



EN PRIMERA
PERSONA <

JUAN JOSÉ
DELGADO
PÁGINA 16

ACTUALIDAD <

MEJORES
MARCAS
ESPAÑOLAS
PÁGINA 14

HR POR DENTRO <

DISTRIBUCIÓN
PÁGINA 18

PERSONAJE
ESTRELLA <

MUNDOPIRUVU
PÁGINA 53

Consumo promedio: desde 2,0 hasta 6,5 l/100 km. Emisiones de CO₂: 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 versatilidad 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



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

Me gustaría en este primer editorial del 2018, resaltar dos noticias que creo que nos tienen que hacer sentirnos más orgullosos del trabajo que realizamos.

En primer lugar, como sabéis, la empresa INTERBRAND nos ha comunicado nuestra irrupción entre las 30 marcas con más valor de nuestro país, a esto también hay que añadir el estudio de Cohn&Wolfe, en el que nos consideran la marca más auténtica de bebidas alcohólicas del país. Dos términos, valor y autenticidad, por los cuales llevamos peleando en nuestro día a día, desde hace muchos años.

Estas distinciones son fruto del trabajo que todos hacemos, desde la elaboración de nuestra cerveza, pasando por todas las actividades necesarias, hasta la comercialización de la misma y, por supuesto, también la comunicación que hacemos de nuestras marcas. Este es un éxito de un gran equipo, de Todos los que trabajáis en esta Corporación, sólo con vuestra dedicación es posible conseguir estos importantes hitos, que afortunadamente, acabamos de alcanzar.

Por otro lado, el día 1 de enero, empezamos a operar con nuestro nuevo ERP. Sé el esfuerzo y trabajo que ha supuesto para muchos de vosotros, y también creo que podemos estar más que satisfechos y tranquilos, por esta importante mejora, que con gran esfuerzo hemos implementado.

Mi más profunda y afectuosa enhorabuena a todos por los hitos conseguidos. Sin duda no se puede empezar mejor un año.

Un abrazo,
Ignacio Rivera

DEPORTES

< FINAL DE LA TEMPORADA DE MOTOCICLISMO



UNIVERSO DIGITAL > 32

ACCIÓN RESPONSABLE > 24

EN PRIMERA PERSONA

< JUAN JOSÉ DELGADO



CULTURA DE CERVEZA > 22

ACTUALIDAD

< MEJORES MARCAS ESPAÑOLAS 2017



FACTOR H > 20

HR POR DENTRO > 18

FACTOR H

< CABALGATA DE REYES



EN PRIMERA PERSONA > 16

ACTUALIDAD > 14

CULTURA DE CERVEZA

< ESTILOS DE CERVEZA



NOTICIAS > 06

DEPORTES > 37

MÚSICA > 43

MERCADOS > 48

PERSONAJE > ESTRELLA > 53

¿SABÍAS QUE... > 54

COMER Y BEBER > 56

VIAJES > 59

GUÑO AL PASADO > 62



COMER Y BEBER

> ALCACHOFA
CONFITADA CON
JUGO IBÉRICO



DEPORTES

> VAI
CORINTHIANS!



NOTICIAS

> IGNACIO RIVERA,
CANDIDATO
EMPRENDEDOR
DEL AÑO EY



MÚSICA

> SON ESTRELLA
GALICIA POSIDONIA

IGNACIO RIVERA, CANDIDATO A EMPREENDEDOR DEL AÑO EY



Ignacio Rivera ha sido seleccionado como candidato por Galicia al Premio Emprendedor del Año 2017 de EY, tal y como se hizo público en el acto de proclamación que se celebró a finales de noviembre en el Hotel NH Collection Finisterre de A Coruña, que contó con numerosos representantes del mundo empresarial e institucional de la región, entre otros, el presidente de la Xunta de Galicia, Alberto Núñez Feijóo, que fue el encargado de clausurar el evento.

Nuestro consejero delegado competirá representando a Galicia en la final nacional del Premio Emprendedor del Año de EY, que se celebrará a principios de marzo en Madrid. Allí competirá con los finalistas del resto de zonas de España, de donde conoceremos al ganador de este galardón.

Otros candidatos que se conocen hasta la fecha son los de Comunidad Valenciana y Región de Murcia (Carlos Bertomeu, presidente de Air Nostrum, y Enrique Silla, CEO de Jeanologia); de Zona Norte (Carmen Martínez, presidenta de Grupo Faustino, y José Ramón Fernández de Barrena, director general del Grupo Uvesco); de Andalucía y Extremadura (Antonio Pérez y Antonio Mingorance, vicepresidente y presidente, respectivamente, de Bidafarma); de Islas Canarias (Fernando López, fundador y presidente de Grupo Fedola); de Zona Centro (María Tereza Rodríguez, presidenta de Galletas Gullón, María Soledad Megino, directora de Operaciones de Megino, Inés Tello, directora de Marketing de Grupo Tello y en representación de Paulino Tello, consejero delegado de Industrias Cárnicas Tello).

ESTRELLA GALICIA ESTAÇÃO RIO VERDE

En el mes de octubre iniciamos una colaboración con uno de los espacios de actividad cultural más reputados de São Paulo, Centro Cultural Rio Verde, que pasó a llamarse Estrella Galicia Estação Rio Verde.

Situado en el corazón del barrio bohemio de São Paulo, Estrella Galicia Estação Rio Verde es un espacio polifacético en el que se ha comenzado a desarrollar una intensa actividad cultural, con actuaciones musicales –incluyendo conciertos SON Estrella Galicia–, encuentros de Cultura de Cerveza o exhibiciones artísticas, que nos permite potenciar intercambios entre Brasil y España.

Ignacio Rivera participó en el acto de inauguración del proyecto, celebrado en la ciudad de São Paulo y amenizado por algunos de los grandes nombres que pasaron por el ciclo SON Estrella Galicia en Brasil: Curumin, Anelis Assumpção, Liniker y Russo Passapusso.



MARC MÁRQUEZ UNA HISTORIA DIFERENTE

Coincidiendo con el fin de la temporada del Mundial de Motociclismo, y en línea con la campaña nacional de Estrella Galicia bajo el nuevo territorio de comunicación 'Una Historia Diferente', destacamos las cualidades que nos convierten en una marca diferente poniendo el foco en nuestra implicación con el deporte, concretamente en el mundo del motor y a través de nuestros pilotos.

La campaña giraba en torno a la figura de Marc Márquez para acompañar al piloto en la recta final de la temporada, y en un momento decisivo para el piloto que se proclamó por cuarta vez campeón del Mundo de MotoGP.



Una
Historia
Diferente



HAY COSAS QUE SIEMPRE SE HACEN IGUAL

— hasta que llega alguien —

Y LAS HACE DIFERENTES.



1906

NUESTRA INTERPRETACIÓN
— más —
PERSONAL

1906 recomienda el consumo responsable.

1906, LA MÁS PREMIADA

A finales de noviembre estrenamos la campaña publicitaria de nuestra cerveza 1906, 'la familia más premiada', que comunicaba la trayectoria de galardones de nuestras cervezas 1906, más de una decena a lo largo del año 2017.

La campaña, que se prolongó hasta diciembre, estuvo presente en televisión, a través del patrocinio de espacios televisivos; en prensa, con inserciones en revistas; en exterior y digital.



ESTRELLA GALICIA 'ESPÍRITO SAMAÍN'

Fábrica de Cervezas Estrella Galicia 'Espíritu Samaín' es el último lanzamiento de nuestra línea de cervezas de temporada, que rinde homenaje a una de las tradiciones más populares de Galicia, el Samaín, que conmemora en la cultura celta el final de la temporada de las cosechas y la entrada del Año Nuevo. Se trata de una cerveza Pumpkin Lager gallega que cuenta con un 5,4% de volumen de alcohol y está elaborada a partir de ingredientes naturales entre los que destacan la calabaza y la vainilla en rama.

La nueva Fábrica de Cervezas Estrella Galicia 'Espíritu Samaín' pudo degustarse tanto en barril como en botella de 50cl., especialmente pensada para ser compartida, y podía encontrarse en una selección de Cervecerías de Bodega y enseñas de alimentación en España. Se trata de una edición limitada y exclusiva de la que solo se envasaron 18.000 botellas.

'Espíritu Samaín' se une a la cerveza 'Pimientos Padrón', el primer lanzamiento del sello Fábrica de Cervezas Estrella Galicia, que busca sorprender a los amantes cerveceros.



ESTRELLA DE NAVIDAD

Celebramos un año más las fiestas navideñas con nuestra Christmas Lager, una cerveza 100% malta y elaborada íntegramente con lúpulo cultivado por nuestra Compañía en Galicia, cuyo aroma recuerda claramente a malta y a notas de suave tostado, a corteza de pan y caramelo.

Estrella de Navidad 2017 se presentó un año más en formato de 75cl con tapón de corcho y bozal, ideal para brindar en familia en unas fechas tan especiales. Este año, presentó un etiquetado novedoso que, gracias al empleo de tintas holográficas, crea un efecto de luminiscencia en las bombillas representadas en la etiqueta.

Se envasaron 245.000 litros de esta edición especial navideña, que estuvo disponible hasta fin de existencias en el canal alimentación a nivel nacional, en formato individual y en caja de 6 unidades.



PRIMERA EDICIÓN SON ESTRELLA GALICIA



Por primera vez, en octubre de 2017, lanzamos al mercado la edición especial 'SON Estrella Galicia', que traslada los valores de la marca al territorio de la música.

Bajo el claim "¿A qué suena tu cerveza?", un total de 10 diseños diferentes rinden culto a la música alternativa en directo y las salas y festivales de referencia, permitiendo que el consumidor descubra la experiencia SON Estrella Galicia también a través de la cerveza.

Esta edición especial está disponible desde el mes de octubre en los lineales de los principales supermercados y grandes superficies, en formato frigopack de 10 latas de 33cl.



CABREIROÁ 'ES LO QUE SOMOS', EDICIÓN ESPECIAL MUNDOPIRUUU



Lanzamos al mercado un nuevo diseño de etiquetas ideadas por el ilustrador e influencer Álex de Marcos, más conocido como Mundopiruuu, que a través de sus diseños desarrolló de forma artística los atributos de origen, vitalidad y equilibrio de la marca Cabreiroá. Para este lanzamiento se idearon 6 diseños de etiquetas frontales y 6 coloridos fondos que evocan los diferentes momentos de luz del día e incluyen referencias que evocan el origen gallego y natural del agua.

Está disponible desde el mes de diciembre y hasta junio de 2018 en el canal de alimentación, en formato PET de 1 litro y en pack de seis unidades, y hasta febrero de 2018 en hostelería, en formato de vidrio de 0,5 litros.



32º SALÓN DE GOURMETS

EN SU TRIGÉSIMO SEGUNDA EDICIÓN CONTARÁ CON NUESTRAS MARCAS ESTRELLA GALICIA Y CABREIROÁ COMO CERVEZA Y AGUA OFICIAL. TENDRÁ LUGAR DEL 7 AL 10 DE MAYO DE 2018 EN IFEMA.

Se ha presentado de manera oficial la trigésimo segunda edición del Salón de Gourmets de Madrid, que volverá a reunir a miles de productores y distribuidores entre el 7 y el 10 de mayo de 2018 en Ifema. En esta edición se espera recibir 1.600 expositores, 40.000 productos *delicatessen* y más de 90.000 visitantes profesionales.

Un año más, Estrella Galicia y Cabreiroá serán la cerveza y el agua oficial del Salón de Gourmets, un espacio vivo y abierto para los profesionales del sector que se ha convertido en un referente de calidad para la gastronomía europea.

En este contexto, contaremos con un espacio propio de más de 260 metros cuadrados, donde concentraremos toda nuestra actividad con el objetivo de poner en valor nuestro portfolio, orientado a la gastronomía y el desarrollo de nuestra distribución, con actividades como talleres de servicio o catas integradas en el proyecto Beer Master Sessions.



CONCURSO DE TAPAS PETISQUIÑO

Colaboramos con el concurso de tapas Petisquiño de Vigo, un certamen impulsado por la Federación de Empresarios de Hostelería de Pontevedra (FEPROHOS) que se ha convertido en un referente en el calendario gastronómico y turístico de la ciudad de Vigo.

En el concurso, celebrado entre el 3 y el 19 de noviembre, participaron 58 hosteleros que compitieron por el título de la "Mejor Tapa Estrella Galicia", seleccionada por un jurado profesional, teniendo en cuenta criterios gastronómicos basados en la máxima calidad, y por los miles de votos de los participantes en los locales.

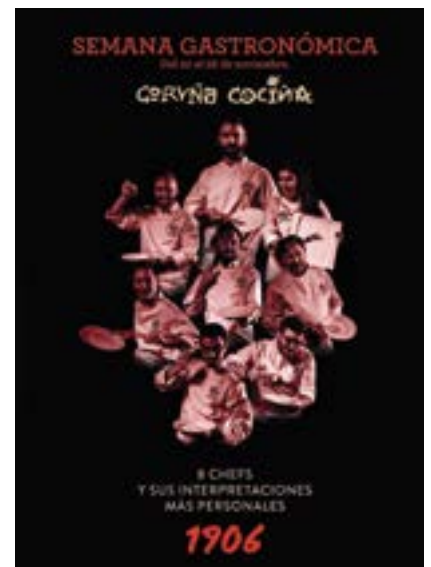
Finalmente, el establecimiento ganador del premio a la 'Mejor Tapa Estrella Galicia' fue La Carpintería Gastrobar-Restaurante de Vigo.



1906 Y CORUÑA COCIÑA

Desarrollamos una acción de la mano de diversos chefs de la Asociación Coruña Cociña, que durante una semana en el mes de noviembre, ofrecieron sus creaciones, tapas y platos, maridados con nuestras cervezas 1906.

1906 y Coruña Cociña se unieron en una apuesta por la cocina de mercado, los productos de temporada, la innovación y la creatividad en esta iniciativa que se desarrolló del 20 al 26 de noviembre en A Coruña. En ella participan cocineros de la talla de Adrián Felípez, Pablo Gallego e Iván Domínguez, que nos ofrecieron su interpretación más personal de platos y tapas maridados con alguna de las cervezas de la gama 1906.



granini[®]

— SOLO LA —
**MEJOR
FRUTA**
— PARA TUS CLIENTES —



graninies

www.granini.es

V CAMPEONATO DE TIRAJE DE CERVEZA

NUESTRO PROGRAMA BEER MASTER SESSIONS RECORRE, EN SU QUINTA EDICIÓN, TODO EL TERRITORIO NACIONAL EN BUSCA DEL MEJOR TIRADOR DE CERVEZA ESTRELLA GALICIA DE ESPAÑA, CON EL OBJETIVO DE PROMOVER LA CULTURA DE CERVEZA Y RECONOCER LA LABOR DE LOS HOSTELEROS COMO ESLABÓN FUNDAMENTAL EN LA CADENA DE DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE NUESTRA COMPAÑÍA.

Tras el enorme éxito cosechado en las cuatro ediciones anteriores, el pasado 26 de junio arrancó una nueva edición del Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia, para buscar por quinta vez al Mejor Tirador de Cerveza de España.

Tras su paso por Mérida, donde conocimos a los dos primeros clasificados que competirán en la Final Nacional de Madrid en 2018, los aspirantes David Tena, de la cervecería Con Jota de Badajoz, y Javier Sánchez, de la cervecería-restaurante La Centinela de Montijo, campeón y subcampeón de esta prueba, respectivamente; nuestro programa Beer Master Sessions aterrizó en Córdoba el 18 de septiembre para celebrar el Certamen de Andalucía, donde se clasificaron Desirée Carrera, de la Cervezoteca en Málaga, y María Inmaculada Solano, del Círculo Lucentino en Lucena, campeona y subcampeona de este certamen, respectivamente.

El 27 de noviembre celebramos la tercera y última prueba del V Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia del año 2017, el Certamen de las Islas Canarias, que tuvo lugar en el Restaurante Amura de Lanzarote, donde un total de 19 hosteleros profesionales demostraron su pasión por la Cultura de Cerveza. Alexander Malaquín, del Restaurante-Grill Las Cadenas de Lanzarote, se proclamó Mejor Tirador de Cerveza de Canarias y, por detrás de él, José Hernández Guadalupe, del Restaurante Liliium en Arrecife, subcampeón de la prueba.

