

## III MOSTRA GASTRONÓMICA UN ÉXITO



*Las autoridades de tres municipios presididas por el Molt Honorable President del Parlament Balear, el Honorable Conseller de Agricultura P.J. Morey, Alcaldes señores Miguel Vaquer y Eduard Servera, Manuel Serrano Presidente de la Asociación Gastronómica, Sr. Crespi propietario del Hipermercado Gigante, entre otras, dan fe del éxito de la inauguración de la III Mostra Gastronómica de Cala Millor Badía de Llevant. Nota: los no nombrados por falta de espacio, son perfectamente reconocibles y respetables. ENHORABUENA.*



*El Sr. Presidente de la Agrupación Gastronómica hace entrega de la medalla de honor a los pioneros de CALA MILLOR, Sres. JAUME VIVES y MARGARITA SARD, con el aplauso del Presidente del Parlament Balear, el del Conseller de Agricultura y de todo ello da fe el Secretario de la Agrupación Tòfol Moreno.*



# AYUNTAMIENTO DE SON SERVERA

## OFICINA TURISTICA MUNICIPAL

HORARIO: De 8'30 a 13 h.  
De 17 a 19 h. Tel. 58 58 64.

**El Ayuntamiento de Son Servera desea a todos unas felices fiestas del turista**

**L'Ajuntament de Son Servera desitja a tots unes bones festes del turista»**

**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

**Publicidad y Redacción:**  
Marga Serrano

**Fotógrafo:**  
Sebastià Vives

**Deportes:**  
Joan Fornés  
Jaume Robf

**Suscripciones y Sucesos:**  
Miguel Marín

**Distribución:**  
Carlos Fernández  
María José Serrano

**Colaboradores:**  
Jaime Fernández  
Pedro González  
Felip Barba  
Planas Sanmartí  
Escuelas Cala Millor  
Asociación de Padres  
Ignasi Umbert  
Sebastiana Carbonell  
Asociación Hotelera C. Millor  
Bartomeu Amengual  
Antoni Sansó  
Joan Plà  
Miquel Vives  
Francisco Obrador  
Antonio Tarabini  
Claudia  
José Luis del Reino  
Albert Sansó  
Miquel Alzamora

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

## GRAN ÉXITO DE LA III MOSTRA GASTRONÓMICA

BRILLANTE COLABORACIÓN DE LA CONSELLERIA DE AGRICULTURA Y DE GIGANTE

Hay que dar la enhorabuena a todo este equipo de personas que han trabajado con tanta ilusión para que la III Mostra Gastronómica fuera, lo que ha sido: un 10. Este espíritu de superación, constancia y voluntad que han demostrado los socios que con su esfuerzo y su trabajo la han llevado a cabo, es digno de elogio.

Por otra parte, este año han contado con la importantísima ayuda de la Consellería de Agricultura y Pesca, la cual en su campaña de divulgación de la cocina mallorquina, con la creación de Denominaciones de origen y marca QC «qualitat controlada», realizó en esta Muestra una exposición de productos acogidos a denominaciones de origen y a la marca antes mencionada.

El broche de oro, lo han puesto personalidades del vino o la cocina, como Doña Isabel Mijares, Doña Toñi Vicente, Don Jesús Oyarbibe, Don Luis Irizar, entre otros.

Conseguir acto como estos revalorizan indiscutiblemente la oferta de nuestra zona.

La Muestra, que como todos Vds. saben se realizó en el Hipermercado GIGANTE, fue de una ayuda increíble para la Agrupación que durante dos días dispusieron de servicio de seguridad y todas esas pequeñas cosas que a veces son un mundo de problemas se solucionaban rápidamente por el perso-

nal del Gigante que estuvo desde el principio hasta el final ayudando.

Pasaron 10.500 personas desde la 1 a las 10 de la noche, control efectuado en la puerta de entrada, que al ser el mecanismo automático, lleva un contador y se calcula que cada abertura es el pase de 4 personas. En cuanto a la degustación, fueron 3.000 las personas que compraron su ticket. Total, la tercera Mostra fue UN ACTO BRILLANTE.

Hay otros temas de que hablar, de política paso, porque si me detuviera, vería un cuadro que le falta imagen, vería personas que trabajan bien pero que son subvaloradas, y si de la política me paso a otras personas, pues eso; paso pero dando un buen muletazo, y sobre todo hay mucha envidia, cosa que yo no tengo y por eso sigo pasando; la pena es que mientras haya envidiosos no habrá progreso moral. Peor es peor, porque el envidioso troca su gozo en sufrimiento, pues, aunque disfrute, no puede confesárselo y ha de decir que se alegra de lo que le entristece y que se entristece por lo que se alegra. ¿Hay mayor prostitución?

En el próximo número hablaremos del Puerto Deportivo, conectaremos con más Hoteles y en el próximo número también, seguiré queriendo a mi pueblo mucho más que antes y a la zona turística aún más.

I.S.S.



## CATA DE VINOS DE DÑA. ISABEL MIJARES EN EL RTE. OASIS DE SA COMA

En este bello lugar que bien regentan Toni Rocha y Victoriano Sepúlveda, como su nombre bien indica, Oasis, en este mar de cemento que es Sa Coma, nos ofrecieron un acto que consistía en la explicación y cata de vinos a cargo de la mundialmente famosa Dña. Isabel Mijares, etnóloga licenciada en Ciencias Químicas, a parte de varios cargos más, tan interesantes como su personalidad. Estuvo acompañada en todo momento por D. José Antonio Sáez Illobre, ex-presidente del INDO (Instituciones con Denominación de Origen de España).

Inició el acto el Presidente de la Agrupación Gastronómica D. Manuel Serrano, agradeciendo a todos por su asistencia y en especial al Sr. Cristóbal Moreno que ha mantenido los contactos para que viniera la Sra. Isabel Mijares. A continuación habló la Sra. Mijares explicando las catas, «es arriesgado experimentar con el vino, sólo puede hacerse una vez al año. El catador vive para oler, tocar, gustar y oír». En otros momentos comentó: «La calidad de un vino es su capacidad de emocionar al que lo bebe». En la cata el olfato es el órgano rey —huele sin mover la copa— está catando olores primarios, después la agita y el vino empieza su



andadura. En el gusto se evoluciona en la boca; sólo se gusta en la lengua en las cuatro pequeñísimas pupilas concretas. Nuestra misión, la de los etnólogos, es buscar los defectos del vino para mejorarlo en todos los sentidos».

A partir de aquí hay un coloquio entre etnólogos asistentes, viticultores

de las bodegas Ferrer, Ribas, Trevin y restauradores de la Asociación Gastronómica, terminando la intervención la Sra. Mijares, diciendo: «Estas cofradías piensan que hay un largo camino por recorrer, pero estáis empezando a andar con coordinación. Gracias por esta fe que estáis poniendo en los productos de Mallorca».

La segunda parte del acto consistía en una comida realizada en el Rte. Oasis por el estupendo equipo de Restauradores que hicieron posible esta comida, léase: Toni Rocha y Victoriano Sepúlveda del Rte. Oasis, José Martín, Chef del H. Don Juan, Pepe Lizancos del Rte. Mediterrani, Francisco Gil del Rte. «S'Era de Pula» y Cristóbal Moreno del Rte. Son Floriana, que con su buen hacer consiguieron las mil delicias de los paladares asistentes, agradeciendo también la colaboración desinteresada de los demás integrantes de la Asociación Gastronómica de Cala Millor.

Jaume Robí





## LA EXQUISITEZ DEL RTE. MEDITERRANI

En la segunda jornada de esta «Semana Gastronómica» tuvimos, «Cala Millor 7», el placer de poder asistir a la comida que nos ofrecieron los restauradores y jefes de cocina, Toni Rocha del Rte. Oasis, Cristóbal Moreno del Rte. Son Floriana, Pepe Macías del Rte. Mediterrani y José Martín, chef del Hotel D. Joan, que tuvieron una acertadísima elección por los platos escogidos para esta ocasión, al igual de poder contar entre ellos con la presencia del Maestro de maestros de la Escuela de cocina de San Sebastián el Sr. Luis Irizar, el Sr. Bartomeu Esteve Director de «l'escola de cuina» en Palma, de la Sra. Toñi Vicente, campeona gastronómica de la C.E.E. y elegida para organizar la cena que el Presidente del Gobierno ofreció a Margaret Thatcher. Del famoso Rte. Zalacaín de Madrid, vino Benjamín Undiaín, jefe de cocina, Antonia Amer del célebre Celler Can Amer de Inca por sus árduas investigaciones en el mundo de la cocina mallorquina y haber estado representando a Baleares en el Pabellón de la EXPO. El Sr. J.A. Sáez Illobre, ex-Presidente del INDO (Instituciones con denominación de Origen de España), así como todos los integrantes en la Asociación Gastronómica de Cala Millor que, como dice su Presidente Manuel Serrano: «Sin ayudas multitudinarias y de la gratitud escueta, por no decir testimonial de los Ayuntamientos; la Agrupación Gastronómica de Cala Millor se ha abierto camino y va creciendo en la medida que la ilusión y el esfuerzo de sus socios avivan y organizan cosas nuevas».

Una vez finalizada la exquisita comida ofrecida en el Rte. Mediterrani por la Asociación Gastronómica, tuvo lugar un interesante coloquio con la intervención de todos los anteriormente citados, bajo la moderación-presentación del periodista de Última Hora: Cinto Planas Sanmartín, asistiendo un nutrido grupo de jóvenes estudiantes de cocina de Manacor y de consagrados jefes de cocina de toda la isla, también estaba la Sra. Jerónima



*Después del almuerzo en el hotel Mediterráneo*

Mesquida del Ayuntamiento de Sant Llorenç, la Sra. de Batlle atenta en todo momento de que el personal asistente no se «despistara» por los pasillos del Hotel Morito. Fue toda una auténtica maravilla por la excelente organización y atenciones que tuvieron todos los socios de la Agrupación Gastronómica, no citaremos nombres porque los que se quedan en el tintero son tan impor-

tantes como los demás y solamente añadir que, desde el Cala Millor 7, os apoyamos en que sigáis en esta línea de saber hacer y cuidar hasta el último detalle, que sois un ejemplo a seguir por las demás comarcas de Mallorca. Gracias y ¡Visca la Badia de Cala Millor y su Agrupación Gastronómica!

