

Número 56 - 17 de Abril 1992 - 125 Ptas.





**En Son Servera
y Cala Millor**

*Vives viste
su casa*

Cala Millor 7

Edita e imprime:
Informacions Llevant, S.A.
Dep. Legal: PM 1535-89
Apartado 13. Son Servera
Tel. 56 81 65 - 56 75 63

Directora:
Isabel Servera

Ayudante Dirección:
Masese

Publicidad y Redacción:
Pilar Mosqueda

Fotógrafo:
Sebastià Vives

Deportes:
Jaime Fernández

Suscripciones y Sucesos:
Miguel Marín

Distribución:
Carlos Fernández
María José Serrano

Coordinación:
Marga Serrano
Pilar Mosqueda

Colaboradora especial:
Bel Brunet

Corresponsal de St. Llorenç:
Joan Fornés

Corresponsal de S. Carrió:
María José Torres

Colaboradores:
Miquel Servera Alzamora
Ana Subirón
Planas Sanmartí
Escuelas Cala Millor
Asociación de Padres
Ignasi Umbert
Romeo Sala
Sebastiana Carbonell
Toni Nebot
Asociación de Vecinos
Asociación Hotelera C. Millor
Bartomeu Amengual
Antoni Sansó
Ama McNeely
Blázquez
Joan Pla
Robi de B.
Antoni Lull Servera
Jaume Cladera
Andrés Ferrer
Francisco Obrador
Antonio Tarabini
Joan Carles Gomis
Juan Salas
Claudia
Juan Sastre
José Luis Vives
Albert Sansó
Planas Sanmartí
Ana Subirón

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

SEMANA SANTA Y PASCUA FLORIDA

Con un tiempo esplendoroso de luz y vida se ha iniciado este domingo pasado en la fiesta de la bendición de ramos, los actos de la Semana Santa, sellados con un significado de la Pasión de Jesucristo que con la carga de sentimiento, tradición y religiosidad, se cumplimentarán a lo largo de la semana con las procesiones, las cofradías y todo un importante sector de los pueblos que participan en la reta final de este periodo cuaresmal, el cual culminará con el repicar de las campanas, el domingo de Pascua Florida, anunciando la resurrección de Jesucristo, representado en la procesión del «Encuentro» con su madre la Virgen María. Avivar la tradiciones y alimentar las creencias religiosas forman parte del sentido de la vida, que como decía hace días aquel reconocido periodista, reside en el fondo de nosotros mismos.

Y no al margen de estas Fiestas, hay otros temas candentes y preocupantes que son motivo de reflexión y también de poder saber respecto a ellos qué medidas deben tomar las autoridades competentes y de qué manera podemos nosotros o debemos tener una actitud ante ellos.

Son Problemas como la huelga de hostelería, anunciada en estas fiestas de pascua; el ciudadano reacio a pagar el Ora en los aparcamientos, cuando con razón o sin ella y sin inclinarme a balanza alguna, el tiempo nos dirá que deberemos aprender a no utilizar tanto el coche, apuntándome la primera «mea culpa». Que los contenedores de basura deben obligatoriamente y sin excusas de ningún grado, estar en supercondiciones de extremada higiene. Que el ciudadano, o sea, todos nosotros, debemos aprender a respetar y a cuidar, si cabe, las reformas del plan de embellecimiento, y si uno no quiere cooperar, por lo menos que siga el consejo antiguo de «si no quieres trabajar no importa, pero por lo menos, no del trabajo». Lo que quiere decir traducido en las zonas nuevas del plan de embellecimiento: no tire papeles ni objetos en la vía pública, respete las señales de tráfico, conduzca a mínima velocidad, no olvide nunca QUE EL TONO HACE LA MUSICA, por lo que es aconsejable no gritar ni hablar fuerte y poner la música del coche o del establecimiento a un volumen que no moleste... etc. etc., y etc.

Con la entrega a siete hoteles por parte del Conseller de Turismo, de placas acreditativas por haberlos modernizado, hemos sabido entre otras cosas, que la Consellería ha revisado 200 mil plazas hoteleras construidas antes del año 85, y que en base a la nueva Ley de modernización antes del año 95 todas estas plazas deberán ser reformadas, o en su defecto, se cerrarán los establecimientos. Se trata pues de renovarse o morir, y para ello los empresarios deberán planificar en un corto espacio de estos años su futuro, que si quieren pueden perfectamente, a pesar de que el horno no está para los mejores bollos, integrarse y crear la calidad necesaria.

Mientras que el fantasma de la ley del paro con el último decretazo del gobierno central, planea sobre la isla con preocupación por parte de todos los sectores, especialmente del trabajador sencillo y llano que por desgracia es siempre la primera víctima: queremos pensar y desear que todo se arreglará en beneficio de todos y no de unos pocos.

Estas fiestas de Pascua son también el pórtico de la temporada de un verano que se anuncia prometedor y más aún, si cada uno de los ciudadanos contribuimos con nuestro propio grano de arena, no tenemos proque aterrizar en el pesimismo, sino más bien hacerlo por el camino del optimismo y la superación, a sabiendas de que si la perfección no existe, sí existe ir hacia ella.

Dando también un margen de confianza a nuestras respectivas autoridades municipales para que lleven a cabo sus proyectos e inviertan con esfuerzo y entusiasmo gran parte de sus enegías para unos municipios turísticos cada vez mejores.

Isabel Servera Sagrera

EL SECTOR HOTELERO DE CALA MILLOR INVIERTE 3.550 MILLONES EN OBRAS DE MODERNIZACIÓN

Jaume Cladera, conseller de Turisme, acompañado de Bartomeu Femenias, Presidente de la Asociación Hotelera de Cala Millor, hizo entrega simbólica de las primeras placas acreditativas de «Hotel Modernitzat». Con

estos distintivos se acreditarán todos los establecimientos turísticos construidos antes de 1984 que han sido modernizados.

Sebastiana Carbonell
Fotos: STUDI VIVES

La comarca de Llevant, y en concreto la zona costera de Cala Millor, se convirtió el día 7 de abril, en el centro de las miradas de los hoteleros de la Isla, puesto que en un Hotel de esta zona se procedió a la entrega, calificada de «simbólica» por parte de la Conselleria de Turisme, de las primeras placas acreditativas, de «Hotel Modernitzat». La aplicación de la Ley 3/1990 del Plan de Modernización de Alojamientos Turísticos tiene por objetivo la modernización de la planta hotelera anterior a 1984, en un plazo anterior a tres años.

El procedimiento consiste en poner a punto los Hoteles que por una u otra razón ya se habían quedado obsoletos. La modernización consiste en la realización de inscripciones técnicas a los establecimientos hoteleros. En estas inspecciones se recogen las deficiencias de los distintos locales turísticos, habiéndose realizado ya la primera visita, según informa la Conselleria de Turisme, a todos los establecimientos hoteleros de Baleares.

La inspección se realizó por orden de antigüedad, empezando por Mallorca. Con base a la inspección la Dirección General de Ordenación Turística remite un comunicado al establecimiento en el que se invita a contestar por carta dentro de dos meses, adjuntando el programa de ejecución de la reforma, que no puede ser superior a tres años.

En la zona Cala Millor se sumaron al Plan de Modernización un total de ocho Hoteles: Levante (400 millones en reforma). Osiris (400 millones), Castell de Mar (650 millones), Hipocampo (550 millones), Playa del Moro



Pedro Servera y Tomeu Femenias Vice-Presidente y Presidente de la Asociación Hotelera de Cala Millor, junto al Conseller Cladera y Celestino Alomar de la Conselleria de Turismo, entregando la placa acreditativa a Don Pedro Miró Director del Hotel Osiris.



José Llinás Director del Hotel Levante, después de haber recibido su placa



Celestino Alomar entrega la placa al Director del H. Hipocampo Andrés Gili



El Conseller entregando la placa al Director del H. Playa del Moro Pedro Nebot



Marian Ibergoyen recibe la placa del Conseller y es Directora del Hotel Playa de Cala Millor



Juan Torrens Administrador del Hotel Bahía del Este recibe la placa de manos del Conseller de Turismo



Momento en que Toni Roig Director del H. Voramar recibe la placa acreditativa de la Conselleria de Turismo

(450 millones), Playa Cala Millor (500 millones), Bahía del Este (400 millones) y Voramar (200 millones).

Posteriormente a la entrega de placas acreditativas a los hoteleros, se realizó una visita a varios de los establecimientos que se han renovado.

OCHO HOTELES DE CALA MILLOR

Un total de ocho hoteles de la zona de Cala millor recibieron ayer martes la placa «Hotel Modernitzat» de manos del conseller de Turisme, Jaume Cladera. Estos hoteles son: Levante (392 plazas), Osiris (391 plazas), Castell de Mar (433 plazas), Hipocampo (249 plazas), Playa Moro (303 plazas), Playa Cala Millor (449 plazas), Bahía del Este (347 plazas) y Voramar (126 plazas).

El número total de plazas de los ocho hoteles se cifra en 2.690 y el global de la reforma asciende a 3.550 millones de pesetas, según datos facilitados por la Asociación Hotelera de Cala Millor.

IMPORTANTES BAJAS HOTELERAS EN MALLORCA

Los datos facilitados por la Consellería de Turisme del Govern Balear confirman que el número de hoteles que se han dado de baja en Mallorca asciende a 74, con un total de 2.733 plazas. Los apartamentos dados de baja son 94, lo que equivale a perder 4.181 plazas extrahoteleras por haberse quedado obsoletos.

EN BALEARES SE HAN DADO DE BAJA 96 HOTELES

A nivel de Illes Balears se han dado de baja un total de 96 establecimientos hoteleros (3.082 plazas) y 114 apartamentos (4.596 plazas), lo que equivale a decir que en total se han perdido 7.678 plazas turísticas.

Gourmets

BAR - RESTAURANTE

NOVA DIRECCIÓ
Guillem i Tonina

Cocina: Guillem i Xisco

Comedor: Tonina i Nino

**VEA NUESTRA CARTA Y DEGUSTE ALGUNA DE
NUESTRAS MEJORES ESPECIALIDADES:**

- Hojaldre relleno de mariscos
- Pimientos de piquillo rellenos de mariscos
- Bogavante Thermidor
- Lomo de gallo «Gourmets»
- Lomo de gallo a la espalda
- Magrey de pato al roquefort
- Steak Diana
- Steak Strogonoff
- Pastís de la casa
- Postre de la casa
- Puding de dátiles con salsa de grosellas

COCINA INTERNACIONAL Y CREATIVA. PESCADOS FRESCOS

Abierto desde las 13'00 h. hasta las 16'00 h.

y desde las 20'00 hasta las 24'00 h.

*C/ Binicanella, punta 5
Telèfon 58 57 35*

MARTES CERRADO
Cala Millor

ABRIÓ EL QUINTO CICLO DE LAS TERTULIAS DE PULA

MARTÍN VILLA: EL PUEBLO FUE EL PROTAGONISTA DE LA TRANSICIÓN

Rodolfo Martín Villa, uno de los más significados hombres de la ex-UCD, con un notable bagaje político sobre sus espaldas, habló en Pula sobre la transición española, el final de la UCD y de las expectativas de su

partido, el PP, en el futuro más inmediato. Se mostró cauto y respetuoso y anunció la pendiente del socialismo en el gobierno.

Toni Tugores
Foto Studi Vives

Abrió el acto el moderador, Josep Melià, quien definió al invitado como uno de los hombres más buenos que había conocido, con un cerebro tremendamente organizado e hizo un positivo balance de su gestión como ministro, afirmando que había salido indemne de todas las batallas.

Rodolfo Martín Villa, ex-ministro de Gobernación y de Administración Territorial con la UCD afirmó que venía a señalar algunos puntos que presidieron los años de transición. Y lo hará —dijo— con la honesta parcialidad de quien tuvo algún protagonismo aquellos años en que se pasó de la orilla del autoritarismo a la ribera de la libertad.

A continuación señaló el porqué de la extinción de la UCD, comparándola con una empresa que ha cumplido con su objeto social y se disuelve. La UCD había conducido la transición y no tenía más razón de ser.

Martín Villa fundamentó que la transición no había sido un milagro en el hecho de que el pueblo español estaba lo suficiente maduro para asumir aquellos cambios, que situó, sobretodo entre el año 1975 y 1978. Para el invitado de Pula, los auténticos cambios se habían verificado ya antes de la muerte de Franco. Arias había iniciado una reforma sin salida, pero que deja una ley de asociaciones y un nuevo código penal. La verdadera transición, señaló, es la que se produce en el primer gobierno de Adolfo Suárez, teniendo como empresario al Rey, de autor a Torcuato Fernández Miranda y a Adolfo Suárez como actor.

En este proceso fue curioso el entendimiento entre los jóvenes reformistas y los viejos republicanos. Martín Villa



Martín Villa hablando con el Conseller de Turisme, al fondo, Romeo Sala



Eduard Servera Alcalde, Doctor Pons, entre contertulios

incidió, para terminar su parlamento, en el protagonismo del pueblo y del Rey, pero afirmó que no hubiera sido posible sin la UCD.

Ya en el turno de preguntas, e invitado contestó algunas preguntas que se le formularon. La primera de ellas, sobre si se favoreció desde la UCD a la izquierda moderada —PSOE— en detrimento del PCE, por indicaciones del exterior. Martín Villa negó este extremo, aunque posteriormente reconoció

que sí se favoreció a la UGT frente a CCOO, para compensar la fuerza de este sindicato.

Acerca del terrorismo y de la actuación del gobierno Francés, M. Villa dijo que se encontró con un gobierno galo reticente. Y afirmó que el gobierno francés, gobierne quien sea en Francia y en España, siempre estará interesado en que España tenga algún clavo en el zapato. Definió la experiencia como negativa y calificó de nefasto el



Miguel Servera, Toni Vives, Juan Servera, Pallicer y Juan Servera



Martin Villa junto a Miguel Serra Director de HORA NOVA y Planas Sanmartí

MARTIN VILLA

FRASES PARA RECORDAR



Creo que hay que situar la transición en el momento en que se aprueba la Constitución. Aunque se podrá decir, que buena parte de la primera legislatura constitucional, aprobación de estatutos y legislación orgánica forman parte de la transición política, pero me parece que políticamente, la sitúo a finales de 1.978.

En la transición hubo protagonismo colectivo que fueron los políticos de UCD, aunque también se dieron situaciones favorables. La sociedad tenía poco de autoritaria y al final del régimen el autoritarismo era más oficial que real.

Suárez fue un político excepcional en momentos excepcionales.

Difícilmente se repetirá una situación tan limpia como la vivida en la transición.

La transición española no fue un milagro, porque la sociedad española estaba preparada.

NUEVA COLECCIÓN
PRIMAVERA -
VERANO



Durante todo el
mes de Marzo
**GRANDES
REBAJAS**

**GRAN SURTIDO
EN
BOLSOS Y ZAPATOS**

Tel. 58 57 19

recuerdo de Giscard d'Estaigne.

Sobre la Ley Corcuera dijo que existía una especial solidaridad entre los ministros del interior y que jamás discreparía de Corcuera en público. Sobre la ley dijo que no afectaba a las libertades, pero que su eficacia será corta.

Volviendo al pasado, al fin de la UCD, el invitado de Pula afirmó que a su entender había sido un error no haber formado un gobierno mayoritario en 1979 y que éste fue un factor determinante en el deterioro de la UCD.

Ya al final se le preguntó acerca de

las expectativas de que su partido, el PP, acceda al poder y los posibles pactos con los nacionalistas para poder llegar a ello. M. Villa dijo que sería bueno que los nacionalistas llegaran al poder, pero mejor —afirmó— si no se necesitan sus votos.

Y aseguró que en su interior, los partidos nacionalistas preferirían pactar con el PP que con el PSOE.

Sobre las recientes encuestas que reducen la diferencia entre PSOE y PP, M. Villa afirmó que se estaban produciendo cambios sociológicos y políti-

cos que poco tiene que ver con las ideologías. Y señalaba algunas paradojas, tales como que el ayuntamiento de Madrid esté en manos del PP, y el de Zamora del PSOE. Que al PP le voten los más jóvenes y al PSOE los mayores. Y acabó diciendo que algunos sectores que estuvieron con la UCD piensan que con diez años de socialismo en el poder es suficiente. Parece ser —concluyó— que se ha iniciado una pendiente a nuestro favor, y el proceso de pendientes puede ser muy pronunciado en poco tiempo.