Todos ellos competirán por ser el Mejor Tirador de Cerveza Estrella Galicia de España, en la Gran Final Nacional que se celebrará en el Salón de Gourmets de Madrid en mayo de 2018.



CABREIROÁ TRIUNFA EN LOS GLOBAL BOTTLED AWARDS 2017

Nuestra marca de agua mineral Cabreiroá consiguió el máximo galardón del certamen internacional Global Bottled Awards 2017 en las categorías de Mejor Marca, por Cabreiroá 0,33l Kidz, y Mejor Agua con Gas Natural, por Magma de Cabreiroá Original Aluminio 0,5l.

Estos premios, organizados por la prestigiosa consultora Zenith International, reconocen los mayores logros en la industria del agua embotellada a nivel mundial, un referente en términos de Calidad e Innovación dentro del sector.

En el caso de Magma de Cabreiroá Original Aluminio 0,5l los jueces han destacado que se trata de una *“agua extraordinaria”* con una *“delicioso sabor suave y ligeramente picante”* que proporciona una *“excelente sensación en boca”*. Además, han destacado su *“innovadora presentación”*, así como su *“carbonatación natural”*.

De Cabreiroá 0,33l Kidz, los expertos han resaltado su función y han puesto en valor la innovación destacando el diseño colorido de sus etiquetas y tapones.



PREMIO
qcom.es
EL PUNTO DE ENCUENTRO DE LA CADENA AGROALIMENTARIA

HAGAMOS DE
ESTA NAVIDAD
UNA HISTORIA DIFERENTE

Estrella Galicia fue una de las instituciones galardonadas en la séptima edición de los Premios Qcom.es, impulsados por los periódicos Qcom.es, Wikispanishfood.com y Euroganaderia.eu con el objetivo de reconocer la actividad de empresas e instituciones que, dentro de su ámbito, ponen en valor la producción agroalimentaria, sus procesos y las personas que los desarrollan de una manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Estos galardones buscan, además, poner en valor la importancia de la producción agroalimentaria y el peso que representa en el conjunto de la economía española.

Antonio Viejo, director de Asuntos Corporativos, fue el encargado de recibir este galardón en nombre de la Compañía en la gala de entrega de premios, celebrada el pasado 12 de diciembre en el hotel Westin Palace de Madrid.



Como cada año, desde Estrella Galicia lanzamos una felicitación navideña para que todos los empleados de la Compañía que así lo desearan pudiesen felicitar las fiestas a sus familiares y amigos, y hacer de la Navidad *“Una historia diferente”*.

El escenario elegido para esta ocasión fue la sala de calderas de nuestra fábrica, donde el grupo musical gallego The Soul Jacket, que este año estuvo de gira con SON Estrella Galicia, interpretó una versión exclusiva del famoso villancico Jingle Bells con ayuda de compañeros de diferentes departamentos, convertidos en músicos por un día.

La felicitación estuvo disponible en castellano, gallego, portugués e inglés en la web de Estrella Galicia.



JOSÉ CABANAS / CMO MARKETING
HIJOS DE RIVERA SAU

MEJORES MARCAS ESPAÑOLAS 2017

POR PRIMERA VEZ, ESTRELLA GALICIA HA ENTRADO A FORMAR PARTE DEL RANKING DE LAS MEJORES MARCAS ESPAÑOLAS 2017. UN LISTADO QUE RECOGE LAS 30 MARCAS MÁS IMPORTANTES DEL PAÍS SEGÚN SU VALOR DE MARCA Y QUE SIGUE LA MISMA METODOLOGÍA –RECONOCIDA Y CERTIFICADA GLOBALMENTE– UTILIZADA POR LOS BEST GLOBAL BRANDS.





Comenzamos el 2018 con buenas noticias para nuestra marca Estrella Galicia que pasa a formar parte del prestigioso **ranking de las 30 Mejores Marcas de España Interbrand en su edición 2017**. El informe realizado por la consultora de marca líder a nivel global sitúa a Estrella Galicia al lado de grandes marcas de prestigio internacional como Zara, que encabeza el listado, seguida de Movistar y Banco Santander.

Por primera vez, formamos parte de este selecto club en el que se encuentran las marcas más valiosas de nuestro país, lo que respalda el gran trabajo que venimos desarrollando desde todos los ámbitos de la Compañía, y que hace posible que, hoy en día, seamos una marca altamente percibida por nuestros clientes y consumidores, así como por entidades de referencia en el sector. La inclusión de marcas en este ranking publicado hoy por la consultora estratégica se basa en criterios como que la marca sea 100% de origen español o que sea notoria y relevante para el consumidor pero, principalmente, mide el papel de la marca en la decisión de compra de los consumidores y su capacidad para asegurar ganancias futuras a la Compañía.

Este importante reconocimiento supone, además, un respaldo a nuestra estrategia nacional e internacional en los últimos años que, para Interbrand, supone una valoración de 288 millones de euros en concepto de valor de marca, situando a Estrella Galicia en el puesto 27 del ranking, por delante de marcas como San Miguel, Sanitas y Mutua Madrileña.

¡Enhorabuena a todos!



JUAN JOSÉ DELGADO

GLOBAL CHIEF DIGITAL OFFICER
HIJOS DE RIVERA SAU

¿Cuáles son las principales funciones del Global Chief Digital Officer dentro de la empresa?

Las funciones propias del departamento consisten en (1) definir la visión digital de la organización, es decir, como HdR puede entender las oportunidades que brinda la disrupción tecnológica-digital en la que vivimos y se convierten en ventajas competitivas, (2) ayudar a la organización en esta visión digital de la compañía y (3) ser el punto de contacto con los diferentes interlocutores (grupos de interés) sobre aspectos digitales.

Como responsabilidades propias, al pertenecer al C-suite, podemos destacar (1) identificar, desarrollar y guiar a los líderes del futuro, (2) construir principios y valores que inspiren al talento actual y el de futuras generaciones de profesionales y (3) definir nuevos modelos de negocio digitales que sustenten un crecimiento exponencial.

¿Beneficios de contar con un Chief Digital Officer?

La centralización de las funciones digitales tiene como beneficios: (1) la asignación de recursos específicos para un área estratégica, (2) definición de roles y capacidades que son particulares de una nueva práctica y (3) una mayor rapidez de puesta en marcha en el mercado.

¿Cuáles son los principales proyectos del área?

El principal proyecto a acometer en 2018 es la capacitación digital de todos los equipos y la generación de los modelos de trabajo que permitirán escalar la digitalización en el futuro cercano. La generación de una mentalidad digital es lo que primero tiene que absorber una organización para que el *output* que se genere sea descentralizado y pueda tener un impacto significativo.

¿Cuáles son los objetivos?

Vivimos en una completa revolución, no solamente tecnológica, sino que estos cambios han generado revolución social y cultural que genera innumerables oportunidades.

Por eso, nuestros objetivos van encaminados a entender todos estos cambios y todas las oportunidades que existen. Están enfocados a tres grandes cometidos: (1) dotar de flexibilidad y rapidez a nuestras capacidades de IT a la vez que creamos entornos ciber seguros y adoptamos la inteligencia artificial dentro de nuestro ADN, (2) definir modelos digitales de llegada al mercado que puedan ser rápidamente escalados a la operación y (3) generar nuevos negocios que nos capaciten en los entornos digitales en los que vivimos.

¿Hacia dónde se mueve el sector?

Desde mi opinión, las cinco principales tendencias en los entornos tecnológico-digitales que todas las compañías deberían reflexionar profundamente son:

SI ME TENGO QUE QUEDAR CON UN RETO, EL MÁS IMPORTANTE Y QUE PONE EN JAQUE LAS CAPACIDADES PROFESIONALES, ES LA VELOCIDAD DEL CAMBIO



EDAD 36
ESTADO CIVIL Soltero
UNA COMIDA Tortilla
UNA BEBIDA Cerveza
AFICIONES Deporte
CIUDAD FAVORITA Viena
UN LIBRO El efecto compuesto
UNA PELÍCULA Los miserables
UNA CANCIÓN Million Years Ago (Adele)
UN MOMENTO La puesta de sol
UN RETO Correr mi primera maratón
NO SOPORTA Perder el tiempo
UNA DISCULPA Muchas, mejor pedir perdón que pedir permiso

La realidad virtual y todas sus variantes (realidad aumentada, realidad híbrida) es una tecnología que transforma la manera en la que las personas conocen e interactúan con la realidad. Esto tiene impactos en toda la cadena de valor de las organizaciones.

Los vehículos de conducción autónoma ya están disponibles y no harán más que desarrollarse en el futuro cercano, lo que se traduce en cambios socioculturales como (1) la reducción del coste del transporte, con todas las implicaciones que ello conlleva en la configuración de los centros logísticos; o (2) el replanteamiento de si necesitamos vivir a 20 min del trabajo o podemos permitirnos vivir a 1h30min, ya que durante el trayecto podemos ir realizando otras tareas.

La robotización impactará en la manera en la que entendemos el trabajo actual: la flexibilidad y la capacidad con la que se está dotando a los robots permite realizar todo tipo de tareas rutinarias y de bajo valor añadido.

Las Cripto monedas tipo Bitcoin han modificado la industria financiera y, poco a poco, irán modificando la manera de entender los medios de pago en el resto de industrias, cambiando el panorama global. Detrás de las cripto monedas reside la verdadera disrupción tecnológica, Blockchain y los "Smart contracts" que modifican la manera de construir mercados.

Pero si tuviera que nombrar una disrupción digital que está para quedarse y está teniendo impacto a escala, es la Inteligencia Artificial. El aumento exponencial de la capacidad computacional (se estima que para 2030 la capacidad computacional que se puede obtener por \$1,000 equivale a la capacidad que tiene un ser humano, y para el 2050 será la misma capacidad que toda la humanidad conectada).

¿Cuáles son los retos de cara al futuro?

La complejidad del ecosistema actual; el propio hecho de entender todas las soluciones tecnológicas que existen y que pueden aportar valor a la organización es un reto en sí mismo.

La tecnología es volátil, existen plataformas que nacen e irrumpen con fuerza dentro del panorama pero que no terminan calando en la operación del día a día. Por ejemplo, recuerdo que hace un par de años se lanzaron las Google Glass, que se postulaban como un cambio disruptivo multi industria pero que, sin embargo, parece que no han tenido el impacto esperado. Otro claro ejemplo fue el Microsoft Band para la monitorización de la actividad física.

Sin embargo, si me tengo que quedar con un reto, el más importante y que pone en jaque las capacidades profesionales es la velocidad del cambio. Estamos experimentando lo que se conoce como la evolución exponencial donde los cambios suceden cada vez más rápido y de mayor impacto.



AITOR DE ARTAZA / DIRECTOR DE NEGOCIO
DISTRIBUCIÓN Y SERVICIOS
HIJOS DE RIVERA SAU

CERVEZAS CRAFT: EL ORIGEN COMO PUNTO DE ENCUENTRO

DURANTE LOS ÚLTIMOS AÑOS HEMOS INCORPORADO A NUESTRO PORTFOLIO DE PRODUCTOS UNA GRAN VARIEDAD DE CERVEZAS DE MARCADO CARÁCTER Y PERSONALIDAD PROPIA, CON LAS QUE BUSCAMOS MANTENER LA IDENTIDAD DE NUESTRA COMPAÑÍA, COMO EMPRESA FAMILIAR, APEGADA A UNA TRADICIÓN CENTENARIA DE RECETAS ÚNICAS.



Cervezas de tipo *craft* con las que compartimos filosofía y valores, que acumulan una larga tradición cervecera siendo fieles a su esencia, a su origen, y una manera de hacer las cosas, donde lo importante es mantener sus productos y sus procesos. Cervezas con las que queremos apoyar la línea de negocio de distribución, con el objetivo de convertirnos en líderes de cerveza *craft* en el mercado doméstico y turístico de España.

Para ello, hemos apostado por la distribución de marcas procedentes de otros mercados como Bélgica, Irlanda o Alemania, por cervezas entre las que destacan propuestas basadas en distintos lúpulos, IPAs, cervezas de abadía y estilo *stout*, siempre con materias primas naturales y una concepción muy cuidada de la elaboración de cerveza.

Salud!



ERDINGER WEISSBRAU ALEMANIA



Se trata de una de las pocas grandes fábricas de cerveza de Alemania que todavía es de propiedad privada. Su propietario, Werner Brombach dirige este negocio familiar desde hace más de 30 años, siempre con dos objetivos en su punto de mira: gestionar su empresa de la forma más responsable posible y fabricar una cerveza inconfundible de la mejor calidad. Para ello, sigue un riguroso proceso de elaboración basado en la “Ley de la Pureza de la Cerveza” de 1516, una forma de elaboración que requiere de una gran dedicación.

En esta compañía cervecera se gesta la marca **Erdinger**, que da nombre a las cervezas de trigo alemanas que se encuentran actualmente en nuestro portfolio.

Las cervezas Erdinger, como las anteriores, cuentan con un denominador común: pertenecen a grupos cerveceros de trayectoria familiar en los que prima la máxima exigencia con el producto y la búsqueda de la excelencia. Producen cervezas con carácter y fieles a su historia, en las que la calidad se impone frente a la cantidad y donde prevalece una elaboración lenta que requiere de la máxima dedicación. Referencias de gran prestigio en nuestro país y también a nivel internacional que completan nuestra oferta de productos y con las que esperamos que disfruten todos nuestros clientes y consumidores.

GRUPO CARLOW BREWING IRLANDA



Carlow Brewing Company, también conocida como O’Hara’s Brewery, es una cervecera artesana irlandesa de propiedad familiar fundada en el año 1996 por la familia O’Hara, pionera en la elaboración de la cerveza artesanal irlandesa, de la que nuestra empresa adquirió en el año 2017 una participación del 32%.

Cada cerveza de esta casa, ya sea una cerveza tradicional irlandesa, la reinterpretación de un estilo internacional o una edición limitada o de temporada, sigue un proceso de elaboración clásico y tradicional, con el objetivo de producir la gama de cerveza artesanal de la más elevada calidad.

De esta cervecera llega a nuestro portfolio *craft* la tradición cervecera irlandesa, con toda la gama de cervezas **O’Hara’s**, cuyo buque insignia es su cerveza negra de estilo Irish Stout.

DUVEL MOORTGAT BÉLGICA



La fábrica de cerveza Duvel Moortgat es una empresa familiar belga fundada en el año 1871 por Jan-Leonard Moortgat, descendiente de una familia de cerveceros belga, cuyo producto más reconocido es la Belgian Golden Strong Ale **Duvel**. Desde los años 50, en que la tercera generación de esta familia asumió el control del negocio, experimentó un potente crecimiento a través de una estrategia de innovación y de participación en otras cerveceras que le llevó a convertirse, en la actualidad, en propietaria de las marcas **La Chouffe**, **De Konnick**, **Liefmans**, **Vedett** y **Maredsous**, la reconocida “cerveza de abadía” que acerca

a nuestro portfolio de cervezas *craft* la tradición cervecera belga.

Todas estas cervezas marcaron un antes y un después en el mundo de la cultura de cerveza, en muchos casos por marcar el inicio de un estilo. Además de las particulares características gustativas, fieles a la fórmula original fundamentada en un legado familiar, todas estas cervezas comparten un cuidado proceso de elaboración, que mantiene la esencia de un proceso de fabricación artesanal y que llega a prolongarse hasta 90 días, como en el caso de la cerveza insignia de la casa Duvel.

DESAYUNOS SALUDABLES

Con motivo del comienzo de la Campaña anual de reconocimientos médicos 2017, y para recordar la importancia de una buena alimentación y de un desayuno equilibrado, invitamos a nuestros empleados a un pack de desayuno saludable, compuesto por un sándwich integral, un yogur con cereales y varias piezas de fruta, para reponer fuerzas tras la extracción de sangre. Paralelamente, se dieron una serie de pautas para desayunar cada mañana rico y variado, con propuestas para elaborar diferentes combinaciones sanas y equilibradas.



5ª RUTA DE SENDERISMO POR CHELO

El domingo 22 de noviembre, alrededor de 70 personas, entre empleados de la Compañía y familiares, participaron en la quinta actividad de senderismo, realizando una de las dos rutas que propusimos por Chelo, una zona natural que discurre por el río Mandeo, cerca de Betanzos. Al término de la actividad, disfrutamos juntos de un pincho para reponer fuerzas.



