

217

ABRIL
2011
3 EUR

el mirall

Opinió

Tomeu Martí:
Mallorca, m'agrada

Entrevista

Gabriel Amengual
(1a part)

Itineraris

Gaspar Valero:
Travessa de la serra de
Tramuntana tira a tira

Dossier

L'essència de la
nostra cuina



SERVEI PAGAMENT FRACCIONAT
des de Línia "SA NOSTRA", per telèfon
o per internet, indicau quina o quines
compres del mes voleu ajornar.

Informau-vos-en a www.sanostra.es

Una
tele

Un
viatge

Un
Capritx

Un
Portàtil



Condicions de pagament fraccionat: Compra mínima: 150 euros. Quota mínima mensual per compra: 30 euros. Termini: de 3 a 24 mesos.
Tipus d'interès mensual: 1,15% (TAE: 14,71%). Cancel·lació anticipada: 1% sobre el saldo pendent.

"SA NOSTRA"

CAIXA DE BALEARS

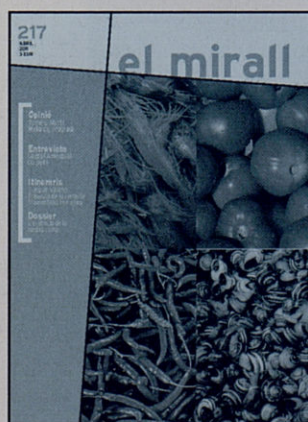
[índex]

editorial	4	Dieta mediterrània i globalització
dossier	5	L'essència de la nostra cuina
opinió	16	Mallorca, m'agrada!
entrevista	18	Gabriel Amengual
miscel·lània	26	Jaume Lladó
racó econòmic	28	Frau Merkel passa pena
el semàfor	29	Oficina dels Drets Lingüístics
llibres	30	Tres llibres que valen un potosi
art	32	Eduardo Arroyo, l'artista compromès
itineraris	36	Travessa de la serra de Tramuntana tira a tira Primera etapa: Pollença-Lluc
cinefàgia	44	Només per a menors de 18 anys



Universitat de les
Illes Balears

Servei de Biblioteca i
Documentació



EL MIRALL

REVISTA CULTURAL
Abril de 2011 · Núm. 217

Edició:
OBRA CULTURAL BALEAR

Publicació:
Associació EL MIRALL
C/ del Pare Bartomeu Pou, 31, bxs.
07003 Palma

Adreça electrònica:
<http://www.ocb.cat>
comunicacio@ocb.cat

President:
Jaume Lladó

Director:
Joan Guasp

Cap de redacció:
Esther Balaguer

Consell editorial:

Jaume Lladó
Pere Bueno
Joan Guasp
Joan Miquel Chacon
Gabriel Matas
Macià Calafat

Publicitat:
Santi Adrover

**Producció, administració
i publicitat:**

Tel.: 971 72 59 37
Telefax: 971 71 93 85
Apartat de correus 179
07080 Palma

Delegació a Barcelona:
Omnium Cultural
C/ de la Diputació, 276, pral.
08009 Barcelona

Delegació a València:
Acció Cultural del País Valencià
C/ del Baró de Càrcer, 37
46001 València

Disseny
Marco Spinazzola

**Maquetació i
fotocomposició**
Ecogràfic

Impressió
Xisco Arts Gràfiques
C/ del Baix Riera, 1-A, Palma
Tel. 971 475754

Dipòsit legal
PM 10-1987

Agraïments
Paraula. CSL

Els articles publicats en aquesta revista expressen únicament l'opinió dels seus autors.

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS



5110310723

[editorial]

Dieta mediterrània i globalització

Cal, avui en dia, dedicar una part del nostre temps preciós –el temps sempre és preciós, i més si és nostre– a reflexionar encara sobre l'existència i l'excel·lència de la dieta mediterrània? Vivim en un món globalitzat i de mestissatge: no seria més adient parlar d'una dieta en aquest sentit? Però sembla que sí que hi hem de dedicar un poc d'atenció. Hem de preguntar-nos si es mantenen purs els components primaris de la dieta mediterrània i si els conservem de manera autèntica; si tot això de la globalització i del mestissatge no l'ha feta malbé.

Al nostre país no és gens fàcil en aquesta època convulsa en tots els àmbits. També la cuina i la gastronomia se n'han ressentit. I si és així, que ho és, algú, ara mateix, entre nosaltres, o en un futur molt immediat, és molt possible que es demani si tot això de la dieta mediterrània no és res més que un mite, una oferta turística més. També la cuina, a l'engròs, ha sofert un gran canvi. Ja fa més de mig segle que va esclatar la voràgine del turisme a les nostres illes. I amb el turisme vingueren aires nous i costums exòtics. Al principi, només se'ns visitava per «descobrir-nos», però a poc a poc els visitants varen imposar els seus gustos personals a tots els racons de la nostra manera de ser i de fer.

Potser ha estat aquesta allau turística la que més ens ha provocat les preguntes que ens feim ara mateix. No és que hàgim perdut res pel camí, però molt sovint ho hem oblidat. Per aquest motiu ens cal reflexionar. És el mateix que passa en altres aspectes de la nostra vida diària, i així i tot tanmateix som encara el que som. A l'espai que ens ocupa, només ens cal tenir present que gaudim com sempre de les ensaïmades, les sopes mallorquines i l'oli de menorquí, els plats de llagosta marinera d'Eivissa i tants i tants altres ingredients naturals, com els cereals, les fruites seques, o els embotits i l'oli i el vi amb denominació d'origen. La nostra cultura, tingui l'origen que tingui, roman intacta gràcies a la seva solidesa com a tal. Ho podem comprovar en el camp artesanal, patrimonial, lingüístic, literari, teatral, culinari o gastronòmic. Etcètera. Costa mantenir la fidelitat a uns orígens, però gràcies a Déu no estem sols. Les Illes formem part d'un entramat, també cultural en tots els sentits, que dona suport als nostres afanys i el nostre futur. Aquest entramat és el que ens proporcionen els països germans que ens fan costat i als quals pertanyem: fins i tot la pizza italiana forma part de la cuina mediterrània, però ens caldria que aquí enfortíssim i potenciàssim la nostra coca amb verdura o amb trempó o amb pebres torrats. Ens preguntem com és que a qualsevol cantonada hi ha una pizzeria i no hi ha, posem per cas, una coqueria. Això sense comptar amb els formatges, els crespells i totes les bondats de la rebosteria. És així que ens sentim més encoratjats i més segurs de les nostres arrels, fins al punt que som optimistes pensant que no desapareixerà mai tot allò més essencial, en aquest apartat com en tants d'altres, que ens identifica.

[dossier]

COORDINACIÓ: ESTHER BALAGUER

L'essència de la nostra cuina



Catalunya, la cuina d'un país d'Europa

TEXT: JAUME FÀBREGA

Juan Mari Arzak, la primera figura històrica de la cuina basca, va manifestar que la cuina d'Euskadi és genèrica i ofereix sabors que agraden a tothom i, per tant, és fàcil de difondre. No obstant això, comparava la cuina catalana amb la mexicana, potser més difícils d'aprehendre pels seus gustos més forts o particulars. Es tracta, sens dubte, de tres de les més suggestives cuines nacionals d'Occident. La cuina mexicana té un ampli reconeixement en el món gastronòmic, mentre que els bascos han aconseguit per a la seva cuina un prestigi merescut. La cuina catalana –prou diferent de l'espanyola estricta– també mereix ser coneguda.

En la prestigiosa guia sobre Espanya publicada pel diari londinenc *Daily Telegraph* es diu sobre aquesta qüestió: «Encara que la cuina catalana és la més variada i imaginativa a Espanya, és virtualment desconeguda fora del país.» També és força desconeguda a Espanya, val a dir-ho. El que és segur és que els espanyols no li atorguen entitat pròpia, sigui per desconeixement o per prejudicis (és dur comprovar que la cuina catalana s'expressa en català, o que les primeres fonts ibèriques sobre cuina, receptaris, etc. són en aquesta llengua!). No cal pas dir que les causes fonamentals d'aquest desconeixement són de tipus polític. La història d'Espanya s'articula en una dinàmica basada en l'homogeneïtzació castellana i en la desvertebració i la pèrdua de la consciència d'unitat cultural dels països de l'arc mediterrani. I aquí hi entren les Balears.

Les possibles glòries –històriques i actuals– de la cuina catalana ho són també de Mallorca, Menorca, Eivissa i Formentera.

Un escriptor nord-americà, Colman Andrews, afirma en el seu *Catalan cuisine* que es tracta «de l'últim gran secret culinari d'Europa». Una definició molt pertinent: aquestes línies volen ajudar-vos a desvelar quelcom d'aquest secret.



De l'edat mitjana a Ferran Adrià: les dues edats d'or de la cuina catalana

La cuina catalana d'autor és considerada en aquests moments una de les primeres del món, amb xefs com Ferran Adrià, el cuiner de la dècada. Hi hem d'afegir el malaguanyat Santi Santamaria, Joan Roca, Carme Ruscalleda i molts d'altres, amb la novetat de la presència, per primera vegada en la història de la cuina, de les dones xef.

En relació amb el seu volum demogràfic, és cert que Catalunya ocupa ara un lloc d'excepció en l'escena mundial per la quantitat, la duració i la qualitat de les seves estrelles culinàries. La marca «cuina catalana» (a vegades transves-

tida en «espanyola») designa, de forma harmònica, alhora una cuina tradicional i històrica d'un considerable relleu i una cuina d'autor i d'avantguarda que enlluerna els paladars d'arreu.

A més, sota aquesta marca —europea, que no espanyola—, culturalment, històricament i lingüísticament, també hi ha la cuina de les Balears, del País Valencià, de la Franja, d'Andorra, de l'Alguer i de la Catalunya Nord.

Ara la cuina catalana viu el seu segon moment de glòria: el que he anomenat en altres textos una «segona edat d'or», tot recordant la que ja va tenir lloc als segles xiv i xv, quan era proclamada cuina de referència. En efecte: en aquells moments en què Francesc Eiximenis (autor del primer manual euro-

peu de teoria gastronòmica i vins *Com usar bé de beure e menjar*) escriu que «la nació catalana» era la més refinada en l'art de menjar, en català s'escriuen els primers manuals en qualsevol llengua occidental —des del segle xiv—, receptaris, llibres de confiteria, d'etiqueta reial, de vins i destil·lats, de bones maneres i, fins i tot, de receptes afrodisíacques. El cuiner més il·lustre de la història antiga d'Europa —i, certament, el més prestigiós de la Itàlia del Renaixement—, mestre Robert, escriu en català, a la refinada Cort de Nàpols, el seu *Libre del coc*, mentre que els Borja —catalanoparlants— omplen de sabors catalans i valencians la Roma papal, en la qual un alt funcionari i humanista, Bartolomeo dei Sacchi, *Il Platina*, en la



seva *De honesta voluptate et valetudine* canta l'excel·lència de la cuina dels catalans, mentre que autors italians com Martino de Como farceixen els seus receptaris amb refinats plats *alla catalana*.

Altrament, una de les característiques de la cuina catalana és que en el mestissatge o la fusió elabora la seva pròpia identitat. Amb aquest punt de partida, no és gens estrany que pot ser que siguin la cuina catalana i la italiana les que, amb més entusiasme, van acollir els nous productes d'Amèrica. Algunes de les primeres receptes amb tomàtiques i patates daten dels receptaris mallorquins del segle XVIII.

Som el que mengem, mengem el que som

La cuina dels països de parla catalana és un llibre d'història obert, una síntesi de cultures i un patrimoni cultural: ha adoptat trets i plats de la cultura jueva, persa, àrab, magrebina, turca, occitana,

italiana; té ressons de l'Europa nòrdica i d'Amèrica (justament el primer receptari en la nostra llengua en què ja apareixen receptes «indianes» és mallorquí, de principi del segle XX).

La cuina és cultura, i no es pot reduir a una cosa tan limitada com la «dieta». Catalans, balears i valencians tenim una «cuina»; en canvi, no tenim una «dieta». Ni tampoc els mediterranis: l'aplicació d'aquesta reducció pseudo-mèdica a unes formes d'alimentar-se i, sobretot, de cuinar és un mite biomèdic que no resisteix cap anàlisi. En podem dir –per la seva tradició històrica i el seu gruix cultural– cuina familiar, dels pescadors, però també de les cases bones, dels antics reis i nobles; no som el que mengem, sinó que «mengem el que som».

Una gramàtica pròpia

Aquesta cuina es basa, certament, en la clàssica i tòpica trilo-

gia del pa, l'olivera i la vinya, però va molt més enllà. Així, els seus vins amb denominació d'origen, per exemple, tenen un reconegut prestigi; la pasta (fideus, nom que va passar a altres llengües, com a l'espanyol i, fins i tot, a l'italià i al sard) és coneguda, paral·lelament a Itàlia, des de l'edat mitjana. L'arròs –també des dels temps medievals– proporciona una sorprenent varietat de receptes. Unes altres característiques són la varietat de productes carnis i vegetals –procedents dels Pirineus i de les famoses hortes valencianes o catalanes o del camp balear–, i un dels millors assortiments de peix, gràcies, sobretot, a la coexistència de diversos microclimes.

Una cuina nacional no es defineix per un conjunt més o menys aleatori de plats, sinó per una gramàtica. Aquesta gramàtica pròpia, en efecte, permet establir sabors, fons, salses i gustos característics, permet una combinatòria autofecundant i un diàleg amb la cuina moderna i altres cuines del món.

No hi ha tan sols els mots, els plats, sinó una veritable sintaxi que ens permet combinar, juxtaposar i innovar. La cuina catalana, valenciana i balear, doncs, no és un conjunt més o menys aleatori de plats «mediterranis», sinó que disposa d'una gramàtica molt ben travada –construïda i arcaica, com deia Josep Pla–, basada tant en la història, en uns gustos característics, com en uns fons o salses per cuinar (sofregit o sofrit, picada, allio-li...) que li donen identitat i a partir dels quals és possible pràcticament qualsevol combinatòria, fins i tot la més agosarada: dolç i salat, agre-dolç, mar i muntanya, etc.

Jaume Fàbrega és autor dels llibres *El convit del Tirant. Cuina i comensalitat, de l'edat mitjana a Ferran Adrià* (Pagès Editors), *Manual de gastronomia* (Cossetània) i *La cuina de Mallorca* (El Gall Editor).

És el que vius.
El que aprens.
El que comparteixes.
És el que et fa avançar.
Per això, nosaltres et seguim,
ens movem amb tu.

**Ens
movem
per tu**

90.6

**nova
freqüència**

[M]ona Mallorca

rtvmallorca.cat

EL MIRALL

FES-TE'N SOCI Emplena aquesta butlleta amb les teves dades i envia-la al fax 971 719 385.

Nom i llinatges

DNI o NIF

Data de naixement

Adreça

Població

Codi postal

Telèfon

Telèfon mòbil

Adreça electrònica

DADES BANCÀRIES

Nom i llinatges del titular del compte

Nom del banc o caixa

Adreça i població de l'oficina

Codi del compte del client

Entitat Sucursal DC Número de compte

Sol·licit que carreguin al meu compte la quota:

Marcau amb una creu la modalitat de quota elegida. El cobrament s'efectuarà anualment mitjançant la presentació del rebut al banc o a la caixa.

