

REVISTA CORPORATIVA N32  
CORPORACIÓN HIJOS DE RIVERA S.L.

**ACTUALIDAD Y PORTADA**

Primera Convención  
de Negocios Estrella  
Galicia LATAM

PG 6

**EN PRIMERA PERSONA**

Juan Paz  
Director Estrella  
Galicia Brasil

PG 38

**A FONDO**

Concept Big Craft

PG 30

# mun<sup>do</sup>HR






¿Te gusta conducir?



# EL FUTURO NO SE ESPERA. SE CONDUCE

 CON EL BMW i3  
100% ELÉCTRICO

DESDE **19€** AL DÍA CON TODOS LOS SERVICIOS INCLUIDOS Y SIN ENTRADA

Si quieres saber cómo serán los coches del mañana sólo tienes que conducir un BMW i3. Conectado, inteligente y 100% eléctrico. Ahora desde 19€ al día con todo incluido y sin entrada para que puedas conducir el coche del mañana, hoy.



**Seguro a todo riesgo**



**Gestión de multas**



**Mantenimiento y reparaciones**



**Asistencia en carretera 24 horas**



**Atención 24 horas**

## 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  
Ferrol

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

Oferta para renting a particulares de modelo BMW i3 94Ah con equipamiento de serie por un periodo de 48 meses y limite de 40.000 km. Oferta válida para pedidos generados hasta el 31/12/2018. El precio ofertado incluye impuestos. BMW Renting es una marca comercial del Grupo BMW y la oferta publicitada se ofrece por Alphabet España Fleet Management S.A.U., con domicilio en calle José Echegaray, 20, 28232, Las Rozas de Madrid. El vehículo mostrado puede no coincidir con la versión ofertada.

BMW i3: cero emisiones de CO<sub>2</sub> durante su uso. BMW i3 REX: consumo 0,6 l/100 km. Emisiones de CO<sub>2</sub>: 13 g/km.



# Agnacio Rivera

CEO HIJOS DE RIVERA SAU

... Lo noto en el viento, lo huelo en el aire..., así vaticinaban en una famosa novela épica la llegada de un gran cambio.

Hace poco en nuestra filial en Brasil tuve la oportunidad de vivir un gran hito para nuestra compañía, preludio de este cambio de era; la Primera convención de Negocios de LATAM, una reunión con nuestros compañeros y socios comerciales nada menos que de: Uruguay, Argentina, Paraguay, Bolivia, Chile, Perú, Colombia y Brasil. Un evento en el que pudimos compartir con ellos experiencias, estrategia y pasión. Pero, sobre todo, una forma de ser y de actuar que es lo que nos hace diferentes y por tanto más competitivos.

Si hace tan solo diez años me hubiesen contado que iba a estar en Brasil con todo nuestro equipo de Latinoamérica, en una convención propia, en la que a mayores nos visitaría, como colofón al evento, un piloto de Formula 1 patrocinado por nosotros, pensaría sin duda que estaba soñando (en el mejor de los casos).

No nos debe dar vértigo mirar hacia atrás y ver todo lo que hemos conseguido. Al contrario, es autoconfianza lo que debemos adquirir porque nuestro camino es sólido.

En este 2018 también hemos superado importantes cotas que suponen hitos en sí mismos, hemos llegado a los 300 millones de litros de cerveza y a los 500 millones de euros de facturación consolidada.

Somos ya un gran equipo y, aunque más grandes, sabremos mantener las claves de lo que nos hace diferentes, la agilidad que nos permita ser más rápidos y la visión que nos hará mas internacionales.

Muchas gracias a todos.

»  
PRIMERA CONVENCION  
DE NEGOCIOS DE  
ESTRELLA GALICIA LATAM

6



ROB  
MPR  
OLA  
strel

0

»  
JUAN PAZ  
DIRECTOR  
ESTRELLA GALICIA  
BRASIL

38



»  
LA PROBETA  
LABORATORIO  
DE INNOVACION  
DE LA TITA  
RIVERA

28



STREET STUNTS EN A CORUÑA »

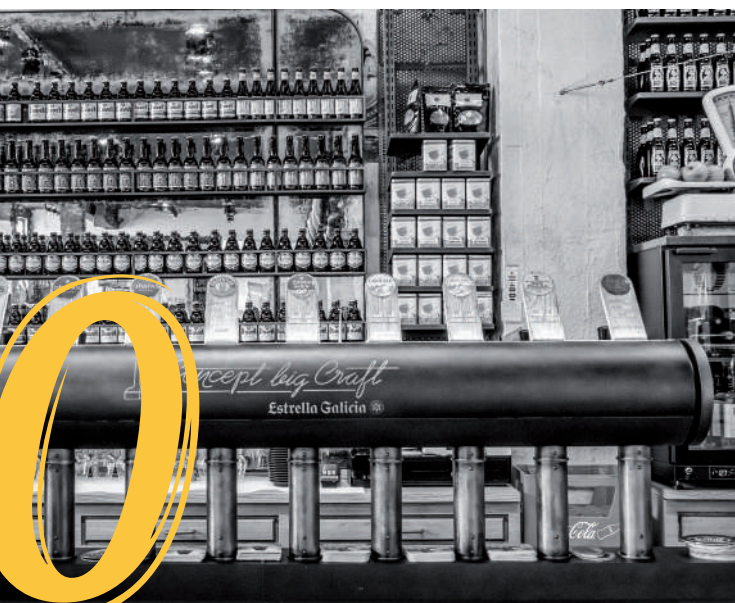
63





PREMIOS THE HOP

CERVEZA DE BODEGA



OPEN DAY MAELOC

- 6 // Actualidad Internacional
- 8 // Noticias
- 28 // HR por dentro
- 30 // A Fondo
- 32 // Factor H
- 36 // Cultura de cerveza
- 38 // En primera persona
- 40 // Universo digital
- 46 // Acción responsable
- 54 // Música
- 62 // Deportes
- 68 // Mercados
- 73 // Personaje estrella
- 74 // Sabías que...?
- 76 // Comer y beber
- 79 // Viajes
- 82 // Guiño al pasado

mun<sup>do</sup>HR 

NOVIEMBRE 2018

TEXTO: Corporación Hijos de Rivera

DIRECCIÓN Y REDACCIÓN: Comunicación Corporativa

DISÑO Y MAQUETACIÓN: Bolanda, ediciones y marketing

COLABORACIONES: Ignacio Rivera, Paul Tran, José Luis Olmedo, Marcos Lodeiro, Juanjo Delgado, Macame Dopazo, Jorge López, Nuria Alonso, Carlos López, Fernando Iglesias, Víctor Mantihán, Laura Piñeiro, Jaime Perozo, Juan Paz, Steefan Lenaerts, Manuel Costiña.

Esta publicación ha sido impresa en papel Cyclus Print 100% reciclado, libre de cloro y blanqueadores ópticos. Este papel cuenta con la certificación FSC, el sello 'Ángel Azul' y la Etiqueta Ecológica Europea (EE) que garantiza una baja incidencia ambiental durante su fabricación.





## PRIMERA CONVENCIÓN DE NEGOCIOS DE ESTRELLA GALICIA LATAM

El día 7 de noviembre celebramos la primera convención de negocios de Estrella Galicia LATAM, con el objetivo de potenciar nuestras relaciones en Brasil y resto de países de latinoamérica. Un evento corporativo inolvidable que ha servido para aproximarnos a nuestros distribuidores clave, a quienes trasladamos nuestra visión global de negocio





## PARA CULMINAR LA CONVENCION

Celebramos un evento corporativo con un proyecto de fusión de SON Estrella Galicia "Brasil Abraça Espanha" de Toquinho con Silvia Perez Cruz y Javier Colina, también en el espacio Estrella Galicia Estação Rio Verde. Puso el broche de oro a una jornada que, sin lugar a dudas, ha sido inolvidable y que representa una oportunidad para aproximarnos y entender a nuestros distribuidores, agentes clave en el desarrollo estratégico de nuestro negocio en estos mercados.

La sala Estrella Galicia Estação Rio Verde ha sido el escenario de uno de los eventos más especiales en la historia de Estrella Galicia Brasil, la I Convención de Negocios de Estrella Galicia LATAM, que nos ha permitido reunir a 24 distribuidores de Horeca Brasil y de siete países de Latinoamérica.

Han estado presentes distribuidores de Uruguay, Argentina, Paraguay, Bolivia, Perú, Chile y Colombia, con quienes hemos compartido las principales líneas estratégicas de negocio de nuestro próximo Plan trianual, destacando la importancia de Brasil y del resto de países de LATAM.

El evento contó con la presencia de nuestro CEO Ignacio Rivera y con la visita sorpresa del piloto Carlos Sainz, que se encontraba

esa semana en Brasil para disputar el Gran Premio de Interlagos de Fórmula1. Carlos compartió con los asistentes, en una charla informal, su mensaje de superación, de creer en tus sueños, tal y como él ha hecho hasta convertirse en un piloto de referencia en la F1.

El piloto madrileño, además, se atrevió con la percusión de la mano de los Meninos do Morumbi, un proyecto benéfico que desde 1996 integra a jóvenes de comunidades desfavorecidas a través de la pasión por la música. Meninos do Morumbi trabaja en la actualidad con más de 800 jóvenes de la ciudad, que tienen la oportunidad de formar parte de este proyecto educativo en torno a la música brasileña y aprender así a tocar diferentes instrumentos.

# PREMIOS THE HOP

## Anunciamos los ganadores de la primera edición de nuestro programa de emprendimiento colaborativo The Hop

El jurado de los Premios The Hop, que ha estado formado por directivos de nuestra compañía junto a profesionales externos especializados en el ámbito empresarial y digital, dio a conocer los nombres de los premiados durante la gala de entrega de premios que tuvo lugar el día dos de octubre, en el Hotel Monumento San Francisco, en Santiago de Compostela, que contó con la presencia del presidente de la Xunta de Galicia, Alberto Núñez Feijóo, así como de destacadas personalidades del ámbito empresarial de Galicia.

Entre todos ellos seleccionaron seis proyectos de las 18 candidaturas preseleccionadas y entre las más de 130 recibidas desde la puesta en marcha de este programa a finales del mes de mayo. El mismo día de la entrega de premios, los 18 equipos finalistas tuvieron la ocasión de presentar y defender por última vez sus soluciones antes de la última decisión del jurado, que se produjo al final de la tarde.

TRUCKSTERS, TALENTOO,  
FLEXSAS, ESTRELLA-DAY,  
DATA MONITORING  
Y BARLEY SON LAS 6  
LAS STARTUPS QUE  
DARÁN SU GRAN SALTO  
EMPRESARIAL DE LA  
MANO DE NUESTRA  
COMPAÑÍA, QUE  
APOYARÁ A ESTOS  
EQUIPOS DE JÓVENES  
EMPRENDEDORES EN SUS  
PROYECTOS DIGITALES



## Estos han sido los proyectos galardonados en los Premios The Hop:



La tecnología de esta *startup* facilita a las empresas de transporte acceder a una red de conductores para que estos se releven en carretera y conduzcan un mismo camión a lo largo de un trayecto de media y larga distancia. La solución ayuda a optimizar el traslado del producto por carretera y llegar a nuevos mercados de forma más eficiente y económica.



Plataforma de selección de personal, con un modelo B2B, que conecta a empresas contratadoras con seleccionadoras de forma sencilla y bajo un registro gratuito. El sistema mejora los costosos procesos de empleo, actuando como único intermediario y proveedor. El contratador elige el *fee* que quiere pagar y lo abona solo si incorpora al candidato.



Marketplace online para soluciones de almacenamiento bajo demanda. Conecta a distribuidores y otros agentes del sector con operarios de almacenes. La iniciativa cuenta con cientos de *partners* en Brasil, desde donde gestionan la distribución en los distintos canales de retail con el objetivo de reducir costes y aumentar las ventas en zonas más remotas.



## Comienza la Experiencia The Hop

Cada uno de los equipos ganadores recibirá un premio en metálico de 10.000 euros, no sin antes pasar por la Experiencia The Hop, un periodo de inmersión corporativa y cultural en el que aprenderán desde A Coruña cómo hacer crecer de manera exponencial sus proyectos y desarrollar sus metas como startup, al igual que hizo nuestra compañía en sus orígenes, hace 112 años. El proceso se completará posteriormente con cursos de formación en Madrid, dentro del Espazo The Hop, desde donde los proyectos entrarán en una fase de aceleración, siendo respaldados en todo momento por profesionales expertos.



### ESTRELLA ☆ DAY

BY SUPERTECH

Su tecnología pretende proveer cerveza fría a clientes en una hora, gracias a la migración hacia el *Same-Day-Delivery*. El objetivo es optimizar las operaciones a tiempo real y conseguir nuevos consumidores en su funnel de conversión, al crear nuevas líneas de negocio y potenciar las existentes.



La solución consiste en diseñar, fabricar y programar un dispositivo de monitorización con IoT, de bajo coste y adaptado a los barriles de cerveza de bodega. Por otro lado, incluye una app móvil desde la que controlar distintos parámetros con los que poder hacer estudios sobre el estado y el consumo del producto, así como la logística para reposiciones.



Plataforma de gestión e inteligencia orientada a bares, distribuidoras y productoras de cerveza. Gracias a caudalímetros IoT, se genera el *big data* necesario para crear soluciones de analítica, optimizar la toma de decisiones, ofrecer un mejor servicio y aumentar ventas.

# FÁBRICA DE CERVEZAS ESTRELLA GALICIA

Fábrica de Cervezas es una línea de cervezas de temporada que cuenta con el lanzamiento progresivo de una gran variedad de recetas que tienen como factor común ingredientes naturales 100% gallegos. Un sello que pone de manifiesto la personalidad de nuestra compañía como familia de cerveceros desde 1906

REFLEJAN LA  
CREATIVIDAD Y EL  
CONSTANTE TRABAJO  
CREATIVO POR PARTE  
DE LOS MAESTROS  
CERVECEROS DE  
HIJOS DE RIVERA

FÁBRICA DE CERVEZAS  
Estrella Galicia

## PIMIENTOS DE PADRÓN

Lanzamos al mercado 57.000 litros de esta receta de temporada, en respuesta al abrumador éxito que obtuvo en 2017

Esta cerveza de temporada está concebida a partir de uno de los productos más característicos de Galicia, los Pimientos de Padrón. Para su elaboración, los maestros cerveceros de Hijos de Rivera incorporaron durante el periodo de guarda los pimientos troceados, logrando así los aromas y sabores que singularizan una cerveza donde el pimiento y el picante tienen un especial protagonismo.

De este modo, 57.000 litros de esta cerveza han estado a disposición de los consumidores a partir de la primera semana de agosto. Se pudo adquirir a través de la web: <https://estrellagalicia.es/fabricadecervezas/>, así como en enseñas de alimentación y establecimientos de hostelería por todo el territorio nacional tanto en barril como en botella de 50cl.



## CALABAZA Y VAINILLA

Coincidiendo con la temporada de cosecha de la calabaza, llega al mercado esta receta que incorpora calabaza y ramas de vainilla en el proceso de elaboración

En total, han sido más de 10.000 litros de esta receta de temporada disponibles a partir del 24 de octubre a través de la web [estrellagalicia.es/fabricadecervezas/](https://estrellagalicia.es/fabricadecervezas/), así como en enseñas de alimentación y establecimientos de hostelería.

Para su elaboración, se incorporaron calabazas durante la elaboración del mosto y ramas de vainilla troceadas en el proceso de guarda. El resultado es una cerveza con matices dulces y notas especiadas, que aporta un amable dulzor, balanceado por el amargor generado por el lúpulo. Asimismo, la malta aparece en ella aportando sabores a cereal, notas tostadas y matices especiados.



# FÁBRICA DE CERVEZAS

Estrella Galicia 



**UNOS  
HACEN  
LO DE  
SIEMPRE,  
E OUTROS  
NON!**



## ESTRELLA DE NAVIDAD 2018



Este año, nuestros maestros cerveceros han incorporado en la receta de Estrella de Navidad la técnica del *dry hopping* con lúpulo de la variedad Admiral

La primera semana de noviembre, lanzamos nuestra edición limitada Estrella de Navidad 2018, una bebida 100% malta y elaborada con lúpulo cultivado en Galicia que se presenta en botella de 75 cl con un novedoso etiquetado transparente y motivos navideños en dorado brillante.

Este año, hemos incorporado en la receta la técnica del *dry hopping* con lúpulo de la variedad Admiral, que aporta a la cerveza un carácter suavemente lupulado que mantiene el espíritu de las lager de Hijos de Rivera.

Dado que estas fechas son muy propicias para celebrar entre amigos y familiares, hemos producido 260.000 litros de esta cerveza navideña que podrán adquirirse, como principal novedad este año, a través de la web de la marca a partir del 12 de diciembre además de en el canal de alimentación hasta finalizar existencias.



## ESTRELLA GALICIA BALEARES Y EL PILAR

Nos unimos a la celebración de fiestas y tradiciones regionales y locales para acompañar a nuestros consumidores en estos momentos tan especiales, vistiendo nuestra cerveza más emblemática para cada una de estas ocasiones

Este verano lanzamos una nueva edición especial de nuestra etiqueta de Estrella Galicia, con un diseño inspirado en el material que simboliza la artesanía española y en concreto, la balear: el esparto. De esta edición se pusieron a la venta 720.000 botellas disponibles en el canal hostelería de Islas Baleares.

Durante el mes de septiembre, lanzamos una edición limitada de etiquetas de Estrella Galicia, que se vistió con el traje de los baturros y baturras, rindiendo homenaje a la celebración del día grande de Zaragoza. Se pusieron a la venta 180.000 botellas en los establecimientos de hostelería de zonas zaragozanas hasta fin de existencias.



VESTIMOS NUESTRA CERVEZA  
MÁS EMBLEMÁTICA PARA CADA  
UNA DE ESTAS OCASIONES

## FRIGOPACK SON ESTRELLA GALICIA



En octubre lanzamos una nueva edición limitada de SON Estrella Galicia. Manteniendo el *claim* de la primera edición “¿A qué suena tu cerveza?”, en esta ocasión la lata de 33cl se disfraza de micrófono y el frigopack se convierte en un amplificador musical

Una edición limitada con la que queremos sorprender y rendir tributo a los amantes de la música alternativa.

Además, mediante una colaboración con Spotify, el pack incluye un código con el que vincularse directamente al perfil de SON Estrella Galicia, para poder acceder a las 50 listas propias de la marca para que los consumidores conozcan ‘A qué suenan nuestras salas SON Estrella Galicia’.



## MAELOC & LA TITA RIVERA

Presentamos nuestra gama de sabores MaeLoc y los productos de la Tita Rivera en un nuevo formato de lata

Desde este verano, adoptamos el modelo de envase universal Lata 211 con capacidad de 33 cl, para presentar nuestras sidras con sabores y nuestros combinados de La Tita Rivera tanto para hostelería como para alimentación, ofreciendo constantemente nuevas propuestas para atender la demanda de los diferentes momentos de consumo y adelantándonos a las tendencias del mercado.

Para MaeLoc, se trata de la primera vez que incorporamos este formato, dentro de su segmento de mercado, que estará disponible en nuestras sidras con fresa, mora, pera, piña&pera, seca y dulce ecológica, sumándose a la botella, el *key keg* y el barril para satisfacer la demanda de los consumidores.



Además, procuramos la sostenibilidad de nuestras actividades y apostamos por Reducir, Reciclar y Reutilizar los recursos que generamos, por eso hemos impreso las etiquetas de MaeLoc en papel piedra; un papel mineral reciclable y reutilizable que no utiliza productos químicos ni ácidos o alcalinos en su elaboración. Posee el certificado internacional **Cradle to Cradle** que reconoce e incentiva la innovación en productos sostenibles a partir de una rigurosa metodología en la que se evalúan los productos desde la óptica de cinco factores relacionados con la salud humana y el medio ambiente.

En el caso de nuestra gama de bebidas La Tita Rivera, con la que reinventamos los tradicionales combinados de sangría, tinto de verano y blanco de verano, entre otros, incorpora este formato sustituyendo a la lata *sleek* que hasta la fecha presentaba la marca.



## CABREIROÁ GORJUSS

En su apuesta por dinamizar la categoría de aguas y sorprender a los consumidores, nuestra agua Cabreiroá se unió al licenciatarío Santoro London para la creación de una nueva edición de botellas protagonizada por las muñecas Gorjuss.

En total, se lanzaron al mercado nueve modelos coleccionables, cada uno de los cuales representa un estado de ánimo o una experiencia, con las que desde Cabreiroá, junto a Santoro, tratamos de fomentar la creatividad y la imaginación. Esta colección de Cabreiroá está disponible en el mercado desde principios del mes de junio en el canal alimentación en formato de 0,5l.



NUEVE MODELOS  
COLECCIONABLES,  
CADA UNO DE LOS  
CUALES REPRESENTA  
UN ESTADO DE  
ÁNIMO



## AGUA DE CUEVAS

Nuestro manantial asturiano amplió su gama de formatos en el mes de junio, con el lanzamiento de una nueva botella de PET cristal de 1 litro

Se trata de un tamaño y un diseño especialmente enfocados a su consumo en los establecimientos de hostelería tratando de dar un mejor servicio a nuestros clientes y consumidores. De este modo, completamos la oferta de formatos de Agua de Cuevas que ya contaba con botellas de 1,5 l, 50 y 33 cl.



## DESCENSO DEL SELLA

Lanzamos la edición especial de Agua de Cuevas homenaje al Descenso del Sella (0,5 l y 1,5 l), el evento deportivo referente en Asturias y con repercusión internacional en el que, por segundo año consecutivo, hemos sido el patrocinador principal



Este acontecimiento deportivo, también conocido popularmente como 'Les Piragües', es una de las tradiciones más importantes de Asturias y está declarado de Interés Turístico Internacional. Por este motivo y para dar visibilidad a esta insólita prueba, en la que compiten profesionales y amateurs, Agua de Cuevas no solo se suma al patrocinio de este acontecimiento, sino que además, lanza una nueva edición limitada de su botella inspirada en esta competición.

Esta edición especial ha estado disponible en formato de 0,5 l y de 1,5 l, en pack y envase individual en todo el territorio nacional, desde la primera semana de julio hasta mediados de agosto.

TE GUSTARÍA AYUDAR...



**...Y LO SABES**



VOLUNTARIADO  
ÚNETE AL EQUIPO  
[voluntariado@estrellagalicia.es](mailto:voluntariado@estrellagalicia.es)

# VI BEER MASTER SESSIONS CAMPEONATO ESTRELLA GALICIA DE TIRAJE DE CERVEZA

**Tras el éxito de ediciones anteriores, esta sexta convocatoria del Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia busca de nuevo premiar la profesionalidad y la labor de los hosteleros en el servicio de cerveza como parte fundamental de la cadena de distribución de nuestros productos**

## Certamen de Tiraje de Cerveza Galicia Sur

Rubén Rodríguez de Queimada Gastrobar en Baiona se proclamó vencedor del Campeonato Estrella Galicia de Tiraje de Cerveza-Certamen Galicia Sur, en el que se enfrentaron un total de 20 hosteleros de las provincias de Pontevedra y Ourense.

Como segundo clasificado resultó Alejandro Castro Somoza de la Bocatería Manduca de Baiona y los tres finalistas de esta edición fueron Rubén Fariña Piñeiro de Bodega Os Arcos en Vilagarcía, Alejandro Pérez Piñeiro de Bar Vilariño en Cambados y Daniel Miguélez Costas de Kero en Vigo.

La alta demanda de participación en ediciones anteriores impulsó a la marca a organizar dos certámenes en Galicia, previos al Campeonato Gallego que acogerá a los 5 finalistas de cada una de estas competiciones. El Certamen Galicia Sur se celebró en el escenario ARVI-Julio Verne del Vigo Sea Fest a principios del mes de julio.