LIGA DE FÚTBOL LABORAL

Por primera vez, participamos en el Trofeo Ciudad de A Coruña de Deporte Laboral, organizado por la Federación Coruñesa de Grupos de Empresas en Fútbol, que celebra este año su vigésimo sexta edición. Entre los meses de octubre y mayo, un grupo de 32 trabajadores de la Compañía nos representarán en el torneo de Fútbol 7 en el que competirán contra otros 12 equipos de empresas como Emalcsa, Repsol, Bomberos o CHUAC.



MINDFUL STRESS MANAGEMENT

Con el objetivo de reducir el estrés, potenciar el rendimiento de nuestros empleados y aumentar su bienestar, hemos puesto en marcha el programa Mindful Stress Management, un programa de entrenamiento de sesiones cortas, prácticas e intensas que permite a los participantes incorporar las técnicas básicas a su día a día, mejorando capacidades como el autocontrol, la adaptabilidad, la concentración o la toma de decisiones.



CONCURSO DE DIBUJO INFANTIL

Con el objetivo de conseguir una mayor implicación con la cultura del reciclaje, especialmente entre los más pequeños, pusimos en marcha un concurso de dibujo infantil en el que participaron los hijos de empleados de entre 6 y 12 años, que pudieron hacer sus propuestas de decoración para aplicar a los mini iglús de reciclaje customizados. Los empleados pudieron votar para elegir al ganador de este certamen, que fue en esta ocasión Irene Suárez Nieto de 10 años, hija de nuestro compañero Marcos Suárez Gantes de la delegación de A Coruña, cuyo dibujo se ha plasmado en los mini iglús entregados a los empleados.



SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

Dentro de nuestro programa de Seguridad y Salud Laboral, y con el objetivo de recordar a nuestros empleados que la seguridad empieza por uno mismo, colocamos en los espejos de nuestras instalaciones de Fábrica el mensaje "Esta es la persona responsable de tu seguridad".



RUTAS DE MONTAÑA EN BICI

En el mes de noviembre, un total de 19 empleados de la Compañía participaron en las dos rutas de bici de montaña que propusimos: una de ellas, a iniciativa de los propios empleados, fue la segunda edición de la ruta por el Camino de Santiago; y la segunda, convocada por la empresa, contó dos variantes de recorrido en función de su dificultad, que discurrieron por la zona de Terra das Mariñas y por el embalse de Cecebre.



II RÁNKING DE PÁDEL

En el mes de septiembre pusimos en marcha la segunda edición del Ranking de Pádel – Hijos de Rivera, que se celebró entre los meses de septiembre y noviembre. Se trata de un torneo unisex, impulsado con el objetivo de fomentar la actividad física y el deporte entre los empleados de la Compañía, reforzando a su vez las relaciones interdepartamentales.

El torneo se desarrolló en tres rondas, en las que participaron un total de 50 empleados divididos en las categorías Estrella Galicia 0,0, de iniciación, Estrella Galicia, de nivel intermedio y 1906, de nivel avanzado. Las parejas campeonas en cada una de las categorías fueron:



CATEGORÍA 0,0

CAMPEONES
Alejandro García
Iago Pérez
SUBCAMPEONES
Nicolás Ripoll
Jesús Cortiñas



CATEGORÍA ESPECIAL

CAMPEONES
David Díez
Noelia Barral
SUBCAMPEONES
Carlos Bao
Miguel Carballeira
TERCEROS
Jon Alberdi
Iago Pérez



CATEGORÍA 1906

CAMPEONES
Ignacio Rivera
Jorge López

PROGRAMA DE ACTIVIDAD FÍSICA 2018

Con el objetivo de fomentar y orientar a nuestros empleados para que incluyan la actividad física de forma regular y mantenida a medio-largo plazo en su rutina diaria y en sus hábitos de vida, continuamos con el Programa de actividad física para 2018.

Aquellos empleados que participan en este programa, reciben inicialmente una sesión de asesoramiento sobre la actividad más adecuada a sus posibilidades, teniendo en cuenta los factores físicos, medios de los que disponga o hábitos deportivos anteriores. A partir de ahí, semanalmente recibe un planning con la propuesta de los asesores para orientar su actividad física.



CABALGATA DE REYES 2017

Un año más, sorteamos entre los hijos de empleados de entre 6 y 10 años 16 plazas para participar como figurantes en la carroza de Cabreiroá, que participó de nuevo en la Cabalgata de Reyes de A Coruña. Esta carroza, protagonizada en esta ocasión por una botella gigante de Cabreiroá recubierta de luces, se unió a la magia de la Navidad en compañía de nuestras pequeñas gotas de agua.





En el artículo de este número vamos a profundizar en uno de los estilos más populares del mundo, las cervezas de trigo bávaras. En su designación se utilizan de forma habitual sus denominaciones alemanas: Weissbier (“cerveza blanca”) o Weizenbier (“cerveza de trigo”).

Se trata de una tipología de cervezas que actualmente podemos encontrar en cualquier parte del mundo, pero cuyo origen se remonta a 500 años atrás, en la clásica región cervecera de Baviera. Una época antigua en la que Alemania no existía y Baviera era un ducado donde la cerveza suponía buena parte de su patrimonio social, económico y gastronómico.

La historia de este estilo está íntimamente ligada a la familia real bávara y al contexto legal y sociopolítico que ellos crearon. Un ejemplo lo tenemos en la famosa Reinheitsgebot de 1516, una ley promulgada por el Duque Guillermo IV que regulaba que el único cereal que podía emplearse en la elaboración de cerveza era la cebada malteada. En 1546, su hijo Alberto V modificó esta ley permitiendo el uso del trigo y concediendo el monopolio de su fabricación a la noble y acaudalada familia Degenberger.

Durante aproximadamente 55 años esta familia fue el único productor de Weissbier de toda Baviera pero, en 1602, ante la ausencia de herederos Degenberger, este privilegio recaerá en la familia real bávara. El Duque Maximiliano I lo aprovecha y comienza a promulgar leyes dirigidas a fomentar su consumo, como la prohibición de la elaboración de cerveza Lager desde abril a septiembre o nuevos impuestos sobre el vino. Tanto es así que, con el paso de los años, los ingresos derivados de la fabricación de estas cervezas llegaron a generar un tercio del presupuesto del estado.

Pero, como ocurre con otros estilos, a las épocas de bonanza le siguen tiempos oscuros. Los siglos XVIII y XIX fueron especialmente duros para las Weissbier: pérdida de popularidad frente a las Lager bávaras, abolición del monopolio, derogación de las leyes que fomentaran su consumo... En 1870, coincidiendo con el apogeo de las Pilsen de Bohemia, el estilo toca fondo. A esta profunda crisis sobreviven un pequeño grupo de



FERNANDO IGLESIAS / RESPONSABLE DE CULTURA DE CERVEZA HIJOS DE RIVERA SAU

EL MUNDO DE LOS ESTILOS: WEISSBIER

fabricantes que permitieron que el estilo no desapareciera de forma definitiva.

Los años 60 del siglo pasado ven el resurgir de estas cervezas. La recuperación del gusto por la tradición y el trabajo de algunos fabricantes alemanes hizo que las Weissbier recuperaran su popularidad, convirtiéndose en un estilo imprescindible en el panorama cervecero actual.

Si algo caracteriza a estas cervezas es el uso de trigo malteado en la molienda (entre el 50 % y el 70% es trigo, el resto es malta de cebada) y la cepa de levadura empleada en la fermentación del mosto, responsable de los sabores afrutados (plátano maduro) y especiados (clavo) propios de este estilo. El uso de lúpulos de variedades locales tradicionales como Tettang o Hallertau aporta amargores muy moderados.

Nos encontramos ante unas cervezas pálidas, refrescantes, afrutadas, especiadas, con volúmenes de alcohol entorno al 5,5 % y coronadas con una abundante y compacta espuma blanca. Las podemos disfrutar en su clásica versión turbia (mit Hefe) o en su versión filtrada (Krystal).

En el punto 10A de la guía BJCP se describen con detalle las características de las cervezas de este estilo. En el punto 10B se referencia su versión más oscura (Dunkles Weissbier) y en la 10C la más intensa (Weizenbock).

En nuestro porfolio este estilo está representado por las cervezas de Erdinger, fabricante cuyo trabajo fue clave en la recuperación de las cervezas de trigo bávaras y en el incremento de su popularidad fuera de las fronteras alemanas.

BAVIERA ERA UN DUCADO DONDE LA CERVEZA SUPONÍA BUENA PARTE DE SU PATRIMONIO SOCIAL, ECONÓMICO Y GASTRONÓMICO



FORMACIÓN COLABORATIVA CO-COOKING

EN 2017, NUESTRO PROGRAMA CO-COOKING HA IMPULSADO 16 TALLERES FORMATIVOS DE ALTO VALOR JUNTO A UNA DECENA DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA EN GALICIA, ASTURIAS Y GRANADA, LLEGANDO A ALREDEDOR DE 450 PARTICIPANTES, ENTRE ESTUDIANTES Y PROFESIONALES, Y CONTRIBUYENDO EN LA FORMACIÓN DE PROFESIONALES DE ALTA CUALIFICACIÓN.

Los últimos meses del año fueron una carrera de fondo para nuestro programa de apoyo a la formación, Co-Cooking, que impartió un total de 4 talleres en los meses de octubre y noviembre, dejando huella por primera vez en Granada, tras su paso por Asturias en junio.

El 4 de octubre, 15 participantes del CIFP Paseo das Pontes pudieron disfrutar de una actividad formativa sobre la elaboración de pan tradicional en el obrador de Pan da Moa, donde aprendieron sobre los diferentes tipos de harina de panificación, la masa madre y el proceso de elaboración (amasado, fermentación y cocción).

El 17 de octubre, visitamos la industria familiar Horta de Teodoro con un grupo del IES de Foz, de Lugo, para celebrar un taller de corte y posicionado de carne de Porco Celta, en el que aprendieron a elaborar embutidos en base a este producto 100% gallego. Además, tuvieron la oportunidad de conocer la explotación porcina donde se crían en libertad estos animales, conociendo en su totalidad el ciclo productivo.

El 2 de noviembre, celebramos un taller de elaboración de quesos en la granja Archeixal junto a los alumnos del CIFP Compostela, una actividad en la que los participantes pudieron descubrir todos los secretos sobre el queso con Denominación de Origen Arzúa-Ulloa, y conocer en profundidad el producto en su origen.

El 21 de noviembre, y para despedir el año por todo lo alto, Co-Cooking se trasladó por primera vez a Granada, de la mano del productor gallego Orballo, para celebrar un taller con 20 participantes del C.P.I.F.P Hurtado de Mendoza, la escuela de Hostelería y Turismo de esta ciudad andaluza donde nace nuestra agua Fontarel. Orballo impartió un curso de introducción al Té y las Infusiones.



a nova tele de R é un canón

converte a túa tele nunha
smart TV

envía contidos do teu
móbil á tele

grava ata 350 horas dos
teus programas favoritos

apps · 4k · ultravelocidade · rebobina



novateleR.gal
☎ 1445

XIX MEMORIAL MONCHO RIVERA



LA DÉCIMO NOVENA EDICIÓN DEL MEMORIAL MONCHO RIVERA, EN HOMENAJE A LA FIGURA DE D. RAMÓN RIVERA RIGUERA, BATIÓ RÉCORD ALCANZANDO UNA RECAUDACIÓN DE MÁS DE 38.000 EUROS CON EL PARTIDO HISTÓRICO QUE ENFRENTÓ AL DEPORTIVO Y AL CORINTHIANS.

El Real Club Deportivo de La Coruña y el Sport Club Corinthians se dieron cita el pasado 5 de octubre a las 20:00 horas en el estadio ABANCA Riazor para disputar la XIX edición del "Memorial Moncho Rivera" en un encuentro festivo que contó con el respaldo de la afición tanto gallega como brasileña.

Un partido benéfico, cuya recaudación batió récord en la trayectoria de este torneo superando, un año más, las expectativas. Un total de 38.692 euros





consiguió este encuentro entre los blanquiazules y paulistas que fueron destinados a la Cocina Económica y al Banco de Alimentos de la ciudad herculina.

Fueron muchos los que no quisieron perderse esta oportunidad única y asistieron al estadio para disfrutar de este partido que se saldó con la victoria del equipo herculino. El encuentro contó también con una gran audiencia a través de la TVG y en las redes sociales del Corinthians, Youtube y Facebook, donde se podía seguir el partido en directo vía streaming.

Además, numerosas empresas y asociaciones no dudaron tampoco en unirse a esta causa benéfica realizando importantes donaciones a "fila 0".

Con todo, el Torneo Victoria "Memorial Moncho Rivera" alcanzó su 19ª edición dando un gran paso adelante en todos los ámbitos, tanto en su vocación benéfica como en su compromiso con el deporte ofreciendo un gran encuentro, que respondió a la trayectoria y al arraigo que este torneo tiene en la ciudad herculina y que rinde homenaje a la figura de D. Ramón Rivera Riguera, perteneciente a la tercera generación de la familia propietaria de Hijos de Rivera y uno de los impulsores del Torneo en su origen, debido a su estrecha vinculación con el Victoria C.F.



**UN PARTIDO
BENÉFICO, CUYA
RECAUDACIÓN
BATIÓ RÉCORD EN
LA TRAYECTORIA
DE ESTE TORNEO**



EL ARTE DE MIRAR LO QUE NO SE VE

12 ARTISTAS, 12 CHARLAS, 12 EXPOSICIONES Y MUCHOS NUEVOS AMANTES DEL ARTE LLENAN DE VIDA NUESTRO CICLO 12 MIRADAS :: RIVERSIDE, QUE CUMPLIÓ SU SEGUNDO AÑO DE VIDA EN 2017.



En los últimos meses asistimos a las citas finales de la segunda edición de nuestro proyecto de mecenazgo cultural, 12 Miradas :: Riverside, de la mano de grandes artistas que nos visitaron para compartir con nosotros su particular visión del mundo, abriéndonos las puertas a una realidad diferente a través de una representación de sus referentes, de su inspiración.



Cerramos el mes de septiembre en compañía de la creadora multidisciplinar Montserrat Soto, que nos presentó su obra y protagonizó el tercer taller de la temporada, destinado a creadores interesados en la fotografía y el paisajismo en el que pudieron explorar el paisaje de la Ribeira Sacra, en diferentes localizaciones de Chantada.

Teníamos una cita el pasado mes de octubre con las 12 miradas del dueto de creadores sonoros CaboSanRoque, que nos hicieron entender cómo los elementos más bizarros, ya sea una máquina de escribir, un peine o una simple lata, pueden trascender su naturaleza anodina y simplemente funcional para transformarse en una tecnología musical nueva y singular.



Laia Torrents y Roger Aixut nos presentaron sus miradas en la Galería Vilaseco, haciendo un hueco al arte musical, y protagonizaron el cuarto y último taller de la edición, un encuentro celebrado también en el entorno de nuestra sidrería Maeloc, en Chandada.

Con la emoción todavía en el cuerpo recordando la visita de CaboSanRoque, y para mantener el listón bien alto, en noviembre aterrizó en A Coruña Antonio Murado, uno de los pintores españoles de mayor proyección internacional. En su charla, nos presentó una pequeña exposición en la que quiso reflejar sus principales referencias artísticas, a través de una serie de historias visuales en las que los espectadores pudieron explorar su particular forma de mirar al mundo.



Como colofón final a un 2017 de arte, creatividad e inspiración, en diciembre llegó a nuestras vidas el cineasta Oliver Laxe para hablarnos sobre las cosas que le hacen pensar para crear y ponerse detrás de la cámara, para hablarnos sobre el doble filo de la inspiración y la fina línea que la separa de la frustración. Para resumirnos en 12 imágenes y palabras que sonaban a poesía su forma de ver el mundo y de enfrentarse a él.



ÉXITO DE LA CARRERA 5KM SOLIDARIOS

LA CARRERA IMPULSADA POR EL EQUIPO DE VOLUNTARIOS DE LA COMPAÑÍA SUPERÓ TODAS LAS EXPECTATIVAS, CON MÁS DE 1.000 PARTICIPANTES, 6.800 EUROS DE RECAUDACIÓN Y MÁS DE 230 KILOS DE ALIMENTOS.