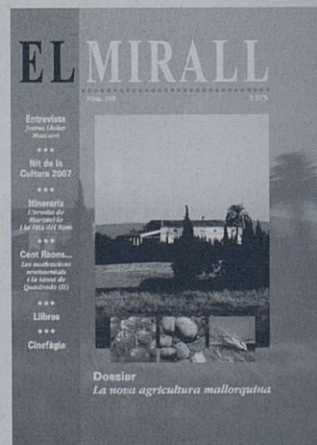
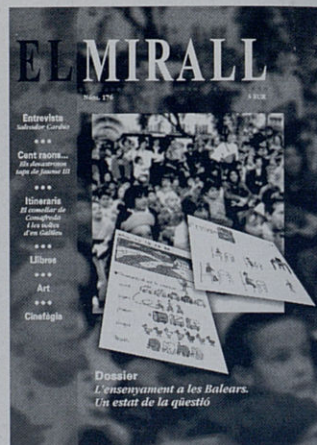
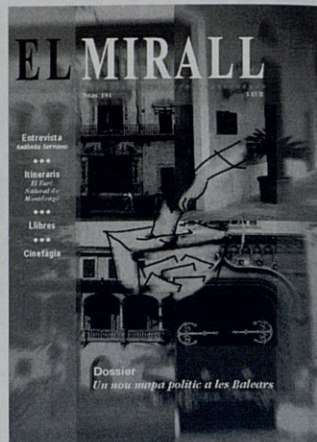
☐ 25,00 €

☐ Aportació especial (indica-ne l'import): €

Signatura de l'associat/da:

☐ Accept expressament els termes de la clàusula de tractament de dades *

*Clàusula de tractament de dades: D'acord amb la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, les dades recollides en aquest formulari s'inclouran en un fitxer automatitzat del qual és titular l'Associació El Mirall. Les teves dades es podran utilitzar per gestionar la teva col·laboració i per enviar-te informació de l'associació i d'entitats col·laboradores. Per exercir el dret d'accés, d'oposició, de rectificació o de cancel·lació, cal que enviïs un escrit adreçat a l'Associació El Mirall, carrer del Pare Bartomeu Pou, 31, baixos, 07003 Palma.



Formar-se per expressar-se amb l'alquímia dels aliments

TEXT: ANTÒNIA RIPOLL

L'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears fou creada amb l'objectiu d'impulsar un model formatiu que possibilités millorar la capacitat científica i tecnològica dels recursos humans del sector turístic balear i d'aquesta manera poder-lo exportar també a altres destins de referència mundial. Aquesta aventura dura des de l'any 1995, quan entraren per la porta els alumnes de la primera promoció. Avui molts d'ells són professionals de gran prestigi que ocupen llocs de responsabilitat important en cada un dels camps disseminats pel món.



Els impulsors institucionals del projecte foren el Govern de les Illes Balears i la Universitat de les Illes Balears, que crearen un consorci que fins ara ha permès que s'hagin format a l'Escola d'Hoteleria del campus devers 5.500 alumnes.

Un objectiu important de l'escola d'ençà que es va fundar ha estat ser l'hereva de mestres que varen tenir un paper de pioners en el camp de la cuina i la restauració, com ara el mestre de mestres Tomeu Esteve, i els professors Miquel Villalonga i Pasqual Reus.

En aquest sentit la recuperació, conservació i transmissió del patrimoni i de la cultura gastronòmica de les Illes Balears constitueix una de les prioritats que ens identifiquen i ens distingeixen.

Des d'un punt de vista més didàctic, els estudis d'hoteleria estan estructurats en les àrees professionals d'allotjament, cuina, restauració i direcció hotelera (títol propi de la UIB); són els programes que engloben en una única estratègia el model formatiu de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears.

La proposta educativa també destaca en el camp de la gestió i la direcció del sector de menjar i beure (F&B). Els cursos són vocacionals, amb una orientació empresarial per cobrir les necessitats dels futurs directius i executius. La perdura d'aquests alumnes es troba sobretot entre els estudiants que s'han format a l'escola, però també interessa persones amb experiència laboral que enriqueixen el



grup classe amb les seves aportacions.

Els departaments de l'escola relacionats directament amb la producció i la gestió del sector de menjar i beure tenen el gran repte d'educar i capacitar dia a dia els alumnes i aportar professionals al món de la gastronomia i la restauració. Els docents aporten tot el seu saber professional i lliuren als alumnes totes les eines que els serviran per integrar-se en el món professional.

Els professors encarregats de formar i educar en infinitat d'aspectes i treure el màxim profit de la gestió dels sentits, sobretot el gust, l'olfacte i la vista dels alumnes, te-

nen el gran repte de fer créixer persones que es dedicaran a la cuina i a la restauració i que compliran una funció molt important en el camp de la nutrició i l'alimentació de la població local i dels turistes que ens visiten. Podríem afegir que tindran a les seves mans fins i tot l'estat d'ànim dels comensals.

Els adolescents, joves i no tan joves que passen per l'escola cercant un futur professional relacionat amb la gastronomia o l'alimentació col·lectiva, ja sigui als fogons, als menjadors o a la direcció i la gestió de les empreses de menjar i beure, s'obren un camí amb moltes ramificacions que va des del treball en hotels i restaurants, fins a

hospitals, residències, empreses de serveis d'àpats, investigació gastronòmica, consultors dietètics, etc. Ara bé, el denominador comú de tots és la vocació per aquesta professió tan competitiva i exigent que han triat.

Per aconseguir aquets ambiciosos objectius, els programes formatius són els nostres principals instruments, i una de les principals distincions de què tenim la sort de disposar és l'alt contingut pràctic d'aquest estudis. Les aules són modernes instal·lacions de cuina i restaurants adients per posar en pràctica unes unitats formatives que van des del coneixement i la recepció de les matèries primeres fins a la presentació més elaborada de plats i bufets.

Des del primer dia en què l'alumne entra a l'escola s'enfronta amb la responsabilitat d'aprendre tècniques i coneixements que ha de posar en pràctica i que seran servits a un públic exigent que degustarà i valorarà la seva feina. Tot això suposa una gran motivació per a l'aprenentatge, i també una relativa facilitat d'integració al món laboral.

L'alta qualificació i la sensibilitat del professorat de l'àrea d'aliments i begudes permeten transmetre als estudiants la importància social que té el sector de la nutrició i l'alimentació com una forma d'expressió i comunicació mitjançant la gastronomia.

Avui, la formació en el sector de la cuina i la restauració és una acció estratègica que serveix per divulgar, valorar i apreciar els productes agroalimentaris de les Illes Balears, tant entre la població local com entre els milions de turistes que ens visiten.

Els nostres joves i no tan joves cuiners i restauradors que han passat per les aules, cuines i restaurants aporten un valor afegit als productes, els transformen, i cerquen la millor forma de presentar-los i també la millor atmosfera per



degustar-los. En certa manera són una mena d'ambaixadors gastronòmics dels productes alimentaris originaris de les Balears.

L'oferta acadèmica en el camp més específic de l'alimentació i la beguda de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears és la següent:

1. Tècnic/a en restaurants i bars, que s'estructura en els mòduls següents: disseny d'oferta gastronòmica i de serveis de restaurant a la carta; organització d'esdeveniments i servei d'àpats; sistemes organitzatius i serveis de menú i bufet; bar i cafeteria; taller de coneixements i innovació; viticultura, enologia i sommelieria; idiomes; entorns ofimàtics, i seguretat, higiene i nutrició.
2. Tècnic/a en cuina, que inclou aspectes de tecnologia de la cuina com ara: instal·lacions, serveis i matèries primeres; cuina freda; cuina calenta; pastisseria i forneria; idiomes; entorns

ofimàtics; seguretat, higiene i nutrició; taller de coneixements i innovació, i gestió d'aliments i begudes.

3. Direcció i gestió de restaurants i bars, que inclou estudis amb un programa estructurat en mòduls de gestió d'empreses; gestió comercial i protocol; gestió de recursos humans; gestió d'operacions, i també anglès i alemany opcionals.
4. Especialista en alta cuina, que és una opció formativa per a persones amb coneixements de cuina. El programa inclou assignatures de teoria de cuina i pràctiques consistents en elaboracions de bufets freds, calents, pastisseria i decoració, i gestió de cartes de restaurants, així com dietètica aplicada.

Els estudiants que obtinguin qualsevol de les titulacions hauran assolit un alt nivell de competències relacionat amb cada un dels camps que hagin triat.

Ens agrada destacar que l'escala humana en la qual es mou l'escola permet crear vincles personals entre les persones, ja siguin alumnes o professors, que va més enllà de la durada dels cursos acadèmics. Això possibilita mantenir un contacte permanent i fer un seguiment personal molt enriquidor. D'aquesta manera, els exalumnes aporten i transfereixen a l'escola sinergies innovadores des dels camps en què desenvolupen la seva vida professional, cosa que constitueix un enriquiment col·lectiu molt evident.

En definitiva, l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears fa una important aportació a un sector tan clau com és l'alimentació i la beguda mitjançant la formació d'uns professionals altament qualificats que deixen un bon gust de boca.

**Antònia Ripoll Martínez és
sotsdirectora de l'Escola d'Hoteleria
de les Illes Balears (www.ehib.es).**

Cuina de temporada

TEXT: ANTÒNIA SERRANO DARDER

Gastronòmicament parlant, a tots ens agrada dir la nostra. Tenim gustos, preferències, normes... A uns ens agrada guisar i d'altres ho fan per força, però tots tenim bon paladar i, a vegades, els plats que hem confeccionat no surten com volíem, no tenen el sabor que recordàvem o la textura és una altra i en restam decebuts. Una de les causes d'aquesta decepció pot ser que els ingredients que utilitzam per fer els nostres menús no siguin els més adients.

Per diverses causes la nostra cuina ha evolucionat i no sempre per a bé. No estic de cap manera en contra de la introducció de noves receptes, ans al contrari, això comporta un enriquiment i una obertura a nous sabors. El que hem de vigilar és no oblidar els nostres, ni substituir-los totalment. Sobretot hem d'intentar utilitzar sempre productes de l'època i de la nostra terra.

Abans no hi havia tants hivernacles que ens assortissin de tota casta de productes fora de temporada, s'ha de dir que amb un aspecte immillorable, cosa que fa que els comprem sense pensar que aquell no és el moment de collir-los. Si els oloram, constatarem que gairebé no fan aroma i a l'hora de menjar-los no són tan saborosos com pensàvem perquè han estat conrats fora de temps i sense sol i, per això, estan mancats d'olor i de sabor.

A més, si hi afegim la variada oferta de productes frescs, sobretot fruites, i no tan sols les tropicals, que, de cap a cap d'any, ens arriben d'altres països, sense adonar-nos perdem el sentit de l'estacionalitat de la fruita i de la verdura. Abans, sols fent una volta pel mercat sabíem en quina temporada de l'any ens trobàvem, ara és diferent, tot l'any és Pasqua o Nadal, estiu o hivern, primavera o tardor. Tot l'any, amb algunes excepcions, els prestatges dels mercats són curulls de tota casta de fruites i hortalisses sense que es noti cap canvi estacional.

La cuina de temporada (que no és la de mercat) és la que aprofita la qualitat dels productes de la nostra terra en el moment més òptim, el de l'època de collir-los, amb l'avantatge que moltes vegades són a un preu més assequible.

Aquesta cuina ens ofereix gaudir de les aromes i dels sabors de cadascuna de les estacions, encara que els productes de temporada se'ns presenten en cicles més o menys llargs que no es tanquen ni s'obren exactament al principi de cada estació. També depenent del temps o del lloc on estan sembrats seran més primerencs o més tardans, encara que són més apreciats els primers que arriben al mercat que quan n'hi ha a balquena.

El problema és que generalment no tenim massa idea de quan és el moment d'utilitzar determinats productes de temporada. Una solució seria comprar les fruites i hortalisses conrades per pagesos ecològics, conscienciats i emprenedors. A les seves botigues i paradetes trobarem sempre les que són de temporada. També paga la pena aprendre a conèixer quan és la plena de la co-

PRODUCTES			
<i>Primavera</i>	<i>Estiu</i>	<i>Tardor</i>	<i>Hivern</i>
Pèsols Faves tendres Carxofes Espàrecs ¹ Alls tendres	Patates - Cebes Alls - Tomàtignes Pebres - Albergínies Carabassons - Mongetes Fesols	Moniatos - Carabasses Colfloris ² Raves ³ Cols ⁴ Bolets ⁵	Endívies Grells Bledes Pèsols de clovella bona Pastanagues ⁶
PLATS			
Greixera d'ous i verdures Pèsols fregits Faves tendres ofegades Carxofes arrebossades Truita amb espàrecs i alls tendres Frit de xot o de verdures Sípia amb faves tendres Truita de verdures Panades de pèsols	Tombet Trepó Coca amb trepó Sopes escaldades Truites de patata i ceba Ous menats amb pebres i tomàtiga Escalivada Albergínies farcides o arrebossades Carabassons farcits o arrebossats Puré de carabassó Escudella fresca	Llampuga amb pebres Coca amb pebres torrats Arròs sec amb bacallà i verdures Llom amb esclata-sangs Ous menats amb bolets Bunyols Puré de carabassa Colflori ofegada Colflori arrebossada Llegum	Sopes de matances Coca amb verdura Llom amb col Pastanagues fregides Fava parada Cuinat de mongetes, faves, lletilles, etc. Bullit Cocarrois Frit de la terra

1. Espàrecs silvestres.

2. La colflori té un cicle que ultrapassa la tardor.

3. El rave pot acompanyar qualsevol plat d'arròs, de sopa o de sopes.

4. La col es conra tot l'any, a l'estiu no s'utilitza gaire.

5. Bolets que es recullen pels boscos o garrigues, com picornells, esclata-sangs, etc.

6. Pastanagues morades.

llita de les diferents fruites i hortalisses. Per si us serveix d'ajuda, intentaré fer-vos-en una pinzellada.

La primavera s'anuncia amb nispros i cireres i, sense solució de continuïtat, segueixen els albercocs, les prunes, les peres, les pomes, les figues, el raïm, les figues de moro, els melicotons, els préssecs, les nectarines, els codonys, els caquis, les nesples, les mandarines,

les taronges... Ha passat un any i altra volta comença el cicle. Ara no cal esperar, tot l'any podem trobar tota casta de fruita, però, com la fruita mallorquina menjada a la seva època, no en trobareu d'altra i, per assecar, fer confitura, melmelada o compota, és magnífica.

Només a mena d'exemple, al quadre hi ha algunes hortalisses segons l'estació en què es troben,

que, com he dit abans, no està ben definida, i també alguns dels plats que es poden confeccionar amb aquests productes combinant-los entre si o amb altres ingredients. Cap dels dos llistats no és exhaustiu, ni molt manco, només són per situar-nos un poc i donar-nos unes quantes idees dels plats que podem cuinar.

Antònia Serrano Darder és autora del llibre *Les receptes de na Tonina*, *Més receptes de na Tonina* i *Cuina per a universitaris*.

"Encara queden botigues"

Casa Domar Flores



PAPERS PINTATS I PINTURES · ARTICLES PER A ARTISTES · VASES I MOTLLURES

SANT MIQUEL, 77 - Telèfon 971 721 483 - Fax 971 719 312 · 07002 - PALMA (MALLORCA)

[opinió]

TOMEU MARTÍ I FLORIT

Mallorca, m'agrada!