LOS CONTERTULIOS

Rafael Amengual, Antonio Alemany, Celestino Alomar, Armando Aparicio, M. Barceló Nieto, F. Barrachina, Agustín Bru, Paulino Buchens, Xavier Canillas, Sebastiana Carbonell, Camilo Cela Conde, Jaime Cladera, Sra. de Clar, José María García, Gabriel Godino, Pedro Gonzalo Aguiló, Gabriel Lesenne, Josep Melià, Pedro Merida, Maximiliano Morales, Blanca Guergué, J.C. Muntaner, José Pipo, Gabriel Pons, Jaime Pallicer, Luis Piña, S. Planas Santmartí, S. Rodríguez Miranda, Sra. de Rodríguez Miranda, Francisca Sancho, Rafael Santandreu, Eduardo Servera, Pedro Servera, G. López Nadal, M. Servera, Juan Servera, J. Servera Domenge, S. Sevillano, Juan Seguí, M. Serra Magraner, Juan Torres, Miguel Tous, Sra. de Tous, Juana María Tous, Antonio Tugores, Sra. de Tugores, José Vallejo G., Antonio Vives y Romeo Sala.



Un momento de la Tertulia



P^a Marítimo, 16 bajos
CALA MILLOR

Dirección: Pepe Barrientos

¡Como gran novedad ponemos a su disposición un área infantil totalmente gratuita donde sus hijos se divertirá n!



NUESTROS SERVICIOS: Pistas bolos, mesas ping-pong, scalextric, billares, dardos, futbolines y muchas otras máquinas.

TAMBIÉN HACEMOS PA AMB OLI ¡PRUEBALO!

Próximamente competiciones varias

SON SERVERA



DIJOURS SANT

A les 10'00 h.- Comunió als Malalts.

A les 20'30.- Missa de la Cena del Senyor.

A les 21'30 h.- Processó.

A les 23'00 h.- Hora Santa.

DIVENDRES SANT

A les 17'00 h.- Celebració de la Passió del Senyor.

A les 21'30 h.- Davallament a l'Església Nova i Processó.

DISSABTE SANT

A les 21'30 h.- Vigília Pasqual. Benedicció del Foc a l'Església Nova, Processó i Missa.

DIUMENGE DE PASQUA

A les 10'30 h.- Processó de l'Encontre i Missa de Pasqua.

A les 12'00 h.- Missa

A les 20'30 h.- Missa

¡¡«GOIG I FESTE GERMANS»!!

SU FIAT "LLAVE EN MANO"



FIAT TIPO 1,4 CL. 78 CV.

- Económetro
- Limpia trasero
- Retrovisores con mando
- Faros halógenos
- Cinturones traseros
- Radio-Cassete

1.387.000 pts.

FIAT TIPO 1,4 y 1,6-S 1,4 (78 CV.) 1,6 (86 CV.)

- Cierre centralizado
- Elevalunas eléctrico
- Check control y cuentarr revoluciones
- Volante graduable
- Faros halógenos
- Cinturones traseros
- Radio-Cassete

1,4-S: 1.516.000 pts.
1,6-S: 1.612.000 pts.

FIAT TIPO 1,8 SX i.e. 110 CV.

- Inyección electrónica
- Llantas aluminio
- Servo-dirección
- Faros antiniebla
- Check control
- Cierre centralizado
- Elevalunas eléctrico
- Retrovisores eléctricos
- Volante graduable
- Radio-Cassete

1,8 SX: 1.859.000 pts.
1,6 SX: 1.714.000 pts.
1,4 SX: 1.612.000 pts.

Véndo para vehículos en stock.

PRECIO LLAVE EN MANO. IVA, transporte, matriculación, placas de matrícula, impuesto municipal y gastos de gestión. Asistencia en carretera 24 horas. Seguro robo 1 año IDENTIFIAT y todos los servicios de FIAT PLUS SERVICE. Los precios Fiat incluyen todo menos sorpresas.



FINANCIAMOS A TU MEDIDA A TRAVES DE FIAT FINANCIERA • VEN Y PONLOS EN MARCHA

**Autoventa
Manacor**, S.A.
CONCESIONARIO
FIAT



POLIGONO INDUSTRIAL
DE MANACOR

Ventas 84 34 00
Recambios y taller 84 37 61

En Cala Millor:
SE VENDE PISO
(buena situación)

Salón comedor, 3

dormitorios, 2 baños,
cocina y coladuría, trastero
+ plaza garaje
Tel. 58 60 57
(a partir de las 7'00 tarde)



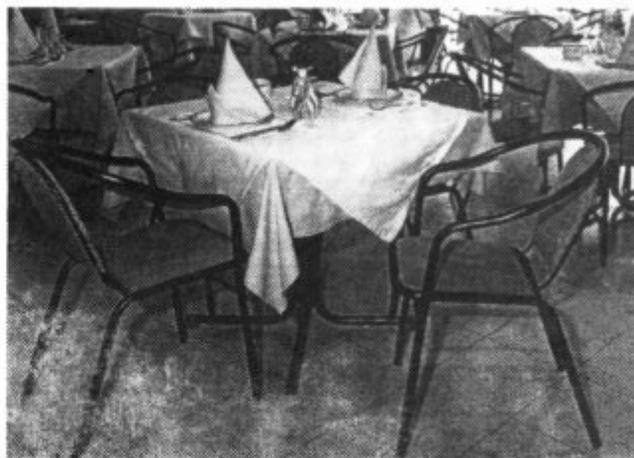
SUMINISTROS MURILLO

Almacenista hostelería y distribuidor
de fábricas en exclusiva para esta parte de la isla

DISPONEMOS de una amplia gama de toallas con posibilidad de anagrama, sábanas de todas las medidas y almohadas y fundas de almohadas.

Además realizamos mantelería para restaurantes a medida y de muy diversas variedades.

Hacemos saber que disponemos de pintura para interior, exterior, madera, hierro y un largo etc.

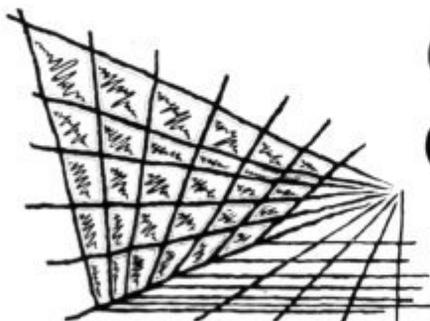


Damos lujo y calidad a su restaurante.

C/ Juana Roca, 39

Tel. y fax: 56 73 21

Son Servera



CRISTALERIA CALA MILLOR

- DOBLE ACRISTALAMIENTO
- VIDRIOS BISELADOS
- ENVARILLADOS
- LAMINADOS
- ACRISTALAMIENTO DE OBRAS

Ayda. de Llevant, s/n. - Tel. 58 53 16
Urb. Bonavista - 07650 Cala Millor
(Junto Frutas Servera)

**DANIEL ANDRÉS, GANADOR
«NOMINA VIVA»**



Serafín Pons Director de «Sa Nostra» entrega la paga extra a Daniel Andrés

Oferta a los preceptores de nómina «NÓMINA VIVA». Sorteo correspondiente al mes de marzo de 1992. Daniel Andrés Santamaría ganador de una paga extra de 100.000 pts.

**UN INVIERNO EN MALLORCA
MULTITUDINARIA FIESTA EN EL PARC DE
LA MAR**



Toni Peñafort charlando con los turistas, al fondo, la Banda de Música

Un estallido de colores y música, cocas y mistela, organización ribetada de perfección por parte del popularismo Toni Peñafort y un sin número de turistas, se dieron cita en el Parc de la Mar, para festejar, la programada fiesta dentro

del contexto que el FOMENT DE TURISME, IBATUR y los AYUNTAMIENTOS promocionan y colaboran en los actos que bajo el nombre de UN INVIERNO EN MALLORCA, vienen llevando a cabo desde hace varios años.

En nuestra zona, el coordinador y organizador es Toni Peñafort quien una vez más hizo gala de su saber hacer y motivó a miles de turistas a que participan a la fiesta mallorquina que fue un rotundo éxito.

R.L.

**SON SERVERA
EL SENADOR GARCIA INSTA AL
AJUNTAMENT A QUE ASUMA LAS
NUEVAS FORMAS DE
ADMINISTRACIÓN**



El Senador A. Garcia, el Alcalde de Son Servera, Gabriel Pons y Toni Vives. Foto: Studi Vives

El Senador Antoni Garcia mantuvo el día 24 de marzo una reunión con los máximos responsables del Ajuntament de Son Servera, en uno de los contactos habituales con los municipios con el objeto de tener el máximo conocimiento y hacer un seguimiento desde Madrid, desde su grupo parlamentario, de la problemática municipal de la Administración del Estado.

Se habló del pacto autonómico, que otorgará nuevas competencias a las comunidades autónomas, a la vez que supondrá mayor aportación del Estado hacia las autonomías, con lo que el dinero que recibían los Ayuntamientos del fondo de participación en los ingresos del Estado serán menos, con lo que deberán iniciar las gestiones encaminadas a conseguir tal aportación de los respectivos gobiernos regionales.

Se habló de la conveniencia de adaptar las administraciones municipales de acuerdo con las fórmulas similares a las conseguidas con la firma del plan de modernización de la

Administración del Estado, y también a la balanza económica entre la Administración central y la autonómica, en lo que a financiación se refiere, con respeto a lo que aporta Baleares.

R.P.F.

CENA DE LA AGRUPACIÓN GASTRONÓMICA DE CALA MILLOR

Los socios de la Agrupación Gastronómica de Cala Millor, se desplazaron hasta el Rte. Mendia Vell de Manacor, para celebrar su cena mensual, al no poder asistir nosotros a esta, nos hemos puesto al habla con el representante de la Agrupación ante los medios de comunicación Sr. Jiménez, para que nos informe de como se desarrolló la velada. Nos informó: «El menú que nos preparó» Mendia Vell fue excelente, estuvo compuesto por: Profiteroles rellenos, Cocochas con almejas, Solomillo Mendia Vell, Postre «Es Paller», Vinos Monopole Blanco y Mont Ferrutx Tinto y Cava Reventos i Blanc.

La preparación por parte de la cocina fue perfecta, hubo un plato que para mi que estuvo exquisito «Cocochas con almejas»; el servicio impecable, todo fueron atenciones para que nos sintiésemos confortablemente.

He sabido que no asistieron los medios de comunicación, ¿por qué?

-No había motivo alguno, se debió que a veces las personas nos equivocamos o interpretamos enormemente algunas cosas. Después de la cena tuve una mini-reunión para aclarar este tema, tanto el Rte. Mendia Vell como yo lamentamos que por una mala comunicación no contaremos con vuestra presencia, ni la del resto de medios, pero desearía que hagamos constar que todo fue por un error de comunica-

ción e interpretación, tanto la dirección de Mendia Vell como la Agrupación Gastronómica de Cala Millor, habrían estado encantados con vuestra asistencia y los demás medios informativos de la zona.

Esperamos y deseamos que como siempre sigáis contando con Cala Millor 7, donde siempre tenéis las puertas abiertas y lo pasado son hechos humanos y como tal hay que tomarlos sin más importancia.

EL PSM DE SANT LLORENÇ SE SOLIDARITZA AMB LA COORDINADORA DE MANACOR

Mitjançant aquest comunicat, el PSM-Nacionalistes de Mallorca de Sant Llorenç vol expressar el seu suport als membres de la Coordinadora per la seva oposició a la construcció de dues noves urbanitzacions a Son Ganxo i a Rotana, les quals van acompanyades per dos camps de golf.

Així mateix, expressam el nostre rebuig per l'actuació de la policia local el passat diumenge dia 15 de març, en què membres de la Coordinadora varen esser detinguts quan repertien uns pasquins en què es demana la supressió de les dues esmentades urbanitzacions de l'Avanç del Pla General d'Ordenació Urbana de Manacor.

Volem expressar també la nostra solidaritat amb ells ja que sabem per experiència els problemes que du defensar propostes de protecció del medi ambient, i perquè no volem més desastres com Sa Coma.

Grup PSM



**MESON GALLEGO
O'BOTAFUMEIRO**

**COCINA GALLEGA
TAPAS VARIADAS**

HORARIO-
de 12:00 a 16:00 h., y de 18:30 a 24:00 h.
Martes Cerrado

Paseo Marítimo, 38 • Tel. 81 35 44 • CALA MILLOR

OCASIÓN EN SON SERVERA CASA DE PIEDRA ESTILO MALLORQUÍN

200 m² construïdos, solar 225 m²,
corral con frutales, agua y luz
Informes Tels. 56 80 61 - 56 80 75

SE NECESITA ESTETICIENE

Informes Tel. 58 60 22

UNA GAMBERRADA DEJA SON SERVERA SIN LA RECEPCION DE 3 CANALES DE TV

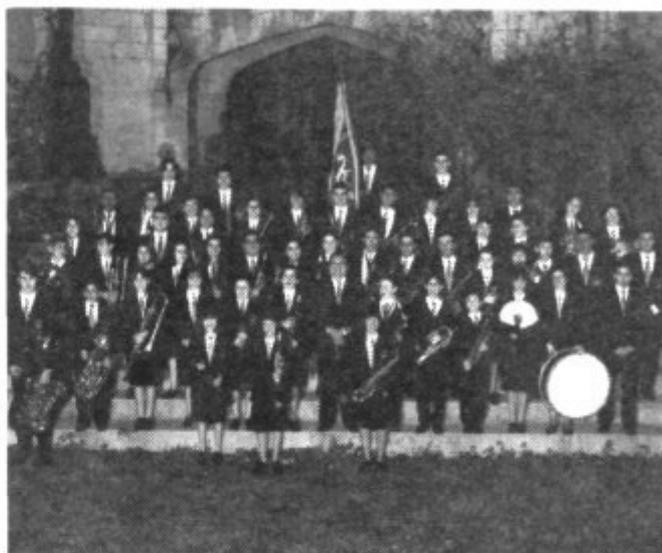
Desde el miércoles día 1 de Abril Son Servera no recibe los canales de televisión Antena 3, Canal Plus y Canal 33. Ello se debe, a que este día tres muchachos de once años de edad, residentes en Son Servera, forzaron la puerta del repetidor de televisión y cometieron varios destrozos.

La reparación de los daños técnicos provocados por los 3 muchachos tendrá un coste de 175 mil pesetas mientras que arreglar la puerta forzada costará 75 mil ptas. más Según el sargento de la policia local, Mateu Lladó, los padres de los 3 jóvenes se han comprometido a pagar el coste de los desperfectos.

Severiano Quevedo, técnico que instaló el repetidor, a instancias del concejal Gerardo Ruiz, ha encargado ya las piezas que deben ser repuestas y se supone que cuando salga esta revista a la calle, los canales funiconarán normalmente.

A.S.

LA BANDA DE MUSICA DE SON SERVERA DE VIAJE A VALENCIA



El próximo día 23 al 26 de abril la banda de música de Son Servera, viaja al Puig de Santa Maria (Valencia), en un viaje cultural-musical, invitados por la banda de música del Puig, durante los cuatro días que durará este viaje, habrá un festival con la participación de 5 bandas de música de distintos pueblos de Valencia.

En el próximo número informaremos de este viaje que nuestra banda realizará por la península, creo que será una experiencia para todos los componentes.

Ete viaje ha sido organizado por la banda de música, y al mismo se han sumado para acompañarlos casi todos los padres de los músicos...

Miguel Marín

CARLES COSTA, REELEGIDO PRESIDENTE DE PRENSA FORANA MARIA GALMÉS DE «FLOR DE CARD» FUE LA MÁS VOTADA DE LOS CANDIDATOS

Carles Costa, fue reelegido presidente de la Asociación de la Prensa Forana de Mallorca, en el transcurso de la asamblea extraordinaria que tuvo lugar el martes día 7 en la recién estrenada sede de la asociación. En la convocatoria de este año se estrenaba el sistema de elección de presidente en dos rondas. Cada publicación podía votar de uno a siete candidatos. En el escrutinio, Maria Galmés de «Flor de Card» de Sant Llorenç logró una abrumadora victoria con 31 votos de los 32 posibles, seguido de Nofre Arbona de «Bona Pau» de Montuiri y Jaume Taberner de «Ariany» con 22 votos cada uno. Seguido de Miguel Adrover de «Ressò» de Campos y Biel Gelabert de «Es Moli Nou» de Villafranca que resultaron empatados a 20 votos. Biel Company de «Mel i Sucre» y Carles Costa de «Damunt Damunt» ambas de Sant Joan, igualaron a 18 votos. Gaspar Sabater de «Dijous» de Inca quedó excluido con 17 votos.

