

223

NOVEMBRE - DESEMBRE
2011
3 EUR

el mirall

Entrevista

Colonya Caixa Pollença

Itineraris

Gaspar Valero:
Travessa de la serra de
Tramuntana tira a tira
(7a etapa)

Dossier

L'oli, el nostre or líquid





Ca teva t'espera

Entra-hi «sense IVA»

A "SA NOSTRA" t'ajudam a crear la teva llar posant a la teva disposició **una selecció d'habitatges** amb un **descompte equivalent a l'import de l'IVA**.

Vine i tria el teu.

bmnviviendas.com

"SA NOSTRA"
CAIXA DE BALEARS

 **BMN**

[índex]

editorial 4

La intel·ligència de la terra

dossier 5

L'oli, el nostre or líquid

entrevista 16

Colonya Caixa de Pollença

miscel·lània 20

Santi Adrover

racó econòmic 21

Agències de ràting (examinadors interessats)

llibres 24

Rentrée d'ara i clàssica

el semàfor 27

Oficina dels Drets Lingüístics

art 28

Casal Solleric, realitats visibles i invisibles

itineraris 34Travessa de la serra de Tramuntana tira a tira
Setena etapa: de Valldemossa a Esporles**cinefàgia 40**

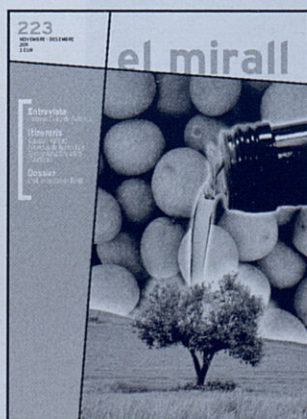
Peró, qui mata els grans cinemes de Palma?



UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS



5110690233



EL MIRALL

REVISTA CULTURAL

Novembre - desembre de 2011
Núm. 223**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 Chacón
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:**Omniur 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

[editorial]

La intel·ligència de la terra

El clima, la nostra privilegiada situació geogràfica, el destí i l'atzar, a més de la nostra pròpia idiosincràsia, el nostre afany i la nostra perseverança, el nostre esforç i l'amor per la nostra terra i per tot el que ens dóna, han fet possible que gaudim d'uns dels millors olis d'oliva del món.

Una exageració? No pas. El temps, la realitat quotidiana, els fets, finalment ens ho estan confirmant.

Que hàgim estat capaços d'arribar al moment actual, a través dels segles, i que hàgim aconseguit posar al mercat la nostra denominació d'origen en el punt més elevat, no és tan sols fruit de la providència, que ho és, sinó també del treball de tots plegats. A partir de les circumstàncies especials i singulars que la vida ens aporta, hem sabut extreure de la saba de la nostra terra –com diria el poeta– les magnífiques propietats per aconseguir un producte digne i d'altíssima qualitat alimentosa reconegut arreu, amb els efectes consegüents en la gastronomia i la salut. I, fins i tot, amb propietats terapèutiques.

Ja ho sabem. Tot el regne animal s'alimenta. L'home menja. Només l'home intel·ligent sap com menjar i què.

L'oli.

El miracle de l'oli.

La màgia de l'oli.

De l'oli verge d'oliva.

Regalat per la intel·ligència de la terra.

[dossier]

COORDINACIÓ: ESTHER BALAGUER

L'oli, el nostre or líquid



L'olivera, ahir i avui

TEXT: HONORAT BAUÇA ROIG

**Conta'm vella olivera
mentre sec alenat sobre la roca
noves del temps enrera
que escrites veig en ta surenca soca.**

Pons i Gallarza



Caminant per la Serra, en el lloc més inversemblant, hom sovint queda embadalit contemplant el tronc retorçut d'una olivera que ancora fortament les arrels dins els clivells més profunds i estrets d'alguna roca per mantenir-se ferma davant els embats de les ventades. La soca, gegantina i caragolada, sembla haver mantingut una lluita titànica amb algun gegant de rondalla que l'ha feta contorsionar de dolor, però que, amb l'ajuda d'alguna fada, ha superat l'envestida del temps i ha tornat a rebrotar més esponerosa que mai. De seguida pensam trobar-nos davant un arbre mil·lenari que ha contemplat l'esdevenir quotidià de la nostra història des de molts anys enrere i creiem que els seus fruits han alimentat generacions i generacions de mallorquins. Segurament és tot un mite!

El noranta per cent de les oliveres mallorquines tenen una mitjana d'edat de cinc-cents anys. Ara bé, estam tan acostumats a veure-les com a element integrant del paisatge de la Serra i el seu cultiu està tan arrelat en aquesta zona

des de fa tants anys, que la creença popular assegura que aquests arbres són mil·lenaris. No són tan vells! La seva longevitat habitual no és tanta.

L'olivera és un arbre originari d'una regió que va des del sud del Caucas fins a l'Iran; d'allà es va estendre per tota la Mediterrània; els espanyols la van dur a Amèrica i avui es conrea per quasi totes les latituds temperades del món, fins i tot a la Xina, al Japó o a Sud-àfrica. És un arbre molt ben adaptat als climes d'hiverns suaus, estius secs i amb força hores de sol.

Sembla que van ser els fenicis i els grecs els qui introduïren l'olivera a la nostra contrada. I va ser la Mediterrània l'element que va fer possible l'intercanvi d'oli entre els pobles riberencs. Aquest comerç va possibilitar el desenvolupament de l'economia de molts indrets. Nombroses restes d'àmfores en donen fe!

L'expansió d'aquest cultiu a Mallorca no es va produir fins al segle XVI. Llavors, a la serra de Tramuntana es van començar a construir quilòmetres i quilòmetres de marjades, enfilades en els llocs més inversemblants, i de difícil accés, dels costers de la serralada; algunes per acollir només una sola olivera. Això ens dona una idea lleugera de l'estima que es tenia i de la importància que es donava a aquest arbre quant a la seva con-



tribució a l'economia de la zona. No hi havia possessió de la Serra, ni poblet de la muntanya, que no tingués la seva pròpia tafona. Durant més de tres-cents anys, l'oli va ser uns dels principals productes d'exportació i un suport fonamental de la nostra economia, no tan sols per a la gent de la Serra, sinó també per a la del Pla; moltes dones d'aquest indret anaven a la muntanya a fer la temporada de collir olives per contribuir, amb els seus guanys, a la magra economia familiar. En aquells anys, el port de

Sóller es va convertir en un gran centre exportador d'oli cap al sud de França.

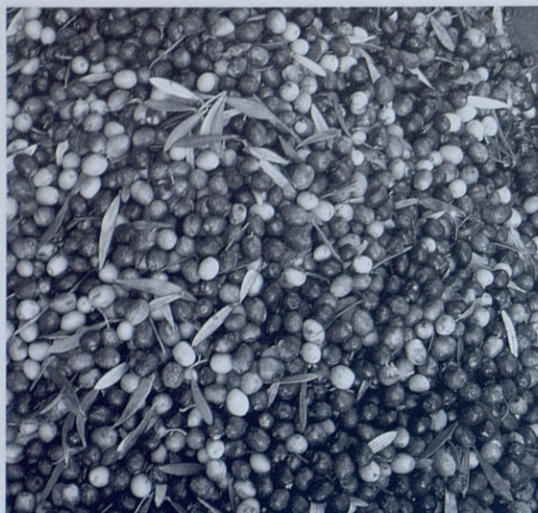
Avui, tot això ja és història. A final del segle XIX ja s'inicià un descens de les exportacions; i això malgrat que l'economia de Mallorca de llavors encara era fonamentalment agrària. El declivi del sector es va accentuar amb l'arribada del turisme. Aquest, en els anys seixanta, va provocar forts canvis socials i econòmics que suposaren, entre altres coses, un encariment de la mà d'obra. A més,

Treurer
ANTICA POSSESSIO DEL TESORER - ALGAIDA

Treurer
OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
El secret és a dins

www.treurer.com

FINCA TREURER • Algaída • MALLORCA • Tel. 971 665 994 • info@treurer.com



el capital que es va dedicar a inversions turístiques va deixar de fluir cap al camp, cosa que va provocar encara un major agreujament de les condicions del sistema productiu agrari.

Ara, tot aquell oliverar que suposava el sosteniment de la població de la Serra resta quasi abandonat i molts dels marges que tanta suor van fer regalimar als seus constructors es van esvorancant per mor de les forces de la natura. Molts ni tan sols són reconstruïts després d'haver sofert l'envestida impetuosa d'una tempesta. Tot s'ha convertit només en un element paisatgístic singular que corre el perill de fer-se

malbé si ningú, ben prest, no hi posa remei.

Aquelles oliveres que, un temps, sostingueren l'economia de tantes famílies, avui únicament fan oli per a l'autoconsum d'alguns vells pagesos que es resisteixen a abandonar del tot aquells arbres centenaris. Sols una minsa part d'aquest oli arriba a comercialitzar-se, a causa que el rendiment que donen aquestes finques no compensa la despesa econòmica que en suposa el manteniment acurat.

Com a contrapunt a la decadència de l'olivar de la Serra, a final dels anys vuitanta i principi dels noranta, i també en els anys 2000, a

les comarques del Pla i el Migjorn de Mallorca comencen a aparèixer noves plantacions conreades amb mètodes més moderns i científics, en terres de reguiu i molt mecanitzades. També es construeixen noves i modernes tafones. Totes van a la recerca de l'obtenció d'un oli que els permeti competir en els mercats internacionals, si no en quantitat, almenys en qualitat.

Sembla que avui el suc de les olives mallorquines recobra, passa a passa, el prestigi que ja tenia al segle XIX, quan l'arxiduc Lluís Salvador ja n'elogiava la qualitat i el recomanava per utilitzar en amanides i per untar el pa. També, la medicina actual contribueix al seu prestigi: lloa les seves qualitats per a la salut i recomana incorporar-lo en la nostra dieta quotidiana, sobretot en la dels infants. Per això, avui, aquest suc, tan groc com l'or però més saborós, no pot faltar a cap taula ben parada.

La millor cuinera, la setrillera. Oli d'oliva, tot mal esquiva. Oli i vi, bàlsam diví. Oli abundant, bon any per davant. Qui vessa una gota d'oli té set anys de purgatori. Amb oli a les piques, les cases són riques...

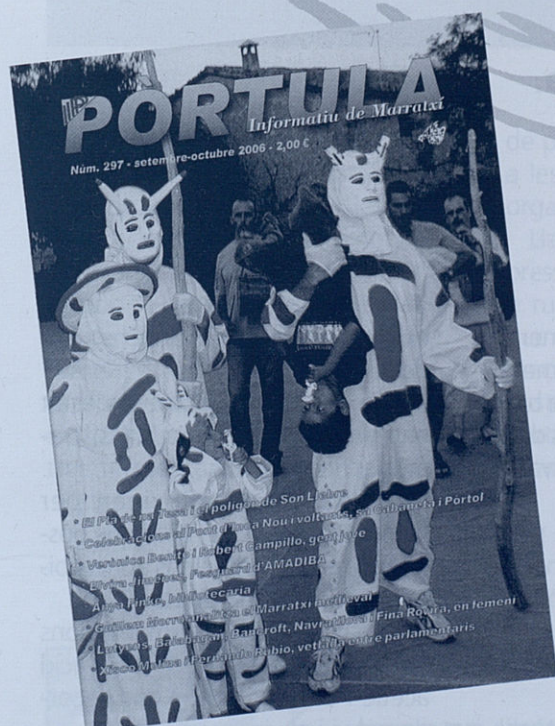
Honorat Bauçà Roig és mestre d'escola i propietari d'una petita plantació per fer oli per a autoconsum.



*Selecció d'olis
de la terra*

MERCAT DE STA. CATALINA. TRASTS, 15-16
TELÈFON 971 45 82 63. MÒBIL 654 547 936
07013 PALMA

Edicions
de llibres
i revistes



Disseny e impressió
offset i digital

Pressupost sense
compromís !!!

Cartells, fulletons,
targetes, calendaris,
carpetes, etc...

carrer del baix riera, 1-a
tel/fax: 971 475 754
07008 palma
xiscoartgrafic@ono.com

XISCO
arts
gráficas

La veritat de l'oli d'oliva

TEXT: PERE A. PICÓ TABERNER

L'oli d'oliva és l'únic greix extret mecànicament d'un fruit i que s'elabora sense processos químics ni dissolvents. És l'únic aliment que necessita una anàlisi química i sensorial per determinar-ne la categoria.

Això vol dir que la categoria de l'oli d'oliva no la decideix el productor o comercialitzador, sinó que l'atorga un grup de tast professional i homologat i un laboratori certificat per fer anàlisis fisicoquímiques.

El grau d'acidesa mesura la quantitat de greixos lliures expressats en àcid oleic. La normativa europea indica que fins a 3,3° és apte per al consum humà. Però només es pot comercialitzar oli de fins a 2°. L'acidesa depèn del bon o mal estat dels fruits. Està determinada pel grau d'oxidació i indica el deteriorament dels components d'interès nutricional, com la vitamina E. Com més temps està separada l'oliva de l'olivera sense que n'extraguem l'oli, més acció dels enzims i de l'oxigen, cosa que fa augmentar el grau d'acidesa de l'oli i disminuir-ne la qualitat.

Els atributs dels olis es deuen al

bon estat de la matèria primera: oliva fresca, sana i neta, juntament amb una acurada elaboració a baixa temperatura i poques hores després de la recol·lecció de l'oliva:

Afruitat: aroma d'oliva.