## Certamen de Tiraje de Cerveza Galicia Norte

Laura Martínez de la Bodeguilla de Santa Marta de Santiago triunfó en el Campeonato Estrella Galicia de Tiraje de Cerveza- Certamen Galicia Norte, en el que se enfrentaron un total de 20 hosteleros de las provincias de A Coruña y Lugo.

El subcampeón fue Daniel José de Castro del Vista Alegre de Burela (Lugo) y los tres finalistas fueron Alberto Castedo del Bar Senador de Castroverde (Lugo), Benjamín Seoane del Pub Altántico de Santiago y David Pereira de Madia Leva de Baamonde (Lugo).

De la entrega de premios se encargaron los jugadores del CB Breogán y del Monbús Obradoiro en una semana muy especial previa a la celebración del derbi gallego de baloncesto, una cita histórica para todos los aficionados. Acudieron al evento que se celebró en el mercado gastronómico La Galicana de Santiago de Compostela, Salva Arco y Henk Norel del equipo lucense y Pepe Pozas y Andreas Obst del equipo local y todos se atrevieron a testar sus habilidades frente a los grifos de Estrella Galicia.



EN SU RECORRIDO DESDE EL MES DE JUNIO, HA CELEBRADO DOS CERTÁMENES EN GALICIA (CERTAMEN GALICIA SUR Y GALICIA NORTE), DE LOS HAN SIDO SELECCIONADOS LOS FINALISTAS DEL CAMPEONATO GALLEGO DE TIRAJE QUE TENDRÁ LUGAR EN EL FÓRUM GASTRONÓMICO EN 2019



EN ESTOS MESES TAMBIÉN SE HAN CELEBRADO LOS CAMPEONATOS DE TIRAJE DE EXTREMADURA Y DE ANDALUCÍA, QUE HAN SELECCIONADO A LOS REPRESENTANTES DE ESTAS COMUNIDADES QUE PARTICIPARÁN EN EL CAMPEONATO NACIONAL QUE TENDRÁ LUGAR EN MAYO EN EL SALÓN DE GOURMETS DE MADRID

## Certamen de Tiraje de Cerveza de Extremadura

La Plaza de España de Mérida acogió el 5 de noviembre el VI Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia de Extremadura en el que un total de 20 aspirantes enfrentaron, a lo largo de diferentes rondas, para alzarse con el título de Mejor Tirador de cerveza de la comunidad.

Eloy Becerra, de la Cervecería Munich de Mérida, se alzó con el título de Mejor Tirador de Cerveza de Extremadura, tras diferentes fases en las que tuvo que demostrar su destreza tirando cañas, sirviendo cerveza de botella y respondiendo a preguntas de diversa índole sobre el mundo cervecero.

En segunda posición se clasificó Nicolás Grecco, de NicoBar en Cáceres. Ambos representarán a la comunidad extremeña en el Campeonato Nacional que tendrá lugar en mayo en el marco del Salón de Gourmets de Madrid.



## Certamen de Tiraje de Cerveza de Andalucía

Adrián Hermida, del bar restaurante Picnic de Málaga triunfó en el Campeonato Estrella Galicia de Tiraje de Cerveza de Andalucía que se celebró el día 9 de noviembre en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Granada.

Javier Ibáñez de La Bodeguita del Casino en Lucena, Córdoba, se proclamó subcampeón. Mientras que los tres finalistas fueron Adrián Torres de Dixtinto en Jaén, Sergio Sánchez de Círculo Lucentino en Lucena, Córdoba y Modesto Zambrana de Malahermosa en Málaga.



## 1<sup>ER</sup> CERTAMEN DE MIXOLOGÍA MAELOC

Nuestra sidra Maeloc ha puesto en marcha el Certamen de Mixología Maeloc, una competición cuyo objetivo es divulgar el potencial y la versatilidad de nuestras sidras a la hora de elaborar cócteles

Celebramos la primera edición de este evento el 30 de octubre en la Galicana y el 9 de noviembre en Granada Gourmet.

Alberto Gómez Puente de El Olivo en A Coruña se impuso en esta competición frente a los 12 aspirantes representando a locales de hostelería de diferentes puntos de Galicia. Todos ellos afrontaron diferentes pruebas en las que se les pidió que presentasen propuestas sorprendentes que contasen con alguna de las sidras Maeloc como ingrediente.

Alberto Gómez Puente conquistó al jurado con su Sidraron 88 un cóctel en el que ha integrado a la perfección la Sidra Extra Ecológica Maeloc. Se ha llevado a casa un premio en metálico de 600 euros, además de un lote de productos Maeloc. Como subcampeón se ha clasificado Pablo Bugallo de la Sidrería Montañés de Pontevedra.

Ismael Muñoz de La Reserva de Sotogrande en la provincia de Cádiz se impuso en esta competición frente a nueve aspirantes, representando a locales de hostelería de diferentes puntos de Andalucía. El ganador conquistaba al jurado con Mojito de Fresa en el que la Sidra Maeloc de Fresa era la protagonista y el premio ha consistido en metálico de 600 euros, además de un lote de productos Maeloc.



# CAMPAÑAS PUBLICITARIAS

## ESTRELLA GALICIA MÚSICA

La música, desde otro punto de vista, es la protagonista de la campaña que Estrella Galicia estrenó en las principales cadenas de televisión nacionales y en digital durante el mes de julio. En ella nuestra marca le contaba a nuestros consumidores, que todo lo hacemos de una forma diferente y con el leguaje y el sentido del humor que nos caracteriza

Comunicamos nuestra apuesta por la música en esta campaña, en la que además afianzamos y profundizamos en nuestro nuevo posicionamiento: "Una historia diferente". Como también nuestra forma de contar las cosas es distinta, lo comunicamos desde otro punto de vista en el que los objetos cobran vida para trasladar nuestros 4 ejes estratégicos en la música: Conciertos Reveladores, Festivales Inimitables, Espacios Singulares y Grabaciones Inéditas.



## FÁBRICA DE CERVEZAS

Con el lanzamiento de nuestras cervezas del sello Fábrica de Cervezas Estrella Galicia estrenamos dos campañas publicitarias de ámbito nacional y multimedia



Fábrica de Cervezas Estrella Galicia Pimientos de Padrón se estrenó con el lanzamiento de esta cerveza en el mes de agosto. Una campaña con la que generamos conversación, expectación, para desvelar más tarde el producto y la fecha elegida para su venta online. En esta fase tuvimos un vídeo online que explicaba el lanzamiento.

Con el mismo claim con el que lanzamos nuestra cerveza con Percebes da Costa de Morte y Pimientos de Padrón, "Tenemos lo que hay que tener" comunicamos también la campaña de Fábrica de Cervezas con Calabaza y Vainilla, en este caso, coincidiendo con el lanzamiento de este producto en el mes de noviembre.



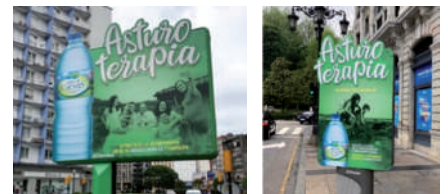
## PRODUCT PLACEMENT EN "VIVIR SIN PERMISO"

Estrenamos *product placement* de Estrella Galicia en la nueva serie de mediaset, *Vivir sin permiso*. La serie basada en un relato del escritor Manuel Rivas y una de las grandes apuestas de la cadena de los últimos tiempos, abordando el pasado y presente del narcotráfico en Galicia.



## AGUA DE CUEVAS

A propósito del Descenso del Sella y del Día de Asturias, Agua de Cuevas lanzó también dos campañas publicitarias multimedia con un amplio mix de medios donde los soportes de exterior tuvieron un mayor peso a través de formatos innovadores. Utilizamos soportes tales como mupis, corpóreos integrales, autobuses y columnas integrales con una gran presencia en las ciudades del principado.



## EN GALICIA

Estuvimos presentes en las fiestas de las principales ciudades gallegas este verano como las de María Pita en A Coruña y las Fiestas del Apóstol de Santiago a través de acciones especiales y campañas publicitarias para acompañar a nuestros consumidores durante estos festejos. Hemos estado también presentes en la Fiesta de la Dorna, en Ribeira, y en el San Froilán de Lugo para acompañar a nuestros consumidores durante estas celebraciones.



## ESTRELLA GALICIA EN “A RAPA DAS BESTAS”

Desarrollamos una acción especial con Estrella Galicia, durante la celebración de la Rapa das Bestas de Sabucedo (en Pontevedra), en la que buscamos a los mejores “aloitadores” de esta tradición ancestral considerada de Interés Turístico Internacional

Estrella Galicia se unió, un año más, a la Rapa das Bestas de Sabucedo apostando de nuevo por contar historias diferentes. En esta ocasión, nos unimos a la fiesta creando la *Aloitador Academy*, una academia en la que los asistentes podían experimentar las sensaciones del curro enfrentándose a una “besta mecánica”. Una peculiar escuela en la que participaron un gran número de asistentes para poner a prueba sus habilidades.



Laura Piñeiro

Product Manager Estrella Galicia  
Hijos de Rivera SAU

### Tradiciones que son otra historia

Para hacer honor a nuestro nombre, poner en valor nuestras costumbres y hacer de cada fiesta a la que acudimos una historia diferente, desde Estrella Galicia apoyamos las festividades más importantes de nuestra tierra y participamos activamente en cada una de ellas, aportando valor, ayudando a divulgar las particularidades de esta tierra que adoramos y compartiendo momentos de diversión y de encuentro. Al fin y al cabo, no sólo compartimos un mismo lugar de origen, sino que también compartimos una forma de ser única.

Así, tratamos de que todas nuestras acciones siempre vayan más allá de la propia fiesta, como por ejemplo en A Rapa das Bestas, donde creamos una “Aloitador Academy” que enseñó de una manera lúdica y diferente esta tradición con mucha historia. También a través de la acción especial que desarrollamos con motivo del Samaín, con un autobús para dar a conocer de cerca leyendas como la Santa Compañía.

Pero si por algo destacan las fiestas en Galicia es por ser infinitas, como infinitas son nuestras ganas de seguir formando parte de ellas de una manera diferente, aportando nuestro saber hacer cervecero y compartiendo con todos nuestros clientes y consumidores gallegos esos momentos tan especiales. Siempre de una forma responsable y siendo respetuosos con nuestras tradiciones.

## LA TRADICIÓN CELTA DEL SAMAIÍN

Decidimos involucrarnos a fondo en la reivindicación del Samaín como una de nuestras tradiciones más ancestrales. Para ello, desplegamos una campaña que dio a conocer entre la población el origen de esta festividad celta que entronca con las raíces más profundas de nuestra comunidad

A finales de octubre pusimos en marcha una campaña móvil que recorrió, a bordo de un autobús, un total de siete localidades de diferentes puntos de Galicia y que ofreció a los viandantes una oportunidad de acercarse a conocer de cerca leyendas como la Santa Compañía, el rol de los druidas o qué son los “calacús”.



## UNA CERVEZA DE RÉCORD

MUNDOHR.COM



300 hosteleros sevillanos elaboraron más de 45.000 tapas el sábado 6 de octubre en Sevilla, formando una barra de casi 1 km de longitud para batir un récord como la barra de tapas más larga del mundo. Nos sumamos a esta iniciativa a través de nuestra cerveza Estrella Galicia con motivo del Día de la Hostelería



La Barra de Tapas más larga del Mundo se ubicó entre el Puente de San Telmo, la Torre del Oro y el Puente de Triana de Sevilla. Por ella pasaron más de 15.000 personas que pudieron degustar nuestros productos, cerveza Estrella Galicia y agua Fontarel. Durante el evento, cada hostelero ofreció una degustación de tres tapas, elaborando 50 unidades de cada una de ellas. Posteriormente, en forma de reconocimiento a su implicación en la iniciativa, se hizo entrega de un certificado Guinness a cada participante.

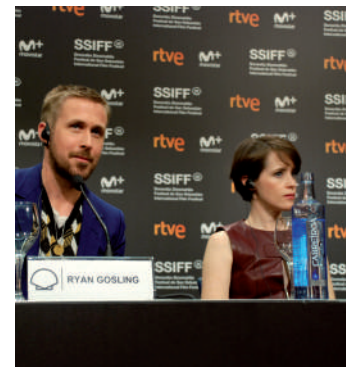


## CABREIROÁ EN EL FESTIVAL DE SAN SEBASTIÁN

Cabreiroá repitió como colaborador oficial, por séptimo año consecutivo, y consolidó así su vinculación con el festival de cine español más internacional. Más de 174.000 asistentes se hidrataron con nuestra agua en dos intensas semanas, del 21 al 29 de septiembre

Cabreiroá fue la encargada de abastecer a actores e invitados a la 66ª edición de este certamen, repitiendo como colaborador oficial por séptimo año consecutivo y consolidando así su vinculación con el festival de cine español más internacional, así como su apoyo al cine y a la cultura.

En concreto, nuestra agua mineral hidrató a los más de 174.000 asistentes, que durante las 2 semanas que dura el festival tuvieron la oportunidad de ver más de 200 películas con más de 650 proyecciones y entre los que se encuentran más de 1.600 actores, directores y profesionales de la industria procedentes de diferentes países, así como más de 1.000 periodistas.



## GRANADA GOURMET 2018

GRANADA GOURMET ES UNA CITA MUY ESPECIAL PARA LOS AMANTES DE LA GASTRONOMÍA

Del 8 al 11 de noviembre desplegamos una completa agenda de actividades en este evento gastronómico que tuvo lugar en el Palacio de Congresos de Granada, donde celebramos el Campeonato BMS de Tiraje de Cerveza de Andalucía y el segundo Certamen de Mixología de Maoloc



El resto de jornadas nuestro stand albergó múltiples actividades como catas, degustaciones y talleres con nuestras aguas y cervezas. Granada Gourmet es una cita especial para los amantes de la gastronomía, en la que pueden disfrutar de más de un centenar de actividades gratuitas en torno al mundo de la cocina, con especial protagonismo de productos y restaurantes de Granada y la presencia de chefs con estrella Michelin.



# CABREIROÁ

Agua Mineral Natural de Galicia



**Nueva**  
botella 50cl con  
tapón sport



**Coleccionálas**  
Descubre toda la colección visitando [www.cabreiroa.es](http://www.cabreiroa.es)



## OPEN DAY EN CUSTOM DRINKS



LOS ASISTENTES  
REALIZARON UNA VISITA  
GUIADA A NUESTRAS  
INSTALACIONES,  
EN GRUPOS DE  
APROXIMADAMENTE  
20 PERSONAS Y  
ACOMPAÑADOS EN TODO  
MOMENTO POR PERSONAL  
DE CUSTOM DRINKS

Coincidiendo con la temporada de cosecha de manzana en Galicia, el 27 de octubre celebramos una jornada de puertas abiertas en nuestras instalaciones de Custom Drinks, en Chantada (Lugo), para que nuestros empleados y sus familias tuvieran la oportunidad de conocer el lugar donde elaboramos nuestras sidras y muchos otros productos de nuestra compañía



La jornada fue un éxito de convocatoria, con 370 asistentes, que realizaron una visita guiada a nuestras instalaciones, en grupos de aproximadamente 20 personas y acompañados en todo momento por personal de Custom Drinks, para conocer el cuidado proceso de elaboración y envasado de nuestras sidras Cosecha de Galicia, elaboradas con manzanas 100% gallegas.

Después de la visita, todos los invitados disfrutaron con una romería del Mercado de la Cosecha, en una de las naves de Custom Drinks, donde pudieron degustar todas nuestras variedades de sidras MaeLoc y sidras de sabores, acompañado de una degustación de productos gallegos y del Mercado de la Cosecha como empanada, caldo gallego, quesos típicos de la zona y dulces, que aderezaron la jornada para el disfrute de todos los asistentes.



Hemos realizado el máximo esfuerzo con nuestras manos para ayudarte en un consumo sostenible. Nuestra **nueva lata** es totalmente reciclable, emplea una amable etiqueta de papel piedra de origen mineral y certificado "cradle to cradle" que garantiza el empleo de materiales seguros con el medio ambiente. Además es ligera para transportar, superiormente refrigerable y absolutamente opaca, y así protegemos al máximo las características de nuestras sidras, todas elaboradas con manzanas cosechadas por más de 1.000 cultivadores autóctonos de proximidad.

Pero sin tu compromiso nada es posible, ahora ya está en tus manos: un nuevo formato, una nueva imagen...

# MAELOC IS THE NEW BLACK



[WWW.MAELOCWAY.ES](http://WWW.MAELOCWAY.ES)

Ahora también disponible en  
**amazonPrime**

# TEMPORADA DE COSECHAS

**Desde finales del mes de agosto hasta principios de noviembre, estuvimos inmersos en las tareas de cosecha de algunas de las materias primas que dan lugar a nuestros productos**

POR SEXTO AÑO,  
SE HA COSECHADO  
LÚPULO ECOLÓGICO,  
CULTIVADO  
SIGUIENDO LOS  
PROCEDIMIENTOS  
MARCADOS POR EL  
CRAEGA  
(CONSELLO  
REGULADOR DE  
AGRICULTURA  
ECOLÓXICA DE  
GALICIA)



## LÚPULO

La cosecha del lúpulo en Galicia sigue creciendo con un incremento de un 5% respecto a la anterior, alcanzando ya los 5.428 kg de flor de las variedades nugget, magnum, perle, sladek, merkur, cascade, admiral y, por primera vez, centennial. El proyecto también crece con una previsión total de más de 15 hectáreas de cultivo, de las que Corporación Hijos de Rivera, a través de Cosecha de Galicia, aporta en torno a 9 hectáreas propias

Del 27 de agosto al 14 de septiembre se desarrolló la campaña de cosecha del lúpulo que sigue ofreciendo excelentes resultados y que cada año incrementa su producción en Galicia. La campaña 2018 ha concluido con la cosecha de 5.428 kg de flor seca de lúpulo, lo que supone un incremento de en torno un 5% respecto al año anterior. Se han recolectado las variedades Nugget, Magnum, Perle, Sladek, Merkur, Cascade y Admiral.

Además, se han dado una serie de novedades fruto de la investigación llevada a cabo en los últimos años sobre esta planta por parte del Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo (CIAM), en cola-

boración con Corporación Hijos de Rivera y la cooperativa LUTEGA. Por primera vez se ha cosechado lúpulo de la variedad americana Centennial.

Por otra parte, por sexto año, se ha cosechado lúpulo ecológico, cultivado siguiendo los procedimientos marcados por el CRAEGA (Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia), un proyecto que fue pionero en España. Otro ámbito de mejora en la que se va a trabajar en la próxima campaña será en la aplicación de fertilizantes a través del sistema de riego (fertirrigación), en este caso en colaboración con la Escuela de Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria de la USC.





## VENDIMIA

El pasado 17 de septiembre arrancó la temporada de vendimia en nuestra bodega Ponte da Boga, que se extendió hasta mediados del mes de octubre. La vendimia finalizó con buenos resultados en nuestra bodega, que recibió 480.000 kilos de uva, con un incremento de un 30% respecto a la campaña anterior

Durante cuatro semanas, nuestra bodega Ponte da Boga ha estado implicada en las labores de recogida y recepción de la uva de esta campaña, procedente de las vertiginosas pendientes de los bancales de la Ribeira Sacra. Una orografía que impide la mecanización y hace que todo el trabajo deba realizarse de forma manual, lo que sin duda influye en el carácter único y diferenciado de nuestros vinos.

En Ponte da Boga vendimiamos nuestras 30 hectáreas de viñedo propio y, además, recibimos la uva de 60 pequeños viticultores de la zona con los que se trabaja mano a mano sobre el terreno todo el año para garantizar unas condiciones óptimas en el viñedo.

El resultado de esta campaña ha sido bueno, pese a las dificultades climatológicas del mes de julio, que ocasionaron fuertes ataques del Mildiu, que afectaron especialmente a las variedades blancas por su sensibilidad. Un mes de septiembre cálido y soleado, garantizó unas buenas condiciones de maduración, para una añada típica de Ribeira Sacra.



## MANZANA

A principios de noviembre finalizamos la temporada de cosecha de manzana sidrera en Custom Drinks, recogiendo 2,5 millones de kilos de esta materia primera tras más de un mes de intenso trabajo en nuestra planta de Chantada

Se han recepcionado las variedades habituales de manzana: Rabiosa, Repinaldo, Raxao, Marafonsa, Verdeñá, Jamarado, Regona, y Pero, entre otras, con el constante y ya habitual ir y venir de recolectores y transportistas para entregar sus manzanas.

Cerramos por tanto la temporada de cosecha de manzana en Galicia de 2018, alcanzando un volumen de recogida récord, pese a encontrarnos este año en un ciclo bajo de producción. Se han logrado en torno a 2,5 millones de kilos de manzana sidrera con los que podrán elaborarse cerca de 2,2 millones de litros de las sidras Maeloc, que llegarán al mercado la próxima primavera.

Más de 1.000 pequeños cultivadores de toda Galicia proveen las manzanas con las que se elabora nuestra sidra Maeloc. Y este año, especialmente, se ha notado que los proveedores están cada vez más concienciados con las variedades que pueden entregar en Custom Drinks; por un lado los nuevos proveedores tratan de informarse antes de recoger el fruto, y por otra parte en las descargas de los veteranos es raro ver alguna Tabardilla, Golden u otras variedades de mesa que siempre aparecían en un pequeño porcentaje. Todo esto denota que el trabajo de concienciación y la entrega de la Guía de Buenas Prácticas Agrícolas, que se lleva haciendo unos cuantos años, está dando sus resultados.

Desde hace algunos años, desde Custom Drinks tratamos de potenciar el cultivo en ecológico de manzanas para la elaboración de sidra ecológica, un compromiso al que cada vez se adhieren más agricultores. En total este año la recolección de manzana sidrera ecológica alcanza el 35% del total de la manzana recogida en Custom Drinks.



## PREMIOS NACIONALES DE MARKETING

PREMIO EN LA CATEGORÍA LÍDER EMPRESARIAL IMPULSOR DEL MARKETING PARA NUESTRO CEO IGNACIO RIVERA

La Asociación de Marketing de España ha reconocido la excelencia de nuestra Compañía a la hora de poner en marcha estrategias de Comunicación y Marketing, concediéndonos un importante galardón en la X edición de los Premios Nacionales de Marketing

Uno de los eventos más destacados del sector de la Publicidad en nuestro país en el que se dan cita agencias, anunciantes y medios para poner en valor el esfuerzo de las compañías a lo largo del año, así como a los profesionales más destacados.

En su reciente edición, nos han concedido el premio en la categoría Líder Empresarial Impulsor del Marketing que ha sido para nuestro CEO Ignacio Rivera. En la gala de entrega de premios recogió el galardón en su nombre nuestra directora de Marketing, de Hijos de Rivera, Mónica Vizcaíno.



## 1906, LA MÁS PREMIADA

Nuestra familia de cervezas 1906 consagra su reconocimiento internacional en 2018, al recibir un total de 13 premios en 6 certámenes internacionales. Entre ellos destacan los galardones obtenidos en el International Beer Challenge, Meiningers International Craft Beer y World Beer Challenge

Nuestra familia de cervezas 1906 mantiene su posición dentro de las mejores cervezas del mundo al obtener, solo en lo que llevamos de año, un total de 13 premios dentro de los seis certámenes internacionales en los que ha participado.

Tanto 1906 Reserva Especial, la más veterana de la familia, así como 1906 Red Vintage y 1906 Black Coupage siguen imparables en su carrera hacia el éxito revalidando un año más premios internacionales tan importantes para el sector como Superior Taste Awards del International Taste and Quality Institute de Bruselas (iTQi) o los Monde Selection.