«Mallorca, m'agrada!» és el lema principal de la nova campanya presentada per l'Obra Cultural Balear i que es desenvoluparà durant els propers mesos per tots els pobles i ciutats de Mallorca i pels *youtubes* i *facebooks* de tots els amics de Mallorca.



La campanya neix amb la voluntat d'esdevenir una campanya amable, que serveixi per promoure l'autoestima col·lectiva dels mallorquins i mallorquines; per posar en valor tots els elements propis positius: paisatge, patrimoni, història, gent, i per aconseguir el rearmament moral de la gent que estima Mallorca. «Mallorca, m'agrada!» és un lema especialment senzill. Simple. Però segons el meu parer necessari per recordar(-nos) que habitam una terra especialment afortunada plena d'elements positius. Molt més, en uns moments en què n'hi ha molts (i molt poderosos) que amb el seu desplegament de mitjans ens en recorden cada dia la part negativa.

A la Mallorca maltractada, és necessari que qualcú li digui que és guapa. Per molt banal que sembli això.

Jo som, òbviament, dels que proclamen que: Mallorca, m'agrada!, i quan parl de Mallorca, ho faig de la Mallorca real, gens idealitzada, ni mitificada. Les persones que en feim part i que la feim dia a dia.

Una Mallorca amb una llengua pròpia, la llengua catalana, senya d'identitat d'un poble que sempre s'hi ha expressat i ha fet la seva aportació a la diversitat lingüística mundial. Una Mallorca que atresora una literatura d'una gran qualitat, que ha donat escriptors de la talla de Ramon Llull, Joan Alcover, Miquel Costa i Llobera, Blai Bonet

o Miquel Àngel Riera. Una Mallorca que té una gastronomia de les més riques de la Mediterrània, que és, al seu torn, una magnífica mostra del nostre contacte amb diferents cultures. Una Mallorca amb les seves festes i tradicions, que són un excepcional instrument per a la participació de tothom i per a la cohesió social. Una Mallorca amb una història mil·lenària, de la qual són una mostra els rics jaciments arqueològics. Una Mallorca dotada d'un patrimoni arquitectònic únic i singular. Una Mallorca que gaudeix d'un paisatge també únic en el món, que integra mar, pla i muntanya, amb un clima agradable, suau a l'hivern i càlid a l'estiu, que assegura una bona qualitat de vida. Una Mallorca que ha estat i volem que continuï essent un punt de contacte pacífic entre diferents cultures, ideologies i formes de pensar i un lloc obert a la resta del món. Una Mallorca que és, per

damunt de tot, la seva gent de tarannà obert, respectuós, dialogant i acollidor, però que, malgrat els embats de la Història, ha sabut resistir els molts intents d'anihilar-la i exterminar-la.

Dic sense complexos «Mallorca, m'agrada!», però també ho dic des de la seguretat que cal continuar avançant. «Mallorca, m'agrada!» no és, no pot ser, una invitació al cofoisme i a l'autosatisfacció. El mallorquinisme polític i cívic ha estat sempre motor de regeneració, d'autoexigència col·lectiva, i és només des d'aquesta actitud que podem conciliar el necessari «Mallorca, m'agrada!» amb l'esperit imprescindible de superació, amb l'aspiració col·lectiva a l'excel·lència.

Aprendre del passat, saber entendre el present i estar preparats per al futur,

aquesta és l'essència del mallorquinisme. Arrels profundes per facilitar el creixement de les branques més joves, aquesta és la fórmula dels nacionalismes positius, com el mallorquinisme, com el catalanisme.

«Mallorca, m'agrada!» Representa la consciència d'allò que som i d'allò que tenim la sort de tenir, però ha de ser, també, una invitació a no quedar mans plegades, sinó a deixondir-nos i treballar durament i constant per superar-nos, per arribar a l'excel·lència. Per fer de Mallorca la millor terra del Planeta.

Per fer del nostre país, el millor país del Món.



LLIBRES DE TOTS
ELS PAÏSOS
CATALANS



LLIBRES INFANTILS
I JOGUINES



LLIBRES DE TEXT



MÚSICA, PEL·LÍCULES
I JOCS D'ORDINADOR
EN CATALÀ



SERVEI DE LLIBRES
ESTRANGERS

Carrer d'en Rubí, 5 - Tel. i Fax 971 71 38 21
07002 Palma (Mallorca) - quart_creixent@quartcreixent.cat
www.quartcreixent.cat

Arts
XISCO
Gràfiques

carrer del baix riera, 1 - a
tel / fax: 971 47 57 54
07008 Palma de Mallorca

[entrevista a...]

Gabriel Amengual

PER JOAN GUASP

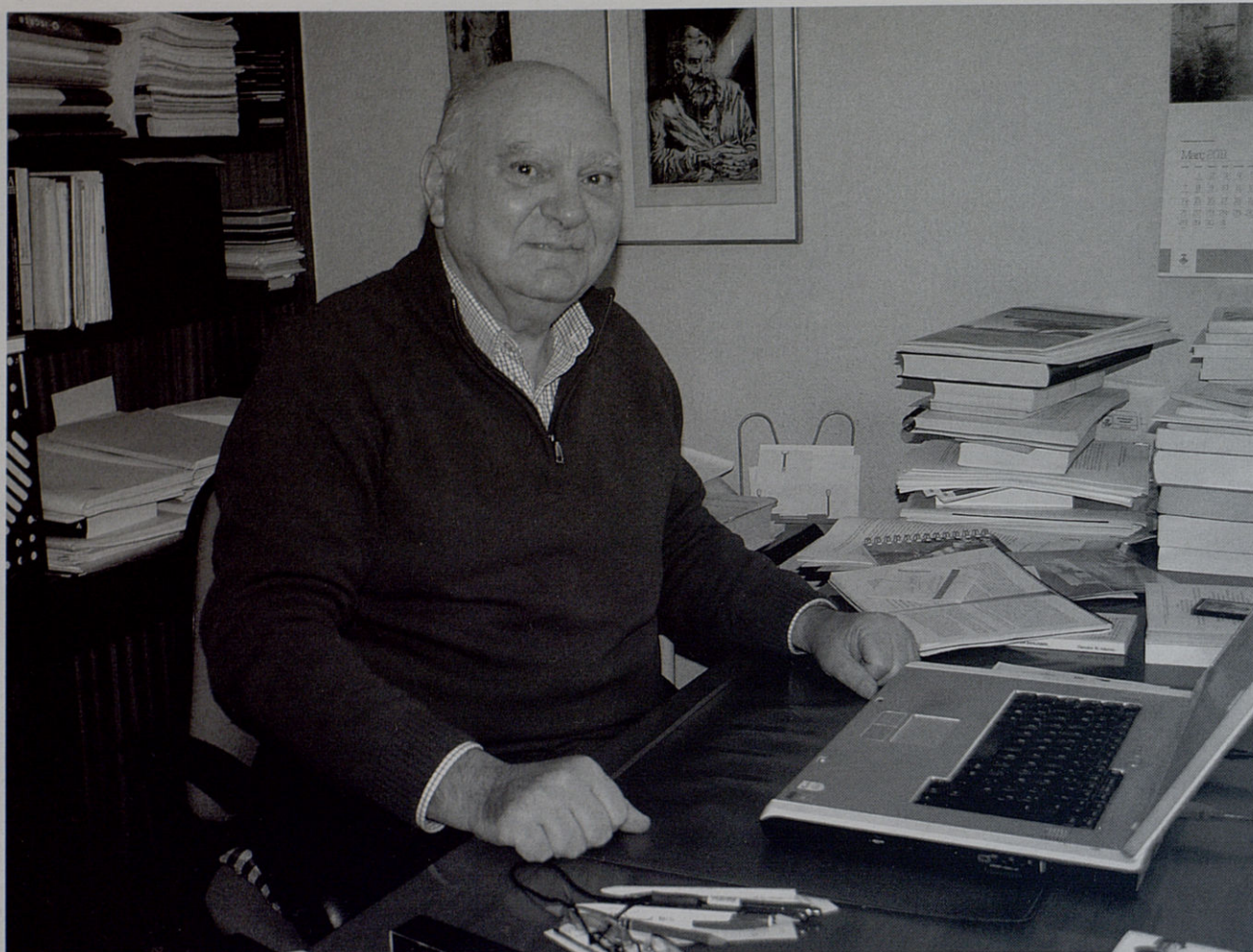
FOTOS: LLUCIA BAUZÀ

«L'antropologia filosòfica és un camp obert al diàleg»

Gabriel Amengual és catedràtic de Filosofia a la UIB, doctor en Teologia per la Universitat de Münster (RFA), doctor en Filosofia per la Universitat de Barcelona, professor ordinari del CETEM (Centre d'Estudis Teològics de Mallorca) i canonge de la Seu (secretari del Capítol i encarregat de patrimoni). És acadèmic numerari de l'Institut d'Estudis Catalans, Secció Filosofia i Ciències Socials. Va passar uns anys al Burundi. És autor de nombrosos estudis sobre filosofia, teologia i antropologia. Ha publicat més d'una desena de llibres, la majoria dels quals traduïts al castellà, a l'alemany i a altres llengües; en podem esmentar *Modernidad y crisis del sujeto*, *Presència elusiva*, *La religió en temps de nihilisme* i, l'últim, de moment, *Antropología filosófica*.







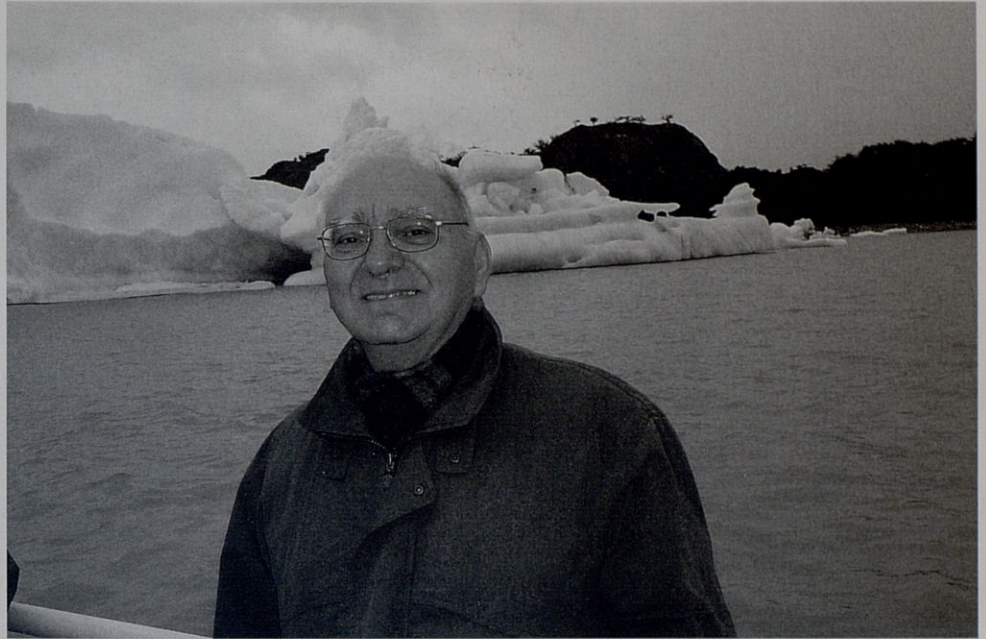
Voldríem que ens diguéssiu les diferències, què sentiu o què penseu de les diverses, i potser també diferents, disciplines amb les quals «heu treballat» i «treballau». Comencem per la de capellà.

D'entre tot el que es pugui dir de mi, crec que aquesta característica és la més bàsica i la font de tot. D'aquí brolla tota la resta, tant en el sentit de la formació rebuda com de l'activitat desplegada al llarg dels anys. La formació rebuda al Seminari, amb totes les seves

mancances, m'ha marcat, i en tenc molt bon record. Especialment crec en nosaltres, dic nosaltres perquè crec que això afecta a tota la meva generació, una gran inquietud i obertura de ment i esperit. I fins i tot rebérem uns bons fonaments.

El decurs de la meua vida de capellà pot ser que sigui un poc fora dels paràmetres normals. Vaig començar al Burundi, fou el primer nomenament, tot d'una després de l'ordenació el 1966, el que he rebut amb més il·lusió de la meua vida, encara

que la meua estada allà acabà abans d'hora per raons de salut. I després vaig refer la meua formació. La diòcesi m'envià a Roma, l'any 1969, a estudiar filosofia durant dos anys, i vaig fer la llicenciatura en Filosofia i els cursets de doctorat. Dels estudis de Roma vaig quedar amb la impressió que havia rebut molta informació, àmplia i variada, però poca formació, en el sentit que vaig veure moltes coses (autors, corrents), però sense els temps d'aprofundir. Per això vaig voler anar a Alemanya i fer teologia de bell nou, perquè era segurament la meua vocació més pregonada. A Alemanya crec que en vaig estudiar molta, llegint arreu alguns autors, com Rahner, Metz, Pannenberg, Moltmann, i també Karl Barth; però també fou un temps de molt estudi de filosofia, tant per la possibilitat d'unir els estudis teològics amb els filosòfics, cosa molt normal a Alemanya, on gairebé mai un estudi-



ant estudia només una matèria. A més, el tema de la meua tesi doctoral era un filòsof, Ludwig Feuerbach i, per tant, vaig continuar amb la filosofia. A Münster hi vaig passar 5 anys, del 1971 al 1976.

Per què us decidíreu per Feuerbach?

Feuerbach és una cruïlla entre Hegel i Marx, fou

deixeble de Hegel i el seu primer crític, i com a tal influí en Marx, és a dir que hi conflueixen l'idealisme alemany i el trencament amb aquest. En aquest trencament, el primer fou Feuerbach, però en la seva companyia hi ha també des de Kierkegaard fins a Nietzsche. El filòsof contemporani que més vaig llegir fou Habermas; gaudia de llegir-lo per l'abun-

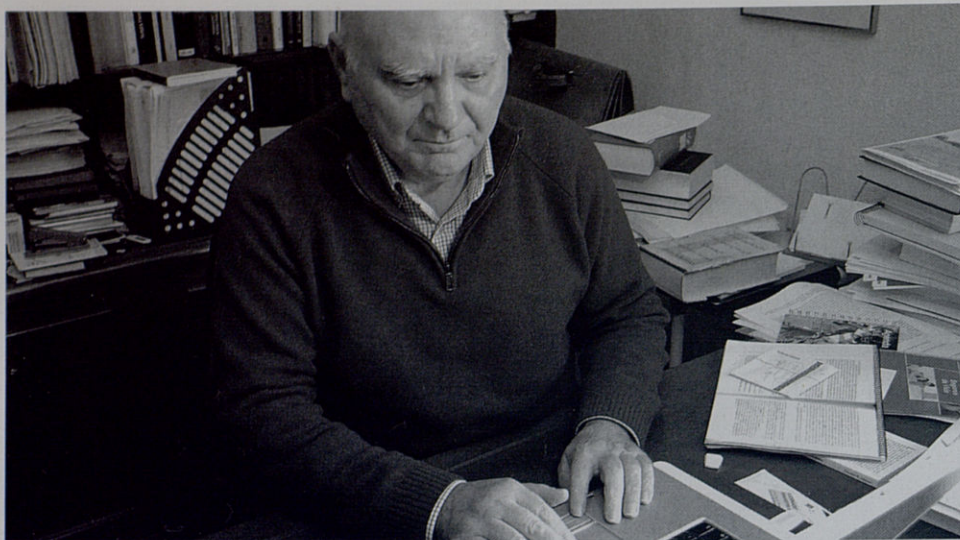
dància d'informació, tant de filosofia com de sociologia, i l'alt nivell de reflexió, i el vaig seguir llegint fins que em va decebre. Però també vaig llegir Gadamer, Ricoeur, Lévi-Strauss, Althusser, Wittgenstein, l'Escola de Frankfurt. I dels clàssics, dins l'anomenada filosofia clàssica alemanya, fou Hegel el que més vaig llegir, per a la qual cosa vaig comptar amb la

embat
LLIBRES

PEDAGOGIA
PSICOLOGIA
NARRATIVA
LOGOPÈDIA
CINEMA
TEATRE

HISTÒRIA
FILOSOFIA
TREBALL SOCIAL
SOCIOLOGIA
HISTÒRIA
DE LA CIÈNCIA

Ptge. Papa Joan XXIII | Centre Comercial Geranis | 07002 Palma, Mallorca, Espanya | T +34 971 713 350 F +34 971 213 641
info@embatllibres.com | www.embatllibres.com



I un cop retornat a Mallorca, a què us dedicàreu?