Nuestra Fábrica de Cerveza se vistió de fiesta el domingo 19 de noviembre para ser anfitriona, por primera vez, de la carrera 5KM Solidarios, impulsada por tercera vez por el grupo de Voluntarios de la Compañía y organizada por la ONG A.I.R.E junto al Banco de Alimentos Rías Altas.

Los más de 1.000 participantes, entre deportistas, familias, grupos de amigos e incluso mascotas, convirtieron el Parque Empresarial de Agrela en una fiesta solidaria a favor del Banco de Alimentos Rías Altas de A Coruña, entidad a la que fueron a parar íntegramente los 6.800 euros y los más de 230 kilos de alimentos recaudados con este evento.

El arco de meta de Cabreiroá presenció un arranque multitudinario desde nuestras instalaciones y el buen tiempo acompañó a todos los asistentes durante el recorrido urbano de 5 kilómetros que transcurrió por las calles principales del Área Comercial de Agrela, y que tuvo como punto de salida y meta las instalaciones de nuestra fábrica de Estrella Galicia.

Al finalizar el recorrido, todos los asistentes pudieron reponer fuerzas con el kit de avituallamiento de la carrera, e hidratarse con nuestra cerveza Estrella Galicia 0,0 y agua Cabreiroá, para retomar la actividad física con una master class de zumba gratuita que se celebró al término de la carrera.

> MONTSERRAT VALDÉS

“Hemos trabajado como un gran equipo y se han implicado en la carrera compañeros de todas las áreas de la Compañía, cuya ayuda ha sido fundamental. Entre todos hemos conseguido que sea un verdadero éxito. Me siento muy orgullosa de formar parte del Equipo de Voluntariado.”



> LUCÍA BARCIA

“A pesar de todo el trabajo que tenemos aquí, desde las 7 de la mañana, es muy reconfortante ver la cantidad de gente que se apunta y todo lo que podemos donar al Banco de Alimentos.”





DÍA SOLIDARIO DE LAS EMPRESAS

En el mes de octubre, nuestros Voluntarios participaron por primera vez en el Día Solidario de las Empresas, un proyecto de Cooperación Internacional ONG y ATRESMEDIA, que tiene el propósito de promover y facilitar la participación social de las empresas a través del voluntariado corporativo.

Un grupo de Voluntarios compartieron su mañana de sábado con las personas con discapacidad intelectual del Centro Pai Menni, realizando con ellos diferentes actividades **lúdicas enfocadas a mejorar su calidad de vida y fomentar la integración.**

Con esta actividad, además de ayudar a personas necesitadas, nuestros voluntarios disfrutaron de una divertida jornada de sensibilización social en la que pudieron conocer una realidad social diferente, desarrollar habilidades sociales y enriquecer la relación con sus propios compañeros.



DECIDAMOS JUNTOS

En el mes de diciembre, los voluntarios pusieron en marcha la iniciativa 'Decidamos Juntos', una votación a través de la que todos los empleados del Grupo pudieron votar por una de las seis fundaciones previamente elegidas por el Equipo de Voluntariado, para colaborar con organizaciones sin ánimo de lucro del tercer sector.

Más de 200 empleados participaron en esta votación, decidiendo junto a nuestro grupo de Voluntarios con qué organizaciones se colaboró en mayor medida, en función del número de votos recibidos. ASANOG (Asociación de Ayuda a Niños Oncológicos de Galicia) y Fundación Andrea (Apoyo a los niños con enfermedades de larga duración, crónicas o terminales) fueron las dos más votadas; seguidas por ASPERGA (Asociación Gallega de ASPERGER) y AGADEA (Asociación Gallega para la Ayuda de Enfermos de Alzheimer); y, por detrás de estas, AGAELA (Asociación Gallega de Afectados de Esclerosis Lateral Amiotrófica) y ASPRONAGA (Asociación Pro Personas con Discapacidad Intelectual de Galicia).

UNA SONRISA POR NAVIDAD

El equipo de Voluntarios se unió esta Navidad a la campaña "Una Sonrisa por Navidad", impulsada por la ONG Cooperación Internacional que, con la colaboración de los voluntarios, particulares y empresas, busca llegar a las personas más necesitadas en unas fechas tan especiales, repartiendo regalos a niños en riesgo de exclusión social en Galicia.

Junto a los árboles de Navidad, colocamos una caja con sobres azules y rojos que permitieron participar a todos los empleados de la Compañía, comprando un regalo con los sobres azules, o bien haciendo un donativo con los sobres rojos, para que se comprase el regalo a un niño o niña en su nombre.

La campaña tuvo una gran acogida y se consiguieron en torno 130 regalos para entregar a los niños que más lo necesitan en Galicia.



PUEDE SER MÁGICO GRACIAS A TI

Nuestros voluntarios se unieron a la iniciativa “Puede ser mágico gracias a ti”, promovida por los miembros de la Federación Galega de Enfermedades Raras e Crónicas (Fegerec), que en el mes de junio nos visitaron para explicar a un grupo de empleados de la Compañía el trabajo que desempeña esta Federación y concienciarnos sobre la labor social de agrupaciones como esta.

Con esta campaña navideña, a través de la compra de bastones de caramelo que se ubicaron en nuestras instalaciones en el mes de diciembre, colaboramos en la difusión del proyecto de esta ONG y destinamos fondos a mejorar la atención sociosanitaria de personas que sufren algún tipo de enfermedad rara.



ACCIÓN SOCIAL

EN LOS ÚLTIMOS MESES HEMOS COLABORADO CON DIFERENTES ORGANIZACIONES SIN ÁNIMO DE LUCRO PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE COLECTIVOS DESFAVORECIDOS.

Desde la Compañía colaboramos con instituciones y organizaciones sin ánimo de lucro para prestar nuestra ayuda a quienes más lo necesitan.

Desde hace algunos años y de forma recurrente, colaboramos con instituciones y organizaciones de ayuda social como Centro Reto, Equus Zebra o ABAC (Asociación de Bulimia y Anorexia) a través de la donación de producto o de ayudas económicas, para colaborar en sus proyectos.

De forma puntual, también prestamos nuestra ayuda a colectivos sin ánimo de lucro que nos la solicitan. En los últimos meses hemos colaborado con la Asociación Nuestra Señora del Carmen, la Asociación Española Contra el Cáncer (AECC), el Bazar de la Caridad OTAN, la Fundación Abrente, las organizaciones de investigación sobre el cáncer Nico Contra el Cáncer Infantil y Cris Contra el Cáncer, la Fundación Aleph-Tea, la Fundación Érguete, la Federación Galega de Esclerosis Múltiple, el Banco de Alimentos Rías Altas, ADACECO y, a través de la iniciativa ‘Decidamos Juntos’ del Equipo de Voluntariado, con las organizaciones no lucrativas ASANOG, Fundación Andrea, ASPERGA, AGADEA, AGAELA y ASPRONAGA.



LANZAMIENTO DEL PLAN DE TRANSFORMACIÓN DIGITAL



EL PASADO 21 DE NOVIEMBRE SE CELEBRÓ EL ACTO DE PRESENTACIÓN DEL PLAN DE TRANSFORMACIÓN DIGITAL 2018-2019 DE HIJOS DE RIVERA, UN DOCUMENTO ESTRATÉGICO QUE PLASMA LOS PRÓXIMOS PASOS EN LA DIGITALIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN.

El evento tuvo lugar en la Finca Montesqueiro, en Oleiros (A Coruña) y se dirigió a todos los empleados de Servicios Centrales, dividida en dos sesiones, una de mañana y otra de tarde, coincidiendo ambos grupos en una comida común. El acto fue presidido por nuestro CEO, Ignacio Rivera, que repasó los principales hitos del Plan Estratégico de Hijos de Rivera 2017- 2019 y dio paso a Juan José Delgado, Chief Digital Officer de Hijos de Rivera SAU.

La misión principal de Juan José Delgado será guiar y favorecer la evolución digital de la Compañía dando apoyo en todo este proceso a las diferentes áreas de la casa, liderando las relaciones con el entorno tecnológico-digital y ayudando a comprender el nuevo ecosistema al que estamos expuestos, un entorno complejo, volátil y urgente.

Para poder alcanzar los objetivos establecidos, se ha redimensionado el modelo organizativo y de servicio del departamento, encaminándolo hacia un planteamiento mucho más horizontal, ágil y orientado a resultados de negocio.


JORGE LÓPEZ / HEAD OF DIGITAL BI
HIJOS DE RIVERA SAU

MACAME DOPAZO / HEAD OF DIGITAL APPLICATIONS
HIJOS DE RIVERA SAU


LA ERA DEL DATO INTELIGENTE

El análisis de datos masivos, lo que se conoce como Big Data, crece y se extiende cada día que pasa. Como ejemplo, después de su primer mandato, Obama decidió hacer uso de los datos para asegurar su reelección. Utilizó para ello una herramienta que le permitió recoger información a pie de campo, cruzarla con otros datos como TV, audiencias o precios de publicidad para optimizar al máximo cada euro invertido en su campaña. Los equipos de comunicación, digital y de campo trabajaron conjuntamente creando una estrategia mucho más acertada; se mejoró en impacto de cada mensaje pero también en segmentación y se conoció mucho mejor la realidad tras los votantes demócratas en aquellas elecciones.

Esta es una forma de aplicar la analítica de datos masivos para mejorar un determinado proceso (en este caso la reelección de un candidato) pero no la única. Los drones, la inteligencia artificial, los *chatbots*... hay centenares de aplicaciones que abren las puertas para que todos los sectores se unan y aprovechen este cambio de paradigma tecnológico.

Las empresas manejamos hoy en día un volumen de información inimaginable hace unos años y la capacidad de recolectar e interpretar esos datos ha incrementado exponencialmente. Se conoce como Business Intelligence (B.I.) al conjunto de herramientas y técnicas que permiten extraer y analizar esta información para obtener tendencias y conocer mejor el mercado, lo que en última instancia permite plantear escenarios futuros y tomar mejores decisiones.

Desde el área de Digital B.I., dirigida por Jorge López, damos pasos en este sentido. En los últimos meses hemos mejorado la gestión de stock y pedidos gracias al análisis de datos, lanzado un nuevo producto en Amazon, creado nuevas analíticas y *dashboards* para nuestro comité de dirección en Brasil y presentado las conclusiones en el primer Digital B.I. International Summit el pasado 14 de diciembre de 2017. Un evento que contó con la participación de importantes analistas de negocio, gestores de datos y expertos en inteligencia artificial que terminó con la exposición de las líneas estratégicas en este ámbito para los próximos dos años.



NUEVAS FUNCIONALIDADES EN MOVILIDAD

Una de los principales objetivos de nuestro departamento siempre ha sido la optimización del tiempo, así como mejorar la calidad de vida de los mandos intermedios y directores.

Por ello, continuamos ampliando las facilidades para trabajar desde cualquier ubicación, en cualquier momento y de paso tratar de reducir al máximo el uso de papel, avanzando de este modo hacia una empresa *paperless*. En este sentido, y por ser más concretos hemos digitalizado el registro de las limpiezas de las cisternas dentro del proceso de Cerveza de Bodega, permitiendo registrar en un dispositivo móvil todos los parámetros de limpieza, al mismo tiempo que el departamento de Calidad recibe toda la información en modo on-line para su revisión y seguimiento. Un paso importante en nuestro compromiso con el medio ambiente y que sirve para hacer más fácil el trabajo a las personas que se encargan de estas tareas.



DIGITALIZACIÓN, INDUSTRIA 4.0 Y SAP

La cuarta revolución industrial está aquí y ha llegado para quedarse, el objetivo será la conexión de las diferentes partes de la Compañía, ya sean máquinas o personas, la interacción entre ellas y la optimización de los procesos.

En Hijos de Rivera hemos comenzado con la pieza central de la Compañía, el ERP, para ello con la implantación de SAP podremos evolucionar y caminar hacia una Industria inteligente totalmente conectada.

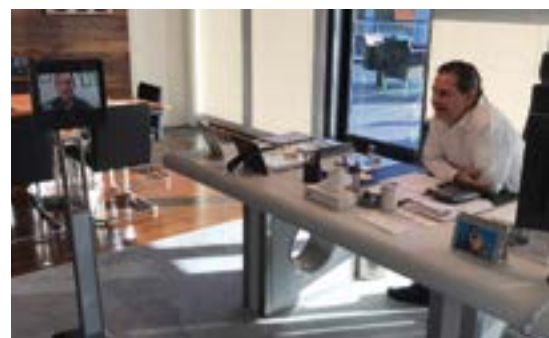
Iniciando con éxito la implantación del proyecto SAP y estando ya en producción en menos de 1 mes tenemos más de la mitad del camino ya andado, demostrando que nuestro departamento puede aunar fuerzas entre todos los departamentos de la empresa y coordinando a los diferentes proveedores con inteligencia.

Ahora tenemos un gran reto por delante, recuperar indicadores de producción, integrarlos y junto con los datos obtenidos por el resto de compañeros mejorar la producción y llegar más lejos.



LA TELEPRESENCIA YA ES POSIBLE EN HIJOS DE RIVERA

Buscando facilitar las videoconferencias hemos incorporado un robot de telepresencia a la lista de herramientas colaborativas. Gracias a esta tecnología, con gestión autónoma remota, se pueden impulsar, acelerar y facilitar las conferencias en vídeo sin que el usuario esté presente. Especialmente útil en el caso de reuniones internacionales.



LA CIBERSEGURIDAD ES PROTAGONISTA



CARLOS LÓPEZ BLANCO / HEAD OF DIGITAL IT
HIJOS DE RIVERA SAU

CIBERSEGURIDAD HA SIDO UNA DE LAS PALABRAS DE MODA EN EL AÑO 2017 Y LO SEGUIRÁ SIENDO EN EL FUTURO. LA REPERCUSIÓN MEDIÁTICA QUE HAN TENIDO LAS RECIENTES OLEADAS DEL 'RANSOMWARE WANNACRY' HA DADO LA VOZ DE ALERTA Y HAN PUESTO SOBRE LA MESA UN ASUNTO SOBRE EL QUE EN HIJOS DE RIVERA LLEVAMOS TIEMPO HABLANDO, LA SEGURIDAD DE LOS EQUIPOS Y DISPOSITIVOS CON LOS QUE TRABAJAMOS.

Según un informe de *Price Waterhouse & Coopers*, las empresas de todo el mundo sufren (de media) entre 3 y 4 incidentes al año relacionados con la seguridad de sus equipos. Casi la mitad son ataques realizados por trabajadores o ex empleados (45% del total) seguido de proveedores (30%) pero también por empresas de la competencia o usuarios conocidos como *hackers* que buscan obtener datos o dañar la reputación de las compañías (en torno al 20%). Hijos de Rivera está dentro de esas estadísticas de incidentes, afortunadamente el negocio no ha sufrido las consecuencias.

Es un problema más extendido de lo que se suele pensar y lo preocupante es que más de la mitad de las empresas españolas no cuenta con un plan para prevenir y actuar cuando se da un caso, según el estudio.

¿CÓMO PUEDE AFECTAR UN ATAQUE INFORMÁTICO?

Las consecuencias más habituales son la pérdida de datos sensibles (contraseñas, documentos internos, mails, propiedad intelectual...), daños en los ordenadores o equipos de la empresa y la suspensión temporal de las operaciones que en ese momento estén en marcha debido a la caída del sistema... En definitiva, daños que se traducen en la cuenta de resultados a corto plazo y que, en realidad, son mitigables.

Una crisis de ciberseguridad puede afectar, también, a la reputación de la Compañía y, por ende, de sus marcas. La digitalización está muy presente en el día a día debido a las redes sociales, servicios en la nube etc. e incidentes de este tipo causan desconfianza en los clientes y proveedores.



¿CÓMO PODEMOS HACER FRENTE A ESTE PROBLEMA?

La mejor forma es contar con un plan integral de ciberseguridad que se apoye en una auditoría interna. Más necesario aún si la empresa utiliza aplicaciones en la nube o dispositivos que interactúan entre sí a través de internet. También es importante una correcta formación de las personas ante este problema, concienciando a los empleados sobre aquellas prácticas que pueden resultar peligrosas y preparando a la plantilla para hacer frente a este tipo de ataques también desde el ámbito doméstico, ya que muchas veces el equipo de trabajo se conecta a la red del hogar o una Wifi pública.