Destacan entre todos ellos los premios obtenidos en el International Beer Challenge, en el que 1906 Red Vintage y 1906 Black Coupage han obtenido la medalla de bronce y plata, respectivamente. Asimismo, en la ceremonia de entrega de los World Beer Challenge hemos recibido tres nuevos premios: un oro para la Reserva Especial y para Red Vintage y una plata para la negra de la familia. Además, Red Vintage ha sido la cerveza mejor puntuada del certamen.

Además, 1906 Black Coupage ha alcanzado la plata en los prestigiosos Craft Beer Award, otorgados por la editorial Meininger en la ciudad alemana del mismo nombre, en los que un jurado compuesto por 90 expertos del sector cervecero ha elegido esta cerveza como la mejor *craft*, compitiendo con más de 80 países.

CUANDO ELABORAS ALGO TAN PERSONAL NO PUEDES SER OBJETIVO.

PERO LOS MEJORES JURADOS INTERNACIONALES SÍ.

## CABREIROÁ SUPERIOR TASTE AWARDS

Cabreiroá y Magma Original triunfaron en los Superior Taste Awards y los Quality Awards, dos de los premios más prestigiosos del mundo en materia de Alimentación, otorgados por el International Taste & Quality Institute (itqi) y Monde Selection respectivamente

En los Superior Taste Awards, el itqi ha concedido a Cabreiroá Mineral Natural y a Magma con gas, 3 estrellas de oro, reconociendo su sabor excepcional con una puntuación superior al 90%. Por su parte, Magma Original ha recibido 2 estrellas de oro, gracias a su sabor sobresaliente que la ha hecho merecedora de una puntuación de entre un 80 y un 90%.

Por otro lado, Magma Original y con gas han recibido el Grand Gold Quality Award de Monde Selection, con una puntuación superior al 90% mientras que Cabreiroá, agua mineral natural, ha recibido el Gold Quality Award, con una puntuación por encima del 80%.



## CABREIROÁ GLOBAL BOTTLED AWARDS

Nuestra edición de Cabreiroá sobre las muñecas Gorjuss y nuestra agua con gas carbónico natural, Magma Original triunfaron en los Global Bottled Awards, un certamen de referencia internacional en el que hemos sido la única marca española de agua premiada

La edición de Cabreiroá Gorjuss, conformada por ocho modelos ilustrados con las icónicas muñecas que representan los estados de ánimo de la forma más original, ha resultado ganadora en la categoría Best Brand Extension. Mientras que Magma Original ha sido reconocida como Best Natural Sparkling Water.



## MAELOC

La excelente calidad y el sabor superior de nuestras sidras han sido reconocidas en la última edición de los premios que otorga el International Taste and Quality Institute de Bruselas. Maeloc ha sido la única sidra española premiada en el certamen internacional en su edición 2018, logrando 3 estrellas de oro.

El ITQI es una referencia de la calidad en nuestro sector, con una amplia trayectoria premiando los mejores productos de alimentación a nivel mundial. Este año, ha decidido otorgar a Maeloc Extra 2 estrellas de oro y a Maeloc Seca 1 estrella de oro, destacando el trabajo desarrollado por Custom Drinks y la calidad de nuestras sidras, que participaban por primera vez en este certamen internacional.





## LA PROBETA, ¿TE ATREVES A EXPERIMENTAR?

**En los últimos meses, abrimos un espacio de innovación y *customer experience* en Madrid, en donde damos cabida a toda la capacidad de desarrollo de nuevas bebidas de Custom Drinks y La Tita Rivera**

La Probeta es un laboratorio en donde motivar al cliente con una nueva experiencia de consumo centrada en doce bebidas de desarrollo propio y en continua rotación, que incluso pueden finalizar su propia elaboración en la mesa y en el mismo momento de consumirlas, personalizando así la experiencia del cliente.

La carta de bebidas es amplia y cambiante, e incluso personalizada in situ, y en ella que ofrecemos desde vino azul hasta sidra aromatizada con ron, desde vermouth de Mencía hasta nuestro particular Galimotox, finalizado con aroma de mora en mesa al servirlo. También damos la posibilidad al cliente, de probar un refresco de manzana ecológica y una cerveza Lager de lúpulo ecológico.

Las bebidas son servidas en tres formatos de consumo, indistintamente de su contenido: matraz, vaso de precipitado y probetas de degustación. Además, la oferta se completa con una carta de tapas artesanales en conserva, quesos y embutidos, todo ello elaborado por productos artesanales gallegos y escogidos bajo criterios de innovación, calidad y sostenibilidad.

La Probeta es un nuevo y disruptor modelo de establecimiento que nos permite experimentar y disfrutar del consumo, que en su concepción nos permite simplificar y reducir el consumo de recursos de envasado y que, unido a un diseño abierto del local, donde no existe barra, nos permite ofrecer nuestro servicio en un local completo de apenas 30 m2.



Calle Pérez Galdós, 2  
28004 Madrid



laprobeta\_



La probeta – la Tita lab

**ATRÉVETE A EXPERIMENTAR!**



latitarivera



2009 Me gusta

latitarivera Dicen que soy la simpática del grupo 😊  
#LaTitaRivera #sangría #rebujito #sangríablanca #tintodeverano  
#tintodeveranolimón #tomarlatitasesdeguap@s



Marcos Lodeiro

Director de Cerveza de Bodega  
Hijos de Rivera SAU

# CERVEZA DE BODEGA

## Presentamos nuestra nueva línea de locales de hostelería Concept Big Craft

Un innovador modelo de establecimientos de Cerveza de Bodega que dedican un espacio exclusivo al desarrollo del negocio de cerveza, convirtiendo a las diferentes cervezas de la casa, tanto de fabricación propia como de distribución, así como a nuestras sidras en las grandes protagonistas. Un concepto que se ha desarrollado siguiendo las tendencias del mercado, para poner a disposición de una selección de clientes muy exclusivos y con espíritu cervecero una línea de negocio en auge.

Estos nuevos locales, de estética *craft* y pensada específicamente para cada cliente, están pensados para poner a disposición de los amantes de la cerveza todas las posibilidades que ofrece nuestro portfolio, presentando una amplia gama de cervezas, tanto de la casa como importadas.

Estos locales Craft están diseñados a medida para cada cliente y pensados para ofrecer a nuestros consumidores todas las posibilidades que ofrece nuestro portfolio en los que presentamos una gran variedad de cervezas así como nuestras sidras.

Nuestra Cerveza de Bodega cuenta con un espacio privilegiado en los locales Concept Big Craft, con tanques personalizados ubicados en zonas de gran visibilidad del local. También están presentes nuestras cervezas de temporada del sello Fábrica de Cervezas Estrella Galicia.

Estos espacios serán también una nueva palanca a través de la que promover nuestra Cultura de Cerveza, pilar de nuestra actividad y seña de identidad de Hijos de Rivera, como cerveceros desde 1906.

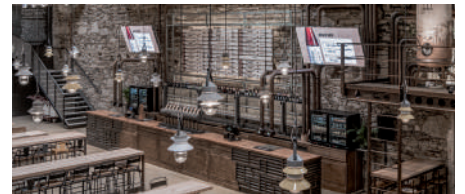


## MERCADO O BERBÉS

Dentro de  
este proyecto,  
inauguramos el  
primer local Concept  
Big Craft de Cerveza  
de Bodega en Galicia  
en el mes de mayo

Se trata de un local ubicado en el mercado de O Berbés de Vigo; un espacio que se ha reinventado recientemente al complementar la venta de producto fresco habitual en una plaza de abastos con un espacio de alimentación y ocio gourmet.

Concept big Craft  
Estrella Galicia 



## MERCADO LA GALICIANA

La apertura del mercado gastronómico La Galiciana, situado en la calle Gómez Ulla de Santiago de Compostela, tuvo lugar a finales del mes de agosto

Un espacio Concept Big Craft que cuenta con 14 locales, de los cuales diez son de degustación de comida y otros cuatro de productos complementarios: coctelería, postres, licores gallegos y tienda *delicatessen*. Dispone de un aforo para 500 personas, 330 de ellas sentadas en diferentes ambientes y ubicaciones, para que cada cliente encuentre el mejor espacio adaptado a sus preferencias.

# VUELVE

EL CICLO  
DE OTOÑO

# 1906

11ª EDICIÓN



PRIMAVERA Y OTOÑO 2018



1906 RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE

ERVEZA1906.ES



Paul Tran

Director de Recursos Humanos  
Hijos de Rivera SAU

## ¿Viejennial o Millennial?

SEGURO QUE, COMO YO, ÚLTIMAMENTE HABÉIS OÍDO HABLAR EN TODOS LOS MEDIOS DE LOS 'MILLENNIALS' O DE LA GENERACIÓN Z. PARA LOS QUE NOS ESTÁN AL DÍA, OS RESUMO A CONTINUACIÓN LAS DISTINTAS "GENERACIONES" QUE COMPONEN EL PANORAMA ACTUAL

Básicamente, hablamos de cortes generacionales que suelen encajar con los grandes momentos de la historia europea reciente.

Si naciste antes de 1945, formas parte de la "Generación Senior", de personas que han vivido la escasez y la austeridad debido a los distintos conflictos bélicos que afectaron Europa en aquella época.

Si naciste entre 1946 y 1968, formas parte de la generación "Baby Boom" que vivió la posguerra y el crecimiento económico posterior.

De 1969 a 1980, perteneces a la "Generación X" : viviste parte de la recesión económica de los 70 y la Transición.

Del 81 al 96, eres de la "Generación Y" (también conocida como Millennials): viviste el cambio del analógico al digital.

Más allá de 1996, hablamos de la "Generación Z", nativos digitales que viven en una sociedad hiperconectada donde nunca antes se tuvo acceso a tantas alternativas e información.

Según los datos del INE para el 2017 y redondeando los años de nacimiento, tendríamos la siguientes poblaciones por "Generaciones":

GENERACIÓN	Edad	Total personas	Hombres	Mujeres
SENIORS	Mayores de 70 años	6.405.440	2.648.281	3.757.159
BABY BOOM	Entre 50 y 70 años	11.644.571	5.684.500	5.960.071
X	Entre 35 y 50 años	11.469.135	5.814.158	5.654.977
Y	Entre 20 y 35 años	7.873.490	3.967.091	3.906.399
Z	Menos de 20 años	9.179.496	4.718.831	4.460.665
TOTAL		46.572.132	22.832.861	23.739.271



Nunca he estado muy a favor las etiquetas, ya que creo sinceramente que el ser humano es demasiado complejo para que se le pueda catalogar en una casilla o en un grupo determinado. Somos de las pocas especies que ha sabido evolucionar para sobrevivir a todas las circunstancias que la naturaleza o el propio ser humano le ha puesto por delante. Y no solamente hemos sabido evolucionar, sino que también nos adaptamos y sabemos integrar lo mejor de lo que ofrece cada revolución generacional.

Por este motivo, creo firmemente en las bondades de las diferentes generaciones. Desde mi punto de vista, siempre han existido y siempre existirán. Forman parte de los momentos vitales, donde el conocimiento se transmite de unos a otros. ¿No solemos decir que "más sabe el diablo por viejo que por diablo"?

Yo me considero ya un "Viejennial". Vamos, que nací antes del 80 y llevo acumuladas unas cuantas horas de vuelo y experiencia en mi camino profesional. Pero eso no significa que no pueda trabajar o colaborar con gente más joven. Más bien al contrario. Creo que los mejores proyectos que he podido desarrollar son aquellos en los que combinamos la consistencia de la experiencia con la vitalidad y fuerza de la innovación.

El autor George Orwell decía que "cada generación se imagina a sí misma más inteligente que la generación anterior, y más sabia que la generación que vendrá después." ¿No será este el problema?



## 2 Unleash 2018

ESTE AÑO, POR PRIMERA VEZ, ESTUVIMOS PRESENTES EN EL MAYOR FESTIVAL DE TALENTO JOVEN DEL MUNDO, DISEÑADO E IMPULSADO POR Y PARA TODA UNA GENERACIÓN: UNLEASH 2018, QUE SE CELEBRÓ DEL 26 AL 28 DE SEPTIEMBRE EN EL ESPACIO MEEU DE MADRID

Un evento que cada año cuenta con la asistencia de más de 1.000 jóvenes de todo el mundo, de entre 18 y 30 años, que tiene como objetivo despertar el potencial de toda una generación a través de charlas, actuaciones, debates y experiencias, conectando el talento emergente de esta generación con las oportunidades que ofrecen compañías como la nuestra.

Aprovechamos la celebración de Unleash 2018 para conectar con las nuevas generaciones y transmitir los valores que nos definen como marca empleadora, para que todos aquellos que estuviesen pensando en su futuro profesional, pudiesen conocer la misión de los diferentes departamentos y áreas de nuestra empresa.

El objetivo es seguir poniendo en valor nuestra marca empleadora, del mismo modo que hicimos en la reciente edición del Pantín Clásic 2018, ofreciendo a los asistentes una serie de actividades que ayudaron a incrementar y consolidar el conocimiento de nuestra compañía, como una empresa en la que desarrollamos personas y profesionales.



## 3 Formación "1-1" Jefes Equipo

En el mes de abril hemos puesto en marcha una formación para los jefes de equipo de la Sección de Envasado de nuestra fábrica de cervezas del polígono de A Grela para ayudarles a continuar desarrollando sus habilidades en la gestión de equipos. Con el objetivo de adaptar las sesiones de trabajo a las necesidades individuales de cada participante y conseguir una mayor transferencia a sus funciones diarias, el programa se ha organizado en sesiones individuales, "uno a uno", con un consultor experto en la materia. En las primeras cuatro sesiones se trabajan la comunicación, la resolución de conflictos, la gestión del cambio, y la comunicación de una evaluación del desempeño, mientras que en la quinta y última fase, se repasan el conjunto de contenidos con unas conclusiones adaptadas a cada persona.

Esta formación que se completará en diciembre, está demostrando ser muy eficaz y está recibiendo muy buena

valoración por parte de los participantes, con una puntuación global de 4,2 sobre 5. En sus propias palabras, les ayuda a "reflexionar sobre el mejor modo de enfocar la relación con sus equipos". En vista del éxito de esta metodología, en el futuro se realizarán programas con un formato similar en otras áreas de la empresa.



## 4 Liga de pádel laboral

En el mes de noviembre comienza la Liga de Pádel Interempresarial que durará hasta mayo de 2019, en la que participarán dos grupos de la compañía, A y B, formados por personal de la Liga de Pádel, en la que participan 39 personas.

## 5 Liga de fútbol laboral

Por segundo año consecutivo, 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 27 edición. Entre los meses de octubre y mayo, un grupo de empleados de la compañía nos representarán en el torneo de Fútbol 7 en el que competirán contra otros equipos de empresas como Emalcsa, Repsol, Bomberos o CHUAC. La temporada comenzó el 22 de octubre y finalizará en el mes de mayo de 2019.

## 6 Clausura del II Ranking de pádel

EN EL MES DE SEPTIEMBRE, EL II RANKING DE PÁDEL DE HIJOS DE RIVERA LLEGÓ A SU RECTA FINAL, CELEBRANDO ENTRE LOS MESES DE SEPTIEMBRE Y NOVIEMBRE SUS ÚLTIMAS RONDAS DE JUEGO

Participan 74 personas, repartidas en los distintos niveles de juego, en función de la dificultad: Estrella Galicia 0,0, de iniciación, Estrella Galicia, de nivel intermedio y 1906, de nivel avanzado. Como novedad, se sumó además la categoría 1906 Red Vintage para parejas mixtas.

Impulsamos este torneo con el objetivo de fomentar la actividad física y el deporte entre los empleados de la compañía, reforzando a la vez las relaciones interdepartamentales.



## 7 Ruta Picos de Europa

Desde Recursos Humanos hemos apoyado la iniciativa de 9 compañeros de la compañía de diferentes secciones para la salida que organizaron el fin de semana de 20 y 21 de octubre, a Picos de Europa, para hacer *trekking* por el Mirador de Ordiales. Una experiencia muy buena tanto por el entorno como por la compañía.



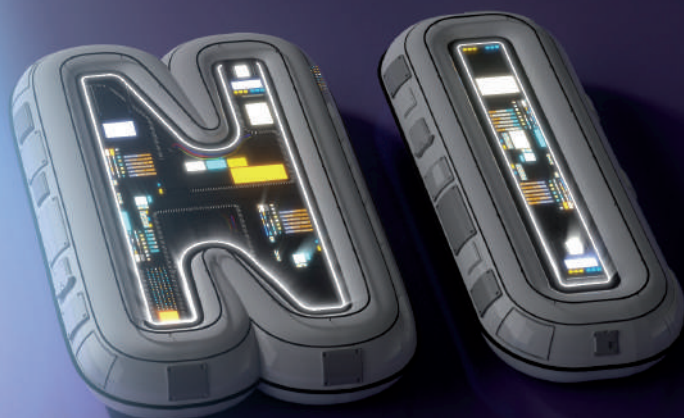
## 8 Primera ruta de senderismo a Cabreiroá

EL SÁBADO 6 DE OCTUBRE, ALREDEDOR DE 140 PERSONAS, ENTRE EMPLEADOS DE LA COMPAÑÍA Y FAMILIARES, PARTICIPARON EN LA PRIMERA ACTIVIDAD DE SENDERISMO EN CABREIROÁ



Todos los asistentes pudieron conocer el entorno, el propio manantial donde nace nuestra agua y la planta industrial a través de varias visitas guiadas. Se realizaron dos rutas en función del nivel de intensidad; una ruta de 4 km de una hora y media de duración, de escasa dificultad y pensada para realizar con niños, y otra ruta de 8 km, de aproximadamente dos horas, recomendada para personas que caminan habitualmente.

# fáltanche datos?



## bono claqueta

se o teu son as series e pelis,  
agora podes ter datos ilimitados  
para velas en calquera parte

por só **5** €/mes  
**1 mes gratis**

promoción válida dende o 01/10/2018 ata o 31/12/2018 para novas contratacións • bono claqueta coa cotiza gratis o durante o primeiro mes; despois 5€/mes • o bono claqueta inclúe todo o tráfico de datos xerado a través de Youtube, HBO, Netflix, Vimeo, Dailymotion, Youtube Kids, Vevo, Rakuten TV, Twitch, Amazon Prime Video e YouTube Gaming • non se inclúe o tráfico a través das versións web de ditas aplicacións • dispoñible para clientes que teñan ou contraten **móbilR** cunha tarifa plana 10GB ou superior • nas tarifas planas de 25GB ou superiores poderase incluír un bono de forma gratuita, previa solicitude do cliente, mentras manteña a tarifa de **móbilR** • bonos incompatibles coa multisim de datos e coa suspensión do servizo **móbilR** • estes bonos non inclúen tráfico roaming na UE e fora da UE • este bono non permite a utilización de M2M, a compartición dos servizos de datos ilimitados entre diferentes dispositivos móbiles, nin a utilización da tarifa para un uso diferente ao do móbil • máximo 4 bonos por liña • período mínimo de contratación é de 1 mes • todos os prezos levan IVE incluído • detalles de tarifas e penalizacións en [tarifas.mundo-R.com](http://tarifas.mundo-R.com) • máis info en [R.gal](http://R.gal) • anunciante: R Cable y Telecomunicaciones Galicia, S.A.U., Real 85, A Coruña (A15474281)

**R.gal**  
☎1445



Fernando Iglesias

Responsable de Cultura de Cerveza  
Hijos de Rivera SAU

# El mundo de los estilos: BOCK

En nuestro último viaje por el mundo de los estilos visitamos la ciudad de Dormunt, probamos sus famosas Dortmunder Export y hablamos de su relación con nuestra Estrella Galicia Especial.

Sigamos de viaje por Alemania. Aproximadamente a dos horas y cuarenta minutos de Dormunt, en la Baja Sajonia,

se encuentra la ciudad de **Einbeck**, uno de los centros de la antigua y poderosa Liga Hanseática. Hagamos aquí una parada.

La fama de Einbeck como ciudad cervecera nace en los siglos XIV y XV, cuando sus habitantes elaboraban cervezas oscuras, densas e intensas para consumo propio.



Con los excedentes generaban un lucrativo negocio de exportación, de forma que sus cervezas eran capaces de recorrer grandes distancias cuando todavía se encontraban fermentando.

Su capacidad para soportar largos viaje permitió que las cervezas de Einbeck adquirieran gran prestigio en otras importantes ciudades de la época. Los ciudadanos de Múnich se convirtieron en apasionados admiradores de estas cervezas, pero solo los más acaudalados podían permitirse el lujo de consumirlas.

Es en esta ciudad donde tiene lugar la evolución de las cervezas originarias de Einbeck. Existen diferentes versiones históricas que intentan explicar sus causas. La más creíble cuenta que en 1.540 el duque Luis X de Baviera convenció a un maestro cervecero de Brunswick (ciudad cercana a Einbeck) para que elaborara sus cervezas en Munich. El maestro se encontró que las materias primas y las técnicas cerveceras a las que tenía acceso en esta ciudad permitían crear unas cervezas con ciertas características diferentes a las de Einbeck. Surgen así la semilla de las actuales bock.



¿Y POR QUE ESTAS CERVEZAS RECIBIERON EL NOMBRE DE "BOCK"?  
 PROBABLEMENTE PORQUE LOS BÁVAROS, CON SU PARTICULAR  
 PRONUNCIACIÓN, DENOMINABAN A EINBECK COMO  
 "EINBOCK". EN ESTA SEGUNDA SÍLABA ESTÁ LA CLAVE.

Se da la coincidencia de que en alemán "bock" significa macho cabrío, de forma que este animal se convirtió en la representación visual de este estilo.

A fecha de hoy podemos decir que las bock constituyen una familia de cervezas lager alemanas formada por los siguientes estilos: Helles Bock, Dunkles Bock, Doppelbock y Eisbock. En los puntos 4C, 6C, 9A y 8B de la guía BJCP se describen con detalle sus características.

En la actualidad las Helles Bock (o Maibock) son las más populares de la familia. Cervezas de color dorado intenso o ámbar, maltosas y ligeramente cálidas. Su volumen de alcohol oscila entre el 6,3 y el 7,4%, pero su final atenuado les aporta una excelente *drinkability*.

## EL ORIGEN DE LAS CERVEZAS DE HIJOS DE RIVERA

Como indicábamos en el artículo anterior, el origen de las cervezas de Hijos de Rivera tiene una clara inspiración en la escuela cervecera alemana.

**Nuestra Familia 1906 es una interpretación personal de la Familia Bock**, de forma que la 1906 Reserva Especial, la 1906 Red Vintage y la 1906 Black Coupage están emparentadas con las Helles Bock, las Doppelbock y las Dunkles Bock alemanas.

**Seguiremos viajando. Estamos buscando nuevos destinos.**

Salud





Juan Paz

DIRECTOR ESTRELLA GALICIA BRASIL

**Edad**

41 años

**Una comida***Empanada gallega, con especial preferencia por la de mi madre***Una bebida**

1906 Reserva Especial

**Aficiones***Lola (mi hija), viajar, música y practicar fútbol ó voleibol***Ciudad favorita***Donostia-San Sebastián, viví allí 4 años***Un libro***"El Alquimista", de Paulo Coelho***Una película***"Incendies", de Denis Villeneuve y como serie "Breaking Bad"***Una canción***"Tierra", de Xael López***Un momento***El nacimiento de Lola***Un reto***Divertirme cada día***No soporta***La desidia***Una disculpa***¿Es urgente?*

"LA SOLIDEZ DEL POSICIONAMIENTO DE NUESTRA MARCA, UN EQUIPO PROFESIONAL EXTRAORDINARIO, JUNTO CON UNAS PALANCAS ESTRATÉGICAS BIEN DEFINIDAS NOS EMPUJARÁN, SIN DUDA ALGUNA, A ALCANZAR LAS METAS PROPUESTAS PARA ESTE TRIENIO EN BRASIL"

**¿Cómo definirías Brasil?**

Brasil es un país apasionante, principal economía de América del Sur y 8ª del mundo, su extensión equivale a 17 veces España, posee 212 millones de habitantes, cuenta con 27 estados diferentes, cada cual con sus reglas y matices fiscales diferentes, con todas las implicaciones operacionales que ello conlleva. Además, Brasil es un país muy intensivo y activo en redes sociales, donde más de 110 millones de usuarios en Facebook ó 60 millones de usuarios en Instagram generan hoy una oportunidad maravillosa para las marcas poder valerse de estas plataformas y establecer conversaciones y puntos de contacto con sus consumidores, con una gestión adecuada mediante.