**Jaume Robí**



*Coloquio moderado por el periodista Sinto Planas*

## CARRERA DE CAMAREROS, ALGO A REPETIR



*Juan Meroño, Relaciones Públicas y Aurelio Ucendo 2º Vice-Presidente de la Agrupación, cumplieron dignamente y con mucha simpatía con su papel de jueces*

La carrera de camareros que organizaron los socios o mejor dicho la Directiva de la Agrupación Gastronómica fue todo un éxito. El primer clasificado de SA COMA, resultó ser HUGO GARCIA, el segundo, MANUEL BO-



*Aurelio Ucendo, como no! anima a uno de los concursantes*

RRUEGO del Rte. Es Llogaret y el tercero, EVARISTO ROMERO del Rte. S'Era de Pula. ENHORABUENA. Pero seran las fotos de Sebastián Vives, nuestro indiscutible buen cámara, que va a contarles en imágenes la historia.



*Todo el equipo de los participantes, una vez haber terminado la carrera, se dieron cita en el HIPERMERCADO GIGANTE, junto a los Señores Ripoll Director y Relaciones Públicas de Hipermercado GIGANTE, Juan Meroño, Relaciones Públicas de la Agrupación, Aurelio Ucendo 2º Vice-Presidente y Manuel Serrano, presidente.*



*El Sr. Ripoll hace entrega de uno de los premios a los ganadores en nombre del HIPERMERCADO GIGANTE*

## REPORTAJE GRÁFICO DE SEBASTIÁN VIVES



Isabel Mijares enóloga, acompañada del buen grupo de cocineros, en el Rte. Oasis donde tuvo lugar la cata de vinos



Los distinguidos invitados de la Mostra en la Tertulia Viva la gente de Gigante que dirige Miguel Vives



El Alcalde de Son Servera y el Delegado de Turismo de Sant Llorenç contemplando la Mostra



El Presidente del Parlamento Balear acompañado del Conseller de Agricultura, del Alcalde de Sant Llorenç, del Señor Crespí, propietario de Gigante y del Director General de Agricultura en la Mostra Gastronómica



Las autoridades recorriendo todas las dependencias de la Mostra Gastronómica



Luis Baudil Delegado de Turismo del Ayuntamiento de Son Servera entrega una placa a los pioneros de Cala Millor. Junto a ellos el Presidente del Parlament y el Presidente de la Agrupación Gastronómica





**Bahia**  
*Mediterraneo*  
Restaurante

El escenario ideal  
para una celebración  
inolvidable.

Déjese sorprender por la belleza de sus vistas, por la calidad de su servicio  
y por lo seleccionado de unos menús que se adaptan a sus exigencias y posibilidades.

*Porque Ud. merece lo mejor*

Bodas  
Convenciones  
Comidas de compañerismo  
Aniversarios

RESTAURANTE BAHIA MEDITERRANEO  
5ª Planta Edificio Mediterráneo  
Pº Marítimo, 33. Tel. 45 76 53/54/11. PALMA

## LO IDEAL SERÍA QUE TODOS LOS HOTELES DE LA ZONA TURÍSTICA, ESTUVIERAN INTEGRADOS EN LA ASOCIACIÓN HOTELERA

### IGNASI UMBERT I ROIG

COORDINADOR GENERAL  
TÉCNICO DE LA ASOCIACIÓN  
HOTELERA DE CALA MILLOR,  
CALA BONA Y COSTA  
DE LOS PINOS

Ignasi Umbert tiene el don que da la experiencia política que desde la primera Legislatura democrática ha ido desarrollando, en la cual ha demostrado en todo momento, tanto en el poder municipal como desde la oposición que su asignatura no pendiente y preferida, es el Turismo, sobre la cual ha dado buena muestra de ello. Primero impulsando y potenciando la Oficina Turística Municipal y luego participando muy activamente en el Plan de Embellecimiento del término municipal de Sant Llorenç, que además de conllevarle muchos quebraderos de cabeza y horas de trabajo, también ha conseguido para la colectividad y para sí mismo; alguna que otra satisfacción.

Hace semanas ha sido nombrado por la Asociación Hotelera de Cala Millor, Coordinador General Técnico. Hoy entra en nuestra galería de V.I.P.'s por méritos propios.

Textos: S.S.  
Fotos: Studi Vives

A raíz de su servicio militar que lo traslada a la Universitaria Ciudad de Valladolid, comienza su primer contacto con la política, el Mayo del 68 estaba en su apogeo, regresa a Palma y contacta con grupos de carácter nacionalista, pero que no llegan a consolidarse, quizás por su radicalismo.



*Ignasi Umbert i Roig, Coordinador General de la Asociación Hotelera*

En 1973 se traslada a Inglaterra donde trabaja y conoce el mundo sindical. En 1976 formaliza su ingreso en el PSOE aun en la ilegalidad y del que llegaría a formar parte de la Comisión Ejecutiva de las F.S.B. En 1977 es elegido primer secretario de la Unión Local de la U.G.T. de Sant Llorenç. Dos años después, en Abril de 1979 sería elegido alcalde de Sant Llorenç; durante su mandato cabe destacar, entre otros logros, la construcción del Parque del Mar.

En 1983 vuelve a salir elegido concejal por el mismo partido y alterna períodos de oposición con períodos de colaboración con el equipo de gobierno, desempeñando los cargos de presidente de la Comisión de Hacienda primero y de Cultura y enseñanza después. En las elecciones de 1987 vuelve a salir elegido concejal por el PSOE y entra a formar parte del equipo de gobierno, preside la Comisión de la Zona Costera y ostenta el cargo de delegado de turismo, desde este cargo impulsa de manera decidida la labor de la Ofi-

cina de Información Turística, dotándola de los medios necesarios para poder desarrollar su trabajo, promueve una campaña continuada de promoción turística, y fue uno de los principales impulsores del Plan de Embellecimiento que cambió radicalmente la imagen de Cala Millor. Recientemente fue nombrado Coordinador General Técnico de la Asociación Hotelera Bahía de Cala Millor.

---

**«La Junta Coordinadora es la que marca las directrices. Mi trabajo consiste en desarrollarlas, siempre bajo su control y criterio»**

---

-Esta entrevista está enfocada principalmente a que has sido nombrado por la Asociación Hotelera, Coordinador General Técnico de la misma. ¿Puedes decirnos cuáles son las funciones de este cargo?

-Dicho cargo tiene tres funciones básicas; activar y mantener las relaciones entre la Asociación y estamentos Oficiales, básicamente con los Ayuntamientos. Avivar y potenciar la relación interna entre la Junta Coordinadora y los demás Hoteles Asociados y finalmente aportar en la medida que me sea posible, mi relación, colaboración y coordinación de todo aquello que la Junta Coordinadora quiera y haya decidido desarrollar; y esto incluye desde promoción, actos sociales, etc...

-¿Quiénes son los que componen la Junta Coordinadora?

-El Presidente es el Sr. Tomeu Femenias, el Vice-Presidente Sr. Pedro Cañellas, la Comisión de promoción está a cargo del Sr. Toni Roig, el Secretario es el Sr. Juan Tudela, el Tesorero el Sr. Miguel Servera, el encargado de la Comisión de Formación profesional, cultura y cursillos de reciclaje, el Sr. Pep Fuster y como vocales los señores Sebastián Bauzá, Juan Vaquer, Biel Tous y Juan Llull.

## «La Asociación Hotelera está abierta a todos e invita a colaborar, aportar ideas y sugerencias»

-Además disponéis de un nuevo local...

-Es muy posible que cuando salga a la luz esta entrevista, el local ya esté funcionando, se trata de una oficina acondicionada para coordinar todas las funciones de la Asociación Hotelera, así como también atender llamadas y sugerencias; es decir, se trata de que la Asociación tenga un punto de encuentro y un lugar donde poder atender y recibir todas las personas indicativas del mundo del turismo. Este local está en los bajos del Hotel Rosella. Sin olvidar que vamos a asumir las quejas si las hay y canalizarlas hacia los Ayuntamientos.

-Son algunos los que han comentado, en tono positivo claro, ¡estos «chicos nuevos de la Asociación Hotelera!»...

-Es una nueva generación. Personal-

mente creo que tienen la suficiente experiencia para no tan sólo salir adelante en su cometido, sino también para superar cotas nuevas que repercutirán indudablemente, en una zona turística mejor. Además todos ellos tienen una probada experiencia, nuevas ideas, un nuevo empuje y lo que hay que hacer es darles tiempo, confianza y solidaridad, para que durante estos cuatro años que la Asamblea les dio voto y voz para llevar el timón de la Asociación, puedan demostrar con hechos, sus capacidades; luego se les podrá valorar.

-¿Cómo ves el futuro de la Asociación Hotelera?

-Lo ideal sería que todos los Hoteles estuvieran integrados en esta Asociación, porque juntos pueden conseguir una serie de cosas que por separados no, un ejemplo: Miguel Servera, componente de la Junta, está haciendo un estudio para saber lo que cuesta todo el mantenimiento de más máquinas para poder llegar a un posible acuerdo con alguna empresa, la cual se haría cargo del mantenimiento con los precios convenidos en un contrato estipulado, lo cual abarataría los costos de una forma muy considerable; así como también se puede aplicar en los seguros y en otros muchos campos, y esto indudablemente, daría una inusitada fuerza de progreso a la Asociación; buscar nuevas fórmulas para abaratar los costos.

-¿Cuáles serán las relaciones con las Instituciones?

-Básicamente las relaciones serán con la Consellería de Turismo. Lo que me gustaría quedara muy claro, es que la Junta Coordinadora es la que marca la política comercial o lo que sea. Mi trabajo es desarrollar esta política siempre bajo su control y criterio.

-¿Qué opinión te merece el Sr. Pedro Cañellas como nuevo Vice-Presidente?

-Profesionalmente observo que el Hotel lo lleva bastante bien. He conocido lo que era el Vista Blava y lo que es ahora. Las ideas del Sr. Cañellas están en sintonía con unas personas que piensan de un modo evolutivo y nuevo. Cala Millor ya tiene 30 años y es necesario darle un aire nuevo, sin dejar aparte, faltaría más, las aportaciones que puedan dar y sugerir las personas con experiencia. Que tengan op-



*Carol y Pepe, Directores del Restaurante Sausalúo entregan la placa acreditativa de V.I.P.'S a Ignasi Umbert.*



ción los unos y los otros.

**-¿Porque digo yo, que la Asociación no será un coto cerrado...**

-La Asociación Hotelera está abierta a todos e invita a los socios a colaborar y a aportar ideas. No es una Asociación cerrada, ni mucho menos, y sería un gran error no aceptar las ideas que puedan tener las personas con experiencia. Eso sí, considero que los asociados deberían asistir más a las Asambleas y participar más.