Desde 2001, Hijos de Rivera cuenta con su propio equipo de gestión de ataques informáticos. El despliegue de tecnologías de prevención llevado a cabo por nuestro equipo ha sido reconocido por diferentes entidades y expertos en la materia y se ha publicado como caso de éxito en diversos foros, aportando la idea clave de gestión centralizada del riesgo.

Más vendido



CERVEZA MÁS VENDIDA EN AMAZON ESTA NAVIDAD

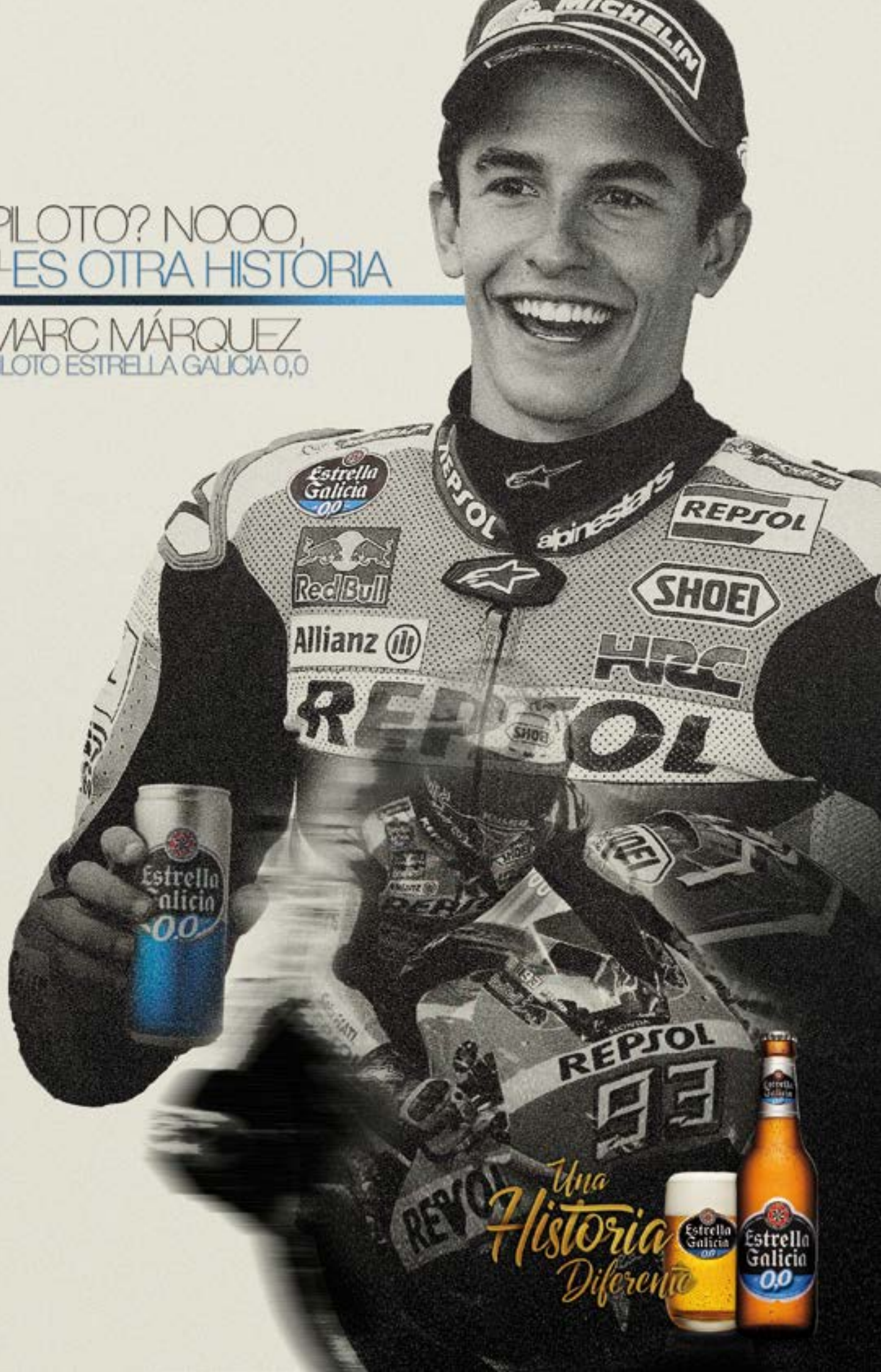
NUESTRA ESTRELLA DE NAVIDAD SE POSICIONÓ EN POCAS SEMANAS COMO LA CERVEZA MÁS VENDIDA EN AMAZON EN EL MES DE DICIEMBRE. ESTO NOS ENORGULLECE Y NOS HACE PENSAR QUE NUESTROS CLIENTES OPINAN, COMO NOSOTROS, QUE ESTRELLA GALICIA ES UNA HISTORIA DIFERENTE.

El comercio electrónico ha avanzado mucho en los últimos años y se ha convertido en una potente herramienta de éxito. Vender cerveza online es posible y sirve para conocer mejor al público de la marca. Estas pasadas navidades utilizamos Amazon para poner a la venta la Estrella de Navidad, una versión especial de la Estrella Galicia en formato navideño. Nuestra peculiar forma de felicitar las fechas.

Esta acción piloto puso en marcha la primera acción de Test&Learn que nos ha permitido explorar las posibilidades del portal de venta online más grande del mundo y conocer cómo responden nuestros clientes al lanzamiento de productos en plazos de producción limitados.

PILOTO? NOOO,
ÉL ES OTRA HISTORIA

MARC MÁRQUEZ
PILOTO ESTRELLA GALICIA 0,0



Una
Historia
Diferente



<
NOS UNIMOS A
LA VICTORIA DEL
CORINTHIANS,
QUE SE PROCLAMÓ
CAMPEÓN DEL
BRASILEIRAO FRENTE
AL FLUMINENSE.



EL CORINTHIANS CONQUISTA EL BRASILEIRÃO 2017



Celebramos la séptima victoria del Corinthians en la Liga de Fútbol Brasileirao 2017, con diversas acciones especiales con las que acompañamos a los jugadores y al equipo en este hito deportivo.

A mayores de los soportes habituales, Estrella Galicia 0,0 ha estado integrada en la manga de la camiseta de celebración conmemorativa del Campeonato. Además, hemos producido copas de cerveza con forma de bota de fútbol, personalizadas con los nombres de los miembros del equipo, para que pudiesen celebrar sobre el césped la victoria acompañados de Estrella Galicia 0,0.

Con estas acciones optimizados la cobertura que nos ofrecían los principales medios brasileños que estaban retransmitiendo en directo la celebración. Asimismo los propios jugadores, en riguroso directo, y en plena rueda de prensa bañaron al entrenador en agua y cerveza con un "cooler" personalizado de Estrella Galicia 0,0 y con nuestros productos.



ESTRELLA GALICIA 0,0
CONCLUYE LA TEMPORADA 2017
APOYANDO, DESARROLLANDO
Y DESCUBRIENDO A LOS
MEJORES TALENTOS DEL
MUNDIAL DE MOTOGP.



SEGUIMOS SOÑANDO SOBRE DOS RUEDAS



El año ha terminado con un gran broche final, los tres campeones del Mundo de MotoGP unidos con orgullo por Estrella Galicia 0,0, el único patrocinador del *paddock* que podía llevar a cabo este hito. Los campeones de MotoGP, Moto2 y Moto3: Marc Márquez, Franco Morbidelli y Joan Mir se dieron cita el 11 de diciembre en Madrid para atender a la prensa nacional, compartiendo las mejores anécdotas del año y escenario con nuestro CMO José Cabanas.

Y es que estos tres pilotos rezuman los valores de Estrella Galicia 0,0 por todos los poros de su piel, como bien apuntaba el mayor de los Márquez, “la familia de Estrella Galicia 0,0 vive todo con la misma pasión, carácter y ambición que los pilotos cuando salimos a pista. Comenzamos a trabajar juntos en Moto2, yo tenía el sueño de llegar a MotoGP y ellos querían hacer la mejor cerveza”.



IGNACIO RIVERA: "PARA NOSOTROS ESTE PROYECTO ES OTRA HISTORIA, ES UN GRAN SUEÑO EN EL QUE HEMOS DEPOSITADO MUCHO ESFUERZO E ILUSIÓN"



Estrella Galicia 0,0 ha culminado la temporada acompañando un año más a Marc Márquez en la consecución de su sexto título mundialista. Y lo hizo en una apasionante carrera en la última cita del calendario, en Valencia, donde Andrea Dovizioso y él se disputaban el título a una carta.

El mismo fin de semana, en el que Marc Márquez se convirtió en flamante campeón de la categoría reina de 2017, anunciamos la renovación de nuestro actual acuerdo de colaboración entre Estrella Galicia 0,0 y las dos estructuras deportivas de motociclismo con presencia en el Campeonato del Mundo de Moto3, Moto2 y MotoGP, Marc VDS y Monlau Repsol Technical School durante las temporadas 2018 y 2019.

Continuaremos dos años más ligados al proyecto común de la asociación hispano belga, que ha demostrado ser una de las más fuertes del Campeonato del Mundo de MotoGP, asegurando nuestra presencia en todas las categorías del Campeonato, mediante un proyecto piramidal con estructura desde la base hasta el Mundial. En palabras de nuestro CEO, Ignacio Rivera: "Nuestra presencia en el mundo del motociclismo va más allá de un simple patrocinio. Para nosotros este proyecto es otra historia, es un gran sueño en el que hemos depositado mucho esfuerzo e ilusión. Y hasta ahora sólo puedo decir que los pilotos que nos acompañan no dejan de darnos razones para seguir soñando".

Durante los últimos meses del calendario de la competición –octubre y noviembre– también se decidieron los títulos de Moto2 y Moto3, cuando pilotos y equipos andaban inmersos en el periplo de la 'Gira transoceánica' por Japón, Australia y Malasia. Franco Morbidelli, que ha conseguido con su constancia estar siempre en los más alto de la clasificación general, se hizo con el título en Malasia, antes incluso de salir a carrera, dado que su principal rival Thomas Luthi no pudo tomar parte en ésta al ser declarado no apto por una lesión sufrida durante los entrenamientos el día anterior. De esta manera Morbidelli brindaba al Estrella Galicia 0,0 el primer título conseguido bajo el paraguas de la unión hispano belga.

Mientras, en Moto3, Arón Canet luchaba por hacerse con un lugar entre los tres primeros de la clasificación general y pudo rubricar la tercera plaza en el GP de Valencia. Antes, Joan Mir, el nuevo talento de nuestro equipo Estrella Galicia 0,0, se había hecho en el GP de Australia con el título de la categoría de Moto3.

La próxima temporada nuestros pilotos prometen darnos muchos éxitos. Tendremos a Arón Canet luchando por el campeonato en Moto3, a Álex Márquez haciendo lo propio en Moto2, a Tomas Luthi, Franco Morbidelli, Joan Mir y Alonso López saliendo a pista persiguiendo ser los mejores rookies de la temporada en sus respectivas categorías. 2018 será un año en el que seguiremos invirtiendo en el mundo del motor, una gran plataforma de comunicación que nos ayuda a que el público conozca nuestra marca y, sobre todo, que conozca cómo hacemos las cosas.



DAMOS EL SALTO A RENAULT CON CARLOS SAINZ



El Equipo Renault de Fórmula 1 dio la bienvenida a Carlos Sainz y a Estrella Galicia 0,0 en el Gran Premio de Estados Unidos en octubre de 2017. Carlos Sainz debutó una vez más de la mano de Estrella Galicia 0,0 que seguirá apoyando al piloto español de Fórmula 1 en esta nueva y apasionante etapa de su carrera deportiva.

Estrella Galicia 0,0 y Carlos Sainz arrancaron su camino juntos en el año 2013, cuando nos iniciamos en el Mundial de Automovilismo de GP3. Desde entonces, nuestros logros han ido en paralelo y, ahora, con la llegada del piloto al equipo francés, no hemos dudado en seguir apoyándolo.

Paralelamente, cerramos un acuerdo con la escudería francesa hasta el final de la temporada 2018, teniendo visibilidad en el coche, en el casco y en el mono de competición de Carlos Sainz, en la gorra y en la ropa oficial del equipo. Además, contaremos con presencia en todos los soportes del equipo, así como en sus plataformas de comunicación.

En palabras de Carlos Sainz: "Para mí han sido un apoyo importantísimo durante los años clave de mi carrera deportiva, no sólo en la Fórmula 1 sino también en las categorías inferiores. Estoy muy orgulloso de poder seguir trabajando con ellos en esta nueva etapa y de seguir sintiendo a mi lado su compromiso y apoyo".

Ignacio Rivera aseguró estar muy feliz con este acuerdo que "da continuidad a una relación que comenzó cuando Carlos era una joven promesa". En palabras de Ignacio Rivera: "Nos enorgullece seguir al lado de Carlos Sainz, yo siempre digo que soñar es gratis, y estoy seguro q nos quedan muchos sueños por compartir juntos!".



ESTRELLA GALICIA 0,0 ES PATROCINADOR DE CARLOS SAINZ DESDE QUE COMPETÍA EN LAS CATEGORÍAS INFERIORES Y HA SIDO UN APOYO FUNDAMENTAL PARA EL PILOTO EN ESTE NUEVO PASO EN SU CARRERA DEPORTIVA.



CARLOS SAINZ EN BRASIL

Coincidiendo con la semana del Gran Premio de Interlagos, en Brasil, Carlos Sainz participó por primera vez como piloto de la escudería Renault en un evento de Estrella Galicia 0,0, celebrado en la ciudad de Sao Paulo, en la sala cultural Estrella Galicia Estação Rio Verde. En una semana en la que gran parte del foco deportivo del país carioca estaba centrado en el Gran Premio de Fórmula 1, nuestro piloto realizó entrevistas en exclusiva con las principales televisiones del país, para posteriormente realizar una rueda de prensa con los medios y un encuentro digital con los fans de todo el mundo.



MVP 2017



POR SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO, COINCIDIENDO CON EL INICIO DE LA TEMPORADA PUSIMOS EN MARCHA LA INICIATIVA "MEJOR JUGADOR ESTRELLA GALICIA".

Por segundo año consecutivo, desde el área de Patrocinios y en colaboración con el área de Trade Marketing, coincidiendo con el inicio de la temporada pusimos en marcha esta iniciativa que permite a los aficionados elegir cada mes al Mejor Jugador del Dépor, Celta, Obradoiro y, como novedad esta temporada, Lugo, a través de las redes sociales de cada club.

En el caso del Real Club Deportivo de La Coruña, los mejores jugadores de los últimos meses han sido: Luisinho en el mes de septiembre, Fede Valverde en el mes de octubre, Fabian Schär en el mes de noviembre y Adrián López en el mes de diciembre. Por parte del Real Club Celta de Vigo los galardonados fueron: Maxi Gómez en el mes de septiembre, Tucu Hernández en el mes de octubre, Iago Aspas en el mes de noviembre y Stanistav Lobotka en diciembre. El Club Deportivo Lugo, que se incorporó este año a la iniciativa, tuvo también sus MVP: Iriome González en septiembre, Fernando Seoane en octubre, Ramón Azeez en noviembre y, de nuevo, Iriome González en diciembre. En el caso del Obradoiro CAB, la iniciativa arrancó en el mes de octubre con el galardón de Matt Thomas, seguido de Pepe Pozas, que se hacía con el título en noviembre y, de nuevo, Matt Thomas que se lo adjudicó en diciembre.

De forma paralela, premiamos la fidelidad de nuestros clientes de Cerveza de Bodega, seleccionando mensualmente al Mejor Hostelero del Mes encargado de hacer entrega del galardón al Mejor Jugador de cada uno de estos equipos.



BANCADA CABREIROÁ: UNA EXPERIENCIA ÚNICA EN FAMILIA

En el mes de septiembre arrancaba Bancada Cabreiroá, una novedosa iniciativa conjunta de las áreas de Marketing, Patrocinios Deportivos y Trade Marketing, con el objetivo de que las familias gallegas puedan disfrutar desde dentro del deporte de más alto nivel, viviendo una aventura única y exclusiva en los recintos del Deportivo, el Celta, el Lugo y el Obradoiro.

