esta revolución. Y con esta tendencia, estamos fortaleciendo la imagen de nuestras marcas y el concepto de calidad y de productos Premium, muy identificado con la esencia que han dejado y siguen dejando los gallegos en el mundo.

CHILE



Nuestros productos Estrella Galicia, Estrella Galicia 0,0 y 1906 Reserva Especial estuvieron presentes en un evento que reunió, en el mes de mayo, a 300 embajadores de países de Europa, Asia, África y América. Nuestras cervezas ejercieron como representantes de productos españoles, junto con una empresa de productos ibéricos.



### "RAIDS DE CANAM"

Estrella Galicia 0,0 apoya los "raids de Canam", una actividad que se celebró en el mes de agosto en el desierto de Atacama y que reunió entre 50 y 60 amantes del motor.



COLOMBIA



Desde este verano nuestras cervezas Estrella Galicia y 1906 Reserva Especial en formato de 33 cl. están disponibles en las cadenas de supermercados Jumbo y Olímpica, con gran cobertura en el país. Además, Estrella Galicia en formato de 33 cl. ya se vende en el restaurante del hotel **Four Seasons de Bogotá**. Situado en la zona financiera del país, en una vieja casona emblemática llamada Casa Medida, el hotel está rodeado de una amplia zona de restaurantes.



URUGUAY



Para aumentar nuestra notoriedad y reforzar la imagen de nuestras marcas, hemos introducido en las cadenas de supermercados La Tienda Inglesa, Devoto, Disco y DFA expositores con nuestros productos. Realizamos esta actividad para todas nuestras cervezas. Del 19 al 25 de julio se celebró en el estadio Centenario de Montevideo, donde tuvo el primer Mundial de la historia, el evento **LaLiga World**, que enfrentó al Deportivo y al Celta con los dos mejores equipos de Uruguay: Nacional y Peñarol. Nuestros clientes fueron invitados al evento que ganó el R. C. Deportivo en la tanda de penaltis, tras un intenso partido contra el Club Atlético Peñarol.





CUBA



En julio participamos en la feria Alimentaria con nuestras cervezas Estrella Galicia y 1906, los vinos Ponte da Boga y las sidras Maeloc. En nuestro stand los asistentes pudieron degustar nuestras cervezas y conocer nuestra variedad de productos. Además, contamos con la visita de María del Carmen Concepción González, ministra de la industria alimentaria en Cuba.



EEUU



Nuestras sidras Maeloc participaron, un año más, en el festival de la sidra **Brookling "Pour the Core"**, donde estuvimos presentes con nuestras sidras Maeloc seca, pera y fresa en formato de 33 cl., y natural en formato de 75 cl.

Estrella Galicia, 1906 Reserva Especial y Maeloc seca fueron los principales patrocinadores del festival **Galician Cinema and Food Festival**, el festival de cine y comida gallega que se celebró en Manhattan a finales de junio. Unas 700 personas acudieron al certamen y pudieron probar nuestros productos mientras disfrutaban de películas premiadas y de las charlas.

Además, nuestras cervezas Estrella Galicia, 1906, y nuestras sidras Maeloc de sabores formaron parte de diversas actividades promocionales relacionadas con la **Copa América**. Se hicieron degustaciones entre los consumidores, apoyando la actividad de nuestros clientes en determinadas zonas y dando a conocer nuestros productos.

Las sidras Maeloc participaron también en el festival de la cerveza de Oklahoma, el **City Craft Beer Festival**, un evento de gran envergadura en este estado. En esta ocasión llevamos Maeloc seca y de sabores en formato de 33 cl.

1906 Reserva Especial y nuestras sidras Maeloc participaron en el Festival de la Cerveza Artesanal del equipo de hockey de los **Nashville Predators**, el evento más grande que se celebra en el estado de Tennessee donde miles de consumidores degustaron nuestros productos.



## EN ALASKA

Recientemente hemos comenzado a comercializar nuestras cervezas Estrella Galicia y 1906 en formato de 33 cl., sidras Maeloc de sabores, seca, natural y achampanada y vinos Ponte da Boga Godello, Albariño y Mencía en Alaska asociándonos con la distribuidora Bill's Distributing.



REINO UNIDO



Nuestra marca Estrella Galicia patrocinó el pasado mes de mayo el evento de inauguración del local **Tapeo & Wine** en Manchester, al que asistieron los jugadores españoles del Manchester United, Juan Mata y David De Gea.

De la mano de Estrella Galicia, el artista grafitero Ben Allen realizó un mural en varias paredes del local **53 Degrees North & Riccis Tapas and Cicchetti**. Patrocinamos también la fiesta de inauguración de este local, en la que tocó el famoso DJ Groove Armada y a la que acudieron actores del programa Emmerdale, de la televisión británica, así como Jermaine Jackman, ganador del programa de la BBC, La Voz. Este local es, además, el primero de Reino Unido donde se puede encontrar nuestra cerveza 1906 en formato barril. Además, nuestra cerveza Estrella Galicia es la única que se vende en esta conocida sala de conciertos con capacidad para 1.000 personas.

En el centro de Manchester hemos incluido decoración personalizada de Estrella Galicia en las **terrazas del hotel Double Tree by Hilton**. Esta incorporación refuerza nuestro posicionamiento Premium en el mercado inglés y nos da una mayor visibilidad.

Uno de los mayores distribuidores de UK, **A&A Wines**, distribuidor de UK, visitó nuestra fábrica con dos de nuestros clientes en Londres, Jamón Jamón y Donde. Y un año más, **Little Galicia** llegó a Londres para difundir los valores asociados a nuestra marca Galicia fuera de sus fronteras. Cada martes, desde el 26 de julio, y hasta el 6 de septiembre, se celebró en restaurante de Omar Hallibhoy en Shoreditch la III edición del evento en el que los asistentes pudieron degustar nuestras cervezas Estrella Galicia, Estrella Galicia 0,0, 1906 Reserva Especial y 1906 Black Coupage. Little Galicia tuvo seis semanas de duración en las que fusionó la gastronomía gallega con el maridaje de nuestras cervezas. Como novedad, este año hubo una temática diferente cada semana, haciendo que no hubiera dos semanas iguales. Todo esto se completó con una amplia variedad de grupos que se encargaron de amenizar las jornadas. Música en directo de SON Estrella Galicia como protagonista y banda sonora durante la degustación de un menú elaborado para los asistentes.



SUECIA



Para promocionar nuestra cerveza y darnos a conocer, celebramos en Estocolmo el evento **Estocolmo Food & Friends by Estrella Galicia**. Una fiesta a la que acudieron bloggers y periodistas de distintos medios de comunicación, que en total sumaron 85 personas. El evento tuvo lugar en la azotea del hotel Urban Deli Svea y fusionó la calidad y el origen de nuestra cerveza con un menú de tapas creado por la famosa chef sueca Siri Barje.



PORTUGAL



Nuestra cerveza Estrella Galicia fue una de las principales marcas patrocinadoras de la inauguración del restaurante **El Bulo do Chakall, de Lisboa**, que se inauguró coincidiendo con las fiestas de la ciudad, a principios del mes de junio. Durante el evento de apertura se celebraron showcookings, maridajes y degustaciones de nuestros productos. Además los asistentes pudieron disfrutar con la música de uno de los DJ de referencia del país. Junto a esto, se habilitó una zona "lounge" y un espacio para seguir los partidos de la Eurocopa. El evento tuvo una gran repercusión en redes sociales y en diferentes medios de comunicación del país, que recogieron su apertura durante los días posteriores.





EL CAMPEONATO CULMINÓ ESTE AÑO CON UN PARTIDO BENÉFICO ENTRE SUPERDÉPOR Y EUROCELTA, EN EL ESTADIO DE RIAZOR. LA RECAUDACIÓN DE ESTE PARTIDO (37.020 EUROS) SE REPARTIÓ, A PARTES IGUALES, ENTRE LA COCINA ECONÓMICA Y LA FUNDACIÓN CUREMOS EL PÁRKINSON.

## XVIII TORNEO VICTORIA MEMORIAL MONCHO RIVERA



**XVIII TORNEO VICTORIA MEMORIAL MONCHO RIVERA**  
 A BENEFICIO DA COCINA ECONÓMICA E A FUNDACIÓN "CUREMOS EL PARKINSON"

**SUPERDÉPOR vs EUROCELTA**  
 16 SETEMBRO 2016 - ESTADIO RIAZOR - 20.00H

**SOCIOS: 5€**  
 CLUB DE A LOBREGA DE COZUMEL E PIEDRA  
 LOCALIDADES SIN NUMERAS  
 17€ ENTRADA CON NUMERAS  
 Colaboración: cocina económica y Fundación CUREMOS EL PARKINSON

**PÚBLICO: 10€**  
 LOCALIDADES SIN NUMERAS  
 17€ ENTRADA CON NUMERAS  
 Colaboración: cocina económica y Fundación CUREMOS EL PARKINSON

**ENTRADAS PARA MENORES GRATIS**  
 EN LA META, PRECIO NUMERAS  
 Colaboración: cocina económica y Fundación CUREMOS EL PARKINSON

**RESERVAS**  
 En la Academia de Fútbol de A Loba  
 Colaboración: cocina económica y Fundación CUREMOS EL PARKINSON

**VENDA**  
 En el estadio de fútbol de A Loba  
 Colaboración: cocina económica y Fundación CUREMOS EL PARKINSON

Colaboradores: Victoria, C.F., Casanova, etc.

Como colofón a la agenda de encuentros de las categorías inferiores, que, desde el 27 de agosto y hasta el 4 de septiembre enfrentó a equipos infantiles, cadetes, juveniles y femeninos del Victoria FC con otros equipos gallegos, se celebró en el estadio de Riazor un partido histórico: Superdépór contra Eurocelta. Un encuentro que dio a los asistentes la posibilidad de volver a disfrutar de grandes figuras del fútbol gallego y recordar momentos únicos.

Este encuentro tenía un fin benéfico, el de recaudar fondos para la Cocina Económica y la Fundación Curemos el Parkinson. El resultado fue muy positivo, y se consiguieron recaudar un total de 37.020 euros, a razón de la venta de entradas que tenían un coste de 10€, 5€ (en caso de ser socio del Deportivo o del Celta), y gratis para los menores de 14 años.

Ex jugadores como Tristán, Pandiani, Djalminha, Luque, Amavisca o Andrade por parte del Superdépór y Giovannella, Juanfran, Ratkovic, Mario Bermejo, Revivo o Maté por parte del Eurocelta formaron parte de la plantilla de este encuentro solidario que despertó los recuerdos de muchos de los asistentes.

Tras 90 minutos de derbi, el Superdépór consiguió alzarse con la victoria tras imponerse ante el Eurocelta por 5 goles a 2. Dos goles de Pandiani y uno de Tristán sentenciaban el partido en la primera parte pero el Eurocelta encaró la segunda mitad con mucha energía y Mario Bermejo metió al equipo en el partido encajando dos goles. El Superdépór reaccionó rápido con un tanto de Carlos Marchena. Un gol en propia meta de Juanfran, en el minuto 90, puso punto final a este partido que hizo vibrar a jóvenes y mayores en las gradas de Riazor.