**¿Cuáles son las características del mercado cervecero brasileño?**

En términos de cerveza, Brasil es hoy el 3º mercado del mundo en volumen y el 2º en valor, un mercado altamente competitivo, donde el principal grupo cervecero mundial AMBEV, representa prácticamente un 70% de cuota, y donde el segmento del mercado *Premium*, en el cual Estrella Galicia tiene un share ya de un 1% de ese segmento, representa un 10% del mercado, siendo que las expectativas que se barajan es que este segmento *Premium* llegue en los próximos años a un 20% del mercado.

Las oportunidades de desarrollo son inmensas, y el reto es intenso, pero la solidez del posicionamiento de nuestra marca, un equipo profesional extraordinario, junto con unas palancas estratégicas muy bien definidas nos empujarán, sin duda alguna, a poder juntos alcanzar las metas propuestas para este trienio.

**¿La internacionalización se presenta como un gran reto para la compañía?**

La internacionalización es uno de los grandes desafíos que vamos a acometer como organización en los próximos años, y ese desafío requiere de un reciclaje continuo, de un aprendizaje a la hora de podernos adaptar a otros mercados, a otras exigencias, a pensar diferente... y eso también nos va a permitir el poder establecer los canales adecuados donde compartir el conocimiento, las oportunidades de experiencias y aprendizajes que adquirimos en

los diferentes mercados para cada vez poder ser más competitivos, más diferentes y ágiles, a la vez que más internacionales globalmente. Y Brasil será, sin duda, un gran referente donde podremos compartir y aplicar esos aprendizajes con una intensa interacción con las diferentes áreas de la matriz.

**A corto plazo, ¿cuáles son las principales metas en Brasil?**

Con el objetivo de consolidarnos como una sólida alternativa en el mercado *Premium* brasileño en los próximos 3 años, seguiremos apostando por una estrategia de marca diferenciada, colaborando estrechamente con la matriz en España en todos los ámbitos; desarrollando un portfolio de producto en coherencia con nuestra diferenciación, iniciando el proyecto de Fábricas de Cerveza también en Brasil y explorando nuevos formatos de desarrollo locales; manteniendo una política de precios diferenciada; apostaremos por un posicionamiento de marca que explore el nuevo territorio de "Resistência Cervejeira desde 1906" y continuaremos optimizando las grandes posibilidades que nos ofrecen patrocinios globales en el territorio del motor (F1 y Moto GP), música (potenciando el eje de experiencias únicas con el proyecto "Son EG, Brasil abraça Espanha"), fútbol (Corinthians) y, por supuesto, Cultura de Cerveza, como herramienta de comunicación para trasladar nuestro ADN y pasión cervecera. Todo ello con la expectativa de seguir consolidándonos como marca de referencia en nuestro segmento y preparándonos adecuadamente para el sueño de poder disfrutar de nuestra propia planta de fabricación en el continente americano.

A nivel de distribución seguiremos con una apuesta decidida por el canal Horeca-On Trade, intentando ser una palanca de éxito de nuestros clientes, tanto distribuidores como detallistas, aportando herramientas de conocimiento e inteligencia de negocio para detectar y optimizar oportunidades de mercado junto con nuestros clientes. Todo ello con el objetivo de poder ofrecer la mejor experiencia de producto a nuestros consumidores. Y trabajaremos muy duro para poder estar a la altura de sus expectativas.



*Juan José Delgado*

Chief Digital Officer  
Hijos de Rivera SAU

## ABRAZAR LA DISRUPCIÓN DIGITAL

Desde hace aproximadamente 5 años la tecnología está provocando un cambio de paradigma en todos los entornos sociales. Las personas ni se comunican, ni viajan, ni acceden a oportunidades o conocimiento igual que hace un lustro.

Es evidente que este cambio no ha llegado aún por igual a todos los rincones y con frecuencia se dan “gaps” entre países o civilizaciones en lo que se refiere a su acceso a las oportunidades de la tecnología. Pero el abanico de oportunidades abiertas merece una reflexión a fondo.

El planteamiento también se puede apreciar en el mundo de la empresa. Incluso dentro del mismo mercado puede haber negocios que ni pueden, ni saben (y en ocasiones ni quieren) acceder a las oportunidades de la tecnología mientras otros, con frecuencia los más des-

tacados, se enfrascan en la tarea de hacer crecer a su organización hacia los estándares del s. XXI.

En sí el comercio no ha cambiado. Se siguen necesitando recursos, productos o servicios y las marcas siguen tratando de atraer el máximo volumen de público hacia su catálogo, aportando algún valor añadido. Es evidente que asuntos como el trabajo en la nube, las metodologías ágiles, el pago por móvil o el internet de las cosas han cambiado la forma como estas (las empresas) y ellas (las personas) se relacionan.

La única cosa que parece clara es que la frontera entre unas y otras se difumina. La marca es cada vez más una cuestión compartida. Una simbiosis donde la tecnología es simplemente el vehículo.





## CULTURA Y EMPLEABILIDAD

Los trabajadores de la marca han pasado a ser una pieza crítica en lo que a rentabilidad y reputación se refiere. Conviene no perder de vista este punto para entender todo el cambio y cómo se ha integrado en los equipos y en la filosofía de la marca.

La manifestación más evidente de la tecnología en las organizaciones es que el negocio ha pasado a construir equipos en la nube. Conectados a través de diferentes *suites* virtuales donde comparten documentos, se dejan notas o reportan a sus superiores. Múltiples proveedores como Microsoft, Amazon o Google proveen estas herramientas suelen incorporar las principales aplicaciones para trabajar como chats, foros o tableros.

## EMBRACE DIGITAL DISRUPTION

Cuando las ventajas de la nueva era se empiezan a hacer visibles, con más de 22.000 millones de móviles inteligentes repartidos por el mundo y el mayor volumen de datos creado en décadas, la tecnología empieza a ser una cuestión no sólo de futuro sino de presente.

Tecnologías como el BlockChain, IoT o la inteligencia artificial son una realidad en la mayoría de los sectores, pero particularmente en aquellos que se dedican a la logística o el transporte, ya de sea de material o de pasajeros. Intentando cumplir la máxima del "aquí y ahora" solicitada por el cliente.

## HANDS OFF THE WHEEL

La automatización es la principal arma de la industria 4.0. Viene motivada por la oportunidad que genera para optimizar procesos y reducir costes innecesarios. Su manifestación más clara es la proliferación de las fábricas inteligentes. Donde los empleados son quienes mantienen en funcionamiento las máquinas.

El IoT o internet de las cosas ha llegado para quedarse en forma de gadgets que pueden conectarse con todos los elementos de la casa (y por extensión de una factoría). Está presente en neveras, vehículos, puertas de garaje o máquinas de climatización. Cualquier empresa puede acceder a distribuidores que ofrecen sus propias versiones de utilidades IoT.



## EXPANSIÓN INTERNACIONAL Y ESCALABILIDAD

El crecimiento de las marcas locales tienen una explicación. El acceso de los medios de producción, comunicación y marketing se ha digitalizado y también se ha democratizado.

Una empresa local, pequeña, con un buen soporte de marketing digital o una buena red de proveedores puede convertirse en un competidor internacional de gran envergadura. Quitando cuota de mercado. Como ha ocurrido con Hawkers (y en general en la industria de la moda) que ha provocado un terremoto con su propuesta basada en Pago Por Clic y la automatización de la publicidad en redes sociales.

La escalabilidad de los negocios online permite ampliar fronteras de forma automática. Evaluando con test A/B las posibilidades de éxito en cada fase del mercado, identificando las acciones que permiten entrar, vender y entregar el producto o servicio al consumidor con todas las garantías. Automatizando de nuevo la logística y los procesos gracias a la tecnología a la realidad del mercado local, reinvertiendo de nuevo el proceso.

## NO HABLEMOS DE FUTURO

Quién sabe lo que ocurrirá en el futuro. Lo único claro es que no es serio plantear un cambio a muy largo plazo, ya que la tecnología podría provocar un cambio disruptivo. Lo más importante es plantear una estrategia seria y comprometida con estar al día, automatizar procesos y la perspectiva de un horizonte más ágil y conectado.



## Macame Dopazo

Head of Digital Applications  
Hijos de Rivera SAU

### Dreamforce 2018



El número uno de plataformas CRM presentó en San Francisco (EEUU), delante de más de 170.000 asistentes de más de 83 países, los últimos avances tecnológicos procedentes de Silicon Valley durante el evento Dreamforce 2018. Un foro en el que compartieron cómo están dedicados a transformarse a sí mismos y como ayudan a marcas como Adidas, US Bank, Unilever, Marriott, Coca-Cola o HP a abrir nuevos caminos en sus negocios.

Estuvimos allí para conocer su trabajo de primera mano y una vez recuperados del *jet lag* y de los miles de pasos acumulados en el *fitbit*, queremos hacer un resumen con todas las novedades que hemos traído en la maleta. ¡Allá vamos!

El futuro está en el procesamiento del lenguaje natural usado en interfaces activadas por voz, ya que en unos pocos años el 40% de los consumidores empleará la tecnología por voz en lugar de *apps* y sitios web para múltiples actividades que van desde buscar hasta comprar. Einstein Voice es la nueva plataforma de Salesforce que permite que los usuarios se puedan comunicar con sus aplicaciones a través de la voz.

### Amigos estelares

Alianza estratégica con Apple para fomentar el desarrollo de apps en los iPad y iPhone con funciones exclusivas como los accesos directos a Siri, FaceID y Business Chat.

Amazon Web Services y Salesforce amplían su alianza estratégica global con nuevas integraciones de productos para facilitar a los clientes que puedan compartir y sincronizar datos de forma segura en todos los servicios de AWS y Salesforce.

### Integración con Google Analytics 360

Acuerdo con Google para interconectar las plataformas Google Analytics 360°, Salesforce Sales Cloud y Salesforce Marketing Cloud. Con esta unión Salesforce tendrá una visión completa del impacto que el negocio está teniendo sobre leads y clientes a través de los anuncios, *websites*, *apps*, *e-mails*, *call centers*, responsables de ventas, etc.

En resumen, Salesforce nos ha presentado nuevos servicios de integración y voz, productividad e inteligencia artificial, así como nuevas alianzas estratégicas para ayudar a las empresas a conectar con los clientes y tener una visión más completa de ellos. Seguiremos estudiando de cerca cada paso de este gigante tecnológico en la nube.



## Jorge López

Head of Digital BI  
Hijos de Rivera SAU

### Laboratorio de inteligencia artificial

Como parte de nuestro proceso de transformación digital, en 2018 hemos alumbrado varias iniciativas en el ámbito de la analítica avanzada:

**A)** Se han puesto los cimientos del Centro de Algoritmos de Hijos de Rivera (para asistir, coordinar, auditar y documentar los algoritmos utilizables por la compañía en la resolución de problemas de negocio, garantizando que el conocimiento se mantenga dentro de la compañía)

**B)** Se ha empezado a constituir el Pool de Data Science (mediante acuerdos con instituciones académicas como las tres Universidades de Galicia, la Knowledge-Foundation y el Instituto de Empresa)

**C)** Se ha lanzado el primer A.I. Challenge para recoger problemas de negocio abordables mediante técnicas analíticas e inteligencia artificial, y ya se han desarrollado varias soluciones que utilizan técnicas de I.A. trasladables a negocio, como el modelo de Next Best Action para el Centro de Operaciones Comerciales o el complemento de Natural Language Generation aplicado a nuestros Dashboards

Todas estas potentes iniciativas se enmarcarán en una nueva división dentro de Digital B.I. que bautizaremos como A.I. Lab: Laboratorio de Proyectos de Infraestructura, Arquitectura, Proceso e Interfaces de Inteligencia Artificial Colectiva de Hijos de Rivera.

Diseñado como entorno organizativo y tecnológico, desde esta unidad se coordinarán la recogida de *inputs* en negocio y las relaciones con instituciones académicas, se formarán y desarrollarán los *Data Scientist* y *Citizen Data Scientists* y se seleccionarán los *partners* que nos acompañarán en el desarrollo e implementación de modelos en la operación.



## Nuria Alonso Santamarina

Head of Office CDO  
Hijos de Rivera SAU

### SAP, lecciones aprendidas

Es bastante frecuente en la gestión de un proyecto complejo, cuando este llega a su fase final, y se ha implantado con éxito, olvidarse de recoger todo lo aprendido durante el transcurso del mismo. Sin embargo, es necesario recoger formalmente las malas experiencias, de las que hay que aprender, como aquellas más positivas. Solo así podemos aprovecharnos de la gestión del conocimiento, permitiendo a otros *stakeholders*, aprender de las vivencias anteriores. Esta gestión se conoce como Lecciones Aprendidas.

En Hijos de Rivera somos conscientes de la importancia de integrar las lecciones aprendidas como una parte destacada de cada proyecto, por eso el pasado mes de octubre realizamos un acto de reconocimiento por las horas extras realizadas del equipo de implantación de SAP, con presencia de la Dirección de la compañía. En este acto, además de agradecer el esfuerzo extra del equipo y celebrar juntos el éxito de su implantación, expusimos un resumen de las principales lecciones aprendidas y compartimos momentos especiales con el equipo.



## Carlos López Blanco

Head of Digital IT  
Hijos de Rivera SAU

### Digital risk office

Los nuevos modelos de negocio digitales están irrumpiendo en el mundo cada vez con más fuerza. Desde el punto de vista de creación de los *business case* hay muchísima incertidumbre en todo aquello relacionado con los riesgos asociados a las tecnologías digitales y, en general, con los ecosistemas digitales, son riesgos sobre los que no hay precedentes, es un campo que avanza muy rápido, pero que, sin duda, impactan en los negocios. Hay estudios que indican que en el 2020 el 60% de las compañías que utilizan modelos de negocio basados en tecnologías digitales van a sufrir algún tipo de incidente digital que tendrá impacto en su cuenta de resultados.

Dado que cada vez más los modelos de negocio dependen de la tecnología, es necesario anticiparnos y gestionar de manera apropiada los riesgos asociados a los procesos de transformación digital, para alcanzar nuestros objetivos en los diferentes negocios, consolidando y potenciando la creación de valor de la compañía.

Así nace la DRO, como responsable de establecer y mantener el Plan de Gestión del Riesgo Digital, que, más en detalle, ha de cubrir las siguientes categorías: capacidades digitales para alcanzar los objetivos empresariales, la intersección del mundo físico y el mundo digital, información sensible y confidencialidad, disponibilidad de las tecnologías digitales, seguridad en el acceso a las diferentes tecnologías y, por último, la integridad de los datos que dan soporte a todos los procesos de negocio.

Tenemos que avanzar en transmitir a toda la cadena de valor 'confianza' y 'capacidad de resiliencia' ante algún tipo de incidencia de este tipo que pueda producirse. De una manera muy concreta, DRO ha de trabajar proactivamente con todas las unidades de negocio para alinearlas en todo lo relativo a políticas de gestión del riesgo digital, de forma que se puedan determinar los niveles aceptables de riesgo en todos aquellos ecosistemas digitales en los que operan, así como trabajar en los diferentes planes para mitigarlos o gestionarlos.

# LO MÁS DESTACADO EN REDES SOCIALES...

## SON ESTRELLA GALICIA POSIDONIA

Las redes sociales de SON Estrella Galicia se hicieron eco del festival SON Estrella Galicia Posidonia que se celebró en octubre, del que realizamos una cobertura basada en tres ejes: uno con *influencers*, desplazando a tres perfiles a la isla (Pitty Bernard, Paula Loves y Shaun Track) otro con *microinfluencers*, que actuaron desde su casa ayudando a amplificar los contenidos y mensajes del SON EG Posidonia, así como desde los canales propios de la marca, con una estrategia que incluía vídeos 360° en *streaming*.



## MARC MÁRQUEZ CAMPEÓN DEL MUNDO

Felicitemos a Marc Márquez de una forma diferente, original y sorprendente, haciéndole un regalo de esos que tienen un significado especial y artístico, que lo hace único. A través de un graffiti del artista urbano Kram que inmortalizó al Campeón del Mundo en una fachada del pueblo de Penedes (Lleida), el pueblo conocido por tener más grafitis que calles. Desvelamos esta acción a través de nuestras redes sociales, con la ayuda de *influencers* afines a la marca y del propio artista.



## VI JORNADAS DE LA GUITARRA ESPAÑOLA

A través de las redes sociales de 1906 se retransmitió en directo, en Facebook y Youtube, el concierto del músico Tomatito, que actuó en las VI Jornadas de la Guitarra Española en el Molino del Manto.



## CABREIROÁ EN LOS ESPORTS

Cabreiroá fue el agua oficial del Madrid Games Week uno de los eventos de referencia en España de los eSports. Con motivo de este evento, realizamos un concurso a través de *influencers*, para que 8 seguidores de la marca pudiesen vivir una experiencia única, con visita al *backstage*, asientos Premium y acceso al área VIP del campeonato. Además de la presencia del producto, también realizamos el concurso "Hydration Cam", seleccionando a personas del público para que subiesen al escenario y una vez allí intentar dar la vuelta a una botella de Cabreiroá y que quedase de pie.



# LA TITA RIVERA Y MAELOC, EN AMAZON

Desde este mes de octubre ya están disponibles los productos de La Tita Rivera y MaeLoc en el portal de venta online más grande del mundo, Amazon. Una acción que nos permite explorar las posibilidades de este portal para saber cómo responden nuestros clientes y analizar las posibilidades de venta online en este espacio.

amazon



**Somos  
una marca  
que suena  
diferente!**



# EL MEMORIAL MONCHO RIVERA ALCANZA UNA RECAUDACIÓN DE 32.000 EUROS

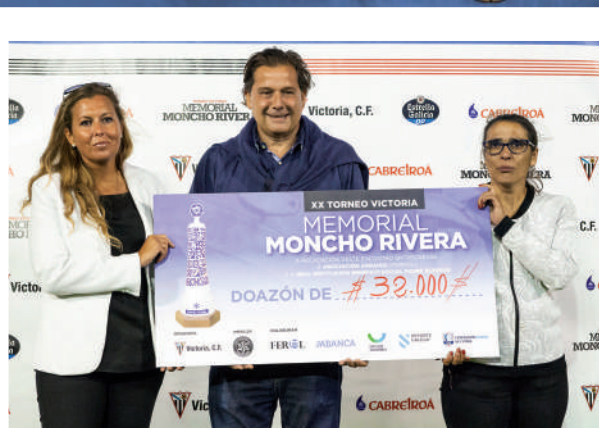
**La recaudación íntegra del encuentro fue destinada a la Asociación Arraigo de Ferrol y a la Institución Benéfico Social Padre Rubinos**

El 20 de agosto el estadio de A Malata fue el escenario del Memorial Moncho Rivera que en su reciente edición enfrentó al Racing de Ferrol con el Pontevedra CF en un encuentro en el que se alzó con la victoria el equipo visitante por 0-2.

El principal motor de este encuentro es su carácter benéfico, ya que el total de la recaudación se destinó a dos entidades con gran impacto en sus respectivas ciudades, como son la Real Institución Benéfico Social Padre Rubinos de A Coruña y a la Asociación Arraigo de Ferrol.

En esta ocasión, el Memorial Moncho Rivera donó a ambas instituciones un total de 32.000 euros gracias a la colaboración de los aficionados que acudieron al campo y a las numerosas colaboraciones recibidas a través de la "fila 0".

El Memorial Moncho Rivera alcanzó así su vigésima edición, reafirmando su vocación benéfica. Gracias a la labor organizativa del Victoria C.F. y al apoyo de Corporación Hijos de Rivera este torneo se ha consolidado como una cita fija en el calendario, que cada año trata de presentar una nueva propuesta deportiva para que los aficionados acudan al campo y colaboren con su aportación.



## HOMENAJE A D. RAMÓN RIVERA RIGUERA

El Torneo Victoria Memorial Moncho Rivera rinde homenaje a la figura de D. Ramón Rivera Riguera, perteneciente a la tercera generación de la familia Rivera y uno de los impulsores del Torneo en su origen, debido a su estrecha vinculación con el Victoria C.F.

En 2009, el Club quiso reconocer la labor de su impulsor en apoyo al deporte de base, recuperando este campeonato con su nombre y la esencia de sus primeros años, con el apoyo de Corporación Hijos de Rivera.





## RIVERSIDE TE INVITA A DESCUBRIR EL ARTE

Desarrollamos la tercera edición de nuestro ciclo 12 Miradas:: Riverside, con el objetivo de impulsar la creatividad y el arte en nuestro día a día. Un programa de mecenazgo corporativo que en estos últimos meses nos ha presentado las 12 Miradas de los creadores Cruz Novillo y Pepe Cruz, del estudio "Cruz más Cruz", y del arquitecto portugués João Mendes Ribeiro. Celebramos este ciclo de la mano de la Galería Vilaseco de A Coruña (Calle Padre Feijoo, 5)

### CRUZ NOVILLO



Uno de los máximos exponentes del diseño gráfico en nuestro país, el diseñador Cruz Novillo, impartió el día 28 de septiembre una conferencia dentro de nuestro ciclo 12 miradas :: Riverside. Lo hizo acompañado de su hijo Pepe, con quien comparte el estudio "Cruz más Cruz" desde hace una década. El fin de semana impartieron un taller en nuestras instalaciones en Ponte da Boga, junto a 12 participantes.

Ambos creadores compartieron su visión del arte en la Ribeira Sacra con doce alumnos, durante el fin de semana del 29 y 30 de septiembre. El taller se desarrolló en nuestras instalaciones de Ponte da Boga, en Castro Caldelas, y en diferentes lugares del entorno de la Ribeira Sacra.

### JOÃO MENDES RIBEIRO

João Mendes Ribeiro participó dentro de nuestro ciclo 12miradas :: Riverside en el mes de octubre. El creador profundizó en las conexiones entre la arquitectura y la escenografía, como arquitecto que trabaja en las artes escénicas. Nos presentó sus particulares 12 miradas el día 18 de octubre en la Galería Vilaseco.

El artista convivió en la Ribeira Sacra con doce alumnos becados por Corporación Hijos de Rivera durante el fin de semana del 20 y 21 de octubre. El taller se desarrolló en nuestras instalaciones de Custom Drinks (en Chantada), así como en otras localizaciones de la Ribeira Sacra.



# MERCADO DE LA COSECHA



## EN EL FESTIVAL NOROESTE

**Nuestra iniciativa de compromiso social se ha convertido en una cita imprescindible dentro del Festival Noroeste Estrella Galicia actuando en las últimas tres ediciones como broche final del festival que se celebra en A Coruña**

Más de 11.000 personas se acercaron el fin de semana del 10 de agosto a descubrir el rural gallego a través de la propuesta lúdica y divulgativa del Mercado de la Cosecha en A Coruña. El despliegue de actividades desarrollado durante el sábado y el domingo como broche final al festival Noroeste Estrella Galicia consiguió atraer a un público diverso que abarrotó el Parque Paseo de los Puentes de A Coruña a pesar del mal tiempo vivido en la última jornada del domingo.