Carles Costa, el miembro de la Junta con menos votos entre la asamblea fue nombrado Presidente de forma unánime por la Junta quienes habían optado por la autoexclusión para ocupar este cargo, alegando dispares motivos para la renuncia.

La vice-presidencia fue para Miguel Company, Maria Galmés quedó como tesorera y Nofre Arbona como secretario, ocupando las vocalías los representantes de «Ressò», «Es Moli Nou» y «Ariany».

R.M.

Servicio Técnico TV, Video, Antenas.
Calidad total y rapidez
 Instalación y/o mantenimiento de sistemas de alarma
 Instalación y/o mantenimiento de Receptores de Satélite
 Funcionamiento perfecto 100%
 En oferta de promoción: Receptor de Satélite Estéreo con parábola de Ø 85 cm. 79.990 Pts. instalado.
ELECTRONICA SERVERA.
Tel. 56 74 28

NOTAS DE EMPRESA

INAUGURACIÓN

CERVECERIA-MARISQUERIA «LA DORADA»

UNA VISIÓN MUY PARTICULAR

El día 10 del presente mes tuvimos el gusto de asistir a una nueva apertura más. No es sólo un bar, ni una marisquería, es un local muy cuidado, lleno de tipismo, y con un gran interés en atender al cliente.

Muy bien situado, céntrico y acogedor. De todo ello pudimos darnos cuenta en el acto de apertura, al que al igual que todos fuimos generosamente invitados al excelente bouffette, a base de mariscos, vino fino... etc, que se había preparado para la ocasión.

El local ha sido decorado meticulosamente. Motivos marineros, azulejos rústicos y madera, son parte del ambiente propio que una marisquería exige, un gran espacio completan la amplia oferta.

Sin duda La Dorada nos propone un ambiente muy distinto, sin necesidad de movernos de Son Servera podremos degustar excelente marisco y pescado fresco, acompañado de un buen vino.

Los propietarios Juan Sánchez y Lorenzo conocidísimos constructores de la zona, y grandes emprendedores han depositado toda su confianza en que tenga aceptación por parte de todos, así lo esperamos nosotros también y felicitamos a Juan y Lorenzo por éste logro.

Tel. 58 56 06

Restaurante
Pizzería

Simbad



Paseo Marítimo, 21
CALA MILLOR

Les ofrece la Carta de Especialidades que les recomendamos para esta quincena

ENTRANTES

25. Tallarines al salmón 650 pts.
26. Ensalada Coleslaw 525 pts.

PESCADOS

207. Rape pimienta 1.100 pts.
208. Filete de lenguado «Buena mujer» 1.100 pts.

CARNES

114. Cordero lechal al horno 1.250 pts.
115. Entrecote al vino tinto 1.500 pts.
116. Brocheta de carne 1.000 pts.

PIZZA

Florentina 600 pts.
Tomate, queso, espinaca, beicon, huevo, ajo, oregano

POSTRES

Tarta de la casa 300 pts.
Manzana al horno 250 pts.
Manzana al horno 250 pts.

VINOS

Frascati. Blanco 1.100 pts.
Montecillo. Rioja. Rosado 800 pts.
Vino Albalí 83. Tinto 1.700 pts.

Sol y Mar

RESTAURANTE

C/ Na Llambies, 57
Cala Bona - Cala Millor
(Bajos Aptos Sol y Mar)

Tfno: 58 68 73
58 60 23



Todas las noches abierto el Restaurante-Grill donde podrá elegir entre un succulento surtido de carnes a la brasa hechas al grill de leña.

Entrantes: *Pa amb oli, Tabla de jamón y quesos, longaniza, chorizo barbacoa, etc.*

Carnes: *Chuletón de ternera, chuletas de cordero, solomillo de cerdo, conejo, codornices, etc.*

Y además, disponemos de una amplia carta en cocina mallorquina e internacional

JOAN «SIULO» CABO DE CENTURIONES DE SON SERVERA

Jaume Robí

En esta ocasión tenemos el gusto de hablar con una de las personas más trabajadoras por el amor de un pueblo, Son Servera, pidiendo siempre que el nombre del pueblo quede siempre bien alto, sin importar los esfuerzos que ello conlleve, y ya que nos encontramos en las puertas de las fiestas de Semana Santa, hemos hecho esta breve entrevista con Joan «Siulo», sin que para ello tengamos que olvidarnos de todos sus inicios en este trabajo que desarrolla año tras año.

Hace once años está llevando todo el peso del trabajo de Cabo de Centurión, iniciándolo sólo con cuatro centuriones, y para concluir el «Devallament» se ampliaron a 9 más, para en el año 1988 entrar dos más; pagando el pueblo la vestimenta, para concluir con el equipo actual de once centuriones.

Cuando tiene un problema de soldaduras, Joan Reynés siempre les ha ayudado desinteresadamente, y su padre también aporta su pequeño granito de arena. Lo organiza todo él, como una exclusiva suya y también de una forma altruista. Las mojas de Son Servera, Franciscanas, les lavan y planchan los vestidos para tenerles a punto cada año para salir en estas fechas.

Unos dos meses antes empiezan los ensayos, a razón de uno por semana con todos los centuriones en la Iglesia y la Iglesia Nueva, dando un repaso a todo lo que sirva para mejorar un poco la Semana Santa. Dando unos cuantos de los nombres que forman la plantilla de Centuriones; Jaime Martínez, Eduard Cano, Eugenio Sánchez, Julián Cobo, Pedro Tanis, Javier, Bartolomé «Chichi», Toni Donoso, «Jenaca», José María y Juan «Siulo» Jr.

-¿Qué novedades se presentan en la actual Semana Santa?

-Para nosotros ninguna, seremos el mismo grupo del año pasado. Empezaremos el Jueves Santo con el acompañamiento del Paso Viviente de Jesús con la Cruz y el Viernes Santo acompañaremos el Santo Sepulcro para a



Joan «Siulo» Cabo de Centuriones

continuación el Domingo de Pascua ir con Jesús Resucitado, y así daremos por finalizada nuestra labor de Semana Santa.

-¿Se conserva el espíritu de antaño en estas fiestas?

-Sí, bastante. Cuando llegan estas fiestas siempre se entraña el espíritu de la Semana Santa, en colaboración de todos que lo hacemos por Jesús.

-¿El nivel de participación es mayor así como pasan los años?

-Podemos decir que sí, puesto que hay mucha gente colaboradora en estas fiestas de Son Servera. En este tiempo que ahora participa más y da un colorido más guapo que resalta el aspecto de las Fiestas de Pascua.

-¿Es previsible que aumente el número de pasos en estos años?

-Sí, en el paso de los años, bajo mi modesta opinión, me parece que puede haber alguno más no lejano, ya que, a

partir de la de la Verónica, hace varios años no se ha incorporado otra más a la Procesión de la Semana Santa.

-¿Cómo empezó tu idea de formar un grupo de Centuriones?

-Yo empecé cuando era pequeño y ya tenía una idea de formar algo así, ya que ésto se lleva dentro del cuerpo y vieron unas personas. L'amo En Toni «Jan» que en paz descansa, me dio el empujón necesario para tener un poco de idea, debido a que él fue durante muchos años el Cabo de Centuriones, y en base a esto, yo relevé a Salvador, siendo mi inicio al formar este grupo de Centuriones de Son Servera.

-¿Algún último deseo para estas fiestas?

-Que invite a todos el pueblo de Son Servera, Cala Millor, Cala Bona y Costa de los Pinos para que participen en estas fiestas que son para todos. Molts d'anys.

COSAS, NOTICIAS Y PERSONAJES

Por Joan Fornès

-Algunos vecinos de la localidad han mostrado su malestar ante la oleada de robos que han sufrido algunos locales comerciales. El más perjudicado ha sido el bar «Es Garatge», que en menos de una semana le han entrado, estos invitados, nada menos que tres veces.

-El próximo día diecinueve de Abril, el centro musical de Sant Llorenç homenajeará a la Tercera Edad, con un magno concierto a cargo de La banda de música de la mano y batuta del buen director Fco. Sapiña. Dicho concierto empezará al filo de las ocho y media y las obras que interpretarán serán: «Centre Musical», «La canción del olvido», «La del soto del Parral», «Katiuska», «La Dolorosa», «Los gavilanes», cerrando el concierto con «Himne de Sant Llorenç».

-La Policía Local con su sargento P.J. Mas al frente, juntamente con el SMOE, se han hecho merecedores de un «10» por las clases que van impartiendo en los distintos colegios del municipio de seguridad vial, iniciativas así, de verdad, valen la pena.

-El pasado 30 de marzo, a las ocho y media, hubo una conferencia sobre la campaña antimosquitos por los biólogos de la empresa Ecotol, contratada por el Ayuntamiento y subvencionada por el «Govern Balear». Lo curioso de la misma fue que había más conferenciantes que interesados por el tema, ya que eran cinco conferenciantes por tres personas asistentes incluído un servidor.

-El domingo pasado las alumnas de punto mallorquín con sus maridos, fueron de excursión a Lluc y alrededores según me van contando, se lo pasaron bomba, tan solo, la madre naturaleza puso la nota negativa del día, al llover casi toda la jornada, se dió la circunstancia, que al llegar a Lluc también se encontraron con los aficionados ciclistas y sus familias, por lo que Lluc se vió invadida de «granots» y... más juerga hubo.

-Ha concluído el popular torneo de parchís por parejas (pueden ser masculinas, femeninas o mixtas) que en este tercer torneo ha habido emoción a raudales, hasta la última jornada no se ha sabido quién sería el campeón ya que hubo un empate en el primer lugar por las parejas J. Soler - A. Xamena y J. Soler - A. Servera quedando campeona la primera por el «dadoaverage», y en tercer lugar quedó A. Amer - J. Riera, y el sábado día 4 del presente mes en el mismo local que se disputaba el torneo, Bar V.B., se organizó la cena de compañerismo donde asistieron las once parejas que se inscribieron, pudiendo degustar un magnífico menú con una «freixureta» de primero, de segundo chipirones rellenos y de postre ensaimada rellena regadas por un buen vino y mejor cava. Luego aprovecharon la ocasión para dar los premios en metálico a las tres primeras parejas (1º. 15.000 pts.; 2º. 10.000 pts.; 3º. 5.000 pts.) también se tuvo un detalle para cada participante femenina. Ya en el transcurso de la magnífica cena hubo muchos brindis, yo también levanto mi copa para dar la enhorabuena al coordinador M. Gelabert y a las parejas participantes que tuvieron un comportamiento exquisito durante todo el campeonato.

-La Peña Deportiva Cardassar se reunió a manteles en el restaurante Sa Guàtlera donde su chef Sebastián Gelabert nos deleitó con sus delicias a base de una buenísima sepia con cebolla y un postre de la casa, regado de un buen vino, agua —«somos deportistas»—, café y licores y para que no faltase de nada, un gran seguidor de la Peña como es el Sr. Ordinas invitó a la plantilla a buen cava. La ausencia más significativa que hubo en dicha cena, fue la de toda una institución en la Peña, el jugador Miquel Galmés «Gento» que en estos momentos, lo tenemos, en estricto régimen alimenticio, para que en la próxima temporada sea el de antes ¡ah! y un preparador físico particular.

-El equipo técnico del conjunto de los veteranos del Cardassar, (casi todos ellos directivos y entrenadores del club) Don Pedro Font (1º entrenador) y Gonzalo Gil (jugador y 2º entrenador) invitaron por la gran temporada que están realizando estos chavales (los jugadores) a una suculenta cena, después del entreno, en el bar del Campo Municipal a base de cordero y lechona asada «a voler» que estaba para chuparse los dedos y de postre un extenso surtido de pasteles regado de vinos tintos y rosados, agua, cava, café y «güisqui», o sea no faltó de nada. En la tertulia, después de haber cenado, el presidente del Cardassar Biel Servera, anunció que para la próxima temporada seguirán haciéndose cargo de la plantilla, el tándem Font-Gil, felicidades por la renovación.

-En el seno de la plantilla del Cardassar, hay un ligero malestar, porque después de los entrenos, en numerosas ocasiones, no disponen de agua caliente, por lo cual, para reivindicar sus derechos el sábado pasado, cuando se desplazaron a tierras menorquinas para disputar el encuentro ante el Seislan, la mayoría de jugadores de la expedición iban de paisanos en vez de vestir con los chandals obsequiados por l'Ajuntament. Pedí la opinión al Presidente del Cardassar, Biel Servera en el campo de San Carlos y declaró (para la Emisora de Antena 3 Comarcal) que posiblemente habría sanciones económicas.

-En tierras menorquinas también, me encontré con Biel Servera «Parreta» que defiende los colores del Sporting Mahonès. Y el jugador me comentó que se encuentra maravillosamente bien por la vecina isla. En estos momentos ya ha salido de una inoportuna lesión y ha vuelto a la titularidad. El domingo realizó un soberbio partidazo ante el Manlleu segundo clasificado de su grupo en Segunda B.



GABRIEL BLANQUER BARCELO

Agente de Seguros Colegiado n.º 22.775

Av. J. Servera Camps, 46
Tels 58 58 80 - 60

07560 CALA MILLOR
SON SERVERA (Mallorca)

SEGUROS

OPERAMOS CON CUALQUIER COMPAÑIA, DE MODO QUE LAS CUOTAS Y LAS COBERTURAS OFERTADAS SEAN SIEMPRE LAS MAS CONVENIENTES PARA NUESTROS CLIENTES

De forma habitual, se contratan las pólizas con:

- *MUTUA GENERAL DE SEGUROS (todos los ramos)
- *MULTINACIONAL ASEGURADORA (todos los ramos)
- *AGF (todos los ramos)
- *LA PREVISION MALLORQUINA (Enfermedad y acctes. profes.)
- *SANITAS (Asistencia sanitaria y hospitalaria)
- *ALIANZA (Asistencia sanitaria y hospitalaria)

RAMOS: Vehículos, Multirriesgos (Hogar, Industria y/o Comercio), Comunidades, Responsabilidad Civil General, Asistencia Sanitaria, Vida y Combinados, Accidentes Individual y Colectivos (colegios), Planes de Jubilación y Planes de Pensiones, etc.

INFORMESE EN:

COBRA

Avda. Juan Servera Camps, 41 CALA MILLOR

Teléfono: 585830

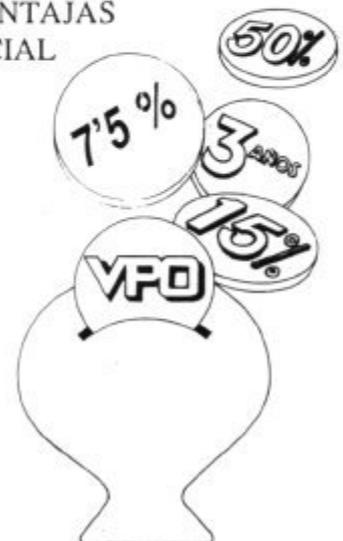
«AL FIN EN SA COMA»

Lo que usted esperaba



ESTAS SON ALGUNAS DE LAS MULTIPLES VENTAJAS
DE LAS VIVIENDAS DE PROTECCION OFICIAL

- * Grandes facilidades de pago hasta 15 años
- * Precio de venta fijado por el Ministerio
- * Cantidades anticipadas, avaladas por credito y caución
- * Limitación de los intereses hipotecarios al: 7'5 % anual
- * Control de calidades por el MOPU
- * Control de contrato de compra
- * Obligatoriedad de no repercutir al comprador
la participación en gastos de:
la declaración de la obra nueva, la división horizontal
y la constitución de la hipoteca.
- * Dedución del 15 % anual de la compra en la renta de las
personas físicas del comprador
- * Reducción de la contribución urbana en un 50 % durante 3 años
- * Exención de impuestos en las cantidades
aplazadas de hipoteca y aplazado a la inmobiliaria



**MARIA FRANCISCA PERELLÓ
CARBONELL REGRESÓ DEL VIAJE DE
CANARIAS**



Dando un paseo por el parque zoológico con sus padres rodeada de loros

Como ya informamos en el número 25 de nuestra revista de Cala Millor 7 del pasado mes de octubre, María Francisca Perelló Carbonell coleccionista del album «Apellidos mallorquines», que el pasado mes de octubre ganó un viaje a Canarias de 10 días; el pasado mes de marzo, acompañada de sus padres y su hermano Sebastian se cumplió el sueño de su premio a las islas Canarias.