Este campeonato rinde homenaje a la figura de D. Ramón Rivera Riguera, perteneciente a la tercera generación de la familia Rivera. Moncho Rivera fue uno de los impulsores del Torneo en su origen, dada su estrecha vinculación con el Victoria C.F. En 2009, el Club quiso reconocer la labor de su impulsor en apoyo al deporte de base, recuperando este campeonato con su nombre y la esencia de sus primeros años, con el apoyo de nuestra Compañía.

Moncho Rivera, nieto de Ramón Rivera Riguera y miembro de la quinta generación de la familia Rivera, entregó junto a su padre Ignacio Rivera, el trofeo al campeón. Lo recogió en nombre del Súperdepor, el guardameta Jacques Songó'o. Nuestro consejero delegado hizo entrega del cheque con la recaudación a la Cocina Económica y la Fundación Curemos el Parkinson. El alcalde, Xulio Ferreiro, entregó el trofeo al Eurocelta, subcampeón del torneo.





# EL MERCADO DE LA COSECHA EN EL FESTIVAL NOROESTE

UNA JORNADA CON ACTIVIDADES PARA TODA LA FAMILIA PUSO PUNTO FINAL AL FESTIVAL NOROESTE ESTRELLA GALICIA, QUE SE CELEBRÓ DEL 2 AL 7 DE AGOSTO EN A CORUÑA.

En su 30 edición, el Festival Noroeste Estrella Galicia reunió durante 6 días a un total de 60 bandas, con diferentes actuaciones en diversos puntos de la ciudad. Como broche final para este programa, el Mercado de la Cosecha celebró el 7 de agosto, en el Parque Paseo de los Puentes una jornada de actividades destinadas a dar a conocer algunas de sus iniciativas.

El rural gallego se acercó así a la ciudad, de la mano de algunos de los productores del Mercado de la Cosecha, que realizaron actividades, catas y degustaciones para todos los públicos. Los más pequeños pudieron aprender a cultivar un huerto de la mano de Ecocelta, participar en una gincana, en la que conocían el proceso de elaboración de los yogures desde que se ordeña la vaca, con Casa Grande de Xanceda y plantar manzanos con Maeloc u olivos gracias a aceites Olei.

Pero en esta jornada lúdica no faltó el ocio para los adultos, quienes pudieron acudir a presentaciones y degustaciones de productos de diferentes proyectos de nuestro rural. Entre los productos que pudieron degustarse se encuentran las sidras Maeloc, los quesos Cortes de Muar, los aceites Olei, el salchichón y el chorizo de A Horta de Teodoro y los helados de Bico de Xeadro.

Sumado a estas actividades, también hubo un espacio de escuela y taller en el que se organizaron actividades como: "Alimentación saludable", "¿Cómo se hace un queso?", "Separar para recuperar: dónde se tira cada cosa", "Plantar una semilla", "Pintura y collage", "La energía: construir un molinillo de viento", "Minipizzas con mariñeiras Daveiga", "Descubrir la biodiversidad", "¿Cuándo se planta y cuándo se cosecha?", etc.

La respuesta por parte de los asistentes fue muy positiva y la afluencia de público fue constante a lo largo de todo el día. Con estas actividades buscamos conseguir que los asistentes aprendan a apreciar el valor de los proyectos que se están desarrollando en el rural gallego y la calidad de los productos de proximidad con garantía de origen que nacen de iniciativas como las que forman parte de la comunidad del Mercado de la Cosecha.



➤

**CON ESTAS ACTIVIDADES BUSCAMOS CONSEGUIR QUE LOS ASISTENTES APRENDAN A APRECIAR EL VALOR DE LOS PROYECTOS QUE SE ESTÁN DESARROLLANDO EN EL RURAL GALLEGO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE PROXIMIDAD CON GARANTÍA DE ORIGEN QUE NACEN DE INICIATIVAS COMO LAS QUE FORMAN PARTE DE LA COMUNIDAD DEL MERCADO DE LA COSECHA.**



# SON D'ALDEA

La parroquia de Santiago de Albá, en la comarca da Ulloa (Lugo), se transformó el 2 y el 3 de septiembre una aldea de mediados del siglo XX. Un viaje en el tiempo que permitió a los asistentes conocer el modo de vida de antaño, sus costumbres, sus oficios y la artesanía de la época.

La ya clásica actividad teatral contó con una gran afluencia de público, que después pudo disfrutar de una comida y una jornada de juegos populares y música. Son d'Aldea celebró así la VI edición de este festival, dinamizador de la cultura rural, que contó con la colaboración del Mercado de la Cosecha.



# PROGRAMA CO-COOKING

EL FESTIVAL PORTAMÉRICA FUE, UN AÑO MÁS, PARADA OBLIGADA DEL PROGRAMA CO-COOKING DE HIJOS DE RIVERA.

Los días 15 y 16 de julio se celebró en Nigrán (Pontevedra) la quinta edición del Festival Portamérica, donde se reunieron más de 20.000 personas para disfrutar del gran cartel de esta edición, y donde un año más celebramos nuestro programa Co-cooking, que tiene como principal objetivo contribuir a la formación de profesionales de hostelería.

El Programa Co-cooking reunió, en esta ocasión, a alumnos de diferentes escuelas de la comunidad, que trabajaron de la mano de algunos de los mejores chefs del panorama nacional e internacional, elaborando tapas para deleitar a los asistentes mientras disfrutaban de la música.

Tuvieron la oportunidad de trabajar con Yayo Daporta (Restaurante Yayo Daporta), Javier Estévez (La Tasquería), Estanis Carenzo, (CHIFA), Javier Olleros (Culler de Pau), Héctor López (España), Lucía Freitas (A Tafona), Diego López (La Molinera), Iván Domínguez (Alborada), Iago Pazos (Abastos 2.0) o Daniel Guzmán y Julio Sotomayor (Nova) y elaborar tapas de alta cocina en un entorno poco común.



# ACCIÓN SOCIAL

EN LOS ÚLTIMOS MESES HEMOS COLABORADO CON DIFERENTES ORGANIZACIONES SIN ÁNIMO DE LUCRO PARA AYUDARLES EN SU LABOR DE MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE PERSONAS DESFAVORECIDAS.

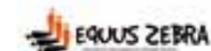
En A Coruña hemos colaborado en los últimos meses con asociaciones como Adaceco (Asociación Daño Cerebral), Equus Zebra, Aspronaga (Asociación pro personas con discapacidad intelectual de Galicia) o el Hogar de Sor Eusebia.

De forma mensual, seguimos colaborando con algunas fundaciones como la Sociedad Española de Odontopediatría, ATEGAL (Aulas Terceira Idade de Galicia), ACEM (Asociación Esclerosis Múltiple A Coruña), CISV Galicia, la Asociación Figueras Solidario, los Padres Franciscanos, las hermanitas de Eirís, el Centro Reto, ASPACE (Asociación de Padres de Personas con Parálisis Cerebral), ABAC (Asociación Bulimia y Anorexia), Asociación Española Contra el Cáncer o AFACO (Asociación Familiares Enfermos de Alzheimer A Coruña), entre otras.

## FILIPINAS 🇵🇭

EL COMPROMISO QUE TENEMOS CON LA SOCIEDAD EN LOS MERCADOS EN LOS QUE OPERAMOS NOS HA LLEVADO A COLABORAR CON EL REFUGIO Y ORFANATO TERESA SPINELLI, EN FILIPINAS.

En nombre de nuestra Compañía Antonio Viejo, director de asuntos corporativos, Kiko Alabart, director de HR Incorp, Rafael Rostoll, director general de Rivera Shanghai y Óscar Bosch, de Barcino, visitaron Tagaytay, donde se encuentra el refugio y orfanato Teresa Spinelli que atiende a niños y niñas abandonados en las calles de Manila. Colaboramos con esta organización en forma de donación económica para contribuir a la labor que realiza en el país.





# CHARLA UNICEF

## LA PRESIDENTA DE UNICEF EN GALICIA SE ACERCÓ A NUESTRAS INSTALACIONES PARA DAR UNA CHARLA INFORMATIVA SOBRE EL TRABAJO DE LA ORGANIZACIÓN.

En el mes de junio Myriam Garabito, presidenta de Unicef en Galicia, se reunió con algunos de nuestros/as empleados/as para explicarnos cómo es el trabajo que realiza esta organización benéfica. El equipo de voluntariado organizó esta charla abierta para todos los empleados de la Compañía, a la que asistieron en torno a 25 personas.

Garabito aportó con sus palabras un punto de vista más cercano a la labor que realiza la ONG a nivel mundial. La charla sirvió para que los asistentes obtuviesen más información acerca de la labor de voluntariado que promueve esta asociación.



# BOLSAS SOLIDARIAS

El equipo de voluntariado apoya la nueva iniciativa que organiza la Asociación de Empresarios de Agrela, con el objetivo de fomentar el empleo de personas en riesgo de exclusión social y reunir fondos para apoyar la actividad del albergue Padre Rubinos.

Las personas que forman parte del taller pre-laboral textil del refugio Padre Rubinos están elaborando bolsas infantiles de merienda con los excedentes de ropa que recogen diariamente. Estas bolsas tienen un coste de 7€ o de 9€, en caso de que se quiera personalizar.

Desde el equipo de voluntariado nos hemos ofrecido para recoger los pedidos de los empleados y gestionarlos a través del email [voluntariado@estrellagalicia.es](mailto:voluntariado@estrellagalicia.es) y del teléfono **981 901 927**.



# BAUTISMOS DE MAR

Durante los meses de verano realizamos diversas actividades en las que participaron nuestros voluntarios/as. Salimos en barco con los niños del Centro de Acogida y Protección de Menores San José de Calasanz (A Coruña) y del Centro Hogar María Inmaculada (en Miño, A Coruña), para compartir con ellos una jornada náutica. El paseo duraba cerca de dos horas y, en algún caso, los delfines se dejaron ver muy cerca del barco, lo que llamó la atención de los/as niños/as.

Al terminar la actividad, se entregaron los diplomas y todos disfrutaron de una merienda para reponer fuerzas.



MARCOS AMOR  
ARQUITECTO TÉCNICO  
DESYMO



“Una gran experiencia al poder ver sonreír y disfrutar a estos niños. Increíble la cara de ilusión al ver el barco, todos lo disfrutaron muchísimo. Tuvimos la gran suerte de coincidir con la entrada de la regata Tall Ships Races y nos acercamos a saludar a varios veleros. De la actividad destacaría lo cercano que fue todo y, sobre todo, el entusiasmo con el que los niños se relacionaron con un mundo muy distinto al suyo”.



JOSÉ LUIS OLMEDO  
GESTOR PROYECTOS I+D+I  
HR INCORP



“La experiencia fue muy buena, enriquecedora y disfrutamos mutuamente de una tarde náutica. Además, los niños tuvieron la oportunidad de coger el timón y dirigir el barco en algunos momentos del recorrido, con la ayuda de la capitana. Decididamente dispuesto a repetir”.



## ACTIVIDAD SHOWCOOKING

En el mes de mayo, la Comisión de Salud organizó un taller 'showcooking' para todos los empleados con el objetivo de conocer y compartir recetas saludables. Participaron un total de 33 personas, que se dividieron en grupos, para preparar diferentes platos como salmorejo, tostas de setas y pimientos, escalibada o brochetas de piña y fresa entre otros. La actividad duró toda la mañana y, al terminar, los participantes degustaron los platos elaborados en una comida conjunta.