**-Y a ti te ha tocado «la perra gorda» de organizar las Fiestas del Turista que se han iniciado ya.**

-Lo primero que quiero decir al respecto, es hacer un reconocimiento a quien durante tantos años ha organizado estas fiestas y que se trata del inestimable Sr. Antonio Peñafort, el cual el pasado año la Asociación Hotelera le rindió un merecidísimo homenaje. Las Fiestas tendrán actos importantes y siguiendo la marcada tradición en gran parte, durante tres días; el viernes, 25 donde una suelta de cohetes las anunciará, pasacalles, bailes mallorquines en Cala Bona y Cala Millor.

El sábado tendrá lugar el importantísimo XIII Semi-Marathón Badia de Llevant que patrocina el CONSELL INSULAR y FONT MAJOR. Por la tarde tendrá lugar la elección de Miss CALA MILLOR-CALA BONA-COSTA DE LOS PINOS y por la noche interesantes verbenas y demás



*Un momento de la agradable cena*

actuaciones. El domingo será el día de fin de fiesta que se iniciará con actividades deportivas, bailes por sevillanas a cargo del grupo Suspiros de España y pondrá el broche de oro una inusitada y maravillosa descarga de fuegos artificiales a cargo de pirotécnicos especializados de Valencia.

**-¿Has cambiado formato de programas y posters?**

-Consultándolo previamente con la Junta Coordinadora así ha sido, y como ves los programas están hechos con

papel ecológico, en siete idiomas y en un programa único. No he pretendido ni ser más ni ser menos, sencillamente cumplir con mi cometido y agradezco a los que me han apoyado. Y deseo muy sinceramente, no en lo que a mi respecta, sino que para todos los turistas y la zona, las Fiestas sean un éxito, para ello pondré todo mi empeño.

**-¿Algo más que añadir?**

-Que en cuanto a la programación de las Fiestas del Turista, considero que como se hacía hace años, los Hoteles deben promocionar su propia fiesta del turista y que cada Hotel ofreciera al cliente su propio estilo carismático y de categoría que dicho Hotel representara.

Puesto que el turista que ha elegido dicho Hotel, de una forma u otra, se siente parte de él. Luego, al margen se han organizado estos actos antes mencionados que como se dice en las buenas corridas de toros, SI EL TIEMPO NO LO IMPIDE, seguro que será un éxito, dado que como es sabido, «La suerte consiste en cuidar todos los detalles», y de ello hemos tomado debida nota la Junta Coordinadora y yo mismo. Gracias por la entrevista y a vuestra disposición. Después de las Fiestas del Turismo, eso sí, te rogaría me dieras la oportunidad de poder a través del CALA MILLOR 7, hacer un balance y comentarlas.



*Además de cenar, también trabajamos y charlamos de cosas muy interesantes. «off the record»*

## «CALA MILLOR DEBE SER SEDE DE ACONTECIMIENTOS IMPORTANTES»

-¿Das mucha importancia a la Promoción Turística de Cala Millor?

-Sí, porque hay que promocionar nuestra zona, pero no promocionarla durante un tiempo, si no que se mantenga esta publicidad, ya que hay que buscar innovaciones dentro de nuestras propias posibilidades y mantener vivo nuestro nombre y la manera de recibir el turismo.

-¿Se realizaban anteriormente campañas de promoción de la zona?

-Sí, tiempo atrás la Asociación en este aspecto trabajaba, pero actualmente se trabaja aún más, siempre teniendo en cuenta que los competidores son muchos, que países de los que antes no se hablaba como; Turquía, Caribe, entre otros. Su promoción se ha triplicado, lo que implica superarse a sí mismo y potenciar nuestra imagen.

-En cuanto a las fiestas del Turista, ¿pides ayuda a los hoteleros?

-Sí, ya que la idea central es el esfuerzo de los hoteleros, puesto que es una semana muy diferente a las otras y aquí influye mucho la animación. Los animadores han de ser las almas de la fiesta del Turista. Yo pienso que sería interesante que Cala Millor fuera sede de acontecimientos importantes como este, pero con más peso, por ejemplo, campeonatos deportivos, etc..., que como la fiesta del Turista atraen una gran cantidad de gente a nuestra zona.

-¿Requiere esto un gasto económico bastante elevado?

-Sí, pero vale la pena, ya que si se



Miguel Alzamora y I. Umberí

### «En Cala Millor hay muchos y buenos profesionales»

estudia bien es sin lugar a dudas la mejor publicidad, y es algo que tenemos en mente, ya que la experiencia del año pasado de ser sede del Campeonato de España de Veteranos de tenis, fue muy gratificante.

-¿Qué opinión tienes de la Escuela de Turismo de Manacor?

-Te diré que es algo muy positivo y

que tiene que permanecer, y en relación a esto es muy importante que la gente tenga un título, pero además de esto, los directores de hoteles tendrían que obligar a sus empleados a realizar cada año unos cursos de reciclaje para tener conocimiento de las nuevas técnicas y estar siempre al día, ya que es algo bastante interesante.

-¿Tenéis pensado algo en relación a esto en la Asociación Hotelera?

-Sí, el encargado es el Sr. Pep Fuster y está preparando cursos específicos de formación profesional, ya que en Cala Millor hay muchos y buenos profesionales, que para estar al día tienen que ver estas actividades positivas y ampliar más sus condiciones turísticas.

Miguel Alzamora

## Pescadería OLIVER

**GARANTIA**

Servicio y precios especiales para Hoteles, Restaurantes y Cafeterías

**Pescados y Mariscos**  
(Frescos y Congelados)

ABIERTO TODO EL AÑO

C/. Ca S'Hereu, 3 - Tel. 58 54 67  
CALA MILLOR



## EL ANFITRIÓN

## RTE. SAUSALITO

por J. Robí

SAUSALITO es el Restaurante que dirigen Pep y Carol Manso. El nombre proviene de un pequeño pueblecito de la provincia de California, USA. Carol nació en una villa de la misma California, de allí donde los «Beach Boys» y las maravillosas playas de Santa Mónica. Casualmente estos días están dando una serie rodada en esos lugares titulada «Los chicos de la playa», y Sausalito está justo en la cara opuesta del puente de San Francisco, famoso por la serie protagonizada por «Miquel de S'Estaca» (la famosa finca de «S'Archiduc») que pertenece en nuestros días a Michael Douglas.

Pep Manso es catalán de la pura Costa Brava, sus chefs son Tanya y Vicky. En esta agradable velada, un buen «champeau» por su distinción para los comensales de CALA MILLOR 7.

Al iniciar la charla con Ignaci Umbert, mientras comíamos el sabroso cocktail de gambas y los mejillones gratinados con un exquisito relleno, le comento...

-¿Con qué colectivo te gustaría beber un vino Luis Gurpegui Muga de la viña Drian, cosecha del pasado año, blanco de rioja como el que nos han servido en este restaurante, con los taxistas de Sant Llorenç, los municipales (Policía Local) o los políti-

cos?

-Con la policía, ya que podríamos intercambiar ideas, conocer los problemas que padecen y posiblemente porque hoy por hoy son los más necesarios.

**-¿Cómo está hoy Sant Llorenç como político que has sido y ciudadano actual?**

-Sant Llorenç se está poniendo bien, le faltan muchas cosas y posiblemente se tenían que haber hecho antes. Por otra parte en el aspecto educativo no había infraestructuras que se están llevando a cabo. Carecemos de una serie de conceptos culturales en el sentido lúdico. En la enseñanza hay un grupo de SMOES que funcionan y un grupo del «Centre d'Adults» que está francamente bien, pero le falta todavía más vida cultural; exposiciones de diferentes tipos, fomentar las asociaciones, cine club, etc... que la gente acuda cuando hay conferencias importantes. Por lo demás Sant Llorenç siempre me ha gustado, no se si es porque es mi pueblo, tengo un buen concepto de su gente y nunca lo cambiaría.

... Continuamos la velada comiendo un fantástico plato de lomo de Rodaballo al Calvados con una especial y deliciosa salsa, mientras le pregunto...

**-Taxis, ¿cuál ha sido el detonante para la explosión de esta bomba de relojería, un familiar del alcalde o quién?**

-Bueno, yo no conozco demasiado el tema, pero a lo largo de los años que he estado en el Ayuntamiento lo he vi-

vido en directo y es el mismo problema que no se ha ido solucionando a pesar de los intentos que se han llevado a cabo. Es un problema de falta de trabajo. Tenemos que pensar en que en el año 64 en Cala Millor, había 50 taxis y en el año 92 la demanda se ha reducido. Por otra parte durante estos treinta años se han introducido cien o mil coches de alquiler, hay una línea de autobuses, un tren, todo el mundo tiene coche y claro, los turistas y la gente que vive en Cala Millor, todo ha aumentado en proporción, pero no hay trabajo suficiente para todos.

... El solomillo, las chuletas y las paletillas de cordero con las tres deliciosas salsas para sazonar que nos sirvieron a continuación, fueron regadas por el vino «viña Salceda del 87» tinto de Rioja de El ciego (Rioja Alavesa), zonas de afamada tradición vinícola. Este vino, que permanece 18 meses en bodega y 8 meses en botella durante el proceso de envejecimiento, es un vino de color rubí con aroma agrutado y singular tono de roble. Suave de entrada, ligero en el paso de boca y moderadamente largo en el post-gusto. Es altamente apreciado y está reconocido como uno de los grandes vinos de Rioja. Es en estos momentos cuando le comento... ¿no hay demasiados «calaboners» en la Asociación de Hoteleros de Cala Millor en la junta actual?

En este momento, dentro de la Junta Directiva coordinadora hay cuatro personas de Cala Bona. En la zona de Cala Bona predomina el cliente inglés y en cierta forma han tenido menos problemas de ocupación estos hoteles. El hecho es que Cala Bona hoy está bien representada por un grupo de 11, el porcentaje es 1 por lo tanto el correcto, y creo que en la junta anterior sólo había uno.

**-¿Sería posible dar un empujón para que la policía municipal se pusiera a trabajar otra vez como hace seis años cuando se inauguró la Unidad Especial, famosa por los trabajos que realizó y no se le gratificó, o será una utopía?**

-Como tu sabes, intervine muy activamente con Luis Baudil con el tema de la policía. Nunca he llegado a saber



*Pep, Director del Rte. Sausalito, Miguel Alzamora de «Antena 3», Carol, Ignasi Umbert, Vicente de Ca's Torrador y Jaume Robí del «Cala Millor 7».*



con exactitud cuales fueron las causas que propiciaron su ruptura, no se si fue envidia, política localista, etc. Ahora lo que si se es que se perdió una gran oportunidad de tener una policía que al menos cumplía, diríamos en un gran porcentaje las esperanzas que se depositaron en ella, a parte de que cubría más espacio y nos salía más barato, y creo que será difícil que se vuelva a unificar, ya que algunos de los protagonistas de esa historia siguen estando en el Ayuntamiento y seguirán estando en él durante muchos años.