Ella misma a su regreso nos ha contado que le ha gustado

mucho y se lo ha pasado muy bien; que sigue coleccionando otro album, a ver si también tiene suerte y gana otro viaje.

Miguel Marín

**TROBADA DE DONANTES DE SANGRE
EN SON SERVERA**

Muchos fueron los donantes de sangre y familiares que el pasado día 29 de marzo se dieron cita en Son Servera, para celebrar la trobada de donantes de sangre que anualmente se viene celebrando en la comarca del Levante de nuestra isla, y este año ha sido Son Servera para este acto.

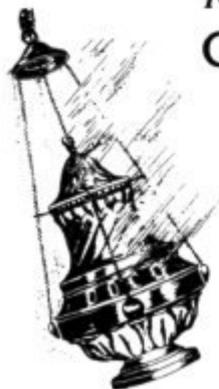
Con la celebración de una misa en la iglesia de Son Servera a la que asistieron el Delegado de Sanidad del Govern Balear, las autoridades locales de Son Servera y San Lorenzo, al finalizar el acto religioso a todos los donantes que sobrepasaban las 10 y 25 donaciones les fueron impuestas las medallas de donantes de sangre.

El alcalde de Son Servera Eduardo Servera, dirigió unas palabras de bienvenida y dio las gracias a todos los asistentes y prometió que próximamente se presentaría al pleno del ayuntamiento de Son Servera una propuesta para su aprobación, para que los donantes de sangre de Son Servera tuvieran una calle o plaza con el nombre de «Donantes de Sangre de Son Servera».

Esperemos no se eche en olvido esta promesa.

Una vez terminados los actos en la iglesia todos los asistentes; con un pasacalles de la banda de música de Son Servera que también se quiso sumar a este acto se dirigieron a la plaza del Mercado donde se sirvió un vino español, para todos.

Miguel Marín



**MESON GALLEGO
O'BOTAFUMEIRO**

**COCINA GALLEGA
TAPAS VARIADAS**

HORARIO:
de 12:00 a 16:00 h., y de 18:30 a 24:00 h.
Martes Cerrado

Paseo Marítimo, 38 • Tel. 81 35 44 • CALA MILLOR

FUSTERIA SON CARRIÓ

**Gabriel Sancho «Can Calafat» tiene
un taller de carpintería en general**

Horario: de trabajo

**Especialista en muebles de cocina,
persianas, vidrieras, baños, puertas**

Trabajos a medida

Tel. 83 83 44

De 13 a 16 h. y de 20 a 22 h.

Calle Verónica, Barrio de «S'Estació»

EL NOU CASAL

Ja es pot dir, sense por a equivocar-se, que l'Associació de Premsa Forana de Mallorca ha arribat a la majoria d'edat. Una afirmació que té tota la força i envergadura que li proporcionen els dotze anys d'existència, haver assolit el nombre de cinquanta publicacions i tenir des d'ara casa pròpia.

Era el 23 de febrer de 1980 quan en el local del setmanari «Dijous» d'Inca, una junta promotora en representació de 14 revistes de la part forana de Mallorca procedia a l'aprovació d'uns estatuts, el quals, a partir d'aquell moment haurien de donar personalitat jurídica a la naixent associació «encarregada de la representació, gestió i defensa dels interessos comuns de les publicacions periòdiques radicades a la part forana de l'illa de Mallorca».

I ara, dotze anys després, quan ja l'entitat ha pres més força i és de cada dia més tenguin en compte pels diferents estaments polítics, socials i religiosos, tant de caràcter regional com local, aquesta Associació de Premsa Forana pot reafirmar la seva essència i, de cara al futur, disposar d'una llar que l'encobeirà. Els seus membres no hauran d'anar més de manlleves perquè es podran allotjar dins ca seva. Un edifici que fa poc més d'un any fou comprat i ara, després d'esser quasi totalment remodelat està en condicions de poder satisfer les ambicions dels més exigents. La gran hemeroteca, l'espaiós saló d'actes, la secretaria, el vestíbul, el pati interior, la foganya, el rebost, els serveis... constitueixen les dependències de l'esvelt casal, d'estil mallorquí, seu de l'Associació de Premsa Forana de Mallorca, acomodada a la via de Sant Joan.

Se cercà i es trobà una casa situada enmig del poble en una localitat plantada quasibé en el centre de Mallorca, perquè l'accés fos fàcil per a tots. I una vegada adquirida es posaren mans a l'obra; i ara, el 4 d'abril de 1992, ja enllestida, la seva inauguració haurà vingut a ser el colofó d'una inquietud latent durant els darrers anys, però també la rematada d'una aspiració difícil d'enfrontar, ara culminada satisfactòriament.

(De «Bona Pau»)

Onofre Arbona



**INSTALACIONES
BUMINISTROS
Y SERVICIOS**

Hnos. Cañada, S.A.

Urb. Los Almendros, 8 - Tel. 58 55 48 - Cala Millor

BODAS • COMUNIONES • BANQUETES • DESFILES • EXPOSICIONES • CONVENCIONES

Celebraciones por todo lo alto



El Eurotel Golf Punta Rotja, en la Costa de los Pinos, le brinda el marco ideal y toda la infraestructura necesaria para celebraciones que no se olvidan, congresos, convenciones, bodas, comuniones, banquetes, desfiles, exposiciones, etc...

Si busca un lugar diferente a la altura de sus necesidades, venga a vernos, le atenderemos por todo lo alto.



EUROTEL Golf Punta Rotja • Costa de los Pinos • Son Servera
Tel. 56 76 00 • Fax. 56 77 37



Les recomendamos:

- *Pollo con gambas
- *Solomillo «Juan Carlos» con langosta
- *Lenguado a las almendras
- *Crepes con albaricoques y chocolate caliente

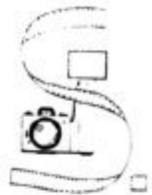
C/ Primavera, nº 3

Tel. 58 66 11

(Frente H. Verónica. Antes Gamba de Oro²)

Foto Estudi

VIVES



567161 SON SERVERA

**LE OFRECEMOS LA REVOLUCIÓN
Del revelado ARCO IRIS de KODAK**

MINI 9x13 12 fotos + revelado, 738 pts.

24 fotos + revelado, 1.191 pts.

36 fotos + revelado, 1.599 pts.

ESTANDART 10x15 12 fotos + revelado, 843 pts.

24 fotos + revelado, 1.311 pts.

36 fotos + revelado, 1.779 pts.

GRAN LUJO 13x18 12 fotos + revelado, 1.023 pts.

24 fotos + revelado, 1.671 pts.

36 fotos + revelado, 2.319 pts.

**Y MUCHO MAS Y TODO CON PRODUCTOS
Y PAPEL KODAK**

T R A T A M I E N T O S

Faciales: Limpieza de cutis, acné, arrugas, flacidez, couperosis, etc.

Corporales: Especial anticelulitis y adelgazamiento, flacidez, estrias y mala circulación.

Masajes: Muscular, linfático, etc.

Saunitas: Para manos y pies.

Tatuaje: Corregimiento de cejas, labios y lunares.

Depilación: Definitiva, eléctrica y a la cera sin dolor.

Laser: Marcas de acné, herpes, capilares, tratamientos de calvicie.

Recuperador:

Recuperación de lesiones musculares, Ciática y Artrosis.

Quemo: Celulitis, flacidez, ionización por ósmosis.

Lifting: Tratamientos antiarrugas y flacidez facial y corporal

***Médico para adelgazamientos y tratamiento de mesoterapia**

Pedir hora con antelación

Nuestras clientas se merecen el mejor sistema de depilación. Sólo nuestro sistema de cera desechable garantiza una piel suave y libre de vello y deja satisfecha a la clienta más exigente.



Regido por: **Esperanza Meca**

C/ Binicarella, 19-A

Tfno. 58 60 22 - 07560 CALA

MILLOR



LAS 7 PREGUNTAS A JOAN SANTANDREU



Para que nos informasen sobre la Comisión del Centenario, quién mejor que D. Joan Santandreu i Servera, Delegado de Cultura en l'Ajuntament de Sant Llorenç. Nació el 2-VI-48, casado, con dos hijos, un varón y una guapísima hija, es empresario y es su segunda legislatura consecutiva que entra como edil, en la primera con el grupo de UM y está con UIM.

-Joan, si te parece bien podríamos empezar nombrándonos las personas que forman el grupo de la Comisión del Centenario.

-Bueno, están el Alcalde Miguel Vaquer, Tomeu Mestre, Mateu Puigrós, Jerónima Mesquida, Antoni Sansó, Bárbara Genovart, Bmé. Pont, Pep Cortes, Guillem Pont, Eduardo Perales, Miquel Rosselló, Ignasi Umbert, M^e Bel Sancho y un servidor.

-¿Con qué presupuesto dispone la Comisión del Centenario?

-Con el mismo que aprobaremos el presupuesto '92 de fiesta, que seguramente serán de diecinueve millones de pts.

-¿Cuál es el programa de actos?

-Los que hacemos cada año más conferencias de libros, exposiciones de pinturas y el día 3 de Julio, fiesta del Centenario.

-¿Principales actos?

-El principal acto es el del 3 de Julio.

-Personalmente Joan, cómo Delegado de Cultura, ¿cómo te sientes en este año histórico para Sant Llorenç?

-Con mucho ánimo, y contento con la colaboración de la Comisión del Centenario y del pueblo.

-Cuéntanos algo sobre la Comisión del Centenario que se desplazó a la capital de Mallorca para invitar el día del Centenario, a personalidades el Presidente CAIB, Gabriel Cañellas, Presidente del CIM, Joan Verger, etc. ¿Les solicitásteis alguna subvención?

-Decidimos en la última reunión del

Centenario que los políticos de esta comisión, pediríamos audiencia para invitar a estas entidades y por suerte pudimos, en un día, conseguir tres entrevistas, el Delegado del Gobierno, Gerardo Garcia, el Presidente CAIB, Babriel

Cañellas y el Presidente del CIM Juan Verger, para invitarles a la fiesta del 3 de Julio, en lo cual todos estaron contentos y con ilusión para asistir a ella. A la Consellería de Cultura estuvimos otro día, y también como los demás, dijo que con mucho gusto vendría. También solicitamos subvenciones de los libros y de exposiciones, nos dijeron que pronto nos contestarían, tanto CIM como la Consellería de Cultura.

-Algo más.

-Gracias a CM7 por su interés y espero que los actos sean del agrado de todos.

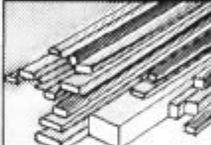
Muchas gracias Joan «Pale» y desde el CM7 sabemos que pondrás todo tu empeño para que todo salga perfecto.

Joan Fornés

Ahora en Manacor

BRICOLAR

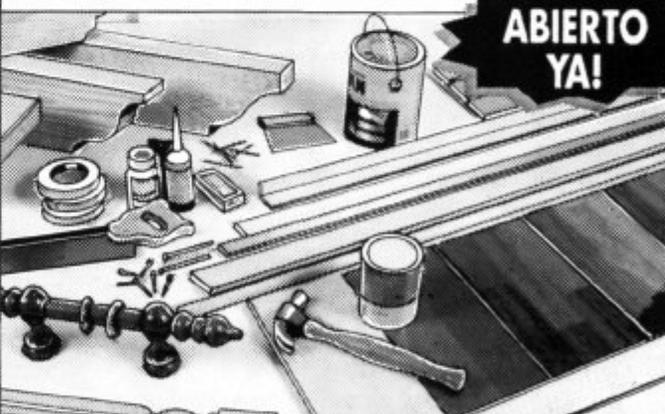
H I P E R M A D E R A



- Kits para montar muebles, estanterías, repisas, etc.
- Palos para cortinas.
 - Persianas mallorquinas.
 - TapaJuntas.
 - Peldaños.
 - Balústres
 - Zócalos.
- Vigas para techos.
- Cantonerías.
- Listones
- Paneles para forrar paredes.
- Madera para forrar columnas.
- Tarimas flotantes y parquet.
- Taburetes.
- Mesas.
- Puertas.
- Herramientas.

Una gran exposición dedicada exclusivamente al bricolaje en madera para el hogar, donde encontrarás todo lo necesario para montártelo de maravilla, económico y super fácil.

ABIERTO YA!






BRICOLAR
H I P E R M A D E R A

Hay que tener madera para ser un manitas

HORARIO:
De 9 a 13 hrs. - 15 a 20 hrs.
Sábados de 9 a 13 hrs.

Y todas las existencias del mercado en material de bricolaje de madera.

Tenemos practicamente de todo lo que necesitas. Ven a BRICOLAR y lo comprobarás.

PASEO FERROCARRIL S/N FRENTE COLEGIO LA SALLE • TEL. 551250 • MANACOR

OPERA «CARMEN»



«Orquestra Simfónica de Balears - Ciutat de Palma»

Jaume Robí

En el Teatro Principal de Palma y bajo la excelente dirección de Serafín Guiscafre, se ha iniciado la VI Temporada de Primavera de Opera con las siguientes representaciones: «Carmen» de Bizet, «Il Barbiere di Siviglia» de Rossini, «Rigoletto» de Verdi y la reposición de «Aida», también del compositor Verdi, la cual, la pasada temporada consiguió un éxito sin precedentes por todo el magnífico desarrollo de la misma.

Estas cuatro Operas, las elegidas, son reconocidas internacionalmente por los amigos y aficionados al «Bel Canto», habiendo sido recreadas en multitud de ocasiones por las grandes Divas como: María Callas, M. Caballé, y por los Tenores, Pavarotti, Carreras, Plácido Domingo, etc. Son sin duda alguna una buena elección para deleitarlos en esta VI Temporada de Opera.

En esta ocasión hemos podido ver en «vivo y en directo» la representación de la obra «Carmen», donde la fuerza expresiva de los actores daban su máxima talla en la expresión corpórea uniendo al espectador con el intérprete, y adentrándonos un poco más en la vida y forma de «Carmen». La exuberante belleza de irena Taric, protagonista de «Carmen» nos ofrecía todo el calor y sentimiento que requiere la obra, así como todos los demás intérpretes daban una talla excelente, sin olvidarnos de la joven María Gallego, a la que le auguran un magnífico porvenir en su papel de «Micaela». Ofrece una calidad extraordinaria de voz lo-

grando domarla en todo momento, siendo al final de la representación en los aplausos del numeroso público asistente al acto que le demostraron su agradecimiento por la exquisitez de su representación, aunque pese mucho que la acción de Carmen no tiene nada que ver con lo español por estar escrita con mentalidad francesa, cambiando en muchos aspectos la vida española, pero el resultado, bien vale la pena por lo bien desarrollada que está.

Dando un poco de idea sobre la obra y sus diferentes actos que la separan, podría empezar por el lugar que se desarrolla Sevilla en el año 1830, teniendo cuatro actos bien diferenciados durante unos 150 min.

El primer acto transcurre en el Arenal de Sevilla donde los soldados efectúan un cambio de Guardia, para a continuación en la Fábrica de Tabacos se presenta Carmen que provoca a Don José, aquí canta la conocida canción «la habanera», cuya melodía se tatarea en innumerables ocasiones. Allí por una riña la manda el Oficial encerrar, no sin antes organizar un plan para escapar.

El segundo Acto se sitúa en la Posada de Lillas Pastia, donde Carmen y sus amigos distraen a los oficiales para «mejor entrar» el contrabando de sus amigos, queriendo el Oficial obtener el amor de Carmen.

En el tercer Acto se hallan en la Guardia de los contrabandistas, apareciendo el torero Escamillo que también

se enamora de Carmen. Allí se pelean el torero y Don José, siendo separados.