Amarg: gust detectat a la part posterior de la llengua (polifenols).

Picant: sensació que es remarca a la gargamella (fenols).

Altres: aromes d'altres fruites, fulles i flors.

Gust astringent: sensació tàtil com la del pinyol del rem.

El gust dolç només el podem atribuir a la suavitat de l'astringència, l'amargor i la picor, ja que l'oli no té sucres. Igualment, no hi podem trobar gust àcid, ja que no hi ha cap dels components que hi pugui donar aquest gust.

Els defectes provenen d'un mal estat de l'oliva, d'un maneig i una elaboració defectuosos o d'un mal

emmagatzematge i una higiene deficients:

Humitat i fongs: l'oliva ha estat en contacte amb terra, sacs, tremuges humides...

Trullat: manca d'oxigen per l'amuntegament de l'oliva que possibilita les fermentacions anaeròbiques sobretot de tipus làctic.

Avinat i avinagrat: fermentacions aeròbiques que donen lloc a àcid acètic i alcohol etílic i que recorren el vi i el vinagre.

Ranci: acció perllongada de l'oxigen, la llum, les impureses i l'aigua.

Borres: defectes per l'emmagatzematge de l'oli amb els fangs de decantació.

Tafones tradicionals

Les olives s'emmagatzemaven als graners. Tradicionalment, l'oliva s'hi estava setmanes i fins i tot



mesos esperant el seu torn per a la mòlta, ja que la campanya durava quasi mig any amb les fermentacions aeròbiques conseqüents, o sigui que superficialment es podria i tornava ranci per l'acció de bacteris, fongs i llevats juntament amb l'oxigen. Si a l'interior no hi arribava l'oxigen durant molt de temps, s'hi produïen altres fermentacions anaeròbiques

de pitjors conseqüències tant per a les propietats nutricionals com organolèptiques.

Llavors es molien per l'acció de pressió i fricció que feien les moles o rutlons, pedres troncocòniques que voltaven per la tracció animal o mecànica sobre el trull o solera. La pasta resultant es disposava als esportins, i els uns sobre els altres es premsaven amb l'ajuda de grans

bigues o sistemes hidràulics. Normalment, s'escaldaven per així treure'n més rendiment, això produïa una pèrdua important de les propietats nutricionals i organolèptiques, ja que tota l'aroma que quedava a la tafaona no anava a la botella. El suc resultant, una mescla d'oli, aigua i partícules sòlides, es deixava reposar i se separava en dues capes per decantació, un procés lent i totalment amb contacte amb l'aire, cosa que provocava més pèrdua d'aromes i acceleració del procés d'oxidació o de rancificació.

Tafones modernes i sistema d'elaboració en continu

L'oliva, tot d'una que arriba, es neteja de fulles, pedres i partícules indesitjables i es renta amb aigua de pols i terra. Llavors es pesa i es classifica en diferents tremuges segons la varietat, la qualitat i el punt de maduració, ja que l'oliva molturada avui en dia a les tafones mallorquines no és tan homogènia com abans i cada oliva permet al tafoner variar el temps de moltura, la quantitat d'aigua freda aportada o l'addició d'un coadjuvant industrial, el talc.

L'oliva en poques hores passa al molí mecànic o de martells, que tritura l'oliva en molt pocs segons.



COOPERATIVA
AGRÍCOLA DE SÓLLER
Sant Bartomeu

Olis Sóller

Cooperativa de Sóller Sant Bartomeu

Ctra. De Fornalutx nº8 07100 Sóller
Telf: 971630294 Fax: 971635006
www.cooperativasoller.com
info@cooperativasoller.com



NATURALS (verges)	REFINATS (rectificats)
Oli d'oliva verge extra	Oli refinat de gira-sol
Mitjana afruitat > 0	Oli refinat de soja
Mitjana defectes = 0	Oli refinat de llavors
Acidesa < 0,8°	Oli refinat de cacauet
Oli d'oliva verge	Oli refinat d'oliva**
Mitjana afruitat > 0	Oli refinat d'orujó**
Mitjana defectes < 2,5	
Acidesa < 2°	
Oli llampant*	
*No apte per al consum directe	**No es comercialitza sol, sempre en mescla

La pasta passa a les batedores, on comencen a separar-se les fases: oli, aigua i matèria sòlida.

La temperatura màxima que assoleix la pasta en la batuda és de 28 °C. La durada de la batuda no sol ser de més d'una hora.

L'extracció de l'oli consisteix en una centrifugació horitzontal de la pasta i una separació posterior de les fases líquides amb l'extracció vertical.

Què podem trobar al mercat?

L'autèntic suc d'oliva i de qualitat, l'or líquid base de la dieta mediterrània, és l'oli d'oliva verge. Els millors aconseguen la categoria d'oli d'oliva verge extra. En aquests dos hi trobam tots els beneficis nutricionals, com antioxidants, vitamines i betasistotol, substància que s'oposa a l'absorció del colesterol.

Aquest és el que hem de consumir en fred sense cuinar, directament damunt el pa, la carn, el peix, la fruita, les verdures i les hortalisses. Poca quantitat d'aquest oli és capaç d'augmentar els sabors de qualsevol aliment cru, al vapor, bullit, torrat...

Resulta molt econòmic, ja que la intensitat de propietats organolèptiques i l'alta concentració en nutrients essencials ens possibilita fer-ne un consum moderat. Això vol dir que una família pot alegrar-se el paladar i cuidar-se diàriament només amb un litre mensual, sense haver de caure en l'abús de greixos, ja que, si l'oli que empram no té gaire sabor, en

banyam l'aliment i el convertim en una bomba calòrica.

L'oli d'oliva és una mescla d'oli d'oliva verge (entre un 10% i un 1%) i oli d'oliva refinat (de 90% a 99%). Les propietats organolèptiques i nutricionals (llevat de l'energètica) han minvat en el procés de refinament. També la matèria primera pot tenir menys qualitat.

D'altra banda, l'oli d'oliva és l'ideal a l'hora de cuinar, ja que és molt més econòmic i manté gairebé intactes les propietats dels aliments: cou l'aliment d'una forma homogènia per l'exterior, no hi penetra i deixa que l'aigua mateixa de l'interior cuini l'aliment. Comparat amb la resta d'olis vegetals, és molt més saludable amb diferència.

Altres categories com l'oli verge de primera premsada han desaparegut, ja que només eren fruit o de males pràctiques o de classificacions sense cap fonament. Amb això em referesc al fet que premsant l'oli fins a unes pressions moderades s'extreu l'oli de la carn de l'oliva i és tan bo el que s'extreu pel pes de l'oliva mateixa com el que s'extreu per l'acció de la premsa. Això sí, sense escaldar ni aplicar tanta pressió que s'extregui l'oli del pinyol, que és d'una naturalesa i característiques diferents.

L'antic etiquetatge de l'oli d'oliva ha confós molt els consumidors. Acostumats a com més acidesa més sabor i color, el de 0,4° ara és anomenat suau i el d'1° intens. Realment, l'augment de sabor i color es deu a la major proporció

de verge respecte al refinat o a l'elecció de verges més intensos per fer la mescla resultant.

Aquesta confusió, juntament amb la tradició d'elaborar olis d'alta graduació per falta de mitjans adequats, ha fet que el consumidor cregui que com més grau d'acidesa més bo.

Deixant de banda les preferències de cadascú, no és difícil entendre que el suc d'un fruit sa, fresc i premsat amb moderació però ràpidament i en fred serà millor que el d'una oliva sobremadurada, copejada pel terra, amuntegada en sacs dies i dies i premsada escaldant la pasta sense cap possibilitat d'higiene.

Ara bé, n'hi havia molts que en la meua època com a gerent de la Cooperativa de Sòller em feien contrari. Sempre els proposava que agafassin unes taronges podrides del terra, que les guardassin en sacs unes setmanes i que en fer el suc el fessin amb una màquina ben bruta i llavors hi donassin un bon cop de calor, a veure si els agradava més que el que es fan cada matí de taronja fresca agafada de l'arbre.

No són invents del tècnics agrícoles, ni enganys dels metges. Ja a la Grècia clàssica l'oli de l'oliva de l'arbre i de les primeres premsades era per als déus i sacerdots. Quan ja s'havia fet el bo, el poble grec podia fer el seu amb l'oliva del terra.

Si nosaltres no sabem ser igual d'intel·ligents que els grecs, crec que la dieta mediterrània ha begut oli.

El cultiu de l'olivar tradicional no s'ha de mantenir com a explotació, sinó com a patrimoni, com un bosc d'alzines, i les marjades com les sitges dels carboners. Les ajudes de l'Administració i la solidaritat de la societat és essencial. El consum del producte local és la millor de les medicines per a un sector castigat que cuida el territori i el paisatge que gaudim i estimam tots.

Pere A. Picó Taberner és enginyer agroalimentari.

Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca



TEXT: JOSEP OLIVER TIMONER

Fa vint-i-un anys, per iniciativa de la Cooperativa de Sóller i la Conselleria d'Agricultura, es va canviar el sistema de premses per extreure oli pel de centrifugació.

Aquesta va ser una passa important en la millora de la qualitat d'aquest producte, es va renovar el procés, l'elaboració, l'envasat i la comercialització, i, una cosa molt important, es varen començar a impartir cursos als agricultors sobre com fer un bon oli.

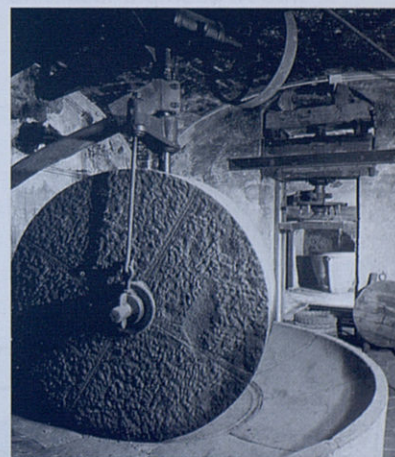
Quan ja teníem l'oli en moltes botigues i supermercats, ens vàrem adonar de la gran confusió que hi havia entre un oli produït, elaborat i envasat a Mallorca, i un altre que només havia estat envasat a Mallorca, ja que la majoria d'envasadors utilitzaven el nom de Mallorca.

Per certificar als consumidors la qualitat i l'origen del producte, la solució era fer una denominació d'origen protegida. Som conscients que el problema encara no està solucionat, però cada vegada més els consumidors que volen un oli de Mallorca exigeixen que dugui el segell de la denominació d'origen.

La feina del Consell Regulador consisteix a controlar les finques, les varietats i els quilos produïts. A les tafones només hi poden entrar olives de les finques adscrites a la denominació d'origen, i a les envasadores s'analitza l'oli per dipòsit. Aquesta darrera tasca la fa un laboratori extern que certifica que l'anàlisi és correcta tant químicament com sensorialment.

Llista de tafones/envasadores inscrites al Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca:

Rafael Pons Martínez
S'Oliera Son Catiu
Es Verger, SAT
Cooperativa Agrícola de Sóller Sant Bartomeu
José Campins Reynés
Finca Es Fangar
Explotadora Agro-Alcudia, SA
Picarandau, SAT



MUFTI, SL
Tafona de Son Cuixa, SL
Castellitx Agrícola, SAT
Agroturismo Roqueta, SL
Olis de Jornets, SL
Cala Murta, SL
Rodau, SL

Josep Oliver Timoner és president del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca.

L'oli de Mallorca sedueix a El Corte Inglés

El Corte Inglés, d'ençà que va arribar a Mallorca fa setze anys, té l'estratègia de promoure la indústria agroalimentària local. En aquest sentit, als seus supermercats de les Avingudes i de Jaume III posa a disposició una oferta àmplia d'olis amb la Denominació d'Origen Oli de Mallorca.



L'aposta d'El Corte Inglés per l'oli de Mallorca és fins i tot més forta que no per la resta de productes locals. Això és degut al fet que l'empresa valora de manera molt positiva la feina feta amb les oliveres de l'illa, amb la qual s'ha aconseguit un nivell de qualitat que està a l'altura dels millors olis d'oliva verge extra d'altres regions espanyoles o italianes.

Així, si el client fa una volta pel supermercat d'El Corte Inglés hi podrà trobar una desena d'olis de diferents finques de zones molt distintes de Mallorca. Aubocassa, Solivellas, Treurer, Son Catiu, Predio Son Quint, Esencial, Olis Soller o Jornets, en són uns quants exemples, tots amb característiques especials que els permeten tenir una

personalitat pròpia. Per això, tots es venen a El Corte Inglés.

Aquesta estratègia l'ha seguida El Corte Inglés en la resta de negocis comercials d'alimentació que ha obert a Palma. Al supermercat Supercor Son Moix, obert recentment, també hi ha alguns dels olis de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, i també a la botiga de conveniència Opencor al carrer de Ramón y Cajal.

El suport al producte local, especialment a la indústria agroalimentària, és un dels aspectes clau de l'estratègia comercialitzadora d'El Corte Inglés, amb l'objectiu d'oferir als consumidors una oferta àmplia de productes locals, afavorir així el creixement de les empreses locals i, en conseqüència,



la riquesa econòmica de les Illes. A més, pel que fa a l'oli i al vi, s'hi afegeix el manteniment del paisatge.

Malgrat que l'àmplia varietat d'olis locals és una de les característiques del supermercat d'El Corte Inglés, altres productes no en queden enrere. Per exemple, hi ha una gran representació de vins mallorquins, no tan sols dels més con-

guts, com José Luis Ferrer o Macià Batle, sinó també de cellers més petits, com Miquel Oliver, Mortitx, Nadal o Jaume Mesquida, que disposen d'espai per a alguns dels seus millors productes a les prestatgeries del centre comercial.