... Comiendo el sabroso helado con chocolate caliente y al mismo momento un delicioso pastel relleno de dulces frutas que tan cortesmente nos ofreció Pep Manso y su Sra. Carol, pido a nuestro invitado por el Molt Honorable Sr. Cañellas...

-¿Qué haréis con las plazas ilegales de hoteles y apartamentos que al Presidente no le salen las cuentas en relación con los números de pasajeros que llegan al aeropuerto?

-Nosotros no tenemos un listado de plazas, ahora bien, el famoso «Time-sharing» es un tema que nos lo hemos creado nosotros y tiene un difícil control. No se exactamente cuántos apartamentos hay vendidos a extranjeros y cuántos chalets hay en ellos también, pero todo esto se podría saber haciendo unos cálculos por encima de que ellos lo alquilen durante todo el año a amigos, etc..., resultando una cantidad enorme de gente en plazas ilegales.

-¿Y qué tal ha sido la gestión anterior del Presidente Sr. Tomeu Femenias y el vicepresidente Pedro Servera desde el punto de vista hotelero?

-Es difícil hacer un análisis sin haber estado dentro y conocer los problemas a tratar, pero creo que han hecho una labor positiva.

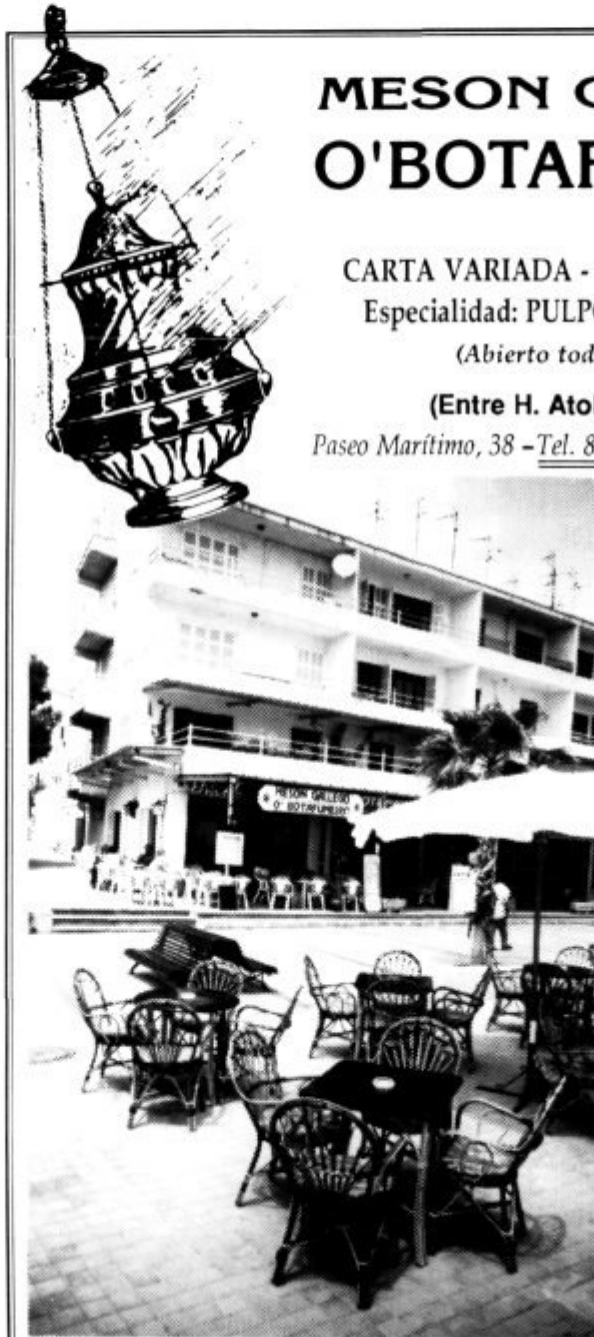
... Y con el brindis de una botella de Cava ofrecida por nuestro compañero Vicente del Restaurante «Cas Torrador», me despido.

-La velada ha sido como siempre un 10, pero antes voy a hacer mi última pregunta: ¿Por qué no se asocian todos los hoteleros de Cala Millor en la Asociación Hotelera?

-Este asunto es uno de los trabajos

que esa nueva Junta tiene previsto; conversar con estos hoteles que no están integrados en la Asociación, algunos porqué quizás piensan que no les sirve para nada gastarse esas 40 o 50 mil pesetas. Esto es igual que un trabajador no ve la fuerza de un sindicato hasta que tiene problemas. A veces a la gente le falta el espíritu colaborador. Tengo que añadir que en la península tienen más fácil unirse en asociaciones y aquí si no es urgente no lo hacen.

Pues bien, hasta aquí estas descargas de adrenalina ofrecidas por el nuevo y flamante coordinador General Técnico de la Asociación Hotelera Badia de Cala Millor, que nos ha ofrecido sus opiniones sobre estos temas que en el fondo nos conciernan a todos. Suerte en este nuevo trabajo y muchas gracias por las atenciones recibidas de este pequeño rincón de California en Cala Millor; SAUSALITO. Gracias Pep y Carol Manso.



## MESON GALLEGO O'BOTAFUMEIRO

CARTA VARIADA - COCINA GALLEGA  
Especialidad: PULPO A LA GALLEGA

(Abierto todos los días)

(Entre H. Atolón y H. Temi)

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

¡¡SI LE GUSTA  
EL BUEN  
COMER,  
ELIJA  
TAMBIEN EL  
MEJOR  
SITIO!!

## ¿CUAL ES SU OPINIÓN SOBRE EL PLAN DE EMBELLECIMIENTO DE CALA BONA?

CALA MILLOR 7 fue a Cala Bona con el objetivo concreto de preguntar a algunos vecinos, su opinión sobre el plan de embellecimiento. Esta son sus respuestas.

**MIGUEL GELABERT**  
Rte. Cas Patró



En general la opinión es buena. Lo más grave que le veo es haber cerrado la entrada sin hacer otra alternativa. Hay bastantes días sin alumbrado público al mes y el servicio de basura deja poco que desear.

El paseo es muy agradable, pero falta otra entrada. Esto está inacabado hasta que hagan una entrada alternativa.

**LUIS DIAZ**  
Restauración

He vivido durante mucho tiempo en Cala Bona y me gustaba más así como era antes, era más natural. Hay una serie de problemas; basuras, aparca-



*El disco de la entrada de Cala Bona*

mientos... Todo ello redundando en unos malos servicios. La limpieza es un problema, ya que cada noche hay coches que estorban y no se puede recoger bien.

**JESUS MUSTIELES**  
Restauración

Negativa, porque no favorece a los locales de aquí, ya sean tiendas, bares o restaurantes. Lo han neutralizado

porque la gente no puede acercarse hasta el local que le apetece ir. Faltan aparcamientos para los que vienen de fuera, ya que siempre están ocupados. Otra cosa que hay en este cruce es la insuficiente señalización, puede haber algún accidente (antigua iglesia). La limpieza en la recogida de basuras es negativa. ¿Cómo consienten que de día se pueda aparcar por todo sin respetar los cinco metros de la esquina, y de noche, a partir de las doce se ensañan

con todos los coches que vienen por aquí?. El Ayuntamiento tendría que especificar si esto es una zona turística o residencial.

## JOSÉ ANTONIO MUSTIELES

**Asiduo al puerto**

Coincido con todos los puntos que han dicho los demás. El embellecimiento del puerto no es lo mismo, ha perdido el carácter que tenía, su belleza... El servicio de recogida de basura a las 20 horas es una mala imagen, ya que es una hora inadecuada. Los mismos turistas se sienten disgustados con estos servicios, por el horario y los olores.



## JULIE DODD

**Comercio**

Lo único que pienso es que si van a cortar esta calle, que lo hagan cuanto antes, porque ya ha habido varios accidentes, de momento pequeños, pero puede haber un día una desgracia mayor.

## ANTONIO BALLESTER Y SRA.

**Vecinos**

Es positivo. Está más limpio y decente. Hay mucha tranquilidad en cuanto a ruidos. Desde nuestra casa ha mejorado mucho la vista, vemos las montañas de Sant Jordi y vemos llegar las barcas que antes no veíamos.

## GERARDO RICHER

**Comerciante**

Es una porquería, han hecho muy mal el trabajo, porque pasan los coches y hay aceite en el suelo de los camiones viejos. También descargan los barriles de cerveza sin ningún cuidado, y

*¿Se puede o no aparcar?*

Me parece muy bien, ha quedado muy bonito, pero muy poco práctico, considero que con todo el dinero que se han gastado con tanto cemento, pensaba que la finalidad de este paseo era para que pasaran los peatones y no los vehículos, que están dejando el pavimento como si fuera asfalto. De esta



*Antonio Moreno Martín*

manera, mejor hubiera sido dejarlo como estaba y así hubiéramos ahorrado algo de dinero. Soy partidario de haberlo dejado abierto al tráfico como estaba antes. La gente que viene de fuera con un vehículo, tiene dificultades para encontrar aparcamiento y muchos se marchan sin ver lo bonito que es este puerto. La zona peatonal de cara al turismo está muy bien, pero sigo pensando que tenemos que ir al futuro y no al pasado.

## FRANCISCO BARRACHINA

**Jefe de la oposición**

Mucha gente que ahora ve el Plan de Embellecimiento de Cala Bona, añora Cala Bona como estaba antes. Hubiera sido suficiente un reforzamiento de la jardinería. Había muchas cosas que

están destrozando todo el suelo, ¡y esto que solo hace tres meses que está hecho, ya veremos cuando haga dos años!

Hay que cortar el tráfico para que no ensucie el paso peatonal.

## ANTONIO MORENO MARTÍN

**Propietario Cafetería Vell Marí**





Francisco Barrachina

nunca más veremos, como por ejemplo aquellos paseos de piedra viva durante la reforma que se llevó a cabo, la cual alabó durante la legislatura de Antonio Vives.

Al decir esto, me refiero al muelle en concreto desde el bar Pedro hasta «Can Cifre».

**MELCHOR RIERA**  
Restaurador

La idea es buena, pero considero que hay puntos negativos y que se ha gastado el dinero inútilmente. Con la entrada así como está actualmente, han muerto comercialmente Cala Bona. Se hubiera podido hacer lo mismo pero con aceras y una dirección única, puesto que la entrada de Cala Bona siempre



Melchor Riera y D<sup>a</sup> Isabel Vidal

será la misma, dado que las calles adyacentes no tienen, al ser tan estrechas, posibilidades tan siquiera de tránsito y solo sirven para que sean direcciones únicas.

