

LA CERVEZA ES ARTE

ESTRELLA GALICIA ABRE EN SU FÁBRICA DE A CORUÑA UN MUSEO DEDICADO NO SOLO A LA MARCA, TAMBIÉN AL APASIONANTE MUNDO DE ESTA BEBIDA.

TEXTO MIGUEL BERTOJO



DESDE FINALES DE JUNIO, A CORUÑA es ya un lugar de peregrinación para los amantes de la cerveza. ¿El motivo? El MEGA (Museo Mundo Estrella Galicia): un espacio de más de 2.500 m², de índole fundamentalmente experiencial y divulgativa, promovido por la cervecera independiente Hijos de Rivera, que aspira a convertirse en todo un imprescindible en la oferta museística de Galicia.

Con cinco generaciones sucesivas de la familia al frente de la cervecera y el compromiso de los trabajadores como protagonistas, el MEGA no solo incluye detalles ignotos de la empresa fundada por José María Rivera Corral en 1906, y de su trayectoria hasta hoy, sino también de los entresijos del apasionante mundo de esta bebida y de sus procesos productivos. “Como herederos de una cultura centenaria, hemos querido compartir lo que hacemos”, afirma Ignacio Rivera Quintana, actual CEO de Hijos de Rivera y bisnieto de su artífice.

El MEGA homenajea, dice, “a todos los que trabajamos en la compañía y a los miembros de la familia que no han vivido la experiencia. Hemos trasladado aquí nuestra cultura y nuestro amor y compromiso con la cerveza, con A Coruña, nuestro lugar de







origen", y con Galicia, que representa por cierto el 50% de su marca. "Y hemos insistido en que fuese en una fábrica viva", en contraste con otros museos semejantes en otros países, con sedes en instalaciones ya obsoletas o sin uso, "para compatibilizar nuestra historia con el día a día de la única fábrica de la marca. Estamos muy satisfechos: los visitantes salen seducidos con sus contenidos, con la posibilidad de oler, tocar, degustar cerveza verde o asistir al proceso de embotellado", describe.

Además de albergar más de 14.000 referencias, resultado de una exhaustiva búsqueda, recopilación y catalogación del patrimonio de la compañía por parte de un equipo interno y de 40 empresas proveedoras durante seis años, el MEGA ha integrado la antigua nave de cocimiento de la fábrica con sus flamantes calderas y sus murales de Ángel Atienza.

El visitante al MEGA puede elegir tres posibles experiencias: visita libre o guiada, o participación en los talleres y catas programadas, interactuando en todos los casos con los contenidos del itinerario en varios idiomas disponibles mediante un sistema de identificación RFID inserto en una pulsera. Más allá de la historia de la empresa, cada sala del MEGA es una puerta abierta al mundo de la cerveza: a su diferenciación por color; a sus tipos de fermentación –*lager*, *pilsen*, *ale*...–; al formato de copa más apropiado para cada uno...

Los orígenes

El itinerario del MEGA sigue una línea temporal que comienza en 1870, año en que José María Rivera emigró a Cuba con 14 años y, cuatro después, a Veracruz (México). En 1878, él y su hermano Gaspar iniciaron la comercialización de su primera bebida: el batido helado Estrella de Oro. ¿Casualidad o premonición? 20 años más tarde, José María retornó a Coruña, y en 1901 decidió invertir parte de su capital en la compañía propietaria de una cerveza denominada Osiris. ¿Otro presagio? En 1910 registró la marca 'La Estrella de Galicia' y en 1912 se hizo cargo de la fábrica y fundó la sociedad unipersonal José María Rivera.

En 1920, su hijo Ramón se graduó como maestro cervecero en la Facultad de Ciencias de Nancy (Francia), algo inédito en España, tras estudiar Ciencias Comerciales en la Universidad de Hamburgo, e inició la moder-



En las páginas anteriores:
Exterior del **MEGA** y detalle
de uno de los espacios
interiores.

A la izda., de arriba abajo:
Lúpulo, imprescindible
para la elaboración de la
cerveza; una de las calderas
recuperadas, con un mural
de Ángel Atienza al fondo; y
sala de catas.

Junto a estas líneas y abajo:
Envases e hitos en la
historia de **Estrella Galicia**.

1. **1906.** José María Rivera Corral regresa de México y funda La Estrella de Galicia.
2. **1920.** Ramón Rivera, hijo del fundador, es uno de los primeros españoles en obtener el título de Maestro Cervecerero.
3. **1940.** Tras las guerras civil y mundial, la segunda generación asume la dirección de la compañía.
4. **1950.** En los 50 se automatiza la fábrica para garantizar la calidad y una demanda que alcanza ya los 10 millones de litros.
5. **1964.** Los nietos del fundador continúan la ampliación y modernización de la fábrica original, que ya se queda pequeña.
6. **1970.** Se traslada la fábrica y en su lugar queda una de las cervecerías más emblemáticas de España, la cervecería de Estrella Galicia.
7. **1972.** Se lanza Estrella Galicia Especial Rivera.
8. **2006.** Estrella Galicia cumple 100 años convertida en un icono. 12 años más tarde, en 2018, la producción de Estrella Galicia superó los 300 millones de litros.



nización y mecanización de la fábrica. Tras los paréntesis bélicos y sus penurias, los 50 dieron paso a una automatización completa de los procesos. En 1967 comenzó la construcción de la nueva fábrica en su actual emplazamiento. Los 70 y 80 fueron años de crecimiento bajo la dirección de José María y de Ramón, nietos del fundador. La expansión de los 90 fue el preludio de una diversificación liderada por sus bisnietos y que aún no ha cesado.

"No queremos que Estrella Galicia sea la cerveza más vendida, sino la más querida," asevera Ignacio Rivera. "Nuestras cervezas son diferentes: están hechas a fuego lento... De hecho, tardamos más que nuestros competidores en sacarlas en el mercado."

¿Y cuál es su secreto? El agua blanda local, lúpulos—incluido el autóctono de la variedad *nugget*—, cebada maltada y levaduras de primera calidad, procedentes de Weihenstephan (Alemania), que no se emplean más de ocho

veces, y el saber hacer de la familia Rivera y de sus maestros cerveceros. Cocción, fermentación, maduración y acondicionado durante un mínimo de 25 días y un máximo de 90, según la cerveza.

El MEGA es ya por tanto una cita obligada con la esencia de una marca de referencia ya a nivel nacional e internacional, "y un templo que perpetuará sus valores y servirá de faro a las generaciones que nos sucedan, alumbrando la senda fijada en 1906", apostilla.

"La verdad es que somos felices haciendo cerveza, y nos va muy bien —reconoce Ignacio Rivera—. No se trata solo vender un producto, sino de propiciar momentos de felicidad en torno a unas cañas. No es un argumento muy filosófico, pero es la realidad... Hacemos las cosas como se debe, ya que sabemos que las operaciones están al servicio de la calidad, y no a la inversa. Manteniendo ese compromiso, las cosas saldrán bien, sí o sí." ■