## SORTEO DE FOTOS DE VERANO

Nuestro compañero de Estrella Galicia Brasil, Thiago Telles fue el ganador del concurso de fotos de verano "Postal de verano: un momento saludable. Su fotografía "Glamour Tropical", en la que se le puede ver haciendo rafting en grupo, fue la ganadora de este primer certamen, al que se presentaron un total de 21 imágenes.

El segundo puesto fue para la postal de Diego Fuentes "Nadando en el río Eume" y el tercer premio fue para David Penas con "Despertando en Sumatra". El ganador se llevó una cámara deportiva para poder seguir sacando fotos tan originales.



## INVITACIONES, ENTRADAS Y PREMIOS

Durante los últimos meses, nuestros/as empleados/as pudieron disfrutar de invitaciones y entradas para diferentes eventos como el concurso internacional de hípica, CSI Longines de Casas Novas, el derbi Superdepor-Eurocelta que tuvo lugar con motivo del Memorial Moncho Rivera o de entradas para los conciertos de Morgan y Tulipa Ruiz, en A Coruña, con Son Estrella Galicia.



## "EL PARTIDAZO"

El 25 de mayo celebramos "El Partidazo" en el estadio de Riazor de A Coruña, un torneo amistoso de fútbol en el que participaron algunos empleados de la Compañía, poniendo a prueba su habilidad con el balón.

El objetivo de este tipo de actividades es que el personal de las diferentes áreas de negocio y empresas se conozca y disfrute de un rato agradable y distendido junto al resto de sus compañeros. Por eso, como novedad, este año los equipos se han organizado de manera aleatoria, juntando a empleados de diferentes áreas y empresas. 60 empleados participaron en esta iniciativa, formando 3 equipos: rojo, blanco y negro.

Los equipos se enfrentaron en un torneo triangular, con una duración de 35 minutos cada partido, divididos en dos tiempos de 15 min. y un descanso de 5 min. Para una correcta organización del torneo, cada equipo sumaba 3 puntos por cada victoria y 1 punto por el empate. Finalmente, el equipo negro se adjudicó la victoria, tras haber sido superior en la ronda de penaltis.





Vamos a suponer que gestionas un negocio o un equipo :

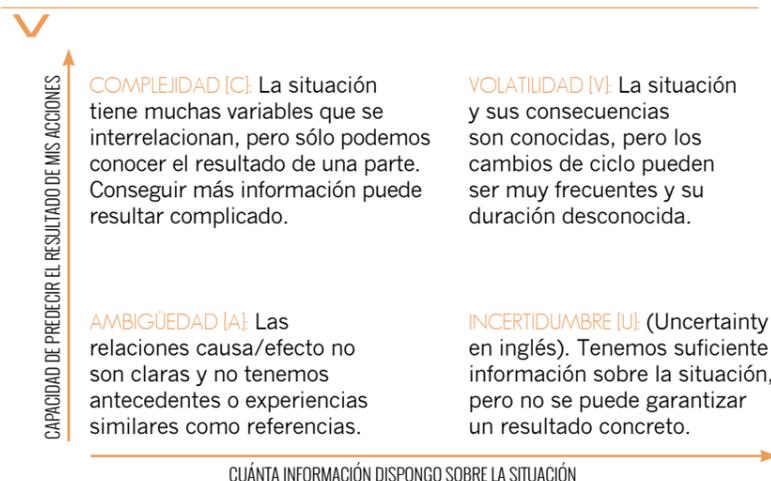
- ¿Has tenido la sensación de disponer de demasiada información sin saber qué hacer con ella?
- ¿Te has encontrado ante situaciones de sobra conocidas, pero para las que no valen las soluciones de siempre?
- ¿Te parece que las tendencias, los ciclos económicos y/o los gustos de las personas cambian cada vez más de prisa?
- ¿Hay veces que no sabes cómo interpretar una situación y tienes que recurrir a la intuición?

Si has contestado que sí a varias de estas preguntas, entonces es probable que vivas en un mundo VUCA.

Este modelo desarrollado en los 90 por expertos de Estados Unidos analiza 2 factores:

- Nuestra capacidad de **predecir el resultado de nuestras acciones**
- La **información de la que disponemos** sobre cada situación

Cuando se cruzan estas dos dimensiones, **el modelo presenta 4 posibilidades** (ver gráfico):



Dicho de otra forma, cada vez más, tendremos que tener en cuenta nueva información y nuevas tendencias, tenemos que ser más finos en nuestro análisis (sin caer en la parálisis) y asumir más riesgos en las decisiones que afectan a nuestros negocios.

Los cambios demográficos que vivimos, aunque sobradamente conocidos por todos nosotros (envejecimiento, retraso en el inicio de la actividad laboral, fenómeno mileurista y mucho otros que llevan parejos cambios de los hábitos de consumo), están introduciendo la necesidad de plantearse nuevos modelos de negocio en muchas empresas y nuestra forma de satisfacer las necesidades de los que trabajan con nosotros, así como de futuros empleados.

A nivel humano, las personas que formamos las empresas vivimos un doble cambio: el de nuestra esfera personal, con el cambio de modelo social y el de nuestra esfera profesional.

Las empresas demandan otro tipo de competencias y habilidades a sus equipos que suponen un alto nivel de adaptación por parte de cada uno de nosotros: capacidad para resolver problemas, adaptabilidad, resistencia a la frustración, ser positivo... Al mismo tiempo, los equipos solicitan otro tipo de relación con la empresa: mayor cuidado del equilibrio personal/profesional, mayor autonomía y capacidad de desarrollo en las ejecución de tareas, reconocimiento no necesariamente ligado al salario, menor jerarquía y mayor colaboración transversal...

Ambas visiones hacen más compleja la gestión de este mundo VUCA en el que nos encontramos porque nos obliga a romper con nuestra anterior visión para “desaprender” y “re-aprender”. En resumen: **¿estás preparado para salir de tu “zona de confort”?**

# TE GUSTARÍA AYUDAR...



## ...Y LO SABES



**VOLUNTARIADO**  
**ÚNETE AL EQUIPO**  
 voluntariado@estrellagalicia.es



**PAUL TRAN** / DIRECTOR DE RRHH  
 HIJOS DE RIVERA SAU

## ¿VIVES EN UN MUNDO VUCA?

DE TODAS LAS IDEAS QUE SE MANEJAN ÚLTIMAMENTE EN LA GESTIÓN DE EMPRESAS Y DE SUS EQUIPOS HUMANOS, HAY UNA QUE NOS HACE A PENSAR EN LOS NUEVOS RETOS QUE NOS PLANTEA ESTE PERÍODO POST CRISIS QUE NOS HA TOCADO VIVIR.

## ... ES EL PROYECTO MAELOC?

LA SIDRA ES UN PRODUCTO TRADICIONALMENTE ASOCIADO A OTRAS COMUNIDADES, PERO POCOS SABEN QUE GRAN PARTE DE LA PRODUCCIÓN FRUTÍCOLA DE MANZANA SIDRERA DE ESPAÑA PROCEDE DE GALICIA, ESTE FUE UNO DE LOS PRINCIPALES MOTIVOS PARA QUE EN EL AÑO 1998 SE FUNDASE EN CHANTADA, LA ANTIGUA SIDRERÍA GALLEGA. NUESTRA EMPRESA ENTRÓ A FORMAR PARTE DEL ACCIONARIADO DE ESA COMPAÑÍA EN EL AÑO 2001 Y SERÁ EN 2004 CUANDO PASA A FORMAR PARTE 100% DE LA CORPORACIÓN HIJOS DE RIVERA PASÁNDOSE A DENOMINAR UNOS AÑOS DESPUÉS CUSTOM DRINKS.

Desde Custom Drinks se ha bautizado el proyecto de investigación de manzanos, con el nombre de nuestra sidra Maeloc. Dicho proyecto, tiene como objetivo principal dotar de una base científica a la producción de manzana sidrera en Galicia a través de un minucioso estudio de variedades de manzanas autóctonas con la colaboración agricultore, entidades y organismos públicos.

Queremos conocer la situación actual de producción de manzana sidrera en Galicia, a través de este estudio de caracterización e identificación de variedades de manzana sidrera en Galicia. Una iniciativa que se desarrolla desde el año 2013, con la colaboración de la Xunta de Galicia, el CIAM (Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo), la USC (Universidad de Santiago de Compostela), y el Centro de Formación y Experimentación Agroforestal de Guísamo.

El estudio se apoya en la creación de un censo de cultivo, un censo de recepción, campos de ensayo con las variedades escogidas y



JOSE LUIS OLMEDO  
GESTOR DE PROYECTOS I+D+i  
HR INCORP



el desarrollo de jornadas de divulgación para productores y asociaciones del sector. Actividades que se desarrollan desde el año 2013 y hasta el 2017, en distintas fases.

Entre las variedades estudiadas, se encuentran las comúnmente llamadas: Gravillán, Jamardo, José Antonio, Negra, Marafonsa, Olla Landoi, Peros de Chantada, Rabiosa, Repinaldo, Olla Mouro. Con estas manzanas, producimos en nuestra fábrica de Custom Drinks, en Chantada (Lugo), las ocho variedades de nuestra sidra: Maeloc Natural, Dulce, Seca, Extra y las sidras con sabores a Fresa, Mora y Pera y Maeloc SIN.

Desde hace varios años, en Custom Drinks hemos potenciado especialmente el cultivo de manzana ecológica trabajando, mano a mano, con los agricultores implicados en el proyecto. Esto ha permitido que, a día de hoy, un 50% de la manzana sidrera adquirida y procesada por nuestra planta, para la elaboración de las sidras, cuente con el certificado del Consejo Regulador de Agricultura Ecológica en Galicia (CRAEGA). Lo que permite la elaboración de nuestras 3 sidras ecológicas: Natural, Dulce y Extra.

Como industria agroalimentaria, que se provee de los frutos del medio ambiente, somos conscientes de que para conservarlo y dejar en buenas condiciones para futuras generaciones, es muy importante que no se añadan fitosanitarios químicos que dejen residuos en el campo. Para ello, incentivamos a estos productores con un incremento en el precio de la manzana ecológica.

## 5 CAMPOS DE ENSAYO

De hecho, los cinco campos de ensayo que hemos plantado en Chantada, La Estrada, Escairón, Ortigueira y Guísamo; cumplen los requisitos marcados por el CRAEGA y nos darán resultados fiables sobre prácticas para hacer notar a los agricultores, que la fruticultura para producir manzana de sidra en Galicia, sea una alternativa viable para incluir en sus explotaciones.

A través de los cinco campos de ensayo y con la colaboración del Servicio de Información Agrometeorológica de Meteogalicia y la Consellería do Medio Rural, recientemente hemos puesto en marcha un nuevo estudio incorporado dos nuevas ubicaciones, en Chantada y Ortigueira, a la red que ya disponía de datos de: Aranga, Bergondo, Sarria, Ribadeo, Sada y A Estrada. Con él, lo que se pretende es evaluar la sensibilidad de las diferentes variedades de manzana a plagas y enfermedades, a través de una red de avisos fitosanitarios en puntos geográficos diversos. La importancia de esta acción radica en ser capaces de poner a disposición de los agricultores variedades con una resistencia genética elevada a las enfermedades.