Al vi i a l'oli, s'hi suma sobrassada amb denominació d'origen, sal (del Trenc, d'Eivissa o la líquida de Formentera), patés, mel, confitures,

ametles, olives, formatges i galletes, a més de, evidentment, begudes com herbes, ginebra, brandi, palo, anís, licor d'ametlla o rom.

Per a l'empresari local, és molt positiu tenir, en aquests temps de globalització i de dificultats econòmiques, el suport d'un gran distribuïdor que sempre ha mostrat una sensibilitat especial vers la producció agroalimentària de la terra.



SOLIVELLAS

* oli d'oliva verge extra



Explotadora Agro-Alcudia SA

Passeig Maritim 28, 4art
 Port d'Alcudia Mallorca E-07400
 Tlf & fax: +34 971 54 57 22
www.olisolivellas.com

[entrevista a...]

Josep A. Cifre Rodríguez, president de Colonya Caixa Pollença

PER BIEL MATAS

Fundada el 1880 per Guillem Cifre de Colonya, Caixa Pollença va estar molt lligada des del principi i fins avui al pensament modernitzador i obert del seu creador. Com a institució financera, Colonya tingué, fins als anys seixanta, una sola oficina a Pollença. A partir d'aquesta data, començà un procés de desenvolupament al mateix municipi que va continuar amb l'expansió cap a fora de Pollença l'any 1974, una expansió controlada que no ha deixat de créixer fins a l'actualitat.

La clau del seu bon funcionament ha estat la diversificació del risc i la prudència en la gestió, la fidelitat als principis fundacionals de les caixes, i a més el manteniment de la filosofia del fundador, la refermança de la seva solvència a cada pas, l'establiment d'un bon posicionament com a entitat financera a les localitats on s'ha situat i una filosofia de caixa distinta d'altres entitats financeres.

Avui, Colonya Caixa Pollença és una entitat financera innovadora que ofereix qualsevol producte del mercat financer amb unes condicions competitives i que mitjançant la Fundació Guillem Cifre de Colonya gestiona una obra excel·lent en els àmbits cultural, esportiu i social.





En parlar de Colonya es pensa en solvència i sanejament. Pot aspirar a més, una entitat financera?

Jo diria que quan parlem de Colonya parlem d'una caixa d'estalvis que vol ser en el futur el que ha estat en el passat i és en el present, una caixa propera a les persones, basada en el foment de l'economia real i no de la virtual, i que, des de la seva dimensió, està compromesa amb les Illes Balears. Aquesta política ha donat una solvència que permet afrontar amb

tranquil·litat el futur de l'entitat, però especialment dels nostres clients, que són la raó de ser de Colonya.

Dins el convuls moment actual, com us preneu les proves de resistència a què sotmeten les caixes?

Com un exercici de transparència i com la prova que no és necessària una gran dimensió, per ser solvents, sinó eficiència i prudència. S'ha de dir que Colonya és l'entitat financera més petita, amb molta diferència, de

les avaluades per l'EBA, que és l'autoritat europea en aquesta matèria.

I a tot plegat hi podem sumar que sou la caixa més petita de tot l'Estat, representa això competir amb un cert desavantatge?

Voldria recordar un eslògan nostre, «No volem ser el més grans, volem ser els millors», per tant, el futur de Colonya passa per donar un tracte personalitzat als seus clients, per oferir uns serveis financers a les famílies i les microempreses, que són les que més pateixen la crisi. Colonya intenta donar resposta a tots els seus clients; per tant, per al nostre segment de clients no és un inconvenient la dimensió, sinó un avantatge, ja que saben la importància que té cada un dins Colonya. La direcció coneix personalment un gran nombre de clients, molts més que la resta d'entitats financeres, i això es reproduïx a tots els nivells de l'entitat,

és aquest tracte personalitzat que deia.

Un dels trets de Caixa Colonya és l'estalvi ètic, definiu-nos els continguts bàsics d'aquesta modalitat.

L'any 1990, Colonya va ser una entitat avançada i va crear un producte innovador, l'Estalvi Ètic, quan a Espanya ningú no parlava de banca ètica. Ara com ara, s'ha demostrat la importància de l'ètica a les finances. Però, contestant la pregunta, les dues característiques són transparència i solidaritat. Transparència perquè el client que diposita els seus doblers en una llibreta d'estalvi ètic sap que tan sols s'invertiran en crèdits per fomentar l'economia social o projectes mediambientals, i solidaritat perquè el 50% dels interessos que rep el client els dóna per atorgar subvencions a organitzacions no lucratives que es dediquen a temes socials segons la Carta per un Món Solidari i, tot això,

sota el control estricte d'un comitè ètic independent de Colonya.

Recentment han desembarcat a Mallorca entitats representants de la banca ètica (Triodos, Fiare...). Podríem parlar de competència o d'un reforç de la idea de sostenibilitat i transparència?

Creim que tot el que sigui reforçar l'ètica en el món financer és positiu i, per tant, res no tenim a dir de la presència de noves entitats. Vull remarcar que la nostra passa en el tema de l'estalvi ètic encara és més gran perquè a més a més és solidari i perquè hi ha un comitè ètic independent, com ja s'ha dit abans.

Com a capdavantera en l'estalvi ètic, quin balanç podem presentar avui que doni una perspectiva del que ha suposat?

L'estalvi ètic és la senyera de Colonya, és la forma

actual de mantenir la filosofia de caixa d'estalvis com a alternativa a la de les grans corporacions financeres i, en aquest sentit, és un balanç molt positiu, no tan sols pels increments de clients d'estalvi ètic, que enguany són molt importants, sinó perquè ens permet continuar essent una caixa de les Illes i propera a l'economia real.

La filosofia de «sostenibilitat, equilibri i prudència» és, des del nostre punt de vista, el far que guia Colonya. Hi ha o hi ha hagut ocasions en què el *pelotazo* hauria estat ben fàcil?

Evidentment, Colonya ha finançat abans, ara i en el futur aquest desenvolupament sostenible; Colonya sempre ha traçat la seva estratègia sense mirar el que feien altres entitats, conscients que l'aposta eren els clients, és a dir, les famílies, les persones, els autònoms i les petites empreses. Així,

La revista per als més joves
feta a les Illes



VISITA'NS
AL WEB

www.esquixx.cat

subscriu-t'hi!





Retrat de la família de Guillem Cifre de Colonya, fundador de l'entitat.

mentre altres entitats
cercaven grans clients,
tant d'actiu com de pas-

siu, Colonya sempre ha
fet una banca minorista,
ha estat sempre la seva

línia i, per tant,
mai no ha en-
trat en altres
tipus d'operaci-
ons.

**Quina opinió
teniu sobre
l'actuació del
Banc d'Espa-
nya amb el
FROB encami-
nada a la
transformació
de les caixes
en bancs?**

És difícil opinar
sobre aquesta
qüestió sense
tenir el coneixement que té
el Banc d'Espa-
nya de totes les
entitats. El que
puc dir és que
a Colonya mai
no se li ha sug-
gerit que hagi
de convertir-se
en un banc, per
tant, s'ha res-
pectat la volun-
tat de continu-

ar el model de Caixa
que, en la meua opinió,
ha donat molt bons resul-

tats en l'economia espa-
nyola, ja que almenys
fins ara el fet que hi hagi
caixes i bancs ha multi-
plicat la competència, i
el beneficiat n'ha estat el
client.

**No hauria estat més
adient haver transfor-
mat en pública l'entitat
resultant de les caixes
que han suposat un alt
rescat amb doblers
públics?**

La primera onada del
FROB varen ser préstecs
amb interès, per tant, no
varen produir entrades a
fons perdut de capital. És
cert que en aquesta sego-
na onada el FROB entra
en el capital, però amb la
idea de vendre i recupe-
rar la inversió i els
guanys. En cap moment
s'ha previst un banc pú-
blic per part de les autori-
tats monetàries, ja que és
una entrada en el capital
eventual i no permanent.

**De rebot el Govern cen-
tral deixa òrfenes les
autonomies de qualse-
vol poder de decisió en**

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

temes financers. Què hi teniu a dir?

En algunes ocasions s'ha criticat la intervenció política a les caixes. El primer a dir és que Colonya mai no ha tingut pressions polítiques a l'hora de prendre decisions, sempre se n'ha respectat l'autonomia financera.

En la meua opinió, els clients cerquen eficiència en el seu proveïdor de serveis financers, des d'aquest punt de vista Colonya els dona una oferta molt propera i molt personal, totalment arrelada a les Illes, amb uns principis i una filosofia de caixa d'estalvis. Després el client pot escollir entre una entitat com Colonya o una entitat amb altres

característiques. Són els clients els qui han de decidir el tipus d'entitat que volen.

El sentit social i arrelat al país de Colonya mitjançant l'obra social i la fundació es pot ressentir de la crisi quantitativament en aquest exercici?

Sincerament esperam que, malgrat la crisi, el pressupost per a l'obra social es pugui mantenir igual que enguany. Tot i que s'ha produït un petit decrement del benefici, l'obra social s'ha mantingut amb el mateix pressupost. És el moment de fer-hi esforços, molt especialment en l'àrea social i assistencial.

Arribats a les realitats d'aquests darrers anys de crisi, defensar i intentar aplicar actuacions que posin l'ètica en les finances i projectes que siguin de interès social i que generin ocupació, no us resulta una quimera que fuig del gris dia a dia que vivim?

En absolut, no és una quimera, és una realitat. Colonya ho demostra any darrere any, i el creixement de l'estalvi ètic enguany, tant en clients d'estalvi com en clients que tenen necessitat de finançar projectes socials, és important.

Si es pot parlar de futur, cap a on camina

Colonya Caixa Pollença?

És necessari parlar de futur. Els clients, i en general la societat balear, tenen dret a saber què volen fer les entitats financeres. Caixa Pollença és transparent, i la raó de ser de Colonya és donar servei als clients que volen saber què fan els bancs amb el seus doblers, que tenen necessitats financeres d'una economia real i que aposten per aquest desenvolupament equilibrat i sostenible; per tant, volem continuar en la línia d'una caixa fidel als principis del seu fundador Guillem Cifre, diferenciats de les grans corporacions financeres.



*Fer que les coses siguin possibles.
Això és Actitud Azul.*

Treballar en equip, creure en el talent, en la innovació, en el compromís. Esforçar-se al màxim, escoltar, millorar cada dia. Són els valors que Endesa comparteix amb el bàsquet. Valors que formen part de la nostra actitud, l'Actitud Blava, l'actitud de fer que les coses siguin possibles.

actitudazul.com



llum · gas · persones

[miscel·lània]

SANTI ADROVER

De rock a Boc



Tot va començar ara fa uns dos o tres anys. Va ser una brusca d'un músic professional de conservatori, Joan Frontera. Cerca-va gent inquieta, volia fer un grup diferent, una música de la terra amb influències d'altres indrets, d'altres cultures. En Joan és el compositor dels temes, un poc l'ànima del grup, però tots hi tenen veu i participen en la feina. Al principi era

una diversió: rodaven pel món, anaven a festivals, coneixien altres músiques i nous sons.

La maqueta que m'han deixat era una incògnita, no tenia clar què hi hauria dins el CD. Tal vegada folk, o pop, o música tradicional, o ètnica... Després d'una mescla una mica desconcertant, he tingut una sensació explosiva de sons, una batalla d'instruments

magníficament coordinats. La part elèctrica s'uneix subtilment als instruments acústics i de corda.

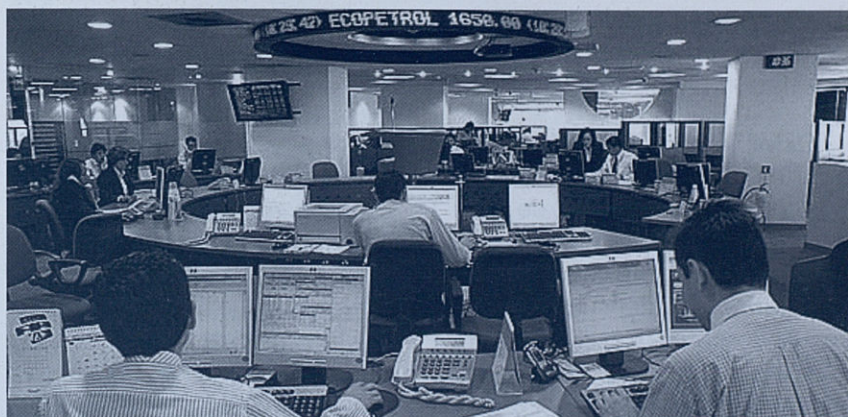
Boc no té cantant, tal vegada per no trencar el protagonisme de cap dels seus instruments. Escoltant el tercer tema, *De Boc a rock*, record viatges fets, paisatges gaudits i gent vista. Sabor, sobretot, de terres d'Escòcia, Irlanda, Alemanya...

Boc val la pena per la seva força, per la seva originalitat. Ells són els germans Frontera, Joan, Pere i Biel (piano, flauta, ximbomba, guitarró i *whistle*); Lluís Oreja (bateria); Rafel Barceló (baix); Lluís Vivern (guitarra acústica); Tomeu Marroig (guitarra elèctrica i llaüt), i Xisco Amengual (violí). Si els voleu escoltar, accediu a <http://www.myspace.com/bocfolk>.