El torero las invita a ir a Sevilla a la próxima corrida. Don José se retira para ir a ver a su madre, gravemente enferma, sabiendo que si partía perdería el amor de Carmen.

El cuarto y último acto es en el exterior de la Plaza de toros de Sevilla, allí van Carmen y el torero a participar en la lidia. Si el torero sale vencedor se ganará el corazón de Carmen. Al entrar la advierten sus amigas que Don José la busca y al encontrarla le ofrece irse juntos, cosa que ella no accede. Al oírse el griterio del triunfador torero ella se siente libre, él al no poder tenerla, en un arrebato de locura la mata, terminando así la representación de la obra.

Contarlo sobre papel resulta siempre muy frío, por lo que es mejor acudir a alguna representación, si quedan entradas libres, ya que el flujo de espectadores ha sido arrollador en todos los días de actuación.

Y ya para terminar esta crónica, no podría terminarla, sin añadir la buena calidad de la «Orquestra Simfónica de Balears» - Ciutat de Palma, así como; los coros del Teatro Principal, su coro infantil que participó tan activamente en la obra, el coro de Calvià y el de «Es taller» y por último, la labor desarrollada por la dirección de Serafín Guiscafre y todo su equipo técnico magníficamente desarrollado.



Avda. Cristóbal Colón, 78
Tels. 58 57 11 - 58 57 51
Fax: 58 60 26 - Telex: 69463 VIHO
07560 CALA MILLOR (Mallorca)

ESPECIAL SEMANA SANTA

VENECIA (15 Abril - 20 Abril) Avión + Hotel + Traslados + Asistencia guía.....	68.600 pts.
ESPECIAL EURODISNEY (16 Abril - 20 Abril) Avión + Hotel + Traslados + Atracciones.....	78.540 pts.
ANDORRA (15 Abril - 20 Abril) Avión + Hotel Media pensión + Autocar.....	45.500 pts.
MARRAKECH (16 Abril - 20 Abril) Avión directo + Hotel Media pensión + Excursiones.....	69.500 pts.
ESTAMBUL (16 Abril - 20 Abril) Avión + Hotel + Traslados.....	66.900 pts.
GALICIA AL COMPLETO	

Avión + Hotel media pensión + Excursiones
+ Seguro de viajes..... 49.800 pts.

VUELOS ESPECIALES SEMANA SANTA Ida y vuelta

BARCELONA.....	7.000 pts.
BILBAO.....	9.000 pts.
MADRID.....	9.900 pts.
SANTIAGO.....	14.900 pts.
VITORIA.....	9.000 pts.
VALENCIA.....	6.000 pts.
ZARAGOZA.....	16.000 pts.



Restaurante OASIS

INTERNATIONAL Y MALLORQUIN
CUISINE

SA COMA

81 03 79

Comunicamos a nuestros amigos y clientes, y al público en general que nuevamente el RESTAURANTE OASIS les abre sus puertas. Estamos

enteramente a su disposición desde el viernes día 10 de Abril.

GRACIAS. Les esperamos



LA NUEVA MOVIDA

José Luis del Reino

Ahora resulta que la «movidá» se ha trasladado a La Costa de los Pinos. Hay vecinos que ni se hablan y hasta se miran de modo nada amistoso.

Y lo más gracioso del asunto es que todo este desafiado se quiere convertir en una lucha por el control de la Urbanización entre «los madrileños» de una parte y los «autóctonos» de otra. Bastante simple en realidad. Y, sin embargo, la realidad es aún más simple.

Aquí hay una serie de vecinos que han creado la Costa de los Pinos, que siempre han pagado religiosamente las cuotas a la Asociación de Propietarios, cuotas que ahora, por Chalet, es de unas 14.000 ptas, a fin de tener un Secretario y un Jardínero.

Otros vecinos, llegados la mayoría con posteridad, no pagan esta cuota desde hace años (algunos nunca la han pagado) porque aducen que esta Urbanización ya está entregada al Ayuntamiento. Y aquí ya empieza a aclararse la raíz del problema.

En otro orden de cosas, hace años se pidió, se votó y se acordó (evidentemente por aquellos que asistían a las

reuniones generales de la Asociación) transformar esta Asociación en una Entidad Colaboradora de Conservación. Y cuando en un Pleno del Ayuntamiento de Son Servera se acuerda conceder esta Entidad, algunos vecinos se dan cuenta que así, tendrán que pagar las derramas que exijan para mejoras, sino las cobraría el Ayuntamiento con el correspondiente recargo y entonces no quieren la Entidad Colaboradora. Bueno, yo creo que ambas posturas son asumibles, pero no desde el insulto, la denuncia o la crispación. Deberíamos sentarnos, discutir los pros y los contras y no tratar de imponer los criterios a lo bestia.

Es evidente que como la Urbanización está entregada al Ayuntamiento, no es necesario pagar, a no ser que se desee tener un Secretario que se preocupe de indicar al Alcalde nuestros problemas para urgir soluciones y un jardinero para que cuide las zonas verdes, porque es evidente que ningún Alcalde se ha preocupado jamás de la Costa de los Pinos a pesar de las numerosas visitas que sus vecinos han efectuado a la Alcaldía. Por ello se hacía

necesario cuidar nuestra Zona con nuestros medios.

Pero sobre todo hay que conservar la calma: Si se decide no seguir adelante con la Entidad Colaboradora, pues se anula la petición.

Si no se desea pagar ninguna cuota a la Asociación, basándose en que ésta está entregada al Ayuntamiento, pues no se paga y en paz.

Si deseamos tener la Entidad Colaboradora con o sin restricciones, pues muy bien, se hace.

Pero todo ello lo podemos llevar a cabo con un cierto sentido de vecindad y democracia. Procurando que la mayoría respete los deseos de la minoría.

Y desde luego, sin creer que «los madrileños» o «los autóctonos» tienen la razón en exclusiva, porque eso son tonterías y ganas de confundir al personal.

PRESTACIONES

José Luis del Reino

Hay veces en que comenzar un artículo es tarea de titanes. Se hace difícil aunque no precisamente por falta de material y entonces es obligado escuchar a los oráculos del Gobierno.

Una vez superado el natural enfado por lo que dicen, y lo que dicen siempre es motivo de enfado, basta con plasmar en el papel las ideas que brotan como agua de un manantial.

Tomando como base la última parida de este Gobierno se llega a una conclusión: nuestros gobernantes no están en el paro (por desgracia, añado).

Es inconcebible que un Gobierno de un partido que se titula obrero y socialista, tenga la desfachatez de recortar las prestaciones por desempleo. Y digo recortarlas, no controlarlas, que es lo que haría falta. Y aquí se debe sacar a colación tanto engaños y fraudes como se han cometido y se cometen por parados que cobran por otro trabajo o que pasan sus vacaciones en el paro o que

se aprovechan de unas prestaciones que no han generado, como en Andalucía por ejemplo. Bueno, pues ahora algunos inocentes y necesitados van a pagar el pato.

Pero lo que no se acaba de comprender es cómo un Gobierno que ha tirado miles de millones en bobadas (financiar a grupos afines que no los conoce ni su creador, un Tren de no muy alta velocidad que ya dicen que nunca será rentable, etc.) en autobombo, como los préstamos a países que nunca los van a devolver, léase Cuba, Nicaragua, Rusia, etc., un Gobierno que autoriza las subidas de salarios para personas oficiales, Parlamentarios, Alcaldes, siempre en porcentajes que superan el aumento anual del costo de la vida ampliamente. En fin, en este país de corrupción, una corrupción que se puede valorar en miles de millones, como es posible recortar las prestaciones del paro sin que se les ponga a los genios que han propuesto esta acción la cara

colorada.

Y de esta premisa se derivan consecuencias un tanto peligrosas: las acciones de los sindicatos y el consiguiente cabreo de los afectados por estas acciones de los sindicatos.

Porque hay que echarle valor a la vida para enfrentarse sin razón con unos sindicatos del siglo pasado. Unos señores que antes de negociar proponen la huelga y antes de pensar en negociar amenazan con hacer huelga. Lo verdaderamente triste es que lo que se ahorre recortando las prestaciones a los parados, se lo llevarán cientos de directorcillos y subdirectorillos generales con sus cientos de asesores, digitales, eso sí, los miles de blindajes en coches oficiales y las correspondientes escoltas. Como si a la ETA, con el safari que le han montado los hasta ahora amiguetes de Euskadi Norte, tuvieran ganas de atentarse contra esta gente.

RUN RUN

Robí de B

Mañana mismo ya empieza la Semana Santa en esta Pascua del 92, año de luces en Barcelona con la Olimpiada, en Sevilla con la EXPO, Madrid por la Capital Cultural, etc. y nosotros como siempre, los últimos de la fila, igual que aquel grupo rockero español de idem nombre. Pero no por ello tenemos que ser los últimos, estamos en primeras páginas de periódicos españoles por: La Crisis Turística, los «golpes» que maneja el Ejecutivo Autonómico con el «Calviagate», decapitaciones, masacres, pirómanos y largo etc., sin olvidarnos de la «mafia» como muy bien lo decía la ex-alcaldesa de Sant Llorenç Jerònima Mesquida, delatando sin decir nombres de mafiosos que se pasean impúnes, con sus grandes coches por nuestros alrededores y que precisamente por haberlo dicho, probablemente la decapiten, pero, es que sin todo esto nos faltaría esta salsa sabrosa que tan bien condimenta en nuestra sociedad. No hay que ser críticos, hay que saber cuando a uno le viene en gana. Y como siempre, hablando de gana, uno siempre está hambriento de ver buenas exposiciones, con buenos nombres que valga la pena, como por ejemplo la exposición de fotografías que se realiza estos días en el Centro Cultural de Sa Nostra en Palma. Uno de sus exponentes, Tony Catany, siempre me ha gustado por su representatividad de sus «natures mortes», logrando decir más con una sola fotografía suya que diez folios escritos. Aparte se subraya hay un video disco donde se recogen el trabajo de 252 autores con 6.500 imágenes bajo el título de «La fotografía actual española».

En la Galeria Altair, su actual propietario Bernat Rabassa, que ya se ha elegido en representante de las Galerias Mallorquinas, provocando el consiguiente desasosiego con el galerista Joan Oliver Maneu, anterior Presidente, nos ofrece el primero una buena muestra de grabados de Miró, y el segundo a Alant T. Brundidge con sus



paisajes. Próximamente nos ofrece una serie de esculturas del nieto del que fuera Presidente Norteamericano, Roosevelt.

En la Banca March de Palma, en su Sala de Exposiciones, nos ofrece sus óleos tan particulares Juana María Bonet Camps, la cual próximamente tiene fecha de exposición en la Galeria de Arte «Ses Fragates» de Cala Bona, que también por cierto, el próximo mes dará inicio su nueva temporada de exposiciones con interesante calendario.

Podríamos añadir también que a continuación de la exposición de A. Riera Nadal en Bearn de Palma, nos ofrece una colectiva con varios autores conocidos, entre ellos los de; Jaume Falconer, Mariano Mayol, Borja de Pedro, Steve Afif, Víctor Andreu; del célebre Molino de Algaida, así como de Alicia Labrés, hija del fallecido pintor Miguel Labrés.

Otra interesante exposición es la que inauguraron el pasado 4 de Abril en la Torre de Ses Puntes de Manacor bajo el título: «Pintura Joven en Mallorca», con varios artistas invitados; Joan March, Vicenç Ochoa, entre otros. Esta exposición es de carácter itinerante, por lo que cualquier municipio interesado en su exposición se la podrá ofrecer a sus vecinos con cargo a los gastos del Consell Insular de Mallorca, igual a la que se ha ofrecido en el Salón Parroquial de Son Servera sobre el «Tiran lo blanc», con una serie de fotografías con respecto al siglo, el XV, de los instrumentos musicales de Mallorca.

Ya para terminar decir que el pintor Ferré i Andreu, después de llegar de sus exposiciones por Orleans, nos va a ofrecer una interesante muestra en los salones de la Caixa de Son Servera en las próximas fiestas de San Juan, y también en San Juan, en la «Pleta Freda», el escultor Pedro Flores ofrecerá una buena exposición de obras en tamaño medio y pequeño.

OFERTA PRIMAVERA (Hasta el día 20-5)

10% de descuento en todos los artículos de pesca submarina y pesca con caña

También disponemos de una gran variedad en artículos y de náutica:

MOTORES YAMAHA
EMBARCACIONES COPINO
NEUMATICAS NARWHAL
REMOLQUES L. ROCCA



Paseo Marítimo, 26
☎ 58 61 72 - 58 58 75

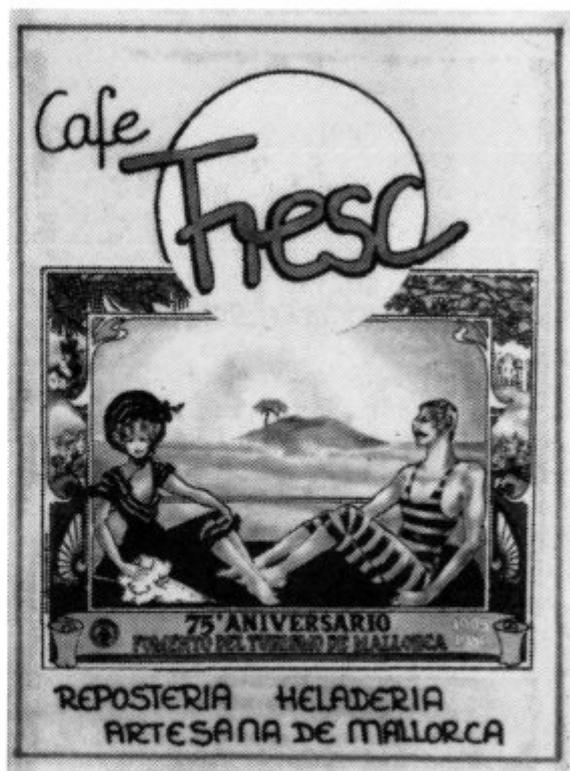
CALA MILLOR

SONDAS, LORAN, PLOTTER,
SATELITE GPS, Radio teléfonos
VHF homologados
...

Fondeos, bengalas, compas,
extintores y todo lo necesario para
equipar cualquier embarcación



**NUEVA HELADERIA Y
RESPOSTERIA
MALLORQUINA RECIEN
INAUGURADA CON
ESPECIALIDADES EN:
HORCHATAS, BATIDOS Y
GRANIZADOS**



Cristóbal Colón, 96

LA JOVEN «QUINTA» DEL 37



Magdalena Massanet «Salera», Sebastiana Esteva, Bartolomé Massanet «Farres», Jaime Morey «Gili», Tomás Servera «d'es Collet», Pedro Servera «Atolón», Isabel Sard «Guidona», Antonia Servra «Llull», Francisca Ribot, M' Luisa Roig «Teule», Maria Soler «Lluca», Miguel Angel Servera «Quintín», Juan Servera «Chinet», Gabriel Mellado, Miguel Vives, Antonio Nebot «Tiu», Jaime Sard «Ros», Bartolomé Sard «Ros», Francisca Gili «Punta», Francisca Bauzá «Prima», Jaime Ballester «Boto», Caty Oliver «d'es Muliner», Antonia Pallicer «Solla», Gabriel Bauzá «Boto», Tomás Ribot, Juan Sancho «Monseriu», Angela Nebot «Sopa», Antonia Tous «Coleta», Ramón Reus Sastre, Catalina Jofre «Sollerica», Juan Ordinas Jaume, Maria Martínez Villepas, Jordi Espasas, Guillermo Catalá y Emilio Martínez.

Si hubiera algún fallo de nombres pedimos anticipadas disculpas y certificamos la alegría y compañerismo que reinó entre ellos durante el segundo encuentro a toda la joven quinta del 37.

Nota: En los 2 próximos números saldrán 2 grupos más de serverins.

- Llorar sobre nuestro propio hombro.
- Busca equilibrio entre razón y emoción.
- La persona con la que se puede pensar en voz alta.
- El amigo que me socorre, no el que me compeadece
- Tomar posturas y ser consecuentes.
- Hacer a los demás felices con la sencillez.
- Vivir la vida siempre hacia delante
- Los que menos te ofrecen, porque son los que menos te decepcionan.