De fet, un cop tornat a Mallorca, vaig procurar dedicar-me a ocupacions pastorals. Vaig participar ben activament en el Moviment d'Universitaris i Estudiants Cristians, en l'inici d'altres moviments especialitzats coordinant els consiliaris, el Club Universitari Penyafort i posteriorment en la Pastoral Universitària i en el Moviment Cristià de Professionals. A més de l'ajuda que sobretot durant els caps de setmana feia a alguna parròquia: la de Can Pastilla, la Soledat i finalment la de Sant Ferran de les Mervelles. Molts d'anys la feina pastoral em comportava almanco tant de treball com la de la Universitat, on sempre, des de l'octubre de 1978, hi vaig tenir ocupació *full time*. Això certament només ho podia fer un celi-batari; de fet, va arribar un moment en què ja no donava per a tant. L'any 2001, després del meu

bona avinentesa que el professor assistent del meu director de tesi feia l'habilitació sobre Hegel i a casa seva ens reuníem uns tres o quatre per llegir-lo. Això fou una introducció a Hegel única i impagable. Fer grups informals de lectura d'algun clàssic era com un costum entre els estudiants; vaig participar a altres grups. Sempre recordaré que el primer *Oberseminar*, un seminari per a doctorands, que vaig fer a Münster fou sobre Hegel, per comen-

tar els paràgrafs de l'*Enciclopèdia* sobre l'esperit absolut, amb el suport del que era aleshores la gran novetat en aquest camp i que és una de les grans obres sobre Hegel, em referesc a l'obra de Michael Theunissen *La doctrina de Hegel de l'esperit absolut com a tractat teològicopolític* (1970).

De fet això abraça els deu primers anys de la meua vida de capellà, del 1966 al 1976, que és quan vaig tornar d'Alemanya. Però això ha vin-

gut per dir-vos que el decurs de la meua vida de capellà ha estat un poc singular. No per elecció meua, més tost he de dir que m'ha costat i m'ha fet sofrir sentir-me com a fora de les ocupacions normals de prevere, especialment en els darrers anys d'Alemanya i els primers anys del retorn a Mallorca. A superar-ho i a trobar sentit a la feina que feia, m'hi ajudaren sobretot dues persones: el bisbe D. Teodor i Mn. Joan Planas, ambdós al cel guin.

el mirall

amb el suport de



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació
Secretaria de Mitjans de Comunicació

el mirall

amb el suport de



**Govern
de les Illes Balears**

Conselleria d'Educació i Cultura
Direcció General de Política Lingüística

primer any sabàtic, vaig veure que no ho podia dur i vaig començar a deixar activitats pastorals.

Passem, si us sembla, a la disciplina de teòleg.

He de dir que professionalment no m'hi he dedicat gaire. He estudiat teologia i encara de tant en tant en llegesc, molt poca, de manera molt esporàdica i gairebé sempre en relació amb la filosofia o com a lectura espiritual. Sempre m'he mogut en el camp fronterer entre la teologia i la filosofia, i m'ha interessat la connexió entre ambdues, però no una connexió establerta des de fora, sinó per la mútua implicació interna. I en aquest

camp és en el que em sent més còmode, no per interès de mirar-me la teologia de fora, sinó que, havent conegut la teologia per dins, m'agrada traçar vies per accedir-hi, veure les implicacions, com és present en la vida i en la filosofia mateixa. O dit d'una altra manera, el que més m'interessa és mostrar que la nostra existència no està closa en la nostra pell, sinó que «transcendeix» –en el seu sentit més originari: anar més enllà–, traspua relació arreu: relació amb els altres (la família, els amics, els treball, la societat, la cohesió social, la solidaritat, la història), amb la natura (sigui la interna o l'externa), amb el Misteri que anomenam

Déu. Crec que per poc que copsem el gruix de la vida, ens hi hem de topar necessàriament, amb el Misteri; en qualsevol dimensió de l'existència.

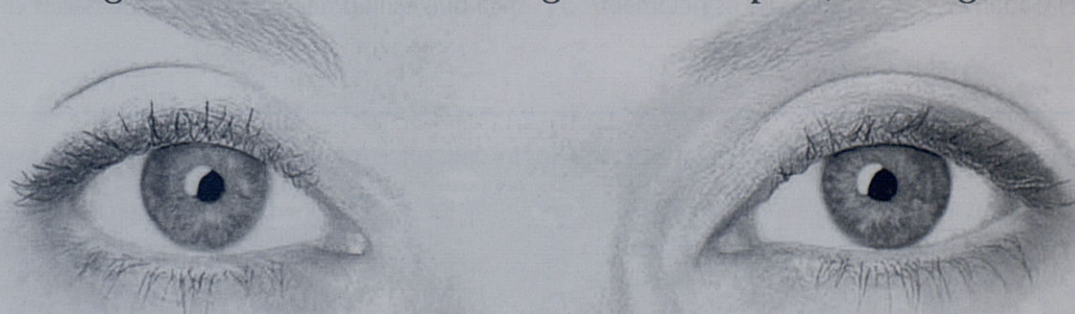
Convindria que ens parléssiu del vostre vessant filosòfic, com a treball o ofici.

La filosofia ha estat la meva ocupació més professional, la de capellà ha estat senzillament vocacional. També amb la filosofia m'hi ha unit una certa vocació, però n'he viscut i m'ha donat les sopes, i és en aquest sentit que l'anomè la meva professió. Per esmentar el que és més fàcilment designable, diria que m'he dedicat

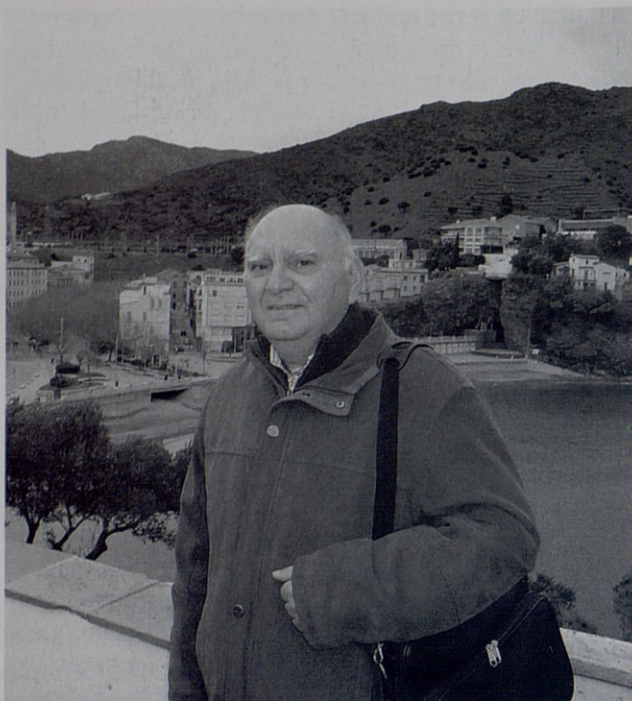
gairebé a tots els camps de la filosofia: a la història de la filosofia (el que més), però també a l'hermenèutica (que la concep com el discurs del mètode, com la lògica de la història de la filosofia i en general de la filosofia, i per tant crec que és un àmbit molt formador), a l'ètica, a la filosofia del llenguatge, de la religió, de la història, a l'antropologia filosòfica. L'àmbit que menys he freqüentat és la metafísica; no sé si perquè m'imposa massa respecte o perquè preferesc no tractar qüestions metafísiques de manera directa, sinó només en la mesura que es troba implicada en altres qüestions i en el cas que no es pugui obviar.

Obre els ulls

Cirurgia ocular amb Làser Integral. Més ràpida, més segura.



971 20 15 12 • www.iom.es



Quant a èpoques de la història de la filosofia, m'he dedicat sobretot a la filosofia clàssica alemanya: Kant i Hegel, però també al trencament amb aquesta, com són Feuerbach i Marx, Kierkegaard i Nietzsche, Dilthey i Benjamin. I també la filosofia alemanya contemporània: Heidegger i Gadamer,

Habermas i Apel, però també la francesa: Blondel, Marcel, Sartre.

I com a antropòleg, què ens n'heu de dir?

No em consider exactament antropòleg. Va ser una opció que vaig considerar. L'estada al Burundi òbviament em plantejà qüestions estrictament

antropològiques, de diferència cultural, de visió diferent del món: entrar en el llenguatge, aprendre la seva llengua, ja de per si mateix t'introdueix dins un univers cultural diferent i riquíssim. El kirundi o burundés és la llengua més diferent i més rica que he conegut. Una vegada retornat del Burundi, i durant els estudis a Roma, record que un dia en vaig parlar amb un professor, que era francès, i ell m'aconsellà estudiar antropologia a París. Ho vaig descartar perquè vaig pensar que, si el meu projecte era quedar-me a Europa, i en concret a Mallorca, em seria més útil l'estudi de la filosofia.

Però, de fet, heu escrit una antropologia filosòfica?

En aquest sentit sí que sempre m'ha interessat l'antropologia, però filosòfica, que no intenta descriure cultures, sinó plantejar la qüestió filosòfica que és l'home, qües-

tió que especialment a partir de la modernitat és la central, aquella des de la qual se'n plantegen moltes d'altres: l'ètica, la religió, la política, l'estètica, etc. A més, l'antropologia filosòfica és un dels camps en què més ressonen les altres ciències humanes: psicologia, sociologia, etc., de manera que per ella mateixa és ja un camp obert de diàleg, a més de amb la pròpia tradició filosòfica, que és molt rica, amb altres aportacions. Hi troben el seu espai les grans qüestions humanes: la corporalitat, l'afectivitat, l'amor, el llenguatge, la cultura, la llibertat, la sociabilitat, la identitat personal, el mal, la mort, etc.

També us heu de considerar escriptor...

Som escriptor de rebot. Crec que mai no he intentat simplement escriure, construir un text bell, una bella narració o història. El que em mou a escriure és el tema que vull tractar.

La revista per als més joves
feta a les Illes



VISITA'NS
AL WEB

www.esquix.cat

subscriu-t'hi!



Després de tot el que ja coneixem de vós, de la vostra enorme capacitat de treball, de les múltiples activitats que feis de manera constant i dels nombrosos estudis i llibres publicats, ens agradaria que ens diguéssiu que feis ara mateix en el camp, gairebé exclusiu, de la «creativitat». Ho dic perquè les vostres dues activitats que podríem anomenar «majors», la filosofia i la teologia, donen molt de si. Què feis ara mateix?

No faig cap llibre. Els llibres resulten, són el resultat d'uns estudis, de la conjunció d'estudis. Per tant, puc dir a què em dedico actualment. De moment, em mouen dues curolles dins la filosofia de la religió: una és Walter Benjamin, el seu messianisme i en general la seva visió i utilització de la religió; i l'altra és el desenvolupament de la filosofia de la religió en la filosofia clàssica alemanya: Kant, Fichte, Jacobi,

Schleiermacher, Hegel i Schelling. Tant en un cas com en l'altre no és un interès purament històric: crec descobrir-hi punts de vista paradigmàtics vigents en l'actualitat, com és la visió de la religió des de l'ètica en Kant i Fichte (el primer Fichte), com a creença en Jacobi, com a «sentiment» –ho poso entre cometes perquè no és una visió sentimentalista, sinó des d'un punt de vista anterior a la divisió entre pensar i obrar– en Schleiermacher, com a saber en Hegel. Schelling és molt més complex, perquè s'hi troba de tot i en ell comença el trencament amb l'idealisme, i de fet en ell troben inspiració els postidealistes. Dins aquest camp puc anunciar que aquests dies està a punt de sortir una selecció d'escriptors de Hegel sobre religió: *Es-crits berlinesos sobre religió*, que sortirà a l'editorial de Leonard Muntaner en coedició amb l'Institut d'Estudis Catalans. Es tracta de la primera tra-



ducció d'aquests escrits en una de les llengües ibèriques, amb un estudi introductori i notes. Una altra qüestió que m'agradaria tenir temps de tractar és el concepte de persona. Aquest concepte podríem dir que havia estat indiscutit en la filosofia gairebé des de l'edat mitjana, que és quan el concepte queda consolidat, i que havia

exercit la funció de principi de l'ètica; basti recordar com forma part d'una de les formulacions de l'imperatiu categòric kantian. I ara, a partir de la bioètica, quan ha passat de ser un criteri fonamentador de l'ètica a un criteri d'aplicació ètica, s'ha tornat discutit, alguns diuen que inservible.

[Continuarà.]

el mirall

subscriu-t'hi

Carrer del Pare Bartomeu Pou, 31, bxs.
07003 Palma
Tel. 971 72 59 37
Fax 971 71 93 85
comunicacio@ocb.cat



[miscel·lània]

JAUME LLADÓ

La Generalitat Valenciana acaba amb la recepció de TV3 al País Valencià



El passat dia 17 de febrer, Acció Cultural del País Valencià (ACPV) es va veure obligada a tancar els repetidors de televisió al País Valencià per mor de les multes milionàries a què s'exposava des que va entrar en vigor la nova normativa sobre mitjans audiovisuals promulgada per la Generalitat Valenciana amb la intenció d'aturar la recepció dels canals de la Corporació Catalana de Ràdio i Televisió.

Les queixes pel tancament i les mostres de solidaritat amb ACPV es varen estendre tot d'una. Es multipliquen les iniciatives en contra del tancament, des de campanyes

a Internet fins a cartes al Síndic de Greuges valencià, passant per recursos jurídics en contra de la norma aprovada pel Govern valencià i, fins i tot, denúncies al Parlament Europeu.

Tanmateix, el problema es podria arreglar fàcilment si el Congrés dels Diputats aprovàs la Iniciativa legislativa popular (ILP) impulsada per l'ACPV mateixa que reclama la difusió de totes les cadenes en tot l'àmbit lingüístic. Aquesta ILP va recollir més de 500.000 signatures, moltes de les quals a les Illes Balears, però en aquest moment es troba bloquejada per la Mesa del Congrés.