No queríamos descuidar, en este proyecto, los vínculos a largo plazo que queremos promover entre los agricultores y la sidrería. Para ello realizamos visitas a nuestra planta de Chantada, para que ellos conozcan de primera mano, cómo se tratamos sus manzanas para que se conviertan en una sidra de alta calidad, como así lo están corroborando los diferentes premios internacionales obtenidos por nuestras sidras.

COMO INDUSTRIA AGROALIMENTARIA, QUE SE PROVEE DE LOS FRUTOS DEL MEDIO AMBIENTE, SOMOS CONSCIENTES DE QUE PARA CONSERVARLO Y DEJAR EN BUENAS CONDICIONES PARA FUTURAS GENERACIONES

# Novedades Carminha, Dorian, Niño de Elche...

son.estrellagalicia.com

La agenda musical SON Estrella Galicia. También disponible en Apple Store y Google Play.

## Agenda Salas SON Estrella Galicia

### Loco Club, Valencia

The Wedding Present / 01 de noviembre

### Sala El Sol, Madrid

The Pretty Things / 08 de noviembre

### Sala Karma, Pontevedra

Delorean / 11 de noviembre

### Mardi Gras, A Coruña

Disco Las Palmeras! / 12 de noviembre

### Playa Club, A Coruña

Carlos Sadness / 19 de noviembre

### Escenario Santander

Dorian / 26 de noviembre

### Sala Capitol, Santiago de Compostela

Novedades Carminha / 04 de noviembre  
Dorian / 25 de noviembre

### Le Club, A Coruña

Delorean / 10 de noviembre

### Porta Caeli, Valladolid

Delorean / 12 de noviembre

### Teatro del Arte, Madrid

Doble Pietina / 18 de noviembre

### La Iguana, Vigo

Ryley Walker / 24 de noviembre

## Giras, Festivales y Ciclos SON Estrella Galicia

### 981heritage

Peter Broderick (presenta "Partners" Erased Tapes)

01 de noviembre / Café Berlín, Madrid

Wooden Shjips

06 de noviembre / Sala Bikini, Barcelona

Niño de Elche

10 de noviembre / Joy Eslava, Madrid

Maia Vidal

24 de noviembre / Teatro del Arte, Madrid

### MIRA Digital Arts Festival

Alessandro Cortini, Begun, /Beyond/, Boldtron, Chronophage, Death in Vegas...

10, 11 y 12 de noviembre

Fabra / Coats Fábrica de Creació, Barcelona

### American Autumn

Wooden Shjips

05 de noviembre / Teatro Barceló Madrid

Tom Brosseau

16 de noviembre / Café & Pop Torgal, Ourense

Heather Woods Broderick

18 de noviembre / Coimbra

23 de noviembre / Café & Pop Torgal, Ourense

Kevin Morby

24 de noviembre / Café Berlín, Madrid

### Voces Femeninas

Sóley y Anais Mitchell

23 de noviembre / Teatro Lara, Madrid

24 de noviembre / Teatro Principal, Ourense

26 de noviembre / Teatro Afundación, Vigo

# CONCIERTOS SON ESTRELLA GALICIA

EL CICLO SON ESTRELLA GALICIA CONTINÚA LLEVANDO LA MEJOR MÚSICA A ALGUNAS DE LAS MEJORES SALAS DEL PAÍS. ENTRE ABRIL Y SEPTIEMBRE VEINTISIETE MÚSICOS Y GRUPOS NOS MOSTRARON SUS ÚLTIMOS TRABAJOS EN VIVO Y EN DIRECTO.

A finales de abril las salas madrileñas Teatro de Arte y Joy Eslava acogieron los conciertos de Emilio José –que presentó su segundo trabajo en solitario– y Tulsa y Los Ilusos, que llegó con su película-canción Los Exiliados Románticos, mientras en Le Club de A Coruña y en Radar Estudios de Vigo sonaba una de nuestras artistas independientes más internacionales, Anni B Sweet, que repetiría en septiembre en el Café & Pop Torgal de Ourense.

En esa ciudad, pero en el Teatro Principal, estuvo el 3 de mayo Damien Jurado, que dos días después actuaría en el Teatro Lara junto con The Weather Station, el proyecto de la artista canadiense Tamara Linderman. El día 5 en el Loco Club (Valencia) iniciaba Tulsa una minigira que continuaría en el Porta Caeli (Valladolid), Café & Pop Torgal (Ourense), Almo2bar (Barcelona), Sala Karma (Pontevedra) y Mardi Gras (A Coruña) –en las dos últimas precedida de la banda pontevedresa La Casa de los Ingleses–. También en mayo pasaron por Madrid Pájaro, Bombino, Mark Lanegan, las prolíficas Prince Rama y PiL (Public Image Ltd.), la banda nacida en 1978 de la mano del vocalista de los Sex Pistols y resurgida en 2012, mientras el Teatro Barceló acogió al dúo franco-estadounidense CocoRosie y Kiko Veneno se adueñó del Nuevo Apolo. Ese mes Vigo, A Coruña y Ferrol recibían al “ex-enemigo” Josele Santiago y a David Krahe, cofundador de Los Coronas, la Sala Garufa saludaba a Delafé, el Playa Club a los australianos The Meanies y Money for Rope y el Loco Club a Nikki Lane, que también estuvo en Madrid.

En junio Madrid y Valencia disfrutaron del virtuoso guitarrista y compositor Steve Gunn; en la capital sonaron también Los Deltonos, Morgan, Remate y Those Pretty Wrongs. El verano continuaría con el concierto “recordatorio” de Álex Cooper en el Playa Club y, ya en septiembre, la sala Mardi Gras recibía a Ariadna Castellanos y la Garufa a Mambo Jambo. A la Capitol de Santiago llegaron ese mes The Jayhawks y a Madrid el prolífico Sonny Smith con The Sunsets (FotomatonBar) y el alma máter de Do it Yourself, Karl Blau, que estuvo en el Teatro del Arte, una de las paradas de Laura Gibson en la minigira que la llevó también a Ourense y Coimbra (CAV- Centro de Artes Visuais), en el primer concierto de este ciclo fuera de nuestras fronteras.

## 981 HERITAGE

Silver Apples, uno de los precursores de la música electrónica, inauguraba el 10 de septiembre, en El Sol, la XII edición del ciclo 981 Heritage SON Estrella Galicia en Madrid, ciudad por la que pasaron ya Battles (Teatro Barceló), el pionero del motorik Michael Rother (Joy Eslava y Sala Bikini) y Rosalía y Raúl Refree (Teatro del Arte), dos artistas que apuestan por la experimentación del flamenco sin renegar de la tradición. El programa se completa con las actuaciones de Cate Le Bon, Peter Broderick, Wooden Shjips, Niño de Elche y Maia Vidal quien, acompañada de Giovanni Cultrera, cerrará esta edición del 981 Heritage el 24 de noviembre.



# CICLO TERRAZEANDO Y MADRID MUSIC CITY

Diversas localidades gallegas disfrutaron este verano de la V edición de TerraZeando que en julio llevó a Compostela a Alberto Montero (hotel Costa Vella) y The Shivas. El grupo de Portland (Oregon) en plena gira europea recaló en la terraza del Bar Olvido para crear un clima mágico y agradable cargado de energía y pasión por el rock and roll. Los asturianos José Luis García (ex Manta Ray) y Fany Álvarez forman el dúo Elle Belga que el 29 de julio llevó a la Fundación Luis Seoane de A Coruña su cuarto trabajo, Euforia. Y ya en agosto la hermosa terraza de O Sendeiro, en Santiago, y La Mar Salada de A Coruña acogieron al músico y compositor Remate, que presentó su nuevo trabajo Cabello de Ángel, Tocino de Cielo. Y también A Coruña, concretamente el Playa Club, recibió el 25 de agosto a Los Wallas, abanderados del rock and roll y el garage estatal del futuro.

La apuesta por la diversidad de sonidos y por un compacto cartel ha sido uno de los mayores logros de Madrid Music City que celebró su primera edición con nombres como Mat Mad, Soleá Morente, Unknow Mortal Orchestra, Imelda May, Parov Stelar o Molotov Jukebox etc.

Buena parte de estos nombres se dieron cita en los conciertos organizados por el Día de la Música que ofrecieron una alternativa cultural de calidad en la que "sin presupuestos multimillonarios", como explicaba una de sus organizadoras, consiguieron crear una atractiva propuesta que traspasó los límites de lo meramente musical. A los conciertos, encuentros musicales y actividades infantiles desarrolladas en Matadero, se añadió una interminable lista de actividades que coparon las agendas de los más inquietos, con ciclos de cine, coloquios sobre la industria musical o música electrónica de vanguardia.

## SON, EN FORMENTERA

Nuestro consejero delegado, Ignacio Rivera, estuvo en la presentación de este ciclo que surgió hace más de 20 años por iniciativa de dos hermanos que comenzaron a organizar conciertos de jazz en la plaza de Sant Francesc. Al poco tiempo crearon, con músicos locales, la asociación Jazz&Co y Antena Libre, que es la que gestiona y organiza los conciertos. La gran acogida llevó al Consell a institucionalizar la cita ampliando las actuaciones a otras plazas y localidades.

Así, en la plaza Europa de es Pujols tocó todos los martes el grupo La 22, una formación que transmite alegría adaptando música pop española a los ritmos latinos. En ese mismo lugar pero los jueves se pudo escuchar a Antena Libre. Los viernes la plaza de Sant Ferran de ses Roques acogió músicos residentes de pop y rock local, mientras que los sábados, casi como un ritual, Jazz & Connotation recreó un ambiente tranquilo con la fachada de la iglesia de Sant Francesc de fondo.

UN VERANO MÁS LAS TERRAZAS SE CONVIRTIERON EN IMPROVISADOS ESCENARIOS DONDE DISFRUTAR DE LA MEJOR MÚSICA DE LA MANO DE NUESTRA CERVEZA ESTRELLA GALICIA QUE, ADEMÁS, ESTUVO PRESENTE EN LA PRIMERA EDICIÓN DE MADRID MUSIC CITY CON ATRACTIVAS PROPUESTAS MULTIDISCIPLINARES.



REFORZAMOS NUESTRA PRESENCIA EN EL EXTERIOR A TRAVÉS DEL PROGRAMA SON ESTRELLA GALICIA, ESPECIALMENTE EN DOS PAÍSES EN LOS QUE ESTAMOS PRESENTES: REINO UNIDO Y BRASIL.

## EN REINO UNIDO



Glasgow, Manchester, Leeds, Birmingham y Londres fueron las paradas realizadas por los ingleses que se unieron a nuestro tour SON EG, realizado en colaboración con la revista *Notion Magazine*. Además, junto con la publicación online *Magazine 1883*, realizamos varios conciertos de verano en el Este de Londres y las noches de música en Tape Londres, en Mayfair.

El 26 de julio celebramos Little Galicia en Shoreditch. Una actividad en la que se dieron cita música y gastronomía y que se llevó a cabo todas las noches de los martes durante seis semanas, cada día con un tema asociado a nuestra cerveza Estrella Galicia.

Junto a esto, se han celebrado una veintena de conciertos como parte de la programación de SON Estrella Galicia en Reino Unido que han hecho las delicias del público en este país.