Nuestra iniciativa de compromiso social presentó su propuesta por tercer año consecutivo redoblando en esta ocasión su oferta y el público respondió masivamente tanto en la jornada del sábado en la que la música de Mäbu, Budiño y Vega actuó de complemento perfecto, como en la jornada del domingo en la que la mayoría de los conciertos tuvieron que celebrarse bajo techo por el mal tiempo, pero los asistentes respaldaron igual con su presencia las actividades del Mercado de la Cosecha.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de participar en talleres de coctelería

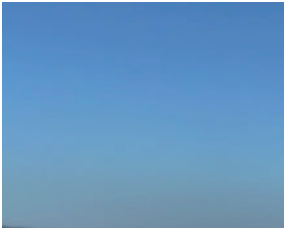
con sidras Maeloc, de elaboración de pan con Pan da Moa, de queso artesanal con Archeixal o de cocina con especias de Orballo. Además, se celebraron múltiples catas y degustaciones de productos de galo celta y porco celta, de galletas mariñeiras de Daveiga, de yogures Kalekoi, helados de Bico de Xeadro, quesos de Cortes de Muar o chorizos de calabaza de Calabizo.

Con el mismo éxito contaron las actividades desarrolladas por Ecoelta, Casa Grande de Xanceda, Gadis o R en las que los niños aprendieron cómo se cultiva un huerto urbano, participaron en una gincana de cowcoys o pudieron cocinar sus propias galletas, entre otras muchas propuestas que estuvieron acompañadas de juegos populares.

No pasaron tampoco desapercibidos los tractores de coleccionista que acercaron el patrimonio industrial arqueológico agrario gallego al centro de la ciudad. En el espacio del Mercado de la Cosecha pudo encontrarse también una tienda para adquirir los diferentes productos o un *food truck* de Fogar do Santiso.

A LO LARGO DE DOS JORNADAS, LOS ASISTENTES LLENARON TODAS LAS ACTIVIDADES PROPUESTAS, DESDE CATAS Y DEGUSTACIONES A TALLERES Y JUEGOS POPULARES, LO QUE SUPONE TODO UN ÉXITO PARA EL OBJETIVO DE DIVULGACIÓN DEL RURAL GALLEGO QUE PERSIGUE ESTE PROYECTO.





## EN SON D'ALDEA

**El Mercado de la Cosecha apoya desde 2014 la organización del evento Son d'Aldea como muestra de que en el rural hay futuro**

Tras el éxito de la última edición, los parladoiros repitieron en Son d'Aldea, dando voz a los productores que expusieron sus experiencias en su propio entorno.

El viernes 31 de agosto el Mercado de la Cosecha llevó sus Parladoiros al evento Son d'Aldea dando voz a iniciativas innovadoras del rural gallego en su propio entorno.

El evento contó con la participación de nuevas iniciativas como Kalekoi, que relató la especial historia de sus yogures; Milhulloa, un proyecto destacado de dinamismo en el rural de la comarca de la Ulloa y Carabuñas, que a través de sus productos lleva a cabo un proyecto de revalorización del Sabugueiro (Saúco).

El objetivo de esta iniciativa de Corporación Hijos de Rivera es dar a conocer proyectos que han demostrado aportar un valor añadido y diferencial y que pueden servir de ejemplo para el conjunto de la sociedad. Por este motivo y con la intención de hacer llegar sus proyectos al mayor número de gente, sus historias innovadoras están disponibles en vídeo a través de la web y redes sociales del Mercado de la Cosecha (FB @mercadodelacosecha, TW @mercado-cosecha e IG @mercadocosecha).

NUESTRAS SIDRAS, CERVEZAS Y VINOS AMENIZARON ESTAS JORNADAS LLENAS DE MÚSICA, GASTRONOMÍA Y ACTIVIDADES



## EN EL FESTIVAL SAL

**El Mercado de la Cosecha estuvo presente en la primera edición del Festival Sal, que desplegó un amplio espacio donde productores ejemplares del rural tuvieron la oportunidad de dar a conocer sus proyectos y sus productos**

Un festival gastronómico en el que participamos con una amplia oferta de actividades de la compañía, con presencia en espacios cerveceros y un escenario principal de 1906.

Durante las 3 jornadas en las que se desarrolló el festival, el público disfrutó de las degustaciones de helado ecológico de Casa Grande de Xanceda o el chorizo de calabaza de Calabizo, las catas de productos como Horta de Teodoro o Galo Celta, las originales propuestas de coctelería de sidras Maeloc, entre muchas otras opciones. También disfrutamos con nuestras sidras, cervezas y vinos que amenizaron estas jornadas.

## BAUTISMOS DE MAR

**Por tercer año consecutivo, el equipo de voluntariado realizó la actividad “Bautismo de Mar” acompañando a los jóvenes de 3 centros de menores de A Coruña**

“Un montón de energía, buen tiempo y unos niños maravillosos. Quieren volver y yo también”. De esta manera resumía una de nuestras voluntarias esta experiencia, acompañando a un grupo de niños del centro de menores San José de Calasanz, en A Coruña. Ella fue una de las 12 personas que participó en esta actividad en los meses de verano como parte del calendario de actividades del equipo de voluntariado.

En total han sido en torno a 60 jóvenes, niños y niñas, los que han podido disfrutar de esta actividad en los meses de julio y agosto, acompañados por nuestros voluntarios. Colaboramos en esta iniciativa con el Centro Fogar María Inmaculada de Bañobre (en Miño), con el Centro de Menores San José de Calasanz y, por primera vez, con la ONG IGAXES, que lucha contra el riesgo de exclusión social de menores en Galicia.



## ¡ESTOS VOLUNTARIOS SON LA CAÑA!

**Nuestro equipo de voluntariado desarrolló esta temporada, por primera vez, una actividad con un grupo de chicos y chicas del programa de Autogestión de la Asociación Down Coruña, a la que hemos denominado “Estos voluntarios son la caña”**

Organizamos dos meriendas con los miembros de esta asociación, los días 2 y 9 de octubre en nuestra cervecería de Cuatro Caminos, para compartir con ellos unos instantes de ocio en un ambiente distendido. Participaron 20 personas de la Asociación Down Coruña y 13 voluntarios de la compañía.

Con esta actividad cumplimos con un doble objetivo. Por un lado, para los participantes de la asociación, se trataba de una actividad de autogestión y de vida adulta y, para nuestro voluntarios, de una actividad de acompañamiento y sensibilización.



*Stefaan Lenaerts*

Europe Sales  
Development  
Manager  
Hijos de Rivera SAU

Organizamos un magnífico encuentro entre gente de la asociación Down Coruña y voluntarios de la compañía.

Les invitamos a la Cervecería de Cuatro Caminos a tomar unas cañas y pinchos. Charlamos y reímos tomando la mejor cerveza del mundo.

Me quedo con su positividad y de que tanto para ellos como para nosotros fue un tiempo muy valioso y algo diferente de un día cualquiera. Aprendimos mucho y lo pasamos genial.

# ¡ÉXITO DE LA CAMPAÑA DE RECOGIDA DE ALIMENTOS!

**A través de la iniciativa “Operación Kilo-Litro” y gracias a la colaboración de todos nuestros compañeros y compañeras, hemos logrado recaudar más de 400 kg de alimentos para el Banco de Alimentos Rías Altas de A Coruña. ¡Muchas gracias a todos!**

Para facilitar la aportación de los compañeros y compañeras, ante la falta de tiempo para poder ir al supermercado, en esta ocasión nuestro equipo de voluntariado habilitó huchas en las que todos los que lo desearon podían depositar su aportación. Con el dinero recaudado, se realizó una compra conjunta de alimentos que se contabilizó junto al resto de aportación de los empleados/as a la hora de estimar el total de esta iniciativa.



## DÍA SOLIDARIO DE LAS EMPRESAS

**Nuestro equipo de voluntariado participó, por segundo año consecutivo, en el Día Solidario de las Empresas. La iniciativa que organizan la ONG Cooperación Internacional y Atresmedia**

El día 20 de octubre el equipo de voluntariado participó en el Día Solidario de las Empresas que organiza cada año la ONG Cooperación Internacional junto a ATRESMEDIA, con el propósito de promover y facilitar la participación social de las empresas a través del voluntariado corporativo.

Este año participaron 10 voluntarios de nuestra compañía, que acudieron a la residencia “La Obra de la Señora” de A Coruña para realizar una actividad de acompañamiento de personas mayores, realizando actividades lúdicas con sus integrantes, tales como juegos tradicionales, pasar con ellos o mantener una conversación.

La jornada se dividió en dos partes, la primera de actividad de voluntariado y sensibilización, y la segunda, participando en una comida para compartir experiencias con el resto de voluntarios y los representantes de las entidades benéficas colaboradoras con quienes intercambiaron sus experiencias.





## ¡RÉCORD DE LA CARRERA 5KM SOLIDARIOS!

**Nuevamente batimos un récord, con 1.200 participantes y 8.175 euros de recaudación, que se donará al Banco de Alimentos Rías Altas de A Coruña**

El polígono de A Grela se convirtió el día 18 de noviembre en una fiesta solidaria en la que se congregaron deportistas, familias con niños y mascotas para celebrar la cuarta edición de los 5km solidarios. La carrera impulsada por nuestro equipo de voluntariado a favor del Banco de Alimentos Rías Altas llenó de actividad el polígono por una buena causa, logrando la asistencia de 1.200 personas y una recaudación de 8.175 euros.

El arranque desde las instalaciones de nuestra fábrica fue multitudinario y el buen tiempo acompañó a los asistentes durante el recorrido de 5km que transcurría por el polígono. Abonando 5 euros por cada inscripción, todos ellos recibieron la camiseta oficial de la carrera y su correspondiente dorsal,

además de una bolsa con numerosos productos de avituallamiento y pequeños regalos, donados por distintos negocios ubicados en el entorno.

Al finalizar el recorrido se hidrataron con nuestra cerveza Estrella Galicia 0,0 y agua Cabreiroá y un gran número de participantes disfrutó también con la master class gratuita que se desarrolló al finalizar la carrera.

La colaboración del equipo de voluntariado fue fundamental en el desarrollo de este evento, participando en labores de gestión y coordinación (seguimiento de inscripciones, logística y montaje) o en la búsqueda de colaboradores y de comunicación. Sin ellos no habría sido posible celebrar este evento con tan buena acogida.

1 LITRO

**EXCLUSIVO  
HOSTELERÍA**

PET CRISTAL

Agua de  
**Cuevas**  
ASTURIAS

*Nueva*

*Botella*

Agua de  
**Cuevas**  
AGUA MINERAL  
NATURAL

*Origen Asturias*

*1 litro*

# Ciclo 1906

## Otoño



LA EDICIÓN MÁS AMBICIOSA DEL CICLO 1906 REGRESÓ ESTE OTOÑO CON 20 NUEVOS CONCIERTOS POR TODO EL PAÍS, CON ARTISTAS COMO ELIOT ZIGMUND, SARAH MCKENZIE Y KIKE MORA VS MARCUS MILLER, EN LOS ESCENARIOS GALLEGOS

El ciclo 1906 afronta este año su undécimo aniversario revalidando su compromiso con el público que masivamente responde edición tras edición llenando los mejores clubes para disfrutar de los artistas más destacados del jazz, el flamenco, el blues y el soul.

La agenda musical del Ciclo 1906 volvió en otoño con 20 nuevos conciertos únicos. Entre los nombres de los artistas que participan en esta temporada de otoño están, por ejemplo, Melissa Aldana, San Francisco Jazz Collective o Clarence Bekker. Los mejores artistas, los clubes de referencia y la mejor cerveza extra son los ingredientes del Ciclo 1906 que se supera año tras año para convertirse una experiencia inolvidable.

Nuestra familia de cervezas más premiada, que comenzaba en 2007 en Galicia la aventura de unirse al jazz como compañero de maridaje, continúa 11 años más tarde creciendo con nuevas experiencias y nuevos integrantes de la familia 1906. De esta manera, a la 1906 Reserva Especial también se unieron nuestra cerveza 1906 Red Vintage y 1906 Black Coupage de la misma forma que al estilo jazzístico se unieron el blues, soul o el flamenco. Así, cada ciclo combina una experiencia increíble: un artista único, un espacio con personalidad y la mejor cerveza en mano.



EL CICLO, QUE YA FUE BANDA SONORA DE LA PRIMAVERA, LE PUSO SABOR Y MUSICALIDAD AL OTOÑO EN EL MARCO DE CLUBES EMBLEMÁTICOS QUE ACOGEN LA MEJOR MÚSICA POR TODA LA GEOGRAFÍA ESPAÑOLA

En su programación otoñal, el primer concierto del ciclo tuvo lugar en Masnou (Barcelona) el 5 de octubre con la actuación de Gigi McFarlone. A lo largo del ciclo y hasta final de año, nombres como Melissa Aldana, San Francisco Jazz Collective o Clarence Bekker se encargaron de darle color a los clubes españoles con actuaciones llenas de arte y buena música. A estas citas se sumaron nuevas propuestas que completaron el programa de conciertos hasta los 20 previstos.

El Café Berlín de Madrid, la Bilbaína Jazz Club, Jimmy Glass (Valencia) el malagueño Clarence Jazz Club, la sala Jazz Filloa,

Clavicémbalo de Lugo, Vigo, Orense, Masnou o Cacabelos, son algunos de los escenarios por los que pasaron los artistas de esta nueva entrega del Ciclo 1906.

La pasada primavera, el Ciclo 1906 estuvo presente con 40 conciertos en 13 salas de 12 ciudades de todo el país. Arrancaba en el madrileño Café Berlín con Knower y a lo largo de tres meses y albergó el arte de nombres como Duquende, Avishai Cohen, María Toro, Antonio Lizana, Ralph Alessi o George Garzone. ■

# Meninas de Canido <sup>1906</sup>

UN AÑO MÁS, APOYAMOS LA CITA ANUAL DEL BARRIO FERROLANO DE CANIDO CON EL ARTE URBANO QUE TUVO LUGAR EL PRIMER FIN DE SEMANA DE SEPTIEMBRE



1906 ofreció la programación musical del evento subiendo al escenario al que dio nombre a bandas como Bakin Blues Band, Clarence Bekker o DJ Panko. Además, durante los días de evento, instaló una barra en el centro de la plaza; ofreciendo una oportunidad única para disfrutar del arte urbano y la mejor música, acompañado de las mejores cervezas.

El movimiento artístico de las Meninas de Canido, que revive el pintoresco barrio ferrolano de Canido gracias a las interpretaciones personales de los artistas, cuenta desde su pasada edición con el apoyo de nuestra marca 1906 que, tras haber lanzado el pasado año una campaña internacional para atraer al artista urbano Banksy, presentó en esta edición una completa programación musical que amenizó las tres jornadas del evento.

El primer fin de semana de septiembre, en esta ocasión los días 31 de agosto, 1 y 2 de septiembre; artistas, músicos, escritores, escultores y fotógrafos se dieron cita para pintar nuevas obras y seguir contribuyendo a transformar el barrio de Canido en Ferrol en el centro cultural que aspira a ser. Desde que nació en 2008 de la mano del artista local Eduardo Hermida, 1.200 artistas procedentes no solo de España, sino también de todas partes del mundo, han dejado su legado en el barrio y han ayudado a proyectar Canido de forma global.

# V Jornadas De la Guitarra

EL EMBLEMÁTICO MOLINO DEL MANTO, EN CHINCHÓN, REUNIÓ EL PRIMER FIN DE SEMANA DE OCTUBRE A ALGUNAS DE LAS GRANDES FIGURAS DE LA GUITARRA ESPAÑOLA COMO TOMATITO, CON MOTIVO DE LA V EDICIÓN DE LAS JORNADAS DE LA GUITARRA 1906. UN EVENTO QUE RINDE HOMENAJE A ESTE INSTRUMENTO ESPAÑOL Y SE ADENTRA EN EL TERRITORIO DEL FLAMENCO

Arte, alegría, sentimiento, pasión y sensibilidad. Ningún instrumento es capaz de generar y transmitir tantas emociones y alternarlas con tanta sencillez como la guitarra. Todo un conjunto de sensaciones que los asistentes a las V Jornadas 1906 de la Guitarra Española podrán experimentar y sentir más cerca que nunca gracias a la familia de cervezas 1906.

Fuerza y emoción a partes iguales. Las jornadas, que un año más giraron y sonaron en torno a las cuerdas de la guitarra española que en manos de Tomatito alcanzaron el virtuosismo, se complementaron con los ritmos de otros instrumentos como la armónica de Antonio Serrano, el contrabajo de Javier Colina, el hang de Miguel Hiroshi o el cajón de Nasrine Rahmadi. Entre todos, y junto a las guitarristas María Marín y Afra Rubino dando lugar a una experiencia sonora irrepetible en un emplazamiento idílico.

# Festival de jazz Lugo

UN AÑO MÁS, APOYAMOS EL FESTIVAL DE JAZZ DE LUGO, UNO DE LOS MÁS LONGEVOS Y DE MAYOR CALIDAD DE GALICIA, QUE SE CELEBRÓ DEL 10 AL 18 DE NOVIEMBRE EN LA VILLA LUCENSE

1906 sigue fiel a su compromiso con un estilo musical con el que comparte valores y que marida a la perfección con nuestras cervezas. Apoyamos un año más este festival, a través del Escenario 1906 situado en el Círculo das Artes de Lugo, donde se celebraron algunos de los conciertos de esta edición, que también se repartieron entre el Club Clavicémbalo y otros enclaves de la ciudad. Contamos con la actuación de músicos nacionales e internacionales como Antonio Lizana, Eva Fernández Trío, Charles McPherson Quartet, David Murray Quartet, Yellowjackets o Sarah Mckenzie.



# Son Estrella Galicia Vuelve con fuerza en otoño



SON ESTRELLA GALICIA VOLVIÓ CON MÁS FUERZA A LAS SALAS Y ESCENARIOS TRAS EL VERANO. EN TOTAL 79 FECHAS DIFERENTES EN LO QUE RESTA DE AÑO, DIVIDIDAS ENTRE MADRID, GALICIA, VALENCIA, VALLADOLID Y ANDALUCÍA, ENTRE OTRAS CIUDADES

Iniciamos el mes de septiembre con las actuaciones de **Les Filles de Illighadad** en Madrid, en la Sala Cero el 18 de septiembre y Shoko el día 20, que a través de sus guitarras descargan un tipo de rock personal, entre la vanguardia y la canción folklórica rural. Liderada por Fatou Seidi Ghali, la formación transmite toda la energía y ritmo vital del desierto, acercando a nuevas audiencias las canciones artesanas típicas de su región.

Continuamos la agenda con **The Handsome Family**, con dos fechas en septiembre en Madrid y Ourense. El conjunto conocido por interpretar el tema principal de la afamada serie *True Detective (Far from any Road)*. También tuvimos el placer de escuchar a **The Shout Out Louds**, el 28 de septiembre en la Sala Cool Stage de Madrid. La banda sueca, consolidada en el podio del indie pop europeo, nos ofreció una música repleta de energía y con gran carga emocional, con 5 LP a sus espaldas.

Subimos la intensidad en el mes de octubre con **José González**, que ha sido el plato fuerte en la vuelta a los escenarios de nuestra agenda SON Estrella Galicia. El cantautor aterrizó en el teatro Lope de Vega de Madrid con un espectáculo único, en el que dio un repaso a todos sus trabajos hasta la fecha. En esta ocasión y gracias a SON Estrella Galicia, llegó a Madrid acompañado de la orquesta The String Theory.

Octubre fue también el momento de ver a **The Posies** que celebró su 30 aniversario con nosotros. La popular formación de power-pop nacida en los años 90 con Ken Stringfellow y Jon Auer a la cabeza, estuvo de gira en nuestro país con SON Estrella Galicia en Barcelona, Córdoba, Granada entre otras ciudades.

LES FILLES DE ILLIGHADAD Y BOMBINO PONEN EL CONTRAPUNTO FOLCLÓRICO EN ESTOS MESES: MÚSICA VANGUARDISTA QUE NO ABANDONA LAS RAÍCES AFRICANAS PARA ACERCANOS LOS ECOS Y SONIDOS DEL DESIERTO

Miembro de una tribu tuareg y criado en Agadez, al norte de Níger, Omara "**Bombino**" Hoctar es el nuevo hito del rock tuareg que bebe de influencias como Jimmy Hendrix, John Lee Hooker o Jimmy Page. Tuvimos la ocasión de disfrutar de su música en dos fechas, en el Teatro Lara de Madrid el día 4 de octubre y en el Auditorio Municipal de Ourense el 7 de octubre, en las que nos invitó a reflexionar sobre cómo proteger, desarrollar, cuidar y sobre todo, nunca olvidar, el que es su hogar: el desierto.

Después de grabar hace no mucho su primer single con SON Records, una versión de *He's got the power*. **The Mani-las** traen ahora todo un nuevo repertorio de temas a Madrid, de nuevo con SON Estrella Galicia. Los vimos el 5 de octubre en directo en la Sala Cero de Madrid.





ROCK AND ROLL DE ALTA GRADUACIÓN:  
LOS CORONAS, ALEJANDRO ESCOVEDO,  
ANNI CALVI, CYCLE... SON SOLO  
ALGUNOS DE LOS NOMBRES DE ESTA  
SEGUNDA TEMPORADA  
DE NUESTRO CICLO  
INDEPENDIENTE  
MÁS ICÓNICO

Octubre también ha sido el mes de los sonidos más rockeros con **Los Coronas** que actuaron con SON Estrella Galicia los días 26 y 27 de octubre en A Coruña y Vigo, respectivamente. Y de **Cycle**, la banda madrileña que en su último trabajo *Electrika* apuesta por el rock de batería, guitarra y bajo. Un disco rabioso, descarado y directo a la yugular, sin artificios que pudimos escuchar en varias fechas en A Coruña, Vigo y Valladolid.

El trío inglés **The Wave Pictures** llegó de gira a España con su pop-rock alternativo bajo el brazo, enmarcado dentro de la escena lo-fi. Barcelona, Granada, Madrid, A Coruña y Ferrol fueron las ciudades encargadas de acoger a la banda que desde 1988 llevan sumado a su frenético ritmo de conciertos el lanzamiento de casi un álbum por año.

La londinense **Anna Calvi**, cantante y compositora de indie rock considerada por la BBC como una de las referencias de 2011, actuó con SON Estrella Galicia el 16 de octubre en la sala Changó de Madrid. Por su parte el estadounidense **Damien Jurado** nos hizo disfrutar con sus relatos folk-rock en el Teatro Principal de Ourense, dentro del American Autumn SON Estrella Galicia.

Octubre también nos dio la oportunidad de ver en concierto y de la mano de SON Estrella Galicia a **Pablo und destruktion**, a la banda revelación **Cosmen Adelaida y amigos**, **The Bellrays**, **Deser Mountain Tribe** y **Alejandro Escovedo**, entre muchos otros.

EN NOVIEMBRE NUESTRO CICLO DE MÚSICA INDEPENDIENTE MÁS ICÓNICO SEGUIRÁ  
SONANDO FUERTE EN CADA RINCÓN, DESPLEGANDO RITMOS SINGULARES QUE VAN  
DESDE EL ROCK, EL PUNK, EL POP, LA PSICODELIA Y HASTA EL TECNO

Un clásico ya de SON Estrella Galicia, **Freedonia**, que continúa sumando fechas en su viaje alrededor de la geografía española, se reservó dos citas con nosotros. Los días 2 y 3 de noviembre, en la Sala Upload de Barcelona y en Loco Club, Valencia, respectivamente.