Las señalizaciones del Puerto todas existen, pero son excesivamente pequeñas, algunas de ellas ya tapadas por la suciedad de la carretera.

**DOÑA ISABEL VIDAL**

Doña Isabel Vidal, que veranea en Cala Bona desde años inmemorables, opina lo siguiente: «El Plan de Embellecimiento en general me parece bien, pero el jardín en forma de punta donde la tierra no es llana, sino que forma un pequeño montículo, al no dejar un bordillo lo suficientemente alto, sucede que al regar la tierra se esparce por las aceras y se ensucia. Falta Policía Local

que cuide de hacer cumplir las normas pero de antemano se tenía que haber señalado convenientemente todas las señales indicativas del cambio.

Falta vigilancia y señalar debidamente las zonas de aparcamiento, es absolutamente necesario respetar lo peatonal y los camiones grandes deberían hacer uso de la carretilla, que entrar a descargar directamente.

**SEBASTIÁN BAUZÁ**  
Director H. Cala Bona

Mi opinión personal es satisfactoria, pero en la zona peatonal se tendría que cerrar el tránsito al 100% a partir del atardecer.

La puntuación de nuestros clientes ha subido favorablemente en relación a los años anteriores, en lo que hace referencia a Cala Bona.



**LIMPIEZAS**

**M. Ruiz**

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

PULIDO, ABRILLANTADO Y  
VITRIFICADO DE SUELOS  
TRATADO DE BARRO Y CERÁMICA  
DESINSECTACIÓN

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

Son Servera, Cala Millor

El Arénal

C'an Picafort

☎ 58 61 44

☎ 49 14 31

☎ 85 12 74

Tel. 84 49 90 - Manacor

**JOSÉ SUREDA**  
Propietario Cafetería Centro



Está bien, aunque creo que se deberían preocupar un poco más por el horario de la iluminación de Cala Bona y por los contenedores, es una vergüenza que pasen por al lado de los turistas, y huelan tan mal, siendo esto una zona turística.

**SEBASTIÀ BAUZÀ,**  
Director Hotel Cala Bona

1.- La ocupación de nuestro Hotel ha sido satisfactoria, pero al ver que algunos Hoteles han tenido una mala ocupación, es preocupante para todos.

2.- Para tener un turista de calidad sobran muchas plazas y Hoteles de buena calidad trabajan con precios ridículos.

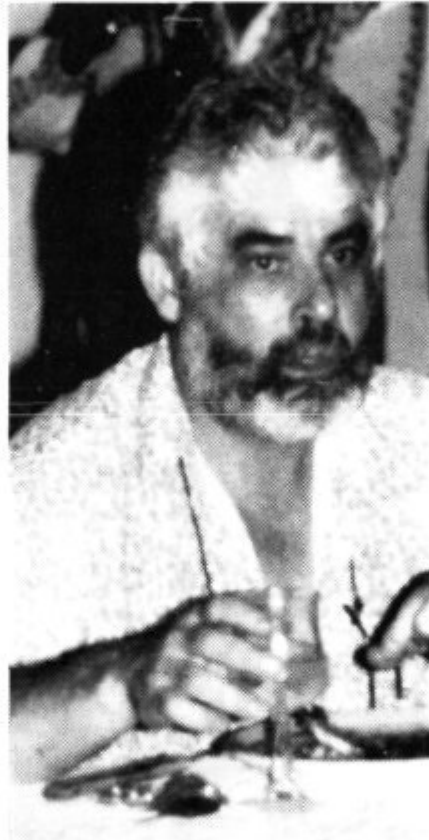
3.- Nuestra zona es una de las mejores, pero sino se devalúa la peseta llegaremos a tener serios problemas.

**PACO RIERA,**  
joyero

El Plan de Embellecimiento me parece bien aunque deberían cuidarlo más y potenciar las indicaciones para el que llega a Cala Bona tenga una noción exacta de dónde y cómo ir y llegar al punto que desea. Y lo importante es dar más información a los turistas. A

nivel de Ayuntamiento es necesario que tengan una persona que hable idiomas para que cuando vaya a exponer sus quejas el turista y el turista residente, sirva de intérprete. Y para finalizar, creo que desgraciadamente hay políticos que no saben diferenciar la política con la amistad.

**Sr. JUAN VAQUER,**  
Director del Hotel Levante Park

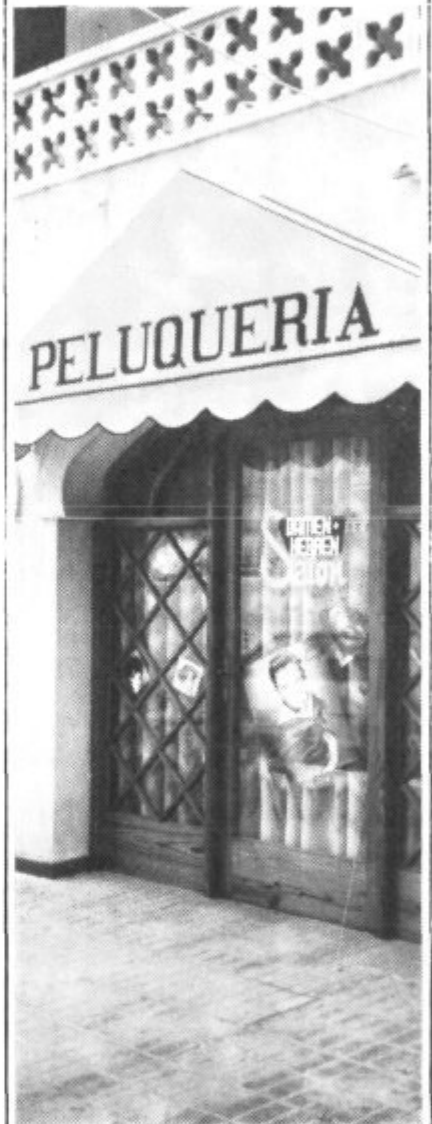


Considero que es una obra bien hecha, lo veo bien, pero parece algo abandonado, circulan demasiadas bicicletas se dejan aparcar coches, donde es zona de paseo. Deben definirse los aparcamientos. Es decir donde se puede o no aparcar. El que la Calle Xaloc haya circulación es algo a reajustar; por otra parte considero que en el paseo, los coches no deberían circular.

Pero el Plan de Embellecimiento de Cala Bona, si lo cuidan como es debido; ha quedado bien. Y al pasar los años, los árboles habrán crecido, los jardines serán más frondosos; tendrá todo más vida, pero todo ello se tiene que saber conservar, cuidar y mimar.

Deutsches Haarstudio

**MANUELA**  
Peluquería alemana



«Se necesita peluquera  
que hable alemán»

*C/ Primavera, 3*  
*Tel. 58 66 50*

**GOB Y AMIGOS DE CALA BONA ORGANIZAN UNA FIESTA PARA EL: «NO, AL PORT ESPORTIU!»**



El próximo domingo, organizado por el GOB y AMICS DE CALA BONA, se celebrará una fiesta con la actuación de Tomeu Penya y Géminis para concienciar a la gente de que el nuevo «Pla de Ports Esportius», que se encuentra en estos momentos a exposición pública permite el grado III desde Cala Bona hasta el Port Vell y grado II, desde la playa del «ribell» hasta la «Cova Baixa», es decir, permite la construcción de cualquier tipo de puerto en nuestro litoral.

Por todo esto, en su escrito de adhesión al GOB y AMICS DE CALA BONA, pide conseguir la catalogación de grado de protección I (máxima) a la totalidad de nuestra costa. Termina diciendo que es de interés y obligación de todos los que queremos a nuestra costa, asistir a la fiesta.

**Jaume Robí**

**1º ANIVERSARIO «TELEVISIÓ SERVERINA»**

La «Associació col·lectiu 90 Televisió Serverina», ha organizado una fiesta de 1º Aniversario para la celebración del logro obtenido por su labor realizada con gran ilusión y dedicación durante 1 año de emisión.

La velada tendrá lugar el próximo 3 de octubre a las 20'30 horas en la Iglesia Nueva de Son Servera con las actuaciones especiales de «Sa Revetla», la Banda de Música y Coral Locales.

En el transcurso de la velada se hará un sorteo y una subasta de cuadros, sirviendo al final un pequeño refrigerio.

Se espera gran participación de todos.

**CONSELLERIA D'AGRICULTURA I PESCA. III MOSTRA GASTRONÒMICA**

Han col·laborat amb la Conselleria d'Agricultura i Pesca del Govern Balear i amb l'Agrupació Gastronòmica de Cala Millor - Badia de Llevant en la realització d'aquesta MOSTRA GASTRONÒMICA:

- Hipermercado GIGANTE de Sa Coma.
- Associació de Criadors de Porc Negre.
- Consell Regulador de la Denominació d'Origen «Queso Mahón».
- Consell Regulador de la Denominació d'Origen Binissa-

lem.

Productors inscrits als distints registres de QC: Sobrassada de porc negre, Oli d'oliva de la Serra de Tramuntana, ous frescs, meló eriçó i ametles.

- Associació de productors de sobrassada de Porc Negre.
- Fruita Bona S.A.T
- Juan Pocoví, Carns de vedella mallorquina
- Ca's Putxer, embotits artesans.

**SON SERVERA**

**EL PACTO DE GOBIERNO MUNICIPAL APOYA A MARIA ANTÒNIA MUNAR LA MAYORÍA SE SOLIDARIZA CON LA EX**

**CONSELLERA**

S.C.

El equipo de gobierno del Ajuntament de Son Servera, presidido por su alcalde, Eduard Servera ha remitido un escrito a Maria Antònia Munar en el que muestra su solidaridad con la ex consellera de Cultura del Govern balear. «Entendiendo que parte de los motivos de su cese se han debido a la postura crítica ante el Plan Director de Puertos Deportivos y la reforma de la *Llei d'Espais Naturals* con todos los intereses que llevan escondidos, y que no siempre coinciden con los intereses de Mallorca, queremos expresarle nuestra más absoluta solidaridad con su postura, rogándole que persista en esta actitud como presidenta de Unió Mallorca, apoyando así a la gran cantidad de personas, asociaciones e instituciones que se oponen a los proyectos citados», afirman.

Añaden los miembros del equipo de gobierno del Ajuntament de Son Servera: «Le deseamos éxito en la difícil tarea de mantener la independencia y la fidelidad de la agrupación política que preside, a las ideas que le dan vida.