Hasta la fecha se han celebrado ya un total de seis Partidos Bancada Cabreiroá, que han permitido a más de 100 niños gallegos vivir los encuentros de su equipo acompañados por sus familias de una manera muy especial: visitaron los vestuarios, pisaron el césped, disfrutaron de un encuentro con los jugadores, recibieron obsequios oficiales del Club y, lo más importante, pudieron vivir ese momento único de asistir al pabellón de su equipo en familia, un recuerdo imborrable.

Gracias a esta experiencia hemos vivido momentos emocionantes, pero todavía queda mucha Liga por disfrutar. Seguiremos sorteando experiencias Bancada Cabreiroá hasta el final de la temporada 2017, con grandes encuentros de los equipos gallegos de los que podrán disfrutar de una manera única en torno a 400 familias gallegas.



SON

Estrella Galicia

A qué suena
tu cerveza?


**Suena al
tiempo
que se
detiene**

**SON
Tickets**

Entradas, descuentos
y promociones en
son.estrellagalicia.com



Colabora

Estrella Galicia  recomienda un consumo responsable

radio 3

FLAMENCO Y JAZZ PONEN EL CIERRE A “NUESTRA INTERPRETACIÓN MÁS PERSONAL”

LA FINCA MADRILEÑA DEL MOLINO DEL MANTO ACOGIÓ EL 7 DE OCTUBRE LAS IV JORNADAS 1906 DE LA GUITARRA ESPAÑOLA, UN ENCUENTRO LLENO DE CARÁCTER Y TRADICIÓN, COMO NUESTRA FAMILIA DE CERVEZAS 1906.

Flamenco y arte se dieron la mano en las IV Jornadas 1906 de la Guitarra Española en el Molino del Manto –finca situada en la localidad madrileña de Chinchón–, un festival que de nuevo contó con la colaboración de la familia de cervezas 1906, una de las más laureadas a nivel nacional e internacional, que ha impulsado por cuarta vez un encuentro lleno de carácter y tradición.

El dúo Amós Lora & Luis Guerra, el cuarteto Amir Flamenco y Hevia fueron los protagonistas de esta edición donde a la guitarra española se unieron otros instrumentos como el piano, el cajón, el bajo, la percusión y la gaita, esta última una de las fusiones más aclamadas. Íñigo Osset se encargó de conducir estas jornadas que, año tras año, se afianzan como una cita imprescindible para los amantes de la música y la cultura de la guitarra.



LUGO SE RINDIÓ AL JAZZ

UN TOTAL DE 22 CONCIERTOS EN NUEVE DÍAS ES EL BALANCE DEL XXVII FESTIVAL DE JAZZ DE LUGO QUE CONVIRTIÓ DE NUEVO LA CIUDAD EN UN REFERENTE INTERNACIONAL ENTRE EL 11 Y EL 19 DE NOVIEMBRE.

Los aficionados al jazz pudieron disfrutar nuevamente de multitud de grupos nacionales e internacionales en el Festival de Jazz de Lugo, que este año celebró su 27 edición. Organizado por la Asociación de Amigos do Jazz Escobijazz, la cita de 2017 acogió un total de 22 conciertos a cargo de formaciones de todo el mundo en diferentes escenarios de la ciudad.

Ricca abrió la cita el día 11 junto con Olga Reznichenko Quinteto. Al día siguiente concierto de Sister in the House y Por mí, Swing + O Sister!. A continuación fue el turno de Ingrid Jensen & Christine Jensen Quintet, Leira Catro, María Toro, Pere Navarro Quintet, Magos Herrera, Michael Olivera Group, Allison Miller “Boom Tic Boom”, Alejandro Vargas Trio, Dave Douglas & Chet Doxas, Odojaz, Mariola Membrives “Omega 20.16” y Melissa Aldana Quartet, entre otros. No faltó tampoco espacio para el cine con el Documenta Jazz.

FORMENTERA Y LEÓN DESTINOS FESTIVALEROS PARA CERRAR 2017

SON ESTRELLA GALICIA POSIDONIA ACOGIÓ TRES DÍAS DE MÚSICA, GASTRONOMÍA Y NATURALEZA PARA REDESCUBRIR FORMENTERA MIENTRAS QUE LEÓN CELEBRÓ LA XXIX EDICIÓN DEL FESTIVAL INTERNACIONAL PURPLE WEEKEND

Christina Rosenvinge, The Partisan Seed, María Rodés, Vinicio Capossela, La Dame Blanche, Ibibio Sound Machine, Raoul Vignal, Sam Lee y Le Parody formaron el cartel de SON Estrella Galicia Posidonia, un nuevo proyecto con trasfondo solidario —el 33% de la recaudación se destinó a Save Posidonia Project, plataforma que fomenta el turismo sostenible y el cuidado de la Posidonia Oceánica— que sirvió para mostrar la isla y redescubrir uno de los últimos espacios vírgenes del Mediterráneo, puesto que el festival se ideó como una auténtica experiencia de libertad al más puro estilo isleño, donde cada uno decidía su ritmo, desplazándose sin ataduras por el entorno, sin prisas ni aglomeraciones.

Para oír y sorprenderse con el sonido de esta isla, Sinsal y SON Estrella Galicia combinaron diferentes propuestas musicales en formatos acústicos y eléctricos en varios escenarios situados en algunos de los puntos más bellos de la isla, un formato que sigue los pasos del Sinsal SON Estrella Galicia, que se celebra en San Simón (Galicia) desde hace 7 años. Y para que los 300 asistentes pudieran sentir Formentera en todo su esplendor, no faltó un apartado gastronómico a la altura: Iván Rodríguez y el equipo de Coruña Cocina pusieron el gusto al fin de semana con una propuesta gastronómica Estrella Michelin adaptada al formato festival, que contó también diferentes actividades programadas para el público, tanto en tierra como en su fondo marino.

LEÓN VOLVIÓ A CONVERTIRSE EN LA GRAN NAVE DEL ROCK

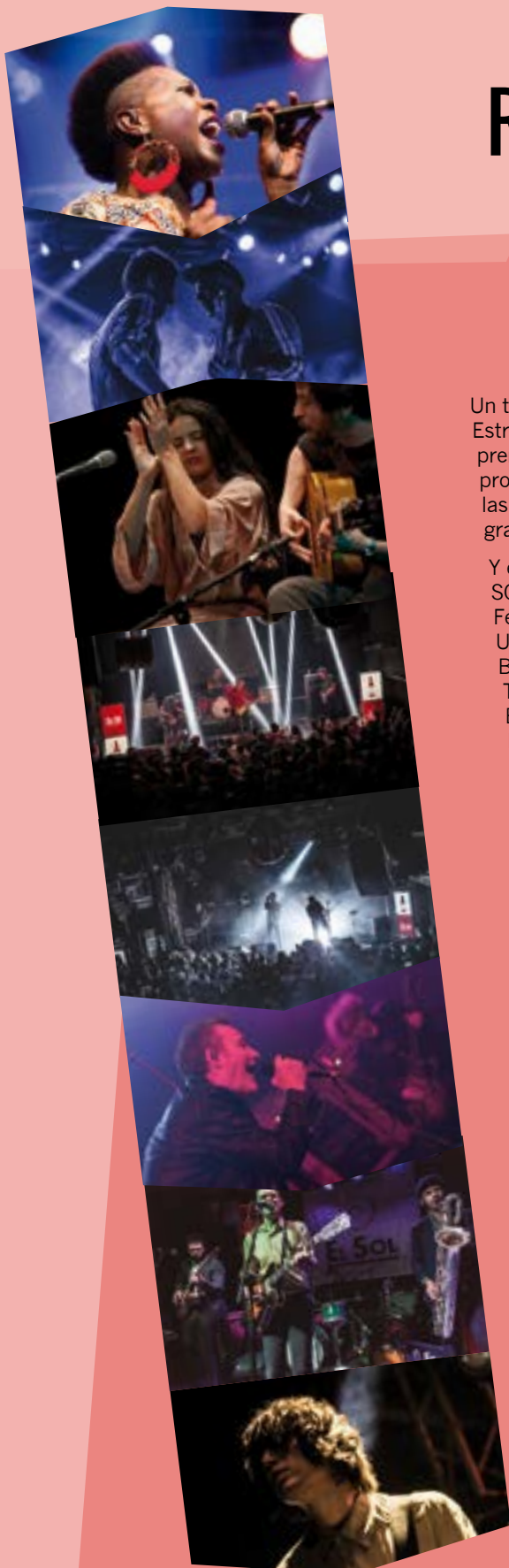
Entre el 6 y el 9 de diciembre la gran nave del Purple Weekend se posó sobre León. Parkas y chupas de cuero contra el frío en jornadas calientes llenas de música y actividades en torno a la cultura moderna con atención para todos los públicos. El Festival Internacional Purple Weekend de León, organizado por Centro León Gótico y patrocinado por SON Estrella Galicia, alcanzó este año su XXIX edición.

La última gran cita festivalera del año congrega ya unos 11.000 espectadores, que participan tanto del evento como de las propuestas que ofrece León como reclamo turístico y cultural. Con una selección artística que lo aleja de festivales replicantes en cuanto a cartel, con especial atención al rock&roll clásico y al rhythm and blues y con bandas legendarias, conciertos únicos, y otros que en plena actividad apuestan por la calidad.

Nombres como Redd Kross, Lime Spiders, The Event, Nikki Corvette & The Romeos, Psychotic Youth, The Frowning Clouds, The Mystery Lights, The Living Eyes, The Allnighters, Tito Ramírez, Together Pangea... brillan por derecho junto a nombres que cada año se labran aquí un futuro. Un festival único en su filosofía que sirvió para cerrar el año como merece el SON Estrella Galicia.



TRAS OCHO AÑOS DE RECORRIDO, ESTE CICLO DE CONCIERTOS SE HA CONSOLIDADO COMO LA PROPUESTA DE MÚSICA EN DIRECTO MÁS COMPLETA DEL PAÍS. EL PASADO AÑO A LOS 171 CONCIERTOS EN 36 SALAS DE 14 CIUDADES SE UNIERON NUEVAS PROPUESTAS, COMO EL LANZAMIENTO DE UNA EDICIÓN LIMITADA DE LATAS SON ESTRELLA GALICIA O LA PLATAFORMA DE VENTA DE ENTRADAS SON TICKETS.



MÁS DE 48.000 ESPECTADORES RESPALDAN UN AÑO RÉCORD PARA SON ESTRELLA GALICIA

Un total de 48.200 personas han disfrutado de los 171 directos que SON Estrella Galicia programó a lo largo y ancho de nuestra península bajo la premisa de sorprender, reinventarse y reventar ciudades al ritmo de una programación insuperable que aún bajo el mismo cartel la energía de las jóvenes promesas de la música independiente con la experiencia de grandes bandas y leyendas consagradas.

Y es que el repertorio de artistas que se han subido a los escenarios SON Estrella Galicia esta temporada es apabullante: Lambchop, Iván Ferreiro, Novedades Carminha, Toy, Donovan, Rosalía & Raúl Refree, Uli John Roth, Lisa Hannigan, Maria Arnal i Marcel Bagés, Leon Benavente, Viva Suecia, Quique González & Los Detectives, Swans, The Pains of Beint Pure at Heart, Ian Hunter & The Rant Band, Surfing Bichos, Ángel Stanich... Y esta es solo una pequeña muestra de la intensidad con la que hemos vivido y disfrutado este curso tan especial, en el que por primera vez 2.500 personas pudieron ver en La Riviera a artistas como The Jesus and Mary Chain.

No podemos olvidar nuestra presencia en los ya aguerridos festivales del territorio nacional, poniendo nombre a citas como el Resurrection Fest, el Sínsal, el Monkey Week o el Posidonia (Formentera), el primer festival propio de la marca. Y como contrapunto, la internacionalización de SON EG en Brasil y UK, traspasando fronteras con los grupos en boga del momento.

Un año con muchas novedades

El 2017 impresionó con la producción de uno de los escenarios más innovadores hasta el momento, el **3D Sound Room by Estrella Galicia del MIRA Festival (Barcelona)**. SON Estrella Galicia se ha convertido en el partner de la tecnología de audio inmersiva, del sonido envolvente, de la actualidad.

A ello se une el lanzamiento de una edición limitada de latas SON Estrella Galicia, un merecido reconocimiento a nuestras ya curtidas salas que han podido disfrutar también este año del éxito de la plataforma SON Tickets, con más de 15.000 entradas vendidas.

LA NOVENA EDICIÓN EN MARCHA

Una temporada difícil de superar puesto que el ciclo SON Estrella Galicia es ya una referencia para la música independiente. Aun así, estamos seguros de que la novena edición volverá a sorprender este año que comenzará en Madrid, Valencia y Galicia con conciertos como los de Claps your hands and say yeah, Melange, Tulsa, Josele Santiago o Nada Surf.

BRASIL Y REINO UNIDO SIGUEN ESCUCHANDO LA MEJOR MÚSICA SON EG

BRASIL Y REINO UNIDO, DOS PAÍSES QUE COMPARTEN NUESTRA PASIÓN POR LA CERVEZA Y LA MÚSICA DISFRUTARON DE AMBAS EN LA RECTA FINAL DEL AÑO 2017. SESIONES EN VIVO EN SALAS DE RENOMBRE Y CON LA MEJOR COMPAÑÍA.



BRASIL

SON Estrella Galicia cerró el año en Brasil por todo lo alto, primero con un concierto de Domenico Lancellotti en el Audio Rebel de Río de Janeiro y después con la inauguración de la Sala Estrella Galicia Estación Rio Verde. Abrió el primero Doménico, figura dominante en la música contemporánea brasileña. Productor y músico con una larga carrera, Doménico ha trabajado con nombres como Caetano Veloso, Moreno Veloso, Kassín y Gilberto Gil.

Y para inaugurar la Sala Estrella Galicia Estación Rio Verde y dar la bienvenida al nuevo ciclo de Estrella Galicia nada mejor que un show del multi-instrumentista Curumin, que presentó las canciones de su disco más reciente *Boca*, con participaciones más allá de especiales: Anelis Assumpção, Liniker y Russo Passapusso. El Centro Cultural Rio Verde es el motor cultural de Vila Madalena (Sao Paulo). Una sala que acoge desde nuevos talentos hasta artistas que se encuentran en auge. El Río Tiete es el testigo de un espacio único para la música con una exposición permanente de orquídeas brasileñas y vidrieras espectaculares.



SESSIONS ESTRELLA GALICIA EN REINO UNIDO



En octubre, como parte de nuestra colaboración con la revista de música contemporánea más popular de Gran Bretaña, *NME*, continuamos nuestra serie de conciertos bautizados *NME X Estrella Galicia Lock In Sessions*. Sesiones en vivo para mostrar lo mejor de los nuevos talentos británicos, reflejando la dedicación de *NME* y Estrella Galicia con la cultura musical emergente.

Y en noviembre celebramos dos conciertos en colaboración con la reconocida revista de música y moda *NOTION*, las *Notion Sessions with Estrella Galicia*. El primero de ellos tuvo lugar en el local 53 Degrees North, uno de nuestros clientes en Leeds, con la actuación de la artista Diciples, y el segundo se celebró en Tanners Warehouse en Bermondsey, en Londres, donde disfrutamos de la actuación de las artistas IAMDBB & Jamz Supranova.



MAKETON MAELOC

PACO SERÉN, BEST BOY, INDY TUMBITA, STONED AT POMPEII, BFLECHA Y MALDITO MURPHY FUERON LOS GALARDONADOS EN LA 17ª EDICIÓN DE LOS PREMIOS DE LA MÚSICA MAKETON PATROCINADOS POR MAELOC

El 23 de diciembre tenía lugar en una abarrotada Sala Radar, la gala de entrega de los Premios de la Música MAKETON de Los40 Vigo patrocinados por nuestra sidra Maeloc. Un evento por el que pasaron más de 500 personas y que se inició con el directo del grupo Best Boy encargado, precisamente, de recoger la primera estatuilla al mejor directo de banda local.