Con cuatro fechas en noviembre y una en octubre, **Carmen Boza** nos presentó en directo un álbum trabajado, hecho y rehecho hasta la extenuación, que plasma el estilo explosivo de la compositora, capaz de romper con todo para conseguir crear lo que su cabeza idea. Pudimos verla en octubre en la Sala Radar Estudios de Vigo. En noviembre está en Ferrol, Granada, Córdoba y Sevilla.

Los directos de **La Habitación Roja** sonaron en Santiago y Santander, los días 2 y 3 de noviembre, respectivamente. Con su sonido repleto de guitarras melódicas, abundantes teclados y efectos que dan una vuelta de tuerca al estilo de la banda.

El cantautor australiano **Scott Matthew** viaja a Madrid con SON Estrella Galicia para inundar el Nuevo Alcalá con sus profundas baladas. En abril presentó su sexto álbum en solitario: *Ode to Others*, con letras cargadas de intensidad y melancolía, que giran en torno al deseo y la desaparición de amor. Su concierto está marcado para el día 13 de noviembre.

También en noviembre tendremos la posibilidad de ver en concierto a **Carolina Durante**, **Christina Rosenvinge**, **La Plata**, **Wire**, **We are Scientists**, **Mint Fields**, **María Rodés**, **Toundra**, **José Ignacio Lapido**, **Camellos**, **Basanta**, **Rusos Blancos** y **The Coral**, entre otros. Consulta todas las fechas en [sonestrellagalicia.es](http://sonestrellagalicia.es). ■



# ¡En los mejores festivales!

## SON ESTRELLA GALICIA POSIDONIA

Más que un festival, una experiencia inolvidable la que se vivió del 12 al 14 de octubre en la segunda edición de esta cita musical. Con todas las entradas vendidas, los 340 afortunados pudieron disfrutar del incomparable entorno de Formentera y de la música de grupos como Lu Rois, Jungle by Night, Rita Braga, Papaya, Noa Slee, o Hannah Epperson, entre otros.

## EVENTO SARMIENTO

Por primera vez SON Estrella Galicia estuvo en este festival que se celebró en septiembre en Villafraanca del Bierzo (León), en un escenario incomparable que incluye catas de vino, almuerzo en la "cabaña de los pinos" y la fiesta Sarmiento, en cuyo cartel destacó la banda sueca Shout out louds.

## MONKEYWEEK SON ESTRELLA GALICIA

Repetimos en el *namings* de este festival de música independiente y artistas emergentes que celebró su décima edición el 15 y 16 de junio en el Puerto de Santamaría. Junto al circuito de *showcases* por diferentes localizaciones de la ciudad, un cartel con más de 70 nombres entre los que destacaban Maria Arnal i Marcel Bagés, Novedades Carminha, Pony Bravo, Toundra, Mujeres, Biznaga o The Parrots.

## SINSAL SON ESTRELLA GALICIA

La isla de San Simón acogió del 26 al 29 de junio una de las citas más valoradas por público y crítica que este año contó con artistas como Mordem, Karpov Not Kasparov, Cosmo Sheldrake, Altin Gün, Patricia Moon, Nakhane o Donny Benét, además de cursos, laboratorios de sal, performances... Como novedad, una nueva edición de otoño, también con cartel secreto, que llevó la mejor música al Museo del Mar de Vigo.

DE NUEVO ESTRELLA GALICIA ESTUVO PRESENTE EN LAS CITAS FESTIVALERAS MÁS DESTACADAS DEL AÑO



Victor Martín

Responsable Patrocinio Música  
Hijos de Rivera SAU

## SON Estrella Galicia Posidonia: más que un festival, una experiencia inolvidable

En SON Estrella Galicia, llevábamos mucho tiempo dándole vueltas a la idea de crear nuestro propio festival, y en este contexto de sobredosis de oferta "festivalera", teníamos muy muy claro que queríamos que fuera una Historia Diferente. Nos pusimos a pensar en algunas de las cosas que más nos apasionan. La música, esa que nace en un local de ensayo en busca sonidos únicos, que transmite sensaciones y emociones indescriptibles y que se convierte en la banda sonora de nuestros momentos más inolvidables. La cerveza, por supuesto, la que sigue siendo fiel a la mejor tradición cervecera desde 1906, que selecciona las mejores materias primas y respeta los tiempos de maduración para elaborar cervezas con personalidad propia. También la gastronomía, esa que cuenta historias y que nos permite viajar a través de los sabores. Los espacios y las localizaciones únicas, esas que transmiten magia y nos hipnotizan con sus colores, sus olores y su cultura. Y por supuesto la economía circular, la que nos guía para que nuestros pasos como compañía sean siempre sostenibles y respetuosos con nuestro entorno y contribuyamos a la construcción de un mundo mejor.

De esta combinación, nace SON Estrella Galicia Posidonia. Un festival diferente en el que los asistentes que han adquirido una de las 300 entradas desconocen el cartel, las rutas y los detalles de esta experiencia inolvidable. Tres días de música, gastronomía y naturaleza para (re) descubrir Formentera por una buena causa... y con la mejor cerveza por supuesto. Porque aquí, Estrella Galicia se convierte en el centro de la experiencia: el producto, sus valores y atributos, su espíritu y su personalidad única son las señas de identidad de cada concierto, cada momento gastronómico, cada paseo y cada brindis enmarcado en los paisajes inolvidables de una de las islas más bellas del mundo. Y por una buena causa, porque una parte de la recaudación se destina al proyecto Save Posidonia, destinado a proteger y concienciar sobre la planta subacuática que tinte las aguas que bañan Formentera de ese azul único. Una segunda edición con *sold out* y muchas sonrisas al término de la experiencia que nos confirman que en SON Estrella Galicia Posidonia, todos los asistentes han vivido una Historia Diferente.

## ATLANTIC FEST

A Illa de Arousa reunió del 20 al 22 de julio artistas internacionales de la talla de Kaiser Chiefs o The Vaccines con grandes nombres de la escena nacional como La Casa Azul, Christina Rosenvinge, Iván Ferreiro o Rayotásér. Múltiples escenarios y propuestas para todas las edades en una cita imprescindible.

## WOS FESTIVAL X SON ESTRELLA GALICIA

Santiago de Compostela acogió en septiembre la quinta edición del certamen dedicado a la cultura alternativa y de vanguardia. En el ámbito musical sorprendió Paul Jebanasam que llegó acompañado del artista visual Tarik Barri, uno de los más solicitados del actual panorama electrónico. El húngaro Gábor, los japoneses Asuna Arashi y Group A Lázár, o el combo apocalíptico The Bug feat. Miss Red, fueron otros de los más aclamados.

# Festivales con Estrella

## PORTAMÉRICA

Más de 21.000 personas disfrutaron entre el 5 y el 7 de julio de la edición más sostenible de este festival que reúne en Caldas de Reis (Pontevedra) música, gastronomía y buen ambiente. Figuras de la talla de Vetusta Morla, Xoel López, Imelda May, Miranda! o Los Auténticos Decadentes formaron parte de un cartel con 30 actuaciones de artistas nacionales e internacionales de primer nivel.



## RESURRECTION FEST ESTRELLA GALICIA

Viveiro acogió del 11 al 14 de julio una de las mejores ediciones de este festival que cumplió ya trece años y que congregó en la localidad lucense a más de 81.000 personas. Un evento único que contó con actuaciones irrepetibles como las de KISS o Prophets of Rage, entre las más de cien bandas del ámbito del metal, hardcore, punk y rock.



## FESTIVAL DE ORTIGUEIRA

Milladoiro encabezó el cartel de este emblemático festival en el que 14 bandas nacionales e internacionales demostraron, del 12 al 15 de julio, el poderío del mundo celta. Desde Os D`Abaixo y Rubén Alba hasta los canadienses Yves Lambert Project, pasando por Polonia (Beltaine), Irlanda (Gabriel G Diges, Kila y Lúnas) o The National Youth Pipe Band of Scotland.



## CARBALLEIRA DE ZAS

Como cada año, el primer sábado de agosto la carballeira del pequeño municipio de Zas (Costa da Morte) acogió uno de los festivales folk más longevos y destacados de España. Astarot, Mànràn, Ses o Fatty Farmers fueron algunos de los nombres del cartel de esta 35 edición.



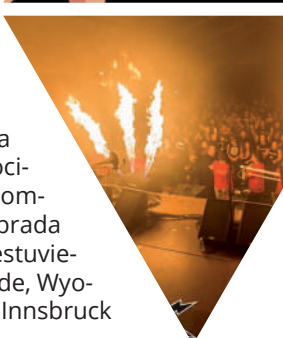
## CAUDAL FEST

Un cartel de lujo para un festival de estreno con el que despedimos el verano. Más de 22.000 personas se dieron cita en Lugo los días 21 y 22 de septiembre para ver actuaciones como las de Vetusta Morla, Mala Rodríguez, Iván Ferreiro, Novedades Carminha, Depedro, Triángulo de Amor Bizarro... y muchos más.



## FENEROCK

Desde su creación en 2003 esta cita anual en la localidad coruñesa de Fene ha ido ganando reconocimiento y público, como pudimos comprobar en esta última edición celebrada a mediados de septiembre. Allí estuvieron grupo "con estrella" como B Side, Wyoming & Los Insolventes, Maneiro, Innsbruck o Arrhythmia.



y además

## AMERICAN AUTUMM

El 20 de septiembre se dio el pistoletazo de salida a la décima edición de este ciclo de música americana de formato reducido nacido en Ourense y que ya ha traspasado sus fronteras. De hecho, el estreno de esta edición corrió a cargo de Jeffrey Lewis & Los Bolts en la sala Fun House de Madrid. Coimbra y Ourense fueron sus siguientes paradas en un ciclo que cuenta con nombres de la talla de Damien Jurado, The Handsome Family, Low, Olden York o Elvis Perkins.



## 981 HERITAGE SON ESTRELLA GALICIA

Y también dio comienzo la décimo cuarta edición de este ciclo que lleva a diversas salas de Madrid la mejor música alternativa. Abrieron la temporada el grupo de mujeres nigerianas Les Filles de Illighadad y el rapero y productor conocido como Oddisee, con sendas actuaciones en septiembre que dieron paso en octubre a la del neozelandés Noah Slee y al dúo malagueño DreyMa que estuvo precedido de Baiuca, el proyecto con el que Alejandro Guillán ha fusionado música tradicional gallega con ritmos electrónicos con un resultado sorprendente.

## CLUBE ESTRELLA GALICIA

En octubre presentamos la tercera edición de Clube Estrella Galicia, un proyecto que tiene como objetivo principal promover el talento musical gallego a través de la programación de conciertos en salas de las cuatro provincias. Cada una de las citas de este ciclo cuenta con una banda principal y otra emergente que actuará fuera de su comarca con la intención de darle la oportunidad de llegar a nuevos públicos.



## Son Estrella Galicia En Brasil

SON ESTRELLA GALICIA CONTINÚA LLEVANDO A LAS SALAS BRASILEÑAS GRANDES NOMBRES DE LA ESCENA INDEPENDIENTE. EN ESTOS MESES PASARON POR RÍO Y SÃO PAULO, ENTRE OTROS, QUARTABÊ, BNEGÃO, NATÁLIA MATOS Y MARCELO NAKAMURA

Las últimas propuestas de SON Estrella Galicia para Brasil han perpetuado el gran nivel de los ciclos precedentes convirtiendo estas citas en punto de encuentro obligado para los amantes de la buena música, que tuvieron sendas citas en junio con Quartabê y Bnegão en São Paulo y Río de Janeiro, respectivamente. El irreverente cuarteto volvió a arrancar elogios en su paso por la sala Estação Rio Verde de São Paulo mientras que compositor brasileiro de rap y hip hop presentó su proyecto BNegão Trio en una asociación innovadora entre IED-RJ y Estrella Galicia. El cartel se completó con tres actuaciones en la Estação Rio Verde: la presentación del álbum *Olympyc* con Samuel Fraga, Fabiano Boldo y Marcelle Equivocada –con la participación especial de Tulipán Ruiz–, y el concierto de Natália Matos que interpretó temas de su segundo álbum *No Sé Hacer Canción de Amor*, ambos en julio. Y en octubre cerró cartel el músico nipon-brasileño-amazónico Marcelo Nakamura, en un concierto que contó con la presencia de Samuca (Samuca e a Selva). —



## Y en UK

LOS CONCIERTOS DE SON ESTRELLA GALICIA SE UNEN AL PATROCINIO DE EVENTOS DE PRIMER NIVEL EN UK

Durante estos últimos meses participamos como cerveza oficial en las fiestas de lanzamiento de cada uno de los números de la revista Notion, referente musical en UK, con la que colaboramos desde hace varias temporadas. También colaboramos en la Summer Party de la revista, un evento abierto al público a través del cual se recaudan fondos por una causa benéfica, que reúne cada año a unas 1.500 personas. Y, por supuesto, continuaron las sesiones Notion & SON Estrella Galicia en varias salas de UK, donde el público puede vivir una experiencia al más puro estilo SON Estrella Galicia. Una de las últimas tuvo lugar el 5 de noviembre en un *showroom* de Londres, en colaboración con la emblemática marca de guitarras Gibson. Participaron como artistas invitadas Mae Muller y Sarah Close. —

## Maketón Maeloc

El evento Vigo Seafest tuvo lugar este verano en las avenidas del puerto de Vigo, donde desplegamos un set de radio por el que pasó el vigués Olivier Martín.

Fueron dos horas apasionantes de radio, desde los jardines de Montero Ríos, donde también estuvo el artista multidisciplinar vigués Cé Tomé que bajo el alter ego de "Mister Choco" presentó este año su proyecto Hifi-Wifi o el productor Javier Abreu que nos avanzó su nuevo proyecto Regala Música.

Iniciamos también la gira Maektón Way el sábado 29 de septiembre en la terraza del Bar Concerto A Pedra de Bembrive con la actuación del grupo vigués Dreams of Dolly Sheep que repararon los temas incluidos en su último trabajo.

El sábado 13 de octubre e integrado en el 19º aniversario del Reserva Rock realizamos otro de los conciertos de la gira Maketón Way, que tuvo como protagonista al joven grupo vigués Jaguars que presentó algunas de las canciones que se incluirán en su nuevo trabajo.

La gira se despide el 17 de noviembre en la sala La Pecera de Vigo. Además, ya está todo preparado para disfrutar de la 19ª edición de los premios de la música Maketón by Maeloc que se celebrará en el mes de diciembre con los jóvenes grupos locales: Atlantic y The Riggos.

DESDE EL PROYECTO MAKETON MAELOC SEGUIMOS DANDO VISIBILIDAD A ARTISTAS, GRUPOS, PRODUCTORES Y DJ'S GALLEGOS. EN LO QUE LLEVAMOS DE AÑO, HEMOS ESTADO EN DIRECTO DESDE LOS40 VIGO, EN LA SEGUNDA EDICIÓN DEL VIGO SEAFEST, Y HEMOS PUESTO EN MARCHA LA GIRA MAKETÓN WAY

# SON

Estrella Galicia

A qué suena  
tu cerveza?

## Suena a vibración en las gradas

### Sala 0, Madrid

Gaz Coombes (acústico) · 01 de diciembre

### Sala Es Gremi, Mallorca

Depedro · 01 de diciembre

### Radar Estudios, Vigo

Electra · 14 de diciembre

### Sala Capitol, Santiago de Compostela

Morgan · 14 de diciembre

### Playa Club, A Coruña

Electra · 15 de diciembre

### Le Club, A Coruña

El Petit de Cal Eril · 15 de diciembre

### Café & Pop Torgal, Ourense

Pardo · 20 de diciembre

### Escenario Santander

Dorian · 21 de diciembre

Ángel Stanich · 29 de diciembre

### Master Club, Vigo

Basanta · 29 de diciembre



## Dorian, Gaz Coombes, Purple Weekend...

### Fanzine Fest

A Coruña · 1, 7 y 8 de diciembre

### #OnTheRadar

### SON Estrella Galicia (Radar Estudios, Vigo)

Medicine Boy · 01 de diciembre

The Oscillation · 15 de diciembre

### Purple Weekend

Del 05 al 08 de diciembre

### 15 Aniversario

### Café & Pop Torgal

Salto

14 de diciembre · Café & Pop Torgal, Ourense

Mordem

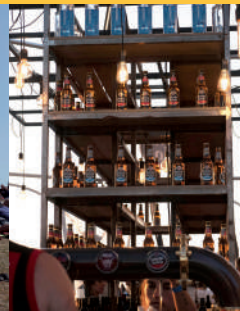
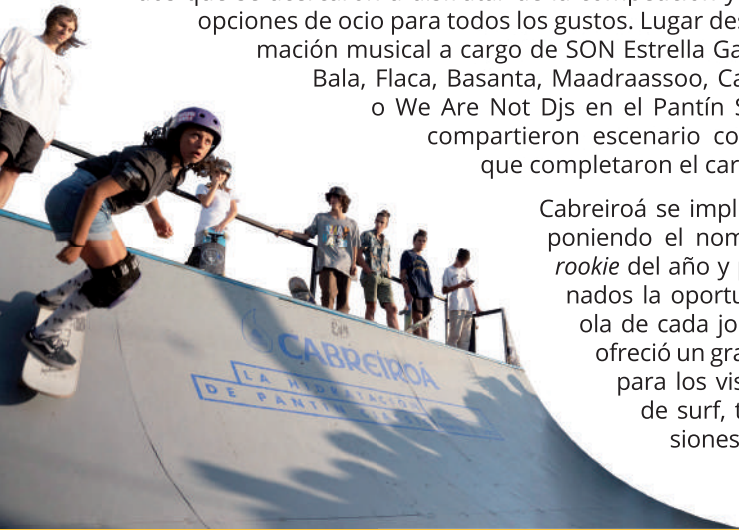
27 de diciembre · Café & Pop Torgal, Ourense

# CABREIROÁ Y ESTRELLA GALICIA EN PANTÍN CLASSIC

Estrella Galicia regresó a la emblemática playa de Pantín para disfrutar del Pull&Bear Pantín Classic Galicia Pro del 24 de agosto al 2 de septiembre. Durante 10 días, cerca de 350 surfistas de todo el mundo y más de 100.000 asistentes se congregaron en una cita ya ineludible dentro del calendario del Surf Europe

Tanto Estrella Galicia como Cabreiroá acompañaron a los profesionales y aficionados que se acercaron a disfrutar de la competición y de un village repleto de opciones de ocio para todos los gustos. Lugar destacado ocupó la programación musical a cargo de SON Estrella Galicia con nombres como Bala, Flaca, Basanta, Maadraassoo, Camellos, Judah, Bifannah o We Are Not Djs en el Pantín SoundWave. Todos ellos compartieron escenario con bandas y DJ's locales que completaron el cartel.

Cabreiroá se implicó a fondo en el evento poniendo el nombre el premio al mejor *rookie* del año y proponiendo a los aficionados la oportunidad de votar la mejor ola de cada jornada. Además, el *village* ofreció un gran número de actividades para los visitantes como bautismos de surf, talleres de reciclaje o sesiones de yoga.



## ACTIVIDADES SALUDABLES

El equipo de Recursos Humanos desarrolló una serie de actividades que nos ayudaron a transmitir al público de Pantín Classic nuestros valores y las características que nos definen como marca empleadora. De la mano de Cabreiroá, realizamos actividades en torno a tres ejes: actividades saludables, cuidado del medio ambiente e identificación del talento. A través de sesiones de yoga en la playa, iniciación al surf o de un taller de concienciación sobre el reciclaje y la reutilización de envases.



Jaime Perozo

Técnico de Patrocinios Deportivos  
Hijos de Rivera SAU

### Conectando emociones

Las personas están expuestas a una cantidad de impactos publicitarios muy superior a los que pueden asimilar. Unos 3.000 mensajes diarios impactan en una única persona desde todos los canales (TV, prensa, digital, radio, publicidad exterior...). Tan solo somos capaces de retener alrededor del 12% de los mismos.

En este contexto, es fundamental entender que el consumidor no escucha lo que queremos decirle, si no que elige lo que quiere escuchar y quizá, lo más importante, de quién lo quiere escuchar.

En un mundo de comunicación compleja como el de hoy en día, los patrocinios pueden ayudarnos a revertir esta situación y convertir un mensaje que se pierde, en un mensaje que el consumidor está deseando escuchar.

Desde nuestras marcas de cerveza y agua nos vinculamos a propiedades que se asocian con los valores y emociones de nuestros consumidores, de tal forma que conseguimos conectar con ellos de una manera mucho más efectiva, duradera y creíble.

La percepción de este mensaje no está limitada únicamente al ámbito comercial, nos permite vincularnos con valores positivos, vida sana, valores sociales, superación, apuesta, sacrificio... y esto contribuye a que nuestras marcas ocupen un puesto privilegiado en la mente de nuestro público objetivo.

Comercialmente esto nos ayuda a acercarnos al cliente, a iniciar una relación con ellos y a fidelizarlos. Como valor añadido, aportamos nuestro granito de arena para que entidades y deportistas crezcan y se desarrollen en un ámbito profesional; objetivo por el que intentamos apostar desde fases prematuras y con los que a veces, como compañía, nos ayuda fortalecer sentimientos de orgullo y pertenencia.



## STREET STUNTS EN A CORUÑA

El mayor evento de equilibrio y cultura urbana de Europa tuvo lugar del 20 al 22 de julio por primera vez en A Coruña con el patrocinio de Estrella Galicia y Cabreiroá. Participaron más de 500 deportistas en el evento que se celebró en la explanada del Parrote de la marina coruñesa

Entre las novedades de esta edición, destacó la incorporación de la disciplina deportiva *psicoblock*. Se trata de una de las variantes más novedosas y espectaculares de la escalada deportiva extrema. Los mejores escaladores del mundo, como el estadounidense Chris Sharma o la francesa Melissa Le Nevé, ascendieron sin cuerda por una pared de 14 metros situada sobre el mar.

El cartel musical de esta edición, vino de la mano de SON Estrella Galicia con la música de siete bandas que llenaron de música la explanada de O Parrote. Sobre el escenario SON Estrella Galicia, de 170 metros cuadrados, pudimos ver a Biznaga, Bala, D.L. Blando, Wöyza, Texxcoco, Judah y Flaca.



## OPEN DE PÁDEL ESTRELLA GALICIA

Un año más, celebramos el Open Estrella Galicia de Pádel que, del 26 de junio al 7 de julio, congregó a 800 jugadores en las pistas del Real Club Tenis Coruña

El Open Estrella Galicia de Pádel ha logrado posicionarse desde sus inicios como la prueba amateur más multitudinaria y con mayor poder de convocatoria del norte peninsular, convirtiéndose en una cita ineludible en la agenda de los aficionados del pádel, tanto *amateur* como profesionales.

En su decimoquinta edición, el torneo cubrió todas las plazas disponibles para todos los niveles en disputa: categoría femenina, masculina, mixta, veterana y, por primera vez, la categoría "Una historia diferente" que reunió a las mejores parejas del ranking gallego de pádel.