**Cristalería  
San Lorenzo**

**Calle Mayor, 71 - Tel 56 92 11**

**07530 SAN LORENZO**



INICIO DEL CURSO ESCOLAR



Día 14 se inicia el curso escolar y esta es la relación de los alumnos matriculados en los Colegios. Dichas matriculas no son exactas totalmente pero si fidedignas:

- Escuela «Na Penyal», Dra. Antonia Melis 520 alumnos.
- Escuela Jaume Fornaris, Dr. Salvador Conesa 530 alumnos.
- Escuela «Sa Coma», Dra. Teresa Lorenzo 530 alumnos.
- Escuela Sant Llorenç Dr. Jaume Mayol 300 alumnos.
- Escuela Son Carrió Dr. Pedro Pons 89 alumnos.

RTE. BAHIA MEDITERRANEO, LA DISTINCIÓN HECHA FÓRMULA



El Sr. Serrano entrega la invitación y folleto de la Mostra al Sr. Toni Gil junto al jefe de sala del Rte. CARLOS ROMERO y al jefe de cocina GREGORIO SALGUERO.

Días antes de dar comienzo a los actos de la III Mostra Gastronómica, el Presidente de la Agrupación Gastronómica de Cala Millor Badia de Llevant Sr. Manuel Serrano, fue invitado por el Presidente de la Agrupación Gastronómica de las islas, Bailio de la Chaine des Rostiseurs, propietario de una cadena de Restaurantes... y, ¿cuántos títulos tiene Vd. aun Don Toni Gil?

La invitación de Don Toni Gil correspondió a una serie de intercambio de opiniones para que siempre, eso se remonta ya de antaño; la Agrupación Gastronómica de Cala Millor, sepa que puede y que cuenta con su total apoyo.

La situación, decoración, servicio, gusto y esmero del Restaurante Mediterraneo es INIGUALABLE. Potenciar las relaciones, cuidar la imagen y cultivar a los amigos es la base del futuro de que todo vaya bien.

Don Toni Gil naturalmente estuvo presente en el acto de inauguración de la tercera Mostra Gastronómica de Cala Millor.

R.L.

**RESTAURANT**  
**Torrador Típic**

**Mendia Vell**

**DIARIAMENTE MENU**

<p><i>Menú n.º 1</i> <b>Lunes</b></p> <p>Esquejats Patates amb oli Paquet, viño, agua y café</p> <p style="text-align: right;"><b>1.500 pts.</b></p>	<p><i>Menú n.º 2</i> <b>Miércoles</b></p> <p>Arroz: Bona Llucot amb oli Paquet, viño, agua y café</p> <p style="text-align: right;"><b>1.500 pts.</b></p>	<p><i>Menú n.º 3</i> <b>Jueves</b></p> <p>Sopas mallorquines Cordero Minda VII Paquet, viño, agua y café</p> <p style="text-align: right;"><b>1.500 pts.</b></p>	<p><i>Menú n.º 4</i> <b>Viernes</b></p> <p>Lanzada Calamar relleno Paquet, viño, agua y café</p> <p style="text-align: right;"><b>1.500 pts.</b></p>
<p><i>Menú n.º 5</i> <b>Sábado</b></p> <p>Arroz Marineria Frito Mallorquín Paquet, viño, agua y café</p> <p style="text-align: right;"><b>1.500 pts.</b></p>	<p><i>Menú n.º 6</i> <b>Domingo</b></p> <p>Troffa Frito de prescudo romanó Paquet, viño, agua y café</p> <p style="text-align: right;"><b>1.500 pts.</b></p>	<p><i>Menú Especial</i> <b>Niños</b></p> <p style="text-align: right;"><b>1.000 pts.</b></p> <p>Esquejats Escalope con patatas Helado</p>	

Todas las noches abierto el torrador grill donde podrán comer:

ENTRANTE: LONGANIZA, BOTIFARRÓN Y «PA AMB OLI»  
2º PLATO: LOMO PICANTÓN, CODORNICES, BROCHETAS,  
COSTILLAS DE CORDERO, CONEJO.

Todo acompañado con guarnición, postre, viño, 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 07 50 - 82 07 51 - 84 38 35

**ESPECIALIDADES INTERNACIONAL**

**TODAS LAS NOCHES**

**BAR - CAFETERIA**

- papaya

**BINICANELLA, 14 - CALA MILLOR**

**JAUME ROBÍ SE INTEGRA EN EL CALA MILLOR 7**

*Jaume Robi durante una entrevista*



Con plena libertad de actuación y de ideas, Jaume Robí, después de llamemosle «examen-camino de si mismo» se integra POR VOLUNTAD Y MERITOS PROPIOS EN EL EQUIPO DEL CALA MILLOR 7; sin que ello tenga que conllevar por favor, exclusividad alguna. Es libre de escribir en los medios informativos que desee y de sus actos. Tengo que decir a su favor, que Jaume R. tiende a un espíritu de superación, desea aprender, acepta sugerencias y con el tiempo seguro, se convertirá en un buen periodista. Trabaja con ilusión y a destajo, cumple en entregar los textos antes de lo establecido; además es colaborador activo de las Tertulias del CLUB 7 que seguirán su trayectoria durante todo el año. Jaume Robí, como diría un joyero, es un diamante que se está puliendo poco a poco: prefiere la táctica del tiempo que la de las prisas.

BIENVENIDO AL EQUIPO!!

**Isabel Servera Sagraera**  
Directora del Cala Millor 7

de la semana gastronómica y la muestra. El Sr. Pere Quetglas explicó la importancia de la creación de las Denominaciones de origen y la marca Q.C. (calidad controlada).

La rueda de prensa tuvo lugar en Ca's Torrador y asistieron: el Presidente de la Asociación Gastronómica M. Serrano, los vice-presidentes Sres. Melchor Riera y Aurelio Ucendo, el Relaciones Públicas Juan Meroño, el Director de Gigante Sr Ripoll, el Jefe de Prensa Vicente Jimenez y los medios de comunicación.

Al final se obsequió con un aperitivo para que pudieran degustar los productos autóctonos de la isla.

**TVL 90 SERVERINA, NUEVO HORARIO**

*Fernando Gonzalez, filmando secuencias*



A partir del jueves día 24, la Televisión Local Serverina, siempre en superación, cambiará la hora de emisión de sus programas, siendo el nuevo horario los jueves a las 19'30 h. y los domingos a las 19'30 horas.

R.L.

**MARQUESINA PARA LA PARADA DE TAXIS**

Según manifestó a esta revista el Delegado de Transportes Gerardo Ruiz, a finales de mes se habrá instalado una marquesina para la parada de Taxis, ubicada frente a lo que era antes el Hotel Eureka, lo que supondrá una comodidad y una necesidad más; subsanada.

R.L.

CONVOCADA POR LA CONSELLERIA DE  
AGRICULTURA Y LA AGRUPACIÓN  
GASTRONÓMICA

**DÍA 14, RUEDA DE PRENSA**

El día 14 Manuel Serrano, presidente de la agrupación y Pere Quetglas, jefe del «Servei d'Industria Comercialització Agrària de la Conselleria d'Agricultura», presentaron a los medios de comunicación lo que será el programa de actos

**SE OFRECE CANGURO**  
**Horas a convenir**  
**Tel. 56 75 63**

**HIELO NORD**  
VENTA Y DEPOSITO

---

**Bar Paraiso**  
SERVICIO NOCHE Y DÍA

**PESCADOS OLIVER** **Teléfonos:**  
C/ Ca s'Hereu, nr 5. Tel. 58 54 68 **81 32 54 - 58 64 92**

EN SANT LLORENÇ MÀS DE UN MILLÓN DE PTAS.  
SE RECAUDÓ EN LAS FIESTAS DE LA «MARE DE  
DÉU TROBADA»

LA GRAN TÓMBOLA, UN EXITAZO



Hace tan solo unos días que finalizaron las fiestas de la Mare de Déu Trobada en Sant Llorenç, y por segundo año consecutivo se llevó a término la gran tómbola de ayuda para cubrir los gastos ocasionados por las obras de restauración llevadas a cabo en el templo parroquial. Si el año pasado se le catalogó de gran éxito al recaudar 723.900 pts, este año se le puede tildar de exitazo ya que el pueblo llorençí se volcó, tanto en aportar objetos, como luego colaborando económicamente adquiriendo los tickets de la tómbola de la que se recaudaron nada más y nada menos que 1.070.100 pts, dinero que servirá para paliar un poco la deuda contraída de tres millones que quedaba para subsanar de los 8.398.006 que costó el proyecto inicial.

El ecónomo de la villa D. Joan Font declaró mostrarse sumamente feliz y agradecido por la gran colaboración y aceptación del pueblo llorençí donde todos aportan su granito de arena para subsanar gastos, declarando «el pueblo ha demostrado su gran satisfacción por las obras de la restauración, contribuyendo de una manera masiva y alegre en su aportación económica».

Por otra parte hay que mencionar que en la comedia «El tío Pep se'n va a Muro», que puso en escena el excelente «Grup llorençí de comedies» en la rifa que se hizo se recaudaron 87.915 pts. netas, dinero que también será destinado a las obras de la iglesia.

Joan Fornés

**SE VENDE PISO**  
**2 habitaciones, zona tranquila**  
**Precio a convenir.**  
*Tel. 81 39 21. Cala Millor*

## FALLECE FRANCISCO REGALADO UN MES DESPUÉS DE SUFRIR UN ACCIDENTE

Hace poco más de un mes se publicó en la revista semanal 7 Setmanari, la triste noticia del accidente que sufrió un joven obrero mientras realizaba su trabajo en la plaza «Sa Bassa», Manacor.

Un día después de su muerte, el sábado 19 de Septiembre, Javier C. un amigo suyo, nos comunica la terrible noticia; tras estar un mes en Son Dureta, Fco. Regalado fallece víctima de un derrame cerebral. Francisco residía en Cala Millor junto a su esposa y sus dos hijos, y era apreciado por todos los que lo conocían, especialmente los que formaban parte de una colonia de extremeños que, como muchos, están afligidos por su muerte.

Reciban desde estas páginas su familia y amigos, nuestro más sentido pésame.