OUT

- Ir de cordero por la vida
- No saber que es tan negativo no llegar como pasarse
- Inventar el peligro para justificar nuestro miedo.
- Que la verdad calle cuando el dinero habla.
- Trabajar tu y que reciban las propinas otros.
- Buscar algunas manos y sólo encontrar puños
- Conceder talento a aquellos que no lo tienen.
- Lamentarte de tu propio destino (Aunque a veces «ES TAN DURO»)



G.A.T. 820 Telefax 586470
Telex 69565 VGOR E

Calle Binicanella, 12 Carretera Cala Agulla, 19
Tels.: (971) 585515 - 585552 Tels.: (971) 584300 - 584017
CALA MILLOR CALA RATJADA

PUENTE 1º DE MAYO

PARÍS del 30 Ab. al 03 May.	39.000 pts.
SUIZA del 30 Ab. al 04 May.	69.500 pts.
ANDORRA del 30 Ab. al 03 May.	28.500 pts.
TUNEZ del 30 Ab. al 03 May.	59.600 pts.
SEVILLA del 30 Ab. al 03 May.	51.800 pts.
LONDRES del 01 May. al 03 May.	54.500 pts.
SEVILLA del 01 May al 03 May.	49.900 pts.
MADRID del 30 Ab. al 03 May.	33.500 ps.

(Todos incluyen avión ida y vuelta, hotel, traslados, excursiones, guía y seguro turístico)

ESPECIAL BARCELONA
Premio Fórmula 1 - Montmeló

Del 30 Ab. al 03 May.	28.500 pts.
----------------------------	-------------

(Incluye avión, hotel, traslados, excursiones a Andorra y Ciudad Olímpica y traslados al circuito)

Del 01 May al 03 May.	13.750 pts.
----------------------------	-------------

(Incluye barco ida y vuelta, hotel, visita ciudad olímpica)

Del 02 al 03 May.	6.900 pts.
------------------------	------------

(Incluye barco ida y vuelta, traslados al circuito y visita ciudad).

OFERTAS LARGAS DISTANCIAS

EGIPTO 4 días	62.500 pts.
EGIPTO 8 días con crucero de 4 días	93.200 pts.

(Incluye avión ida y vuelta desde Mad. o BCn, hoteles de 4 y 5 estrellas A.D. en ciudad y P.C.; en crucero, traslados y excursiones)

INCREIBLE, PERO CIERTO



Una imagen vale más que palabras

Más dura será la caída efectivamente si alguien, despistado o no conocedor del terreno, sea hombre o mujer, peatón o no, cae por este horrible agujero que muy alegremente se consiente hasta la fecha de hoy, (ojalá cuando Vd. lector, lea estas líneas, que ya esté tapado), casi en primera línea, y en concreto en el solar donde durante tantísimos años ha estado el ya mítico Hotel Eureka.

Además de subsanar este desperfecto tan peligroso, son muchos los ciudadanos que piden a los responsables y ante el inicio de la temporada turística, se sustituya la valla de caña que rodea el solar, por un vallado más estético y también más consistente. Creo que sería justo y de muy buen ver, que los responsables vallaran este solar de una manera más atractiva si cabe, quizás a ellos les convendría mucho también puesto que durante el verano bien pudiera ser, se paseara por estos alrededores algún que otro japonés forrado de millones de dólares y empeñado en comprar y edificar este solar.

B.S.

Fontanería

Calefacción

Energía Solar

B. Sumergidas

Piscinas

Muebles de baño y accesorios

Aire acondicionado

Instalaciones
de gas:

Butano

Propano

Ciudad



RAFAEL MARTIN CALAFAT

Calle Lepanto, 43 - Tel. 56 75 59 SON SERVERA



Nombre: Juan José Sánchez Merida
Fecha de nacimiento y lugar: 02-06-1961 Málaga.

Profesión: Industrial
Estudios realizados, Primarios, Escuela de Hostelería, F.P.

- Rasgo principal de mi carácter
- La buena fe
- Cualidad que prefiero en el hombre
- La honestidad y el buen hacer
- Cualidad que prefiero en la mujer
- La sinceridad.
- Mi principal defecto
- La constante actividad permanente
- Ocupación que prefiero en mis ratos libres
- Aunque apenas dispongo de ellos, estar en crisis con la familia y ver las noticias.
- Mi sueño dorado
- Ser un gran empresario

- Para estar en forma necesito dormir...
- 8 horas.
- Mis escritores favoritos
- Camilo José Cela
- Mis pintores favoritos.
- Picasso y Van Ghod, por su irrealismo a la realidad.
- Mis músicos favoritos
- José Luis Perales y el difunto Nino Bravo
- Mi deporte favorito
- El tenis y el automovilismo
- Mis políticos favoritos
- Fco. Fernández Ordoñez y los que de la política hacen cumplir la honestidad y la ética.
- Heroes novelescos que más admiro
- No tengo predilección por ninguno en particular.
- Hecho histórico que prefiero
- La caída del muro de Berlín

- Comida y bebida que prefiero.
- El marisco, pescado y vino tinto de calidad.
- Lo que más detesto
- La envidia al prójimo
- Reforma local que creo necesaria
- La conservación de nuestras playas y la terminación del polideportivo para que nuestros hijos no tengan dificultad alguna en poder practicar los deportes fuera del término de Son Servera
- Como quisiera morirme
- De forma natural
- Estado actual de mi espíritu
- Preocupado por la política fiscal de nuestro actual gobierno central, algunos tipos de intereses, paro, etc.
- Faltas que me inspiran indulgencia
- Las cometidas por falta de información o buena fe.

CA'S PATRÓ RESTAURANT



Cerrado domingos noche y
lunes al mediodía

COCINA MALLORQUINA
Y MARINERA

www

CHEF Y DIRECCION:
MIGUEL GELABERT

Avda. Antonio G. Mulet
Tel. 58 64 76

Puerto de Cala Bona
Son Servera

FENICIA, UN LOCAL CON SABOR EN CALA BONA

Un rincón acogedor, perfecto para charlar o cerrar negocios y con un servicio esmerado, estas son las bases esenciales de este local sito en el Puerto de Cala Bona. Perfectamente adornado para deleitarnos con una grata velada.

Dominan el secreto de la cocina española e internacional. Tortillas, paelas, parrilladas, etc. y ya que nada parece escapar a su vista, para los más jóvenes, porqué no un pa amb oli, unas tapas o un rico sandwich. La carta es amplia.

Rafael López, su chef y Toni Pérez García hacen que el servicio de este Restaurante nos complazca en todo momento, para crear entre todos un ambiente familiar y muy grato.

Quienes han hecho posible que este Restaurante, Fenicia se haya inaugurado el pasado mes de marzo son dos personas conocidísimas por todos no-



Rafael López y Toni Pérez

sotros; Pedro y Miguel Servera, dos hermanos que conocen a la perfección el mundo de la hostelería, pues largos son los años que llevan trabajando en ella. Ellos han sabido darle a este local

el sabor que se merece, y, desde estas páginas, queremos desearles lo mejor al igual que al Sr. Rafael López y a Toni Pérez en esta nueva empresa. Suerte!

SE VENDEN VIVIENDAS EN EL CENTRO DE CALA MILLOR

*De 2 y 3 habitaciones desde
5.850.000 ptas.*

Grandes facilidades de pago

- *Vista al mar (50 m. playa)
- *Aparcamientos
- *Materiales primera calidad
- *Preinstalación de calefacción

*Oficina de ventas c/ Joan Servera Camps, 6 (Frente
Hiper Colón) - Tel. 55 44 11-813007 - CALA MILLOR
(Mañanas)*



**ABIERTO TODAS
LAS NOCHES
de 22'30
a 05'30**

ENTRADA LIBRE

LA MOVIOLA DEL TIEMPO

Situándonos en el mundo del recuerdo y del ayer, podemos sopesar el poder de la moviola del tiempo a través de esta foto que nos muestra el jurado para la elección de unas Mises de verano en el idílico puerto de CALA BONA donde aún había tamarindos y donde no se sospechaba ni tan siquiera que años después se pudiera hablar ni de plan de embellecimiento ni de un macro Puerto Deportivo.

En esta foto que habla por si sola podemos ver a prácticamente casi toda la familia de los propietarios del Hotel Cala Bona. A Sebastian, Miguel y Catalina con dos de sus hijos, a Martin Amengual, a Ramón Manzano y a Jaime Cupa.

Se admiten por supuesto, toda clase de comentarios.



Los propietarios del Hotel Cala Bona, Jaime Cupa y Ramón Manzano y Martin Amengual en un jurado de elección de unas Mises

MÁRMOLES ES GRAMAR

Mármoles y granitos - Piedra Caliza - Piedra de Santanyí
PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

C/ San Miguel, s/n. Tel: 55 43 02

(Manacor)



LIMPIEZAS

M. Ruiz

LIMPIEZA DE CRISTALES, MOQUETAS
 ALFOMBRAS, COMUNIDADES,
 DISCOTECAS, OBRAS, CHALETS
 HOTELES, ETC.

PULIDO, ABRILLANTADO Y
 VITRIFICADO DE SUELOS
 TRATADO DE BARRO Y CERAMICA
 DESINSECTACION

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

Son Servera - Cala Millor

☎ 58 61 44

El Arenal

☎ 49 14 31

C'an Picafort

☎ 85 12 74

Tel. 84 49 90 - Manacor



Mesón TROPEZÓN

Dirección: Manolo

ESPECIALIDAD EN:

- Tapas.
- Paellas
- Sangría española

MENÚ DIARIO CASERO
(De lunes a viernes)

650 pts.

Todo el año

C/ Son Corp, 3. CALA MILLOR

**da
na**
PIEL Y ZAPATOS

Av. Cristóbal Colón, 70
Tel. 58 52 24
CALA MILLOR

**Disponemos
de colección
Primavera
Verano**



ANA MARTÍNEZ
ARCAS



-¿Cambiarías algo de tu personalidad?

-Sí, mi timidez.

-Te cuesta trabajo...

-Levantarme por las mañanas y acostarme por las noches.

-¿Hasta que punto te importa el dinero?

-Hasta este punto y algo más.

-Algo que nunca perdonarías.

-La falsedad.

-¿Te gustaría reencarnarte?

-Sí.

-¿A quién te gustaría encontrarte por sorpresa?

-A Sergio Dalma

-¿Crees que eres de las que siempre tienen que dar el visto bueno a todo?

-Efectivamente.

-Un aliado para los fines de semana.

-La montaña y la playa.

-Tu frustración

-El machismo existente aún hoy en nuestros días.

-Tu mayor satisfacción.

-La familia.



RESTAURANTE

ALHAMBRA

P I Z Z E R I A

PIZZAS, LASSAGNE
Y COCINA INTERNACIONAL

Ambiente agradable

Visítenos o llévese a casa y sorprenda a sus amigos con un delicioso:

*Osobucco a la milanesa

*Salteado de solomillo a la crema

*Spaghetti a la crema, etc.

Cerrado los miércoles excepto víspera y festivos

C/ Na Llambies, 37. Cala Millor. Tel. 58 63 08

EL DIVENDRES S'OMPLÍ DE TAL FORMA QUE
ALGUNES PERSONES NO POGUEREN NI ENTRAR
LA FESTA MAJOR DE «SCANDOL»

(M.F.)- Vertaderament el divendres, la inauguració de «Scandol» es va convertir en una festa major ja que es va omplir de gom a gom, fins al punt que quasi es feia impossible entrar-hi.

Tots els assistents pogueren admirar aquesta nova discoteca, que compta amb un ambient totalment distint, amb una música, una il.luminació i uns jardins exteriors que converteixen a «Scandol» en el centre de reunió nocturn de la gent no sols de Manacor sinó també de tota la Comarca.

Així com aquest divendres i també el dissabte, tots els altres caps de setmana es convertiran en festa grossa a «Scandol» ja que es duran a terme distintes gales i tothom podrà disfrutar d'unes hores de la millor música i el millor ambient a la nova discoteca situada sols a dos kilòmetres de Porto Cristo i que com el seu nom indica serà un «Scandol» en el millor sentit de la paraula.

Fotos: Antoni Blau



PAPELERIA

MARTIN

Distribuidor de: **Buffetti**

BARES Y RESTAURANTES
les oferecemos:

Nuestra gama de portamenús
y blocs de comanda

Calle Molins, s/n
Tel. 58 58 31

Cala Millor
Mallorca

NIEVES

OBJETOS DE REGALO

Pedro Antonio Servera, 20 - Tel 56 74 43 - 07550 SON SERVERA



SERIE TOP LINE

ZT-3570 L

TROPIC SYSTEM

- Capacidad:
Total: 310 l.
Frigorífico: 245 l.
Congelador: 65 l.
 - Poder de congelación:
4 kg/24 h.
 - Dimensiones
(alto x ancho x fondo):
1700 x 595 x 595 mm.
 - Dimensiones de los
paneles decorativos:
Superior:
407 x 586 x 4 mm.
Inferior:
1121 x 586 x 4 mm.
- Versiones en marrón y blanco.

P.V.P. 74.030 pts.

ZANUSSI

EL TIEMPO NOS DA LA RAZÓN



**INSTALACIONES
BUMINISTROS
Y SERVICIOS**

Hnos. Cañada, S.A.

Urb. Los Almendros, 8 - Tel. 58 55 48 - Cala Millor

**LAVADORA AIOSTAY 5 kgs. con termostato
36.400 pts.**

LA PRENSA FORANA INAUGURA SU NUEVO LOCAL EN SAN JUAN

Con una fina lluvia y bajo los paraguas, las autoridades políticas y culturales de la Comunidad Autónoma y varios alcaldes y representantes de los municipios en que se editan revistas asociadas a la Prensa Forana llegaron a San Juan para asistir a la inauguración del Nuevo Local de la Asociación de la Prensa Forana de Mallorca.

El Presidente de la Asociación de la Prensa Forana Carlos Costa agradeció la presencia de las autoridades y a todos los representantes de las localidades asociadas a la Prensa Forana y que editan revistas.

Miguel Marín

SON SERVERA

EXITO DE LA FIESTA DEL LIBRO



Organizado por el Servicio Municipal de Educación y la Biblioteca Municipal con la colaboración de la APA del colegio «Jaume Fomaris», se ha organizado con notable éxito la fiesta del libro que tuvo lugar la semana el 6 al 11 de abril con un apretado programa de actividades.

Siendo LAS HADAS las protagonistas del espectáculo y habiéndose realizado la presentación en el local cultural de Son Servera. Una exposición de dibujos y cuentos además de venta de libros.

En la presentación de estas notables y dinámicas actividades se ha conseguido animar a los pequeños y jóvenes a que lean muchos libros y participen cada vez más en las actividades culturales.

R.L.

JESÚS BALLESTER EXPONE EN GALERIA D'ART LLEVANT

El 10 de abril tuvo lugar en la Galería de Arte «Llevant», la inauguración de la exposición de Jesús Ballester, donde su obra, muy personal y de especiales colores, estará expuesta hasta el primero de mayo, siendo sus horas de visita: 10'00 h. a 13'00 h. y tardes de 17'00 h. a 20'30 h.

Es de agradecer que junto a Miguel Vives de la galería de arte «Ses Fragates» en Cala Bona, se haya sumado la inquietud por el arte que tiene Pol, porque esto supone una pincelada de arte y sensibilidad para la belleza de la cual da buena cuenta en agradecimiento la zona turística.

R.L.

ALTIOR CENTRO DINÁMICA CULTURAL

Las Directivas del Centro Dinámica Cultural ALTIOR, estuvieron recientemente en un conocido Restaurante de la zona para intercambiar impresiones y establecer contactos de interés.

Concretamente en Son Floriania, Francisca Bennassar, Pilar Llabrés y Berta Planthin, explicaron que por tercer año consecutivo llevan a cabo la selección de actividades a través del diálogo con las personas que pasan por su centro interesadas en la superación.

Altior ofrece así una continua puesta al día, dando paso a los temas que tienen interés y que no encuentran cabida en el vertiginoso ritmo del día a día. Y que junto al perfeccionamiento intelectual han escogido también una selección de materias de carácter manual que pueden contribuir a aportar euforia a nuestros sentidos. Tales como la decoración, la jardinería, etc. Para más informes contactar con CALA MILLOR 7.

