

Cala Millor

Número 9
20 Abril 1990
P.V.P. 100 Ptes.

7

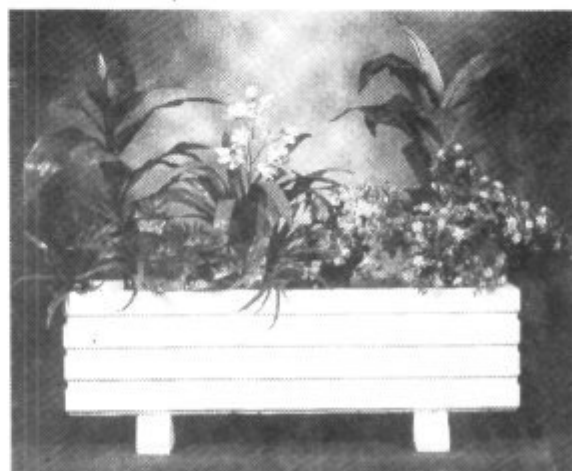
LOS ACTOS
DE SEMANA
SANTA,
UN EXITO

V.I.P.

Don JOSEP MELIÀ



JARDINERAS DE HORMIGÓN BLANCO



USTED LO ENCONTRARÁ EN:



JERONIMO VIVES E HIJOS S.A.
MATERIALES DE CONSTRUCCION

Oficinas, Almacén, Exposición y venta
Plaza General Goded, 2
Tels. 56 71 95 - 56 81 43 - Fax 56 80 62
07550 Son Servera - Mallorca

Exposición y Venta
Avda. Juan Servera Camps, 33
Tel. 58 63 69
07560 Cala Millor - Mallorca

LA PLANIFICACIÓN PARA UN CALA MILLOR MEJOR

Se palpa en el aire la urgente necesidad de dar a conocer y en próximas ediciones explicar con más detenimiento, el que ante una temporada turística que se inicia, los ciudadanos de CALA MILLOR, o se conciencian de una necesaria planificación y se solidarizan muy seriamente unos con otros o de lo contrario, ya no se podrán poner más «parches» y se tendrá que OPE-
RAR a toda la zona.

Mire Ud.! por poner ejemplos... recordaremos tan solo 5 PLANES que por lo visto en la Isla están pendientes de ejecución!.

Será el empeño de cada uno de nosotros, será la voluntad que transmitiremos en

cada una de nuestras «pistas» de trabajo, será también el valor constructivo que le dediquemos, lo que nos puede conducir a realizar entre todos una Planificación para un Cala Millor mejor!

Éstos son los 5 PLANES:

- 1.- Plan de Ordenación de la Oferta.
- 2.- Plan de Modernización Hotelera.
- 3.- Plan de Ordenación del Territorio.
- 4.- Plan de Regulación de Espacios Naturales.
- 5.- Plan de Embellecimiento Zonas Turísticas.

Isabel Servera Sagrera

CALA MILLOR 7 recoge en esta primera página, por su importancia y relación con los Planes Pendientes que tiene Mallorca, las declaraciones que sobre la planificación ha hecho a esta Revista, Don Pep Meliá.

«A la gente no le interesa planificar. Planificar implica tomar opciones y tomarlas, implica crearse enemigos. Toda planificación implica una selección de objetivos y dejar fuera de combate una serie de expectativas y como que aquí se vive con la improvisación constante con el milagro cotidiano, no interesa.

Durante años, Mallorca fue la única Región que tenía un Plan Provincial de Ordenación, se ha cumplido, pero lo que dice este Plan ahora molesta, los criterios que le inspiraban, ahora no gustan a la gente. Se hizo por la necesidad de aquel momento que no son las realidades de ahora.

En Mallorca tendríamos que hacer una planificación o un debate de aprovechamiento de nuestros recursos económicos basado exclusivamente en criterios de rentabilidad económica y social para transmitir a nuestros hijos el máximo de libertad a partir de la infraestructura y de los elementos naturales que tenemos».



Edita:
Informacions Llevant, S.A.
Dep. Legal: PM 1535-89
Apartado 13. Son Servera
Tel. 56 75 63

Directora:
Isabel Servera

Fotógrafo:
Estudi Vives

Publicidad y Redacción:
Bel Brunet y
Pilar Mosqueda

Deportes y Sucesos:
Jaime Fernández y
Julián Murillo

Colaboradores:
Escuelas Cala Millor
Asociaciones de Padres
Ignasi Umbert
Romeo Sala
Sebastiana Carbonell
Santiago Sevillano
Colau Beltran
Toni Nebot
Asociación de Vecinos
Asociación Hotelera C. Millor
Bartomeu Amengual
Antoni Sansó
Sebastià Vives
Alma McNeely
Blázquez
Joan Plà

Los artículos aparecidos en esta Revista, expresan únicamente la opinión de sus autores

SUMARI

V.I.P.'s	
Josep Melià	— 4
Globos	
Sonda	— 9
Política	— 10
Noticias	— 19
Tertulias	— 29
Semana Santa	— 38
Deportes	— 49



Don Pep Meliá

Romeo Sala me dijo, ¿tienes la entrevista preparada?. Más o menos le contesté, aunque creo que sólo el curriculum vitae de Don Pep Meliá, llenará páginas!... por la noche, en el ambiente mágico de Pula se enredaron cariñosamente las palabras, las preguntas y respuestas y me dijo que de curriculum, nada!... Quién es entonces Don Pep Meliá? «Soy un hombre cualquiera de Artà».

De su larga carrera profesional, me quedo con el único libro de poemas que escribió, «Perquè cal ser covard per sobrevire». Lo comentamos durante la cena... «Yo soy valiente, pero mi cabeza me dice que se tiene que ser cobarde para sobrevivir. Hay personas que su cerebro les dice que tienen que ser valientes, pero son cobardes».

«EL PROBLEMA DE MALLORCA ES ENCONTRAR UNA INDUSTRIA QUE SEA COMPETITIVA Y COMPLETAMENTE DE TURISMO»

- Vd. que fue portavoz del Gobierno siendo Adolfo Suárez Presidente, qué opinión le merece la actual portavoz Rosa Conde?.

- Esta Sra. no es sensible a lo que es el trabajo de un portavoz y las relaciones del Gobierno con la prensa no

son buenas. Personalmente creo que no es una elección acertada y siento tener que decir lo que diré; hay unos criterios tolerantes respecto a ella porque en este país creemos que a las mujeres se les tiene que dar una oportunidad.

- ¿Cuál fue la noticia más difícil de dar a los medios de comunicación, cuando era portavoz del Gobierno?.

- Las noticias que no di. Hay temas que quedan en el recuerdo y temas que quedan en la reflexión.



Un momento de la cena en S'Era de Pula

Recuerdo como un día especial cuando hubo unos atentados terroristas que fue tenso y violento y no sé si acertamos con los criterios de transmisión, porque parecía muy brutal lo que decíamos. A nivel personal tuve un alejamiento con Bandrés a consecuencia de las versiones policiales que el Gobierno hacía suyas y no coincidían en el movimiento de defensa de los derechos humanos. Otro tema fue el atentado del Hotel Corona de Aragón donde las versiones de la Policía y en las ruedas de prensa se decían que había sido un accidente y después el tiempo ha demostrado que fue un ataque terrorista. Y esto no lo reconocimos nunca porque con la información que nos daba la policía no teníamos elementos para saberlo.

- Pep Melià tiene material anecdótico y profesional para llenar una biblioteca, que no un libro, al hacer esta entrevista, tengo la impresión de que me he dejado casi todo en el tintero sin embargo, mi block está sobresaturado de apuntes.

Debe recordar el 23 de febrero como otro tema especial, ¿verdad?.

- Estaba en Barcelona y escuchaba por la radio la investidura de Calvo Sotelo cuando oí los tiros. Es para contar una película! al final de la noche montamos una operación. La única persona que podía convencer a Tejero para que se entregase era Joan Pla y fuimos a buscarle a través de

Laina para que fuera a ver a Tejero.

- ¿Por qué Joan Pla?.

- Porque era amigo suyo y la única persona que Tejero podía creer. Laina montó la operación y funcionó. Lo importante del asunto y por dos fuentes diferentes, varios meses antes sabíamos esta historia. La patronal catalana nos había dicho que la única solución que tenía el país era un Gobierno de coalición presidido por Alfonso Armada yo me reí y ni siquiera se lo dije a Suárez y luego a través de un amigo del actual Alcalde de Sant Llorenç del servicio de información militar que nos tenía que dar una información confidencialísima, pero después tuvo miedo. La historia es como un puzzle enorme!.

- ¿Por qué una persona del nivel intelectual como Vd. ha fracasado tan estrepitosamente en la vida política de las Baleares?.

- Hay que distinguir fracasos de las opciones y fracasos personales. Las opciones no han fracasado porque las ideas básicas de las opciones siempre han acabado imponiéndose y lo que hay, son fracasos personales... incapacidad de comunicación.

La gente en las campañas políticas quiere que le diga lo que quiere oír no lo que hay obligación de decir y las personas que dicen lo que la gente quiere oír pues, obtienen buenos resultados. A veces lo que tú dices o haces

EL ANFITRIÓN RTE. S'ERA DE PULA



Para mí, PULA tiene un ambiente mágico! ¿Será porque precisamente en este Rte. iniciamos lo de las tertulias del Club ??.

No cabe duda, que las Tertulias que con Romeo Sala, Setmanari y la que subscribe, se han llevado a cabo en este Templo de la Comunicación que es PULA, han marcado un hito importantísimo en nuestra zona turística y han certificado la inmensa posibilidad de que se pueden organizar actos culturales para una zona turística mejor.

Sin embargo, si en el Rte. de PULA hay magia, se debe también, al buen hacer de Aurelio Ucendo que con su don de gentes y el decir siempre que quiere aprender y nunca que sabe lo que sabe, conquista día a día, la especialidad de esta casa que es el cliente. Y todo ello tiene consonancia con el buen cocinar de su Chef, José Martín, un fenómeno en los fogones!... claro! no puedo acabar este comentario, sin nombrar a Andrea de Pula! la madre de toda esta historia!

Poder entrevistar a Don Pep Melià en este Rte. supo a gloria! Y como siempre, —no me canso de decirlo— estoy muy agradecida a todo este grupo de Restauración!!!. Meeçi bien!... Vielen Dank!... Moltes gràcies!.

I.S.

no se corresponde a lo que la gente espera. Triunfar en política no quiere decir triunfar ideológicamente ni históricamente, la historia está llena de Srs. que han gobernado con poderes absolutos y la historia ha demostrado que no tenía razón y Sres. que han sido perseguidos y que al final eran los que iban bien.

- ¿Qué es la política?.

- Una herramienta de transformación social, un instrumento para transformar la realidad del país, es una forma de ejecutar unas determinadas ideas.

- ¿Qué es el C.D.S.?.

- Ah! yo no lo sé! Es como el Misterio de la Santísima Trinidad! yo sé como tendría que haber sido el C.D.S.! una opción liberal de centro progresista heredera de la política de Azaña, un partido de centro izquierda, preocupado de las libertades, con un sentido de representación de las clases medias progresistas y que se hubiese preocupado de dar respuestas a las preguntas que había en el país y no perder el tiempo en estupideces. Es una oportunidad irrecuperable!... un partido que no tiene democracia interna difícilmente puede proyectar una imagen de libertad a la sociedad.

- ¿Por qué resistió tanta ingratitud e injusticia de un grupo de gente que precisamente si son algo es por Vd.?.

- No! más que injusticia había poquedad, quiero decir que la justicia es algo mucho más serio que todo esto. Me gusta cargarme de razón, tengo un sentido del tiempo. Con las cosas que se pueden reflexionar tengo un gran sentido de la paciencia.

- ¿Qué opina de toda esta movida política que hay en el Ayuntamiento de Sant Llorenç?.

- Soy el Asesor Jurídico de este Ayuntamiento cierto. Pero esto es un tema que no importa hablar de él, en lo que a mi respecta no merece la pena, los hechos son muy claros.

- ¿Cuál es su opinión sobre esta zona turística, Cala Millor?.

- Esta zona, si algo tiene es que está por delante de las otras zonas. ¿Qué se puede mejorar? evidentemente. Todas las zonas turísticas tienen déficit importante de jardines, activi-



El Alcalde de Sant Llorenç hace entrega a la Sra. de Meliá de un delicado ramo obsequio de «FLORS» Cala Millor



L.S. entrega la placa acreditativa de V.I.P.'S Cala Millor 7 a Don Pep Meliá, obsequio de JOYERÍA UNIVERSAL

dades culturales, de elementos estéticos, armonización del paisaje, en conjunto no está mal y la gente que viene aquí no se siente engañada de lo que hay. Se siente engañada de que los precios no tienen correlación entre lo que vale el hospedaje a lo que cuesta un Rtes. o un taxi. Son los problemas de economía general. La gente no piensa porque es más cómodo y más rentable no pensar.

- Hágame, por favor, una demos-

tración de ello.

- Bien. Tú has leído jamás en prensa u oído en discursos que en el 92 cuando desaparezcan las fronteras y se haga el acta única, los vuelos que vienen a Mallorca, que ahora no pagan IVA, pagarán un 12, 13, 20 ó 30 por ciento más? y que venir a Mallorca costará un 20 % más de lo que cuesta ahora... ¿Por qué es más caro venir de Madrid que de Frankfurt? porque los aviones de Madrid pagan el IVA i



Don Pep Meliá y Don Romeo Sala

los de Frankfurt no lo pagan. Nadie habla de ésto. ¿Por qué no se toman medidas a tiempo? porque ésto no interesa. En el 92 dirán ¡crisis! han tenido diez años para pensarlo y prepararlo. ¿Por qué el Gobierno cuando preparó la entrada en el Mercado Común no dio soluciones a este tema?

- Entonces hableme de la crisis turística.

- El tema de la crisis es más falso que verdadero. La crisis es algo que se utiliza aquí y no es exacto que se pueda decir que ésto es una crisis. Hay problemas y un exceso de oferta, en un determinado momento la capacidad de producción en lugar de funcionar al 100 por 100 funciona al 90 por ciento. No siempre las actividades económicas funcionan a un cien por cien. En Mallorca un Hotel que ganaba cien millones ahora gana 80 y dice que ha perdido 20. Ésto era una sobreprima porque eran los años fabulosos, en la isla habrá 2 ó 3 años malos y en líneas generales pasará como en todo, los malos cerrarán y los mejores seguirán. En 4 años habrá de nuevo una euforia porque coincidirá en que todos los mercados nuevos serán clientes potenciales. Venir aquí dejará de ser competitivo por ser barato o se inventa un turismo de calidad para que pueda tener una importante cuota en el mercado mundial o sino la gente se irá a otros mercados turísticos.

- ¿Cuál es la realidad, el problema de Mallorca?

- Por una parte reciclar lo que está mal hecho, por otra parte cosas bien

hechas, pero el problema de Mallorca es encontrar una industria que sea competitiva y complementaria del turismo, ya sea electrónica, química de alta calidad, relojería... si no se hace ésto, Mallorca está condenada, porque en la isla, la agricultura no tiene ninguna viabilidad, puede haber experiencias agrícolas muy localizables, pero se tiene que partir desde el principio que en Mallorca, tiene que desaparecer la agricultura.

- ¿Cómo contempla las próximas elecciones Autonómicas?

- Que no cambiará nada. Hay en Mallorca unos señores que dicen lo que la gente quiere oír ahora y es decir que el Gobierno de Madrid no nos hace caso y aquí se acaba la película.

- ¿Y las elecciones municipales?

- Es otro nivel, y generalmente se mueven por pequeños intereses de grupos.

- ¿Vd. qué es optimista o pesimista?

- Yo soy optimista por naturaleza, lo que pasa es que la realidad es pesimista por definición porque la realidad siempre es una acumulación de fracasos. El optimismo es un acto de fe.

- ¿La razón o el corazón?

- El corazón es fundamental, pero solo no sirve para nada, las razones del corazón por si mismo no son definitivas. La razón por si misma puede ser fría y en determinados momentos inhumana pero no dejará nunca de ser razón y la razón corregida con un poco de sentimiento y con una carga

«¿Qué es el CDS... no lo sé! Yo sé como tendría que haber sido el CDS»

de enamoramiento poderoso, podía ser la manera de reciclar las cosas. Siempre escoger la razón.

- Vd. que fue el moderador de la Tertulia de Julio Anguita en un momento dado, le hizo la gran pregunta... ¿cuál era para Vd. la gran pregunta?

- Para un político la gran pregunta siempre es la misma ¿qué es lo que se tiene que hacer? y contarlo. Ésto es la gran pregunta que debe hacerse un político que es lo necesario y cómo hacerlo.

- ¿Por qué Ud. es un político...?

- No es verdad, yo soy un nacionalista que para poner en práctica mis ideas me pasé a la política. Pero no tengo ninguna aspiración de estar en la política y no estoy tan empecinado con la política como para levantarla a cualquier precio.

- ¿Qué opina de Adolfo Suárez y cómo ve su futuro?

- Suárez un hombre trascendental en la Historia de España, hizo un trabajo político impresionante con una habilidad y capacidad de comprensión de todos los políticos fantástico. Creo que fue un gran Presidente y pasará a la historia de la transición española como un ejemplo de gran eficacia política. Futuro? personalmente creo que está en los libros de historia y no en el futuro.