## Y EN BRASIL



SON Estrella Galicia cruzó el Atlántico para poner en marcha un nuevo proyecto que aúna lo mejor de la música alternativa española y brasileña a través de una serie de conciertos y colaboraciones a ambos lados del charco en los que se rinde culto a la música en directo con propuestas que apoyan la vanguardia musical y la escena alternativa.

Estos encuentros son, además, un catalizador para descubrir artistas emergentes o disfrutar de nombres imprescindibles del panorama independiente español y brasileño, como el grupo madrileño Morgan y Tulipa Ruiz, que pasaron en septiembre por el Teatro Lara y la Sala Garufa Club y que repetirán en noviembre en Brasil. La cantante y compositora de São Paulo, ganadora de un Grammy Latino en 2015, era la primera vez que actuaba en nuestro país. Para inmortalizar esta alianza musical ambos grabaron en el SON Estudio dos temas para un vinilo rojo de 7" de edición limitada y pasaron por los micrófonos de Oh! My LOL SON Estrella Galicia.

Además de Morgan y Tulipa Ruiz, los escenarios del Centro Cultural Rio Verde y de Serralheria, en São Paulo, y el Audio Rebel de Río de Janeiro acogerán nombres tan destacados como Felipe Antunes, Thiago Nassif, Passo Torto, Seletores de Frequência, Livia Nery, As Bahía e a Cozinha Mineira o la cantante y compositora Anelis Assumpção, que completarán la nómina de estrellas que ya han pasado por este ciclo, con nombres tan destacados como el de Russo Pasapusso, uno de los representantes de la nueva generación de la música popular producida en Bahía o el icono de la música brasileira Jards Macalé.



# DE FESTIVALES

UN AÑO MÁS HEMOS QUERIDO ESTAR EN LOS FESTIVALES MÁS DESTACADOS DEL CALENDARIO ESTIVAL GALLEGO. ENTORNOS PARADISIÁCOS DONDE, ADEMÁS DE ESCUCHAR LA MEJOR MÚSICA DEL MOMENTO, DISFRUTAMOS DE MÚLTIPLES PROPUESTAS ARTÍSTICAS, GASTRONÓMICAS Y CULTURALES.

## MÚSICA Y CERVEZA

Este verano iniciamos la actividad ¿A qué suena tu cerveza?, de la mano del responsable de Cultura de Cerveza, Fernando Iglesias y del product manager de 1906 y SON Estrella Galicia, Víctor Mantiñán, en algunos de los grandes festivales que tuvieron lugar en Galicia (Atlantic Fest, Sin Sal y PortAmérica).

El taller explica las características que unen a estas dos “artes”, estableciendo una analogía entre los procesos creativos y artísticos, de componer una canción y de elaborar una cerveza.

Durante la actividad, se compara la función de los instrumentos musicales en una canción y la de las materias primas en una cerveza (batería-agua, malta-guitarra, bajo- lúpulo y voz-levadura), tocando en directo los instrumentos y permitiendo al público que prueben y conozcan nuestras materias primas.

A continuación, se establece una analogía entre la composición de una canción por parte de un grupo indie y la creación de una nueva cerveza por parte de un maestro cervecero. El taller sigue con la música en directo y con un juego sensorial basado en los productos intermedios que darán lugar a la cerveza final.

Al terminar, todos los asistentes disfrutaron de una cerveza Estrella Galicia.



## PORTAMÉRICA

La cita gastronómica y musical demostró estar en su mejor momento, cinco años después de que aquel grupo de mentes y culos inquietos, encabezado por EsmerArte, pusiera en marcha un festival que ejerciera de agitador cultural entre Europa y América para encontrar fórmulas comunes de progreso económico y social a ambos lados del Atlántico. No solo lo han logrado sino que PortAmérica va camino de convertirse en algo (incluso) más grande. En esta edición el escenario SON Estrella Galicia fue testigo de un cuidado cartel conformado por figuras de la talla de Amaro Ferreiro, Amaral o Molotov a las que se unieron nombres como Bunbury, Izal, FM Belfast, Love of Lesbian o León Benavente. Unas rockstars a las que se han sumado otras estrellas, en este caso, Michelin.

## FESTIVAL SINSAL SON EG

Un entorno paradisíaco y un cartel desconocido son las marcas de la casa de un festival avalado como el mejor en pequeño formato en los premios Fest de 2015. Sinsal SON Estrella Galicia es mucho más que un festival, es toda una experiencia y así lo confirman las pocas horas que tardan en desaparecer las entradas cada año. En esta XIII edición la isla de San Simón, catalogada como Bien de Interés Cultural (BIC), volvió a ser la perfecta anfitriona de un evento en el que todo se cuida con mimo. Y sobre el escenario bandas como la portuguesa Pega Monstro, Rangda, la impecable propuesta del venerado músico de culto Marc Jonson, la argentina Juana Molina, la escena electrónica de Chile apoderada por Matías Aguayo, el tropicalismo afrobrasileño de Bixiga 70 o la ganadora de un Mercury en 2015, Eska. Y del panorama nacional El Guincho, Extraperlo o los gallegos Malandrónmeda, a quienes se sumaron, en la zona de músicas escondidas, Amaro e Iván Ferreiro junto a Nico Pastoriza. Porque en Sinsal todo es posible. Aunque a veces no llegues a tiempo de verlo.

## FIV VILALBA 2016

Un año más colaboramos para llevar hasta este pequeño municipio de Lugo una propuesta musical de calidad con una fórmula generosa con las bandas pero también con el público. Precios más que asequibles en barra y puntualidad británica dan un valor añadido a un evento sin ánimo de lucro que este año llevó hasta la plaza del pueblo desde propuestas tan arriesgadas y personales como la de Pablo Und Destruktion al indie pop de Supersubmarina o el cuidado pop-rock de Xoel López, que llegó acompañado de músicos como Charlie Bautista, Miguel Rivera (Maga) o Iván González “Chapo” (M Clan, Amaral). Abrieron el segundo día unos cañeros Agoraphobia que dieron relevo a los incombustibles Izal para cerrar con Dorian y Miss Caffaina.



## ATLANTIC FEST

Así se llama la nueva propuesta que da continuidad al Festival do Norte y que se celebró el primer fin de semana de julio en A Illa de Arousa. Ambiente familiar y cómplice para una cita que “invadió” cada espacio del pequeño municipio: desde el puerto al mercado de Abastos pasando por el Auditorio y las tascas de la localidad. Una experiencia musical, gastronómica y cultural que ha sentado las bases de lo que seguro acabará convirtiéndose en “un gran festival, no un festival grande”, como apunta su lema. En sus tres días de cartel nombres como Temples, José González, Tindersticks, Niño de Elche, Malandrónmeda, Nacho Vegas o Xoel López. Además, el stand de Estrella Galicia realizó una serie de degustaciones para descubrir a qué suena una 1906 o los matices que puede llegar a alcanzar una Red Vintage o una Black Coupage.

## MIRA (BERLÍN)

El MIRA Live Visual Arts Festival, que nació en Barcelona en 2011, extendió sus fronteras este año para dar lugar al MIRA (Berlín). La Funkhaus Berlin, sede de la radio de la antigua República Democrática Alemana, acogió un festival que tiene de todo: shows audiovisuales, conferencias, workshops y el MIRA Dome, una cúpula inmersiva dedicada a proyecciones y a sonidos envolventes en 360° estrenada en la edición de 2015 en Barcelona. En el escenario artistas internacionales de primer nivel como Kuedo, Andy Stott, Vessel, Lone o Tundra. A su vez, la cita catalana contó con nombres como Alessandro Cortini, Lakker, Factory Floor, Actress, Timo Beil, Palnoise, Lone o Hyetal. Una de las singularidades del MIRA es que sus promotores son una asociación sin ánimo de lucro y en él participan voluntarios. Por eso los resultados se reinvierten en promover la cultura de forma sostenible.

## MONKEY WEEK

Tres días de música en la Alameda de Hércules de Sevilla donde los asistentes pudieron descubrir más de cien bandas jóvenes con una gran proyección de futuro, mientras disfrutaban de una Estrella Galicia. Agorafobia, Disco Las Palmeras!, Pájaro, Delaté y las Flores Azules, Pony Bravo, Guadalupe Plata, Perlita, León Buenamente, The Posies, Melanie o Eladio y los Seres Queridos se reunieron en esta cita que, además, celebra jornadas para analizar las tendencias del sector y los sonidos más actuales.

## WOS FESTIVAL

SON Estrella Galicia apoya este encuentro anual de cultura alternativa y de vanguardia trata de visibilizar nuevas propuestas culturales en el marco de la música, artes visuales, cine, artes escénicas, coloquios, conferencias y gastronomía. Nació en 2014 como el primer festival urbano gallego destinado a convertirse en referencia internacional entre un público aventurero que busca nuevos códigos culturales. Este año tuvo lugar entre el 7 y el 11 de septiembre en espacios emblemáticos de Santiago por los que pasaron artistas como Duister, Feels, Fiera, Melange, Moura, Radar Men from the Moon, Blaak Heat, Boogarins, Hannah Epperson, Harrison Ford Fiesta, Thee Oh Sees, Maxwell August Croy, Rats on Rafts, Dead Meadow, Fasenuova, 23RedAnts, Raimé, Silver Apples, The Soft Moon, Triángulo de Amor Bizarro, Roly Porter, Malandrónmeda, L.A.R. Legido.

# OH! MY LOL SON ESTRELLA GALICIA

El 3 de septiembre comenzó la segunda temporada del programa que en su estreno se erigió líder de música alternativa con más de 250.000 oyentes y protagonistas de la talla de Delafé, que mostró peculiar estilo "Trip Hop" que hizo volar la imaginación de Kike García y Xavi Puig, de El Mundo Today, especialistas en revisar la actualidad desde un nuevo punto de vista, al igual que hace Juanma Latorre con sus particulares máster class. Kiko Veneno fue otro de los invitados que dejó temas míticos, al igual que Love os Lesbian, que celebraron sus veinte años de trayectoria con un nuevo disco que presentaron en el programa, donde desvelaron cómo conocieron a Serrat, quien recita algunos versos en la canción que da nombre al trabajo. Corizonas también estuvo en el estudio con el disco en el que se han lanzado al castellano; los Mambo Jambo huyeron de convencionalismos para mostrar cómo adaptar el espíritu y la energía de los años 50 al siglo XXI mientras que la agrupación punk Sex Museum, la mallorquina Maika Makovski y Manel cerraron la primera temporada.

Precisamente Maika Makovski es la gran novedad de esta segunda etapa que abrieron Ariadna Castellanos y Ed is Dead y que ya ha contado con la participación de bandas tan interesantes como la madrileña Melange o la valenciana Modelo de Respuesta Polar y de artistas como el argentino Ariel Rot que llegó con nuevo disco bajo el brazo tras más de cuatro décadas dedicado a la música. El primer mes de esta temporada se completó con el intercambio hispano-brasileño de Morgan y Tulipa Ruiz, formaciones acaban de embarcarse en una aventura musical que avalada por SON Estrella Galicia llevará esta fusión a ambos lados del Atlántico. ¡Y es solo el principio!