[racó econòmic]

Agències de ràting (examinadors interessats)

BIEL MATAS



Costa molt parlar de qualsevol tema de caire econòmic sense haver de retreure defectes o mancances als reiterats i tan publicitats fets econòmics d'aquests darrers anys, processos que ens provoquen sensacions de temor i desparament, que ens menen cap a la desconfiança i que sempre sensibilitzen el nostre esperit crític. Avui ens passem pels dubtes generalitzats que ofereixen les agències de qualificació econòmica i mostrarem situacions o fets en què no brilla la claredat.

Quan parlem d'aquestes agències de ràting ens referim a tres: Standard & Poor's, Moody's i Fitch, que posen nota o en poden posar a tot allò que demani una avaluació. Aquí ens referim a les qualificacions dels distints deutes o productes financers que els bancs i els Estats venen i compren.

Són les agències que catalogaren com a excel·lents (AAA) productes

dels grans bancs que eren «escombraries». Destapada la falsedat, el sistema financer mundial s'hauria col·lapsat si no hi haguessin intervingut els Estats transferint, com mai no s'havia fet, grans quantitats del sector públic al privat.

Allò que resulta més irritant és que aquestes agències continuen com si res i són un element clau en la creació de l'anomenat «problema del deute públic». Quan qualifiquen un bo d'un Estat com a d'alt risc, s'encareixen els interessos que s'hauran de pagar, per tant el preu del deute públic queda molt determinat per l'avaluació de les agències.

Com a conseqüència d'això, els interessos alts augmenten els ingressos de la banca, que és qui els cobra. És fàcil detectar que allò que va bé a la banca mereix un excel·lent, però no és així si no l'afavoreix.

Fa uns mesos a la secció econòmica del diari *Público* es denunciava que accionistes de Standard &

Poor's i Moody's es preparaven per comprar barates les accions de les caixes que s'estan privatitzant. Tres fons d'inversió que participen en el capital d'aquestes agències posseeixen, a més, com a mínim 7.500 milions de deute espanyol, que «és més rendible des que en rebaixaren la qualificació». (L'any 2010 la rendibilitat del bo a 10 anys passà del 4% al 5,45%.)

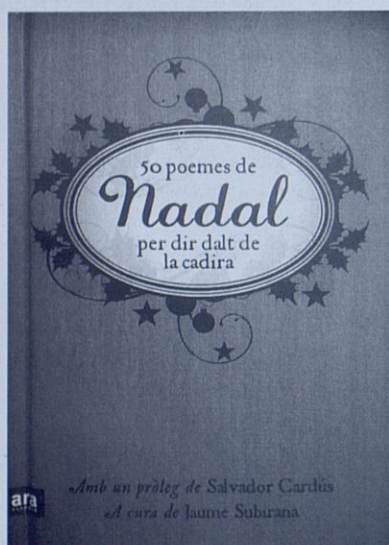
Els quatre bancs triats per col·locar el tram institucional de les accions de Bankia (liderat per Caja Madrid i Bancaixa) són accionistes de Moody's i també participen en el competidor Standard & Poor's. Són participacions creuades amb els grans fons americans que fa mesos que «ensumen» el sector i estudien comprar baratet. Aquesta és una manera de dir que fan negoci amb la crisi d'Espanya.

Queda patent que som davant un conflicte d'interessos seriós i múltiple en què les coincidències no són coincidències, sinó posicions prèviament intencionades. És òbvia la imprescindible necessitat d'emprendre una reforma. L'Estat mateix i les institucions examinades ara en surten perdent.

No ho dubteu, si avui tocàs avaluar les Balears, els anuncis catastrofistes, la inacció i l'espera intencionada del 20-N per part del nou president autonòmic no farien cap favor a la nota final de «solvència econòmica» de la Comunitat Autònoma.

Rentrée d'ara i clàssica

BIEL MESQUIDA



POEMES PER A TOTHOM I PER A TOTA OCASIÓ. Jaume Subirana, poeta, professor i estudiós de la literatura, ha fet uns llibres modèlics: antologies de poemes per memoritzar, per quan dues persones fan el contracte de l'amor, per a l'acte de comiat als morts, etc. Sempre 50 poemes. Sempre a Ara Llibres: *50 poemes de Nadal per dir dalt de la cadira*, *50 poemes per saber de memòria*, *50 poemes per a casaments*, *50 poemes per a funerals*. I les seves tries són perfectes perquè agafen poemes de totes les èpoques i d'autors molt diferents, poemes molt bons o poemes molt ajustats a cadascuna de les idees de força del volum. I també quan prepara cada llibre envia correus electrònics a un gran con-

junt de poetes perquè l'aconsellin i li diguin els poemes que ells seleccionarien. Antologies ben pensades i sedassades, útils i belles. Les signaria. I ara n'ha tret una altra, *El meu país. 50 odes a la pàtria*, de poemes dedicats a la màtria i a la pàtria catalana, al País Català (com m'ensenyà a dir l'amic Blai Bonet), als Països Catalans (com ja quasi no diu ningú). I torna a ser una meravella de tria i de poemes. Hi ha totes les cançons, himnes i proclames que ja sabem: des del «Cant de la senyera», «Els segadors» i «La Balanguera» fins a «Les tombes flamejants». I després hi trobam la bellesa d'aquell poema de Verdaguer quan parla dels campanars germans del Canigó, la mala llet irònica del gran Brossa, la

t e n d è n c i e s
[llibres]



quotidianitat senzilla i lleugera d'Enric Casasses o la força evocadora, vorejant el patètic, de Bartomeu Rosselló-Pòrcel, amb el magnífic poema «A Mallorca, durant la guerra civil». Tota casta de pàtries amb la música verbal d'autors estimats travessen el llibre: pàtries ardoroses, pàtries captives, pàtries lluitadores, pàtries malencòniques o pàtries encoratjadores, pàtries personals o pàtries ben col·lectives. Les que m'agraden més són les pàtries-màtries catalanes i casolanes que fem instant rere instant. I el llibre duu un pròleg oda de l'estimat Quim Monzó per xuclar-s'hi els dits. Mentrestant, el Govern de les Illes Balears del PP no vol sentir ni parlar del català. Considera que la sentència del Tribunal Superior de Justícia de les Illes Balears que avala l'exigència del català a l'Administració «és una fotografia estàtica d'un moment concret» i reitera la seva intenció de modificar la normativa actual perquè la llengua catalana deixi de ser un requisit per accedir a l'Administració. El conseller d'Administracions Públiques, Simó Gornés, diu que el Govern respecta la sentència però que compliran amb la seva promesa electoral. Quina catàstrofe de la misèria mental!

Unes hores abans, el PSM-IV-Entesa ha demanat al Govern que

acati la sentència del Tribunal Superior de Justícia de les Illes Balears. A més, ha instat l'executiu de Bauzà a retirar el projecte de llei amb què pretén eliminar el requisit lingüístic.

El PSM-IV-Entesa recorda que l'eliminació del requisit suposaria un «retrocés en el procés de normalització lingüística», d'acord amb la resolució de l'alt tribunal. Una resolució que també afirma que «el català, com tothom sap, és l'idioma propi de les Illes Balears, de tots els seus ciutadans i entitats, i resulta plenament constitucional que se n'exigeixi el coneixement per accedir i promocionar en l'àmbit de la funció i el treball públics de l'Administració de la Comunitat Autònoma».

No sé si serviria d'alguna cosa enviar una capsa d'antologies d'*El meu país* al president Bauzà i als seus consellers com a regal de Nadal. Podria funcionar? Res, Lector Benèvol, et recoman totes aquestes antologies, i a tu, Jaume Subirana, et don moltes de gràcies per l'alta i pràctica divulgació poètica!

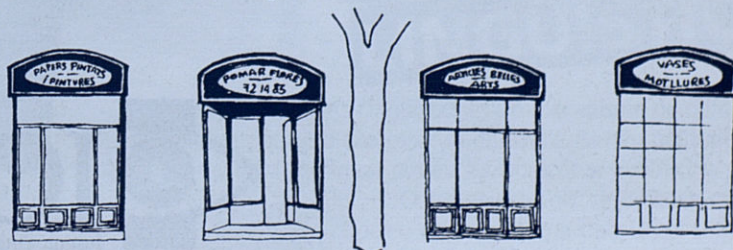
ELS CLÀSSICS ES LLEGEIXEN PER AMOR: VISQUEN ELS CLÀSSICS!

Fa unes setmanes em demanaren que fes una llista de vint llibres per a un fons bibliogràfic de la biblioteca del Futbol Club Barcelona.

Em deien: creiem que la cultura ha de tenir un paper molt important en la formació de la nova fornada de jugadors que representaran en un futur el Futbol Club Barcelona, especialment el coneixement literari d'àmbit català i universal, i per aquest motiu estem molt agraïts per la vostra participació en el projecte. Em va entusiasmar la idea i vaig pensar que només les persones d'un club com el Barça poden tenir pensaments i decisions d'aquestes. I què vaig recomanar. Primer de tot els clàssics. I en català tenim la col·lecció Bernat Metge, que fou creada el 1922 pel mecenes Francesc Cambó, i després de nombroses vicissituds, al cap de noranta anys de feina, l'any 2011 té quasi quatre-cents títols dels principals autors grecs i llatins. Entre les joies de la Bernat Metge hi ha la traducció de Carles Riba de l'*Odissea* d'Homer, la traducció de Miquel Dolç de l'*Eneida* de Virgili, la traducció de Marçal Olivar de dotze comèdies de Plaute, la traducció de Manuel Balasch de les *Olimpiques* de Píndar, la traducció de Joan Crexells dels *Diàlegs* de Plató o la traducció de la *Ilíada* de Montserrat Ros. Aquest era un dels objectius camboians: la gran qualitat de les traduccions. I l'altre: aconseguir la divulgació dels clàssics. Ara han digitalitzat el fons de la

“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)

Fundació Bernat Metge per posar els llibres a l'abast de tothom i han fet una selecció de 51 títols entre els que es consideren millors de tots. Lector Benèvol, et recoman que llegeixis aquestes meravelles grecolatines, i si els vols tots, t'hi pots subscriure i per un mòdic preu mensual podràs tenir unes obres magnifiques i que es poden rellegir sempre. Sí, un clàssic és un llibre que no s'acaba mai de llegir, perquè sempre hi trobes coses noves. Ja ho deia el meu estimat Italo Calvino en un article titulat «Per què llegir els clàssics?» Aquí Calvino ens diu coses tan clares i senzilles com aquestes: 1. Els clàssics no són d'una època concreta, ni d'un estil determinat, ni d'una casta semblant d'autor. Tan clàssica és *L'Odissea* d'Homer com la *Lolita* de Nabokov, el *Tirant lo blanc* de Joanot Martorell com *Madame Bovary* de Flaubert. 2. Amb els clàssics hi pots tenir relacions d'adhe-

sió o de contrast. Calvino deia: «Tot el que Rousseau pensa i fa m'interessa molt, però a la vegada m'inspira un desig irreprimible de contradir-ho, criticar-ho i discutir-ho». I l'*Émile* era un dels seus llibres de capçalera. 3. Els clàssics s'han de llegir d'una manera desinteressada, i així et donen tot el seu suc. S'han de llegir per gust, per amor. 4. Els clàssics tenen nombrosíssimes lectures perquè el seu significat es refà contínuament, per la qual cosa no hi ha cap discurs crític que pugui enxarxar-les a totes. 5. Els clàssics es poden llegir a qualsevol edat i sempre et diuen coses diferents. Calvino comentava: «A mesura que ens fem grans, anem caviat i la trobada amb els textos és totalment diferent. Llegir per primera vegada un llibre quan s'és madur és un plaer extraordinari.» 6. Cal conjugar els clàssics amb llibres actuals. Calvino ho recomanava per saber des d'on llegim el que lle-

gim: «L'actualitat pot ser trivial o mortificant, però tot i sempre és el punt del qual ens hem de situar per mirar cap endavant o cap enrere. El rendiment màxim de la lectura dels clàssics l'obté qui sap alternar-la amb una dosificació sàvia de la lectura d'actualitat.» I 7. Els clàssics són com un *background* al qual podem acudir sempre que el necessitem. Calvino insistia: «Sembla que llegir els clàssics estigui en contradicció amb el nostre ritme de vida. La nostra societat no coneix els temps llargs i sembla que els clàssics estiguin en contra de l'eclecticisme de la nostra cultura.» Els clàssics ens ensenyen la lentitud, i sempre n'aprendrem alguna cosa. Cal no oblidar que les obres clàssiques ens transmeten un univers que ressona dins nosaltres molt després d'haver-les llegides: són vives i parlen de la vida. Els clàssics són llibres inoblidables. Els clàssics fan tornar guapos!

Obre els ulls

Cirurgia ocular amb làser integral. Més ràpida, més segura.



971 20 15 12 • www.iom.es



[el semàfor]

VERMELL

Una altra vegada al Govern de les Illes Balears, per haver anunciat que modificarà la Llei de normalització lingüística. L'afirmació significa l'incompliment d'una promesa feta pel president Bauzá. En cas de materialitzar-se, el Govern del PP traspasarà una altra línia vermella i demostrarà el poc respecte que té pels drets lingüístics dels ciutadans. El PP sembla entestat, en matèria de llengua, a mostrar la seva pitjor cara, com si volgués respondre a la caricatura que se'n fa de partit enemic de la llengua catalana.