Desapareix Unió Mallorquina i neix Convergència per a les Illes Balears



Els darrers casos de corrupció destapats han impulsat la direcció d'Unió Mallorquina cap a l'autodissolució del partit i la creació d'un altre amb el nom de Convergència per a les Illes Balears.

La nova formació es declara liberal i nacionalista, i arreplega una bona part de la militància de l'extinta UM. Malgrat tot, no ha estat un traspàs del cent per cent, ja que molts dels antics partidaris de Miquel Nadal no han volgut formar-ne part, ni tampoc el gruix de l'anomenat sector munarista, amb la qual cosa ha quedat un partit més coherent i homogeni. Ara Josep Melià afronta el futur des d'una nova perspectiva i amb una nova filosofia de partit, més acostada al model de Convergència Democràtica de Catalunya, que caldrà veure si finalment es presenta tota sola a les eleccions del maig vinent o si estableix acords preelectorals amb altres formacions properes.

Muntanyes de Coanegra

Mateu Morro ha publicat no fa gaire el llibre *Muntanyes de Coanegra* dins la col·lecció Menjaments de Documenta Balear. Es tracta de quinze narracions, totes amb un fons històric, emmarcades a la vall de Coanegra de Santa Maria del Camí. L'autor fa ús de materials procedents tant de la tradició oral com escrita per evocar unes persones i uns mons ja desapareguts però que encara ens poden ser propers, si més no en el record. El fil conductor està format per uns mateixos llocs i per unes persones que canvien sense aturall al pas dels segles. Hi ha algunes qüestions molt presents: les lluites pel control de l'aigua; el torrent i la seva força creadora i destructora alhora; els bandejats, d'Onofre Jaume als Norats; la tensió social entre pagesos i senyors, amb l'esclat de les Germanies; el gran ull negre sempre present de l'avenc de Son Pou i la història de les seves davallades, i la vida de les persones i famílies que poblaren la vall i que hi deixaren el seu testimoni en els marges, cases, camins, sitges, forns de calç i altres petjades que encara hi romanen. L'escriptura, ens demostra aquest llibre, pot tenir una interessant força de testimoni, com a guardiana dels records, i com a reconstructora d'un passat que, tanmateix, es lliga amb força al present.

"SA NOSTRA SOLIDÀRIA":

«Si sumam esforços, ajudarem més gent»

La Convocatòria 2011 "SA NOSTRA SOLIDÀRIA" es troba a l'equador. Hi ha hagut 132 entitats socials que han presentat 176 propostes solidàries, a les quals l'Obra Social de "SA NOSTRA" destinarà 1,2 milions d'euros. Fins al 15 d'abril, els clients de l'Entitat poden votar els projectes i les activitats assistencials que considerin prioritàries.

Un compromís amb els clients

Amb el compromís d'obrir l'Obra Social a les preferències del client, les propostes que opten a l'ajuda se sotmeten a votació.

Per Llorenç Julià, sotsdirector de "SA NOSTRA", el vot dels que participin al sufragi és «testimonial»: «L'objectiu és que la gent conegui més el concepte *solidaritat* a les Illes i que s'impliqui; volem ajudar a difondre la tasca desinteressada que fan les entitats socials. No podem arreglar tots els problemes, però, amb la suma de molts, arribarem a més gent.»

Difondre els projectes de les ONG

La dotació de cada iniciativa dependrà de les votacions dels clients. Per això, les entitats han de «mourer's». Si els clients no coneixen aquesta tasca, no poden valorar-la, i són les ONG mateixes les que han de difondre la seva feina. Des de

"SA NOSTRA" es dona un impuls a les entitats posant al seu abast diferents canals de difusió: mitjans de comunicació, el web de l'Obra Social, la revista digital i les xarxes socials a través de Facebook.

Amb aquesta iniciativa, "SA NOSTRA" dona a conèixer tots els projectes, i anima les ONG a fer campanya entre els seus familiars, usuaris, amics i família per mobilitzar més vots, de forma que les entitats han de mobilitzar el seu entorn mentre "SA NOSTRA" mobilitza els seus clients.

Encara no has votat?

Tots els clients de "SA NOSTRA" majors d'edat poden exercir el seu vot fins al 15 d'abril. Hi ha tres mitjans per fer-ho: a través del web www.obrasocialsanostra.com, per telèfon (902 209 555), o a les oficines de l'Entitat. Cada client té tres punts per distribuir.



Tenim més
**d'un
milió
d'euros**
i volem que
tu
els reparteixis

Decideix
obrasocialsanostra.com

"SA NOSTRA" solidària

Obra Social
SA NOSTRA Caixa de Balears

Aquest és el lema de l'espot publicitari que ja s'ha començat a emetre (televisió, ràdio i premsa) per convidar als clients a votar les propostes que més valoren.

[racó econòmic]

Frau Merkel passa pena

BIEL MATAS

Hem dit i redit que qualsevol preocupació per discernir situacions o fets econòmics sol venir carregada de complexitats que inclouen moltes parts diverses. Això no vol dir que no se'n pugui extreure algun component i donar-hi voltes encara que no ens expliqui del tot el conjunt, o que es trenquin alguns arguments.

En aquesta línia resulta interessant fer un cop d'ull a Alemanya, tan capdavantera enmig de la crisi actual, i a la supervisora Merkel, que ens visità el febrer passat. La seva preocupació per nosaltres no és altra que la d'un creditor que no es fia del deutor. La cancellera passa pena. És la desconfiança dels maleïts mercats.

Europa, la UE, no pareix existir. Cada estat defensa la posició deutora o creditora. El dèficit europeu i espanyol està finançat, sobretot, pels bancs alemanys (amb l'estalvi dels ciutadans alemanys). Merkel s'interessa, a la seva manera, perquè facem els deures. Si els sectors privat i públic gasten més que no ingressen i a més no creixen, no podrem saldar la nostra gran posició deutora.

Se'n tornà satisfeta (?) per la reorganització del sistema financer espanyol, que permetrà tornar «la confiança als mercats» perquè els bancs espanyols seguiran acudint als bancs alemanys per proveir-se de doblers. Són les regles del joc,

en el qual comanden aquestes relacions financeres (aquí, Europa no existeix, un cop més).

La cosa no acaba aquí, perquè aquesta senyora, filla de pastor protestant i física, té una proposta anomenada Pla de Competitivitat, que presentà a final de mes al Consell Europeu, per tal d'*harmonitzar* polítiques econòmiques i fiscals i desvincular salaris de la inflació, i fins i tot prohibir dèficits públics nacionals.

És molt rellevant apuntar que el creixement alemany actual es basa, no en l'augment de la demanda domèstica, sinó en el *creixement de les exportacions* i la consegüent acumulació d'euros a la banca alemanya, cosa que crea un flux de liquiditat extraordinari considerant els temps que corren.

Dit d'altra manera, el creixement no ha estat motivat per un augment de la massa salarial i així estirar de la demanda interna; els salaris alemanys no han pujat des de fa anys, ja en temps de Schroeder, i han crescut per sota de la productivitat (la recepta de Merkel).

Observem sempre que l'FMI, el BCE i el Banc d'Espanya, portaveus neoliberals, volen que la banca no en quedi gens afectada, ja que ha aconseguit beneficis a força de crear grans deutes, públics i privats, no fos cosa que hi pogués haver alguna vulnerabilitat.

Recentment, les eleccions regio-



nals d'Hamburg han estat un revés per al CDU de Merkel, i les males perspectives de les de Baden-Württemberg, molt a prop de la cimera de final de març, enduriran la posició negociadora d'Alemanya.

Un no pot deixar de pensar en els alemanys que passen a l'estiu per la platja o per ciutat: no vénen amb més capacitat de compra que abans, però són els que ens deixen els doblers de les hipoteques, encara que ells no ho sàpiquen ben bé.



[el semàfor]

VERMELL

Al Govern de Francisco Camps, per haver materialitzat el tancament de TV3 al País Valencià. Després de 26 anys ininterromputs, la televisió pública catalana ha deixat d'emetre, després d'una duríssima campanya de multes a Acció Cultural del País Valencià. La censura ideològica sempre és condemnable, més encara si representa un atac als drets lingüístics. Cal tenir present aquest fet, vista la deriva cap a posicions anticatalanistes del PP de les Illes Balears. De moment, cal encoratjar els ciutadans valencians que es manifesten a favor de la lliure recepció de TV3 i denunciar també la passivitat del Govern espanyol, que s'oposa a l'aprovació de la ILP Televisió Sense Fronteres.

GROC

A totes les empreses de telefonia mòbil, perquè, en diferent grau, no n'hi ha cap que ofereixi tots els serveis en català (programari, bústia de veu, atenció telefònica al client, facturació, publicitat feta per d'internet i correu electrònic). Malgrat tot, cal remarcar que totes les operadores i empreses de telefonia han millorat substancialment els seus usos lingüístics durant el darrer any. S'han de posar les piles per oferir un servei íntegrament en català.

VERD

Als organitzadors de la Setmana del Llibre en Català, que es va fer el passat mes de març a La Misericòrdia, perquè, tot i la manca de recursos econòmics, la trobada ha aconseguit un augment del nombre d'assistents del 3% respecte a l'any passat, prop de 15.400 persones per dia. Una dada optimista tenint en compte les retallades institucionals en matèria de cultura i una mostra de la vitalitat de la nostra llengua.

OFICINA DELS DRETS LINGÜÍSTICS

L'Oficina dels Drets Lingüístics és un mecanisme de defensa contra les agressions lingüístiques pel fet d'expressar-se en català. Si heu patit alguna agressió o discriminació per raons de llengua, podeu fer-ho arribar a l'Oficina pels mitjans següents:

Correu electrònic: drets@ocb.cat

Correu postal: Oficina dels Drets Lingüístics

C. del Pare Bartomeu Pou, 31, baixos

07003 Palma

Telèfon: 971 723 299

Tres llibres que valen un potosí

BIEL MESQUIDA



LA SEDUCCIÓ DE LA BELLESA. *L'home del barret vermell* (Club Editor), d'Hervé Guibert, em va flipar per la seva escriptura: una escriptura en què em submergia per profunditats que no havia albirat mai, en què m'exaltava per interioritats plenes de xocs elèctrics que em deixaven cervelltremolant, una escriptura que no podia amollar i que m'arrossegava cap a fondals que em feien por, cap a cels que m'extraviaven, cap a la bellesa de les paraules amarades de les músiques més acordades al meu estat d'ànim.

El retrat a través d'un vel de boira. Així puc veure la cal·ligrafia d'Hervé un poc escolar, apresada en quaderns de cal·ligrafia anglesa,

que des de la primera frase d'un article, d'un relat, d'una novel·la crea una teranyina textual que se m'aferra a totes les neurones de la lectura i les fa anar llatines, dóna una marxa de la bona al pensament a través d'un fraseig impecable, i amb aquesta màquina de seducció escriu d'una tirada la primera plana de *L'home del barret vermell*. Escoltau i sentireu això que us dic:

«Havia marxat cap a Corfú per trobar-m'hi amb el pintor Iannis, duia les butxaques plenes d'opi, en forma de càpsules per calmar el dolor; m'havien obert la gola i l'havien tornada a cosir amb anestèsia local, inflat d'adrenalina, perquè una anestèsia general hauria provocat problemes d'in-

t e n d è n c i e s
[llibres]



suficiència respiratòria en el meu estat, el cirurgià havia extret un bocí del petit gangli que havia crescut un mes i mig abans sota la mandíbula esquerra i que s'havia enquistat ràpidament, per fer-lo analitzar; cinc metges diferents que l'havien palpat en el transcurs del mes de vigilància havien exigít la biòpsia, només una eminença consultada per telèfon pensava que n'hi hauria prou amb una punció, però un cop sobre la taula d'operacions el cirurgià em digué que amb una punció no faria res perquè el gangli era massa dur i que calia extirpar clarament; aquest cirurgià que m'havia aconsellat el doctor Nacier era tremendament brutal, havia pinçat el gangli entre el polze i l'índex per avaluar-ne la consistència, anant per feina i furgant-me la gola amb els dits.»

Una impressió rere l'altre. Sí, l'escriptura d'Hervé és impressionista en el sentit més natural del mot (i també en tots els altres sentits). Agafa la matèria bruta, brutalista i brutal d'això que anomenem realitat i la pinta amb la delicadesa dels sensibles per oferir-nos unes filigranes verbals, unes orfebreries de l'entorcellament de la llengua que es converteixen en aventures inoblidables. Aventures que tenen tots els elements de les aventures clàssiques i, especialment, el sentit de l'exploració i l'atmosfera de por, de risc continu. És allò que fa que en qualsevol moment arribi un fons que no es pugui creuar mentre s'acosten uns caníbals o uns virus temibles com el de la sida que et volen fer malbé l'únic que tens: la vida.

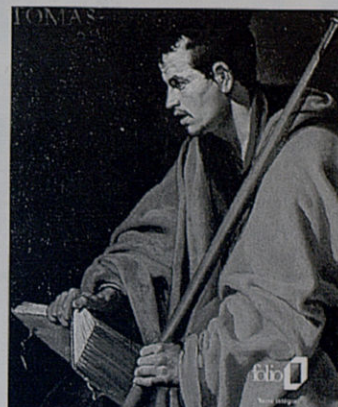
Vull donar les gràcies a na Maria Bohigas, l'amiga i editora del Club Editor, per haver publicat aquest llibre i per haver fet que David Ilig hagi realitzat una traducció tan excel·lent de *L'homme du chapeau rouge*, gràcies, també! El 1992 vaig llegir el text

francès, i ara el 2011 el text català m'ha lliscat amb la frescor, harmonia i la guiberticitat del text original. M'agrada molt, i en això he de dir que som un lector privilegiat, aquest protagonisme que a *L'home del barret vermell* agafen el pintor Iannis –referent de l'amic Miquel Barceló– i la Gertrud –referent de Cécile Franken. No és gens bo de fer convertir l'autobiografia en ficció i Hervé ho aconsegueix amb una força una energia i uns valors extraordinaris. D'això en puc donar testimoni. A *L'home del barret vermell* Hervé fa una *vanitas*, personal i barroca, amb el seu cos atrapat per la sida i dues intervencions quirúrgiques. M'agrada aquesta forma de mirar l'art i el mercat de l'art amb l'alta ironia d'aquell que et desentranya tot el muntatge comercial amb un parell d'estocades. Els dies que el protagonista, l'home del barret vermell, passa a l'illa Corfú-Mallorca són un prodigi de sensibilitat i lucidesa per descriure amb les paraules exactes l'existència de Iannis-Barceló (que sempre és fora), Gertrud-Cécile i dos artistes africans (Sam i Babette), que preparen el viatge del mestre a Uagadugu.

Escriguera. I, per què m'agrada Hervé Guibert? Per què és bo? Per mi, perquè ha superat la meua prova essencial. Avui he acabat de rellegir *L'home del barret vermell* i m'ha pegat una escriguera que fa colló i fa ovari. Un llibre que em fa escriguera és un llibre bo. Res pus!