NO TODOS SE FUERON DE VACACIONES ESTE VERANO: TONI NIEVAS Y FELIX MAESTRO SE QUEDARON EN LA RADIO PARA QUE LOS SEGUIDORES DE OH! MY LOL SON ESTRELLA GALICIA PUDIESEN SEGUIR DISFRUTANDO DE SU PROGRAMA FAVORITO, QUE COMENZÓ NUEVO CURSO EN SEPTIEMBRE CARGADO DE ENERGÍA.



## MÚSICA CON 1906

La novena edición del Ciclo 1906 de Jazz ha ampliado calendario añadiendo una temporada de otoño a la habitual de primavera. En total 24 conciertos en ocho ciudades españolas para disfrutar de los mejores directos de jazz en formato club. Nombres como Mark Guiliana, Jorge Rossy, Sekou Kouyate, Leo Genovese o Ernie Watts protagonizaron la temporada de primavera del Ciclo 1906 de Jazz en escenarios de clubes emblemáticos como el Café Berlín de Madrid, el Jazz Filloa de A Coruña, el Dado Dada de Santiago, el Clavicembalo de Lugo, el Café Latino de Ourense, la Bilbaína Jazz Club de Bilbao, el Jimmy Glass de Valencia y el Jamboree de Barcelona.

La temporada arrancó el 14 de abril con el concierto en Valencia del baterista de New Jersey Mark Guiliana, que continuó su "minigira" en Madrid y Barcelona. La programación aterrizó en Galicia el 20 de mayo con el concierto en A Coruña de Jorge Rossy Vibes Quintet, que llevó su nuevo proyecto también hasta Santiago, Ourense y Bilbao, ciudad por la que pasó también Sekou Kouyate, presente también en Madrid y Barcelona. Pero el jazz continúa ya que este año habrá también temporada de otoño.

Mientras tanto, 1906 sigue ofreciendo conciertos de grandes músicos de blues, soul, R&B, flamenco... que han triunfado gracias a su personalidad única, su carisma y virtuosismo. Destacan interpretaciones con un sello inconfundible, como la del dúo 2CELLOS, cuyos conciertos en Madrid y Vigo supusieron su presentación en nuestro país. Además junio nos trajo a Graham Nash al Teatro Nuevo Apolo de Madrid y a Mike Farris a la Sala Capitol de Santiago.

## MAKETON MAELOC

EL PROGRAMA, QUE PRESENTÓ EN EXCLUSIVA NUEVOS TRABAJOS DE GRUPOS LOCALES Y ESTUVO EN DIRECTO DESDE LOS40 VIGO EN EL FESTIVAL PORTAMÉRICA 2016, INICIÓ TRAS EL VERANO NUEVA TEMPORADA Y GIRA

Cada sábado el Maketon Maeloc de Localia Vigo muestra los nuevos trabajos de artistas y bandas locales como Tincho Fernán, Winter Project, Cherokee, Laura Solla, Motores, Jhonander, Zona Zero, Dakidarría o Jaguars, además de presentar trabajos en exclusiva, como el del grupo Dallasgracias o el videoclip La horas de Hijosdelasal y de entrevistar a personas relacionadas con la música y la cultura, como la concejala viguesa de Juventud Uxía Blanco o Cristian Barros, director de Vigosónico. Para completar la temporada, el 16 de julio el Maketon se emitió de nuevo desde el festival Portamérica, un programa especial que contó con la presencia de Amaro Ferreiro y de los componentes del grupo pontevedrés Furious Monkey House.

Tras el verano comenzó la gira Maketon Way, patrocinada por Maeloc y organizada Los40 Vigo, con una acción muy especial: un concierto del grupo Dallasgracias en la terraza del pub Camaleón, en plena playa de Samil, desde donde se emitió el primer programa de la temporada el 17 de septiembre, que contó con el propio grupo y con el productor Hugo Nández.



Ponte da Boga  
A DEGA  
VENDIMIANDO HISTORIA  
Desde 1898 en la Ribeira Sacra.



EXPRESIÓN  
HISTÓRICA 2014  
MEDALLA DE BRONCE  
PREMIOS IWSC



MENCIA 2015  
MEDALLA DE ORO  
AL MEJOR VINO  
RIBEIRA SACRA



GODELLO 2014  
BACCHUS DE ORO



# Carlos Quintáns

12MIRADAS :: RIVERSIDE CUENTA CON UN COMISARIO MUY ESPECIAL. CARLOS QUINTÁNS ES UNO DE LOS ARQUITECTOS MÁS DESTACADOS DE NUESTRO PAÍS Y SU ÚLTIMO RECONOCIMIENTO SOLO VIENE A CONFIRMARLO. COINCIDIENDO CON EL PRIMER AÑO DE NUESTRO PROYECTO, CARLOS ACABA DE HACERSE CON EL LEÓN DE ORO DE LA BIENAL DE VENECIA, UNO DE LOS PREMIOS INTERNACIONALES MÁS IMPORTANTES EN EL MUNDO DE LA ARQUITECTURA

Carlos Quintáns Eiras (Muxía, 1962) se licenció en Arquitectura en A Coruña, donde es profesor del departamento de Construcciones arquitectónicas. Su trayectoria está sembrada de reconocimientos, el más importante el León de Oro que recibió en la XV Bienal de Arquitectura de Venecia como comisario del Pabellón Español, junto a su colega el madrileño Iñaki Carnicero.

Su carácter tranquilo contrasta con la actividad frenética que desarrolla cada día como arquitecto, docente, investigador, divulgador y colaborador de múltiples proyectos, entre ellos nuestra iniciativa 12Miradas :: Riverside, con la que queremos acercar la creatividad, el arte y la inspiración al día a día de nuestra Compañía y de la que es comisario desde este año.

Así explica Carlos Quintáns este proyecto:

“Doce miradas nació como una propuesta expositiva en la Galería Vilaseco, que mostrase facetas escondidas de autores que trabajan de una u otra forma con la imagen. Con doce imágenes ajenas que influyeron en su obra, cada uno de los participantes ha conseguido realizar una explicación distinta sobre los intereses y las circunstancias que acompañan a toda labor creativa. La posibilidad de aumentar el proyecto inicial con el desarrollo de talleres, residencias y becas gracias a Hijos de Rivera, convierte el conjunto en una tarea intensa en la que se fomenta y se comparte cultura en dos ámbitos muy caracterizados como son Coruña (urbana) y la Ribeira Sacra (rural).

Se persigue una mezcla de intereses que aporten la suma de perfiles variados que recorren el mundo de la pintura, fotografía, escultura, teatro, diseño... y muchas otras facetas del mundo de la cultura. El intercambio de conocimiento prevalece sobre la definición de compartimentos estancos y ha conseguido encontrar en este conjunto de actividades, un marco en el que se desarrolla la generosidad de esta tarea común de compartir cultura”.



# ESTRELLA GALICIA 0,0, CON SABOR A PODIO



UN TOTAL DE 41 PODIOS, DE LOS CUALES 17 HAN SIDO VICTORIAS, CONFIRMAN QUE LA COMPETICIÓN ESTÁ MÁS VIVA QUE NUNCA. NUESTROS PILOTOS ENCARAN YA, A ESTAS ALTURAS DEL AÑO, LA RECTA FINAL DE LA TEMPORADA Y EL MÉTODO DE TRABAJO DE NUESTROS EQUIPOS MONLAU REPSOL TECHNICAL SCHOOL Y MARC VDS DA SUS FRUTOS, LLEVANDO A NUESTRA CERVEZA ESTRELLA GALICIA 0,0 A LO MÁS ALTO Y A BRILLAR CON LUZ PROPIA EN LOS DIFERENTES LUGARES DEL MUNDO EN LOS QUE COMPETIMOS.



## MOTO3

Hasta el último Gran Premio en Aragón, nuestra punta de lanza en Moto3, Jorge Navarro, era candidato al título mundialista pero una inoportuna lesión a mitad de temporada no le ha permitido luchar con todas sus armas. Pese a todo, Navarro –autor de dos victorias y tres podios en esta temporada– sigue motivado para despedirse de la menor de las categorías, antes de dar el salto a Moto2, con el título de subcampeón bajo el brazo.

En el box de la categoría más pequeña también contamos con Arón Canet, que no ha hecho más que sorprendernos en su año de debut, en el que su progresión ascendente le ha permitido medirse en la pista con pilotos experimentados y a firmar la cuarta plaza en Le Mans. Sus méritos nos llevan a creer que el próximo año tanto Canet como nuestro nuevo fichaje para 2017, el piloto italiano Enea Bastianini, serán los pilotos de referencia y a batir en el asfalto.

## MOTO2

En Moto2, nuestras gestas son completas. Tanto Franco Morbidelli como Álex Márquez nos han demostrado que son pilotos con los que hay que contar. Tras unirse a nuestra familia este año, el italiano ha dado un salto cualitativo y se ha reafirmado como un piloto de cabeza de carrera, anotándose ya cuatro podios. Por su parte, Álex Márquez, tras trabajar de



manera constante por hacerse con la categoría intermedia, firmó en MotorLand Aragón su primer podio –segunda posición– en Moto2.

## MOTOGP

Tito Rabat, nuestro *rookie* en la categoría reina, es un referente en tenacidad y trabajo y este año se planta en la recta final de temporada con 27 puntos en su casillero. Quince menos que su compañero de equipo, Jack Miller, quien logró dejar huella en el Circuito de Assen, donde celebró su primera victoria en la categoría reina. Aun así, al australiano le ha tocado una de cal y otra de arena porque tras la victoria, vino la lesión. Hasta el momento, Nicky Hayden le sustituye en el Team Estrella Galicia 0,0, empezando de nuevo su andadura.

## EMBAJADORES ESTRELLA GALICIA 0,0

Aún más vivo, si cabe, está el Mundial para Marc Márquez, Dani Pedrosa y Álex Rins, en sus respectivas categorías. Márquez tiene más que encarrilado el título tras los diez podios conseguidos hasta la fecha, siendo cuatro de ellos victorias. Su compañero en el Honda Repsol va también en alza y, en el pasado GP de San Marino, consiguió su primer triunfo de la temporada, en un año que no está siendo fácil para el piloto de Sabadell.

En Moto2, Álex Rins, que está segundo en la general a tan solo un punto del líder Johann Zarco, acumula siete podios esta temporada, subiendo a lo más alto tanto en Austin como en Le Mans. Sin duda, estas últimas cuatro carreras en Japón, Malasia, Australia y España (Valencia) serán decisivas para hacerse con el título de Moto2 antes de embarcarse en la nueva aventura que le espera el año que viene, cuando se convertirá en piloto de MotoGP.

## CAMPEONATO DE ESPAÑA DE VELOCIDAD Y FIM CEV REPSOL

En la base de la pirámide, nuestro equipo School Team Estrella Galicia 0,0 ha revalidado esta temporada el título de Pre-Moto3 con Sergio García Dols, que se coronó campeón tras sumar 175 puntos (el máximo posible). Sus compañeros el piloto alemán Joshua Bauer, el brasileño Brian David Hart, junto con el español Miguel Parra siguen sentenciando su progresión yendo de menos a más en cada prueba puntuable.

Los pilotos del Junior Team Estrella Galicia 0,0 siguen sumando. En lo que llevamos de temporada, el piloto madrileño Alonso López se ha subido en dos ocasiones al podio y Jeremy Alcoba lo hizo en la primera carrera celebrada en Valencia. Alonso López, Jeremy Alcoba y Jaume Masià son actualmente quinto, séptimo y decimocuarto, respectivamente, en la general. Después de esta temporada, en la que los jóvenes pilotos tienen como consigna aprender a ser lo más competitivos posibles en la pista.