- ¿Qué opina de nuestro Alcalde de Sant Llorenç y cómo ve su futuro?

- Es uno de los mejores amigos que tengo, que ha sobrevivido a toda clase de circunstancias y que nos honra a los dos haber sido amigos tanto tiempo. Su futuro? como hombre fenomenal, como Alcalde fantástico! sobrevivirá? pues tanto tiempo como él quiera.

Fotos: Studi Vives

Texto: Isabel Servera Sagrera

Nota: Quiero dejar constancia escrita de la colaboración que Romeo Sala ha hecho en esta entrevista.

Ud. ya conoce

**Video
max^{sc}**

de

C/. Juan Servera Camps, 3 - Cala Millor (Son Servera)

**AHORA, PARA MAYOR COMODIDAD DE NUESTROS CLIENTES,
A PARTIR DEL 30 DE MARZO, TAMBIEN LE PODEMOS
OFRECER TODAS NUESTRAS ATENCIONES EN
C/. Playa, 14 - CALA MILLOR (S. LORENZO)**

**DOS ESTABLECIMIENTOS, A SU DISPOSICIÓN, CON TODAS LAS
NOVEDADES MAS RECIENTES.**

**CUANDO DESEE ALGUN TITULO ESPECIAL, ANTIGUO O
MODERNO, Y NO LO ENCUENTRE EN NINGUN SITIO...**

**CONTINUA CON GRAN EXITO NUESTRA TOMBOLA
INAUGURAL. PREMIO SEGURO**

MONTESE UN TITULO DE PELICULA Y OBTENDRA UN PREMIO DE CINE

**OFERTA DEL MES: 50 TITULOS DIFERENTES
DE BUD SPENCER Y TERENCE HILL**

Llévese dos películas y pague solamente una

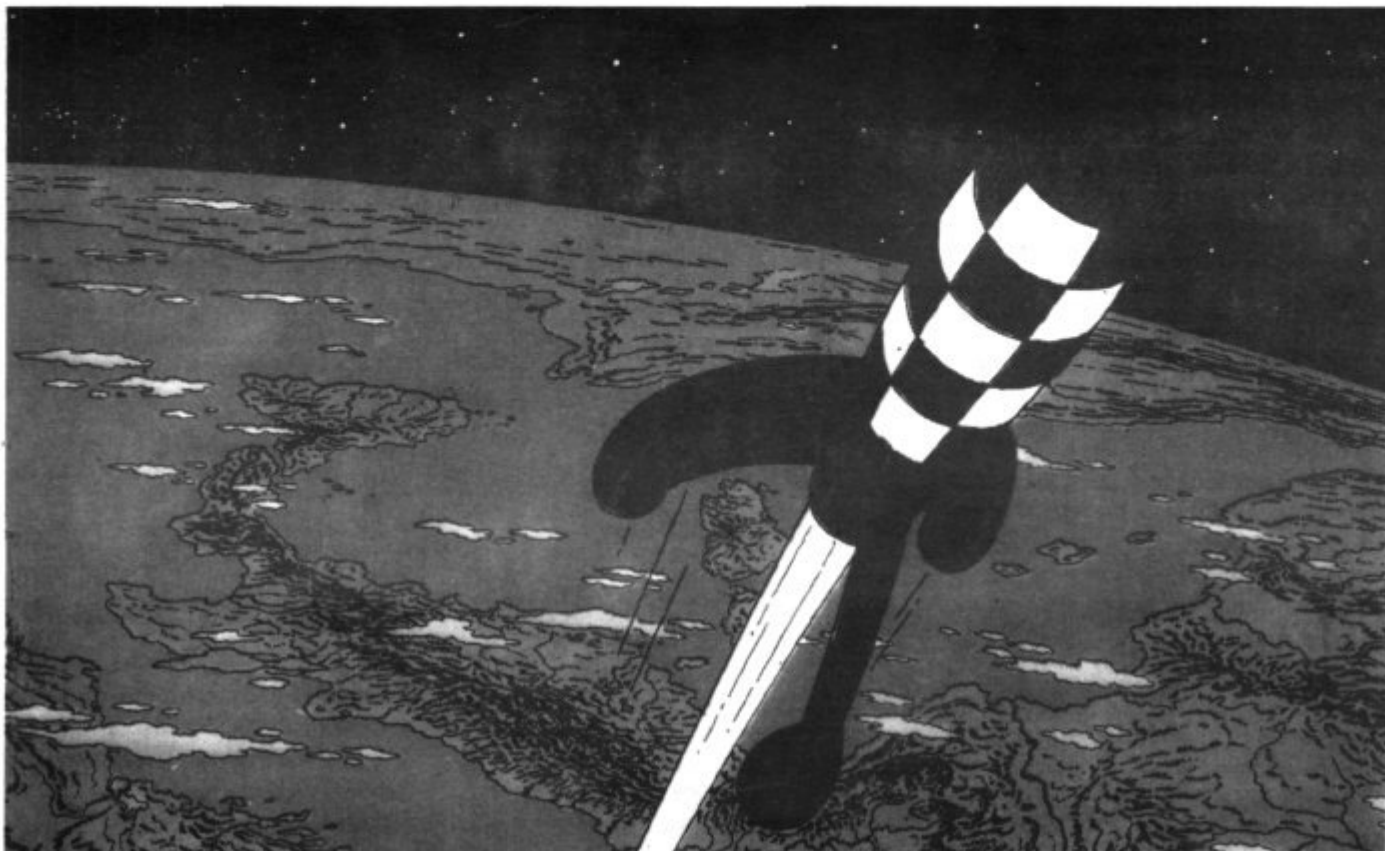
PREGUNTE EN LAS TIENDAS DE

**Video
max^{S.C.}**

¡Tenemos buen rollo!

Globos Sonda...

¡QUÉ VIENEN LOS MARCIANOS!



El árbol muchas veces no nos deja ver el bosque porque damos demasiada importancia a las «intringulis» políticas! cuando en realidad, estos devaneos políticos lo que necesitan es más desprecio que aprecio... más, mucha más ignorancia que entendimiento.

El día que ciertos personajillos medidos a políticos cambien de actitud y hagan las cosas bien hechas precisamente para beneficiar al pueblo, habrá mucha gente que también cambiará de actitud. Por el momento, cojamos la primera hacha que tengamos a mano o la sierra eléctrica y cortemos este árbol que nos impide ver el bosque!.

Hay evidentemente temas muchísimo más importantes como pueden ser las próximas elecciones Municipales que a un año vistas, salvo falta de salud o accidentes involuntarios, se presentan de lo más interesante y emocionante.

Se está preparando un partido de

Centro progresista que aglutinará a muchísimas personas, las cuales se están entrenando y preparando unas 20 para seleccionar una gran opción política de criterios humanos, posmodernos, técnicos y realistas y poder llevar a cabo con toda objetividad y preparación la gestión de este pueblo que es un importantísimo Municipio Turístico necesitado de personas que sepan llevar a cabo, todos los proyectos.

En cuanto al inicio de la temporada turística se prevé contando con el airecillo de la palabra crisis, un tanto enigmática!... los TT OO andan revueltos porque según los últimos informes que proceden de sus espías infiltrados en diferentes mercados europeos y mundiales, dan a pensar como cosa cierta, que los marcianos abrirán mercado turístico en Cala Millor pagando unos precios sorprendentemente altos!... ni que decir tiene, que este rumor ha cobrado un alto interés dado

que los hoteleros se están formulando mil preguntas!... Serán nuestras habitaciones adecuadas a los extraterrestres?... en qué idioma nos entenderemos?... cuántos millones más, podremos ganar?... qué deporte practicarán?... y sobre todo... tendrán tendencias políticas?... que «souvenirs» comprarán?... Se dice que un avisgado hotelero ha cogido el primer vuelo a Norte América para consultar con el Arquitecto más futurista y encargarle los planos de un Hotel, dedicado exclusivamente a los marcianos.

Mientras pasan los días y las noches y la luna llena cada mes engalana el calendario, los suspiros son aire y van al aire... las lágrimas son agua y van al mar... y el próximo Alcalde, QUIÉN SERÁ?.

CRÓNICA MUNICIPAL, SON SERVERA

En el último pleno que hubo en Son Servera, que constaba de 30 puntos, al término del pleno a pesar de que en algún punto hubo abstenciones y votos en contra todos los puntos del orden del día se aprobaron. Referente a la nueva reforma del puerto deportivo de Cala Bona, el concejal de turismo Pedro Servera dio explicación de las ventajas del proyecto anterior. Toni Vives del CDS no estaba de acuerdo con el proyecto del puerto deportivo ya que según él el turismo que tenemos es de un poder adquisitivo bastante bajo, P. Servera le explicó que con este Puerto lo que se pretende es traer a nuestra zona turismo mucho mejor que el actual conservando el actual ya que cree que Cala Millor se vería bastante beneficiado. Joaquín Martínez tampoco estaba de acuerdo ya que 450 amarres es excesivo para nuestra zona.

El grupo mixto que encabeza L. Baudil fue aprobado aunque hubo sus más y sus menos ya que según la ley orgánica que leyó Toni Vives decía que ningún político podrá pasarse a otro grupo sin abandonar el actual en el que está afiliado, Baudil que no estaba de acuerdo, leyó otro párrafo en el que ponía que se podía pasar al grupo mixto sin que por ello tenga que abandonar el partido actual al que pertenece. El nuevo centro médico de la seguridad social que será elegido por todos los grupos políticos ya que Jerónimo Vives pidió que así fuese para luego no tener pegas entre los



políticos se espera que funcione antes de quince días.

Al apartado de ruegos y preguntas el Alcalde abrió este apartado dirigiéndose a Luis Baudil pidiéndole explicaciones desde cuando él miente como un bellaco en un artículo aparecido en un periódico local, con lo que el concejal L. Baudil afirmándolo le respondió que en el comunicado que mandó el alcalde F. Barrachina decía que L. Baudil firmó el cambio de las normas subsidiarias y que Baudil afirmaba que era mentira; el Alcalde en ese momento mostró los escritos en el salón de plenos y pidió al secretario lo leyera, ya que en el escrito se encontraba la firma de Luis Baudil; seguidamente el concejal Baudil que mantenía su postura de que el no firmó, pidió al secre-

tario que constara en el acta la petición de dimisión de los responsables Francisco Barrachina y la del concejal de urbanismo Miguel Servera, con lo que el alcalde le respondió que ni pensaba dimitir ni que sus ojos lo vería y que también constara en acta todo lo dicho con anterioridad.

Entre otro orden de cosas el Secretario, pidió en lo referente a mostrar los documentos entre los propios concejales que se pusieran de una vez por todas de acuerdo ya que el que paga el pato y el malo de la película parece que es él, al parecer, algunas veces por orden de algunos concejales tenía orden de no poder enseñar documentación.

Toni Nebot



**COMPACT - DISC
DISCOS
CASSETTES**

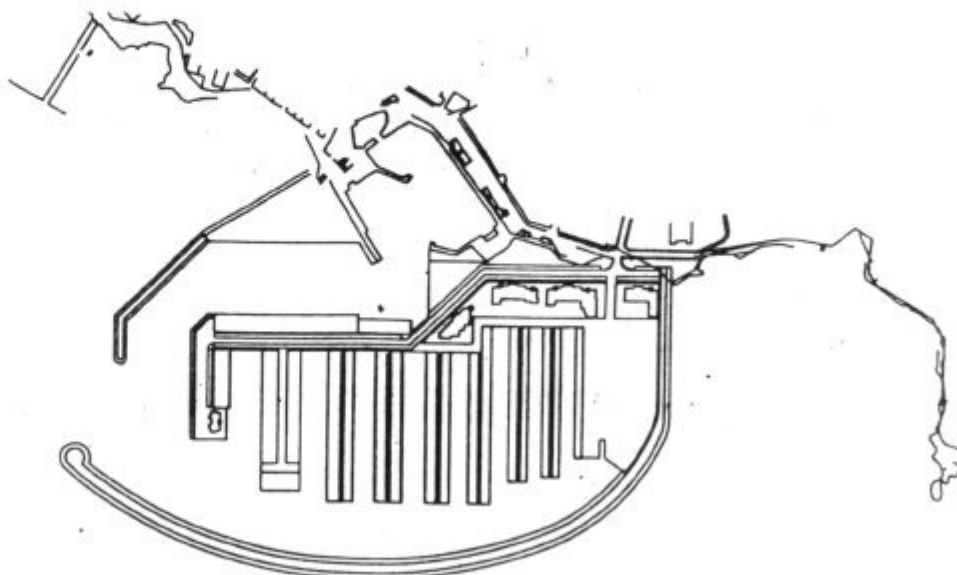
**CADA SEMANA
ULTIMAS NOVEDADES**

Calle Playa, 6 - Tel. 58 52 19 - CALA MILLOR

PUERTO DEPORTIVO

La Comisión de Gobierno celebrada en fecha veintiocho de marzo de mil novecientos noventa, entre otros, tomó el acuerdo que copiado literalmente dice:

«Acto seguido y dada cuenta de la documentación referente a la solicitud de concesión administrativa de terrenos para la construcción y explotación de un Puerto Deportivo en Cala Bona, presentado por Marina Levante mallorca, S.A., tras proceder al examen del mismo, y visto que se ha rectificado, siguiendo las directrices que señaló en su día el Ayuntamiento, habiendo quedado la superficie edificable en 2.480'85 m², toda ella en planta baja sin posibilidad de edificarse en planta piso, quedando reducidos los locales que resulta en veintinueve, en general locales comerciales, el mínimo exigible si ninguna unidad de habitación y los de la ZONA 2 (Municipales) para los servicios de Cruz Roja, Aduanas, Guardia Civil, Comandancia de Marina, Jefatura de Costas, Club Náutico o Sede Social, Escuela de Vela y Dependencias Municipales; así como los amarres que quedan en cuatrocientos cincuenta y uno, en su virtud se acuerda por unanimidad informar favorablemente la documentación citada, no obstante y al objeto de solucionar el tráfico rodado de todo el Término, que con la construcción del Puerto se verá enormemente incrementado, y por otra parte al objeto de estudiar el tema de las dos playas lindantes al citado puerto, se acuerda que, y respecto a estos temas, se tenga en cuenta, y con carácter previo, la opinión de este Ayuntamiento, con el fin de estudiar conjuntamente el proyecto en cuestión. Así mismo se acuerda elevar al Pleno este acuerdo para su ratificación».



COMUNICADO GOB-SON SERVERA

CALA BONA O CALA CIMENT

En aquests moments, Cala Bona, Cala Millor, es Port Roig i es Port Verd, pateixen una febre constructora com mai. Hi ha un augment espectacular en l'edificació de xalats i apartaments, restaurants, tendes, fins al punt que des de la Punta Amer fins la Costa dels Pins tota la primera línia està pràcticament urbanitzada.

Mentre tant el Pla d'Embelliment que se proposa podria ésser interessant, emperò en tot cas suposa posar ciment i formigó a la primera línia, tapant les poques roques que encara queden a la vorera de mar. La creació d'una gran platja artifi-

cial seguirà a tot això.

Per últim s'hi ha d'afegir un darrer atemptat com és ara l'intent de fer un superport esportiu amb capacitat de 450 amarraments, una xifra totalment desmesurada que no sabem molt bé a què respon ni a qui interessa, quants seran els beneficiats d'aquest superport i quines garanties dona el Consistori serveria que tot això suposarà una millora de la qualitat del turisme.

El GOB davant tot això demana l'aturada d'aquest creixement urbanístic salvatge, la modificació del Pla d'Embelliment i la no construcció del port esportiu.

Univers

*GRAN SURTIDO DE MODA EN ROPA DE:
CABALLERO, SEÑORA Y NIÑOS*

Ahora ya tienes aquí, en Son Servera,
las mejores marcas y los estilos más diversos

Ropa para un público más exigente, con más
sentido de la personalidad



C/. Pedro Antonio Servera, 27 - 29

Tel. 56 75 73

SON SERVERA - Mallorca

A LA OPINIÓN PÚBLICA DE SON SERVERA

Los socialistas de Son Servera queremos, a través de este escrito, explicar a todos nuestros conciudadanos nuestra postura y actuaciones en el tema de «Son Floriana».

En el Plan Parcial de Son Floriana existía una parcela, la A-2 situada en la C/ Ses Juometes, que debía dedicarse a equipamiento escolar (el solar de la guardería); en un momento determinado la empresa promotora ofreció un cambio o pacto al Alcalde Barrachina para que se cambiase la ubicación de dicho solar. La cuestión fue que sin existir licencia de obras empezó a construirse una discoteca, y posteriormente, se pidió dicha licencia que se concedió en contra de los criterios del técnico que la informó, ya que pretendía construirse en una zona no apta para ello y de propiedad municipal.

En todo ello hay una infracción clara de la legalidad; un alcalde, un ayuntamiento no puede hacer lo que les da gana, deben cumplir la legalidad; si querían cambiar el uso de la parcela debían esperar al cambio de las Normas Subsidiarias, y después ya hubieran concedido la licencia de obras; hacerlo al revés significa prepotencia, presunción, y burla a los proce-

dimientos legales.