### 1ª FEMENINA

- 1<sup>as</sup> Carmen León Solana  
Mª Victoria Fdz Carballo Calero
- 2<sup>as</sup> Carolina Montenegro de Ramón  
Raquel Vara Pernas

### 1ª MASCULINA

- 1<sup>os</sup> Fernando Aldao Sánchez  
Francisco González de Rafael
- 2<sup>os</sup> Roi Álvarez Pérez  
José Portes Cruz

### 2ª FEMENINA

- 1<sup>as</sup> Rocío Paredes Casas  
Almudena Correa Ferreiro
- 2<sup>as</sup> Olga Manasanch Amiano  
Susana Paz Nieto

### 2ª MASCULINA

- 1<sup>os</sup> César Rodríguez González  
Jorge Rodríguez Álvarez
- 2<sup>os</sup> Celso Sanmiguel Pérez  
Óscar Bouzas Martínez

### 3ª FEMENINA

- 1<sup>as</sup> Rebeca Cao Espido  
Mar Castiella Bañales
- 2<sup>as</sup> Mª Luisa Latorre López  
Noelia Barral González

### 3ª MASCULINA

- 1<sup>os</sup> Eloy Otero Abad  
Christian Pérez Tejerina
- 2<sup>os</sup> José Antonio Alonso Pazos  
Diego Martín Fernández Gallego

### VETERANAS +40

- 1<sup>as</sup> Marta Muñoz Blanco  
Teresa Rincón Saavedra
- 2<sup>as</sup> Alsira Reboredo Barreiro  
Lucía Valles Barbeito

### 4ª MASCULINA

- 1<sup>os</sup> Damián García Pardo  
Miguel Romasanta Bretal
- 2<sup>os</sup> Suso López García  
Sergio López García

### VETERANOS +45

- 1<sup>os</sup> José Mª Pedreira Fuentes  
Miguel González Guizán
- 2<sup>os</sup> Javier País Prado  
Javier Aguin Rodríguez

### MIXTA

- 1<sup>as</sup> Carolina Montenegro de Ramón  
David García Deber
- 2<sup>as</sup> Chema Fantova Sicre  
Eva Fantova Sicre

### UNA HISTORIA DIFERENTE

- 1<sup>as</sup> Antonio González  
Nano Alonso
- 2<sup>as</sup> Boris Botikali  
Jorge Couceiro





## A TODO GAS!

Tras el GP de la *Comunitat Valenciana*, a mediados del pasado mes de noviembre, la temporada del Campeonato del Mundo de MotoGP ha llegado a su fin. Los pilotos Estrella Galicia 0,0 han seguido brillando y algunos de ellos lo han hecho de forma sobresaliente, con los títulos de *Rookie* del Año para Franco Morbidelli en MotoGP y para Joan Mir en Moto2

### MOTO3

En Moto3, Arón Canet y Alonso López encararon un difícil final de temporada. Canet esperaba continuar la progresión que le llevó habitualmente al podio a principio de año. Sin embargo, las caídas, unas veces propias y otras por causa ajena, le han impedido materializar el asalto al título. Para su compañero de equipo, el debutante Alonso López, su año de estreno tampoco ha sido nada fácil. Aun así, ha seguido luchando en una parrilla formada por pilotos con mayor experiencia que la suya, rondando en varias ocasiones las posiciones de puntos. Finalmente, ha experimentado una excelente progresión en el último tramo de la temporada. No llegó a repetir la magnífica actuación que le llevó a ser cuarto en el GP de España, pero luchó en Australia en el grupo de cabeza hasta la bandera de cuadros y lideró por primera vez en Valencia una sesión de entrenamientos.

### MOTO2

Álex Márquez y el *rookie* Joan Mir han sido dos de los pilotos más espectaculares de la categoría intermedia. Álex firmó la tercera *pole* de la temporada en Malasia y se ha subido al podio este año también en Holanda, sumando los dos cuartos puestos de Aragón y Japón. Luchando por la victoria, por el contrario, ha sido víctima de varias caídas. En Valencia sufrió una cuando lideraba la carrera con una amplia ventaja, aunque pudo finalizar tercero para hacerse con la quinta plaza final. Igual de difícil ha encontrado las circunstancias Joan Mir. A sus podios de Francia, Italia, Alemania y Australia le han seguido grandes actuaciones, aunque no han tenido la misma recompensa. Su sexto puesto final le ha otorgado el título de *Rookie of the Year*.

### MOTOGP

La clase de MotoGP también ha dado alegrías a los pilotos Estrella Galicia 0,0. Tom Lüthi ha vivido una complicada temporada de debut, pero, en contraste, su compañero de equipo Franco Morbidelli ha conquistado el título de *Rookie of the Year* de MotoGP, un honor por el que competía con otros tres recién llegados. El piloto italiano protagonizó una vibrante carrera final en Valencia en la que llegó a rodar quinto, pero una caída le impidió terminar. Aun así, su ventaja en la tabla de puntos le convirtió en el mejor debutante del año en la categoría reina, algo muy importante y que era su objetivo al inicio de temporada.

Entre los embajadores de Estrella Galicia 0,0 en la clase de MotoGP, Álex Rins logró en el GP de Holanda su mejor posición de la temporada con un segundo lugar que repitió en el Gran Premio de Sepang a principios de noviembre. En San Marino y Aragón se quedó a las puertas con la cuarta plaza, un objetivo que terminó logrando en Japón y Valencia con la tercera posición. Por su parte, Dani Pedrosa ha continuado luchando por los mejores resultados en la que ha sido su última temporada como piloto en activo.







## MARC MÁRQUEZ, CAMPEÓN DEL MUNDO

Las mejores noticias quedan para el final y ese honor le corresponde al nuevo Campeón del Mundo de MotoGP, Marc Márquez, que se aseguró matemáticamente su quinto título mundial en la categoría reina –siete, sumando 125 cc y Moto2– con su victoria en Japón. Aquel fue su octavo triunfo de la temporada, un palmarés que siguió aumentando en Malasia con un primer puesto.

## VISITA ÁLEX MÁRQUEZ

Nuestro piloto del Team Estrella Galicia 0,0 de Moto2 visitó el 13 de septiembre nuestras instalaciones en a Coruña, en el transcurso de una jornada en la que firmó autógrafos para el personal de nuestra compañía en nuestras oficinas del Edificio BCA y en nuestra fábrica de cerveza del polígono de A Grela. El piloto estuvo muy cerca de nuestros empleados, firmando autógrafos y haciéndose fotos con ellos.



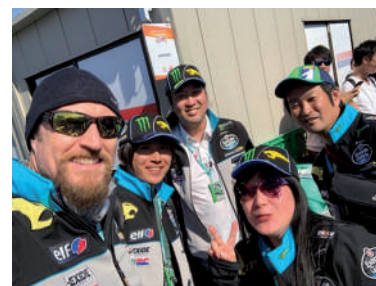
## GRAN PREMIO DE MISANO, ITALIA

Invitamos al Gran Premio de Misano de Motociclismo a un grupo distribuidores, del plan de incentivos de distribución, y a los ganadores de una promoción de Estrella Galicia 0,0 en el canal alimentación, así como a la Dirección Comercial de Peroni y sus distribuidores más destacados de Italia. Todos ellos disfrutaron de una experiencia de marca completa, haciendo una inmersión exclusiva en el mundo del Motor de Estrella Galicia 0,0.



## GRAN PREMIO DE MOTEGUI, JAPÓN

Con motivo del Gran Premio de Japón de Motociclismo invitamos a nuestro importador en Japón y a sus distribuidores a disfrutar de una experiencia completa en el Gran Premio de Motegui. En total asistieron 8 personas el fin de semana del 21 de octubre.



## FAN FEST ESTRELLA GALICIA 0,0

Coincidiendo con el Gran Premio de Cataluña, a mediados del mes de junio, celebramos un evento en Barcelona de la mano de Estrella Galicia 0.0, para el que contamos con dos invitados de excepción, los pilotos Álex Márquez y Arón Canet. Durante el evento, amenizado con música en directo y una decoración muy motera, tanto Márquez como Canet estuvieron muy cerca de sus seguidores, firmando autógrafos y haciéndose fotos con ellos.



## GIJÓN MOTOWEEKEND

Estrella Galicia fue la cerveza oficial de la cuarta edición del Gijón Motoweekend que tuvo lugar el segundo fin de semana de junio. Contó con la asistencia del piloto Álex Rins que firmó autógrafos y participó en un coloquio con Laia Sanz.



## GRAN PREMIO DE GRAN BRETAÑA

Como parte de la activación internacional de nuestros patrocinios deportivos, el 5 de julio celebramos un evento con medios internacionales en el motorhome de Renault, durante Gran Premio de UK de Fórmula1

Invitamos a nuestros pilotos a un concurso de cocina y tiraje dirigido por nuestro embajador en Reino Unido, Omar Albi-hoy, al que se unió nuestro piloto Carlos Sainz. Aprovechamos esta actividad para comunicar nuestro ADN e historia de nuestras cervezas entre los principales medios internacionales, con un alto valor para la marca y generando un contenido atractivo, además de diferente, en el marco del Gran Premio de UK de F1.



## AS NOSAS

Dentro del acuerdo de patrocinio con el Dépor para las próximas tres temporadas, nuestra marca de agua Cabreiroá refuerza su apoyo a los equipos femeninos del club al pasar a formar parte de sus equipaciones de paseo, entrenamiento y juego

Las jugadoras del Dépor Abanca y su filial, lucen, desde esta temporada, el logotipo de Cabreiroá. Esta es una de las novedades en nuestro acuerdo de patrocinio con el Deportivo a través de Estrella Galicia y Cabreiroá que se presentó el pasado 16 de mayo para las tres próximas temporadas. Estaremos por lo tanto presentes en todas las equipaciones de las categorías de formación del club, del Benjamín B al Juvenil A y ahora también en los equipos femeninos, lo que avala la línea de trabajo de Cabreiroá en el campo de la hidratación deportiva.



## MEJOR JUGADOR ESTRELLA GALICIA 2018-2019

Coincidiendo con el inicio de la temporada 2018-2019 de fútbol y baloncesto, y por tercer año consecutivo, ponemos en marcha la acción Jugador Estrella Galicia que buscará cada mes al mejor jugador del RC Deportivo, RC Celta, Obreroiro, CD Lugo y, como novedad en esta edición, Pontevedra CF; a través de una votación popular en las redes sociales de cada uno de estos clubes patrocinados por Estrella Galicia.

Esta acción de marca, coordinada entre Patrocinios Deportivos y Trade Marketing, se completa con un programa de fidelización en el que premiamos a nuestros mejores clientes de las principales ciudades de influencia de los clubes participantes: A Coruña, Vigo, Santiago de Compostela, Lugo y Pontevedra.

Esta acción mensual concluye en un acto en el que reunimos al Jugador del mes y al representante de la Cervecería del mes Estrella Galicia para recibir, a manos del otro, sus respectivos premios.



## RENOVACIÓN LUGO

Renovamos el acuerdo para las tres próximas temporadas como patrocinador principal de todos los equipos del CD Lugo, incluida la sección de fútbol femenina.

Presentamos este acuerdo en vísperas del patrón de la ciudad, San Froilán, en el parque Rosalía de Castro donde se ha instalado un pulpo hinchable de Estrella Galicia.

Dentro de las líneas de colaboración entre el CD Lugo e Hijos de Rivera, esta nueva vinculación dará especial importancia a uno de los valores que compartimos ambas entidades: el apoyo al deporte base y el desarrollo del deporte femenino. Cabreiroá apoyará de nuevo a los equipos del fútbol base del CD Lugo y, además, este año también sumará sus fuerzas a las del PM Friol CD Lugo.

## SUPERCOPA ACB

Estrella Galicia y Cabreiroá fueron la cerveza y el agua oficial de la Supercopa de Baloncesto 2018 que organiza la liga ACB

El torneo se celebró los días 21 y 22 de septiembre en el pabellón Multiusos Fontes do Sar de Santiago de Compostela. Organizamos una comida para los patrocinadores de La Liga ACB en el espacio La Galiciana de Santiago de Compostela, en la que hicimos una primera inmersión en el mundo de Cultura de Cerveza junto a Óscar de Toro, el Campeón Gallego de Tiraje. Celebramos este evento que congregó en Santiago, en el Multiusos Fontes do Sar, a un gran número de espectadores durante los dos días que se celebró el campeonato.



## RENOVACIÓN CLUB BALONCESTO BREOGÁN

Renovamos nuestro acuerdo de patrocinio para la temporada 2018-2019 en la que el equipo lucense juega en la ACB. Estrella Galicia y Cabreiroá acompañan al Breogán como patrocinadores principales en su regreso a la máxima categoría y reforzando su vínculo con el club esta temporada.

El 4 de septiembre el equipo estrenó la nueva equipación, donde luce el logotipo de nuestra cerveza Estrella Galicia. Lo hizo en el partido que midió al equipo frente al argentino Pobras Sanitarias. Fue el primer encuentro para el Club, antes de disputar esta temporada la Liga Endesa 2018/2019, tras su reciente ascenso a la categoría reina del baloncesto español.



# Reino Unido

## NUEVO IMPORTADOR EN UK

**Llegamos a un acuerdo con Greene King, la conocida y prestigiosa cervecera inglesa que será nuestro importador exclusivo para este mercado, tanto en el canal alimentación como en hostelería.**



El acuerdo incluye la distribución de nuestras marcas Estrella Galicia, Estrella Galicia 0,0, Estrella Galicia Sin Gluten, 1906 Reserva Especial y 1906 Black Coupage en HORECA y Alimentación en sus distintos formatos de barril, botella y lata.

Con una trayectoria y experiencia centenarias, Greene King es una compañía cargada de historia cervecera como la nuestra, que se remonta a varias generaciones y con la que compartimos filosofía y valores.

La compañía nació en 1799 en la ciudad de Bury St. Edmunds, en el condado de Suffolk, situado al este de Inglaterra. Tiene una plantilla de cerca de 39.000 empleados y sus principales negocios son la producción y comercialización de sus propias marcas de cerveza, la distribución y los negocios de hostelería.

Con una facturación de 2.443 millones de euros en su último ejercicio, la compañía cuenta con 2.900 bares, restaurantes y hoteles en Inglaterra, Gales y Escocia, de los cuales en torno a 1.750 son bares, restaurantes y hoteles propios. Sus marcas líder de hostelería son Hungry Horse, Farmhouse Inns, Chef & Brewer y Greene King Local Pubs. La cervecera produce también marcas de gran calidad en sus fábricas de Bury St. Edmunds y Dunbar. Su portfolio incluye las referencias Greene King IPA, Old Speckled Hen, Abbot Ale y Belhaven Best.



## LONDON RESTAURANT FESTIVAL

Colaboramos con en la organización del London Restaurant Festival, el evento gastronómico por excelencia de Londres, organizando diferentes eventos en los que ponemos en valor nuestras cervezas y su maridaje con la gastronomía española de la capital inglesa. En todos estos eventos, trabajamos sobre el posicionamiento de nuestras marcas, ganamos notoriedad y trabajamos la fidelización con nuestros clientes, ofreciendo un punto diferencial y de calidad.

Realizamos 3 tipos de eventos: colaboraciones con chefs gallegos renombre, colaboraciones con clientes y eventos con menús especiales. En todos ellos, trabajamos sobre el posicionamiento de la marca, ganamos en notoriedad y trabajamos la fidelización de nuestros clientes, ofreciendo un punto diferencial y de calidad.

Los eventos de colaboración con chefs gallegos se celebraron el 7 de junio (Xosé T. Cannas en Barrafina), 12 de septiembre (Julio Sotomayor en Brindisa), 1 de octubre (Javier Olleros en Sabor). Dos horas antes de este evento, el restaurante Sabor fue premiado con una estrella Michelin, por lo que el evento, además, se convirtió en una celebración por el gran logro conseguido ese mismo día. El 25 de octubre celebramos uno de los eventos de colaboración con nuestros clientes Brindisa y Bar44. Por último, realizamos menús especiales de Estrella Galicia el 13 y el 20 de octubre (Tapas Tour) y el 31 de octubre (Tasting menu en Barrafina).



## Portugal

### “ESTRELAS DA GALIZA”

Colaboramos con este proyecto transfronterizo a través de nuestra cerveza 1906, llevando a algunos de los chefs más destacados de la cocina gallega, que mostrarán su interpretación más personal de la gastronomía en el establecimiento La Oficina, en Oporto

Nombres como Yayo Daporta, Pepe Solla, Javier Olleiros y Xosé Cannas, exponentes de la gastronomía gallega y miembros del grupo Nove, participarán en los próximos meses en este proyecto y presentarán su propuesta gastronómica en la Oficina de la mano de nuestra cerveza 1906.

## Alemania

### EL COLMADO, EN BERLÍN

En el mes de julio realizamos una activación en El Colmado, un establecimiento situado en el centro de Berlín muy cerca de la plaza Alexanderplatz. Diseñamos un menú de maridaje de nuestras cervezas con diversas tapas e invitamos a una Brassband para animar el ambiente, invitando a nuestros *partners* y clientes potenciales de la zona a probar nuestras cervezas.



### FERIA ANDUPEZ

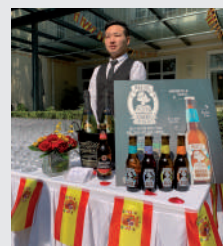
En septiembre participamos en la feria exclusiva para hosteleros de Berlín organizada por nuestro importador Andupez. Una cita indispensable para el crecimiento de nuestra marca en la capital alemana, donde cada vez más se ve Estrella Galicia en los bares y restaurantes de comida española.



## China

### DÍA DE LA HISPANIDAD

Estrella Galicia fue la cerveza oficial del evento conmemorativo que cada año organiza la Embajada de España en Beijing, con motivo del Día de la Hispanidad. Se celebró en el jardín de la Embajada y contó con la participación del embajador español y ministros chinos. Entre los invitados asistieron los embajadores de todos los países hispanos, así como sus agregados militares. También representantes de las principales empresas españolas con presencia en China, académicos, diplomáticos y la participación de la mayoría de los restaurantes españoles, encargados de ofrecer tapas para una asistencia que superó las 300 personas. Además de nuestra cerveza, también podía degustarse nuestra sidra Maeloc.



### NUEVOS MERCADOS

Nuestra cerveza Estrella Galicia ha llegado recientemente a **Kazajistán** y **Kirguistán**. Nuestra cerveza Estrella Galicia 0,0 puede consumirse en **Irán**.

Además introducimos el nuevo formato de lata Maeloc en **Holanda** y **Malta**. Las nuevas latas de La Tita Rivera han llegado recientemente también a **Suecia**.



## Australia

Hemos introducido Maeloc en Australia a través de un nuevo importador. Maeloc Natural, Seca y Dulce en botella y lata de 33 cl ya están disponibles en alimentación y HORECA en las ciudades de Melbourne y Sidney.

## New York

### NEW YORK SUMMIT 2018

Estrella Galicia ha sido la cerveza oficial del evento de Excelencia Management y Liderazgo más relevante de EE.UU. al que acuden cada año directivos de todo el mundo en búsqueda de las claves del éxito empresarial y de la mano de los líderes y de los expertos mundiales más reconocidos en el ámbito de la economía, el emprendimiento, la tecnología o la innovación.

Entre otros asuntos, en esta edición se trataron temas de ética y responsabilidad social en el mundo actual, cambio climático, la mujer y el poder, desarrollo de capital humano.... Con ponentes de la talla de Bernardo Kliksberg, Kathleen Kennedy, Juan Verde y Edmund Phelps (premio Nobel de economía). También se realiza una cena de gala por los NY Awards 2018, en donde se le otorga a las 20 mejores empresas o instituciones un premio en honor a la labor realizada durante el año, poniendo en valor la excelencia de líderes, organizaciones y empresas del panorama internacional.



### QUEENS

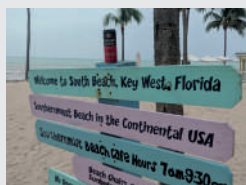
La imagen de nuestra cerveza Estrella Galicia adorna la fachada de un edificio en la 3rd Avenue, en Manhattan, por el que pasan unos 80.000 pasajeros cada día.



## Florida

### FESTIVAL DE LA CERVEZA DE KEY WEST

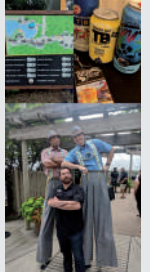
Participamos en la novena edición de la Fiesta de la Cerveza de Key West que comenzó este año con más de 150 eventos y con la asistencia de más de 3.500 personas. Realizamos diversas actividades durante la semana previa al festival incluyendo una fiesta con música en vivo. Aprovechamos este evento para lanzar de forma oficial el formato lata de Estrella Galicia en este mercado.



## Tampa

### FIESTA DE LA CERVEZA EN BUSCH GARDENS

Busch Gardens, uno de los parques temáticos más grandes de USA, presentó este año su primer Bierfest. Esto incluyó más de 400 bebidas diferentes, entre las que se encontraban cervezas y sidras. Participamos en el evento con nuestra sidra Maeloc sabor Mora.



### TAMPA BAY BEER WEEK

La sexta edición de Tampa Bay Beer Week reunió a más de 200 cervecerías, socios minoristas y distribuidores y presentó más de 250 eventos únicos con el objetivo de mostrar el crecimiento y la singularidad de la cultura de la cerveza en este territorio. Estrella Galicia y Maeloc se dieron a conocer en 8 eventos durante toda la semana y Cabreiroá fue el agua oficial a lo largo de toda la semana.

### FESTIVAL DE LA CERVEZA ARTESANAL

El Festival de la Cerveza Artesanal de Tampa contó con la presencia de cervezas artesanales americanas, bourbons y vinos premium. Participamos en el evento como patrocinador oficial del evento dando a conocer todo nuestro porfolio.

## Miami

### COCHON 555

Balearic Beverage participó en el festival Cochon 555 a través de nuestras cervezas 1906 Reserva Especial, 1906 Black Coupage, 1906 Red Vintage y Estrella Galicia. Participamos en este concurso y festival gastronómico que se celebró en el Hotel 1 de Miami Beach en el que 6 chefs compitieron con platos elaborados con carne de cerdo.

### GROVETOBERFEST

Con la sexta edición de Grovtoberfest arrancó la temporada de festivales en Miami el 13 de octubre. Con más de 3.800 asistentes, representó lo mejor de la cultura cervecera de Miami al reunir a destacadas cervecerías, que mostraron sus productos al público. Por parte de Balearic Beverage dimos conocer los orígenes de nuestra cerveza Estrella Galicia y nuestras sidras Maeloc, con el objetivo de construir y posicionar nuestras marcas en el Estado de Sol.

## Perú

### DESTINOS AL SABOR

Hemos estado presentes en el sexto festival de maridaje organizado por Supermercados Peruanos, principal grupo de alimentación de Perú que posee las cadenas Vivanda y Plaza Vea en las que se puede adquirir nuestra cerveza Estrella Galicia World Lager. En dicho evento hemos contado con un stand de cervezas artesanales y *premium* donde los asistentes pudieron degustar nuestra cerveza.



## Paraguay y Uruguay

### ESTRELLA GALICIA WORLD LAGER MINI

Durante el mes de septiembre, lanzamos el formato de botella Estrella Galicia World Lager Mini en Paraguay y Uruguay. Con este lanzamiento completamos, en ambos países, todo el portafolio de cervezas de exportación.

En el caso de Uruguay, al principio comenzamos enviando varios pallets de producto, obteniendo una rápida y satisfactoria respuesta. En el caso de Paraguay, el resultado ha sido tan bueno que hemos enviado varios contenedores completos de este producto. Lo cierto es que el abre-fácil de Estrella Galicia World Lager Mini está siendo muy bien valorado entre nuestros consumidores de estos mercados.



## Uruguay

### TORNEO DE FÚTBOL DE LA COSTA

Hemos estado presente de forma exclusiva, en este torneo que se lleva a cabo desde hace varios años en las afueras de Montevideo, siempre que comienza la primavera y se lleva a cabo en el Atlántida Country Club. El evento se celebra durante todo el mes de septiembre y las cervezas presentes han sido: Estrella Galicia World Lager, Estrella Galicia Sin Gluten, Estrella Galicia 0,0 y Shandy Estrella Galicia.



### OKTOBERFEST PUNTA DEL ESTE

Hemos estado presentes, como en los últimos tres años, en el Oktoberfest más importante de Uruguay que se ha llevado a cabo en el mes de octubre, donde estuvimos presentes con todas nuestras marcas en el hotel Enjoy Conrad de Punta del Este. Un evento concebido para los clientes del hotel y otros invitados que durante esos días se acercan a disfrutar del evento.