### DISCO-PUB



«SI BUSCAS  
MARCHA,  
NO LO DUDES,  
VEN A PUB  
YASTA»



*Avda. Bon Temps  
(Frente Rte. Mediterráneo)*

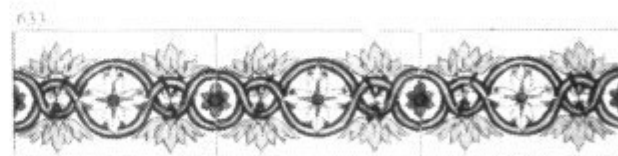




**JERONIMO YIVES E HIJOS S.A.**  
MATERIALES DE CONSTRUCCION

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

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



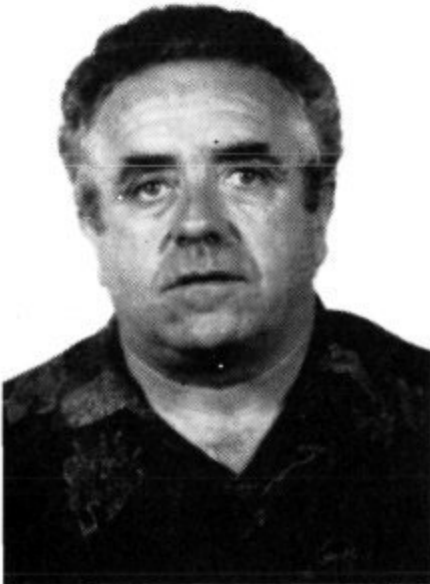
## LOS DIRECTORES DE HOTELES OPINAN

1.- ¿Cuál es su opinión global de esta temporada turística?

2.- ¿Es posible con los precios que paga el turista en los hoteles, conseguir un turismo de calidad?

3.- ¿Cómo ve el futuro de nuestra zona turística?

**SEBASTIÁN BAUZÁ**  
Director H. Cala Bona



1.- La ocupación en nuestro hotel ha sido satisfactoria, pero al ver que algunos hoteles han tenido una ocupación mala, es preocupante para todos.

2.- Para tener un turista de calidad sobran muchas plazas, hoteles de buena calidad, trabajan con precios ridículos.

3.- Nuestra zona es una de las mejores, pero si no se devalúa la peseta, llegaremos a tener problemas serios.

**JUAN VAQUER**  
Director de los Hoteles Levante y Levante Park

1. No ha sido buena; más bien regular. El sistema de ventas a última hora,

CALA MILLOR 7 ha iniciado una serie de preguntas-encuesta a varios Directores de Hoteles de nuestra zona turística, con la intención que con sus opiniones marquen el pulso y situación de lo que ha sido esta temporada y lo que se puede preveer en un futuro. Estas son pues, a continuación algunas de las declaraciones, que seguiremos en dos próximos números. Gracias a los Directores de Hoteles que tan gentilmente han colaborado.



vendedores ambulantes, que por cierto esta temporada ha proliferado en nuestra zona y etc.

3.- Por naturaleza y constancia en mi mismo, soy optimista. De momento hay que equilibrar lo que está pasando con las monedas europeas, luego tomar conciencia de que nuestra situación geográfica, el buen clima y las inmejorables playas, son factores a nuestro favor.

Aunque indudablemente, perdona que me repita, se tiene que arreglar, solucionar lo de las ofertas y un añadido si me lo permites; el problema grave, actualmente es la situación europea, tema monetario y de trabajo.

**ANTONIO ROIG**  
Director del Hotel Voramar

1.- La previsión de esta temporada empezó con los sondeos eufóricos de los TTOO. en Marzo, en la ITB de Berlín, y así conforme iba avanzando se pudo comprobar que la realidad era otra, ya que ha sido una temporada plagada de altibajos difíciles de moldear no obstante según mi opinión nos esperan años más difíciles, ya que la ocupación de nuestra zona ha sido bastante aceptable.

2.- El precio que pagan nuestros turistas va regulado por el propio mercado de la oferta y demanda, siendo una utopía lo del turismo de calidad debido al exceso de oferta existente y la propia infraestructura creada para tal oferta.

3.- El futuro de nuestra industria turística, es un futuro incierto, debido al fuerte crecimiento de la competencia, como por ejemplo: Turquía, Grecia y los países del Magret, etc. Y a los dis-

según mi opinión, lo considero negativo dado que se realiza a precios bajos; y esto incide en la Dirección de un Hotel, en el sentido de que no puedes planificar ni en el trabajo y en la mayoría de los casos, las ventas de última hora hacen indiscutiblemente bajar la calidad, lo que en consecuencia daña al turismo actual y de futuro.

2.- No a estos precios. Y deberíamos unirnos, formar una piña, mantenerse en una postura fuerte en el sentido de no aceptar estas ofertas; ello conllevaría a conseguir una selección y en consecuencia se mejoraría la calidad. Porque en todo ello hay que ser muy conscientes, de que no sólo depende de los Hoteleros conseguir un turismo de calidad sinó también depende de otros organismos. Y me refiero a la limpieza, vigilancia, zonas verdes, ruidos-NO,



- 1.- Rara y anormal totalmente.
- 2.- De ninguna de las maneras.
- 3.- Hasta que la economía alemana no se haya recuperado, lo veo mal.

**TOMEU FEMENIAS**

Director del Hotel Castell de Mar y  
Presidente de la Asociación Hotelera  
de Cala Millor



hora; si se le añade que posiblemente aquí sobran plazas hoteleras, pues se llenan primero los Hoteles que aceptan las ofertas a precios regalados.

3.- El futuro lo veo difícil, hasta que se arregle, las plazas que realmente sobran o se produzca un aumento de viajeros, lo cual conllevaría a un equilibrio.

**BRITT-MARIE ERICSON**

Directora Hotel Morito

1.- Cuando la prensa y el Gobierno empiezan a decir que «la temporada será fabulosa», yo me pongo a temblar. 1.992 ha sido una temporada ni buena, ni mala, digo yo, sinó una temporada para acostumbrarnos para el futuro. La ocupación 100% ya no existe, sinó que el 80% se ha convertido en el listón de buena ocupación; lo que nos ha hecho comprender, que el abanico de servicios se tiene que abrir todavía más. Al turista hay que tratarle y darle lo que pide con esmero y lógica. Lo malo, es que cuando trabajas con incertidumbre es que trabajas con constante preocupación y por el contrario, lo bueno de la incertidumbre que te hace superarte y espabilarte.

2.- ¿Cuál es el turista de calidad? El que aparca su yate, recibe un envío de víveres de «Harrod's» en Londres, cena una noche en un Restaurante, da dos fiestas a bordo y se va Onassis, por ejemplo, que fue capaz de hacer de Mónaco, Montecarlo, se murió y pocos han tomado su ejemplo de fiestas millonarias con propinas de seis cifras. Tampoco los que en Cannes y Estoril hicieron de los años -30 años gloriosos existen hoy es un especie de «Homo Sapien» extinguido-, casi los pocos que quedan se pueden clasificar de «infieles». Un día aquí, otro día allá.

Si el hotelero deja de hacer ofertas incluyendo desayuno, almuerzo y cena por 1.500.- ptas. podemos conseguir lo que yo llamo un turista de calidad; un Sr. o Sra. de clase media europea que es consciente de que no existen milagros, que si uno quiere comer vale más de 1.500.- ptas. por día, pero si se llena de gente que por fin pueden ir de vacaciones por que con este precio pueden; el otro se irá. El cliente de Cala Millor siempre ha sido bueno; cuidémoslo,

tintos sistemas de oferta de algunos «Tour Operadores». Aunque también hay que considerar que nuestra zona es de las mejor consideradas de Mallorca, siendo una de las pioneras en la promoción cara al exterior, aunque no por ello se tenga que dejar de trabajar, creando nuevos alicientes deportivos, culturales, etc. Sin olvidar en ningún momento la continuidad de nuestra promoción en el centro de Europa y abertura a nuevos mercados.

**PEDRO MIRÓ**

Director de los Hoteles Sabina Playa  
y Osiris



1.- Peor que el año pasado. Se ha notado la crisis.

2.- El problema no es este. Actualmente, en nuestra zona turística, hay Hoteles buenos, que disponen de buenos servicios que tienen unas instalaciones complementarias estupendas, pero que salen al mercado turístico, a mitad de precio, para coger cuota de mercado.

Nuestra zona turística, tenemos que subrayar que el 50% y algo más, son clientes repetitivos; lo que quiere decir que en principio, un ejemplo es cuando vamos a la I.T.B. de Berlín, los Hoteles de Cala Millor, son los mejores en ventas y los hoteleros regresan eufóricos. Pero estas ventas son de los clientes repetitivos que con antelación contratan su viaje a Mallorca. Y los que nunca han ido a Mallorca; los nuevos clientes, optan por las ofertas que las Agencias extranjeras realizan a última



tengamos paciencia; dejemos al cliente que ha pagado lo correcto cenar, sin la compañía de chanclas y bañadores como vestimenta. Le daremos un poco más y mejor servicio, nos concentraremos con él y no en pensar que hay tres habitaciones vacías.

Tampoco hay que pasarse con los precios. Se de buena tinta que un Señor, título nobiliario incluido, que seriamente está pensando en buscarse otra zona para veranear después de muchos años aquí. Más de 15.000.- y menos de 20.000.- incluyendo desayuno lo considera que pasa un poco. Hay que ir con cuidado; ni poco ni mucho. Si encima se quita todo «lo clandestino» tanto mejor, porque haría desaparecer la «oferta».

Hay mucha más gente de clase media que de clase alta, cuidámoslo y sino se aumenta el caos económico, tenemos esperanzas.

3.- El futuro de nuestra zona es mejorarla, ya que en poco tiempo ha ocurrido después de inaugurar la calle peatonal, se ve ya el abandono, troncos de árboles rotos, etc. Hacer las zonas verdes de otras plantas que no sean las llamadas «malas hierbas». Mejorar el trato en Hoteles, bares, tiendas, etc. El otro día fui a comprar «una tontería», una de esas que puede comprar yo o un turista, saludé bien a la dependiente,



nada; ni un saludo, dije lo que quería; lo sacó, marcó el precio con el dedo me enseñó la suma, pagué dije adiós y ni una palabra ni una sonrisa por su parte, ¡Dios mío, que publicidad nos da esta señorita! Igual sucede con el cambio de divisas que sin inmutarse cobran un 26%.

Para que exista un futuro hay que cuidar el presente y mucho. Cala Millor tiene que quitar más tráfico, fomentar la educación cívica, no gritar ni los turistas ni los otros como locos a las 4 de la madrugada; quitar ruidos nocturnos. Es super importante y considero que es el deber y obligación de nuestras autoridades.

Cala Millor tiene buena fama, una planta hotelera en muy buenas condiciones, si a ello podemos añadir cuidados y esmero en los contornos, TENDREMOS FUTURO. Gracias.

#### LLORENÇ BARCELÓ FERRER Director Hotel Sur

1.- Irregular, porque la crisis es general y la gente espera las ofertas de última hora.