Los miembros del Partido Popular ya no piensan tan sólo en administrar el municipio como una finca suya, sino que quieren ignorar y suponemos que evitar las reglas básicas de la democracia, el respecto a los procedimientos y a las leyes.

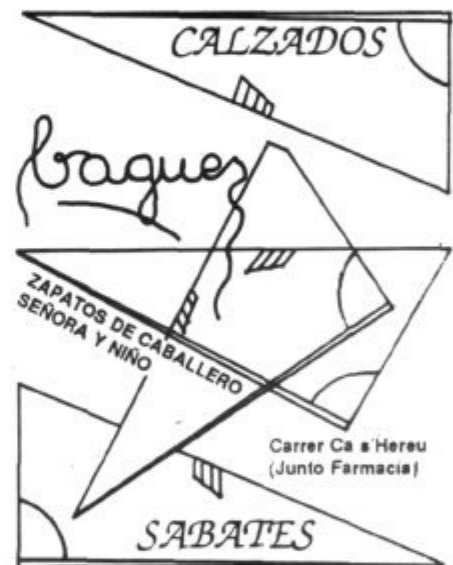
Los socialistas no creemos que el cambio de ubicación del solar de equipamiento escolar sea bueno, porque además este cambio obedece a presiones urbanísticas de una determinada empresa; y como las acciones que han llevado a cabo el Sr. Barrachina y sus compañeros del P.P. para que pudiera construirse una discoteca en vez de una guardería no son las legales ni adecuadas a procedimiento, hemos presentado una denuncia por infracción urbanística ante el propio Ayuntamiento y ante el Consell Insular de Mallorca para que tome cartas en el asunto.

No somos partidarios de llevar los temas a los tribunales, porque puede parecer que se intenta ganar una batalla política a través de los mismos, pero cuando un alcalde y otros miembros del Ayuntamiento pretenden ig-

norar los procedimientos legales para gobernar adecuadamente e incumplen la legalidad haciendo clara ostentación de prepotencia y burla, nos vemos en la obligación de llegar a ellos.

No vamos a ceder a presiones y chantajes, vamos a seguir desarrollando nuestra labor de oposición, e intentaremos que en Son Servera se respeten las reglas democráticas y las leyes.

**Agrupación Socialista
de Son Servera-PSOE**



FAX: 56 74 58

VENTA DE
MATERIALES Y MAQUINARIA
PARA LA CONSTRUCCIÓN

Hermanos Ballicer Bons, S.A.

C/ Juana Roca, 2 - SON SERVERA - Mallorca
Tel. Almacén: 56 74 78 - Tel. Oficina: 56 70 82

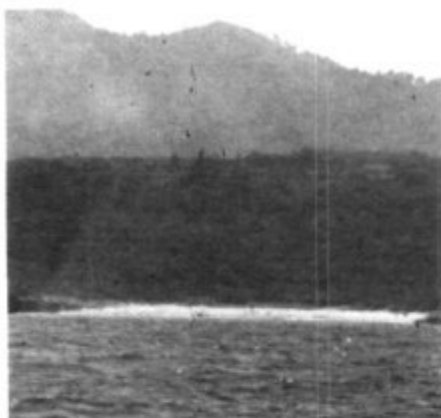
DESMONTES Y EXCAVACIONES
TRANSPORTES
CAMIONES GRUAS Y GRUAS GRANDES

FRENTE AL MAR

Un día estaba sentada frente al mar... Mis pensamientos seguían tan lejos que casi no podía comprender su significado y en mi corazón había dibujado un inmenso y casi imperceptible cuadro de nostalgia...

Mis ojos estaba húmedos, no sé si era por la brisa matutina o porque mis lágrimas empezaban a desbordarse como siempre cuando detengo mi presente y empiezo a recordar aquellos tiempos de juventud ingénuas, aquellos tiempos que no fueron mejores pero que tampoco fueron peores.

Había llegado a la conclusión de que siempre vale lo que se ha aprendido, aunque siempre quede algo nuevo por aprender, y que mis errores serían algo así como pautas para no caer de nuevo en el mismo error; pero desgraciadamente no es verdad, y aunque aprendamos de ellos, nos enseñan a olvidar el sufrimiento que nos causaron.



... y ahora, después de unos pocos minutos de rápidas ideas me he sorprendido pensando otra vez en tí... y es que desde que te quiero mis pensamientos dan vueltas en un mismo espacio, todas mis noches acaban con tu imagen o con un sueño del cual tú emerges, y mis mañanas amanecen contigo...

J.R.A.



En la escuela nueva me lo paso muy bien y es más grande y muy bonita tiene hasta octavo. El patio tiene baños y un campo de fútbol y si llueve hay un trozo de patio con techo. Los jueves hacemos gimnasia en el patio, ahora hay un niño nuevo que se llama Francisco pero nosotros le decimos Paco. El sábado hay una fiesta en la escuela, yo estoy muy contenta de estar aquí en la escuela nueva, yo me vengo en autobús y la parada me cae cerca de mi casa. Una vez hubo un teatro muy bonito y bebimos zumo, en la escuela también hacemos murales, trabajos manuales y muchas más cosas.

Marce 3º EGB
Colegio Sa Coma

BODEGUILLA «ES MOLLET»



*TAPAS VARIADAS
GRAN SURTIDO FINES DE SEMANA*

Abierto todo el día

*PLATOS ESPECIALES
Y
MARISCO FRESCO
BONA CALA*

**Dirección: LUIS DIAZ
PTO. CALA BONA**

«CALA MILLOR: ESA BAHÍA PRIVILEGIADA»

Cala Millor es una zona que se brinda para el negocio, el placer, la diversión, el descanso...

Todos de alguna manera podemos ayudar a mantener este privilegio del cual disfrutamos.

Desde la colaboración del Cala Millor 7 solamente quiero transmitir a los demás este ánimo de superación y conservación de la zona en sí.

Evocar algunos puntos, que según mi criterio merecerían una reforma, una nueva imagen, una nueva dirección, pero en ningún caso mi fin es hacer que los demás se sientan ofendidos,



muy lejos de este pensamiento está mi meta.

Deseo alentar a los Sres. Profesionales, a que este afán

de superación de sí mismo, los elementos del entorno no decaiga y nos deleiten que su profesión requiere.

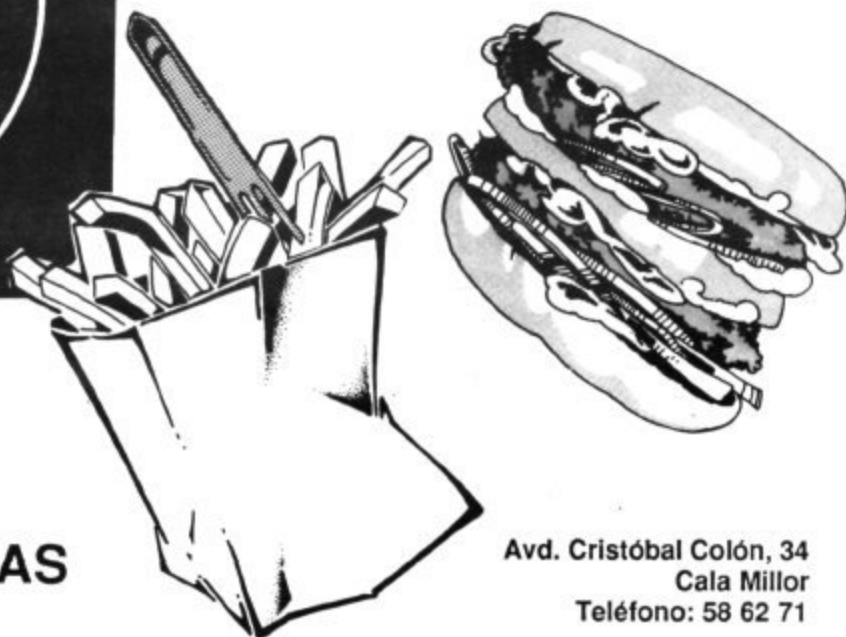
con sus especialidades, en completa armonía con todos

Blázquez



**TAPAS VARIADAS
HAMBURGUESAS
BOCADILLOS**

**ABIERTO
AL
PUBLICO
TODOS LOS DIAS**



**Avd. Cristóbal Colón, 34
Cala Millor
Teléfono: 58 62 71**

«La furgoneta blanca» (Capítol III i darrer)

«Ja n'era ben hora» (un lector dels dos primers capítols)

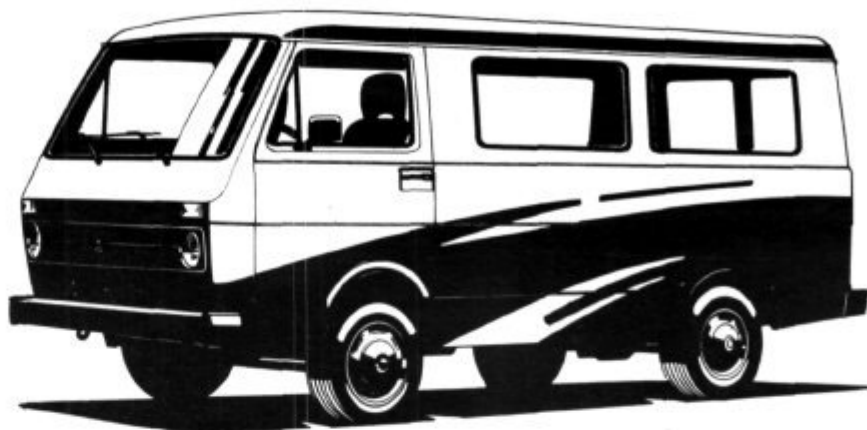
Quan vàrem passar per la plaça petraera vaig poder comprovar que hi havia mercat, com tots els dimecres. I sa «furgo blanca» seguia tirant endavant. Per estar passant per dintre d'un poble feien molta via, pareixia que els havies posat un coet dins es cul, o que estaven arribant al seu destí.

A la sortida de Petra em varen venir ganes de tornar enrera. Em vaig sentir ridícul, anant darrera d'una furgoneta per uns comentaris que havia sentit, o havia estat tot un somni?... A la fi vaig decidir continuar una estoneta més, quan no m'aturaria a Sineu, on també es celebra mercat cada dimecres, en podria comprar qualche animal de ploma per a la meua granja, almenys no hauria perdut del tot el matí.

Deu minuts després ja vàrem esser a Sineu. I quina sorpresa! S'aturaven. Sa furgoneta va aparcar a sa plaça del mercat, prop de s'abeurador. Els seus ocupants varen baixar. Jo no vaig tardar gaire en trobar un aparcament prop d'ells i cap a seguir-los, procurant que no sospitasen, lo que no era difícil, ja que totes les vegades que havia anat al Mercat de Sineu, més d'una dotzena, sempre m'havia trobat amb qualche serverí.

Es veu que als de la «furgo» no els interessaven ni els bous, ni les vaques, ni els cavalls ni ses mules. Un d'ells es va aturar vora un poni i li va passar la mà per damunt i va fer un comentari als seus companys, però van continuar el seu camí cap a la part de dalt.

El que si pareixia que els interessava eren els cabrits i els mens. Ben aviat varen començar a fer gestions per comprar un parell d'animals. Jo els seguia vigilant... des cap de mitja hora ja havien acabat la compra, dos cabrits i dos mens... i dels més grossos. Segur que eren per fer carn. Els varen dur a al bàscula municipal per pesar-los. I després de pagar-los cap a la furgoneta s'ha dit... Jo dubtava que



fer, si anar a berenar o seguir-los, però a la fi vaig decidir deixar-los fer i anar-me'n a bernear de frit i una cer-veseta ben fresca.

El frit no va esser gaire cosa, però el m'ha vaig acabar tot. Quan vaig sortir al carrer em vaig sorprendre fort, quan vaig veure que els tres de la «furgo» encara eren a Sineu. Segur que també havien tastat el frit. Segur que l'havien trobat més bo que jo, per les seves cares de satisfacció...

Havia decidit deixar de perseguir-los però ara pareixia que totes les circumstàncies es posaven de part meua perquè la persecució no s'interrompés. Me'n vaig anar cap al meu cotxe i ells darrera jo cap al seu. I vàrem prendre el mateix camí, no el de Petra sinó que aquesta vegada vaig decidir agafar el de Llubí, i els meus amics també. Era casualitat o s'anaven adonat de que els perseguia i ara s'havien canviat els papers?... El pensar que això darrer pogués esser ver em va animar a donar-lis més força al meu peu dret i treure la pols al meu Ford Festa. Ells anaven més carregats, tres homes i quatre animals, i no em podrien seguir... I no, no em varen poder seguir... Des cap de mitja hora ja era a ca meua assegut a una butaca, pensant en s'ho paperillo que havia fet. Quin detectiu més eficient. Seria qüestió de no contar-ho a ningú perquè sinó les

rialles de la gent es sentirien des de Sineu.

AFEGITÓ

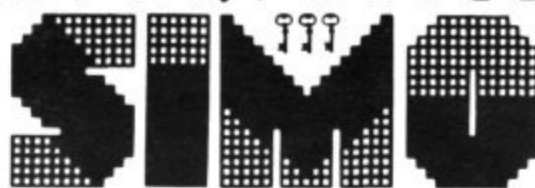
Aquell vespre vaig rebre una notícia inesperada. A l'hora de sopar el meu sogre va comentar que aquest matí pel camí de S'Estepar hi havia hagut un robatori d'animals molt curiós. Tres persones, una serverina i altres dues forasteres amb una furgoneta havien robat quatre mens d'una finca de dins el terme d'Artà. Un homo que passava per allà amb un mobilette els va agafar la matrícula i els va denunciar al quarter. El curiós és que al corral on tenien els animals tancats n'hi havia vuit i no quatre. Es comenta pel poble que els de la furgoneta han declarat als guàrdies que els altres quatre els havien comprat al Mercat de Sineu. Jo em vaig fotre a riure. Tots els de ca meua es varen sorprendre... És clar, no sabien el que jo sabia...

Aquesta notícia va fer que per primera vegada en lo que duiem d'estiu pogués dormir bé, sense patir calor, malgrat en fes, i dormir-me fent el propòsit de què l'aventura viscuda un dimecres d'agost tengués una repetició ben aviat. Bona nit.

Sebastià Vives «Perleta»

A PARTHOTEL CLUB

CALA MILLOR



MALLORCA



CALA MILLOR

SPORT CENTER

Urbanización Los Almendros - Tel: 58 52 13

El mejor Complejo Deportivo

Restaurante

«A la carta»

Cocina mallorquina

Saunas

Baños Turcos

Piscina Climatizada

Snack Bar, con piscina

Escuela de Tenis

Escuela de Windsurf

Escuela de Squash

Escuela de Aerobic

Monitor de Gimnasia

Monitor de Kárate

Monitor de Judo

Pista de futbito

con césped

Es otra obra de



TERTULIAS DE PULA, CLUB 7

30 DE ABRIL, LOS HONORABLES CONSELLERS CLADERA Y SAIZ,... ¡AL HABLA!

Con el título **TURISMO Y TERRITORIO UN RETO DE CARA AL 2.000**, está prevista el 30 de Abril por la noche, una **TERTULIA EN PULA**; con la presencia del Conseller de Obras Públicas y Ordenación del Territorio Honorable Sr. Don Jeroni Saiz y la del Conseller de Turismo Honorable Sr. Don Jaume Cladera, donde ejercerá de moderador el prestigioso articulista y persona de excepción, Don Andrés Ferret.

Estas Tertulias pretenden desarrollar un interés comunitario dentro del altruismo que les acompaña y en concreto en este caso, ayudar al inminente desarrollo de nuestra zona turística, donde los Ayuntamientos de Sant Llorenç y Son Servera tienen prevista una



Cladera y Saiz... ¡al habla!

fuerte inversión que entra en el Plan de Embellecimiento.

Se desea conseguir en esta Tertulia una visión más amplia, más justa y poder adquirir unos conocimientos de presente y futuro que ayuden a concretar más la actual situación turística en cuanto a un necesario cambio radical en infraestructura y comportamientos técnicos y políticos.

Tertulia en fin! muy interesante y que se desarrollará por supuesto, dentro de los cánones de una marcada educación y ética y muy necesaria para poder disipar dudas y alentar en su quehacer a las personas dispuestas a trabajar en serio para una zona mejor.

Silletei



Construcciones

Son Servera, S.A.