SUCESOS

JOVEN DE SON SERVERA SALE ILESO DE UN ACCIDENTE

El pasado día 28 de marzo el joven de Son Servera (M.M.F.) que circulaba por la carretera San Lorenzo-Son Servera, en su Ford Escort matrícula P.M.-6639-AV, y en la recta de «Poca farina», al intentar efectuar un adelantamiento, otro vehículo que circulaba en el mismo sentido se lo impidió y fue a chocar contra un árbol, el árbol un poco pelado pero nada, el vehículo si que sufrió daños de consideración.

Miguel Marín

**NECESITAMOS
CHEF DE
COCINA
Y COCINERO**

Hotel 280 plazas temporada

Informes: 58 55 75 y 56 76 14

AL EMPATAR A DOS GOLES EN PORTMANY
EL BADIA, YA TIENE UN POSITIVO

Con un buen arbitraje del Sr. Quesada Segura, que mostró cartulinas amarillas a Pedro y Jandro del Portmany y a Matías y Peñafort del Badía. El conjunto de Cala Millor consiguió empatar en su visita al Portmany.

Las alineaciones que presentaron ambos conjuntos fueron las siguientes:

PORTMANY: Rogelio, Maimó, Julio, Pedro, Juan, Cabrera, Bartolo (Rafa), Jandro, Miguel, Linde y Puerta.

BADIA: López, Bauzá, Brunet, Matías, Marcelino (Nebot), Peñafort, Julián,

Botella (Riera), Andreu, Salvuri y Barceló.

No supo aprovechar su ocasión el equipo de Esteban Caldentey en su visita a Sant Antoni, en donde en la primera mitad conseguía adelantarse por dos veces en el marcador, con goles de Bauzá y Andreu, pero que en la segunda parte no supo mantener esta ventaja y el conjunto local, mermado en su potencial, ya que tenía bastantes lesionados, en dos jugadas a balón parado, conseguía por mediación de Jandro, en el saque de un libre directo y en una pena máxima igualar el partido.

Quizás en este encuentro el conjunto de Cala Millor pecó de inocente, ya que en ningún momento supo apuntillar al equipo ibicenco, que en la segunda parte y sacando fuerzas de flaqueza neutralizar la desventaja que tenía en el marcador.

De todas maneras este punto positivo es importante para el conjunto de Cala Millor, ya que con este empate abre su cuenta de positivos y sigue manteniendo intactas sus aspiraciones de conseguir una plaza para

disputar la Copa del Rey. Pues aún quedan seis jornadas por disputar y en ellas el equipo de Esteban Caldentey se debe de enfrentar a rivales asequibles, con los cuales y siempre dependiendo de otros equipos puede llegar a conseguir lo que parecía imposible en los inicios de esta temporada 91-92.

En este partido destacaron Matías, Andreu y todo el conjunto, que en la primera mitad desarrolló un fútbol de gran calidad.

**Joyerías
 CALA MILLOR
 «KATIA»**

Avd. Cristóbal Colón, 15 - 54 y 56 - CALA MILLOR
 Teléfono 58 54 69 - 58 57 12 - 58 51 15

**PATROCINA
 REGULARIDAD BADÍA**

López.....	54
Andreu.....	53
Bauzá.....	53
Barceló.....	50
Brunet.....	49
Julián.....	48
Salvuri.....	48
Peñafort.....	46
Nebot.....	46
Marcelino.....	44
Matías.....	40
Sebastián.....	25
Botella.....	23
Pedro.....	18
Alberto.....	9



Marcelino

**FRUTAS
 SERVERA S.A.**

Avda. de Llevant, s/n - Tel. 58 50 72
 Urb. Bonavista • 07560 - Cala Millor

**PATROCINA
 MÁXIMO GOLEADOR BADÍA**

Barceló.....	13
Nebot.....	9
Salvuri.....	4
Botellas.....	4
Bauzá.....	4
Julián.....	3
Sansó.....	2
Andreu.....	1
Brunet.....	1
Cándido.....	1



Nebot

III DIVISIÓ

RESULTADO INJUSTO EN SANT LLORENÇ

EL CARDASSAR QUE PUDO GOLEAR, PERDIÓ UN PUNTO EN LOS MINUTOS FINALES



Carrió el más destacado en este partido

Cardassar, 1.- L. Seminario, Sancho, Femenias, Carrió, Ramón, Caldentey, Casals, Vicens, A. Seminario, Sureda y Morey.

Roig por Sureda en el descanso.

España, 1.- Pedro, Marin, Jaume, Cosme, Janer, Riutort, Ruiz, S. Martí, Zaul, Clar y Magaña.

Cantos por Clar y Mojer por Magaña.

Árbitro.- Roig Miralles, bien en líneas generales. Estuvo asistido por los Sres. Ramis y Ripoll.

Mostró tarjetas a Marin, S. Martí del España y Sancho y A. Seminario del Cardassar.

Goles.- Minuto 2 de la 2ª parte pase en profundidad de Morey y Sancho de cabeza se adelanta a la acción

del portero Bonito. 1-0.

El empate se produjo en los últimos minutos el jugador visitante Cantos agarrando un fuerte disparo bate a L. Seminario, gol de bella factura.

Incidencias.- Tarde espléndida, terreno de juego en buenas condiciones y bastante público en las gradas.

Comentario.- El público aficionado del Cardassar esperaba que este partido sirviera para alejar la mala racha del equipo y el rival parecía propicio para ello, sin embargo los errores se pagan y el conjunto de Jaume Bauzá que dispuso de numerosas y claras ocasiones sobre todo en la segunda parte, no sentenció un partido que tuvo ganado.

Las lesiones de Torre-

blanca, Loren, Galletero y Roig obligaron al Mister a realizar un planteamiento táctico algo diferente, Sancho ocupaba la plaza de Libero y Sureda, el centro de campo lo ocupaba por la izquierda Vicens, derecha Casals y Carrió junto Caldentey el centro, en punta seminario y Morey.

Así distribuidos los jugadores se jugó el primer tiempo, cuarenta y cinco minutos para el olvido, tan sólo hubo una ocasión clara de gol desaprovechada por A. Seminario.

Después del descanso, se realizó el cambio de Roig

por Sureda y las líneas recibieron un reajuste Sancho, se incorporó al centro del campo, Roig de hombre libre y Caldentey de marcador central y el decorado en cuanto a juego fue total, las ocasiones de gol fueron numerosas, pero se perdieron y cuando todos dábamos por bueno este resultado de 1 a 0, en un disparo aislado del nº 12 Cantos se producía el empate.

Esperamos que pronto se alcancen resultados positivos y el final de liga, sea como el principio. El Cardassar tiene equipo para algo más.

HIPER COLON

AVDA. CRISTOBAL COLON, 38
TEL. 58 51 22
C. JUAN SERVERA CAMPS
CALA MILLOR - MALLORCA

PARKING PROPIO

**PATROCINA
MAXIMO GOLEADOR C.D. CARDASSAR**



Loren

Loren.....	7
Morey.....	7
Galletero.....	6
Carrió.....	4
Vicens.....	4
A. Seminario.....	3
Sancho.....	3
P. Sureda.....	1
Rico.....	1
Ramón.....	1

FÚTBOL BASE BADIA



El equipo Juvenil del Badia, no pudo jugar, el último encuentro de la temporada en su campo, por la incomparecencia de su rival de turno.

Ha quedado clasificado en 3ª posición por lo que recibe nuestras felicitaciones.

A continuación mostramos dos fotos, una del equipo y otra de su máximo goleador Toni Riera.

INFANTILES

Tampoco los Infantiles les disputaron su encuentro dejándolo aplazado para próximas fechas, el motivo es que la mayoría de sus jugadores se encuentran de viaje de estudios.

Este partido se jugará contra el Olímpic de Manacor.

FÚTBOL BASE C.D. CARDASSAR



Cadetes 1º Regional
Grupo A
CARDASSAR, 2
POLLENÇA, 1

Cardassar.- Durán, Riera, Pujades, Santandreu, Mestre, Roig, Melis, Gomila, Fullana, Puigrós, Llinás (Riera, Galmés, Caldentey y Soler).

Los chavales del tanden Miquel-Ballester, cerraron

una brillante temporada con victoria, logrando su objetivo de mantenerse en la máxima categoría balear. En un encuentro jugado de poder a poder, donde el triunfo se decantó para los locales, con goles de Gomila y Fullana.

Destacó la actuación del Zagüero Santandreu.



Juveniles 2º Regional
Grupo A
CARDASSAR, 8
XILVAR, 0

Cardassar.- Perelló, Servera, Soler, Femenias, Mestre, Morey, Sancho, Llinás I, Morey, Riera, Pascual (Llinás II, Amer).

Reforzado por los cadetes Servera, Morey y Amer los juveniles golpearon a placer a un desconocido Xilvar

que sólo se presentó con diez jugadores, el festival de goles estuvo a cargo de Sancho que marcó tres, Riera y Pascual dos cada uno y como dato anecdótico el gol conseguido por Llinás II, Porteño suplente actuando en tareas defensivas, precioso el gol conseguido por este muchacho.

Juan Fornés



Auto Escuela
ANTONI CANOVAS
"Lliri"

c/. Joana Roca, 9
Teléfono 56 79 90

SON SERVERA

PATROCINA MAXIMO GOLEADOR
INFANTILES BADIA C.M.



Continúa Joaquín como máximo goleador

Joaquín	33
Angel	19
Kanke	3
Fernando	3
Martínez	2
Jero	2
Domenge	1
Vadell	1

SE VENDE PISO
EN CALA MILLOR. 1ª línea
Interesados tels: 58 59 93 - 58 56 65



Limpiauto Son Servera, S. A.

Servicio Oficial

Llame al Tel. 567 008 - 525

**Reparación de golpes con bancada
y plantillas.**

Pintura al horno. Todos los colores.

Presupuestos ajustados

6 meses de garantía

**¿TIENE PROBLEMAS EN SU TRABAJO POR NO
ENTENDER BIEN EL INGLES O PORQUE QUIERE
HABLAR MEJOR EL ALEMAN?**

**NOSOTROS PODEMOS AYUDARLE PARA QUE PUEDA
HABLAR Y ENTENDER MEJOR CUALQUIER IDIOMA.
VENGAN E INFORMENSE DE NUESTRAS CLASES**

**SI LO QUE NECESITA ES UN PROFESOR PORQUE SUS
HIJOS TIENEN DIFICULTADES EN CUALQUIER
ASIGNATURA, TENEMOS PROFESORES DEDICADOS
SOLAMENTE PARA REPASOS.**

MATEMATICAS - CATALAN - INGLES - NATURALES, etc.



INSTITUTO DE IDIOMAS

MICHAEL KELLER

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

MANACOR
Avda. d'es Torrent, 44
Tel. 55 40 12

PEÑAS

PARTIDO DE LA MÁXIMA RIVALIDAD

LA PEÑA BAR MARGARITA SE IMPUSO POR UN CLARO 1-3



Peña Son Servera

El sábado se jugaba en Son Servera el partido de máxima rivalidad entre los equipos Peña Son Servera, Bar Margarita. El resultado habla por sí solo, de lo que aconteció.

La Peña Son Servera pareció no haberse repuesto del fuerte correctivo re-



Peña Bar Margarita

cibido días antes en Manacor frente al Galletero y también fue goleado a domicilio.

El partido resultó muy entretenido, ya que los dos equipos dispusieron de ocasiones, pero en esta ocasión y con un gran fútbol la peña de Bar Margari-

ta fue ligeramente superior. Pedro el goleador de este equipo consiguió dos dianas de bonita factura.

La liga se ha puesto al rojo vivo por los últimos resultados y cualquiera puede ser campeón.

Peña Cardassar

La Peña Cardassar, cosechó una injusta derrota por tres goles a dos frente al equipo, Es Tai donde juega Rafael Nadal, auténtico verdugo de los llorencins ya que consiguió los tres goles para su equipo. El juego y la buena situación en el campo estuvieron del lado de la Peña Cardassar. Una vez más el fútbol demuestra que el juego es una cosa y el resultado otra bien distinta.



**SE NECESITA AYUDANTE
PARA HELADERIA**

Interesados: Av. Cristóbal Colón, 96

**CLASES DE
MECANOGRAFIA**

Informes teléfonos: 56 75 63 y 56 81 65

TORNEO DE TAEKWONDO CELEBRADO EN PALMA
CAMPEONATO PASCUA 92

Con poca asistencia de competidores se celebró en el Poliesportiu de Llevant, en Palma este Torneo de Pascua 92, en el que los representantes del gimnasio Europa han obtenido un brillante triunfo tanto individual, como por equipos.

En el apartado de equipos la 2ª plaza, ratifica la calidad de este club al que entrena Macario, en el anterior campeonato se obtuvo la 3ª plaza.

Individualmente los tres participantes quedaron así clasificados.

Rodolfo Hernández: Oro



en su categoría Senior. Ivan Moya: Bronce-Junior. Juan Pedro Sanz: Plata-Junior.

El mérito se tiene que evaluar tomando como referencia el potencial de algu-

nos clubs de Palma, que llevan a la competición a muchos más participantes.

NOTICIA



Destacar que nuestro amigo el Sr. Antonio Moreno, está a punto de conseguir una plaza en el equipo Olímpico de Tiro.

Tan sólo le resta pasar unas pruebas y en el próximo número informaremos de lo ocurrido.

RESTAURANT
Torrador Típic

Mendia Vell

DIARIAMENTE MENU

Menú n.º 1 <i>Lunes</i>	Menú n.º 2 <i>Miércoles</i>	Menú n.º 3 <i>Jueves</i>	Menú n.º 4 <i>Viernes</i>
Esquejes Palma con col Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	Abrós Brós Lomo con col Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	Sopas mallorquinas Cordero Mendia Vell Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	Loncetas Calamar relleno Postre, vino, agua y café 1.500 pts.
Menú n.º 5 <i>Sábado</i>	Menú n.º 6 <i>Domingo</i>	Menú Especial <i>Navida</i> 1.000 pts.	
Abrós Mariners Piza Mallorquina Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	Paella Piza de queso romano Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	Esquejes Escalope con patatas Hirado	

Todas las noches abierto el torrador grill
dónde podrán comer:
ENTRANTE: LONGANIZA, BOTIFARRÓN Y «PA AMB OLI»
2º PLATO: LOMO PICANTÓN, CODORNICES, BROCHETAS,
COSTILLAS DE CORDERO, CONEJO.
Todo acompañado con guarnición, postre, vino, agua y café
1.500 pts.

Desde el 10 de enero 1992
Vea nuestra carta de
COCINA MALLORQUINA E INTERNACIONAL
con nuevos y ajustados precios
Possessió Mendia Vell
Ctra. Manacor - Porto Cristo
Teléfono 82 67 50 - 82 67 51 - 84 38 35

MIGUEL ANGEL NADAL ALGO MAS QUE UN FUTBOLISTA

EL PASADO LUNES SE HOMENAJEO AL FUNDADOR DEL BARCELONA Y SE INAUGURO OFICIALMENTE LA PENYA BARCELONISTA MIGUEL ANGEL NADAL

Algo más de mil personas quisieron estar y demostrar el afecto que sienten hacia Miguel Angel Nadal en la cena homenaje celebrada el pasado lunes en el restaurante Molí d'en Sopa. La verdad es que hubiesen sido cerca de 500 personas más si el restaurante los pudiera haber albergado ya que al final no pudo ser porque el cupo estaba completo.

-«Me pensaba que seríamos un grupo de amigos, nos comentaba Nadal que tuvo palabras de agradecimiento al público asistente, a la Penya y también par Lorenzo Serra Ferer, que no escapó de una fuerte ovación por parte del personal reunido.

Se merecen un auténtico diez tanto Mateo Mas presidente de la Penya como la junta directiva, por infinidad de motivos, entre ellos por conseguir la asistencia de autoridades como el presidente del Parlament «Cristòfol Soler», la consellera de deportes y cultura «Maria Antonia Munar», los diputados del Consell Insular de Mallorca Pilar Ferrer y Andreu Mesquida, el director general de deportes, Ramón Servalls, el alcalde de Manacor Gabriel Bosch, también asistió al acto el ex-presidente del R. Mallorca, Miguel Contestí, y por supuesto la expedición azulgrana encabezada por el vicepresidente del Barça Nicolau Casaus que en su discurso pronunció la famosa frase, «El Barça es més que un club» y como prueba dio el excepcional ambiente que



hubo toda la noche en el restaurante y en la sede social «Cafetería Tanit». Los jugadores del Barcelona que acompañaron a Nadal fueron, Bakero, Berguiristain, Nando, Serna y los legendarios Fusté y Biosca.