# ESTRELLA GALICIA CON EL FUTBOL

EN NUESTRO COMPROMISO CON EL MUNDO DEL DEPORTE, MANTENEMOS Y REFORZAMOS NUESTRO APOYO A LOS EQUIPOS GALLEGOS DE FÚTBOL EN ESPAÑA Y PATROCINAMOS AL CORINTHIANS DE SAU PAULO EN BRASIL.



## CORINTHIANS

A través de nuestra marca Estrella Galicia hemos cerrado un acuerdo de patrocinio con el Sport Club Corinthians Paulista, uno de los equipos de fútbol más reconocidos de Brasil y de toda Latinoamérica. Segundo en la liga brasileña, cuenta con dos Mundiales de Clubes de la FIFA, lo cual constituye un récord en Sudamérica (sólo ha sido superado por el FC. Barcelona), una Copa Libertadores de América, una Recopa Sudamericana, seis campeonatos brasileños, tres Copas de Brasil, cinco Torneos Rio-São Paulo y 27 Campeonatos Paulistas.

El acuerdo establece el uso de nuestra marca Estrella Galicia 0,0 tanto en los uniformes de entrenamiento y de viaje como en ruedas de prensa oficiales. De igual forma aportará un alto grado de visibilidad para la marca dentro del Centro de Entrenamiento y del Estadio Corinthians, llegando a millones de espectadores brasileños.

“Este patrocinio es, sin duda, una oportunidad única para que sigamos incrementando nuestra notoriedad de marca en Brasil, uno de nuestros principales mercados estratégicos, reforzando nuestro posicionamiento y sumando el Fútbol brasileño a otros ejes de patrocinio con repercusión internacional como son el Motociclismo, la Música y la Fórmula 1”, aseguró Ignacio Rivera, nuestro consejero delegado.



## CELTA

7 años más tarde del inicio de nuestra relación con el Celta de Vigo, firmamos un nuevo acuerdo con el Club que, como novedad, nos permitirá estar presentes tanto en la parte frontal de la camiseta como en el pantalón del Celta. Por primera vez, el logotipo de nuestra cerveza ocupará la parte frontal de la camiseta del club vigués, en el lugar que deja Citroën después de 31 años de patrocinio.

Nuestra cervecería de Vigo fue el escenario de presentación de esta nueva camiseta, que presentaron Antonio Rosendo, consejero celtico, y José Cabanas, nuestro CMO Marketing, de Hijos de Rivera.

Esta renovación del patrocinio refuerza nuestra vinculación a Galicia a través de la apuesta por el fútbol gallego, en general, y por el club vigués, en particular. El acuerdo ayudará a seguir incrementando nuestra notoriedad de marca a nivel nacional y también internacional, especialmente esta temporada en la que además el Celta participará en una competición europea, como es el caso de la Europa League.



## DEPOR

Renovamos, por dos años más, nuestro acuerdo de patrocinio con el RC. Deportivo de La Coruña. Tino Fernández, presidente del club, e Ignacio Rivera formalizaron este acuerdo en una rueda de prensa celebrada en nuestra cervecería de Cuatro Caminos, en A Coruña.

En el acto se presentó además la camiseta conmemorativa a los 110 años de historia que comparten tanto nuestra empresa como el club coruñés, que será la tercera equipación del Deportivo durante la temporada 2016/2017. De diseño retro, recupera el que lució el equipo en sus orígenes e incluye tanto el primer escudo utilizado por el club como el primer logotipo que empleó Estrella Galicia en 1906.

## LUGO

La plantilla del CD Lugo celebró la permanencia en Segunda División en nuestra cervecería de Cuatro Caminos en el mes de mayo. Los jugadores y el cuerpo técnico del Club disfrutaron en nuestras instalaciones, de todos nuestros productos.



## SELECCIÓN ESPAÑOLA DE FÚTBOL

En el mes de junio se celebró en la Ciudad de Fútbol de Las Rozas, en Madrid, un evento con las leyendas de la Selección Española de Fútbol. El acto consistió en una mesa redonda, coordinada por la periodista Noemí de Miguel, en el que participaron exjugadores como Amavisca, De la Red o Lobo Carrasco.

Durante el acto los jugadores hablaron sobre la Eurocopa, y sobre la situación actual de la Selección Española. Además respondieron a las preguntas realizadas por los usuarios a través de Twitter, que contestaron a una encuesta bajo el hashtag #mojateconlaseleccion.



# OPEN ESTRELLA GALICIA DE PÁDEL

←  
RÉCORD DE PARTICIPACIÓN EN EL OPEN DE PÁDEL ESTRELLA GALICIA CELEBRADO EN A CORUÑA, EL TORNEO AMATEUR MÁS MULTITUDINARIO DEL NORTE PENINSULAR.



El Open de Pádel Estrella Galicia celebró su decimotercera edición del 22 de junio al 2 de julio en el Real Club Tennis de A Coruña y un año más, logró batir récord de participación, con más de 800 jugadores, consagrándose como el torneo amateur más multitudinario y con mayor poder de convocatoria del norte peninsular, así como una de las citas inexcusables de los profesionales y aficionados de este deporte.

Fueron once días de juego intenso, en los que se disputaron las tres categorías masculinas, tres femeninas, veteranos para mayores de 45 años y veteranas para mayores de 40. Como en otras ocasiones, la categoría masculina fue la que alcanzó el mayor número de participación, cubriendo un 65% de las plazas.



## 1ª MASCULINA

### CAMPEONES

Roi Álvarez Pérez  
José Portes Cruz  
SUBCAMPEONES  
Antón Partur Valdés  
Pedro Alonso Breijo

## 2ª MASCULINA

### CAMPEONES

Pablo Freire Rodríguez Sabio  
Sebastián García Valdés  
SUBCAMPEONES  
Alan García Sánchez  
Alejandro Vidal Díaz

## 3ª MASCULINA

### CAMPEONES

Alberto Bodegón  
Alejandro Pita Fernández  
SUBCAMPEONES  
Adolfo Olmedo Iglesias  
Damián Vázquez Lavandera

## 4ª MASCULINA

### CAMPEONES

Pablo Vázquez Rabuñal  
Enrique Urcola Tellería  
SUBCAMPEONES  
Elías Martínez Rey  
Juanjo de la Torre

## 1ª FEMENINA

### CAMPEONAS

Silvia López Vidal  
Ana Bamonde Cachón  
SUBCAMPEONAS  
Carolina Montenegro de Ramón  
María Varela Piñeiro

## 2ª FEMENINA

### CAMPEONAS

Paula Alonso Orallo  
Tania Carro Marentes  
SUBCAMPEONAS  
Eva Soto Mantiñan  
Ana Iglesias

## 3ª FEMENINA

### CAMPEONAS

Rocío Paredes Casas  
Almudena Correa Ferreiro  
SUBCAMPEONAS  
Cecilia Maiz Fernández  
Leticia Vázquez Tarodo

## VETERANOS +45

### CAMPEONES

David García Deber  
SUBCAMPEONES  
Lito Gómez Pallas

## VETERANAS +40

### CAMPEONAS

Mª José Castillo Puente  
Julia Rodríguez Fernández  
SUBCAMPEONAS  
Natalia Arnaud  
Susana de Rafael

# CARLOS SAINZ PISA FUERTE

←  
EL PILOTO MADRILEÑO CONTINÚA REALIZANDO GRANDES PROGRESOS DURANTE LA TEMPORADA DEL MUNDIAL DE FÓRMULA 1.



Desde que el semáforo se puso en verde el pasado mes de marzo en el circuito de Melbourne, Sainz ha ido demostrando su valía a lo largo de la temporada, ganándose el respeto y aumentando su caché entre la comunidad del paddock.

Tanto es así que los elogios recibidos por voces autorizadas del mundial como el pentacampeón Alain Prost o veteranos pilotos campeones como Fernando Alonso o Sebastian Vettel han hecho que otros equipos importantes de la parrilla como Renault se hayan interesado por su situación contractual para la próxima temporada.

Este hecho ha propiciado que Red Bull haya decidido renovar su contrato en el mes de junio y no a final de temporada, como suelen hacer con los demás jóvenes pilotos parte de su estructura.

Carlos ha conseguido ganarse el respeto a base de grandes actuaciones en la pista calificando los sábados en el top 10 en la mitad de Grandes Premios disputados, quedando incluso en algunas ocasiones por delante de monoplazas teóricamente más potentes como son los Williams o en algunos casos, los Ferrari.

Mención especial merecen las carreras de Mónaco, Barcelona, Canadá y Austin, donde el piloto realizó actuaciones espectaculares. En Mónaco, tras firmar un fantástico sexto puesto en la parrilla de salida, problemas a la hora de realizar los Pit Stops, provocaron que perdiera la oportunidad de conseguir su primer podio de su carrera en F1.

En la ciudad condal, acompañado de sus fans, Sainz realizó una brillante salida en la que se colocó tercero en las primeras vueltas aguantando a los dos Ferraris durante diez giros aunque, finalmente, terminó sexto. Canadá y Austin también fueron grandes carreras para el español donde consiguió grandes remontadas y aguantar a coches más rápidos que el suyo, como los Williams.

Durante esta temporada ha demostrado sus valías como piloto ante un coche que se mostró competitivo durante el primer cuarto de la temporada pero que desde el mes de junio, ha presentado ciertas limitaciones - especialmente en cuanto a lo que a velocidad punta se refiere - lo cual resalta aún más su mérito.

## 110 ANIVERSARIO DE ESTRELLA GALICIA

Con motivo de nuestro 110 aniversario y, aprovechando el Gran Premio de España, Carlos presentó en primicia ante los medios el diseño de su casco en el que destacaba un logo conmemorativo de nuestro 110 aniversario a modo de homenaje.

A su vez, la Scuderia Toro Rosso quiso sumarse a las celebraciones y rodó todo el fin de semana con este mismo emblema en los deflectores laterales de los dos monoplazas del equipo.



# Comer y Beber



OMAR ALLIBHOJ /  
TAPAS REVOLUTION

SPANISH MADE SIMPLE: FOOLPROOF SPANISH RECIPES FOR EVERY DAY POR OMAR ALLIBHOJ DE TAPAS REVOLUTION / FOTOGRAFÍA: MARTIN POOLE

## CORDERO AL CHILINDRÓN

### — INGREDIENTES —

- 1 kg de cordero troceado · una pizca de comino molido · 200 g de harina
- 175 ml de aceite de oliva · 2 zanahorias grandes · 1 cebolla grande
- 3 dientes de ajo · 1 pimiento morrón rojo · ½ pimiento morrón verde laurel · 4 tomates pelados · una pizca de azúcar
- 1 cucharadita de pimentón dulce · 200 ml de vino blanco sal y pimienta negra · 1 ramita de tomillo fresco

### — ELABORACIÓN —

Aderezar el cordero con sal, pimienta y una pizca de comino molido, y pasar por la harina. Calentar el aceite de oliva en una sartén poco profunda. Marcar el cordero aderezado en la sartén durante 5 minutos. Retirar el cordero, dejando el aceite en la sartén, y reservar.