PROMOTORA - CONSTRUCTORA - INMOBILIARIA

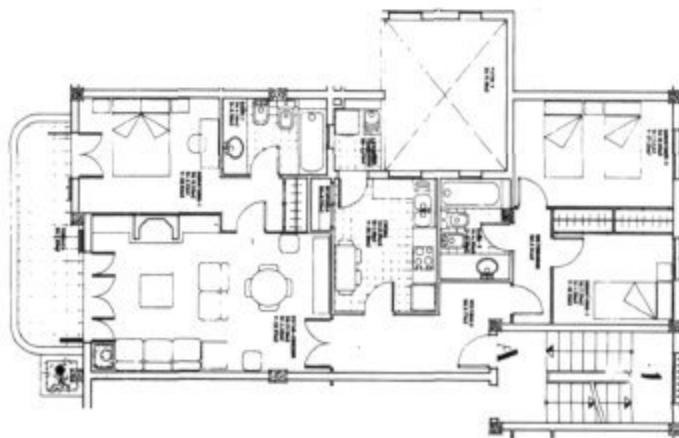
Información y ventas directas

PRÓXIMA CONSTRUCCIÓN DE VIVIENDAS DE 3 DORMITORIOS, SALA COMEDOR / ESTAR CON CHIMENEA; DESPENSA Y APARCAMIENTO. MATERIALES DE 1ª. CALIDAD; GRANDES FACILIDADES DE PAGO Y CON GARANTÍA HIPOTECARIA

VENTAS DIRECTAS

TELÉFONO: 56 80 61 Y 56 80 75

C/. Juana Roca, 55 - 1º. Iz. (Edificio Ca S'Hereu)
Tels. 56 80 61 - 56 80 75 - SON SERVERA



S'ERA DE PULA, EN LA 6ª MOSTRA DE CUINA MALLORQUINA

DEL 8 AL 17 DE MAYO EN IFEBAL



llorquines de adopció, cuyas características de elaboración y algunos de los componentes que los constituyen, nos reflejan el impacto de la cocina francesa que tuvo a principios de Siglo en toda Europa y en la Isla, durante la Época dorada del Turismo.

Redacción



El dos de abril tuvo lugar la presentación en el Casino, de la 3ª degustación de la Mostra de Cuina Mallorquina en el Rte. L'Aixada, donde el Restaurante S'Era de Pula presentó su plato LLOMS DE CONILL A LA MALLORQUINA.

Es otro de los platos ma-

SUPERMERCADO

J O M A



**DROGUERIA
CARNICERIA - MENAGE
PERFUMERIA - LIMPIEZA
LICORERIA - ALIMENTOS
CONGELADOS - FRUTAS
VERDURAS Y ALIMENTACION
EN GENERAL**



OFERTAS QUINCENALES

C/. Son Gener, 8
Tel. 58 57 72
CALA MILLOR



Music



Bar



OCUS



ON SERVERA

Comunica a sus clientes y
público en general que de
nuevo ha abierto sus
puertas

THOMSON, EN BUSCA DE LA CALIDAD

El día 3 de abril tuvo lugar una cena de gala en el Hotel PLAYA DE CALA MILLOR donde su Directora MARIAN IBARGOYEN puso una vez más su sello de distinción demostrando entre otras cosas la calidad y categoría de IBEROTEL.

Esta cena, organizada por KEIT POPE Director Regional de la Compañía THOMSON; reunió a más de 20 Delegados de la Compañía para hablar de un tema tan importante como es el futuro del turismo en Cala Millor. A la cena asistió el Alcalde de Son Servera FRANCISCO BARRACHINA y las responsables de las Oficinas Turísticas Juana Caldentey y Bel Servera.

MARGOT NORCROSS Directora General de THOMSON en Baleares, habló de la calidad y del medio ambiente y de la predisposición de la Compañía en colaborar con los Ayuntamientos. Dijo que la temporada no va a ser fácil, pero sobreviviremos porque lucharemos todos juntos para un producto mejor, estando segura de que las Islas Baleares tienen un buen futuro.

FRANCISCO BARRACHINA, explicó los proyectos de inversión e infraestructura en la zona turística que conjuntamente con el Gobierno Autónomo tiene previsto su Municipio y se brindó en colaborar en aquello que pueda necesitar el turista.

ANDRÉS FAR, Director de Contractación de IBEROTEL apostó por un buen producto y por un mejor servicio en IBEROTEL donde se espera incrementar la participación de THOMSON.

KEIT POPE asegura que THOMSON quiere ir en busca de la calidad en todo, tanto en el cliente como en colaborar con las INSTITUCIONES para conseguir en el año dos mil un turismo mejor, de más poder adquisitivo donde el hotelero y la población se puedan beneficiar.

No puedo acabar esta crónica sin nombrar a GUNTER STALTER Administrador de THOMSON en Baleares y uno de los pioneros de Cala Mi-



Jaime Andreu, Andrés Far, Marian Ibarгойen, Keit Pope, Margot Norcross, Gurten Stalter y Francisco Barrachina.



Grupo Delegados THOMSON, Juana Caldentey y Fco. Barrachina.

llor. Y también a LYNDON SMITH con base de trabajo en Ibiza.

Asistió también a esta cena el Director del Hotel Sumba JAIME AN-

DREU donde por cierto en el café dió su opinión sobre el presente y el futuro de la Revista CALA MILLOR 7.

Redacción

**VISITARON AL
DELEGADO DEL
GOBIERNO**



G
GRAPHIS
P U B L I C I T A T

© 55 55 65 • C/ SOLEDAT, 11 • M A N A C O R

- LOGOTIPOS
- IMPRESOS EN COLOR
- IMAGEN EN GENERAL
- FOLLETOS
- CATALOGOS
- TARIFAS
- ROTULOS
- VALLAS
- PANELES
- ANUNCIOS
- PRENSA
- RADIO
- FOTOCOPIAS INDUSTRIALES COLOR
- OBJETOS REGALO

Bernat Riera Vice-Presidente de la Asociación de Vecinos de Cala Millor, Luis Baudil del grupo Mixto del Ayuntamiento de Son Servera y Teo Fabregas Presidente de dicha Asociación, fueron recibidos el 5 de este mes por el Delegado del Gobierno de las Islas, Don Gerard Garcia. El motivo de esta visita era presentarse ante el Delegado como Asociación de Vecinos de Cala Millor y preguntar, para poder saber, cuales son exactamente las competencias de los Ayuntamientos en cuanto al asunto de los tiketeros y seguridad ciudadana y expresar a la vez los problemas que tiene esta zona turística así como también transmitir al Delegado del Gobierno las actividades y proyectos de dicha Asociación.

Bernat, Luis y Teo regresaron contentos a Cala Millor porque según ellos, la entrevista con el Delegado del Gobierno fue positiva.

Al redactar esta nota, no puedo menos de escribir... «Luis Baudil por lo visto sigue vivo y coleando!»

Redacción

GRAN FIESTA DE LA TERCERA EDAD!

EL 22 DE ABRIL Y EN SON SERVERA

En el reluciente y cómodo Local de la Tercera Edad de Son Servera, tendrá lugar el día 22 de este mes y por la tarde, una Fiesta organizada por los mismos socios de la Asociación.

Todos tendrán la oportunidad de probar las «panades» y «robiols» y se espera que una vez más, la alegría y camaradería así como el mutuo respeto logren pasar una tarde contentos y felices.

Porque indudablemente, todos los integrantes de la Tercera Edad de Son Servera, se merecen lo MEJOR!... de Son Servera.

Redacción



*Cl. Flor, 7
CALA MILLOR*

MUSICA EN VIVO



**ESPECIALIDAD EN
TAPAS VARIADAS Y EMBUTIDOS**

SATISFACE TU
PALADAR CON
NUESTROS
COCKTELES Y
HELADOS



Acuario



PUNTO DE REUNIÓN

**Pub - Cafetería
Heladería - Chocolatería**

Acuario, totalmente renovado,
les ofrece una imagen más
joven y elegante

**Venga a probar
nuestro
SANDWICH DE POLLO**

**YA ESTAMOS
PREPARADOS
PARA EL VERANO**



*Paseo Marítimo, s/n - Tel. 58 51 09
CALA MILLOR - MALLORCA*

C/ Na Llambies, 57
Tel. 971 - 58 68 73
Fax: 971 - 58 64 73
07559 CALA BONA
(Cala Millor) - MALLORCA

Sol y Mar

APARTHOTEL ??



CALA BONA - (CALA MILLOR)
MALLORCA

Un complejo de apartamentos con capacidad para 4 a 6 personas. Situado en una de las mejores zonas, con unas instalaciones dotadas de todos los servicios imaginables dentro del recinto (Restaurante a la carta, Supermercado, Gimnasio, Piscina, incluso Grill), para que Ud. disfrute en cualquier época del año de unas inolvidables vacaciones sin necesidad de salir del Complejo.



NOTICIAS



UN INVIERNO EN MALLORCA

21 DE ABRIL, FIESTA MALLORQUINA

En la zona de Cala Millor y como colofón de las actividades que dentro del programa «Un invierno en mallorca» ha ido organizando Toni Peñafort, tendrá lugar el día 21 de abril a las 4 de la tarde una gran fiesta mallorquina en el Parque del Mar donde habrá degustación de Coca mallorquina y vino tinto.

Amenizará dicha Fiesta la Banda de Música y la Agrupación Folklórica «Card en Festa» de Sant Llorenç des Cardassar.

PAPELERIA

MARTIN

Distribuidor de: **Buffetti**

Además de nuestra gran gama de libros de contabilidad
Gran surtido de cintas impresoras, diskettes, papel fax y papel fotocopiadoras

Calle Molins, s/n
Tel. 58 58 31

Cala Millor
Mallorca



ASOCIACIÓN DE PADRES

La APA «Son Moro» desea añadir agradecimientos a las siguientes personas y entidades, por sus colaboraciones en la fiesta inaugurativa del Colegio de «Sa Coma»; Pastelería «Dómino»; Helados

«Camy»; «Colombofilia» de Capdepera; y a las madres y padres que contribuyeron al espléndido y abundante bufet con el cual cerramos la fiesta...

Gracias a todos...

APA. «Son Moro»

Sibil·la

pa amb oli...

ABIERTO CADA DIA DESDE LAS 6 DE LA TARDE, HASTA LA MADRUGADA

... en:

- Chuletas de cordero
- Lomo
- Paté
- etc.

Na Llambies, 5
CALA MILLOR

GOYA
CINEMA
MANACOR

GOYA
CINEMA
MANACOR

GOYA
CINEMA
MANACOR

GOYA
CINEMA
MANACOR

ABRIL NUEVOS EXITOS ★ ABRIL GRAN PROGRAMACION

DIA 1 ABRIL



6-7-8-9 ABRIL



DIA 2-3 ABRIL
EL SUEÑO DEL MONO LOCO
DIA 4-5 ABRIL
LOS TRAMOSOS DE LA LOTO

DIA 7-8 MATINAL
MI AMIGO MAC
10-11 ABRIL
LA MUERTE NO MIENTE
12-13 ABRIL
NOCHE COMICA
4 PELICULAS

DIAS 14 Y 15 ABRIL
CINE PARA TODOS



DIAS 16-17 ABRIL
CRITTERS II

DIAS 18-19 ABRIL
JOVENES HALCONES

DIAS 20-21-22-23 ABRIL



DIAS 28-29-30 ABRIL 1 MAYO



DIAS 21-22 ABRIL MATINAL
VICEVERSA

DIAS 25 Y 26 ABRIL
SIN PISTAS

DIA 24 ABRIL
MACARRONI

DIA 27 ABRIL
SING Y TAP DANCING

DIAS 29-30 ABRIL MATINAL: **LAS AVENTURAS DE CHATRAN**



UNA FAMILIA FELIZ

Este mes de abril tuvo lugar en la Parroquia de los Ángeles de Cala Millor el bautizo de un precioso y encantador niño al cual le impusieron el nombre de TOMEU MOLL SERVERA. Sus padres Pedro Moll y Francisca Servera, su hermanito Juan, sus abuelos, tíos, familiares y amigos, acudieron a la cita de alegría y Fiesta de ...ESTA FAMILIA FELIZ!

Enhorabuena!

Redacción

presupuestos

acristalamiento
de obras

vidrios de
seguridad

espejos



vidrieras
emplomadas

grabados al
ácido

doble
acristalamiento

marcos y molduras

c/. juana roca, 25 b

tel. 567336

son servera

EN POCAS PALABRAS

BABY LÓPEZ
RODRÍGUEZ



- ¿Estás enamorada?
- ... empiezo.
- ¿Tienes enemigos?
- Algunos.
- ¿Qué te gustaría decir,
que no hayas dicho?
- Todo lo digo, no me
guardo nada.
- Dinos una virtud tuya.
- La simpatía.
- Un defecto.
- El hablar demasiado
claro.

- ¿Cuál sería tu ilusión
para este verano?
- No hacer nada, estar en
la playa sin que nadie me
moleste y sin tener enemi-
gas.
- ¿Qué es lo que más
odias?
- La falsedad.
- ¿Qué es lo que más te
gusta de un chico?
- Que sea cariñoso y
simpático.

- ¿En qué te fijas prime-
ro en el físico o en la per-
sona?
- Un poco en todo.
- ¿Qué te dicen las si-
guientes palabras, JUVEN-
TUD, ENVIDIA, LOCURA
Y PERFECCIÓN?
- FELICIDAD, COCHI-
NA, PARA LOCA YO Y
NO EXISTE.
- ¿Qué cambiarías de tu
vida?
- Nada, porque soy
¡TOTALMENTE FELIZ!

**EN CALA MILLOR
PRIMERA LINEA
SE VENDEN
APARTAMENTOS**

Teléfono: 58 68 16



C/. Arenal núm. 7

Restaurante

BAHIA

(Detrás H. Flamenco)

Tel. 58 65 08

COCINA ALEMANA



Especialidades

- «Chateaubriand»
(Solomillo de ternera 500 grs)
- «Entrecot double»
con guarnición
- «Sülze» (embutido alemán)
con patatas salteadas
- «Goulasch» con patata hervida
- Entrecot de 250 grs.
con ensalada y patata de folie

a partir de ahora

Espárragos frescos



LENCERÍA Y CORSETERÍA **BON DUR** - Cala Millor

La nueva ropa interior afirma tu personalidad, ya no quiere permanecer escondida, se deja adivinar en el hueco de un escote, sugestivo, o bajo la transparencia de una blusa

**«SI NO SABES QUE ELEGIR,
TE AYUDAMOS A DECIDIR»**

Ven a:

Lencería y Corsetería
BON DUR



Avd. Juan Servera Camps, 11

Cala Millor

Teléfono: 58 54 73

**Artesanía en Oro 18 kilates
Taller propio**

Joyería Juana

**OFERTAS ESPECIALES PRIMERA COMUNION
MARCOS DE PLATA
Y
CRISTAL TALLADO**

Paseo Colón, 9 - CALA MILLOR

TERTULIAS CALA MILLOR 7

COMIDA HOMENAJE AL MAESTRO

TOMEU ESTEVA

MENÚ

Guisado de lentejas y Salmón Ahumado
 Supremas de Mar a la Salsa de Azafrán
 Sorbete Mare de Champán
 Medallones de Cordero Braseada a lo Dijon
 Tarta Glaseada de Fresas Café y Licores
 Vinos: Blanco Olarra Reciente
 Tinto Añades Olarra
 Champan: Henri Abelé

Con este exquisito almuerzo nos deleitó Julio Díaz Chef del Hotel Bahía del Este. Un Hotel que siempre está a punto de inspección donde la profesionalidad y buen hacer de su gente llega hasta la persona que lo administra; Don Juan Torrens quien de una forma sencilla y educada colabora hoy con el

CALA MILLOR 7 siendo gracias a su generosidad que esta Tertulia es una realidad.

Toni Ferrer estupendo profesional del medio, ha sido el introductor de embajadores para que Mestre Tomeu Esteva asistiera a esta Tertulia donde se le rinde un justo homenaje a su larga trayectoria en el arte de cocinar. Nos acompañó también Toni Gil Presidente de la Asociación empresarial de Mallorca, Caty Juan pintora y escritora y allí estaban como no! jefes de cocina, Restauradores y la recién estrenada Agrupación Gastronómica de Cala Millor... Pep Ros, Karin Baseler, Romeo Sala, Toni Peñafort, Ignasi Umbert... El tema anunciado era la Gastronomía mallorquina, pero la alquimia de nuestros corazones indicó a la razón que también se quería hablar de otras cosas. Pues... muy bien!

Toni Ferrer fue el moderador que presentó al maestro de los maestros; Mestre Tomeu Esteva.

El cual dijo entre otras cosas... «Cuando empecé en la Hostelería en el año 32 que de pantalón corto que me inicié en el Gran Hotel, en Mallorca sólo había 11 hoteles y 12 restaurantes.

Ser cocinero es una profesión que no tiene fin y donde la satisfacción de atender bien al cliente es primordial. El cocinero es un artista, cuando está elaborando dentro de este laboratorio que es la cocina. La industria hoy habla un lenguaje diferente a otras épocas, codificaciones, dividendos, tantos por cientos... un lenguaje donde nosotros en la cocina, sólo debemos administrar lo mejor posible, lo que tenemos para que la empresa gane. Y muchos de nosotros lo hacemos por vocación.

Mallorca ha cogida un poco de mala fama, por esto no debemos olvidar nunca a su majestad el cliente el cual tiene que irse siempre agradecido





para regresar y se tiene que hallar como en su casa; para ello hay que volcarse en atenciones. Y nuestro trabajo se tiene que realizar con la mejor sonrisa.

No hagamos de esta hostelería un servilismo, porque todos prestamos un servicio a la vida, pero nadie es servidor de nadie. Hay que prestar el servicio lo mejor que se pueda y sepa, para que un cliente llame a otro».