GROC

Al Congrés espanyol, per acceptar tard la tramitació de la ILP d'Acció Cultural del País Valencià Televisió sense Fronteres. La decisió de la mesa de les Corts s'ha dilatat en el temps més del que és normal, després d'haver hagut de superar un informe governamental en contra. A més, la ILP no podrà ser discutida durant aquesta legislatura. Serà el proper Congrés, presumiblement amb majoria del PP, el que decidirà si permet que les emissores de Catalunya, el País Valencià i les Illes Balears es vegin arreu dels territoris de llengua catalana.

VERD

Al Tribunal Superior de Justícia de les Illes Balears, per haver validat el decret de l'anterior Govern que exigia coneixements de català a la sanitat. La sentència és molt clara i considera que demanar el coneixement del català és plenament constitucional i que no demanar-lo està en contra de l'Estatut, la Llei de normalització lingüística, la Llei de la funció pública i el procés de normalització lingüística que té l'obligació d'impulsar el Govern de les Illes Balears.

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

Casal Solleric

Realitats visibles i invisibles

TEXT: JOSEP MARIA ALAMINOS

El Casal Solleric ens proposa quatre mostres diverses que coincideixen amb el relleu de Joan Carles Gomis en la direcció de la Fundació Palma Espai d'Art. En els darrers anys hem pogut gaudir de magnífiques exposicions que ens han acostat a l'obra de grans artistes de les Illes, però també al treball de magnífics fotògrafs, il·lustradors i artistes visuals d'arreu del món. Confiem que el nivell de qualitat dels espais expositius de què disposa la Fundació segueixi aquesta línia.

Josep Maria Blanco Ibarz: l'humor de la quotidianitat

Josep Maria Blanco Ibarz

(Barcelona, 1926) és un dels imprescindibles en la història de la il·lustració humorística espanyola, i ho podem comprovar a la mostra que comissaria Florentino Flórez. Blanco comença a treballar per a la revista TBO a començament dels anys cinquanta. El seu estil primerenc se centra en una distorsió extrema, després participa d'un realisme molt contingut i més tard explora una geometrització de les formes i els espais completament moderna.

Durant els anys seixanta, el seu dibuix s'instal·la definitivament en una zona personal i molt diferenciada, entre allò real i allò simplificat. Això també pot aplicar-se als seus temes, habitualment amb un

peu en allò quotidià, gairebé vulgar, i l'altre en el territori de l'absurd, paradoxa que provoca la riulla de l'espectador.

Ja jubilat, es reinventa capficant-se en dibuixos de gran format en què el seu grafisme mostra habilitats que romanien gairebé ocultes en obres anteriors. La diversitat i varietat de personatges i escenaris creix, i també els detalls, sense permetre que el que és innecessari desvirtui l'essència de les seves imatges, caracteritzades per l'economia narrativa i la importància del traç. Blanco demostra una voluntat ferma: mostrar la realitat per mitjà de l'humor, un humor blanc que evita l'ofensa i l'escarni i se centra en allò quotidià i ridícul, a





Alicia Martín. Inbriding. Llibres i estructura de ferro. 220 cm diàmetre. 2010.

Josép Maria Blanco Ibarz. Portada del TBO «Extra de Turismo». 1981.

la cerca d'un somriure sempre amable i vitalista provocat per la seva senzillesa.

Alicia Martín: el llibre com a símbol

Neus Cortés ha comissariat la mostra «Antónimos», d'Alicia Martín (Madrid, 1964). Amb una trajectòria impecable, l'artista ha participat a les fires més prestigioses (ArtBasel, Artissima, Art

Cologne o ARCO) i a mostres tant nacionals com internacionals, de les quals podem destacar «Fuentes», a l'IVAM de València (2006); «Entornos: realidad/ficción», a la Col·lecció Caja de Burgos (2006); «16x16. Proyectos de Arte Español», a ARCO'06, comissariada per María de Corral, i «Contenedores», a la Biblioteca Pública Casa de las Conchas, de Salamanca. El 2003 va presentar «Biografías», una espectacular intervenció feta

a la façana de la Casa de América de Madrid, i, a més, «The Real Royal Trip», comissariada per Harald Szeemann, al Museu PS1 MoMA de Nova York; «Monocanal», al Museu Nacional Centre d'Art Reina Sofía, i «Ofelias y Ulises (alrededor del arte español contemporáneo)», a Venècia i Alemanya (2002). La seva obra es troba, entre d'altres, a la Fundació Coca-Cola Espanya, al Centre Gal·lec d'Art Contemporani, al Centre d'Art Reina Sofía, al Banc d'Espanya i a la Universitat Pública de Navarra.

Alicia Martín ha utilitzat mitjans com la fotografia, l'escultura, la instal·lació, el dibuix o, més recentment, el vídeo. Una de les constants que caracteritza la seva obra, i que podem comprovar en aquesta mostra, és l'ús gairebé obsessiu del llibre com a matèria primera. La metàfora del temps, l'ocupació de l'espai, la relació de l'art contemporani amb la cultura, la memòria bibliogràfica com a representació física del coneixement o l'ètica com a qüestionament de tot el que s'ensenya, són alguns dels elements que configuren el seu imaginari. La seva obra ens remet a la necessitat de reinterpretar la cultura, una cultura en la qual el llibre s'erigeix en símbol d'història i de memòria.

el mirall
amb el suport de



Generalitat de Catalunya
**Departament
de la Presidència**

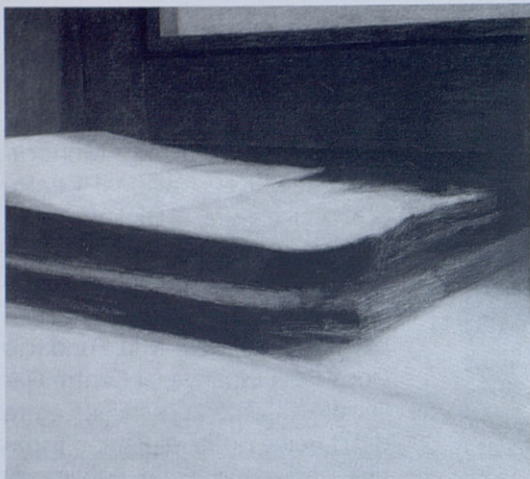
Realització, manteniment,
rega i neteges forestals



GOMARIZ S.L.
Jardineros

Ecojardineria

Camí de Can Frontera, travessa II, núm. 4 · Tel. 971 60 11 25
Tel./fax 971 60 76 46 · Pla de na Tesa - 07141 MARRATXÍ
jardineros@gomariz.info - www.gomariz.info



Liliane Tomasko.
Sliding Lex. Oli sobre lli. 101,6 x 114,3 cm. 2007.

va completar en venir a Europa a vint-i-quatre anys, on entra en contacte amb l'art que es feia a Espanya i Itàlia. A final de 1963 es va establir a Mallorca, on resideix des

d'aleshores.

La seva personalitat i la seva extraordinària humanitat són dues de les més importants característiques que defineixen l'artista. Rafael Amengual s'ha convertit en un dels aglutinants de tota una generació de creadors, com ho demostra el seu important paper dins el Grup Dimecres, unes reunions d'artistes

i intel·lectuals que varen tenir lloc amb bastant regularitat entre 1975 i 1980, i a les quals es varen donar cita gent de tanta vàlua com Ellis Jacobson, Miquel Brunet, Longino, Jim Bird, Robert Llimós, Josep Guinovart, Ritch Miller, Steve Afif, José María de Labra, Manolo Mompó, Juli Ramis, Llorenç Ginard, Will Faber, John Ulbricht, Angela Von Newman, Manolo Villalta o Eusebio Sempere, entre d'altres. Una exquisida conjunció d'obra i caràcter que ha provocat que grans plomes com Miguel Ángel Asturias, Blai Bonet, Antonio Fernández Molina, Guillem Frontera, Josep Melià, Cesáreo Rodríguez Aguilera o José Corredor-Matheos hagin elogiat la seva obra i les seves exposicions.

En aquesta mostra retrospectiva, comissariada per Fernando Gómez de la Cuesta, ens acostam a la seva obra, eminentment pictòrica però amb significatives incursions en la ceràmica i l'escultura, i que

Rafael Amengual: d'estètiques i filosofies

Rafael Amengual (Mendoza, Argentina, 1938), de pares mallorquins, va estudiar per lliure a la Universitat de Cuyo, una formació entre acadèmica i autodidacta que



CASAL SOLLERIC

PLANTA NOBLE
LILIANE TOMASKO. *Luminous Matter*
Setembre – novembre

PLANTA ENTRESOL
RAFAEL AMENGUAL. *Retrospectiva*
Setembre – desembre

PLANTA BAIXA / PLANTA ZERO
CECILIA SEGURA. *Vibratio*
Novembre 2011 – gener 2012

ESPAI QUATRE
FERNANDO SINAGA. *De arriba abajo*
Novembre 2011 – gener 2012

SES VOLTES

GRUP DIMECRES (1975 – 1980)
Novembre 2011 – gener 2012

Ajuntament de Palma

ha fluctuat sempre, en l'àmbit de l'expressionisme, entre el figuratiu i l'abstracte. És, però, aquesta última línia la que dóna una expressió més ajustada del seu art, en desenvolupar delicades composicions en què el seu gust pel traç, per la grafia i, en certes ocasions, pel matèric i per les textures, s'erigeixen en una afortunada manifestació del seu interès per la contemplació, per la naturalesa, per la filosofia oriental, per la delicadesa i per la bellesa.

Liliane Tomasco: metafísica dels espais

L'exposició individual de Liliane Tomasco (Zuric, 1967) ens permetrà revisar amb profunditat l'evolució de la seva trajectòria al llarg de la darrera dècada. Formada al Camberwerll College of Arts, al Chelsea College of Arts and Design i a la Royal Academy of Art de Londres, Liliane Tomasco viu entre Nova York i Barcelona. La seva obra es converteix en una apassionada reivindicació de la pintura, i les seves teles es nodreixen temàticament d'objectes o escenes del seu entorn domèstic i íntim: un llit desfet, un munt de roba, els plecs d'alguna tela penjada o una simple bossa de paper. Un inventari d'elements senzills que interpreta una



Rafael Amengual. 4a variació del somni d'en Ramon Vera (contat per Cristòfol Serra). 1972.

vegada i una altra, de la mateixa manera que ho feia Morandi recreant tot un univers propi a partir dels humils pots del seu estudi, i forma sèries temàtiques d'aparent diversitat. En realitat, aquest reduït corpus li serveix per explorar qüestions essencials més enllà de les configuracions formals incorporant-hi alhora un rerefons de caire simbòlic i elevades dosis d'espiritualitat.

Amb una pinzellada que sembla lenta i acurada, resulta evident l'interès de l'artista pels efectes lumínics sobre els objectes, atorgant als espais buits tanta d'importància com als mateixos objectes repre-

sentats. Per això l'atmosfera que inunda cadascuna de les seves teles ens transmet les emocions vitals que l'artista ha experimentat a les diverses capitals europees on ha viscut, i que són el punt de partida de les seves obres, primer captades amb una Polaroid per després interpretar-les amb la pintura.

És una pintura, en definitiva, revestida d'un caràcter enigmàtic i misteriós que ens colpeja i subjuga alhora, i que ens suscita un exercici de profunda reflexió, una meditació sobre la dimensió metafísica de la quotidianitat.

Casal Solleric – Palma

Josep Maria Blanco Ibarz

«Humor blanco»

Planta baixa

Fins al 13 de novembre de 2011

Alicia Martín

«Antónimos». Espai Quatre

Fins al 13 de novembre de 2011

Rafael Amengual

«Retrospectiva»

Planta entresòl

Fins al 27 de novembre de 2011

Liliane Tomasco

«Luminous Matter»

Planta noble

Fins al 6 de novembre de 2011

DISTRIBUCIÓ

BALEARS:

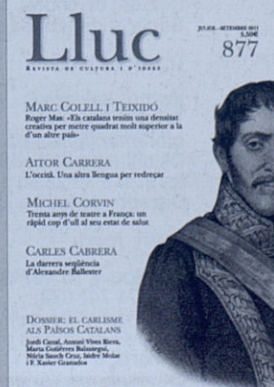
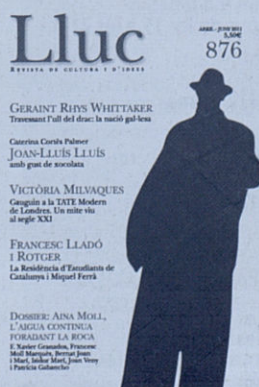
PALMA DISTRIBUCIONS s. l.
C/ Dragonera, 17 – 07014 Palma
Tel. 971 28 94 21

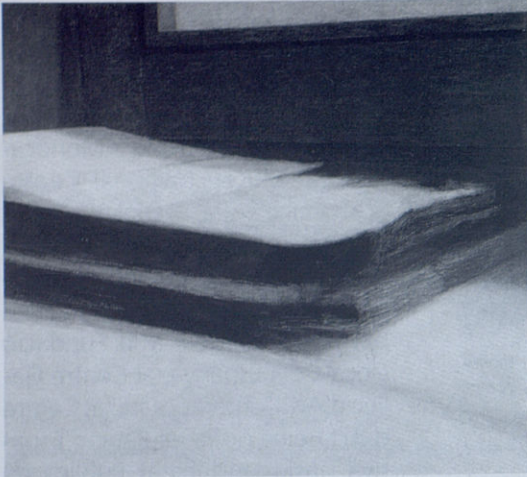
CATALUNYA:

MIDAC s. l.
C/ Raimon Casellas, 5-7 – 08205 Sabadell
Tel. 93 74 64 112

VALÈNCIA I CASTELLÓ:

GEA LLIBRES s. l.
C/ G, Nau 6, 5-746394 Ribarroja del Túria
València. Tel. 96 166 52 56





Liliane Tomasko.
Sliding Lex. Oli sobre lli. 101,6 x 114,3 cm. 2007.

va completar en venir a Europa a vint-i-quatre anys, on entra en contacte amb l'art que es feia a Espanya i Itàlia. A final de 1963 es va establir a Mallorca, on resideix des

d'aleshores.