UN ARTISTA DE LA PARAULA. Pierre Michon em va enamorar a les totes amb aquelles *Vides minúscules*, que va ser el llibre amb el qual va ser conegut el 1984 (si algú no l'ha llegit el pot cercar a les totes perquè és un vertader clàssic contemporani). Demostrava que era un mestre del llenguatge i que mentre ens contava bio-

Pierre Michon Vies minúscules



grafies que semblaven sense importància ens arrossegava dins els replecs dels llenguatges més plens d'encanteris. Ara, en una magnífica traducció de David Ilig, apareix *Els onze* (Club Editor). El tema és suggestiu. Al pintor François-Élie Corentin li encarreguen un quadre on apareguin els onze membres del consell «del Terror», el Comitè de Salut Pública de la Revolució Francesa: Billaud, Carnot, els dos Prieur, Couthon, Robespierre, Collot, Barère, Lindet, Saint-Just i Saint-André. No creguis que hi trobaràs una pintura històrica, sinó tota una altra cosa que llisca amb la bellesa d'uns llenguatges michonians –la tria dels mots, el mecanisme de les frases, la música que desprenen, etc.–, i et fa entendre temes tan diversos com la significació d'una obra d'aquesta casta, la història entesa com a terror, les relacions entre la imatge i la política, la necessitat de l'art, els qüestionaments dels mètodes de recerca històrica, les il·lusions que el segle XVIII posa en el coneixement científic, etc., i tot un conjunt de detalls menuts i petitons que amb un llenguatge molt treballat converteixen la lectura en una delícia.

Eduardo Arroyo, l'artista compromès

TEXT: JOSEP MARIA ALAMINOS

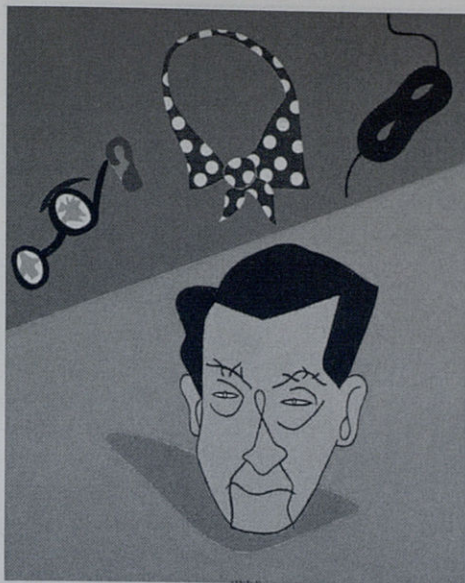


*Eduardo Arroyo, Piensos Unamuno, 2005. ©
Eduardo Arroyo. Col·lecció particular.*

Es Baluard Museu d'Art Modern i Contemporani de Palma ens proposa la primera revisió de l'obra d'Eduardo Arroyo (Madrid, 1937) que es fa a les Illes Balears, materialitzada en una mostra comissariada per Marcos-Ricardo Barnatán que reuneix una magnífica selecció d'obres i que analitza l'obra de l'artista dedicada al món literari des de múltiples vessants. Es tracta de peces basades en lectures i personatges literaris, homenatges a obres clau de la literatura i a escriptors significatius, així com una mirada al llibre com a objecte de culte i font de coneixement.

tendències

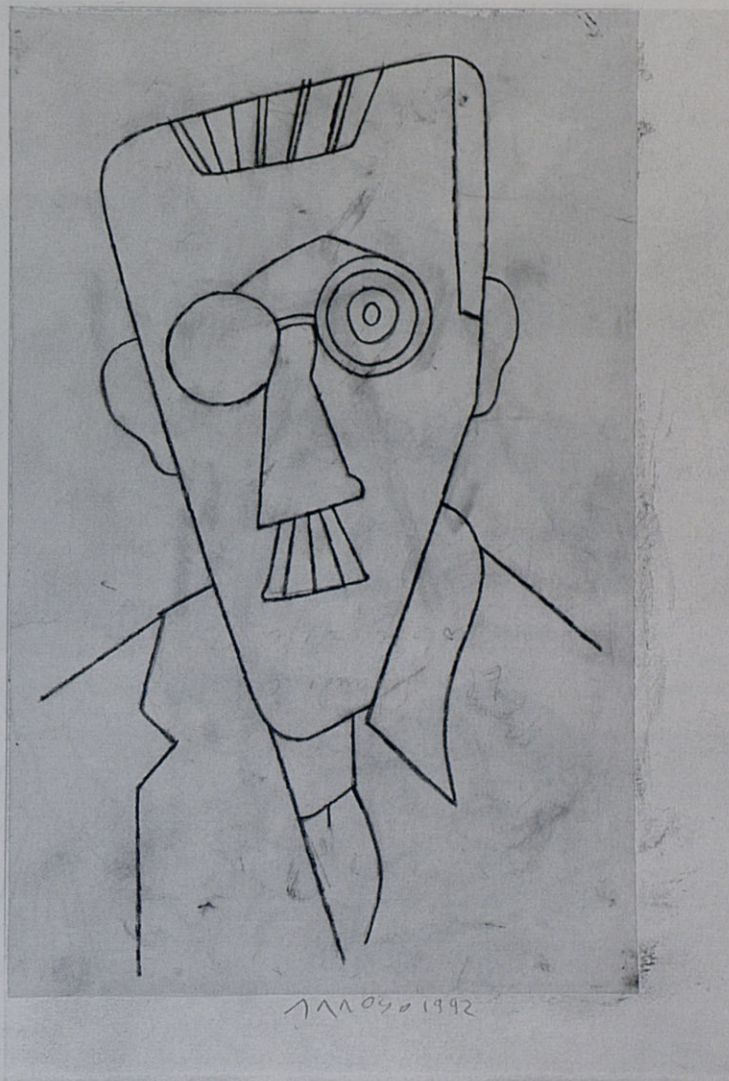
L'art



Eduardo Arroyo, Correspondència de Jaime Sabartés con Bergamín I, 1998. © Eduardo Arroyo. Col·lecció particular.

Eduardo Arroyo és una figura essencial per entendre el panorama artístic espanyol durant la transició de la dictadura a la democràcia, i està considerat com un dels principals representants del que s'anomena nova figuració. És, en el seu cas, una figuració crítica, que es caracteritza principalment pels continguts fonamentalment polítics i socials. En les seves obres destaca, sobretot, la seva habilitat per barrejar imatges preexistents de diversa procedència, influenciada pel pop americà, amb una forta empremta d'il·lustrador.

Després d'acabar, l'any 1957, els seus estudis de periodisme, es va traslladar a París amb intenció de desenvolupar la seva carrera com a escriptor. Allà va descobrir la seva atracció per les arts plàstiques, i va entrar en contacte amb els exiliats espanyols a causa de la Guerra Civil. Això el condueix a prendre part en la crítica política al règim de Franco, que quedaria reflectida ja a les seves primeres obres. Així, des dels primers anys de la dècada dels seixanta, inclou a la seva obra comentaris àcids sobre les figures indiscutibles de l'avantguarda, i col·labora amb artistes com Antonio



Eduardo Arroyo, James Joyce, 1992. © Eduardo Arroyo. Col·lecció particular.

Recalcati o Gilles Aillaud en la desmitificació d'artistes com Duchamp o Miró. El 1969 va fer la seva primera mostra individual, en la qual expressava nítidament la seva oposició al franquisme mitjançant una figuració crítica derivada del *pop art* en la qual introduïa elements iconogràfics que combinaven la desmitificació de l'art amb la denúncia política. Crea les sèries de retrats de dictadors, com Franco, Hitler o Mussolini, o la titulada *25 anys de pau*, feta el 1965.

Artista polifacètic, Eduardo Arroyo alterna l'escriptura amb la pintura, el gravat, la ceràmica o el disseny d'escenografies teatrals. Per la seva actitud respecte a la políti-

ca espanyola, va ser expulsat del país l'any 1974, fins que li tornen el passaport dos anys més tard, ja després de la mort del dictador. Totes aquestes circumstàncies fan que la seva obra no sigui coneguda a Espanya fins a la dècada de 1980. L'any 1982, el centre Georges Pompidou de París li va dedicar una gran exposició retrospectiva, i aquest mateix any el Govern espanyol li va concedir el Premi Nacional d'Arts Plàstiques.

Una mirada lúdica, àcida i lúcida

Des que Arroyo va canviar la ploma pels pinzells, a final de la dè-



Eduardo Arroyo, Blanche Neige, 1995. © Eduardo Arroyo. Col·lecció particular.

cada dels cinquanta, la seva obra sempre s'ha mantingut vinculada, d'una manera o altra, a la literatura, i aquesta exposició n'és un bon

exemple. Es tracta de 193 obres fetes entre 1965 i l'actualitat, i que inclouen 18 pintures, 42 dibuixos, 10 litografies, 4 escultures, 27 lli-

bres escrits per Arroyo, 72 llibres de bibliòfil amb il·lustracions de l'artista i 20 fotografies de muntatges escenogràfics.

el mirall

amb el suport de



Consell de Mallorca

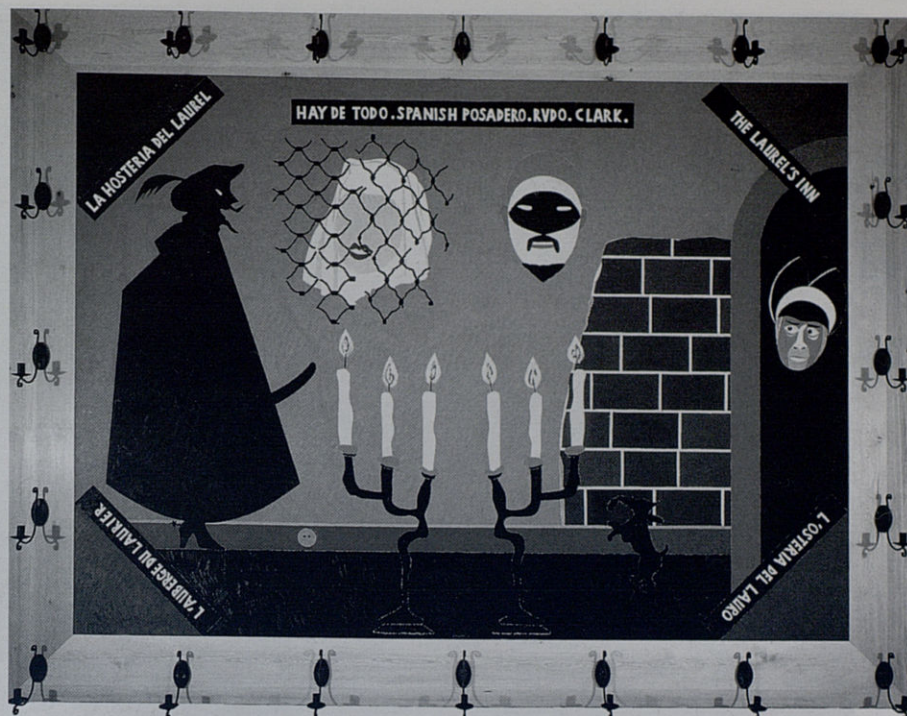
■ Departament de Cultura i Patrimoni
Direcció Insular de Política Lingüística



- Plànols Topogràfics
 - Mesuraments
 - Replanteigs
- Fotografies aèries
 - Verticals
 - Panoràmiques
- Publicitat aèria
- Peritatges
- Valoracions
- Projectes agrícoles
- Estudis mediambientals



Plaça Rosselló, 4A, 3r - Tel. 971 72 33 56 Fax 971 71 89 01
www.estop.org E-mail: estop@estop.org

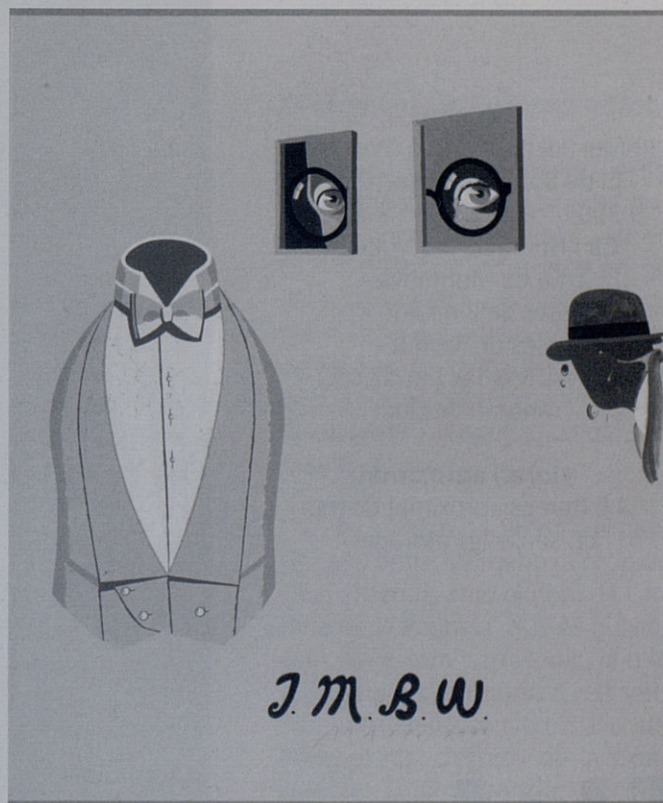


Eduardo Arroyo,
Don Juan Tenorio, 2000.
Col·lecció de l'artista.

Eduardo Arroyo, JMBW, 1979.
© Eduardo Arroyo.
Col·lecció particular.

La mostra ens proposa un itinerari en el qual podem contemplar il·lustracions fetes per a edicions de Cervantes, Cocteau o Zorrilla; publicacions de l'autor; retrats de grans figures universals de la literatura, com Joyce o Malraux; fotografies d'algunes de les escenografies teatrals més rellevants elaborades per l'artista, i grans quadres que reflecteixen la passió per les lletres que Arroyo introdueix a la seva obra. Obres amb referències a personatges de conte com Pinotxo, la Caputxeta Vermella o Barbablava, retrats de Ciceró, Leopoldo Alas «Clarín», Pío Baroja, Unamuno, Flaubert, Stendhal, Benjamin, Verlaine, Balzac o Nabokov.

Tots els personatges que han influenciat la trajectòria intel·lectual d'Eduardo Arroyo conflueixen en aquesta exposició que ens parla de vida i de mort, de mites i de realitats, de somnis que l'artista reflecteix amb una iconografia particular. Amb una pintura de colors plans que delimiten les figures i les destaquen sobre el fons, Arroyo crea obres en les quals s'esvaeixen els



límits entre pintura i literatura. A això, uneix la força de la paraula escrita sobre el quadre, definint el missatge i transformant la mirada de l'espectador, que esdevé protagonista en la interpretació d'una obra sincera, compromesa i lúcida.

Eduardo Arroyo.
Pintar la Literatura
Es Baluard Museu d'Art Modern
i Contemporani de Palma
Fins al 22 de maig de 2011

Travessa de la serra de Tramuntana tira a tira

Primera etapa: Pollença-Lluc

TEXT I FOTOS: GASPAR VALERO

Itinerari

Refugi del pont Romà (Pollença)
- pi de Son Grua (Ma-10, km 5,300) - cases de Son March -
Ca l'Hereuet - les Voltes -
font de Muntanya -
cases de Binifaldó -
cases de Menut -
carretera Ma-10, km 17,550 -
santuari de Lluc

Horari aproximat:

4 h (temps aproximat de marxa, sense les aturades)

Font de Muntanya.