Aurelio Ucendo hace la primera intervención diciendo... «Alguien ha dicho hoy, el cocinero estará muy contento porque con esta comida ha podido hacer algo diferente... pienso que los TT OO venden cosas que no son y luego el turista se va insatisfecho. A mis amigos y a mí, nos gustaría hacer algo y que los que nos visitan vean nuestro trabajo que no podemos siempre dar por el precio. Tenemos entre manos, hacer una exposición gastronómica entre los de la zona; ahora que estoy ante un maestro tengo la oportunidad de explicarlo y que me dé su opinión».

A lo que el Mestre Tomeu contesta... «Todo lo que Vd. dice creo que sinceramente es una maravilla. Es

«En Mallorca en el año 32 sólo había 11 hoteles y 12 Restaurantes».

Mestre Esteva

bendición de Dios! y esto es lo que necesita Mallorca! La propaganda de la isla tenemos que hacerla nosotros para que el cliente vea, que además de venderles playa y sol que también somos profesionales y esto, me parece muy oportuno. Les alabo la idea y se tendría que llevar a feliz término. Sí Sr.!... que vean que somos artesanos de la industria, profesionales de la hostelería».

Máximo preguntó sobre la falta de profesionalidad o preparación de algunos empleados a lo que le contestó Toni Ferrer y que remató Mestre Esteva diciendo... «En la vida hay que marcarse una línea y no flaquear. A los que no saben (pero tienen voluntad para aprender), hay que ayudarles y algún día nos lo agradecerán, así al mismo tiempo, pagaremos lo que hicieron con nosotros porque nosotros... no nacimos enseñados.»

Y es cuando Aurelio pregunta ¿Qué es un profesional?... Mestre Esteva, para contestar huye de frases rebuscadas y cuenta un pedazo de historia vivida que es tremendamente humana, dice así... «Al comenzar a trabajar tan joven, no tenía el bachiller, pero a los 47 años sí lo tenía y a lo 49 años en Madrid obtuve el título de profesor de hostelería. No tengo con que vivir más que lo que cobro exactamente de mi jubilación y procuro transmitir a los demás lo que me ha costado aprender. Con un poco de voluntad no hay meta que no se pueda lograr. A mi lado estos dos Señores les he conocido hace muchos años, Toni Ferrertrabajando como uno más en el Nixe Palace y Toni Gil de ayudante de camarero en el Hotel Mediterráneo; hoy están en la cúspide. ¿Por qué? ¿han sacado a la lotería?... no. Su afán de superación lo ha logrado.»

Romeo Sala interviene para hacer intervenir a Toni Gil, valga la redundancia... «Un grupo de personas de Restauración se están movilizandando para algo importante como es una exposición gastronómica donde quien va a salir beneficiado será la zona y esta



idea tan altruista tendría que tener todas las ayudas necesarias. Por esto insto a Toni Gil como Presidente de la Restauración de Mallorca a que les ayude para que puedan demostrar que son capaces en hacer cosas y también que les ayude económicamente».

Y es cuando Toni Gil interviene recordando... Pero si nosotros estuvimos juntos en Bodegas Suau y me lo expusieron!. Soy el primero en querer ayudar y veo que ESTAS TERTULIAS NOS ESTÁN UNIENDO. Un día nos podemos reunir y buscar colaboraciones, concretar puntos y por mí, encantado.»

Romeo Sala insiste en decir que... «La exposición gastronómica se tiene que hacer en Cala Millor y ellos tienen que delegar una persona para que pueda conectar contigo y que tu seas su embajador ante las Instituciones. Porque todos ellos lo van a hacer bien, pero necesitan el camino.»

Y fue donde vino intervino Antonio Peñafort Director del Vista Amer para replicara Romeo Sala diciendo que... «Estoy contento de estar aquí, pero quiero hacer una réplica a Romeo. Soy el Presidente de festejos de la Asociación Hotelera. Hace unas semanas la Agrupación Gastronómica de Cala Millor me invitó a un almuerzo

donde me expusieron lo que querían hacer y les dí mi opinión encantado, me pidieron si podía hablar con la A.H. para que cedieran un local y les dije que sí. Pero no quiero que involucren a la Asociación Hotelera porque oficialmente no le han pedido nada.»

Vicente de Ca's Torrador explicó que en un almuerzo invitaron a los Presidentes de las Comisiones de Turismo de los dos Ayuntamientos quienes les instaron a constituirse legalmente para poder formular peticiones a los distintos organismos y se brindaron a ayudarles.

A la vez, Don Juan Torrens Administrador del Hotel Bahía del Este contó que en una reunión con los hoteleros salió a relucir este tema y que están dispuestos a colaborar.

Toni Ferrer nuestro moderador y me atrevo a decir también, nuestro amigo, cedió la palabra a I.S. que dijo... «Os quiero mucho a todos vosotros y lo de la Agrupación gastronómica me parece muy bien y os apoyo con todo mi corazón, pero pido un cambio de tercio y propongo que Caty Juan hable, así como también pregunto a Mestre Tomeu... ¿qué hay en esta caja mágica que lleva consigo?»

A lo que Caty Juan contesta... «Isa-



MESTRE TOMEU ESTEVA

Nació en Andraitx el 15 de junio de 1920. En el año 32 vió por primera vez una cocina, fue la del famoso Gran Hotel de Palma en donde empezó a trabajar como aprendiz y a partir de ahí su carrera es ascendente.

Paralelamente a su actividad «entre fogones» Mestre Esteva se ha dedicado intensamente a la investigación culinaria y cuenta con una singular colección que reúne más de once mil menús de distintas épocas y lugares del mundo.

Ha cocinado para las grandes personalidades que visitan la isla y también ha trascendido nuestras fronteras nacionales e internacionales para difundir la riqueza de nuestra cocina, incluso ha confeccionado paellas en el círculo Polar Ártico. Pero paradójicamente, también ha cocinado durante la guerra para los presos y tanto para los personajes más reconocidos por la sociedad como para los desahuciados por ella, él ha entregado su sabiduría culinaria con el mayor esmero.

Ante todo es un hombre sencillo y lleno de nobleza, por eso, por su calidad humana y también por su sabiduría, quienes le conocen, con respeto y aprecio, le llaman «Mestre Tomeu».



bel sabe que soy una persona de pocas palabras. Quiero decir que la comida ha sido exquisita y que el tema que está escrito en mi invitación es la gastronomía mallorquina. ¿Dónde está el tema?. Yo soy pintora, pero mi hobby es la cocina. A los cocineros os gusta tener los secretitos bien guardados y tengo que aguzar el ingenio para descubrirlos. Tenemos platos mallorquines muy ricos... hace unos años se decía que nuestra cocina era basta y pobre, pero nuestra cocina, bien hecha y escurriendo bien las grasas y usando el aceite de oliva que es muy importante, es a tener muy en cuenta. Un «tumbet» bien hecho es un plato rey en nuestra gastronomía. El turista no sólo tiene que venir por el sol, también para nuestra cocina y en una carta de hotel se debería incluir algunos platos mallorquines, porque nuestra cocina tiene que resucitar.» Y es cuando Mestre Esteva añade... «Nuestra cocina apetece donde vayamos y lo puedo decir por los cientos de viajes que como cocinero ha realizado a lo





largo de los años, elaborando platos de cocina mallorquina. Además nosotros los cocineros, hemos hecho ganar muchas batallas alrededor de una mesa, la gastronomía tiene un valor de aceptación bueno y un poder maravilloso. Y en esta caja, hay muchos menús históricos que son pedazos de vida memorables y curiosidades muy interesantes. Menús hechos en el Restaurante del Senado de los EEUU en la Cafetería del Pentágono, en el Palacio Real de Bélgica, a sus Majestades los Reyes de España...»

Ante el anuncio del moderador de que debe terminar la Tertulia porque hay profesionales que deben cumplir con su trabajo, pide la intervención Jordi Guillem que expresa como se podría hacer la promoción de la cocina autóctona entre dividendos y demás. A lo que Caty Juan quiere hacer constar que en nuestra cocina hay platos que requieren poco tiempo y se pueden elegir estos para incluirlos en la carta de un hotel.

Toni Gil pide una próxima reunión para poder tratar muchos de los puntos que se han quedado pendientes e invita a todos a la próxima muestra de cocina que tendrá lugar en Palma y en concreto en Ifeбал, el mes de mayo.

El moderador Toni Ferrer finaliza diciendo que... «quiero expresar mi agradecimiento a Don Juan Torens y a todo el personal del Hotel Bahía del

«Hay que prestar el servicio lo mejor que se pueda y sepa, porque un cliente llama a otro».
Mestre Esteva

•••

«Veo que estas Tertulias, nos están uniendo». Toni Gil

•••

«El turista no sólo tiene que venir por el sol, también por nuestra cocina». Caty Juan de Corral

•••

«Esta exposición gastronómica tiene que tener todas las ayudas necesarias». Romeo Sala

Este así como a la Revista CALA MILLOR 7 por este encuentro, esta Tertulia que en homenaje a Mestre Tomeu Esteva ha organizado CALA MILLOR 7. A Toni Gil le deseo lo mejor como Presidente de la Asociación Empresarial de Mallorca y deseo que esta ayuda incondicional que ha expuesto y pedido Romeo Sala, sea mutua y entre todos. Gracias.»

Finalizó el homenaje a Mestre Tomeu con una entrega de placas conmemorativas. Don Juan Torrens entregó la plaza que la Agrupación Gastronómica de Cala Millor ofreció a Caty Juan del Corral, Juan Sancho Presidente de dicha Agrupación hizo entrega de una placa al Mestre Tomeu Esteva e Ignasi Umbert, Presidente de la Comisión de Turismo de Sant Llorenç entregó otra placa al Mestre Tomeu en nombre del CALA MILLOR 7.

Mestre Tomeu Esteva clausuró así el acto... «Pensad que yo no soy primo de Manolete!... tantos aplausos!... Gracias por todo a todos, la comida de este Hotel ha sido estupenda y he saboreado también vuestra charla; fuf cocinero y sigo siendo cocinero un arte y una profesión donde hay que procurar siempre estar al buen servicio del cliente. Alguien me ha pedido que le dedicara un libro por favor. Para mí no es un favor... es un honor!. Gracias!..»

Boutique



CHAPLIN



Ofrece a su distinguida clientela, los últimos modelos de la moda

**Primavera - Verano
Juvenil y Señora**

Todas las tallas

Modelos exclusivos

C. Sol Naixent, s. n. Tel. 58 55 16 CALA MILLOR

RESTAURANT

Ses Rogues



Especialidad en:

- Arroces
- Ensaladas
- Parrilladas de pescado
- Carne al Grill

ABIERTO A PARTIR DE LAS 18 H.

**DOMINGOS Y FESTIVOS TAMBIEN
ABRIMOS AL MEDIODIA**

*Final Cala Bona
Teléfono 58 65 42*

INSTITUTO DE IDIOMAS MICHAEL KELLER

¿Sabe Ud. idiomas?

*Le ofrecemos la oportunidad de
hacer sus sueños realidad*

Somos el camino más fácil

Venga a visitarnos a:

Avda. d'Es Torrent, 44
Teléfono 55 40 12
MANACOR

C/. Na Penyal, 9
Teléfono 58 55 85
CALA MILLOR

TELEFAX: 55 18 25

Ctra. Palma - Artá, 121 - 1º
Teléfono 55 39 78
MANACOR

C/. Leonor Servera, s/n
Teléfono 56 33 97
CALA RATJADA

FOTO INDALO



ESTUDIO FOTOGRAFICO

*REPORTAJES
VIDEO Y FOTOGRAFIA
BODAS, COMUNIONES
Y BAUTIZOS*

*REVELADOS EN 24 hrs.
(Regalamos 1 carrete)*

*FOTOS CARNET
MARCOS A MEDIDA*

*Avd. Juan Servera Camps, 15-A
CALA MILLOR - Tel. 58 51 03*

LO MÁS IMPORTANTE: UNA BUENA SALUD DENTAL

Con la colaboración del Dr. Antonio Romero, empieza esta semana una nueva sección dedicada sobretodo a la salud dental de los niños, ya que éstos son los que más preocupan y tienen más problemas con la dentición.

El Dr. Antonio Romero, que es miembro del colegio de odontólogos de Escandinavia, Barcelona y Mallorca, responderá a todas las preguntas que nuestros lectores le formulen por escrito y también les adentrará en el mundo de la odontología con diversos artículos dedicados a la salud dental de pequeños y mayores.

LA SALUD DENTAL DE LOS NIÑOS DEPENDE DE LOS PADRES

Según el Dr. Romero lo más importante sería la continuidad en las visitas al dentista, tanto en personas adultas como en los niños ya que muchos problemas desaparecerían con una buena prevención. Los padres son los que tiene en sus manos la posibilidad de evitar los futuros problemas del niño, éstos deben aprender y enseñar a los pequeños la utilización del cepillo de dientes y otros instrumentos relacionados con la higiene bucal: deben tomar contacto con el cepillo dental, pero no se les puede dejar la responsabilidad, sino que son los padres los que deben tener la constancia de enseñarles.

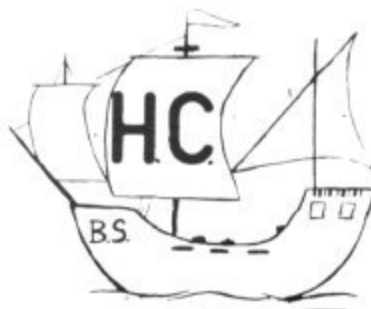
El niño que no tiene miedo al dentista y tome la costumbre de visitarle periódicamente, no tendrá problemas graves; esto se ha conseguido en muchos países de Europa, concretamente en Suecia lugar donde el Dr. Romero vivió durante veinte años, no existen casi problemas de niños con caries, en cambio en España y como es natural en Mallorca, la caries se ha convertido en uno de los problemas más normales y comunes que sufren los niños.

La gente de la calle recibe muy poca información sobre este tema por lo que también los Ayuntamientos y otras entidades podrían ayudar a la divulgación. Con muy poco esfuerzo se puede hacer mucho por la salud dental del ciudadano; campañas de divulgación en los colegios, información sobre la dentición de los lactantes destinada a las madres (ya que los dientes de leche son importantes porque mantie-

nen el lugar y desempeñan una función masticadora adecuada). Una mala información o la no información puede producir diversos y múltiples trastornos en los niños, como pueden ser el dolor de cabeza y malestar general que ocasionarán dificultades en la escuela y algunas veces no se

sabrán a qué se deben. De todo esto se desprende que una buena salud dental es mucho más barata que la curación, ya que cuesta más reparar un diente de una persona cuando es mayor, que prevenir una caries a tiempo cuando se es niño.

EN CALA MILLOR



SUPERMERCADO COLON SIEMPRE A SU SERVICIO

Avd. Cristóbal Colón, 38 - Tel. 58 51 22

y PROXIMA INAUGURACION DE SU NUEVO

HIPER COLON

Avd. Juan Servera Camps, s/n

COTTÓ



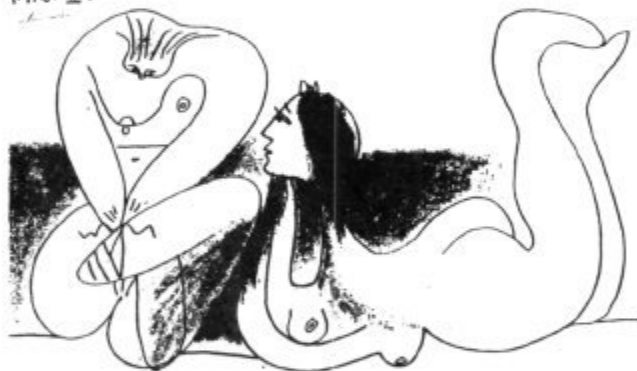
la Casa del Cuadro

ENMARCACION



GRAN SURTIDO DE POSTERS DE PINTURA Y FOTOGRAFIA

1.7.61. III.



PABLO PICASSO - 1961

DISPONEMOS DE MATERIAL DE BELLAS ARTES
PINTURAS, LIENZOS, PINCELES, ETC

NOTICIAS



LOS ALUMNOS DEL COLEGIO NA PAYAL HICIERON SUS ROBIOLS Y CREPELLS

La escuela de Cala Millor Na Payal siguiendo una tradición de nuestra Isla los alumnos del curso 5º A y 5º B, desarrollaron las actividades complementarias para desarrollar las manualidades del colegio preparando conjuntamente con las profesoras los típicos robiols y crepells esos dulces tan entrañables para las fiestas de Semana Santa. Bien merecen los alumnos la enhorabuena ya que pusieron gran destreza en el arte de buenos pasteleros y ser el orgullo de nuestras Abuelas viendo como sus nietos siguen esta tradición tan entrañable para todos nosotros. Yo que soy un buen goloso entre estos dulces puedo decir que estaban exquisitos. Para el último día de clase ante las vacaciones de S. Santa se sustituyó el bocadillo de recreo por la merienda de los tradicionales robiols. Ojo con los empachos y buen provecho.