La seva personalitat i la seva extraordinària humanitat són dues de les més importants característiques que defineixen l'artista. Rafael Amengual s'ha convertit en un dels aglutinants de tota una generació de creadors, com ho demostra el seu important paper dins el Grup Dimecres, unes reunions d'artistes

i intel·lectuals que varen tenir lloc amb bastant regularitat entre 1975 i 1980, i a les quals es varen donar cita gent de tanta vàlua com Ellis Jacobson, Miquel Brunet, Longino, Jim Bird, Robert Llimós, Josep Guinovart, Ritch Miller, Steve Afif, José María de Labra, Manolo Mompó, Juli Ramis, Llorenç Ginard, Will Faber, John Ulbricht, Angela Von Newman, Manolo Villalta o Eusebio Sempere, entre d'altres. Una exquisida conjunció d'obra i caràcter que ha provocat que grans plomes com Miguel Ángel Asturias, Blai Bonet, Antonio Fernández Molina, Guillem Frontera, Josep Melià, Cesáreo Rodríguez Aguilera o José Corredor-Matheos hagin elogiat la seva obra i les seves exposicions.

En aquesta mostra retrospectiva, comissariada per Fernando Gómez de la Cuesta, ens acostam a la seva obra, eminentment pictòrica però amb significatives incursions en la ceràmica i l'escultura, i que

Rafael Amengual: d'estètiques i filosofies

Rafael Amengual (Mendoza, Argentina, 1938), de pares mallorquins, va estudiar per lliure a la Universitat de Cuyo, una formació entre acadèmica i autodidacta que

CASAL SOLLERIC

PLANTA NOBLE
LILIANE TOMASKO. *Luminous Matter*
Setembre – novembre

PLANTA ENTRESOL
RAFAEL AMENGUAL. *Retrospectiva*
Setembre – desembre

PLANTA BAIXA – UNA ZERO
CECILIA SEGURA. *Vibratio*
Novembre 2011 – gener 2012

ESPAI QUATRE
FERNANDO SINAGA. *De arriba abajo*
Novembre 2011 – gener 2012

SES VOLTES

GRUP DIMECRES (1975 – 1980)
Novembre 2011 – gener 2012

Ajuntament de Palma

ha fluctuat sempre, en l'àmbit de l'expressionisme, entre el figuratiu i l'abstracte. És, però, aquesta última línia la que dóna una expressió més ajustada del seu art, en desenvolupar delicades composicions en què el seu gust pel traç, per la grafia i, en certes ocasions, pel matèric i per les textures, s'erigeixen en una afortunada manifestació del seu interès per la contemplació, per la naturalesa, per la filosofia oriental, per la delicadesa i per la bellesa.

Liliane Tomasco: metafísica dels espais

L'exposició individual de Liliane Tomasco (Zuric, 1967) ens permetrà revisar amb profunditat l'evolució de la seva trajectòria al llarg de la darrera dècada. Formada al Camberwerll College of Arts, al Chelsea College of Arts and Design i a la Royal Academy of Art de Londres, Liliane Tomasco viu entre Nova York i Barcelona. La seva obra es converteix en una apassionada reivindicació de la pintura, i les seves teles es nodreixen temàticament d'objectes o escenes del seu entorn domèstic i íntim: un llit desfet, un munt de roba, els plecs d'alguna tela penjada o una simple bossa de paper. Un inventari d'elements senzills que interpreta una



Rafael Amengual. 4a variació del somni d'en Ramon Vera (contat per Cristòfol Serra). 1972.

vegada i una altra, de la mateixa manera que ho feia Morandi recreant tot un univers propi a partir dels humils pots del seu estudi, i forma sèries temàtiques d'aparent diversitat. En realitat, aquest reduït corpus li serveix per explorar qüestions essencials més enllà de les configuracions formals incorporant-hi alhora un rerefons de caire simbòlic i elevades dosis d'espiritualitat.

Amb una pinzellada que sembla lenta i acurada, resulta evident l'interès de l'artista pels efectes lumínics sobre els objectes, atorgant als espais buits tanta d'importància com als mateixos objectes repre-

sentats. Per això l'atmosfera que inunda cadascuna de les seves teles ens transmet les emocions vitals que l'artista ha experimentat a les diverses capitals europees on ha viscut, i que són el punt de partida de les seves obres, primer captades amb una Polaroid per després interpretar-les amb la pintura.

És una pintura, en definitiva, revestida d'un caràcter enigmàtic i misteriós que ens colpeja i subjuga alhora, i que ens suscita un exercici de profunda reflexió, una meditació sobre la dimensió metafísica de la quotidianitat.

Casal Sollieric – Palma

Josep Maria Blanco Ibarz

«Humor blanco»

Planta baixa

Fins al 13 de novembre de 2011

Alicia Martín

«Antónimos». Espai Quatre

Fins al 13 de novembre de 2011

Rafael Amengual

«Retrospectiva»

Planta entresòl

Fins al 27 de novembre de 2011

Liliane Tomasco

«Luminous Matter»

Planta noble

Fins al 6 de novembre de 2011

DISTRIBUCIÓ

BALEARS:

PALMA DISTRIBUCIONS s. l.

C/ Dragonera, 17 – 07014 Palma

Tel. 971 28 94 21

CATALUNYA:

MIDAC s. l.

C/ Raimon Casellas, 5-7 – 08205 Sabadell

Tel. 93 74 64 112

VALÈNCIA I CASTELLÓ:

GEA LLIBRES s. l.

C/ G, Nau 6, 5-746394 Ribarroja del Túria

València. Tel. 96 166 52 56

Lluc 876
REVISTA DE CULTURA I D'ARTS

GERAINT RHYPS WHITTAKER
Treuenant l'ull del diu: la nació gal·lesa

Caterina Corbelli Palmer
JOAN LLUÍS LLUÍS
Un gènere de novel·la

VICTÒRIA MILVAQUES
Camplau a la Tate Modern
de Londres. Un munt de
al·legria XXI

FRANCESC LLADÓ
I ROTGER
La Resistència d'Enric de
Catalunya i Miquel Ferrà

DOSSIER: AINA MOLL,
L'ARCA CENTRADA
FORADANT LA ROCA
El Museu Gaudí, Francesc
Sallés, Miquel Palmer, Joan
Vila, Jordi Vilà, Joan Vinyà
i Patricia Galançol

Lluc 877
REVISTA DE CULTURA I D'ARTS

MARC GOLLÉ I TEIXIDÓ
Rogers May: «la cultura veient una derivada
creativa per entre quadres molt superior a la
d'un altre país»

AYTOR CARRERA
L'ocell. Una obra breu per redreçar

MICHEL CORVIN
Torna any de exili a França: un
ràpid cop d'ull al seu estat de salut

CARLES CARRERA
La darrera voluntat
d'Alexandre Balthus

DOSSIER: EL CARLEME
ALS PALLOS CATALANS
Jordi Gual, Antoni Vinyà, Maria
García, Miquel Palmer,
Miquel Serra, Jordi Vilà,
J. Vinyà i Patricia Galançol

Lluc 878
REVISTA DE CULTURA I D'ARTS

JOAN MELÀ
La Brenga catalana a les Balears.
Alguns dades recents sobre una
i confluència

La signatura de
JOSE MANUEL BEIRAS
Carlos Cabrera

MIQUEL ÀNGEL LLAUGER
De Calabres a Canet: l'arquitecte
any de recerca musical de la veu

PERE FERRER
En trobem del contralt.
Homenajes a l'ortodoxia

DOSSIER: LES NOVES ETAPES
DE LA MÚSICA EN CATALA
Miquel Serra, Joan Vinyà, Miquel
Sallés, Jordi Vilà, Miquel Palmer,
Joan Vinyà, Miquel Serra, Jordi Vilà,
J. Vinyà i Patricia Galançol

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 Solleric

Passeig del Born, 27 · 07012 Palma
Tel. 971 722 092
caguilo@sfa-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
bibjalcover@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. Llompарт

Emperadriu Eugènia, 6 (S'Escorador) · 07010 Palma
Tel. 971 753 942
bibjmllopарт@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

Olivar

Plaça de l'Olivar, edifici Mercat de l'Olivar,
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
bibpoligonllevant@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

Cala 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 Llauredor, 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 Passatempes, 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
Dissabte 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

Terreno

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

"SA NOSTRA" ha lliurat els ajuts per a projectes de conservació de la biodiversitat 2011

L'Obra Social de "SA NOSTRA" distribuirà enguany 90.500 euros entre els set projectes seleccionats a la Convocatòria d'ajuts per a projectes de conservació de la biodiversitat.



L'ajut atorgat oscil·la entre els 7.000 i els 20.000 euros per projecte i s'adrecen a set entitats, cinc de Mallorca, una de Menorca i una d'Eivissa, per impulsar projectes d'investigació, divulgació o voluntariat ambiental en l'àmbit de les Illes Balears.

Des de l'any 2001 "SA NOSTRA" ha dotat 112 projectes amb un import de 932.500 euros. Pel que fa al 2011 i per illes, els cinc projectes que es desenvolupen a Mallorca han rebut 52.500 euros, 18.000 euros els de Menorca i 20.000 euros el d'Eivissa.

Projectes, entitats i objectius

MUSEU BALEAR DE CIÈNCIES NATURALS: Illes Vives, divulgació i conservació de la biodiversitat balear.

L'ajut servirà per completar el segon àmbit d'actuació del projecte museogràfic de l'àrea de biodiversitat del Museu de Ciències Naturals, redactat l'any 2003.

GEN-GOB EIVISSA: Can Toni d'en Jaume Negre. Projecte de custòdia del territori a Eivissa

Recuperació de la finca Can Toni d'en Jaume Negre i potenciació dels seus valors ambientals i culturals. Aquesta finca es troba situada a escassa distància del nucli de Balàfia i del petit nucli parroquial de Sant Llorenç on es troba el recentment creat Centre d'Interpretació des Amunts i la finca pública Can Pere Musson. El projecte inclou la comercialització, en un futur, de productes de la terra i l'obertura de la casa al públic per mostrar la vida al camp a mitjan segle xx.

GOB MALLORCA: Voluntariat dels grups infantil i juvenil

Projecte d'educació ambiental i socialització en el temps lliure mitjançant la participació, el voluntariat, la formació, els valors respectuosos amb el medi i de noves tecnologies de la informació.

ASSOCIACIÓ PER A L'ESTUDI DE LA NATURA: Voluntariat científic de l'AEN: seguiment d'invertebrats com a bioindicadors del canvi climàtic i la qualitat dels hàbitats

El projecte posa en marxa una xarxa de xarxes de seguiment d'invertebrats terrestres indicadors biològics del canvi climàtic i l'estat de conservació dels hàbitats.

GOB MENORCA: Tasta la Custòdia

Suport en la difusió de la comercialització dels productes agraris de les finques de Menorca adherides a la xarxa de custòdia del territori. El projecte fomentarà la recerca de nous productes i divulgarà fires i mercats per mitjà d'un espot publicitari a ràdio, televisió i cinema.

GRUP NORD DE MALLORCA: Les cavitats litorals del llevant de Mallorca i la seva relació amb les surgències submarines

Continuació de les exploracions i estudi de les cavitats situades al llevant de Mallorca. El projecte per al 2011 se centrarà en la recerca de cavitats amb entrada marina, submarina o terrestre que actuen com a surgències de les aigües subterrànies, així com les corresponents topografies, estudis geomorfològics i documentació fotogràfica de la fauna marina i terrestre.

FUNDACIÓ JARDÍ BOTÀNIC DE SÓLLER: Garantint la supervivència de les plantes amenaçades al Mediterrani

Treball en col·laboració amb set organitzacions de les sis illes més grans de la Mediterrània per a la conservació de 900 espècies amenaçades. El projecte aprofundeix els coneixements de les tècniques de germinació i divulgació d'aquestes espècies i en proposa la conservació en bancs de germoplasma.

Travessa de la serra de Tramuntana tira a tira

Setena etapa: de Valldemossa a Esporles

TEXT I FOTOS: GASPÀR VALERO

Itinerari

Valldemossa -
font de na Llambies - en Penyalot
- cim de la Comuna -
coll de Sant Jordi -
aljub de la mola de Son Pacs -
coll de la Basseta -
Urbanització de Son Cabaspre -
Esporles

Horari aproximat:

3 h 30 min (temps aproximat
de marxa, sense les aturades)

*El pla del Rei des de
la Comuna de Valldemossa.*

[itineraris]

t e n d e n c i e s





Iniciam la setena etapa de la Travessa de la serra de Tramuntana a Valldemossa. Partim dels jardins de Cartoixa, cap a la dreta si des del carrer de l'Uruguai miram de front l'entrada als jardins. Una vegada que hem voltat, a l'esquerra s'alça el lateral de la casa dita Can Mossènyer, amb alts murs de marge a la base de l'edifici. Després d'uns quants metres de camí, a la dreta compareix el molí de Can Mossènyer, amb torre cilíndrica i portal i finestres amb arcs de ferradura, recents. Després del molí continuem en línia recta, deixant de banda el camí de l'esquerra. El camí s'estreny i s'acaba el ciment i, amb alzines a l'esquerra, comença una pujadeta sobre graons de roques irregulars, on el camí sembla que desapareix. Alguns metres més amunt, la pujada s'esmorteeix en una miranda amb vista sobre la zona dels jardins de Cartoixa. El camí es consolida i avançam en lleugera ascensió entre alzines, argelaga, càrritx, aritges, estepes i heures; observam el que devia ser el camí vell més a la dreta, encloïtat, tancat de paret i ple de vegetació. A tres o quatre minuts de la miranda, queda el camí de la muntanyeta de la Beata.