En resumen, quiero aprovechar la oportunidad que me brinda Isabel Servera y el equipo de Cala Millor 7 para la enhorabuena a la Penya Barcelonista Miguel Angel Nadal por su excelente trabajo realizado hasta ahora y que a buen seguro tendrá su continuidad, y a M.A. Nadal desearle mucha suerte y muchos éxitos para que podamos seguir celebrando sus triunfos en el deporte.

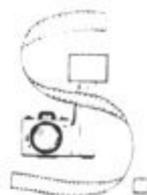
SALUD Y MOLTS D'ANYS!!!

Miquel Alzamora
Antena 3 Comarcal de
Capdepera



Foto Estudi

VIVES



567161 SON SERVERA

LE OFRECEMOS LA REVOLUCIÓN
Del revelado ARCO IRIS de KODAK

MINI 9x13 12 fotos + revelado, 738 pts.

24 fotos + revelado, 1.191 pts.

36 fotos + revelado, 1.599 pts.

ESTANDART 10x15 12 fotos + revelado, 843 pts.

24 fotos + revelado, 1.311 pts.

36 fotos + revelado, 1.779 pts.

GRAN LUJO 13x18 12 fotos + revelado, 1.023 pts.

24 fotos + revelado, 1.671 pts.

36 fotos + revelado, 2.319 pts.

Y MUCHO MAS Y TODO CON PRODUCTOS
Y PAPEL KODAK

ALMUERZO DE ALGUNOS JUGADORES DEL C.F. BARCELONA EN EL RESTAURANTE SON FLORIANA DE CALA MILLOR



Con motivo del homenaje recibido por Miquel Angel Nadal, que vino acompañado por algunos jugadores del Barça, aprovecharon su viaje a la isla, para al día siguiente a dicho homenaje almorzar en Son Floriana. La instantánea nos muestra a Sión y Magdalena, con Nando, Miguel Angel Nadal, Beguiristain, Bakero y Serna. También publicamos la dedicatoria que hicieron a la revista Cala Millor.

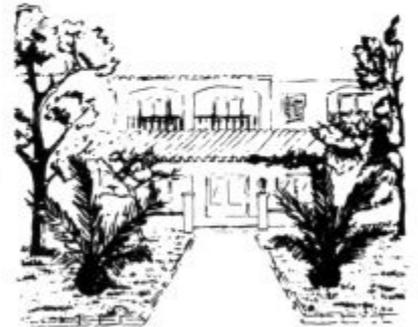
PARA LOS
LECTORES DEL
CALA MILLOR 7

M. Nadal.

[Handwritten signatures: H.K., Sión, Magdalena, Bakero, Serna]

RESTAURANTE - BAR

Los Pájaros



DIRECCIÓN: JAIME Y MARI
Se celebran banquetes para bodas y comuniones
ESPECIALIDAD EN CARNES Y PESCADO FRESCO

C/. Na Llambies, 33 Tel. 58 59 22

CALA BONA



S'ERA DE PULA

R E S T A U R A N T

*Pescados y mariscos
del
litoral.*

**Abierto todos los días
excepto los lunes**

Gracias. Les esperamos.

ENTREVISTA

CÁNDIDO NIETO SÁNCHEZ

En el anterior número de nuestra revista, dábamos la noticia del accidente de tráfico sufrido por el jugador del Badia Cándido Nieto, de todo ello nos va a hablar él mismo, la entrevista la obtuvimos al visitarle para interesarnos por su estado.

-Cándido explica a nuestros lectores, ¿cómo? ¿cuándo? y ¿dónde? ocurrió este accidente.

-Venía de Palma hacia el mediodía de hacerme unos análisis y entre San Lorenzo y Son Servera a la altura del puente de Poca Farina, me salí de la carretera, choqué contra la protección metálica y caí al fondo, esto ocurrió el día 17 de marzo, no tengo claro el motivo del accidente, quizá se debió a un despiste.

-¿Viajabas solo o te acompañaba alguien?

-Me acompañaba mi novia Natividad, que afortunadamente no sufrió ningún daño. Eso sí el susto fue terrible.

-¿Qué lesión te diagnosticaron los médicos?

-Tengo rotura de la 3ª y 4ª vértebra, por lo que debo permanecer inmóvil en la cama durante algunas semanas más.

-¿Cómo transcurrieron



Cándido y Nati

los minutos siguientes al golpe?

-Tanto Nati como yo salimos del coche por nuestros propios medios, enseguida recibimos la ayuda de uno de los propietarios de Limpieza Ruiz que pasaba en esos momentos por allí, él nos llevó a Manacor a urgencias y regresó al coche más tarde para recoger la documentación del auto. Quiero aprovechar para darle las gracias a esta persona por su excelente comportamiento.

En urgencias de Manacor, el trato fue fatal, y la incompetencia del médico que nos atendió total, aún después de saber por las radiografías que tenía dos vértebras rotas se empeñaba en



que permaneciera sentado lo que me producía un dolor insoportable.

El siguiente paso fue ir a Son Dureta, donde estuve ingresado durante una semana.

-Es una convalecencia difícil por no poder moverte, ¿cómo lo sobrellevas?

-Bueno me he armado de paciencia y procuro buscarme distracciones para ocupar estas largas horas, veo T.V., leo, estudio, etc, repito que lo he encajado muy bien.

-Tus compañeros del Badia, supongo que habrán venido a verte.

-Casi todos han pasado por aquí, para interesarse y

darme ánimos. También ha venido el entrenador, así como algunos directivos, López, Melis, Rufino..., etc. Han demostrado ser unos buenos compañeros.

-La temporada se ha acabado para tí.

-Evidentemente, tan sólo un milagro haría que volviese a jugar en este final de temporada, por el momento pienso en el día 21 de este mes de Abril que volverá a visitar al doctor, y con poder recuperar un cierto movimiento con su autorización, ya me conformo.

-¿Sigues la trayectoria de tu equipo?

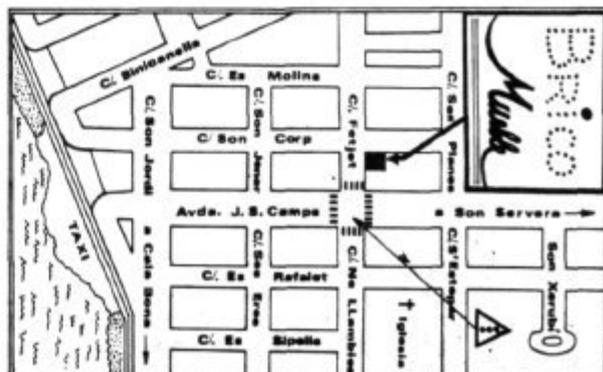
-Por supuesto, a través de la radio y de la prensa me llegan las informaciones puntualmente. Estoy muy contento por los resultados positivos que se van cosechando.

-Cándido, por nuestra parte sólo nos resta desearte una pronta recuperación y los ánimos que tienes no los pierdas, si quieres añadir algo más puedes hacerlo.

-Tan sólo dar las gracias a todos por el interés que mostráis y lanzar un mensaje de que hay que tener mucho cuidado cuando se conduce.

**BRICO - MUEBLES
CALA MILLOR**

C/. Fetjet, esquina calle Son Corp
Tel. 58 68 88 - CALA MILLOR (Mallorca)



PEP GONZALEZ, CREADOR DE LA NOVA CUINA BALEAR



El Chef Pep González con Juan Meroño Director del Llogaret

Pep González es un reconocido Jefe de los fogones no tan sólo en la isla de Mallorca, sino también en la península y parte del extranjero donde ha sido nombrado en las páginas gastronómicas de la prensa inglesa, noruega y alemana por periodistas que pasando inadvertidos como turistas en período de vacaciones, probaron la buena cocina de Pep González, bautizada en el año 1.991 en la guía nº 1 de España GOURMETOUR, como la nueva cocina Balear.

Este peculiar cocinero entre las varias ofertas que tuvo este año en la isla y la península, optó por la que le ofreció Juan Meroño del Restaurante ES LLOGARET porque en esta zona de Levante, le atrajo poderosamente la atención, la segunda Mostra Gastronòmica que organizó la Agrupación Gastronòmica Bahía de Cala Millor y que según Pep González, desde el «LLOGARET», aportarán todo lo necesario para si cabe, conseguir superar a la Mostra de

Palma. Según González, si el lugar da la talla y los jefes de cocina ponen su talante al servicio de la gastronomía y la calidad, se pueden conseguir muchas y positivas cosas. Amante de trabajar más en pescados que en carnes, aunque le encanta rellenar aves, especialista en salsas y en legumbres, trabaja perfectamente en materias primas autóctonas de la isla.

La nueva cocina balear de Pep González es en definitiva una tendencia a la positiva ambición donde Mallorca pueda aportar al mundo del comer nuevos platos que estén a la altura de Lyon, País Vasco y Madrid.

Participó en dos ocasiones en la Mostra Mallorquina en Palma y en concreto en la quinta y sexta, con su cazuela de pescados marisco a la balear y dorada rellena de gambas en salsa de vino negro a la balear. Aun-

que Pep González, opina precisamente sobre esta Mostra de Palma que ha visto ya algunos platos repetidos en ediciones anteriores y que esto puede tender a engañar al consumidor cosa que no acertada ni recomendable.

En definitiva con la llegada de este cocinero en nuestra zona se espera pueda aportar un enriquecimiento gastronómico y un punto más de referencia donde poder tomar nota cumplida de calidad y sencillez.

Por nuestra parte le damos nuestra más cordial bienvenida y pensamos que no le faltara ni la cordialidad ni el compañerismo de su sector así como también la hospitalidad de las gentes que caracteriza a nuestra comarca.

El Rte. «Es Llogaret» está situado en la carretera de Son Carrió o s'Illot y dirigido por el profesional Juan Meroño.

B.S.



M - 550 V

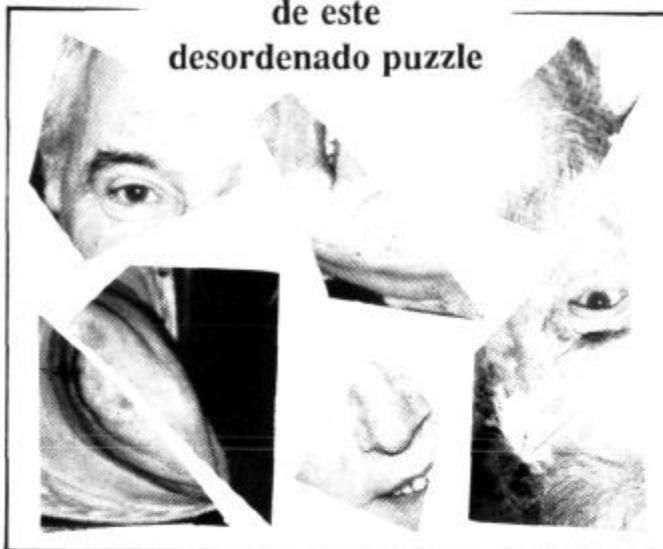
- Funciona con microcassettes ultraligeros y compactos.
- Una sola tecla de grabación.
- Sistema V.O.R.
- Contador de cinta de 3 cifras.
- Indicador del estado de la batería.
- 2 velocidades: 2.4 cm/segundo y 1.2 cm/segundo.

Como sabéis esta es la micrograbadora de SONY M-550 V que Hnos Cañada nos ofrece.

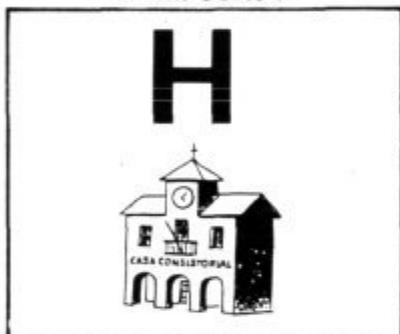
Su precio es de 8.370 pts.

Deberéis enviar la solución del personaje del puzzle a la tienda Hnos. Cañada o llamar al Tefno: 58 55 48 antes del día 25 de abril que se efectuará el sorteo.

Adivine el personaje de este desordenado puzzle

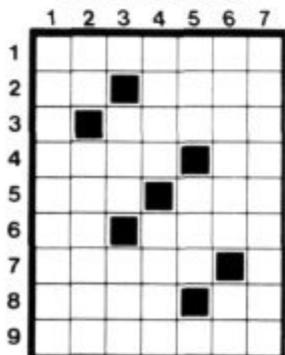


JEROGLIFICO Núm. 58.097



¿Por qué se dejan sobornar?

CRUCIGRAMA Núm. 58.087



HORIZONTALES.—1: Señalar. 2: Nota musical. Conoce. 3: Árboles ulmáceos de excelente madera. 4: Superficie. Negación. 5: Forma de pronombre personal. Sonido agradable. 6: Preposición. Todo lo que tiene entidad. 7: Hacer la segunda cava a las tierras. 8: Grosero. Siglas comerciales. 9: Soberano parto, fundador de la dinastía de los arsácidas.

VERTICALES.—1: Mujer natural de Irlanda. 2: Símbolo del neón. Que roe. 3: Nombre de vocal, plural. Cabeza de ganado. 4: Porción de tierra rodeada de agua por todas partes. Acción o efecto de cazar. 5: Hijo de Noé. Monja. 6: Estiércol, plural. Conozco. 7: Volverás a sonar.

SOLUCIONES DE LOS PASATIEMPOS



CRUCIGRAMA NUM. 58.087

1	I	N	D	I	C	A	R
2	R	E	S	A	B	E	
3	L	O	L	H	O	S	
4	A	R	E	A	N	O	
5	N	O	S	O	N		
6	D	E	C	O	S	A	
7	E	D	R	A	R		
8	S	O	E	R	S	A	
9	A	R	S	A	C	E	S

JEROGLIFICO NUM. 58.097

(H) (Ayuntamiento).
Hay untamiento.

LA DORADA



Plaza Antonio Mauro, s/n. • Tel. 55 50 61 • SON SERVERA

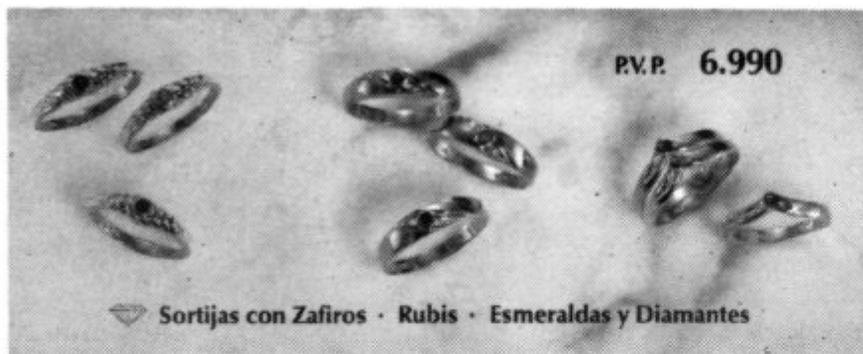
Se comunica a los clientes del buen comer y beber que en Son Servera se ha inaugurado una marisquería, diferente a lo hasta ahora conocido.

Pase a degustar nuestra variedad de mariscos y platos de pescado fresco.

Estamos en la Plaza Antonio Maura, donde esperamos su grata visita.

Nuestro teléfono 81 71 14

La Dirección



Joyerías CALA MILLOR "Katia"

Avd. Cristóbal Colón, 15 - 54 y 64 CALA MILLOR

Teléfonos 58 54 69 - 58 57 12 - 58 51 15

GRANDES
OFERTAS
1ª COMUNION

HASTA UN

50% DTO.

TENEMOS LOS MEJORES PRECIOS DE LA ZONA
Y LA MEJOR CALIDAD. ¡¡COMPRUEBALO!!

RELOJES EXCLUSIVOS

LOTUS

NOWLEY

courmèges

JAGUAR

paco rabanne

Collection Guillaume

Distribuidores Oficiales

SEIKO swatch CASIO flik flak

LAS MEJORES FIRMAS CONFIAN EN NOSOTROS