Toni Nebot

Pescadería OLIVER

GARANTIA

Servicio y precios especiales
para Hoteles, Restaurantes
y Cafeterías

Pescados y Mariscos
(Frescos y Congelados)

C/. Ca S'Hereu, 3

CALA MILLOR

ABIERTO TODO EL
AÑO

Tel. 58 54 67





Centro Adultos Son Servera

SEMANA DEL LIBRO DEL 23 AL 29 DE ABRIL

El Ayuntamiento de Son Servera está ultimando el programa de actividades que con motivo de la Semana del libro, tendrán lugar en Son Servera y concretamente en el Local Cultural con venta y exposición de libros y en Cala Millor en la Biblioteca Mu-

nicipal.

Se espera la colaboración de todos así como también la asistencia a las Conferencias que con tal motivo se organizarán a lo largo de esta semana. Para más información pueden llamar al tel. 56 79 51.

I.

AL MISMO PRECIO QUE ANTES



NUEVO MALAGA GLX

EN VERSIONES GASOLINA Y DIESEL

GLX por dentro: Reposacabezas traseros • Asientos ergonómicos • El maletero más amplio de su categoría • Elevalunas eléctricos, cierre centralizado y aire acondicionado de serie, según versiones.

Nuevo por fuera: Nuevos paragolpes envolventes delantero y trasero • Nuevos alerones laterales • Tapacubos integrales o llantas de aleación.

Y todo al mismo precio que antes:

1.270.000 Ptas.

Precio final incluyendo IVA y transporte incluido.

Este mes, abórrase hasta

150.000 Ptas.

Coste total de transporte incluido en el precio.

SEAT. EN LOS 90, MAS.

SEAT
Grupo Volkswagen



SEAT, Patrocinador y Coche Oficial Barcelona '92

Infórmese en:

Servicio Oficial JOHN DEERE

Auto-Reparaciones JUAN SANCHO ROLDAN

Calle Juana Roca, 21 - (Ctra. Cala Millor) - Teléfono 56 71 90
07550 - SON SERVERA (Mallorca)

SEMANA SANTA, SON SERVERA

Haciendo un breve comentario de nuestra Semana Santa, podríamos decir, que aunque todo sea mejorable, nos damos por satisfechos. Y digo ésto sin orgullo, sino desde la propia vivencia y como fruto del esfuerzo.

Satisfechos de acompañar un año más al Señor en su pasión; ocn todo lo que ésto conlleva de molestias y sacrificios, pero con la inmensa satisfacción de poder decirle al Señor un año más ¡aquí me tienes!.

Satisfechos de ver el crecido aumento de miembros en nuestras cofradías. Unas veces como respuesta a una exigencia de fe; otras, respondiendo a una invitación, ¿si quieres?. Este aumento crece en todas las edades y es que la fe no tiene edad. En unos casos son los padres, en otros son los niños los primeros que empiezan en la familia, ellos necesitan nuestra ayuda, y nosotros los necesitamos.

La Semana Santa o se vive o queda en puro folklore y creo que basta mirar los rostros sudorosos y en las marcas del cansancio de los cofrades para leer la felicidad que se experimenta.

M. Gómez



EL CUERPO PERFECTO PARA ESTE VERANO

Consíguelo en

Esencia

C/ Binicanellas, 19 - A

Telefono: 58 60 22 07560 - CALA MILLOR

- Fuera celulitis
- Fuera flacidez

con una sensacional oferta de:

QUEMO (celulitis, flacidez, ionización por ósmosis)

RECUPERADOR (lesiones vasculares, musculares y tonificación)

y **TABLAS**

Siempre bajo el control del ordenador Compu-fit, lo cual siempre va incluido con el tratamiento

PUEDE CONSULTAR LA NATUROPARA E IRIDIOLOGIA, MARIA DOLORES ALFARO

TAMBIEN LAS CARTAS DEL TAROT; PEDIR HORAS CON ANTELACION



Viajes

Tropical Tours S.A.

SU AGENCIA DE VIAJES



C/. Na Llambies s/n.
Tel. 971 - 585322
07559 CALA BONA
Mallorca (España)

Café Snack Bar **PALENTINO**

Angel Carrión

**Especialidad Tapas variadas
Aperitivos y Platos combinados**

**DOMINGOS Y FESTIVOS POR LA TARDE
CHOCOLATE CON CHURROS**

Ca S'hereu, 16
Teléfono 58 54 16

CALA MILLOR
Mallorca



**SE VENDE FINCA RUSTICA
JUNTO CRA. PORTO CRISTO,
CON TRANSFORMADOR PROPIO,
LUZ 200-380 KW.
SUPERFICIE 30.000 M²
POSIBLE EDIFICACION**

Informes en teléfono: 56 80 61

**SE VENDE SOLAR EN COSTA DE
LOS PINOS. SUPERFICIE: 1'470 M².
ESQUINA A DOS CALLES.
POSIBLE EDIFICACION
HASTA 500 M². APROX.
PLANTA BAJA MÁS 2 PLANTAS PISO**

Informes en teléfono: 56 80 61



UNA PRIMERA IMPRESIÓN

Eran las 10'30 h. de la mañana del domingo de Pascua, cuando me encontraba al final de nuestra calle, con «cierto peso espiritual» que descansaba sobre mi hombro derecho, el cual se enfrentaba dulcemente al peso del hombre de madera. Una madera lisa, clara, pura... que sostenía amablemente el cuerpo de la Virgen totalmente dispuesta y preparada para aceptar nuestra voluntad, para sostenerla y acercarla poco a poco a Jesús resucitado.

Al tiempo en que mi hombro entraba en contacto con el peso de la Virgen, sentía en mi interior, como si una limpieza general se introdujera en mi cuerpo y lo limpiara completamente extrayendo de él: odio, mentira, desfachatez, rechazo, hipocresía... en fin!

todo lo malo que en mi cuerpo pudiera residir anteriormente, ignorando si todo aquello, formó o no parte de mí en algún momento.

Después de hacer las dos reverencias ante Jesús, ante el pueblo que nos rodeaba, ante las aves que volaban orgullosas y libres por el inmenso cielo y por supuesto, siendo acompañadas también de una música de fondo dirigida por dos manos que continuamente se movían, siguiendo el compás de la música..., me sentí feliz y orgullosa de haber participado en este acto espiritual que tanta ilsuición me hacía. Durante un pequeño instante, me hubiera gustado ver el rostro de la Virgen, al encontrarse con Jesús y saber que por fin HA RESUCITADO.

Tras bajar las escaleras que conducen a la Iglesia, entramos en la casa

del Señor, avanzando por el centro de esta de una forma apacible y casi segura. En el momento de entrar, todas las personas que fueron a presenciar este acto, se levantaron ofreciendo sus respetos a esta estatuilla de madera que tanto significa para todos nosotros...

Finalmente, al llegar al altar y colocar definitivamente la estatuilla sobre una pequeña mesa y al separarse mi hombro de ella, me sentí contenta, orgullosa y sobre todo preparada para iniciar una vida parecida a la suya, una vida feliz, llena de amor y de entrega a todo ser humano.

Anónimo

bernat gelabert
bg
reparacions t.v.- video

Juan Lliteras, 38 - Tel. 55 03 22

07500 MANACOR

Gruas Son Servera
SERVICIO PERMANENTE

Calle Inmaculada, 16 - 1.º - A
SON SERVERA - Mallorca

 56 80 41



ROTULS

M A N A C O R

**ROTULOS • LETREROS LUMINOSOS • ROTULACION VEHICULOS
LETREROS NEON • VALLAS PUBLICITARIAS • SEÑALIZACIONES
SERIGRAFIA • PEGATINAS • ROTULACION POR ORDENADOR**

Plaza Primo de Rivera, 3 - Tel. 84 36 09 - Fax 55 24 87 - 07500 MANACOR



CONFORT CENTER, S.A.

EMPRESA CONSTRUCTORA

VENTA DE VIVIENDAS TODO CONFORT
EN LA AVENIDA DE LOS PINOS, EN CALA MILLOR
ACABADOS DE PRIMERISIMA CALIDAD
2 - 3 Y 4 DORMITORIOS. 2 BAÑOS
AMPLIAS COCINAS - ESCALERAS DE MARMOL
ANTENA PARABOLICA - PARKING EN EL SOTANO

**GRANDES FACILIDADES DE PAGO
ENTREGA MAYO DE 1990**

*Avd. Sol Naixent, s/n
Edificio Confort
Teléfono 58 68 21 - Fax 58 68 67*

07560 CALA MILLOR

IN

- Pili y Bel, las chicas de publicidad del CALA MILLOR 7.
- La Salud y la vida... lo positivo.
- El CRECIMIENTO EN VENTAS DEL CALA MILLOR 7!
- Alábate!... que si no te alabas... no te alabarán!.
- Todos los que participaron en los actos de semana santa!.
- La DISCIPLINA y la PLANIFICACIÓN!
- Las cuatro «P»... Planteamiento Perfecto Previene Percances!

OUT

- Correos!... porque no llegan todas las cartas!
- Las verdades a medias, las actitudes negativas!
- La mafia solapada, el mal tiempo... las malas caras!
- No saber esperar... los obsesivos... los accidentes.
- Los exaltados, los hipócritas, los 007 de la policía!
- Los ataques camuflados antiestéticos y groseros.

Conveniente recordar: El mejor desprecio es no hacer aprecio.

Una frase... Tienen lo que se puede COMPRAR... les FALTA lo que se puede ADQUIRIR!

Otra frase... Una cosa es tener familia en la Mancha y otra cosa es ser la mancha de la familia.

NOTA: Los hay, que están trabajando muy bien para las próximas elecciones Municipales... ¡veremos qué pasa!.

SE NECESITA PELUQUERA

Informes: Son Corp, 2-B
Teléfono 58 61 97

FOTO DENUNCIA



¿Cuántos agujeros faltan por tapar en nuestra zona turística? Si las Instituciones no se ponen en marcha planificando a tope una zona mejor, si no nos solidarizamos todos... el agujero de la crisis turística será cada vez más grande!

BOUTIQUE

DISPONEMOS
DE LA
COLECCION
PRIMAVERA
VERANO



hombres *mujer*
KAWSH

CALA BONA

CA'N PICAFORT

Paseo Marítimo, 34 - Cala Bona - Tel. 58 59 62
Avd. Trias - Ca'n Picafort

JOYERIA
Fermin

MANACOR · PORTO CRISTO · CALA MILLOR

SUGERENCIAS EN PLATA...

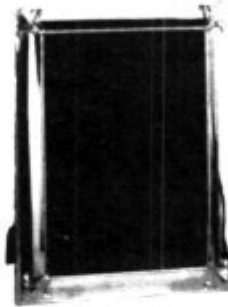
Algunos de nuestros mejores precios



Marco oval
23 x 18 cm
12.970.- Pts.



Marco rectangular
18 x 14 cm.
7.860.- Pts.



Marco rectangular palmera 18 x 24 cm.
6.490.- Pts.

Jarra riojana
17 cm.
26.800.- Pts.



Jarra vino salomónica
26 cm.
49.600.- Pts.



DISSENY GRAFIC, S.A.

Algunos de nuestros mejores precios



Escritania con dos plumas
32 x 17 cm.
74.850.- Pts.



Candelero
16 cm.
13.450.- Pts.



Candelero
20 cm.
16.900.- Pts.



Pareja de garzas reales
25 cm. (alto)
39.850.- Pts.



DISSENY GRAFIC, S.A.

SUGERENCIAS EN PLATA...

Pareja de faisanes
28 cm. (largo)
38.600.- Pts.



Juego café Gallones
Bandeja de 46 x 36 cm. 396.500.- Pts.



Juego café liso cordón
Bandeja de 42 x 31 cm. 249.800.- Pts.



Algunos de nuestros mejores precios

SUGERENCIAS EN PLATA...

JOYERIA
Fermin
MANACOR · PORTO CRISTO · CALA MILLOR

DISSENY GRAFIC, S.A.

SCINDAPSUS AUREUS

(PHOTOS)

Pertenciente a la familia de las Aráceas, el Pothos es una planta perenne, voluble y provista de unas hojas dísticas muy perioladas que envuelven la base del tallo. Tiene una gran capacidad para conservar el color de las hojas (verde y blanco marfil) incluso en lugares no demasiado iluminados.

SITUACIÓN: En interiores cálidos y húmedos. La luz no debe ser nunca directa, sino tamizada. Evitar el calor fuerte y la sequedad.

TEMPERATURA: la temperatura ideal es entre los 16° y los 21° C, aunque en invierno puede resistir sin problemas los 13°, siempre que se reduzcan los aportes de agua.

RIEGO: No es amante de los excesos. Conviene dejar secar la tierra entre los riegos. Durant el período estival será suficiente con un riego semanal siempre que la temperatura no exceda de los 24° C. En invierno cada 8-10 días.

TIERRA: Tierra para interiores y exteriores, Compo-Sana o Neuhaus.

ABONADO: Utilizar fertilizante líquido Compo o Substral cada 15 días excepto en pleno verano o pleno invierno.

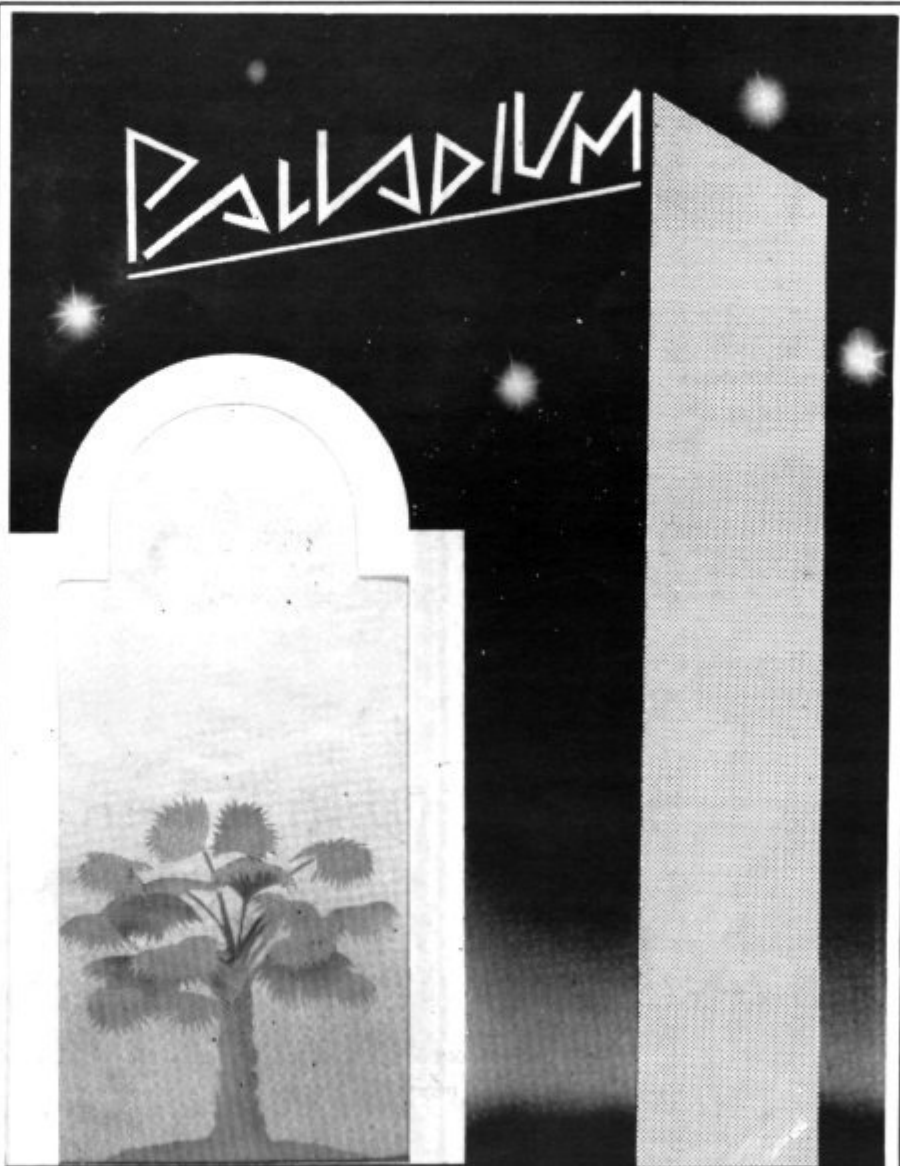
REPRODUCCIÓN: Es sencilla mediante esquejes apicales del tallo que se mantendrán en agua hasta la aparición de las raíces.

PROBLEMAS QUE PRESENTA:

- Hojas blandas: Exceso de agua.
- Hojas pálidas: falta de iluminación. Carencia de oligoelementos. Aplicar un producto rico en hierro y magnesio.
- Aparición de puntos marrones en las hojas: exceso de frío o de humedad.

CONSEJOS GREVOL

- El pothos puede caer o trepar indistintamente. Si se quiere que trepe, introducir un tutor de musgo en la maceta.
- Si la planta cuelga demasiado, el recorrido de la savia se dificulta, por lo que puede quedar parte media del tallo sin hojas. En estos casos conviene podarla o enrollarla en un tutor.
- Para dar brillo a las hojas, puede utilizar un abrillantador especial para plantas.



MUSIC COCKTAILS PUB
TEL: 81 06 69
SA COMA * MALLORCA

Joyería



Universal

Son Servera

REPARACIONES - TROFEOS DEPORTIVOS - JOYERIA

A las parejas de novios que abran su Lista de Bodas en nuestro establecimiento, serán obsequiados con un descuento especial y un gran Regalo

Miguel Fuster

*Pedro A. Servera, 11
Tel. 56 76 40*



BARRACHINA, S.L.