El galardón a mejor productor local fue para Paco Serén, el que fuera guitarrista de Los Piratas y desde hace más de una década produce desde sus estudios Eclipses proyectos como los de Los Duques de Monterrey. El galardón al mejor disco de grupo local se lo llevó Stoned at Pompeii por Ancroidal, un disco con gran proyección internacional. Y el premio a la trayectoria musical fue para Israel Ruiz, el músico local más conocido, reconocido y querido de la escena underground, creador de proyectos como Los Tumbitas o personajes como Indy Tumbita o Joao Tomba. El joven grupo vigués Maldito Murphy se llevó el galardón al mejor disco auto editado por No éramos tan ciegos, trabajo producido por Pablo Iglesias en los Radar Estudios, y el mejor videoclip fue para la canción Zigurat de la DJ y productora Bflecha, dirigido por Gabriel Tineo.

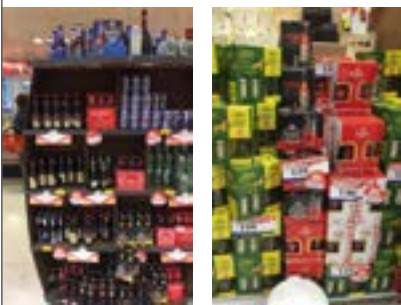
Antonio Cafre & Los Traumáticos pusieron el fin de fiesta con una descarga de rock sin concesiones avanzando todas las canciones que se incluyen en su disco de debut titulado "No sin mi chupa" que verá la luz el próximo mes de febrero.





FIESTA ESPAÑA

Después de más de siete años, este año hemos vuelto a estar presentes en la 'Fiesta España' que impulsa cada año Tienda Inglesa, la cadena de distribución más importante de Uruguay. Se trata del evento de productos españoles más importante del país, en el que todas nuestras cervezas estuvieron presentes, acompañando a muchas otras marcas de origen español.



EL PRADO

En el mes de octubre estuvimos presentes, de la mano de nuestro cliente Pontyn, en la feria más importante del año en Uruguay. En este contexto, cientos de asistentes pudieron degustar nuestros productos y otros productos españoles representados por la cadena.



CADENA PUNTOSHOP

En el mes de octubre todas nuestras cervezas comenzaron a distribuirse en una nueva cadena de tiendas de proximidad ubicadas en Montevideo, PuntoShop.



BEER FEST

En el mes de noviembre estuvimos presentes en la Beer Fest en la ciudad de Montevideo, donde los asistentes pudieron degustar todas nuestras cervezas. El evento se celebró en una localización muy especial, un predio antiguo de la ciudad que está tratando de recuperarse.



FESTIVAL GASTRONÓMICO DE MONTEVIDEO

Coincidiendo con la principal carrera de caballos de Uruguay, en el mes de noviembre participamos en un festival gastronómico que tuvo lugar en el hipódromo de Maroñas, el más importante de Montevideo. En este evento pudieron degustarse diferentes platos típicos de España y productos españoles entre los que estaban nuestras cervezas.



OKTOBERFEST

Como en años anteriores, en el mes de octubre estuvimos presentes en la Oktoberfest celebrada en el hotel Conrad en la ciudad de Punta del Este, en Uruguay. Los asistentes al evento pudieron degustar todas nuestras variedades de cerveza, que se encontraban entre la amplia oferta de cervezas presentes en esta fiesta.



BOLIVIA



NUEVO MERCADO: BOLIVIA

En el mes de diciembre comenzamos a trabajar en el mercado boliviano, que en los últimos tiempos está comenzando a recibir, cada vez más propuestas, de otros países, introduciendo toda nuestra gama de cervezas en la ciudad de Cochabamba.



PARAGUAY



FERIA GLUTEN FREE

Por segundo año consecutivo, en el mes de noviembre estuvimos presentes en el principal evento para celíacos de Paraguay, la feria Gluten Free, impulsada por la asociación de celíacos de este país. El objetivo de este evento es dar a conocer entre este colectivo todos los productos aptos para celíacos que se distribuyen en el país, entre ellos nuestra cerveza Estrella Galicia Sin Gluten, además de ofrecer charlas divulgativas sobre alimentos libres de gluten.



EEUU



ESTRELLA GALICIA Y ABBEY TAVERN

A través de nuestra marca Estrella Galicia hemos iniciado una campaña en el local Abbey Tavern, un bar tradicional irlandés de Manhattan que cuenta con clientes llegados de todas las partes del mundo. La campaña, centrada en los partidos de La Liga, promociona de manera especial todos los partidos de la temporada y está presente tanto en las redes sociales como en el propio local, con rotulación, camisetas del Dépor enmarcadas y merchandising.

Paralelamente hemos desarrollado eventos similares, con el fútbol como protagonista, en los cinco distritos de Nueva York, que han tenido una impresionante acogida.

Estas acciones pretenden devolver nuestra cerveza a los fans del fútbol españoles, a la vez que incrementamos la notoriedad de la marca entre los consumidores estadounidenses e internacionales.



MICROTEATRO

Para dar el pistoletazo de salida al fin de semana Art Basel, el 7 de diciembre Estrella Galicia y el MicroTheater Miami se aliaron con el artista internacional Dima Drjuchin, de Brooklyn, para llevar a la ciudad de Miami la obra "NOW!", una función que habla de vivir el presente y disfrutar de la vida.

Más de 300 asistentes pudieron disfrutar de este espectáculo, amenizado con la actuación del DJ miamense Doc Brown, una forma brillante de inaugurar el nuevo ciclo de Microteatro y, paralelamente, el fin de semana Art Basel.

Este evento supone la culminación de una larga relación entre nuestra marca Estrella Galicia y MicroTheater Miami, un proyecto con el que compartimos el espíritu único y la dedicación al arte, que combina performance, arte, música, comida y bebida para atraer los sentidos, creando una experiencia única.



AMSTERDAM



WORLD OF PRIVATE LABEL

Custom Drinks ha estado presente en la feria World of Private Label de la PLMA (Private Label Manufacturer Association), un referente para el sector del private labelling y Made to Order cuya altísima reputación hace que sea una feria a la que asisten los responsables de compras de las mayores cadenas de alimentación a nivel internacional. Fue una gran oportunidad para presentar nuestra gama de productos, propuestas innovadoras y nuevas tendencias de packaging.



BÉLGICA



PONTE DA BOGA EN BÉLGICA

Ponte da Boga potencia su presencia en Bélgica gracias a su reciente acuerdo con un nuevo importador, que además es uno de los mayores distribuidores especializados en vino español, que actualmente trabaja con nuestras variedades de Godello 2016, Albariño 2016, Expresión Histórica 2015 y Capricho 2014.



IRLANDA



PONTE DA BOGA ATERRIZA EN IRLANDA

Ponte da Boga se ha hecho un hueco en el mercado irlandés a través de un nuevo importador que ha incorporado a su portfolio de productos nuestras variedades Mencía, Godello y Albariño. Una cadena de distribución especializada en vinos de alta gama y otras bebidas Premium, que distribuye a tiendas especializadas y restaurantes.





BRINDISA

Hemos introducido los productos de la Compañía en Brindisa, uno de los mayores representantes de la comida española en Inglaterra. Se trata de una cadena de restaurantes muy reputada y pionera en este estilo de negocio que cuenta con cinco restaurantes distribuidos por el centro de Londres.



VISITA DE NIEVES BARRAGAN

En noviembre recibimos la visita de la reconocida chef Nieves Barragán que, acompañada de un grupo de periodistas británicos, visitó las instalaciones de nuestra fábrica de cerveza, así como algunas localizaciones destacadas de Galicia, como O Grove y Santiago de Compostela.

Durante esta visita desarrolló dos menús especiales para la ocasión, en torno a ingredientes locales de Galicia, de la mano de los chef Chechu, de nuestra cervecería de Cuatro Caminos (A Coruña) y Antonio Amenedo, del Pazo de Santa Cruz. Durante su estancia, estuvieron también en el restaurante D'Berto, en O Grove, donde disfrutaron de sus pescados y mariscos.



CAMPAÑA DIGITAL CON OMAR ALLIBHOY

Con el objetivo de incrementar la interacción en nuestras redes sociales en Reino Unido, lanzamos tres vídeos en colaboración con diversos *influencers*. A mayores, realizamos un Facebook Live con el famoso chef Omar Allibhoy, del restaurante Tapas Revolution, que se encarga de llevar la tradición gastronómica española a Reino Unido.



LONDON RESTAURANT FESTIVAL

Estrella Galicia fue patrocinador y cerveza oficial del London Restaurant Festival, un evento que celebran los mejores restaurantes de Londres durante el mes de octubre. Durante este mes celebramos dos "Tapas Tours con Estrella Galicia" en 5 restaurantes españoles en Soho y una cena especial en el local Barrafina, que maridamos con nuestras Cervezas.



PONTE DA BOGA CON LAITHWAITES

El pasado 17 y 18 de noviembre, nuestra bodega Ponte da Boga estuvo presente en el evento anual Laithwaites, en Manchester. Ponte da Boga comenzó este año a trabajar con la mayor empresa retail del sector de vino en Inglaterra, que comercializa nuestro Mencía 2016 en su cadena de tiendas Laithwaites y a través de su club de vino online.





CABREIROÁ

es lo que
somos



LA INTERPRETACIÓN MÁS PERSONAL Y CREATIVA DE LA ESENCIA DE CABREIROÁ

Treinta y seis combinaciones posibles para comunicar lo que somos de una forma conceptual, creativo, original, moderna, diferente... Así es la edición especial "Es lo que somos", basada en nuestros 3 pilares fundamentales: **origen** gallego y monomanantal, **equilibrio** mineral único y la **vitalidad** entendida como más que un estilo de vida.

- EDICIÓN ESPECIAL -

by: **MUNDOPIRUUU**



Mundo Piruuu

“MUNDOPIRUUU ES LA OPORTUNIDAD QUE TIENEN TODAS MIS IDEAS DE VIAJAR DEJANDO UN RASTRO DE COLORES Y FORMAS USANDO COMO MEDIO DE TRANSPORTE LAPICEROS, PINCELES, CERAS, ROTULADORES, PÍXELES, VECTORES, FOTOGRAMAS, CUALQUIER VEHÍCULO ES BUENO SI SE LLENA DE CREATIVIDAD.”

En este número os presentamos a Alejandro de Marcos García (Madrid, 1985), el ilustrador gráfico y digital madrileño que se esconde tras el pseudónimo de Mundopiruu.

- > **Adora:** los cómics, el cine, el Street art, la fotografía, las redes sociales, la moda Hora de Aventuras, Marge Simpson y, sobre todo, su bulldog inglés Brownie
- > **Odia:** la tauromaquia, los hospitales, las enfermedades y el sufrimiento
- > **Le inspira:** El amor, lo estético y lo gracioso

Su vocación por el arte y el dibujo despertó en su etapa escolar, cuando Álex dibujaba monos en los márgenes de los libros de texto durante las clases. Un entretenimiento que, con el tiempo, le ha valido para convertirse en uno de los ilustradores más demandados del momento, además de un importante influencer con miles de seguidores.

De hecho, además de su reciente colaboración con nuestra marca Cabreiroá, Mundopiruuu ha colaborado anteriormente con empresas como Oh my cut!, 190° Magazine, ROC, Vodafone, McDonald's o Yves Saint-Laurent. Ha trabajado como animador flash y colorista en cortometrajes y álbumes como “Ritmo”, “El tiburón dragón” o “La historia de mi nombre”, y actualmente se dedica también a la dirección de arte en algunas agencias de publicidad.

Su obra, encuadrada en múltiples estilos, pero siempre representada como si hubiese sido ideada por la mente de un niño con su visión infantil, inocente y colorida de la vida, le ha brindado galardones en certámenes como el festival ADCI (Art Directors Club Italiano), ATM unisce Milano o Wave in Rio Festival.

“He sentido total afinidad con la marca ya que yo siempre cuido mi trabajo al detalle y hay algo de mí en cada ilustración, que es precisamente lo que significa para mí Cabreiroá.”

ECONOMÍA CIRCULAR

ANTES CONTÁBAMOS CON EL “CONCEPTO DE LAS 3 R”: REDUCIR, REUTILIZAR Y RECICLAR, Y AHORA YA SON 9. AÑADIENDO A LAS ANTERIORES: REPENSAR, REDISEÑAR, REFABRICAR, REPARAR, REDISTRIBUIR Y RECUPERAR.

La economía circular apuesta por cambiar el modo de producción, a fin de lograr que cada producto tenga múltiples ciclos de uso y fabricación, esto es, que los recursos se conviertan en productos, los productos en residuos y los residuos en recursos.

En el otro lado estaría la economía lineal que se basa en “producir, usar, desechar”, y consumir gran cantidad de materias primas, agua y energía. Además genera una gran cantidad de desechos, tanto en la fase de producción de bienes y servicios como después del uso de los mismos.

MATERIAS PRIMAS > PRODUCCIÓN > DISTRIBUCIÓN > CONSUMO > RESIDUO

El cambio de la economía lineal a la circular supone que los recursos mantengan su utilidad en todo momento, alargando su ciclo de vida, y los desechos se minimicen.

En otras palabras, se trata de dejar el modelo de “usar y tirar” y cambiarlo por el de reciclar, que exige un cambio de mentalidad basado en que “el residuo es un recurso”.

La primera etapa “de diseño” es el arranque del proceso de la economía circular, puesto que un mejor diseño puede hacer que los productos sean más duraderos o más fáciles de reparar, actualizar o reelaborar. Puede ayudar a los recicladores a desmontar los productos a fin de recuperar componentes y materiales valiosos. En general, puede ayudar a ahorrar recursos muy preciados. No obstante, las actuales señales del mercado parecen insuficientes para que esto sea posible, debido en particular a que no coinciden los intereses de los productores, de los usuarios y ni de los recicladores.

Antes contábamos con el “concepto de las 3 R”: reducir, reutilizar y reciclar, y ahora ya son 9. Añadiendo a las anteriores: repensar, rediseñar, refabricar, reparar, redistribuir y recuperar.

La manera de recoger y gestionar los residuos puede dar lugar a altas tasas de reciclado y a que los materiales valiosos retornen a la economía, o por el contrario a un sistema ineficaz en el que la mayor parte de los residuos reciclables termina en vertederos o se incineran, lo que lleva aparejado unos efectos potencialmente perjudiciales para el medio ambiente e importantes pérdidas económicas.

En la actualidad, solo se recicla en torno al 40 % de los residuos producidos por los hogares de la UE. Esta media oculta grandes diferencias entre los Estados Miembros y regiones, con tasas del 80 % en algunas zonas, y menos de un 5 % en otras. Siendo el sector cervecero español un buen ejemplo a seguir, pues en 2016 el porcentaje



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





LA ECONOMÍA CIRCULAR ES RENTABLE. LAS EMPRESAS NOS ESTAMOS DANDO CUENTA DE QUE REUSAR Y COMPARTIR RECURSOS TIENE TAMBIÉN SENTIDO DESDE EL PUNTO DE VISTA ECONÓMICO



de recuperación de envases fue del 82%. Los envases de vidrio son los más empleados por el sector cervecero, lo que muestra el compromiso del sector con el medio ambiente, y puesto que son los que ofrecen mayor tasa de retorno por reciclaje o reutilización. Así, en España durante 2016 el 47% de los envases fueron reutilizables.

Cuando no se pueden evitar o reciclar los residuos, en la mayoría de los casos -y tanto desde el punto de vista medioambiental como económico- es preferible recuperar su contenido energético en vez de depositarlos en vertederos. Por consiguiente, “la transformación de residuos en energía” puede desempeñar un papel útil y crear sinergias con la política climática y energética. Tal y como se hace en el proceso de depuración de aguas residuales de la fábrica de cervezas de nuestra Compañía, que el biogas que se genera, se limpia y se mezcla con el gas natural para la generación de vapor, reduciendo considerablemente el consumo de gas natural.

Ciertas formas innovadoras de consumo también pueden apoyar el desarrollo de la economía circular. Por ejemplo: compartir productos o infraestructuras (economía colaborativa), consumir servicios en lugar de productos o utilizar las plataformas informáticas. A menudo estas nuevas formas de consumo las llevan a cabo las empresas o los ciudadanos, y son promovidas a escala nacional, regional y local.

La economía circular es rentable. Las empresas nos estamos dando cuenta de que reusar y compartir recursos tiene también sentido desde el punto de vista económico. Según datos de la Fundación Ellen MacArthur y de la Comisión Europea, las empresas de la UE podrían ahorrar anualmente hasta 600.000 millones de euros si realizan la transición a un modelo de economía circular. Además, se estima que las medidas adicionales que se adoptarán para aumentar la productividad de los recursos en un 30% para el año 2030 permitirán un aumento del PIB de casi un 1% y la creación de 2 millones de puestos de trabajo adicionales.