## Ecuador

Comenzamos a trabajar en el mercado ecuatoriano en julio, en el que ya se pueden encontrar en el canal alimentación y HORECA toda la gama de Maeloc en botella 33 cl y nuestra sidra achampanada. Están disponibles en la ciudad de Quito y Guayaquil, extendiéndose en breve al resto del país.

## Chile

Maeloc llegó en septiembre a Chile. Nuestras sidras Seca, Dulce, Mora y Piña & Pera estarán por el momento disponibles en HORECA y, previsiblemente, antes del verano en el canal alimentación.



**granini**<sup>®</sup>

SELECCIÓN

Prueba  
el placer  
de la **mejor**  
**fruta**



**NUEVO**



Las variedades  
más jugosas listas  
para beber





# Flavio Pimenta

## EMPRENDEDOR SOCIAL FUNDADOR DE MENINOS DO MORUMBI

Flavio Pimenta vive dedicado a al proyecto benéfico que fundó en 1996, Meninos do Morumbi, que atiende en la actualidad a más de 800 jóvenes de comunidades desfavorecidas de Sao Paulo.

Este maestro, percusionista y emprendedor social tuvo siempre claro que viviría para la música. A los 10 años comenzó a estudiar percusión y a los 12 ya grababa, profesionalmente, sus primeras obras. Compaginaba sus deberes del colegio con los ensayos y con sus primeros trabajos, ahorrando para poder comprarse una batería.

En su trayectoria como músico, dio clases en conservatorios, que compaginaba con los conciertos y las grabaciones. Creó una escuela de música y un estudio de grabación. Todo parecía que se había terminado un día cuando, separado de su mujer y con una hija, muy desanimado con su carrera, pensó en cambiar de rumbo.

Un día, caminando por el barrio de Morumbi, en Sao Paulo, se encontró con un grupo de jóvenes tocando en la plaza Vinicius de Moraes a quienes ofreció formar una banda. Al principio un poco reticentes, los jóvenes accedieron a tocar en su casa, pero pronto, por falta de espacio, decidieron tocar en la calle.

Así fueron los comienzos del proyecto Meninos do Morumbi, al que cada vez se unían más jóvenes atraídos por la música. Un concepto educativo que para ellos servía de escape a la delincuencia, la criminalidad y el tráfico de drogas.

Meninos do Morumbi es una formación musical de jóvenes que además ofrece terapia familiar, programas de prevención y salud, así como clases de inglés y matemáticas para sus integrantes. Para Flavio este proyecto es una forma de darle una oportunidad a los jóvenes, enseñando valores a través de la danza, el canto o enseñándoles a tocar algún instrumento. No solo se trata de inspirar, para él implica orientar, ayudar y, en definitiva, salvar personas.



José Luis Olmedo

Gestor de Proyectos I+D+I  
Hr Incorp

# Sidras Veganas



**El etiquetado de los alimentos está sacando a la luz secretos del mundo que nos rodea. La aparición de “productos aptos para veganos”, tanto en alimentación como en HORECA, indica que el veganismo está en auge pero, sobre todo, plantea la duda de cuál puede ser la relación de la sidra, una bebida naturalmente vegetal, con los animales. No se trata de un reclamo comercial, como anunciar lechugas o naranjas “sin gluten”; tiene sus razones.**

La toma de conciencia sobre lo que es mejor para nuestro cuerpo o por una elección ética frente al entorno, son las bases fundamentales del veganismo.

En 1944, Donald Watson ya esbozó una primera definición para diferenciar y poner nombre al vegetarianismo estricto, frente al común que consistía sólo en abstenerse de comer carne.

Actualmente circulan definiciones que se fijan cada vez más en aspectos de rigurosa conservación ambiental, más allá de los derechos y dignidad de los animales, e incluso la controvertida y difusa dignidad de las plantas.

El cuanto al número de personas vegetarianas en España está creciendo y se cifran (según distintas fuentes) entre el 1,5 y el 7,8% de la población. De todos ellos algo más de un tercio serían los veganos que según la definición de la Unión Vegetariana Internacional (I.V.U.) se concretan así: “El veganismo excluye cualquier uso de cualquiera de los productos de origen animal para cualquier propósito, incluyendo la carne animal (carnes, aves, pescados y mariscos), productos de origen animal (huevos, leche, miel); la utilización de productos animales (cueros, lanas, sedas, lanolina, gelatinas) y el uso de animales en el entretenimiento, el deporte o la investigación”.



La posible correlación de la sidra, que es puramente vegetal; con los animales y sus productos, podría rastrearse incluso al empleo de abonos orgánicos o el arado de tracción animal pero, hoy por hoy, no es el caso. Cuando una sidrería indica que sus sidras son aptas para veganos se refiere a que se ha excluido del proceso de elaboración cualquier derivado animal, esos que, desde la antigüedad, se han empleado para clarificar la sidra (pero también el vino o la cerveza) para eliminar los residuos sólidos que le restan transparencia y le dan un aspecto turbio.

Al principio fue el huevo. Apenas quedan sidrerías que sigan utilizando clara de huevo para clarificar. El gel de la proteína, que es la clara de huevo, se echaba en la bebida y, con el paso del tiempo y con temperatura, va coagulando y atrapando las impurezas, hasta que, según los casos, flota como una capa esponjosa en la superficie, o se deposita en el fondo dejando pulcro y brillante la bebida en cuestión. Para clarificar un depósito hacían falta muchos miles de claras, por eso se fueron sustituyendo por otros "limpiadores", algunos también de origen animal como la caseína (de leche) o la gelatina de huesos o de cola de pescado.

Para sustituirlas se pueden y suelen emplear otros clarificantes minerales con excelentes resultados como bentonita, carbón activado, gel de sílice (que no deja de ser recursos limitados y finitos) o un polímero de nombre tan largo que se ha reducido como PVPP.

De todas formas los clarificantes de cualquier tipo se eliminan con el tiempo y el reposo, y la seguridad de que no hay rastro animal en el proceso es total. Completamente aptos para veganos.

Esta conversión es la que se ha llevado a cabo en Custom Drinks para asegurarse de que ningún componente involucrado en el proceso de elaboración contuviese productos de origen animal, adaptando lo que fuese necesario para evitar estos ingredientes. Así se encontró un clarificante vegetal con base de proteína de guisante. De este modo, Maeloc ya forma parte del grupo de 400 marcas europeas que utilizan este sello que identifica de forma rápida y clara a miles de productos y que es muy reconocible por el consumidor vegano, aportándole confianza al estar sometido a controles independientes. Debido a ello se ha obtenido la etiqueta V-label de la Unión Vegetariana Europea, destinada a ofrecer todas las garantías a los consumidores veganos.

La implicación de la marca con la sostenibilidad ambiental se concreta, en este caso, en tener en cuenta el Reducir, Reciclar y Reutilizar los recursos que genera y, por eso, las etiquetas de las latas Maeloc están impresas en papel piedra; un papel mineral reciclable y reutilizable que no utiliza productos químicos ni ácidos o alcalinos en su elaboración. Además posee el certificado internacional Cradle to Cradle que reconoce e incentiva la innovación en productos sostenibles a partir de una rigurosa metodología en la que se evalúan los productos desde la óptica de cinco factores relacionados con la salud humana y el medio ambiente.

Por cierto, los no veganos se preguntarán qué destino se les daba a tantos miles de yemas sobrantes. No hay más que mirar al mapa de las mayores zonas vitivinícolas de España. La fabricación de dulces en los conventos: yemas de santos y tocinos de cielo; se han abastecido de las yemas que les suministraban las bodegas.



SE HA OBTENIDO LA ETIQUETA V-LABEL DE LA UNIÓN VEGETARIANA EUROPEA, DESTINADA A OFRECER TODAS LAS GARANTÍAS A LOS CONSUMIDORES VEGANOS

# Caipirinha de melón

Manuel Costiña (Retiro da Costiña)



ESTE APERTIVO DE BIENVENIDA ES UNA FORMA MUY FRESCA DE EMPEZAR UNA COMIDA

1

ABRIMOS EL MELÓN, LO PARTIMOS Y LO DESPEPTAMOS, SACAMOS LA CORTEZA Y RESERVAMOS ESOS PEDACITOS.

2

ABRIMOS EL LIMÓN Y EXTRAEMOS EL JUGO.

3

COGEMOS UNAS HOJAS DE MENTA Y LAS TROCEAMOS.

4

DESPUÉS INTRODUCIMOS TODOS LOS INGREDIENTES EN UN ROBOT DE COCINA, AÑADIENDO EL AZÚCAR MORENO Y TURBINAMOS.

5

AÑADIMOS DESPUÉS EL AGUA MAGMA DE CABREIROÁ Y EL VODKA.

PARA SERVIRLO UTILIZAREMOS COPAS ALTAS.

- + MELÓN
- + LIMÓN
- + MENTA
- + AZÚCAR MORENO
- + MAGMA DE CABREIROÁ
- + VODKA



## 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.



# Recetas ganadoras de las primeras ediciones del

## 1<sup>er</sup> certamen de MIXOLOGÍA sidras MAELOC

### RECETARIO DE CÓCTELES



#### SIDRARONO 88

##### Ingredientes:

- 2cl. de ron Brugal Gran Reserva 1888
- 1cl. de Disaronno
- 1cl. de licor de Pedro Ximénez
- Hielo roto
- 3cl. de sidra MaeLoc



##### Preparación:

- Elaboración directa en vaso.
- Llenamos hasta la mitad del vaso con hielo roto.
- Añadimos el ron, disaronno y el licor, completamos el vaso con hielo roto.
- Terminamos con sidra Extra Ecológica.

- Decoramos con hielo roto en vaso old Fashion decorado con manzana caramelizada de miel de romero



### RECETARIO DE CÓCTELES



#### GÉNESIS

##### Ingredientes:

- 6cl. blue moscato.
- 5,5cl. sidra MaeLoc
- 1,5cl. sidra MaeLoc
- 2cl. gin Tanqueray.
- 1 "bar spoon" sirope agave.
- 1/2 limon recién exprimido.
- Pulpa de fruta de Dragón.
- Hierbabuena fresca.

##### Preparación:

- Enfriar la copa poniendo hielo pilé en su interior y vertemos el vino azul espumoso en ella. Reservamos.
- En una coctelera añadimos el sirope de frutas del Bosque y el jugo de media lima. Agitamos. Añadimos al resultado unas hojas de hierbabuena y volvemos a agitar.
- Añadimos lentamente la mezcla obtenida en la copa.
- Por último añadimos top up de Sidra de Fresa y Sidra de Mora.

- Decoramos en copa de champán con flores secas y unas gotas de pulpa de fruta el Dragón.



RECETA CREADA POR:  
Alberto Gómez Puento  
-Ganador de la 1<sup>ª</sup> Edición  
de Santiago de Compostela.





***viajes orzán***

***La experiencia, nuestro mejor valor desde 1978***



**40 AÑOS PONIENDO EL MUNDO A SU ALCANCE**



***viajes orzán***



# Düsseldorf



La actual Düsseldorf comenzó a forjarse a mediados del siglo XIX al albor de la revolución industrial. Sin embargo, la ciudad fue prácticamente destruida durante la Segunda Guerra Mundial, teniendo que volver a reconstruirse hasta convertirse en la urbe moderna y acogedora que es en la actualidad. Sus habitantes pueden presumir de gozar de la mayor calidad de vida del país, puesto que el desarrollo económico ha ido de la mano aquí de un urbanismo respetuoso y una intensa vida social y cultural. Sus Carnavales son de los más importantes de Europa, tienen un mercado de Navidad de cuento y magníficas zonas para disfrutar del verano en todo su esplendor, por lo que cualquier época del año es buena para visitarla.

INDUSTRIA, COMERCIO, ARTE Y MODA SE DAN LA MANO EN UNA DE LAS CIUDADES MÁS RICAS Y BELLAS DE ALEMANIA. DIVIDIDA POR EL RIN, A UN LADO SE ENCUENTRA LA URBE CONTEMPORÁNEA, CENTRO DE PODER ECONÓMICO Y COMERCIAL, Y AL OTRO UN MAGNÍFICO CASCO HISTÓRICO LLENO DE VIDA, SOBRE TODO NOCTURNA. EL MEJOR LUGAR PARA DEGUSTAR UNA DELICIOSA CERVEZA Y DEJARSE SEDUCIR POR LOS TESOROS ARQUITECTÓNICOS, CULTURALES Y NATURALES DE LA CAPITAL RENANA.



## Altstadt

Se trata de la parte “antigua” de la ciudad, aunque prácticamente toda la ciudad fue reconstruida el siglo pasado tras ser arrasada en la Segunda Guerra Mundial. Es una visita obligada tanto de día como de noche, cuando sus múltiples bares y destilerías se llenan de gente dispuesta a disfrutar. No en vano esta zona se denomina “el bar más grande del mundo”.

Durante el día, es imprescindible visitar la Burgplatz (plaza del Castillo) que debe su nombre al castillo del que solo queda la actual torre, que acoge un museo marítimo. Aquí está también el monumento que conmemora la batalla con la que Düsseldorf se ganó el privilegio de ser “ciudad”. Otro punto obligado es la Markplatz que alberga el Ayuntamiento, copia exacta del original del siglo XVI, destruido en los bombardeos, y corazón de la actividad cultural de la ciudad.



172 m

## Rheinturm

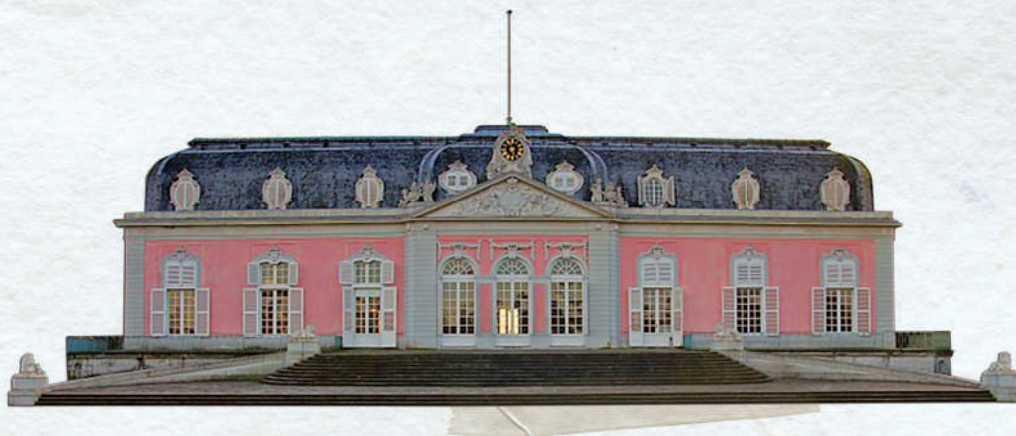
La Torre del Rin, con sus más de 240 metros, es una torre de telecomunicaciones que permite acceder a las mejores vistas de la ciudad. Cuenta con bar y con un restaurante giratorio a 172 metros del suelo en el que se ubica el mirador, desde el que se puede ver prácticamente toda la ciudad, desde el Altstadt al parque Hofgarten, MedienHafen, Königsallee, el Rin, etc.

## Königsallee



Es la calle más transitada, elegante y lujosa de la ciudad. Situada en pleno centro, acoge algunas de las tiendas más elitistas del mundo, aunque si algo caracteriza este bulevar es su hermoso canal flanqueado por árboles que la dota de un extraordinario atractivo, tanto de día como de noche.





## Palacio Benrath

Ubicado en el extrarradio, el Schloss Benrath es un lujoso edificio de estilo barroco construido a finales del siglo XVIII para ser usado como cabaña de caza y residencia de verano del príncipe elector Karl Theodor. El edificio principal sirve de museo de historia natural y de historia de la jardinería europea, aunque lo realmente espectacular son sus 60 hectáreas de jardín de estilo rococó dividido en varias secciones y presidido por un gran lago.

## Dormir

Pese a su fama de elitista y lujosa, la ciudad ofrece alojamiento para todos los presupuestos en cualquier zona. Una buena opción es el Altstadt, donde se concentran los lugares más emblemáticos, la mayor parte de los atractivos turísticos y la vida nocturna. Sin embargo la zona nueva ofrece buenos servicios y más opciones, especialmente en fechas señaladas.

## Comer

Al igual que la ciudad, la gastronomía de Düsseldorf ha sabido conjugar a la perfección modernidad y tradición. Es obligado probar en alguna de las tabernas típicas del Altstadt especialidades locales como el *düsseldorfer senfrostbraten*, un asado a la parrilla con salsa de mostaza; el *rheinischersauerbraten*, de carne adobada de res, o la morcilla típica, *blutwurst*. Y, por supuesto, cualquiera de las deliciosas salchichas alemanas.



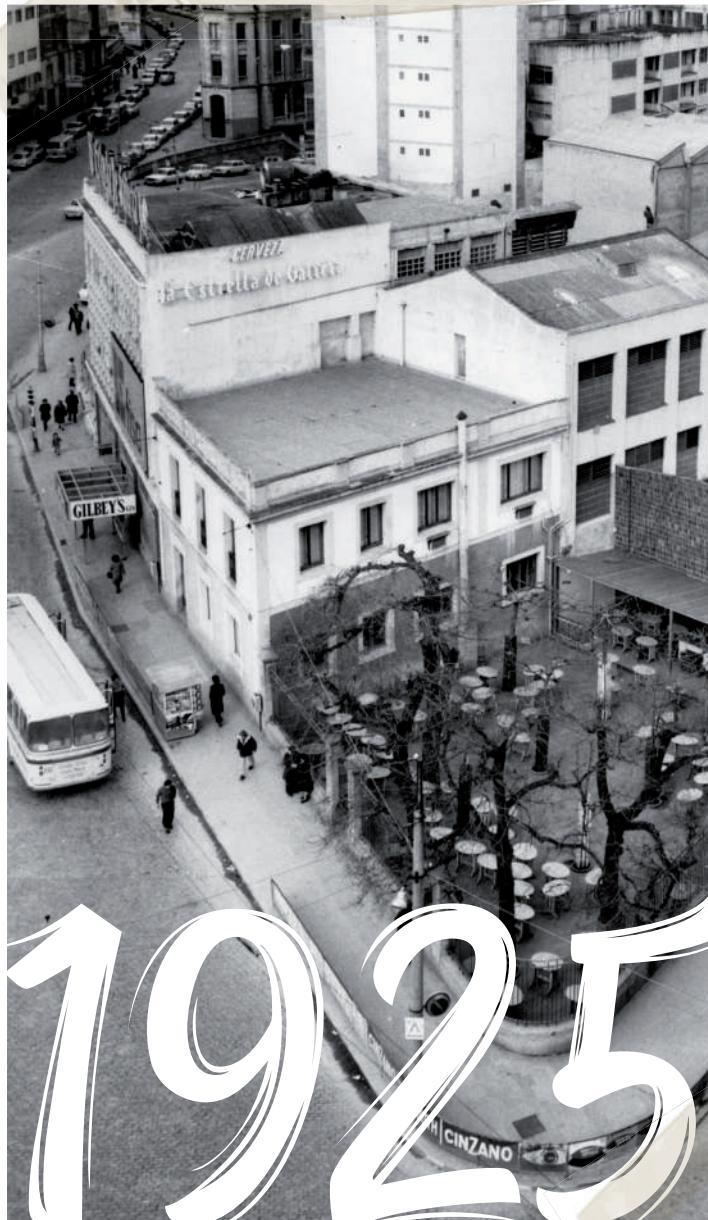
## Carnaval y Navidad

El Mercado de Navidad de Düsseldorf es uno de los más bonitos de toda Alemania. Al encanto del propio mercado y al ambiente navideño que empapa la ciudad, se une la belleza de la Ciudad Vieja por la que se expanden las docenas de casetas que conforman este mercado de Adviento. Aunque la fiesta por excelencia de Düsseldorf es el Carnaval, que comienza nada menos que en noviembre. El 11 de este mes se da el pistoletazo de salida a unas celebraciones que llegarán al culmen en los días previos al Miércoles de Ceniza, cuando las calles de la ciudad se llenan de miles de personas que, al grito de Helau! unen el día con la noche en una juerga continua. La quema de Hoppeditz el miércoles de Ceniza supone el fin de la fiesta y el inicio de la cuenta atrás para la siguiente edición.



Dónde tomarse una Estrella?

20 RESTOBAR  
MUTTER-EY-PLATZ 3, (NEUBRÜCKSTR)  
40213 DÜSSELDORF, ALEMANIA



# El Ambigü de La Estrella de Galicia

LAS CERVECERÍAS EN ESPAÑA COMENZARON A CONVERTIRSE EN UN LUGAR ESPECIALIZADO DE CONSUMO DE ESTA BEBIDA A FINALES DEL SIGLO XIX. FUERON MUCHOS LOS LOCALES ABIERTOS EN ESTA ÉPOCA, ESPACIOS COMO LOS CAFÉS O LAS TABERNAS, QUE SUSTITUYERON A LAS INSTITUCIONES IMPULSADAS POR LAS ÉLITES QUE IMPERABAN EN LAS FORMAS Y USOS SOCIALES, COMO LICEOS O CASINOS.

El consumo de cerveza no tardó en abandonar los ambientes cerrados de cafés y tabernas para convertirse en protagonista de los puestos al aire libre, de refrescos o merenderos, muy frecuentes en España en los años 20.

Fue siguiendo esta tendencia que, en el año 1925 se abrió el "Ambigü" de La Estrella de Galicia, un espacio que gozó de una gran popularidad en Galicia. Ligado a la primera fábrica de cerveza construida por el fundador, José María Rivera Corral, en Cuatro Caminos, este merendero ofrecía la posibilidad de degustar la cerveza que se producía a pocos metros del lugar acompañada de los alimentos que ellos mismos traían de sus hogares. Distintas generaciones pasaron por este lugar que se mantuvo activo hasta los años 70 y que, a día de hoy, persiste en el recuerdo de los coruñeses.

## También en 1925...



El 26 de enero nace el actor y director de cine Paul Newman, ganador del Óscar al mejor actor en 1987 por *El color del dinero*, el Óscar honorífico y el especial Premio Humanitario "Jean Hersholt".



El 21 de febrero comienza sus emisiones Radio Ibérica, que únicamente transmite para España un diario hablado de noticias sin comentarios.



El compositor austriaco Richard Strauss dirige la Banda Municipal de Barcelona.



El 14 de mayo se publica en Estados Unidos la novela *Mrs. Dalloway*, de Virginia Woolf.



Ramón Menéndez Pidal es elegido director de la Real Academia Española.



Adolf Hitler publica su obra más emblemática, *Mein Kampf*, escrita en la cárcel, en la que expone los principios de la ideología nazi.



Se estrena *El acorazado Potemkin*, de Serguei Eisenstein, obra maestra del cine por su novedoso montaje que permitió mostrar los problemas socio-políticos generados por el ejército zarista.



El 13 de octubre nace Margaret Thatcher, la primera mujer europea que ocupará el cargo de 'primer ministro' y la única del s. XX en lograr tres mandatos consecutivos.



En este año nacen también la cantante de coplas y actriz española Juanita Reina y escritor y director italiano de teatro y televisión Andrea Camilleri.



El 9 de diciembre muere en Madrid, a los 75 años de edad, el líder socialista Pablo Iglesias.



# Foro de Marcas Renombradas Españolas



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



[www.facebook.com/forodemarcas](http://www.facebook.com/forodemarcas)



[@brandsofspain](https://twitter.com/brandsofspain)



<http://www.youtube.com/user/ForoMarcas>



[@brandsofspain](https://www.instagram.com/brandsofspain)



Foro de Marcas Renombradas Españolas

**Estrella Galicia miembro  
del Foro de Marcas  
Renombradas Españolas**

# Una Historia Diferente