Ben aviat, a l'esquerra ens apareix una construcció disforja, l'enorme aljub que abastava d'aigua la Cartoixa. Arribam en pocs metres a un portell amb barrera de metall, vora el qual, a l'esquerra, queda la casa dita sa Teulera, amb alçat de dues plantes i coberta a dos aiguavessos. Alguns metres més endavant, a la dreta del lateral nord de la casa, apareix la font de na Llambies. Té una volta de canó, lleugerament rebaixada, que supera els dos metres d'alçada; al fons hi ha una pica de secció rectangular que recull l'aigua; a la dreta i més a prop de l'exterior, hi ha una altra pica rectangular, normalment eixuta. A l'esquerra de la font de na Llambies continua el camí de la Comuna, que puja en forma de

rampa escalonada que es consolida com a camí de ferradura; a l'esquerra deixam de banda diverses marjades d'oliveres i resseguim cap a la dreta el sender.

Camí amunt, a poc més de quinze minuts de la font de na Llambies, arribam a una miranda amb bona vista sobre Valldemossa; a la dreta queda una paret seca mentre que la pujada continua fins que arribam al portell de la Comuna, amb una barrereta de fusta que s'obre enmig d'una paret transversal. El camí continua cap a l'esquerra, paral·lel a la paret, fins que aviat dissenya un revolt a la dreta, i just després arribam al planiol anomenat en Penyalot, caracteritzat per una bassa de planta rectangular i coberta de volta de canó, amb l'interior de la coberta amb llivanyes de marès i l'exterior de pedra viva amb argamassa de calç; la part de davant queda descoberta a manera de bassa per a abeurada dels animals. A l'esquerra de la bassa hi observam un coll de tords i les restes d'una barraca, de planta rectangular, portal de llinda de pedra, i el lateral de l'esquerra adossat a la roca natural.

Des d'en Penyalot, continuam cap a la dreta en direcció al cim de la Comuna. Alguns metres més endavant, el camí marca un revoltet a l'esquerra, entre alzines, arboceres, mates i el verdet afer-

rat a les roques que marca la humitat de l'indret. Just després del revolt, a l'esquerra deixam un coll de tords aixecat damunt una pareteta; uns quants metres a la dreta, arribam a una paret seca transversal, que s'ha de franquejar per un botador de pedres incrustades dins l'alçat de la paret. Passada la paret, continuam per la sendera en direcció a ponent, deixant a l'esquerra un muradal de penyes naturals infranquejables. Les arboceres, les mates i el xiprell acompanyen les alzines; a uns tres minuts de la paret, arribam a una bassa que queda a la dreta del camí i que és de planta quadrangular, dividida en tres compartiments rectangulars. Immediatament, el camí comença a pujar més decidit, de tal manera que forma un petit caragol o conjunt de revoltets, que assoleix ràpidament, en tres minuts, la zona més alta de la Comuna, anomenada ses Mossetes.

A la zona superior de la Comuna de Valldemossa, hi trobam dos rotlos de sitja i una barraca de carboner reutilitzada per caçadors; hi observam també un forn de pa i un coll de tords. Ben aviat, cap a l'esquerra, assolim una bona vista cap a la zona de migjorn, amb la mola de Son Pacs, na Fàtima i Palma, amb la badia. Uns quants metres més endavant, podem pu-

jar el roquissar de la dreta per fer el cim de la Comuna, que assoleix els 709 metres d'altitud. Aquí podem gaudir d'una vista espectacular cap al nord i al ponent, amb domini de la mar, el pla del Rei, Son Moragues, i els contraforts de la Talaia Vella, fins a arribar al puig del Teix.

Davallam del cim de la Comuna cap al sud-oest, vers el coll de Sant Jordi, amb la mola de Son Pacs davant la nostra vista. Camí avall, queden a la dreta unes balmetes o cavitats. Dos minuts després, en plena davallada, deixam a l'esquerra un coll de tords i franquejam un marget o graó. A set o vuit minuts del marget, assolim el coll de Sant Jordi. A la dreta hi ha un filferro nou i a l'esquerra la paret tradicional. Voltam pel portell de l'esquerra, obviant la barrera metàl·lica nova de la dreta, que anuncia la propietat des Verger. El coll de Sant Jordi, ben marcat geomorfològicament i punt important en la nostra ruta, comunica l'estret de Valldemossa i Son Brondo amb el Verger i la zona de Son Olesa.

Des del coll de Sant Jordi, abandonam la davallada a Son Brondo i a l'Estret de Valldemossa i voltam a la dreta, en pujada pel coster de la mola de Son Pacs. Tres minuts després salvam un pi mort enmig del camí i passam dos revoltets. El caminet puja amb pe-



www.esrefugi.es

ESQUI SNOW	ESCALADA	BARRANCES ESPELEO	VIACOS	MONTANYA TREKKING	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

dreny solt, mentre observam a la dreta una pareteta amb una reixa nova. Prest passam una pareteta transversal i pujam per un comerllar estret, com un embut.

Poc després, ja a la part alta de la mola, deixam a la dreta el camí des Passets, que davalla vertiginosament al Verger, i voltam a l'esquerra, cap a la carena superior de la mola de Son Pacs. Passam un rotlo de sitja d'on parteix, per la dreta, el camí de la font de l'Almangra. En línia recta, avançam per un camí ombrívol d'alzinar, amb els voltants pigats de rotlos de sitja i barraques de carboner i amb el sòl amb pedreny solt; a l'esquerra deixam un rotlo empedrat i just després una bifurcació a la dreta. Un poc més endavant arribam a l'entreforc de camins de l'aljub de la mola de Son Pacs. Per arribar-hi, voltam cap a la dreta, des d'on ja podem veure l'aljub i la barraca, que es troben molts propers.

L'aljub té planta rectangular i presenta una coberta en forma de volta de canó; l'arrencada de la volta parteix dels murs laterals en el coronament dels quals hi discorre una canalització de recollida d'aigua d'escorrentia. A la part de ponent, en sobresurt un coll de cisterna cobert amb una volta apuntada. El revestiment exterior i la unió de les pedres és de morter de calç. L'es-

tructura interior del dipòsit d'aigua es troba dividida en dues parts; l'orientada a ponent fa les funcions d'aljub, i la de llevant, de bassa per abeurar bestiar, per la qual cosa té el lateral obert. A la vora de l'aljub apareix un porxo de planta rectangular i coberta de volta rebaixada, amb les mateixes característiques constructives que l'aljub, tot i que molt recentment ha estat restaurat amb ciment pòrtland i s'hi ha afegit un fumeral.

Des de l'aljub podem recuperar el camí de carro de carboners que fèiem des del rotlo de sitja de la cruïlla de la font de l'Almangra, en direcció cap a llevant, per la qual cosa podem fer els trenta metres escassos que ens separen del camí pel mateix lloc per on hem arribat a l'aljub, o bé podem adreçar directament fins que, a uns cinquanta metres, arribam al camí ample vora un ranxo de carboners, amb un forn de pa, a més del rotlo i la barraca; a la part de l'esquerra observam una petita bassa de planta quadrangular, referida de calç i amb dos graons a l'interior. Recuperat el camí de carboners, ample i planer, deixam a la dreta un forn de pa de boca quadrada i entram en una zona d'alzinar aclarit, amb el sotabosc eixeremat. Just després arribam a un entreforc de camins, on ens hem de desviar cap a la dreta, en angle agut, per tal d'assolir

el coster sud-oest de la mola de Son Pacs.

Després de la bifurcació, a uns dos minuts escassos, el camí ample desapareix, però, abans que ho faci, ens desviem cap a la dreta per un camí de ferradura, a l'inici del qual trobam a l'esquerra un rotlo de sitja i a la dreta una barraca de carboner. El camí ara és un sender o tirany estret, envaït per la vegetació d'alzines, estepes i mates. Entre les alzines prest es pot observar una fondalada cap al sud-est, a la nostra esquerra; aquesta depressió és anomenada la coma d'en Llobera. El camí voreja el fondal, per la qual cosa dissenya un recorregut amb tendència cap a la dreta, amb algunes giragonses curtes, fins que assoleix el centre del comerllar. En aquest punt, deixam un gran rotlo de sitja a la dreta, amb un marge de sosteniment vora el camí, el qual ara discorre cap a l'esquerra, per l'altre vessant del comerllar. Aviat, des d'una clariana enmig de les alzines, podem abastar visualment el coster del comerllar que hem abandonat; mentre, el camí presenta a l'esquerra un marge de sosteniment i continua brut de bosquina.

A uns cinc minuts de la sitja del comerllar, després d'un revolt cap a l'esquerra, arribam a una paret seca que fa partió entre Son Pacs i Son Cabaspre; antigament hi ha-

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



Aljub i barraca de la mola de Son Pacs.

via un portell, la marca del qual encara es veu en el mur. Ara hem de botar la paret amb l'ajuda de les alzines com a arrambador i amb un improvisat pujador de pedres. Després de la paret començam el descens de l'anomenat pas de Son Cabaspre. Ara el rost de la davallada s'accentua, i tres colls de tords apareixen a esquerra i dreta, fins que arribam a un altre rotlo de sitja remarcable, amb un sitjó empedrat i un altre coll de tords, el quart, situat a l'esquerra. Aquest rotlo ens ha d'ajudar a orientar-nos, ja que hem de girar cap a la dreta segons la posició d'arribada al rotlo, tal com ho fa el camí. Des d'aquí co-

mença una davallada forta que ens deixarà ràpidament vora la urbanització de Son Cabaspre.

Des del rotlo de sitja, i abans d'arribar a la urbanització, deixam unes penyes a l'esquerra i el camí, en ziga-zaga, en davallada rosta i amb el sòl recobert de fullaca de pi, ens condueix a un antic ranxo de carboners, amb una barraca coberta, vora la qual s'ha construït una petita caseta, de totxos i amb coberta de fibrociment. En aquest lloc el camí volta cap a l'esquerra i eixampla les seves dimensions, alhora que apareix cobert d'unes ginyes de ciment. Aviat, encara en davallada, arribam al coll de la Basseta

(457 m), on enllaçam, cap a la dreta, amb una altra via més consolidada que apareix transversalment; cap a l'esquerra deixam el camí de la coma d'en Llobera. En el mateix punt on enllaçam amb el camí podem observar la bassa per a la recollida d'aigua que dóna nom al coll. Els efectes de la urbanització de Son Cabaspre comencen a fer-se presents. Aquest tram de camí davalla ràpidament, amb mostres de vials de ciment per a vehicles, fins a l'asfalt de la urbanització.

L'accés a la carretera asfaltada de la urbanització es fa per una barrera metàl·lica baixa que tanca el camí de davallada, des d'on ens dirigim sobre l'asfalt cap a l'esquerra. La primera casa que apareix a l'esquerra s'anomena Can Buades, i és ja producte de la urbanització. Prest ens acompanyen, al fons de la vall, a la dreta, les cases de Son Cabaspre, entremesclades amb els xalets de nova construcció. Les cases de Son Cabaspre queden al centre de la vall, un tant allunyades de la carretera oriental de la urbanització, per on discorre el nostre itinerari.

Continuam per l'asfalt de la parcel·lació rústica i, més endavant, apareix a l'esquerra de la carretera la font dels Joncs. Té una mina alta i ampla, però poc fonda, amb una pica interior que tanca la sur-

el mirall
amb el suport de



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CULTURA

ecogràfic
disseny

francesc de borja moll, 8a baixos · 07003 · palma

971 723 819 · 649 670 163

ecografic1@gmail.com

gència, i una canaleta situada en posició elevada dins la mina que condueix l'aigua a una pica rectangular exterior, a la part esquerra de la mina; entre la ufanor vegetal de l'indret, destaquen heures, abatzeres i joncs.

Després de la font continuem per l'asfalt, amb pins i fenàs, fins que aproximadament a mig quilòmetre de la font enllaçam amb l'altra carretera important de la urbanització, la que condueix a les cases de Son Cabaspre. En aquest entreforc, anam cap a l'esquerra, en direcció a la sortida de la urbanització, on prest arribam, indicada per un portell, modern i amb grans pilons laterals. Poc més endavant, a la dreta, deixam un camí tancat per una barrera que va cap a les importants cases de Son Dameto, les quals podem observar al final del camí.

Continuam per l'asfalt, cap a l'esquerra, per on travessam un pontet vora la mateixa barrera de Son Dameto. En aquesta contrada passam vora diverses cases, sota els costers del penyal del Migdia (462 m); a poc a poc, els sementers de conreu amb ametlers i garrofers forneixen un nou paisatge vegetal. Avançant més encara, apareixen les cases de Son Simonet, grans i amb dues filades d'arcades, que ens queden amunt



Vista de Valldemossa des del camí de la Comuna.

i a l'esquerra, amb una camada pròpia de camí.