Dentro de ésta dinámica, de economía circular, estarían algunos de nuestros proyectos pertenecientes al Mercado de la Cosecha, dónde por ejemplo se está aprovechando bagazo de cerveza para alimentación de porcino “porco celta” en A Horta de Teodoro. También se están estudiando los componentes de los residuos de fabricación de la sidra para ver si tiene compuestos aprovechables para otros procesos productivos.

Y en Ponte da Boga, nuestra bodega de la Ribeira Sacra, el orujo resultante de la prensa de las uvas se destilan para elaborar el orujo y los licores Quenza e Hijos de Rivera que se elaboran en nuestra planta de Custom Drinks en Chantada.

Así que ya sabéis, a utilizar todos el “mini iglú” para reciclar vidrio que nos obsequiaron junto con la cesta de navidad este último año...

Cocer y Beber



ALCACHOFA CONFITADA CON JUGO DE IBÉRICO

—INGREDIENTES—

Alcachofas
Navajas
Jugo de jamón ibérico
Salsa HP y mostaza
Cebollino
Yemas de codorniz

—DESCRIPCIÓN—

En esta receta conviven elementos del mar como son las navajas, y de la huerta, como las alcachofas. Lo que conocemos como un “mar y montaña”. En la frescura de ambos ingredientes radica el éxito del plato.

—ELABORACIÓN—

Confitamos las alcachofas al vacío 30 minutos a 90 grados con aceite de oliva.

Abrimos las navajas también al vacío.

Preparamos el jugo de jamón ibérico y lo dejamos reducir durante 12 horas.

El aliño para las navajas consistirá en una mezcla de salsa HP, mostaza y cebollino.

A la hora de emplatar, rellenaremos las alcachofas con las navajas ya aliñadas y las coronaremos con una yema de huevo de codorniz.

MARIDAJE



**MAGMA DE
CABREIROÁ**

En los últimos meses, Magma de Cabreiroá ha lanzado un original proyecto de Maridaje Inverso, según el cual prestigiosos chefs de alta cocina crean sus recetas teniendo en cuenta las características organolépticas de nuestra agua de aguja. De manera “inversa”, su autor elabora cada una de estas recetas teniendo en cuenta la explosión de sensaciones que produce Magma en la boca y para satisfacer los paladares más exquisitos.

NUESTRAS VARIEDADES DE MANZANAS SIDRERAS



perexoga



Verdeña



Ollo mouzo



pero



Rafiosa

OTRAS VARIEDADES:



Negras,



Jose Antonio,



Gravillán,



Repinaldo,



Raxao,



Ollo Landoi...

...De la Riega, Duroña de Tresali, Ernestina, Fuentes, Blanquina, Coloradona, Limón montés...

... Perico, Clara, Prieta, Verdialona, Regona...

MANZANAS 100% GALLEGAS
DE MÁS DE 1.000 CULTIVADORES AUTÓCTONOS



COSECHA DE GALICIA





viajes orzán

La experiencia, nuestro mejor valor desde 1978



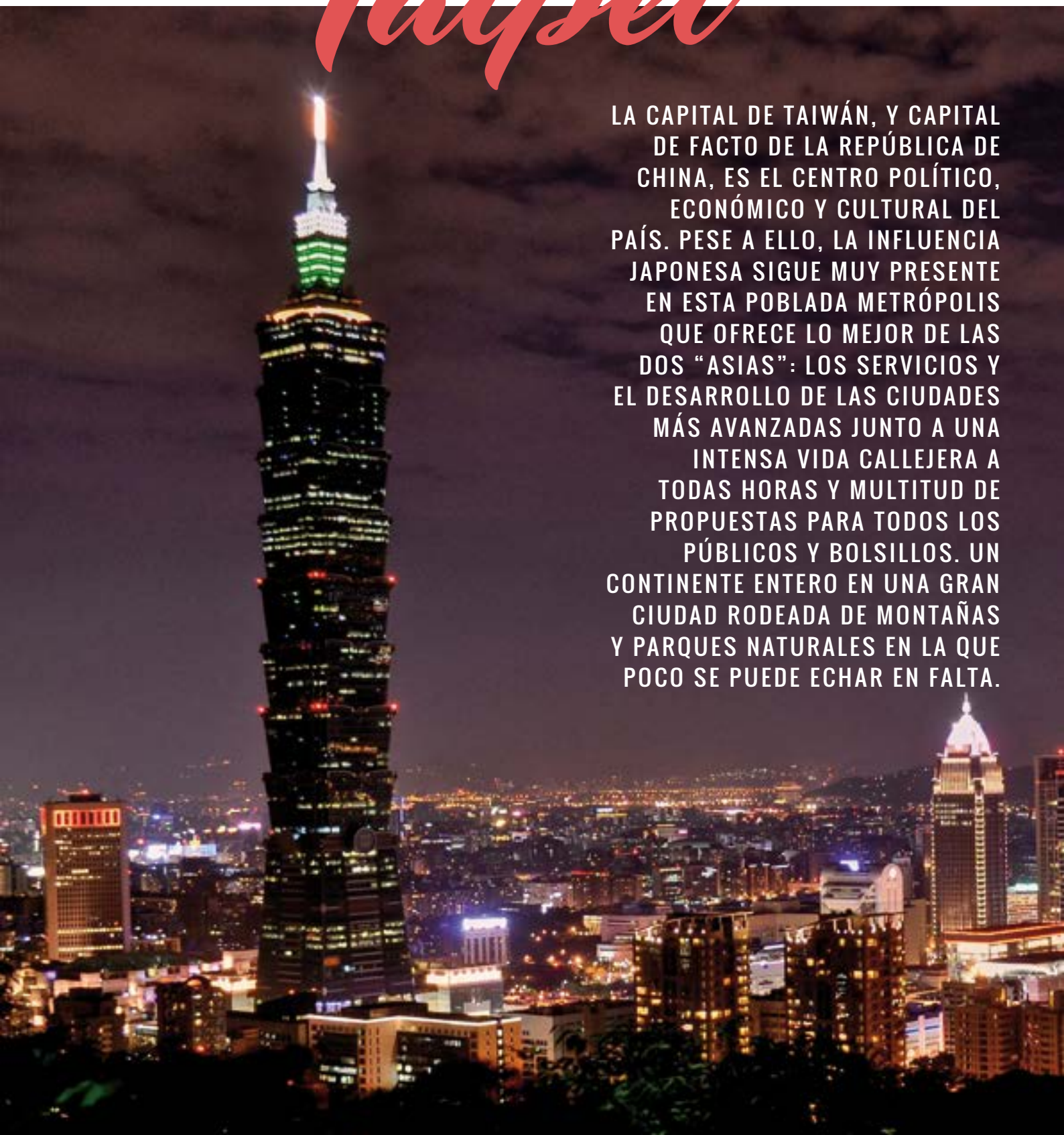
40 AÑOS PONIENDO EL MUNDO A SU ALCANCE



viajes orzán

Taipei

LA CAPITAL DE TAIWÁN, Y CAPITAL DE FACTO DE LA REPÚBLICA DE CHINA, ES EL CENTRO POLÍTICO, ECONÓMICO Y CULTURAL DEL PAÍS. PESE A ELLO, LA INFLUENCIA JAPONESA SIGUE MUY PRESENTE EN ESTA POBLADA METRÓPOLIS QUE OFRECE LO MEJOR DE LAS DOS "ASIAS": LOS SERVICIOS Y EL DESARROLLO DE LAS CIUDADES MÁS AVANZADAS JUNTO A UNA INTENSA VIDA CALLEJERA A TODAS HORAS Y MULTITUD DE PROPUESTAS PARA TODOS LOS PÚBLICOS Y BOLSILLOS. UN CONTINENTE ENTERO EN UNA GRAN CIUDAD RODEADA DE MONTAÑAS Y PARQUES NATURALES EN LA QUE POCO SE PUEDE ECHAR EN FALTA.



LONGSHAN TEMPLE

Sin duda una de las visitas obligadas tanto desde el punto de vista histórico como cultural es este templo budista y taoísta situado en el distrito de Wanhua. Construido entre 1738 y 1740 por colonos de Fujian, fue destruido total o parcialmente por diversos fenómenos naturales y por los bombardeos americanos durante la Segunda Guerra Mundial, pero fue reconstruido y se considera un ejemplo emblemático de la arquitectura clásica taiwanesa, con influencias del sur de China. Otro templo interesante es el de Confucio, que nos acerca a las doctrinas e ideales de este filósofo chino.

YANGMINGSHAN

Es uno de los ocho parques nacionales de Taiwán y se encuentra al norte de la ciudad. Famoso por sus aguas termales, las flores del cerezo japonés y sus sendas por zonas salvajes, ofrece al visitante una experiencia completamente diferente a la que tendrá visitando los barrios más bulliciosos. Otra buena opción para los amantes del senderismo es la zona de Nangang, al este de la ciudad.

MUSEO NACIONAL DE TAIWÁN

Se considera uno de los mejores museos del mundo gracias a la enorme colección arte chino que posee, una amplísima colección de objetos históricos y obras de arte pertenecientes a la República Popular de China.

MEMORIAL CHIANG KAI-SHEK

Otro de los emblemas de Taiwán es este edificio construido en memoria de quien fue presidente del país hasta su muerte en 1975: Chiang Khai-Sek, el líder que llevó el gobierno de la República de China a Taiwán y que permanece aquí, en forma de gran estatua de bronce. La espectacular edificación, que incorporó muchos elementos de la arquitectura china tradicional, acoge un museo gratuito que explica parte de la vida del expresidente y de la ocupación japonesa de China.

TAIPEI 101

Otra de las visitas obligadas en la ciudad. Se trata de un rascacielos de 508 metros de altura (más de 100 plantas) que durante años fue el más alto del mundo y sigue contando con el ascensor más rápido. Además de disfrutar la subida, las vistas desde arriba son impresionantes y sirven para hacerse una idea de la ciudad. Pero también es recomendable ver esta enorme torre desde la colina conocida como Elephant Mountain, que ofrece la mejor vista del skyline de la ciudad tanto de día como de noche.



FUNDADA A COMIENZOS DEL SIGLO XVIII SE CONVERTIRÍA EN UN IMPORTANTE CENTRO PARA EL COMERCIO DE ULTRAMAR. EN 1895, JAPÓN SE HIZO CON TAIWÁN Y CONVIRTIÓ TAIPEÍ EN LA CAPITAL DE LA ISLA. CHINA VOLVIÓ A OCUPAR LA ISLA TRAS LA DERROTA DE JAPÓN EN LA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL Y EN 1949 EL GENERAL CHIANG KAI-SHEK DECLARA TAIPEÍ CAPITAL PROVISIONAL DE LA REPÚBLICA DE CHINA DESPUÉS DE QUE LOS COMUNISTAS SE HICIERAN CON LA MAYOR PARTE DEL TERRITORIO Y SE FORZASE EL EXILIO DEL GOBIERNO A TAIWÁN, UN GOBIERNO QUE, A DIFERENCIA DE LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA, OPTÓ POR EL DESARROLLO ECONÓMICO SENTANDO LAS BASES DE LA ACTUALIDAD.



COMPRAS Y MERCADOS NOCTURNOS



Ximending es una gran zona comercial donde las luces de neón, el bullicio y el consumismo marcan cada paso del visitante, aunque son multitud las zonas de mercado dispersas por la ciudad: Xinyi, Taipower Building, Shida, el mercado nocturno de Longshen o Longhua... Aunque al hablar de mercados nocturnos, hay uno de casi obligada visita: el de Shilin. Es el más grande y famoso de la ciudad. Está formado por varias calles llenas de locales y comerciantes que ofrecen toda clase de productos, desde ropa o comida a actividades de ocio en un entorno iluminado con centenares de farolillos y abarrotado de gente. Un buen lugar para conocer la gastronomía local más popular.

DANSHUI Y DATONG



Danshui es uno de los distritos mas interesantes de la ciudad por su diferente fisonomía. Situado en la parte costera de Taipéi, es casi un pueblo costero con su hermoso entramado de calles que encandila a sus visitantes. Por su parte, Datong nos ofrece un buen reflejo de la ocupación japonesa de la isla a principios del siglo XX, especialmente Dihua, su calle más famosa y representativa.



DORMIR



Más allá del Gran Hotel, icono de la ciudad que con sus columnas rojas y su característico techo envuelven al visitante en la milenaria cultura china, las opciones para dormir en Taipéi son de lo más variado. Desde ofertas exclusivas en las mejores zonas a habitaciones o apartamentos para todos los bolsillos en los barrios más céntricos y bulliciosos. Una buena opción es alojarse cerca de la Taipei Main Station para aprovechar la magnífica red de metro de la ciudad así como la excelente conexión con el aeropuerto internacional Taiwán Taoyuan.

COMER



Como ya señalamos, la mejor forma de conocer la cultura gastronómica taiwanesa es comer en uno de sus mercados nocturnos, pero las opciones son prácticamente infinitas en esta ciudad que combina platos tradicionales chinos y japoneses con recetas propias y productos locales de primera calidad, especialmente pescados y mariscos. Sin olvidar los platos a base de arroz, fideos, carne, pescado, tofu y verduras. Imprescindible probar la sopa oamisua, las empanadillas rellenas de carne picada con especias.



TAIPÉI OFRECE PARECER EL MEJOR DE LAS "DOS ASIAS"



TAIPÉI
DONDE TOMARSE UNA ESTRELLA

Estrella 2011

No.285, Lequn 3rd Rd., Zhongshan Dist.,
Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.)
Taipei

/LOS 70/



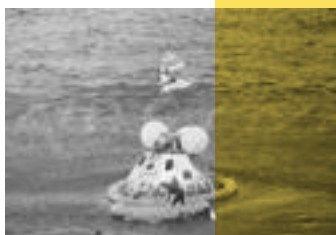
Tecnología, diversificación e investigación fueron los tres elementos en los que se centraron todos los esfuerzos de la década de los 70 y en los que descansan las cifras de las décadas posteriores.

El crecimiento de las ventas había hecho aumentar la cuenta de resultados, una situación financiera muy positiva que posibilitó una potente inversión en tecnología encaminada a incrementar la producción para atender la demanda existente y a reducir el esfuerzo del personal en el proceso de fabricación.

Un nuevo y completo tren de lavado y embotellado, que alcanzaba las 33.000 botellas/hora, con su correspondiente equipo de encajonado, sistema de pasteurización, máquina etiquetadora, inspector de botellas defectuosas y detector de líquidos residuales; una máquina lavadora de barriles; una nueva caldera de vapor que generaba una mayor capacidad de energía calórica en las cocciones; circuitos de autolimpieza en las bodegas de fermentación o una torre de enfriamiento de agua y salmuera para aumentar la capacidad frigorífica, fueron algunas de estas novedades que llegaron a nuestra fábrica de cerveza durante los años 70 que materializan este notable esfuerzo en introducir tecnologías más eficientes.

TAMBIÉN EN /LOS 70/

APOLLO 13
REGRESA A
TIERRA con
tripulantes
a salvo



En España, se
declaraon como
lenguas oficiales
el CATALÁN,
VASCO Y GALLEGO



FALLECE
FRANCISCO FRANCO;
sucedíéndole
Juan Carlos I,
rey de España.



Nacen las
dos gigantes
tecnológicas,
APPLE COMPUTER
Y MICROSOFT



STAR WARS
EPISODIO IV:
Una nueva
esperanza de
George Lucas.



HBO

En Estados
Unidos inicia sus
transmisiones el
CANAL HBO.

LUIS CARRERO BLANCO,
presidente del
Gobierno de España.
En diciembre ES
ASESINADO por la
organización
terrorista ETA
en Madrid.



El demócrata
JIMMY CARTER,
toma posesión
como presidente
de los Estados
Unidos.



EL ADIÓS A TRES
GRANDES ARTISTAS:
Jimi Hendrix,
Elvis Presley y
Charles Chaplin.



La Madre
Teresa de
Calcuta
recibe el
PREMIO NOBEL
DE LA PAZ



Internacionalización CON MARCA



www.marcasrenombradas.com



Foro de
Marcas Renombradas
Españolas

Una Historia Diferente