[itineraris]

t e n d è n c i e s





El camí vell de Pollença a Lluc

Josep M. Quadrado, devers 1880, en una anotació al llibre de Pau Píferrer comenta el camí vell de Lluc a Pollença: «Travessa en direcció a Pollença amb rumb nord-est el camí més pintoresc, potser, de tots els que solquen l'illa, tant pel sòl accidentat i ondulat com per la vigorosa i magnífica vegetació que el vesteix.»

L'any 1300 es documenta el tram de camí entre Margenó, a prop de Lluc, i Menut, amb el nom de carreria de la Pedrissa, que és qualificat com a camí sarracènic, ja que fou bastit per Bernat Sayt i els seus fills, musulmans convertits al cristianisme, just després de la Conquesta. D'altra banda, el camí Sóller-Lluc-Pollença apareix a les actes del Temple, dels segles XIII i XIV, relacionat amb possessions per les quals discorria. El camí vell es mantingué com a principal via de comunicació entre Lluc i Pollença fins a temps recents, atès que la carretera Ma-10 no s'acabà en



El camí Vell vora Binifaldó.

aquest tram fins al 1950, gràcies als projectes de Miquel Forteza Pinya (1933), Marià Pasqual Fortuny (1942) i Màxim Chulvi Canals (1943-48). El camí vell ha estat recuperat com a part del GR-221

(gran recorregut), denominat *ruta de pedra en sec*.

Iniciam la Travessa i aquesta primera etapa al refugi del pont Romà de Pollença. Pel camí vell de Lluc, asfaltat, sortim del poble per la zona

de Cal Diable. Seguim les indicacions del GR-221 i, més endavant, franquejam el torrent pel nou pont del pas d'en Barqueta. Resseguim un tram entre parets seques i, encara a peu pla, deixam a l'esquerra el camí de Can Romí i de Fartàritx. Quatre minuts més endavant, deixam a l'esquerra el Camp de l'Alzina i, en un pas cap a la dreta, el GR se situa al costat de la carretera, al quilòmetre 2,800. Uns 700 metres més endavant, davant un dels camins de la contrada de Llinars, a l'altura del quilòmetre 3,520, el camí deixa la carretera i, a partir d'un botador, s'endinsa per l'esquerra i se situa al costat del torrent. Quatre o cinc minuts després (km 3,880), a la dreta queda el portell de les cases de Can Serra, amb altíssims plàtans. Dos minuts després, franquejam un antic esbaldrec per un pas restaurat i, sis minuts més endavant, pujam un botador; el camí antic anava més a la dreta, però el pas actual ens situa alguns metres dins el torrent, fins que recuperam un camí ample que ens deixa davant el portell de Son Grua, a l'altra banda de carretera. Arribam així al pi de Son Grua, vora la carretera, a l'altura del quilòmetre 5,300. En aquest punt, delatat per l'enorme pi que li dona nom, és on se separa el camí vell de Lluc de la carretera. És un camí ample, asfaltat, que en aquest tram

www.esrefugi.es

ESQUI SNOW	ESCALADA	BARRANCS ESPELEO	VIAQUES	MONTANYA CREKKING	CAMPING	ORIENTACIÓ	CURSOS

DES DE 1976

ES REFUGI

ESPORTS D'AVENTURA

Via Sindicat, 21, Pati. 07002. Palma de Mallorca, Illes Balears. T 971 71 67 31. A/e refugi@base.net

coincideix amb el camí de la vall d'en March. Per la banda esquerra del camí discorre el torrent de la Vall d'en March, mentre que a la dreta hi observam camps de llimoneres. Deixam a l'esquerra un pont nou que va a finques particulars i poc després travessam el curs d'aigua per un pont situat vora les cases de l'Hort de Son Grua. El panorama visual abasta la trilogia muntanyenca que ens acompanyarà durant un bon tram de camí: la cuculla de Fartàritx, el puig de Ca de Míner i el puig Tomir, arreglats cap al sud-oest. Aviat passam davant el portell de les Creus, a la dreta. A continuació queda, també a la dreta, la casa de Cal Xorc, seguida de la finca denominada el Camp d'Avall, amb un rellotge de sol en la façana. A la dreta discorre encara el torrent, separat del camí per una filada d'alzines que confereixen al redol un aspecte ombrívol. A uns cinc minuts del

portell del Camp d'Avall arribam a les cases de Son March, a la dreta del camí. En època musulmana constituïa l'alqueria anomenada Binitíger. A partir del segle xv el topònim predominant fou el de Vàritx, i l'alqueria fou objecte d'una primera divisió. El 1606 la finca més extensa pertanyia a Llorenç March, la família del qual donà nom a la vall i a la possessió. L'any 1728 la gran possessió es dividí en sis propietats. El 1863 la part principal de la possessió era de Joan Noguer, amb una superfície de 205 quarterades.

Després de les cases de Son March observam a l'esquerra un pou que alimenta d'aigua els sembrats propers; a la vora, hi descobrim un redol de polls. Avançam encara pel centre de la vall, planeament, amb la Cuculla de Fartàritx i el puig de Ca de Míner en la carena muntanyosa que es manté cada vegada més a prop, a la nos-

tra esquerra. També a l'esquerra queda el camí del Pujol. A l'esquerra deixam també el camí del Molinet i el portell de Can Jordi. Immediatament, arribam al portell de Can Melcion, amb brancals de pedra viva. En aquest punt, el camí dissenya una volta a l'esquerra, gairebé de noranta graus, i poc després torna a voltar cap a la dreta. Un poc més endavant, un cartell del GR ens indica que cap a la dreta, fora del camí de carro, avança el camí vell. Continuem per aquesta antiga via recuperada, entre reixes de metall, mentre que el camí ample és substituït per un sòl encimentat en forma de motlles. Alguns minuts més amunt, travessam el camí de carro i, cap a la dreta, continuam pel camí vell de ferradura. Aquest punt es troba just abans del portell de les cases de Ca l'Hereuet, que queda més a la dreta que el camí de carro. Aquest camí vell de carro, ja fora



CASAL SOLLERIC

PLANTA NOBILITAT ESPAI QUATRE

BALTAZAR TORRES. *Líneas de horizonte*

Abril – juny

PLANTA ENTRESOL

FERNANDO VICENTE. *Universos*. 1984 – 2011

Abril – agost

PLANTA BAIXA

PIETÀ

Abril – maig

Ajuntament de Palma

l'ecosistema cultura
Regidoria de Cultura, Joventut,
Patrimoni i Política Lingüística

de la nostra ruta, continua per l'indret denominat les Voltes, ja que descriu vint-i-tres revolts en pujada.

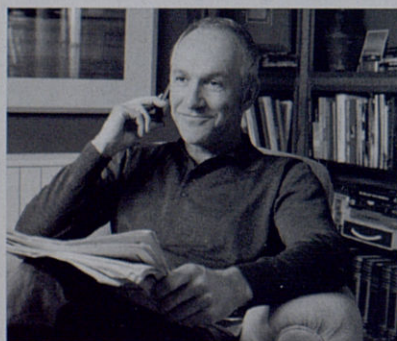
Aquest camí de ferradura forma part de la ruta de pedra en sec (GR-221). El camí dissenya tot d'una un revolt cap a la dreta, amb un espinaler a la vora, mentre un tram de pista adreça per la dreta. A la dreta queda un garrover i un forn de calç, i els rotlles de sitja comencen a ser abundants. El camí de ferradura continua per dins l'alzinar, en pujada, i a uns vint-i-cinc minuts del portell de Ca l'Hereuet, arriba a la partió amb la possessió de Muntanya, on franqueja el portell amb un botador de fusta. Aquesta partió ens situa també dins el terme d'Escorca. Des del portell de Muntanya reprenem la marxa pel camí vell. Tres minuts després a la dreta queda una sitja, mentre l'alzinar torna més espès. Just després, el camí volta a la dreta i passa vora una altra sitja. Immediatament, arribam a una cruïlla, que agafam a l'esquerra, amb un cartell que marca 2 hores 45 minuts en direcció a Pollença. Enllaçam aquí novament amb el camí de carro. Uns deu minuts més endavant, a la dreta queda un porxo d'ovelles, en la zona d'arrencada del camí del pas del Diable. Després d'alguns revolts amb voltes amples, agafam el camí de ferra-



Els participants a la primera etapa de la Travessa, al pont Romà de Pollença, el 20 de febrer de 2011.

dura a l'esquerra, vora un pontet de fusta, però dos minuts més tard enllaçam novament amb el camí ample. Cinc minuts més i ens

desviam a l'esquerra, i arribam a un punt interessant del nostre itinerari, la font de Muntanya. La font té una mina interessant, amb boca



"Jo vull estar tranquil, per això m'agradaria que el preu de la llum i del gas no pugés, per exemple, durant els propers tres anys"

tarifa
tranquil·litat

PREU GARANTIT DEL
TEU CONSUM D'ENERGIA
LLUM i GAS
FINS A L'OCTUBRE
2013



click

Fem un tracte?
902 508 230
www.endesaonline.com

llum · gas · persones





d'un arc de mig punt tancada amb un portelló; la volta de la mina mostra un primer tram alt, amb una canal lateral, i un segon tram que

s'endinsa fins a l'ull de la font, amb la volta més baixa. Al costat de la mina hi ha una rústica taula de pedra i pedrissos per seure. Pels voltants hi ha alzines, xiprers i joncs.

Des de la font de Muntanya, continuam pel camí de ferradura, que puja per la part alta de la font, amb graons en pujada. Tres minuts més amunt, tornam a enllaçar amb el camí de carro, molt a prop del creuer del camí de les cases de Muntanya, que parteix cap a la dreta. En aquest indret, recomanem una aturada per contemplar, cap enrere, la vista a la badia de Pollença, abans que ens desaparegui aquest angle visual; també podem contemplar la panoràmica sobre les cases de Muntanya, amb el puig Gros de Ternelles com a teló de fons. Continuam pel camí ample, amb una pujada lleugera, amb alguns revolts. Una nova perspectiva cap a la dreta ens mostra el puig Caragoler de Femenia, amb el puig Ciuró que en destaca. Més endavant, passam un xaragall i, just després, arribam a un portell, amb brancals de ciment i barrera de metall, amb un pas per a vianants a la dreta; es tracta de la partió entre Muntanya i Binifaldó. Abans, deixam a l'esquerra una pista forestal. Després d'una volta a la dreta, arribam a la zona de la font Negra. La font es troba separada del camí, a la dreta, rere una paret

seca, amb joncs i amb una piqueta irregular. Una canaleta coberta arriba a un aljub molt rústic, amb una obertura a la part nord-oest.

Després de la font Negra passam un xaragall i arribam a un segon portell, ample i sense barrera, obert enmig d'una paret seca; pels voltants, hi veim exemplars d'estepa llimonenca. Ens trobam en la zona de les Rotes Velles, antic lloc de conreus lligat a Binifaldó. Les cases d'aquesta possessió aviat es deixen veure. Mentre, el camí vell discorre planer, amb la mola del puig Tomir a l'esquerra, on destaca el comellar de la Camamil·la, que davalla del cim cap a la nostra posició; davant la nostra vista s'aixeca la moleta de Binifaldó, i a la dreta, més llunyans, el puig Caragoler de Femenia i el puig Roig. Abans d'arribar a les cases, passam una barrera, amb una paret seca a l'esquerra, rere la qual s'estenen camps de cereals. A la dreta queda l'alzina d'en Pere, un arbre singular per les seves dimensions i edat. Ben aviat arribam al torrent de Binifaldó, també anomenat torrent d'Alqueda, que apareix encara jove i guarnit amb un redol d'esponerosos polls. Passat el torrent, arribam a un entreforc de camins, on fa acte de presència l'asfalt: a l'esquerra ens queda el camí de les cases de Binifaldó i del coll del Pedregaret, i a la dreta, el camí



GRUP AVA
Viajes
Martel
BAL 029 M/D

SETMANA SANTA

CIRCUIT SICÍLIA DEL 21 AL 25 D'ABRIL DES DE 755 euros

ISTANBUL DEL 21 AL 25 D'ABRIL DES DE 585 euros

BERLÍN DEL 21 AL 25 D'ABRIL DES DE 555 euros

AMSTERDAM DEL 21 AL 25 D'ABRIL DES DE 665 euros

PRAGA DEL 21 AL 25 D'ABRIL DES DE 615 euros

Inclou: avió directe des de Palma. Consultar condicions. Taxes incloses

Oms, 50 · 07003 · Palma (Mallorca) · Tel. 971 72 38 42 · Fax 971 72 69 42 · A/e: ventas@viajesmartel.com



Vista dels Tossals des del camí dels Nevaters.

vell que continua cap a Lluc. Un cartell indica, entre altres possibilitats, «Lluc 40 min».

La nostra ruta pel camí vell de Lluc continua en direcció sud-oest, cap a les cases de Menut, amb sòl asfaltat i fora del GR, que va al refugi de Son Amer. Deixam a la dreta el redol de polls, i dos minuts després trobam un safareig a la dreta. Aquest dipòsit d'aigua s'alimenta de la font del Còssil. Aquesta font es troba a l'esquerra del camí, alguns metres dins l'alzinar, amb una canaleta coberta. La vegetació arbòria és composta per una barreja de pins i alzines, ben acompanyats per estepes llimonenques; també hi trobarem mates i lletreres. El panorama és dominat pel puig Roig i el puig Caragoler de Femenia. Camí endavant, arribam al portell de Menut, amb barrera metàl·lica, amb un pas per a viants a la dreta. Alguns metres després d'aquest primer portell, a

la veu de **Mallorca**

L'actualitat que t'interessa
al moment!

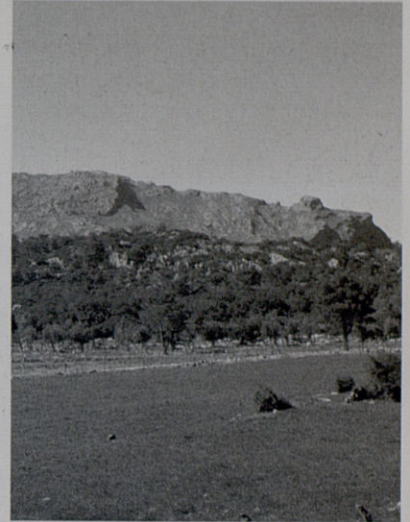
www.laveudemallorca.cat



l'esquerra podem observar una segona barrera, que dóna accés a les cases de Menut.

De les cases de Menut continuam pel camí asfaltat cap a la carretera de Pollença a Lluç (Ma-10). Un poc després de les cases trobarem a l'esquerra, alguns metres fora del camí i envoltada de xiprers, la creu de Menut. És un antic símbol religiós que des del camí vell protegia els vianants i les cases de Menut. Dos minuts després arribam a la carretera de Pollença a Lluç (Ma-10 Pollença-Andratx), a l'altura del quilòmetre 17,400. Per arribar a Lluç, hem de voltar a l'esquerra, per la carretera. A un poc més de cent metres d'anar per l'asfalt, trobarem a la dreta la continuació del camí vell, amb un portell amb barrera de fusta i un botador que hem de franquejar. Aquest darrer tram d'itinerari té una tipologia de camí de carro, sense asfaltar. Aviat descriu

quatre revolts en davallada, després dels quals s'endinsa per l'alzinar, amb un passet més estret entre roques. Des d'aquesta posició es poden veure les roques calcàries erodinades en forma de lapiaz, anomenades popularment *monges*; per la forma aguda de les roques, aquest indret rep el nom dels Puats. Aviat sortim de l'alzinar i apareixen xiprers, amb argelaga pels voltants del camí. Entram així en la contrada dels voltants de Lluç, amb zones d'acampada i instal·lacions esportives. A l'esquerra queda el camp de futbol, mentre que a la dreta un pontet de fusta ens indica el camí del Camell, una de les més populars roques dels Puats. El camí passa la reixa que tanca el camp de futbol, mentre que a la dreta hi ha la pista del joc de pilota. Després, entram en camí ample, i també a la dreta queda l'edifici de l'Acolliment. Dos minuts més endavant arribam a un portell



amb barrera de metall, amb un pas a l'esquerra; a l'esquerra queda la carretera d'entrada a Lluç, però per als vianants és més ràpid anar per la dreta i arribar directament a la plaça dels Pelegrins del santuari de Lluç, on acabam l'excursió i aquesta primera etapa de la Travessa.