Distribuciones

**VENTAS AL POR MAYOR DE ALIMENTACIÓN
SUMINISTROS DE HOSTELERIA RESTAURACIÓN
FABRICANTE DE LEJIAS
VENTA DE DETERGENTES**

DISTRIBUIDOR DE CAMP

Cl. Juan Massanet, 7

Tel. 56 70 54

SON SERVERA

«¿Sufre usted de «Trabajolismo»?»

por Clara-Boya

Si pasa la mayor parte de su día en el negocio, o pensando en su trabajo, puede que Usted sea «adicto» al trabajo.

Aunque, tampoco todas las personas que trabajan muchas horas, son necesariamente «trabajólicos».

Hay personas que se sienten sumamente inspirados y vitalizados por su trabajo, y ese sentimiento de bienestar y realización personal son una prueba de que lo que hacen tiene un efecto positivo, y no auto-destructivo.

Yo me refiero a aquellos que están obsesionados con su trabajo.

¿Cómo se puede juzgar?

«Comportamiento Social Contemporáneo», han resumido este «mal» en seis síntomas principales:

1) **Abnegación:** ¿Se dedica usted tanto a su trabajo que le queda poco o ningún tiempo para ratos de ocio y diversión? (Se niega Usted incluso a tomarse unas vacaciones?...) ¿Se siente inquieto y a disgusto cuando no está trabajando y lo ansía como si fuese una «droga»?

2) **Sobre-Esfuerzo:** ¿Se esfuerza demasiado en su trabajo? ¿Tiene la sensación de que lo que hace no es suficiente? Llega usted al extremo de pasar y repasar su trabajo constantemente? ¿Es usted «perfeccionista» con exageración?

3) **Reacciones físicas:** Tanto si su trabajo es auto-impuesto, como impuesto

por sus superiores... ¿Está su cuerpo rebelándose contra este duro régimen mediante dolores y molestias, como por ejemplo: dolores de cabeza, de estómago (incluso úlceras), y de espalda?... irritaciones (nerviosas) de piel e insomnio?

¿Se siente fatigado, pero no encuentra el tiempo para relajarse? ¿Se acuesta pensando en su trabajo; o peor aún, se levanta en medio de la noche para terminar o dar un «retoque» a su trabajo?

4) **Dirección única de vida:** ¿Carece usted de vida social e íntima? (¿es posible que no tenga amistades más que las de sus propios compañeros de trabajo?... bebe con ellos?... sustituyen incluso a su familia?)

5) **Dirección única mental:** ¿A caso su actitud obsesiva causa estragos en sus relaciones inter-personales? ¿Está su familia resentida con la cantidad de tiempo que dedica al trabajo, y se lo han hecho saber muchas veces? ¿Puede que incluso sus compañeros de trabajo están más que hartos de sus exigencias y expectativas irrazonables?

(¿Tiene la sensación de que los demás no cumplen, y que usted «encima» tienen que asumir trabajos suyos?)

6) **Martirio:** ¿Es la impresión que tiene de su trabajo la de una tortura, y se ve a si mismo como «mártir»?

Si usted reconoce que esta sobrecar-

ga de trabajo está causándole todos estos problemas, hay algunas cosas que puede hacer para remediar su situación:

a) Utilice más su cabeza, organizándose mejor: haciendo un inventario de lo más importante a realizar, y delegando trabajos de menor importancia a otros.

b) Asignar unas horas durante la semana para: recreaciones, momentos relajantes que pueda dedicar a su familia, y seres queridos, o no hacer nada en particular.

También es muy importante pasar algún tiempo entre semana para estar solo, y dejar su mente «vagar» y descansar.

c) Estese preparado para tomar decisiones sobre su salario y posición frente a un superior exigente, para que usted pueda llevar una vida más equilibrada. (Puede que no tenga más remedio que cambiar de trabajo).

Usted tiene que decidir lo que realmente quiere, y lo que es más importante para usted y su vida.

No se puede tenerlo todo, porque uno no puede «humanamente» hacerlo todo!

Si usted sufre de estos «males», puede que a través de este artículo llegue a la conclusión de que es hora de tomar alguna decisión y cambiar estos malos hábitos por unos más sanos con el resultado de lograr una vida más satisfactoria y feliz.



**Autoescuela
SON SERVERA**

José Campins

c/. Mayor, 1
Tel. 56 71 12
SON SERVERA

Avda. J. Servera Camps, 39
Tel. 58 66 69
CALA MILLOR



ELECTRODOMESTICOS

CA'N PEP

CALEFACCION - SANEAMIENTO - PISCINAS

Calle Juan Servera Camps, 30

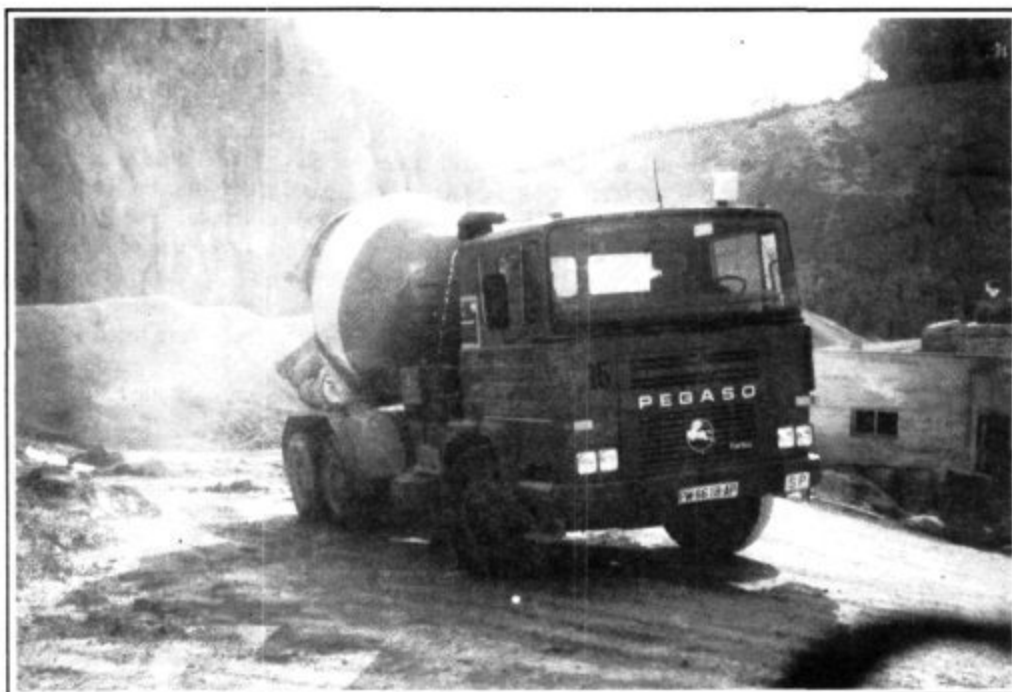
Teléfono 58 53 28

CALA MILLOR



Balear de Hormigones, S.A.

N.I.E. A-01/203444



**SUMINISTRO Y BOMBEO DE HORMIGON PREPARADO
Y MORTERO ESTABILIZADO**

OFICINAS Y PLANTA DE HORMIGON :

**Gravillera «EL PUENTE»
Cra. San Lorenzo - Son Servera, Km. 6'5
Tel. 56 80 23 - Fax: 56 80 58**

Entrevista a Isidro Ortega

No cabe duda de que si hay una persona que conozca bien el culturismo ésta es sin duda ISIDRO ORTEGA GONZÁLEZ, de 32 años de edad, y que lleva casi la mitad de su vida practicando este deporte. Con el hemos mantenido esta entrevista que publicamos a continuación:

- Isidro, llevas muchos años practicando el Culturismo?.

- Quince años, y cada día me siento más realizado en este sentido.

- Eres propietario del Gimnasio EUROPA, y en él enseñas todo lo que has aprendido en estos años ¿no es así?.

- Efectivamente, pero tengo que decir que estoy en sociedad con otra persona respecto al Gimnasio, en él vienen a practicar numerosas personas a las cuales les asesoro y guío en su preparación.

- ¿Cuentas con algún título para realizar esta tarea?.

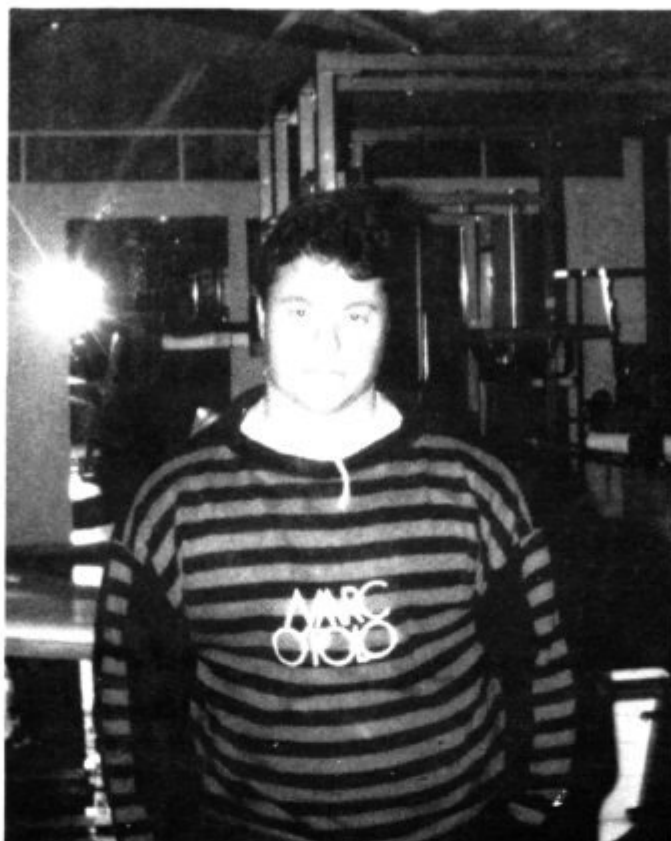
- Soy monitor de culturismo.

- Entre otras muchas cosas en las paredes del Gimnasio hay multitud de medallas y Trofeos conseguidos en algunas competiciones, dinos algunas de las más importantes?.

- En Valencia participé en dos Torneos consiguiendo el primer premio en ambos, y en el Campeonato de Baleares conseguí un tercer puesto en la categoría de 70-80 kilos.

- ¿Sigues participando en Torneos?.

- Actualmente no compito, entre otras cosas por los desengaños que he visto en



este tipo de competiciones.

- ¿Debes emplear muchas horas de entrenamiento para mantener esa gran masa muscular?.

- Normalmente entreno cuatro días en semana con una duración de dos horas cada día, alterno diferentes grupos musculares y diferentes pesos.

- Dinos los kilos que levantas.

- Depende del ejercicio, por ejemplo en Pres Banca (sobre el pecho) 130 kilos, en Sentadillas (sobre piernas) 210 kilos, etc.

- ¿Se puede complementar con otros deportes?.

- Totalmente, sólo hay que trabajar en relación al deporte realizado.

- ¿Exige mucho sacrificio llegar a tener esos mús-

culos que estamos acostumbrados a ver en fotografías y televisión?.

- Realmente es un deporte sacrificado y para conseguir una buena masa muscular se necesita además de trabajar mucho con las pesas ser constante, pues el fruto se recoge al cabo de mucho tiempo.

- Sin embargo, en la actualidad todos sabemos que hay productos anabolizantes que ayudan en gran manera al desarrollo rápido del organismo, ¿nos quieres decir algo al respecto?.

- Sí, hay multitud de productos que te hacen desarrollar rápidamente, pero ésto es un espejismo e incluso tomados en largos períodos pueden llegar a producir enfermedades peligrosas. Precisamente una de

las circunstancias que hicieron que yo me retirase de las competiciones fue el uso de estos productos en algunos participantes. Actualmente con el control anti-doping se evita en gran manera este fraude.

- ¿Crees que los alumnos que asisten a tu clase son puramente deportistas o lo hacen por conseguir un buen físico?.

- La mayor parte asisten para mantener una buena forma física y en consecuencia se adquiere más o menos buen aspecto físico.

- ¿Tienes algún alumno que participe en Torneos?.

- Está mi hermano Miguel Ortega, que es Tercero en el campeonato de Baleares, y tengo un grupo de alumnos que preparan futuras competiciones.

- ¿Qué tal ambiente reina en el Gimnasio?.

- Como tú mismo puedes ver, el ambiente es bastante agradable, formamos un grupo unido, y dentro de este recinto somos todos amigos.

- La mujer ¿asiste a tus clases?.

- En Cala Millor hay un numeroso grupo de chicas que vienen a practicar este deporte.

- Por último dinos los precios que rigen en tu gimnasio actualmente.

- El primer mes incluida la matrícula, 5.000 pesetas y a partir de ahí 3.500 los meses sucesivos.

- Quieres decir alguna cosa más?.

- Gracias por brindarme esta oportunidad de contar lo que hago y animo a la gente para que haga deporte.

Restaurante
Pizzeria

Tel. 58 56 06

Simbad

Paseo Marítimo, 21
CALA MILLOR



ENTRANTES

Carpaccio parmesano	800 pts.
Costillas de cerdo «Tivoli»	550 pts.
Ensalada caprichosa	525 pts.

PESCADO

Lenguado «Roca Roja»	1.300 pts.
Merluza a las almendras	900 pts.

CARNE

Arroz colonial	950 pts.
Menudos de pechuga a la «Molfetta»	850 pts.
Chuleta de ternera «Chimi-Churri»	1.400 pts.

PIZZA

MAESTRO PIERO (Tomate, queso, jamón, almejas cebolla y orégano) 850 pts.

POSTRES

Tarta de la casa	300 pts.
Cañas rellenas	300 pts.
Tarta helada	500 pts.

COLASA

VENDA DE VIVENDES
APARCAMENTS I TRASTERS

A
CALA MILLOR,
SON SERVERA
I
SA COMA

Informació a
Construcciones
BADIA CALA MILLOR, S.A.

Avd. Joan Servera Camps, 41
CALA MILLOR - Tel. 58 58 30

Nautilus
sports

Avda. Cristobal Colón, 57
Tel. 58 51 31
Cala Millor - Mallorca

Patrocina

**REGULARIDAD C.D. BADIA CALA MILLOR
TERCERA DIVISION**



Sansó.

Salvuri	46
Barceló	37
Jullán	38
Riera L.	37
Servera	33
Jaime	33
Nebot	33
Peñafort	27
Pérez	26
Sebastián	24
Llull	23
Brunet	22
J. Andreu	21

OKEY
SPORWEAR

Avda. Juan Servera Camps, 14
Edificio SAVOI - II
Tel. 58 55 12
Cala Millor - Mallorca

Patrocina:

**MÁXIMO GOLEADOR
C.D. BADIA DE CALA MILLOR**



Nebot

Riera	9
Barceló	7
Julián	5
Salvuri	5
Sansó	4
Servera	3
Nebot	3
Jaime	1
Brunet	1
Pérez	1
Julio G.	1
Bauzá	1

NOTICIA

Visitamos las nuevas instalaciones del CLUB DEPORTIVO SIMÓ y realmente son extraordinarias y completísimas, entre otras cuenta con 13 pistas de Tenis, 2 pistas de squash, 1 pista de futbito con césped artificial, Gimnasio, donde se impartirán clases de Judo, Kárate, Voleibol, Acorbic, etc. todo ello con monitores titulados que podrán dirigir los entrenamientos de todos los asistentes.

Hemos hablado con su Director Don Antonio Simó, y quiere que recal-

quemos que estas instalaciones están abiertas a todas las personas que quieran hacer uso de ellas, una de sus preocupaciones es conseguir a nivel deportivo que no hay diferencias entre nacionales y extranjeros.

La mayoría de estas instalaciones están en funcionamiento, y cualquiera que esté interesado puede acercarse por el Centro para informarse de horarios, precios, etc.

Nos decía Toni Simó como se le conoce por

todos, que los días 27, 28 y 29 de Abril se disputará un Torneo de Squash, patrocinado por Cafetería La Sirena.

En el apartado de Tenis el Quince de Mayo se inicia el Torneo más esperado por los amantes de este deporte, que es el Torneo de Mixtos. Sucesivamente iremos informando de todos los acontecimientos que se realicen en este Complejo Deportivo, donde suponemos que la gente de la comarca encontrará un lugar idóneo para la práctica de

su deporte. Según comentarios de personas entendidas en estos temas, es el mejor centro y más completo de todos los existentes.

Aunque nos apartemos un poco del tema deportivo, Toni nos comenta que el Restaurante y la Cafetería están del mismo modo a disposición de los que quieran hacer uso de ellos.

Sólo nos resta dar las gracias por la amabilidad con que nos han recibido, y damos crédito de todo lo expuesto anteriormente.