Añadir la zanahoria, la cebolla, el ajo y los pimientos a la sartén con unas hojas de laurel y tomillo y reducir a fuego medio. Cocinar durante 10 minutos. Añadir los tomates frescos cortados en dados con el azúcar y cocinar durante otros 5 minutos más hasta que las verduras estén pochadas (sofrito).

Añadir el lomo de cordero a la sartén con el pimentón dulce, el vino blanco y 1 litro de agua. Dejar a fuego lento durante un par de horas, o hasta que la carne coja el punto deseado, se puede añadir más agua en caso necesario.

### — PRESENTACIÓN —

El resultado debería ser una salsa rica, densa y sedosa. Adornar con tomillo fresco y servir con patatas fritas cortadas en dados.

## MARIDAJE



1906  
RESERVA  
ESPECIAL

NUESTRA INTERPRETACIÓN MÁS PERSONAL

— triunfa este 2016 —

TRES NUEVOS PREMIOS  
Y LOS QUE QUEDAN POR VENIR.



1906  
— Red Vintage —  
World Beer Challenge  
Gold Medal



1906  
— Reserva Especial —  
World Beer Challenge  
Gold Medal



1906  
— Black Coupage —  
World Beer Challenge  
Silver Medal

# 1906

NUESTRA INTERPRETACIÓN  
— más —  
PERSONAL

La experiencia, nuestro mayor valor

# viajes orzán

DESDE 1978

Socios estratégicos



Ofrecemos  
respuestas profesionales

# Shanghái



SI HAY UN TERRITORIO QUE REÚNE LO MEJOR DE LA CHINA TRADICIONAL CON LA MODERNIDAD MÁS ABSOLUTA ES SHANGHÁI. LA CIUDAD MÁS POBLADA DE CHINA -Y UNA DE LAS MÁS POBLADAS DEL MUNDO- SE ENCUENTRA SITUADA EN LA COSTA DEL MAR DE LA CHINA ORIENTAL. SU LOCALIZACIÓN ESTRATÉGICA FUE VITAL PARA SU DESARROLLO HASTA ALCANZAR UN CRECIMIENTO ESPECTACULAR TRAS LAS REFORMAS ECONÓMICAS DE FINALES DEL SIGLO PASADO. ADEMÁS DE CONTAR CON EL MAYOR PUERTO DEL MUNDO POR VOLUMEN DE MERCANCÍAS, ES UN DESTINO TURÍSTICO DE PRIMER NIVEL.



## PUDONG

Es la zona más moderna de Shanghái, donde se encuentran los principales rascacielos. Este barrio de negocios y principal centro financiero y comercial de China surgió en los últimos 20 años. Su aspecto futurista ofrece un espectacular skyline, por lo que merece la pena cruzar el río en metro para admirar los gigantes edificios. También merece la pena visitar alguno de ellos, como el Shanghai World Financial Center –el edificio más alto de Shanghái y uno de los más grandes del mundo con sus casi 500 m–, o la torre de la televisión, conocida como la Perla de Oriente y símbolo de la ciudad, donde se puede cenar con unas espectaculares vistas panorámicas.

## OLD CITY Y YUYUAN

La parte más antigua de la ciudad conserva la esencia más auténtica de China, tanto en la arquitectura como en la gastronomía, el comercio o el propio discurrir de la vida diaria. Aquí está Yuyuan Gardens, unos jardines privados construidos a mediados del siglo XVI, y también el mercado tradicional de Yuyuan Market, caracterizado por la combinación de construcciones tradicionales chinas con cadenas de comida rápida, cafeterías, vendedores ambulantes, etc. También aquí se encuentran mercadillos como Yatai Market y enormes y modernos centros comerciales que se extienden a lo largo de calle Nanjing. En el barrio también hay algunos templos, como Temple of the Town Gods o Chénghuángmiào y hasta una mezquita.

## BUND Y RÍO HUANGPU

Se trata de una zona peatonal de dos kilómetros de longitud desde donde se obtienen las mejores vistas de Pudong, así que su visita es más que obligada. Pero además es el antiguo barrio colonial, por lo que ofrece algunos de los antiguos símbolos de la hegemonía occidental con fachadas neoclásicas construidas por los europeos en la primera mitad del siglo XX, como el famoso Peace Hotel o el edificio del Banco de Hong Kong y Shanghai (HSBC) de 1923. La mayor parte de estos edificios coloniales, de la época en que Shanghai era puerto franco británico, están en la zona portuaria de Bund, en la orilla oeste del río Huangpu, que concentra la vida de la ciudad y cuya visita en crucero completa la visión de esta metrópoli.



AUNQUE PERTENECE A CHINA, SHANGHÁI TIENE CATEGORÍA DE MUNICIPIO DE CONTROL DIRECTO Y ES LA CAPITAL ECONÓMICA DEL GIGANTE ASIÁTICO. HABITADA DESDE EL NEOLÍTICO POR PUEBLOS DE PESCADORES Y AGRICULTORES, SE CONVIRTIÓ EN CIUDAD EN 1297 DEBIDO A LA IMPORTANCIA DE SU INDUSTRIA TEXTIL. EN EL SIGLO XIX SE ABRIÓ AL TRÁFICO INTERNACIONAL Y COMENZÓ SU CONFIGURACIÓN COMO POTENCIA COMERCIAL Y FINANCIERA. SU IMPORTANCIA CRECIÓ AL RITMO DE SUS MODERNOS RASCACIELOS CONVIRTIENDO LA CIUDAD EN EL MÁXIMO EXPONENTE DE LA CHINA MODERNA DONDE TRADICIÓN Y VANGUARDIA CONVIVEN SIN CONFLICTO Y OFRECEN LO MEJOR DE CADA UNA.

## COMER

Como ya es sabido, la gastronomía china tiene poco que ver con lo que conocemos en Europa. Aunque el componente fundamental es el arroz, cuentan con gran variedad de verduras, carnes, pescados y mariscos con sabrosas preparaciones. Es recomendable visitar los establecimientos de la Old City y probar la sopa de dumplings o el cangrejo peludo de Shanghái, uno de los platos más famosos de la ciudad, así como algún té chino de excelente calidad. Aunque como en toda gran metrópoli, es posible encontrar prácticamente cualquier gastronomía del mundo. Otra buena opción es cenar en alguno de los restaurantes panorámicos del área de Bund, con increíbles vistas al Pudong.

## EL "PARÍS DEL ESTE"

Así se conoció durante mucho tiempo a esta zona de la ciudad, que todavía hoy conserva su encanto europeo. Las laberínticas callejuelas del barrio de Tianzifang lo han convertido en un enclave comercial de gran atractivo turístico, donde dominan las pequeñas tiendas de artesanía, galerías de arte, cafeterías y restaurantes de comida occidental. Construido como zona residencial en la década de 1930 permaneció intacto hasta el año 2006, cuando se decidió su demolición, que no se llevó a cabo gracias a la oposición de vecinos y comerciantes que permitieron preservar esta pintoresca y agradable zona.

## TREN MAGLEV

Este tren de levitación magnética es el servicio regular más rápido del mundo; alcanza una velocidad máxima de 431 kilómetros por hora y une el centro de la ciudad con el Aeropuerto Internacional de Pudong en poco más de 7 minutos, por lo que es una magnífica alternativa para llegar al centro de Shanghái sintiendo el efecto de volar a pocos centímetros del suelo.

## DORMIR

Al ser uno de los centros económicos de Asia el precio es un poco superior al resto del país, aunque sigue estando por debajo del estándar europeo. Además la amplia oferta permite elegir cómodamente zona y servicios. El precio de los hoteles del Bund es elevado pero las vistas y la animación de sus calles lo merecen, mientras que Pudong acoge algunos de los hoteles más lujosos y cómodos para un viaje de negocios. En los últimos tiempos han surgido gran cantidad de apartamentos turísticos, una opción cada vez más demandada por su comodidad.



ES LA CIUDAD  
MÁS GRANDE  
DE CHINA  
Y TAMBIÉN  
ES LA MÁS  
COSMOPOLITA.  
UNE A LA  
PERFECCIÓN  
PASADO,  
PRESENTE Y  
FUTURO



SHANGHÁI  
DONDE TOMARSE UNA ESTRELLA

Malabar

1081 Wuding road,  
Shanghái, China

# /2011/ LANZAMIENTO DE LA PRIMERA CAMPAÑA NACIONAL

Parece que fue ayer cuando estrenamos la primera campaña nacional de Estrella Galicia. Pero han pasado ya 5 años, tras el lanzamiento de "Tu vida en cifras", la primera campaña publicitaria con la que nos dimos a conocer en todo el país.

"Tú vida en cifras" tenía como objetivo hacer ver a los consumidores que, a pesar de haber vivido muchas cosas a lo largo de su vida, todavía no conocían una cerveza como la nuestra. Esta presentación que se completaba en la web [www.deberiamosconocernos.es](http://www.deberiamosconocernos.es) donde el usuario podía conocer los cifras de su vida, a través de una divertida infografía sobre su vida y después de introducir sus datos personales.

## TAMBIÉN EN /2011/

UN TERREMOTO DE 9º SACUDE JAPÓN y se produce el accidente nuclear de Fukushima.



El cofundador de Apple, STEVE JOBS, FALLECE tras haber luchado contra el cáncer de páncreas que se le había diagnosticado ocho años antes.

NACE EL MOVIMIENTO DEMOCRACIA REAL YAI, más conocido como 15M, con manifestaciones en todo el país en protesta a la pasividad de los políticos actuales.



La banda terrorista ETA ANUNCIÓ EL CESE DEFINITIVO DE SU ACTIVIDAD ARMADA. Terminaban así más de 40 años de ataques en España.

EL FC BARCELONA CONSIGUE SU CUARTA LIGA DE CAMPEONES DE LA UEFA ante el Manchester United.



En Chile se producen las primeras manifestaciones realizadas por estudiantes universitarios y de secundaria EN PROTESTA POR EL SISTEMA EDUCACIONAL.

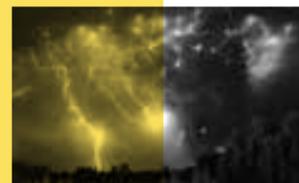


FALLECE LA CANTANTE AMY WINEHOUSE en Londres a los 27 años, sumándose al Club de los 27, donde se incluyen diferentes músicos que fallecieron a esta edad.

Se celebra la BODA REAL ENTRE GUILLERMO DE CAMBRIDGE Y CATHERINE MIDDLETON, en Inglaterra.



EL CÓDICE CALIXTINO, manuscrito de mediados del siglo XII, desaparece de la Catedral de Santiago de Compostela.



EL VOLCÁN PEYEHUE, en Chile, entra en erupción dañando grandes zonas linderas del país y de Argentina. Se cancelan vuelos por la nube de ceniza volcánica.

NO ES LUGAR PARA ELABORAR CERVEZA

NO HACE FALTA UNA MADURACIÓN TAN LARGA



EXAGERA  
DAMENTE  
BUENA

NO LLEGARÉIS A LA CUARTA GENERACIÓN

NO EXISTE CULTURA DE CERVEZA  
INCLUSO NOS DIJERON QUE NUNCA  
CONSEGUIRÍAMOS UNA CERVEZA  
EXAGERADAMENTE BUENA





Muebles realizados en el taller Riverside de Curro Claret