Sàhara, país convidat 2011

Palma coopera, tu cooperes

Projecció del documental El Problema, testimonio del pueblo saharaui



www.elproblema.net
www.benestarsocialpalma.com

Segueix-nos també a
www.facebook.com/benestarsocialpalma

Converteix-te en un dels pocs que han pogut gaudir d'aquest extraordinari documental, que encara no s'ha projectat a cinemes ni s'ha posat a la venda, però que ja compta amb un gran nombre de premis i reconeixements internacionals, entre d'altres, el d'Amnistia Internacional.

Col·loqui posterior amb **Pablo Vidal**, co-director del documental, i **Hassan Duihi**, membre actiu de la resistència civil saharaui en els territoris ocupats del Sàhara Occidental.

Dijous, 7 abril de 2011

Teatre Municipal "Catalina Valls"

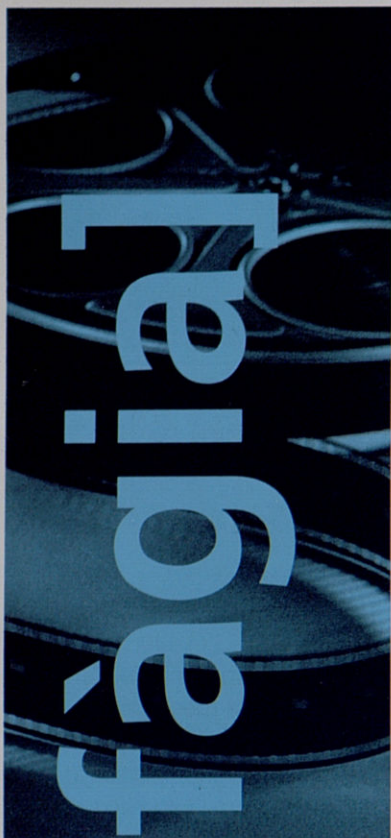
Passeig Mallorca, 9

19.00 hores



Ajuntament  **de Palma**

BENESTAR en marxa COOPERACIÓ en marxa



[cine] t e n d è n c i e s

Només per a menors de 18 anys

TEXT: MATÍAS VALLÉS

Els majors de 18 anys no han percebut que la cartellera es concentra exclusivament en els menors d'aquesta edat, perquè fa temps que no visiten les sales. En els temps d'abundància, cada setmana s'estrenaven fins a tres pel·lícules destinades a una ment adulta. La producció s'ha encongit, i en particular la procedent dels Estats Units. L'esquemàtica *Morning glory* és la idea que avui té Hollywood d'un títol captivador per a ciutadans occidentals alfabetitzats. La degradació no es pot associar a un empobriment intel·lectual generalitzat entre l'audiència, perquè aquest diagnòstic faria inexplicable l'entusiasta acollida dispensada a sèries televisives com *El ala oeste* o *The wire*.

De fet, la perfecció creixent de la producció per a la petita pantalla —acompanyada del trasllat a aquest mitjà de figures del cine com Aaron Sorkin, Agnieszka Holland o Juan José Campanella— produeix un efecte invers en l'acomodació del cervell de l'espectador. Fa unes dècades, l'assiduitat a





la sala fosca dificultava l'acimatació a les limitacions televisives. Qualsevol serial pareixia perfecte enfront de la grandiloqüència ben acoblada de Hollywood. Després de gaudir de l'excel·lent maneig del ritme en dos alentits episodis de *The wire*, una visita als multicines resulta empobridora. La frustració no arriba únicament a les superproduccions porqueria. La depriment *Winter's bone* està considerada per unanimitat com la revelació del primer terç de l'any. Això no obstant, no s'allunya de la tònica grisença. Se li adverteixen les costures. Les persones no van al cine per recuperar la seva infància. Ans al contrari, l'espectador exigeix un tracte adult per suspendre la seva incredulitat i cedir pas a la història que li brinda la pantalla. Això no s'esdevindrà amb l'enèsima revisió de *Piratas del Caribe*. Hom pot pensar que aquesta crítica peca d'exageració. S'esgrimiran títols redemptors com *Cisne negro*, *Valor de ley* o *The fighter*. Tanmateix, és relativament fàcil acumular mitja dotzena de pel·lícules valuoses sota la bandera de les barres i estrelles. La dificultat creix quan la llista ha de pujar a cinquanta, una producció modesta per a un mateix any. En l'era de l'apogeu de Hollywood, ens burlàvem amb encrueliment de les cinematografies inferiors, que cercaven la glòria residual de l'emulació. El nostre criteri no s'ha modificat, però els cines iranians o egipcis –*Mujeres de El Cairo*– ofereixen guions més satisfactoris que les cent mil comèdies romàntiques enterrades per Owen Wilson o Adam Sandler. Els enamorats de Jennifer Aniston hem vist a on l'arrossegava l'onada de puerilitat de la seva indústria.

Tampoc no és una qüestió de preu. Les tedioses seqüeles de *Batman* –ni Christopher Nolan el va fer digerible en el seu sobrevalorat cavaller fosc– resulten molt més cares que les honestes *Sed de venganza* o *The town*. El cine, el



matarà la cerca de sensacions alienes a la seva dimensió, la histèria per capturar l'experiència absoluta a través del telèfon mòbil obliga a convertir cada pel·lícula en un parc d'atraccions. La sensibilitat s'ha esfumat en produccions cada vegada més cinètiques, els creadors de les quals es lamenten de les condicions que imposa la velocitat de la llum. El resultat final és contraproduent. Abans pensàvem que la jornada només tindria sentit si acabava a la sala fosca. L'expectació ha estat substituïda per un desassossegant què faig jo aquí.

Per no confondre causes i efectes, és possible que l'absència de pel·lícules de mèrit sigui deguda a l'allunyament previ i progressiu del públic adult, la deserció del qual es remunta als temps del vídeo casolà. En aquest cas, ens trobaríem davant la repetició de l'efecte CNN+. El canal de notícies gaudia d'unes audiències de notable modestia que probablement en feien

inviabile la continuïtat. Això no obstant, el fet que desaparegués va ser plorat com un drama cultural de profundes repercussions per persones que no apareixien en les estadístiques d'espectadors. Si ho jutjam per l'assistència als cines –i, ampliant el focus, per la participació en les diverses facetes de la vida ciutadana–, una àmplia majoria de la població es troba reclosa en els seus domicilis, sense cap intenció d'ampliar la seva geografia d'interessos.

Seria perillós assignar la correcció de la situació als qui han abandonat les sales. Les queixes entorn de la hipertròfia de *Toy Story* –una excel·lent pel·lícula de dibuixos animats, que no és dir massa– o d'*Avatar* –un producte impecable– obliden que el descuit de les superproduccions evidents condueix a la desaparició del cine en conjunt com a activitat pública. Encara que la valoració moral ha de deslligar-se de qualsevol producció industrial,

la quantitat no condueix a la qualitat. En qualsevol moment hi ha més persones a Twitter que a *La xarxa social*, a pesar que la segona és molt més valuosa que la primera. Facebook ha reunit tots els éssers humans que no tenen res a dir, i Youtube incorpora hores de vídeos per minut, la qual cosa en neutralitza l'impacte.

No confonguem tampoc els propòsits inicials de Hollywood, allunyats de vel·leïtats culturals. Parlem de cine, no d'òperes pretensioses. El clixé és inseparable de la indústria, però els productors inverteixen ara centenars de milions d'euros a insultar directament els espectadors. Aquesta voluntat d'ofendre es percep específicament en els inflats pressuposts de màrqueting, que ja amenacen de devorar els doblers invertits en la realització de la pel·lícula en qüestió. Malauradament, *El discurs del rei* seria un exemple d'una efectiva campanya de publicitat entorn d'una pel·lícula anodina.

Arenal

Pça. Gaspar Rul. Ian, 5 · 07600 Palma
Tel. 971 492 866
bibarenal@a-palma.es
Dilluns i divendres de les 9 a les 15 h
Dimarts, dimecres i dijous de les 15 a les 21 h

Casal Sollerich

Passeig del Born, 27 · 07012 Palma
Tel. 971 722 092
caguilo@sf.a-palma.es
De dilluns a divendres de les 8.30 a les 14.30 h
Dimarts també de les 17 a les 20 h
Especialitzada en art

Coll d'en Rabassa

Albuera, 1 · 07007 Palma
Tel. 971 490 354
bibcoll@a-palma.es
De dilluns a divendres de les 16 a les 21 h
Dimarts i dijous també de les 10.30 a les 13.30 h
Dissabte de les 9 a les 13 h

Cort

Pça. de Cort, 1 · 07001 Palma
Tel. 971 225 962
bibcort@a-palma.es
De dilluns a divendres de les 8.30 a les 20.30 h
Dissabte de les 9 a les 13 h

Establiments

Carretera Esporles, 74 · 07010 Palma
Tel. 971 765 192
bibestabliments@a-palma.es
Dilluns i divendres de les 9 a les 15 h
Dimarts, dimecres i dijous de les 15 a les 21 h

Gènova

Barranc, 22 · 07015 Palma
Tel. 971 405 481
bibgenova@a-palma.es
Dilluns i divendres de les 9 a les 15 h
Dimarts, dimecres i dijous de les 15 a les 21 h

Indioteria

Gremi Tintorers, 2 · 07009 Palma
Tel. 971 207 505
bibsaindioteria@a-palma.es
Dilluns i divendres de les 9 a les 15 h
Dimarts, dimecres i dijous de les 15 a les 21 h

Joan Alcover

Joan Alcover, 28 · 07006 Palma
Tel. 971 771 724
bibjalcoverl@a-palma.es
De dilluns a divendres de les 8.30 a les 20.30 h
Dissabte de les 9 a les 13 h

Josep M. Llompart

Emperadriu Eugènia, 6 (S'Escorxador) · 07010 Palma
Tel. 971 753 942
bibjmllompart@a-palma.es
De dilluns a divendres de les 8.30 a les 20.30 h
Dissabte de les 9 a les 13 h i de les 16 a les 20 h

Molinar

Xadó, 3b · 07006 Palma
Tel. 971 247 649
bibmolinar@a-palma.es
Dilluns i divendres de les 9 a les 15 h
Dimarts, dimecres i dijous de les 15 a les 21 h

Oliver

Plaça de l'Oliver, edifici Mercat de l'Oliver,
1ª planta · 07002 Palma
Tel. 971 726 580
bibolivar@a-palma.es
De dilluns a divendres de les 8 a les 14 h
Dissabte de les 9 a les 13 h

Polígon de Llevant

Ciutat de Querétaro, 3 · 07007 Palma
Tel. 971 242 155
bibpoligondellewant@a-palma.es
Dilluns i divendres de les 9 a les 15 h
Dimarts, dimecres i dijous de les 15 a les 21 h

Rafal Vell

Joan Estelrich Artigues, 50 · 07008 Palma
Tel. 971 474 414
bibrafalvell@a-palma.es
Dilluns i divendres de les 9 a les 15 h
Dimarts, dimecres i dijous de les 15 a les 21 h

Ramon Llull

Institut Balear, s/n · 07012 Palma
Tel. 971 299 260
bibramonllull@a-palma.es
De dilluns a divendres de
les 8.30 a les 20.30 h
Dissabte de les 9 a les 13 h

Sant Jordi

Pau Bouvy, 31 · 07199 Palma
Tel. 971 742 036
bibsantjordi@a-palma.es
Dilluns i divendres de les 9 a les 15 h
Dimarts, dimecres i dijous de les 15 a les 21 h

Santa Catalina

Fàbrica, 34 · 07013 Palma
Tel. 971 286 069
bibstacatalina@a-palma.es
Dilluns i divendres de les 9 a les 15 h
Dimarts, dimecres i dijous de les 15 a les 21 h

Son Cladera

Calà Mitjana, 41 · 07009 Palma
Tel. 971 470 839
bibsoncladera@a-palma.es
Dilluns i dimecres de 9 a 13.15 h
De dilluns a divendres de les 15.30 a les 21 h
Dissabte de les 9 a les 13 h

Son Ferriol

St. Joan de la Creu, 43 · 07198 Palma
Tel. 971 429 856
bibsonferriol@a-palma.es
De dilluns a divendres de les 16 a les 21 h
Dilluns i dimecres també de les 10.30 a les 13.30 h
Dissabte de les 9 a les 13 h

Son Forteza

Sant Isidre Llaureador, 25 · 07005 Palma
Tel. 971 243 983
bibsonforteza@a-palma.es
Dilluns i divendres de les 9 a les 15 h
Dimarts, dimecres i dijous de les 15 a les 21 h

Son Gotleu

Josep Garcias 2b · 07008 Palma
Tel. 971 273 507
bibsongotleu@a-palma.es
Dilluns i divendres de les 9 a les 15 h
Dimarts, dimecres i dijous de les 15 a les 21 h

Son Rapinya

Catalina March, 4 A · 07013 Palma
Tel. 971 792 337
bibsonrapinya@a-palma.es
Dilluns i divendres de les 9 a les 15 h
Dimarts, dimecres i dijous de les 15 a les 21 h

Son Sardina

Camí Passatemps, 123 · 07120 Palma
bibsonsardina@a-palma.es
De dilluns a dijous de 9 a 11 h
Divendres de 9 a 12 h
De dilluns a divendres de 16 a 21 h
Dissabtes de 9 a 13 h

Son Ximelis

Cap Enderroc, 14 · 07011 Palma
Tel. 971 791 233
bibsonximelis@a-palma.es
De dilluns a dijous de les 15.30 a les 21 h
Divendres de les 10 a les 13.30 i de 15.30 a 21 h
Dissabte de les 9 a les 13 h

Torre

Dos de Maig, 1 · 07015 Palma
Tel. 971 737 709
bibelterreno@a-palma.es
Dilluns i divendres de les 9 a les 15 h
Dimarts, dimecres i dijous de les 15 a les 21 h

Escola per a famílies per donar suport en la tasca educativa a 29 centres de les Illes Balears



El **Govern de les Illes Balears** impulsa un pla pilot de formació adreçat a les famílies per incentivar i facilitar la participació de les mares i els pares en el sistema educatiu.

Durant aquest curs **700 famílies** reben formació en temes relacionats amb **l'alimentació**, les **relacions familiars**, **Internet**, la **sexualitat**, les **drogues** i les **dificultats d'aprenentatge**.



Tots els interessats podeu informau-vos al

971 177 527

dginnova.illesbalears.cat

ditifet.info

GOVERN
de les ILLES
BALEARS

www.illesbalears.cat