SE PRECISA ENCARGADA PARA JOYERIA EN CALA MILLOR

**IMPRECINDIBLE BUENAS NOCIONES DE ALEMAN E INGLES
SE VALORARAN OTROS IDIOMAS Y EXPERIENCIA
SUELDO SOBRE 125.000 PTS. MENSUALES,
SEGUN APTITUDES, O A CONVENIR
TRABAJO TODO EL AÑO**

Informes: Tel. 58 54 69



M. Ruiz

Limpieza de Cristales
y Moquetas
Pulido y Vitrificado de Suelos
Tratado de
Barro y Cerámica

Desinsectación y desratización

Teléfonos | 58 61 44
58 52 91
49 14 31

SON SERVERA
CALA MILLOR
EL ARENAL

Fontanería
Calefacción
B. Sumergidas
Muebles Cocina



SUMINISTROS

MURILLO, S.L.

Suministros de:
Hostelería
Bares - Rest.
Electrodomésticos
Artículos Regalo

Exposición y venta:
Calle Juana Roca, 39

Tel. 56 73 21
SON SERVERA



El equipo juvenil, fue el único de nuestros conjuntos que jugó en esta semana pasada. Tenía un partido atrasado contra el Andraitx, en su fecha no se jugó por incomparecencia del árbitro. El resultado ha sido de 4-1 a favor de los locales. C.D. Cala Millor 4, Rodríguez, Vicente, B. Servera, Capó, Colán, Jaime Servera, Cándido, Esteva, Garau, J. Servera, Francisco G.

Andraitx 1, Jaime, Bartolomé, Manuel B., Pou, Fernández, Porcel, Del Río, Ángel, José M., Pujol, Oscar.

Árbitro: José Vivancos. No tuvo complicaciones.

Los goles fueron materializados por los siguientes jugadores; C.D. Badía: Colau, Cándido y Garau, 2. Andraitx: Pujol.

TARJETAS: El Sr. Vivancos mostró 3 cartulinas

amarillas, 2 para Colau por lo que abandonó el terreno

de juego y la otra fue para Jaime Servera.

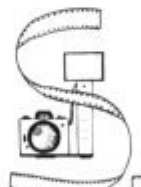



Foto Estudi

VIVES

Doctor Esteva, 36 - Tel. 567161


07550 SON SERVERA



BAR LAS TINAJAS
APERITIVOS RACIONES Y TAPAS

Patrocina

MAXIMO GOLEADOR JUVENILES BADÍA C.M.



Garau.....	12
J. Servera L.....	7
J. Servera.....	4
Colau.....	4
Esteva.....	2
Cándido.....	2
Chapira.....	1
Capó.....	1
Javier.....	1

"BORJA"



Construcciones
Proyectos
Reformas

Calle Viña del Mar, 26 - 2.º E
Tel. 58 68 31 Part. 58 69 55
07560 CALA MILLOR

Patrocina

REGULARIDAD JUVENILES BADÍA CALA MILLOR



J. Servera L.....	42
Colau.....	41
Cándido.....	40
Garau.....	38
Capó.....	36
J. Servera.....	36
Manzano.....	35
Esteva.....	32
Javier.....	28
Marcos.....	27



Hay que comentar, la marcha del equipo de varios jugadores, todos ellos muy importantes para este conjunto entrenado por Magín, las causas no están aún muy claras, pero probablemente en la próxima edición, sepamos los motivos por lo cual invitamos al entrenador y a estos jugadores a que nos clarifiquen los motivos.



COMPETICIONES ORGANIZADAS POR LA REAL FEDERACION BALEAR DE GOLF

TROFEO SAN SEBASTIAN	Son Vida
20 de Enero	
OPEN DE BALEARES 1990	Son Vida
Del 8 al 11 de Marzo	
TROFEO ISLAS BALEARES	Vall D'or
25 de Marzo	
II HEXAGONAL DE BALEARES	Son Servera
7-8 de Abril	
CAMPEONATO INDIVIDUAL DE BALEARES	Canyamel
21-22 de Abril	
II HEXAGONAL DE BALEARES	Son Vida
13 de Mayo	
TROFEO FOMENTO DE TURISMO	Santa Ponsa
20 de Mayo	
II HEXAGONAL DE BALEARES	Poniente
3 de Junio	
II HEXAGONAL DE BALEARES	Pollensa
9-10 de Junio	
CAMPEONATO DE ESPAÑA AMATEURS	Son Vida
16 de Junio	
II HEXAGONAL DE BALEARES	Roca Llias
23-24 de Junio	
II HEXAGONAL DE BALEARES	Santa Ponsa
1 de Julio	
CAMPEONATO DOBLES DE BALEARES	Poniente
22-23 de Septiembre	

El pasado día 15 se celebró en el Campo de Golf de Costa de los Pinos el Campeonato de Pascua organizado por el Club de Golf Son Servera en la modalidad de Medal Play a Dieciocho hoyos.

Fue un éxito de participación, ochenta y tres personas tomaron parte en este Torneo, hubo dos salidas a las 9 de la mañana y a las 14 horas. El campo estaba en perfectísimas condiciones como viene siendo habitual últimamente.

La clasificación quedó de esta manera:

DAMAS: Primera cate-

goría: Sra. M^a Eugenia Forgas, 72 golpes.

Segunda categoría: Sra. Dorothy Munro, 71 golpes.

CABALLEROS: Primera categoría: Francisco Martínez, 71 golpes.

Segunda categoría: Rafael Balaguer, 70 golpes.

SCHATCH: Nolberto Ehtret, 82 golpes.

Tuvimos la oportunidad de hablar con el Director del Campo, D. Miguel Lafuente, el cual nos dio todo tipo de facilidades para realizar nuestro trabajo, atendiéndonos en todo momento con amabilidad, por todo ello lo damos las gracias.

JOYERIAS UNIVERSAL III

MIGUEL FUSTER

Pedro José Antonio, 13
07500 SON SERVERA

Tel. 56 76 40

PATROCINA REGULARIDAD INFANTILES



Vicente	58
Tomeu	58
Juanchi	54
Juanma	54
Schuster	48
Pedro	45
Toniet	41
Obdulio	36
Salas	33
Juanant	33
Paco	23

BOUTIQUE



Paseo Marítimo, 38
CALA BONA
Tel. 58 59 62

Avd. Trías
CA'N PICAFORT



Mateo	45
Carlos	39
Martínez I	38
Kanke	37
Brunet	36
Joaquín	32
Roig	29
Alfos	27
Jero	26
Zaca	21
Mendoza	21

Fotografía - Reparaciones en general

Joyerias CALA MILLOR KATIA

Grabados y Reparaciones

Avd. Cristóbal Colón, 15 - 54 y 64
Tels. 58 54 69 - 58 57 12 - 58 51 15 (CALA MILLOR)

Patrocina: MEJOR JUGADOR BENJAMIN



Fernando	60
Alcover	56
Julián	54
Miguelito	52
Angel	52
Michel	48
Alberto	47
Jaume	47
Matías	47
Raül	46
Alan	42



La Sirena



Cardassar

PEÑAS

El sábado 14 de Abril, se jugaron los siguientes partidos de Peñas: En Son Servera «CA'N SIMÓ» se enfrentaba a «PLANTAS ADROVER», después de este encuentro y en el mismo escenario jugaron «LAS TINAJAS» y «C.D. CALAS». Por último en San Lorenzo se enfrentaban «LA SIRENA» y «PEÑA

SAN LORENZO», seguidamente vamos a hablar y analizar éstos partidos con resultados diferentes.

CA'N SIMÓ: 2, Maño, Juan, Rufino, F. Domenge, J. Servera, Serafín, Cánovas, Jaime B., J.L. Martínez, J. Domenge y Vives.

A lo largo del partido también jugaron Rayo, Bua y Zamorano.

PLANTAS ADROVER: 2, J. Fullana, Quetglas, Manolo, T. Febrer, Lorenzo, B. Durán, Bernardo, P. Miquel, Martín, Antonio, R.

Sureda.

ARBITRO: Manuel Nieto Vargas.

El partido fue muy disputado, en el campo había dos buenos equipos, cuando habían transcurrido los primeros minutos de tanteo, se empezaron a ver jugadas de peligro en ambas porterías, principalmente en la del portero J. Fullana. Sin embargo vino el primer gol, a favor de Plantas Adrover, fue un tiro fortísimo del jugador Bernardo, suponía el 0-1, algunos minutos des-

pués el número 11 Martín sortea a varios contrarios y marca a puerta vacía 0-2. Difíciles se les ponían las cosas a los locales, pero terminando este 1er. período Vives consigue acortar distancias 1-2, así termina este período.

El segundo tiempo fue un dominio absoluto de Ca'n Simó, que buscaba el empate con ahinco y éste se produjo al marcar Cánovas un servicio de Roberto. Hubo una jugada que podía haber cambiado el signo

HERRERIA SON SERVERA

TRABAJOS DE HERRERIA
ACERO INOXIDABLE Y LATON
EXTRACCIONES DE HUMO
TRABAJOS HOSTELERIA

C/ Juana Roca, 28 - Tel. 56 71 89



Tel. 81 02 71



Peña Ca'n Simó

del partido, Penalti a Rayo que el árbitro no quiso ver, ésto es más o menos lo que deparó el encuentro.

LAS TINAJAS 3: Manolo, Mateo, Agustín, Antonio M., Eduardo, Caletó, Paco, Carrasco, Antonio Corbácho, Canijo y Moñino.

Moñino deja su sitio a Carlos (Uruguayo) y Canijo a Nandi.

C.D. CALAS 0: L. Pascual, A. Martín, Trasmonte, Víctor, German, Caña, José

Luís, Bascuñana, Botella, Diego Fernández y Carlos.

ARBITRO: Manuel Nieto Vargas.

GOLES: Los tres goles fueron conseguidos por Paco, recién incorporado al equipo después de su estancia por la Península, todos los tanteos fueron de gran belleza.

En primer lugar diremos que el equipo de Las Tinajas está recuperando de nuevo a sus jugadores y vuelve a ser un gran conjunto. El partido fue en



Las Tinajas

todo momento de una superioridad total por parte de los locales, acosaban una y otra vez la portería de L. Pascual y la victoria de 3-0 pudo haber sido escandalosa por las numerosas ocasiones creadas, sin embargo el portero visitante lo impidió, haciendo paradas de gran mérito.

Como anécdota diremos que no se presentaron ninguno de los dos porteros del equipo Las Tinajas y tuvo que jugar Manolo en

esa demarcación, obteniendo un sobresaliente.

Después del partido hablamos con su Presidente Esteban Calzado que no podía disimular su alegría y su satisfacción por la victoria y el juego realizado. Este hombre que es muy «despierto» está consiguiendo formar un buen equipo y rodearlo de un ambiente amigable.



**Avd. Cristóbal Colón, 34
Teléfono 58 62 71
CALA MILLOR**

**Patrocina:
REGULARIDAD PEÑAS**



Manolo

Melis.....	30
Paco.....	29
Diego H.....	29
Gabriel.....	26
Villar.....	22
Amador.....	21
Braullo.....	20
Manolo A.....	20
Manolo R.....	19
A. Duró.....	17



**Avd. Cristóbal Colón, 34
Teléfono 58 62 71
CALA MILLOR**

**Patrocina:
MAXIMO GOLEADOR**

Villar.....	14
Planisi.....	8
Amador.....	7
Pepín.....	7
Paco.....	7
Melis.....	4
Diego M.....	3
Manolo R.....	2
Diego P.....	1



Paco

CLINICA DENTAL

HIPANO - NORDICA

ODONTOLOGO

D. Antonio Romero

Horas de visita a convenir

C/. Primavera, 1
(Junto Hotel Verónica)

CALA MILLOR

Tel. 58 56 98

LABORATORIO DENTAL

Protésico

Manuel Pujol Durán

Teléfono 81 39 93

CALA MILLOR



FORD FIESTA

**COCHE DEL AÑO
EN ESPAÑA, 1990**



Venga a vernos

Limpiauto Son Servera, S.A.

AVDA. CONSTITUCION, 19 -SON SERVERA TEL. 567008

VINOS DE GALICIA: ALBARIÑO Y RIBEIRO

por Romeo Sala Massanet



por Romeo Sala

Haciendo este viaje vinícola a través de la geografía española no sería justo por nuestra parte dejar de lado o pasar de liso por la zona de los vinos gallegos.

De todos es conocido que en los restaurantes de nuestra isla difícilmente encontraremos los exponentes de los vinos gallegos a no ser que vayamos a cenar o comer a la famosa «Casa Gallega» de nuestra ciudad, lugar reconocido del buen comer y beber, con una garantía de calidad siempre en primera línea podríamos decir muy bien que a pesar de los años siempre está en primera línea y sin hacer mucho ruido.

Los vinos de Galicia o llamados por ellos como «vinos de la Tierra» los podríamos diferenciar en tres grupos, rías baixas o albariños, valdeorras y ribeiros.

Rías baixas: esta denominación de origen es la más moderna de las existentes en Galicia, la zona de producción se extiende por la provincia de Pontevedra.

La variedad de vid principal y con más prestigio es la **Albariño** se elaboran vinos blancos monovarietales es decir de una sola clase de uva y son reconocidos entre los mejores y más elegantes vinos blancos del mundo, tiene un colar amarillo de paja con tonos dorados y verdes es un vino muy afrutado con 12 grados una acidez muy equilibrada y muy joven que es una gran virtud.

Valdeorras: esta denominación de origen es de la zona de la provincia de Orense, en esta zona el clima es más seco que en el resto de Galicia aunque existen muchas horas de sol las precipitaciones también son abundantes la variedad de vid más característica es la «**Godello**» cuya uva proporciona vinos blancos de fino aroma afrutado, color amarillo, dorado con un graduación de 12°.

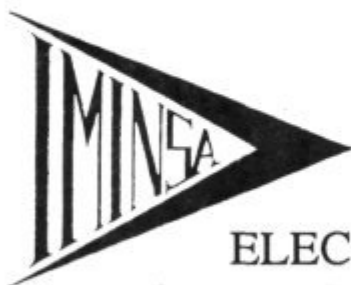
Ribeiro: Este vino se elabora de las variedades **Treixadura** y **Torrontes**. Los vinos blancos del «Ribeiro» son ligeros frescos, secos y aromáticos de color pajizo pálido y elevada acidez con una graduación del 10°.

Los vinos de esta denominación son

los más conocidos, de los producidos en Galicia, fuera de nuestras fronteras, habiendo experimentado un notable incremento en su calidad y presentación.

Ya se que al llegar a un restaurante no pediremos un vino Albariño o Ribeiro primero porque no es muy normal y segundo porque seguramente no lo tendrán en su carta de vinos pero a la gente de nuestra comarca que cuando sale de viaje muchas veces tiene tendencia a viajar a Galicia por su belleza de paisaje y por su buen marisco a éstos **les recomiendo unos buenos Albariños o Ribeiros**. Tenemos que comer y beber los productos de la zona cada vez más porque si uno puede armonizar el paisaje, la belleza, la gastronomía y la enología de una misma zona, provincia o país entonces nos puede suceder que el placer de estar allí puede ser sublime.

Y si no vamos a Galicia y tenemos en casa unas ostras, almejas, percebes o angulas vale la pena que intentemos conseguir un Albariño o un Ribeiro, porque así tendremos la combinación perfecta.



INGENIERIA Y MONTAJES INSULAR, S.A.

ELECTRICIDAD - FONTANERIA
CALEFACCION - AIRE ACONDICIONADO
CONTRAINCENDIOS - CENTRO DE TRANSFORMACION
PROYECTOS

Teléfono (971) 58 54 62 - Telefax (971) 58 60 72
07560 CALA MILLOR - SON SERVERA (Mallorca)



**RESTAURANTE
CA'S PATRÓ**

Chef: José Antonio Molina
Director: Fermín Blanco
Barceló
Cala Bona. Tel. 58 57 15

**SOLOMILLO
TERNERA CON
NUECES**

2 Medallones pasados por harina.
3 Nueces machacadas.
2 Blanco Puerros, sofritos en mantequilla con ajos, fritos retirar, se fríen los escalopines. Se machacan los ajos con las nueces, se echan los puerros fritos con los escalopins, se flambean, con caldo de carne, se mezclan las nueces.

**RAPE CA'S
PATRÓ**

4 Lomos rape redondos.
Se sazona, pasado por harina frito en mantequilla, aceite, con sartén de fumé de pescado y vino blanco, champiñones, cebolla, ligado con nata. Guarnición: Arroz blanco, patatas hervidas, espárragos, verduras del tiempo.

**BOQUERONES
RELLENOS DE
QUESO**

Se quita la raspa del boquerón, se rellena con una pasta de queso, huevo, nata, finas hierbas, ajos machacados. Pasado por harina, frito en aceite limpio.

ESPECIALIDADES

Tarta de Queso con miel.

Pastel de Ojaldre, con pasta de limón amarga.



PICCADILLY

**NUEVO HORARIO, AHORA:
ABIERTO TODOS LOS DIAS
A PARTIR DE LAS 8,30 h.**

C/. Luz, 12 - CALA MILLOR

COCINA Z 530



Desde
23.180 pts.

CONGELADORES HORIZONTALES



Desde
38.795 pts.

Del 1 al 31 de mayo

ZANUSSI

EL TIEMPO NOS DA LA RAZON.



INSTALACIONES
SUMINISTROS
Y SERVICIOS

Hnos. Cañada, S.A.

Los Almendros, 8 - Tel. 585548

CALA MILLOR

PUB MUSIC - BAR



S'ILLOT