A pocs metres del camí de Son Simonet, vora una petita propietat, amb un rètol que ens indica el nom recent de Tropicana, tot i que antigament es coneixia com la rota d'en Palla, abandonam l'asfalt i ens desviem cap a la dreta per un camí que, entre fenàs i fonoll, ens daval·la ràpidament. Després d'un revolt a l'esquerra i d'un altra a la dreta, deixam a la dreta el portell d'una altra rota, com així indica una rajola i, poc després, enllaçam amb un camí més ample, asfaltat. A la dreta tenim el torrent de Son Cabaspre o de na Sastre. Arribam aviat vora les cases de Can Alenyar, un casal de la primera meitat del segle xx,

amb una torre alta, que queda a l'esquerra del camí.

Des de Can Alenyar continua el camí pel comellar dels Ossos, amb el torrent a la dreta, fins que apareixen les primeres cases d'Esporles, a la barriada de sa Teulera. Situats a la placeta de sa Teulera, travessam el pont del torrent de Son Cabaspre, que és un afluent del torrent de Sant Pere o d'Esporles. Després, entram al carrer de Mateu Font, que acaba a la placeta del Pla, amb un brollador central i amb les cases de Can Arboç, a l'esquerra; ens dirigim pel carrer Nou al centre de la vila, vora l'església d'Esporles i l'Ajuntament, on acabam l'excursió i aquesta etapa de la Travessa tira a tira.



PONT DE DESEMBRE 2011

VIENA	DEL 7 A L'11 DE DESEMBRE	585 euros
ISTANBUL	DEL 7 A L'11 DE DESEMBRE	515 euros
LISBOA	DEL 7 A L'11 DE DESEMBRE	485 euros
PRAGA	DEL 7 A L'11 DE DESEMBRE	590 euros
BERLÍN	DEL 7 A L'11 DE DESEMBRE	540 euros

CREUER GUADALQUIVIR DEL 8 A L'11 DE DESEMBRE 530 euros

VOLS DIRECTES DES DE PALMA

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

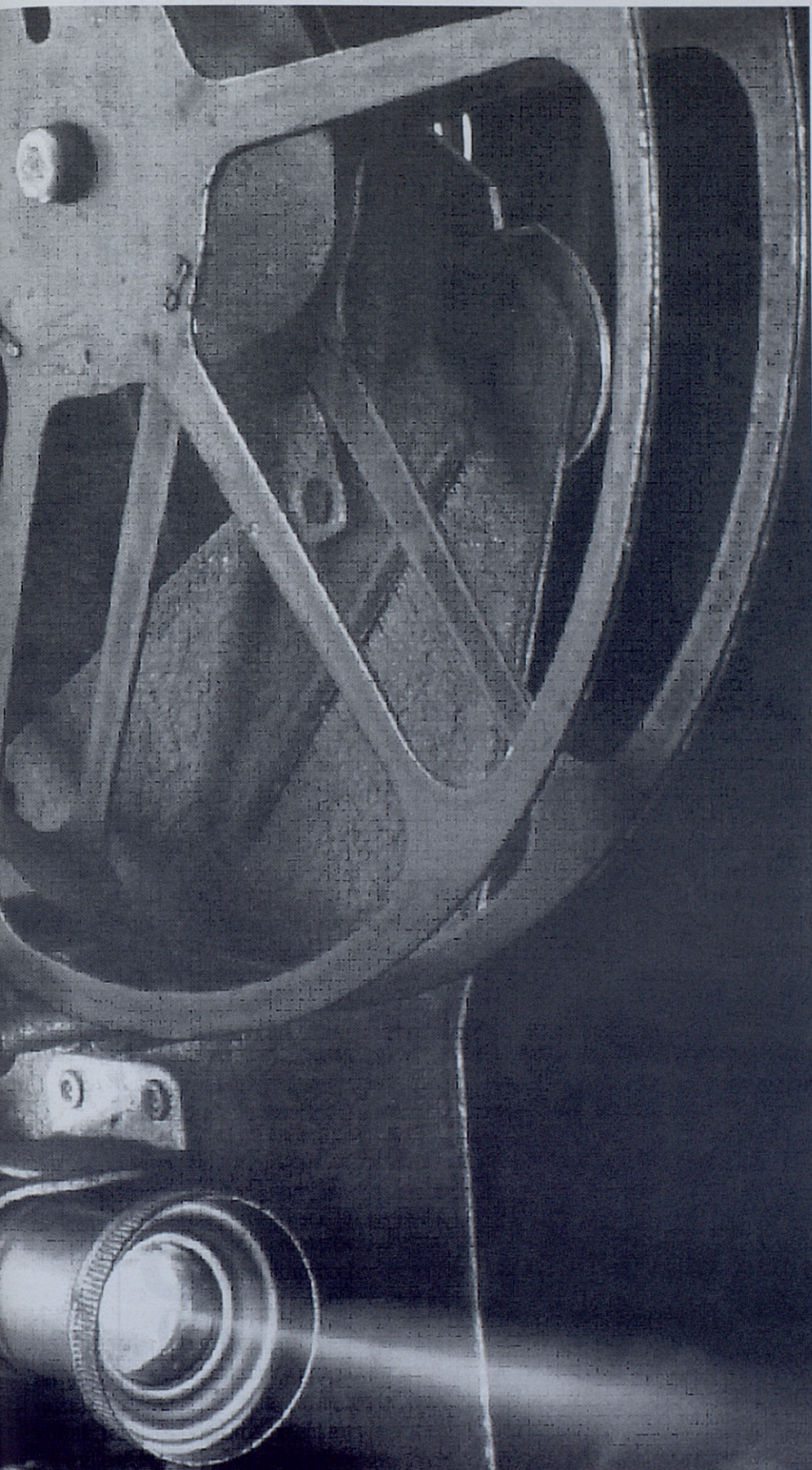
Però, qui mata els grans cinemes de Palma?

TEXT: MATÍAS VALLÉS

Però, qui mata els grans xefs? defineix l'estrany cinema dels setanta, la bellesa irredimible de Jacqueline Bisset i la silueta gastronòmica de Robert Morley. El títol encertat, que per una vegada no pertorba en excés l'original *Who Is killing the great xefs of Europe?*, té la virtut que els periodistes ganduls poden aplicar-lo abundantment a les situacions més diverses. El mateix passa amb *Si avui és dimarts, això és Bèlgica*, o *Sexe no, per favor, som britànics*. Botant dels continguts als continents, la primera de les pel·lícules esmentades ens convida a una versió més imminent, *Però, qui mata els grans cinemes de Palma?* L'interrogant no s'emet com un ventall de possibilitats, perquè ningú no garanteix que aquestes línies vegin la llum amb un cinema palmès obert. Almenys, a la zona definitivament urbana.

La sala és essencial per assaborir l'experiència cinematogràfica. La golafreria audiovisual que defineix el segle XXI equival a menjar caviar en terra. No assegut en terra, sinó recollint-lo de l'empedrat. Encara aniria més lluny, i decretaria que la ciutat on té lloc el visionat és un ingredient fonamental. En





ambdós casos, per sobre fins i tot del previsible acompanyant. En un repàs succint, tenc més ben fixades a la ment les pel·lícules de què vaig gaudir en geografies allunyades. Preferesc no verificar si l'impacte de *L'edat de la innocència* i *El que queda del dia* es veu accentuat pel fet d'haver-ne gaudit a l'horitzó novayorquès. Per tant, l'extermini dels cinemes palmesans redunda en una asfíxia de la gamma d'emocions obertes a l'espectador, amb independència que siguin suplantades per complexos més moderns i confortables.

Per cert i sense més dilació, qui mata els grans cinemes de Palma? Els espectadors locals, sense anar més lluny. N'han desertat massivament, no han deixat ni rastre ni direcció de contacte. En especial, i com ocorre en altres activitats col·lectives, la burgesia que vertebrava tradicionalment el substrat urbà. Com ens complauria descarregar les ires sobre un empresariat salvatge, que no ha percebut l'evolució del seu negoci. En aquest cas, es registraria una asimetria, i segons la lògica salvatge del capitalisme haurien sobreviscut els més forts. Això no obstant, assistim a una desaparició sistemàtica, que castiga amb la mateixa fúria els recintes acollidors o inhòspits.

Quin és el primer cinema que recordes haver visitat? En el meu cas, la Sala Born, per veure un producte Disney sense dibuixos. Era *Mi amigo el fantasma*, amb el Peter Ustinov que en aquells anys tenia casa en la quasi virginal Mola del Port d'Andratx. N'hi degué haver d'altres abans, quan en comprov la data d'estrena, però va ser la meva primera sala conscient. És important que coincideixi amb el cinema avui conegut com Zara. S'esdevenia un canvi d'experiència. L'elecció d'una camiseta superava en temps i en importància la degustació d'un espectacle audiovisual. Tornant al nostre excel·lent exemple del caviar, ningú no s'atre-

viria a vestir-se amb peces equivalents en qualitat a les pel·lícules que pirategen d'Internet. Ergo, el cinema ha perdut valor.

La causa immediata d'aquest article és la desaparició del Metropolitan, una sala nascuda amb vocació aristocràtica des del Palace que s'hi adossava orgullós. Ara llanguia al mateix ritme que la barriada on s'albergava. Va ser la pantalla més gran de Mallorca, una invitació a l'aventura des de les seves gegantines dimensions. No li falta una vinculació amb la crònica de successos. Mentre contemplava Robert de Niro interpretant un psicòpata a *El cabo del miedo*, un jove repartidor es va pegar un tir. Venia de matar un empresari a l'altre costat de Palma, en una de les històries més rocambolesques que ens brinda Mallorca quan confon la realitat i la ficció.

La desaparició d'un cinema no embelleix les mancances que va-

ren adornar la seva existència, però també seria erroni confondre el tancament d'una fàbrica de sons amb el cessament d'una activitat estrictament comercial. L'Avenida avui transformat en un hotel era famós per la columna que dificultava la visibilitat. Tanmateix, allà ens va enlluernar *Mean Streets*, d'un quasi debutant Martin Scorsese, amb Robert de Niro i el Harvey Keitel avui entestat a rodar a Mallorca. Els impulsos que desperta aquest record no són intercanviables amb l'evocació de la botiga de recanvis per a algun dels nostres vehicles. El Lumiere va instaurar la modalitat dels cinemes d'estrena sense amfiteatre, però és present en la nostra ment com la sala on vàrem veure *Instint bàsic* sense encertar a esbrinar-ne el final.

El Rialto no tan sols aportava l'escenari per a les estrenes de Xesc Forteza, sinó que fins i tot la seva

ubicació en el misteriós art i assaig l'entronca amb l'estrena d'*Helga*, la pel·lícula que ens va ensenyar a néixer. Hi va haver un temps en què el cinema va admetre gustos la confusió amb una activitat culta, compatible amb les carícies durant la projecció. El Chaplin no tan sols va incorporar Mallorca a la doctrina dels multicines –no confondre amb el gegantí múltiplex. Al començament del seu camí tenia una llibreria, més visitada llavors que qualsevol de les seves continuadores actuals. Quedarà definit per sempre com el local que es va inaugurar amb l'estrena simultània de *La gran bouffe*, *Sacco e Vanzetti* i *Jonás, que cumplirá 25 años en el año 2000*. El seu camí posterior està marcat per aquest trident, n'associa la desaparició amb *La pelota vasca*. La clientela burgesa ha decidit l'extinció d'aquesta manera d'expressió, i no podem descartar que també aquí estigui equivocada.



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



PER A L'ESTÍMUL I EL RECONeixEMENT DE L'ESCOLA CATALANA

115.200 euros de dotació total

- A les escoles, 14 premis de 3.300 euros cadascun.
- Als alumnes, 70 premis de 700 euros cadascun a treballs escolars i 2 premis de 2.000 euros cadascun a experiències que fomentin la comunicació en català entre l'alumnat.
- A mestres i professors, 6.000 euros per a un estudi, assaig o recerca pedagògic i 3.000 euros de subvenció per a la seva edició; 3.000 euros per a una experiència didàctica i la seva aplicació, i, convocat conjuntament amb la UOC, 4.000 euros per a una experiència didàctica d'ensenyament-aprenentatge de la llengua i la literatura catalanes mitjançant les TIC.

Trobareu les bases, els qüestionaris
i les fitxes d'inscripció a
www.fundaciolluiscarulla.cat

Termini de presentació dels treballs:
10 de febrer de 2012

**Fundació
Lluís Carulla**

Amb la col·laboració tècnica d'Òmnium Cultural
i el patrocini honorífic de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament

Fundació Lluís Carulla
Aribau 185 3r 08021 Barcelona
Tel. 93 200 53 47 Fax 93 200 56 33
info@fundaciolluiscarulla.cat

Cicle Llengües del món a Mallorca

Dimarts 25 d'octubre

L'alemany a Mallorca

Doro Ballermann

Dimecres 2 de novembre

L'anglès a Mallorca

Joel Porterfield

Dimarts 8 de novembre

L'àrab a Mallorca

Raixid Faraj

Dimarts 15 de novembre

El francès a Mallorca

Frédéric Brûlé

Dimarts 22 de novembre

El gallec-portuguès a Mallorca

Perfecto Cuadrado

Dimarts 29 de novembre

El romanès a Mallorca

Angela Petriuc

20 hores

Can Alcover - Espai de Cultura

C. de Sant Alonso, 24. 07001 – Palma

Més informació: www.canalcover.cat

Organització:



Universitat de les
Illes Balears



OBRA CULTURAL BALEAR
LLENGUACULTURAPAÍS
OCB.CAT