2.- No es problema de precios, es de plazas en exceso por la falta de turistas de calidad.

3.- Cuando pase la crisis creo que tendremos buena zona con futuro.

**Cala  
Millor** **7**

**Su Revista**

## CENTRO MALLORCA DE QUIROMASAJE TERAPEUTICO

DIRIGIDO POR MATEO SERVERA

Con motivo de la inauguración del CENTRO MALLORCA DE QUIROMASAJE TERAPEUTICO, hace unos meses presentamos al Sr. Servera. Para los que no asistieron o no pudieron oír nuestra entrevista, vamos a empezar preguntando al Sr. Servera ¿qué es el Centro Mallorca de Quiromasaje Terapéutico?

-«Es un centro de quiromasaje donde le aliviarán los dolores de espalda, artrosis, reuma, lumbago... atendido por profesionales del quiromasaje, lógicamente diplomados y con una larga experiencia. El Centro Mallorca se ha montado con la finalidad de que sea económico, que todo el mundo pueda acudir. Queremos que el quiromasaje se haga popular».

-El quiromasaje, ¿no está debidamente introducido?

-«No, no lo está y es lo que intentamos remediar. Sabemos positivamente que cada día hay más personas que simpatizan con la medicina naturista y es a ellos a los que nos dirigimos particularmente.

Un buen masaje, a parte de mejorar el músculo dañado, tonifica, relaja y activa la circulación.

-Una vez aclarados estos puntos, vamos al tema de hoy, las dolencias de la espalda...

-«Un porcentaje muy elevado de las personas que padecen dolores de espalda, es consecuencia de una gran tensión nerviosa. Estamos viviendo unos



Mateo Servera

tiempos que la vida moderna nos obliga a un ritmo de trabajo y a un estrés constantes que se va acumulando poco a poco en nuestras espaldas, igualmente que este miedo constante a todo, a las deudas, a los bancos, a hacienda, todo esto va haciendo huella constante sobre nuestro sistema nervioso y el punto más débil que se encuentra es la espalda, sobretodo la parte superior (cervicales y trapecio). Aunque son también víctimas de esta dolencia las personas que por su trabajo pasan largas horas sentadas. Esta postura es fatal para la espalda».

-¿Tiene algún tratamiento especial para estos casos?

-Desde luego que sí, creo que no se

puede tratar un dolor (causa), sin tratar la tensión (efecto). O sea que, a la vez que damos un intenso masaje a la espalda, inducimos al cliente a una relajación profunda, inculcándole sensaciones de paz, calma y serenidad, alegría de vivir y confianza en sí mismo».

-¿Puede especificar un poco más esta técnica de relajación?

-Lo primero y más principal es apoyar todo el sistema en una buena respiración. Enseñamos al cliente a respirar correctamente. Después seguimos con la relajación de todos los músculos del cuerpo, uno a uno. Cuando se ha conseguido la relajación física, procedemos a la mental, creándole paisaje idílico por espacio de unos minutos. Se puede asegurar que esta persona después de la sesión, saldrá completamente relajada, como si viniera de unas vacaciones. Y no solamente eso, sino que verá la vida de otra manera, con más optimismo, con más ganas. Los problemas se vuelven pequeños y nos encontramos más capacitados para afrontarlos porque le inducimos a pensar en positivo. Porque toma posesión del cerebro «la serenidad», que hace que los pequeños problemas dejen de tener importancia, dejando así el espíritu abierto a visiones más amplias y profundas. Creo que con este sistema aportamos nuestro granito de arena a conseguir una de las finalidades del hombre y de la mujer; ser un poco más feliz.

R.L.

## CAN LLINAS

COMPRA-VENTA Y REPARACION A TODA CLASE DE  
MOTOS - MOTOCULTORES - MOTOSIERRAS  
TRACTORES USADOS REPASADOS Y GARANTIZADOS

PASCUALI

SERVICIO

TRACTORES Y MOTOCULTORES

LANDER

**Motosierras Nuevas = 20% descuento**  
**Cadenas para motosierra = 20% descuento**  
**EN**

C/ Femenias, 65 — Sant Llorenç — Tel: 56 90 24

HORARIO ATENCIÓN AL PÚBLICO A PARTIR 1 DE OCTUBRE

de 8'30 a 3 Tarde, Sábados incluido. DOMINGOS de 9'30 a 1

**INSTITUTO DE IDIOMAS MICHAEL KELLER**

Son cuatro las escuelas y una de ellas en Cala Millor, las que bajo el nombre de Michael Keller, ofrecen el aprendizaje por medio de profesores nativos, de los idiomas más imprescindibles hoy en día, y aunque algunos no tanto, son también interesantes. Estos son: Inglés, Alemán, Francés, Danés, Italiano, Sueco... toda un gama importantísima de oportunidades con las cuales poder conseguir el trabajo que más desees cumpliendo, claro esta, con el primer requisito; el idioma. A cerca del cual la gente últimamente se da cuenta de su necesidad e importancia para la obtención de un trabajo. A parte



*Cati Binimelis, atiende con simpatía al cliente*

de los idiomas también se dan clases de repaso.

En el Instituto de Idiomas Michael Keller lo tendrás fácil y con la garantía de buenos resultados. No esperes más.



G.A.T. 820 Telefax 586470

Telex 69565 VGOR E

Calle Binicanella, 12 Carretera Cala Agulla, 19

Tels.: (971) 585515 - 585552 Tels.: (971) 564300 - 564017

CALA MILLOR

CALA RATJADA

**PUENTE DEL PILAR**

MADRID Y ALREDEDORES del 9 al 12 Oct.....	27.300 pts.
Incl.: Avión + H*** A.D. + excursiones al Escorial, Toledo + guía acompañante + seguro viaje.	
ANDORRA, del 9 al 12 Oct. ....	29.200 pts.
Incl.: Avión + H. en M/P + traslados + excursiones Pas de la Casa + guía desde Palma + seguro viaje.	
ATENAS, del 9 al 12 Oct. ....	41.900 pts.
Incl.: Avión + H** A.D. + traslados + guía + seguro viaje.	
LONDRES, del 9 al 12 Oct. ....	54.300 pts.
Incl.: Avión + traslados + hotel A.D. + seguro viaje.	
PRAGA, del 9 al 12 Oct. desde.....	62.500 pts.
ESTAMBUL, del 08 al 12 Oct. desde.....	49.950 pts.
ZARAGOZA, del 9 al 12 Oct. ....	41.500 pts.
Avión + hotel**** A.D.	

**CARIBE EN OCTUBRE  
Rebajas última hora**

SANTO DOMINGO desde Palma, 9 días.....	99.900 pts.
CANCUN, 9 días.....	99.500 pts.
ACAPULCO, 8 días.....	98.900 pts.
MEXICO/ACAPULCO, 15 días.....	129.000 pts.
BRASIL, 9 días.....	89.000 pts.
16 días.....	99.000 pts.
MENORCA, del 05 al 11 Oct.....	24.500 pts.
Avión + traslados al hotel + pensión completa + excursiones por la isla + guía + seguro viaje.	



C/. Bonanza, 1

CALA MILLOR (Mallorca)

Tels: (971) 58 59 00 - 58 59 61

Fax: 585755



## LA «ILEGAL» OFERTA

Desde hace algún tiempo se viene hablando mucho de la oferta ilegal o ilegal oferta; la prensa diaria durante este verano ha publicado algunas opiniones o artículos sobre el tema, pero quizás no con la profundidad que hubiera sido de desear; algunas estadísticas sobre el tránsito de pasajeros en el aeropuerto han dado la voz de alarma, una vez más demasiado tarde. Los pasajeros que habían transportado los aviones no coincidía para nada con las cifras de ocupación que había en nuestros hoteles o apartamentos, la diferencia era lo suficiente importante para que alguien empezara a analizar los porqués de esta diferencia, porque hay varios porqués, casi nunca, esto depende de un solo factor.

Pero, debemos preguntarnos donde están los turistas, dónde se habrán metido, o es que los hoteleros mienten al dar los porcentajes de ocupación; pero la verdad es que los turistas están en Mallorca y los hoteleros no mienten, entonces uds. se preguntarán tantos apartamentos y hoteles ilegales, hay? y a decir verdad hay algún apartamento ilegal, hotel quizás no, pero apartamento si que lo hay, pero hay tantos como para producir esta diferencia estadística. Entonces ¿dónde están los turistas?

Cuando a principios de los ochenta, después de salir de la crisis del año 73-74, hubo un cambio de mercado, y hubo un trasvase de turistas de apartamento, pero paralelamente en toda la geografía mallorquina se iban construyendo una cantidad enorme de chalets, unos grandes y otros no tanto, además

de una gran cantidad de apartamentos que no podían explotarse turísticamente, porque la legislación vigente no se lo permitía, al principio estos apartamentos se amortizaban a través de los overbookings de los hoteles o apartamentos, pero una vez que el mercado turístico he entrado en recesión han tenido que buscarse otras formas de rentabilizarlos o amortizarlos. Con los chalets ha pasado lo mismo, una vez que el mercado interno decayó, empezó a ofertarse a los mercados fuera de España, y tres cuartos de lo mismo con los apartamentos.

Este mercado funcionó tan bien, que en un tiempo relativamente corto se hizo con una gran cantidad de estos chalets o apartamentos y, aquí es cuando empieza la «ilegal» oferta, me explicaré, un señor de Alemania compra un chalet, su familia son cuatro personas, tienen un mes de vacaciones, a escoger el mes, y aprovechan este mes para disfrutar de su chalet en Mallorca, pero... que hacemos con el chalet el resto del año? tenerlo cerrado y tener una propiedad en Mallorca que solo produce plusvalía, si es que aún la produce? no, hay que amortizar la compra de chalet o al menos que no nos produzca demasiados gastos, que hacer? pues... sencillamente alquilarlo al cuñado, al hermano, a los amigos de la fábrica, etc. etc. al final del año el que menos ha conseguido tenerlo alquilado al menos siete u ocho meses, si multiplicamos 8 meses x 120 estancias = 960 estancias o sea dos dobles en un hotel durante estos ocho meses, la his-

toria se repite con todos y cada uno de estos chalets o apartamentos; no pagan impuestos, no pagan servicios, no pagan nada, bueno en Alemania, Francia o Inglaterra si que pagan y bien, pero al propietario, que oficiosamente deja el chalet a sus amigos, ahí está la «ilegal» oferta, estos miles de chalets y apartamentos que nadie controla, que es casi imposible controlar y que ha supuesto que miles de estancias de turistas, antaño habituales clientes de nuestros hoteles hoy forman parte de este gran mercado de oferta «ilegal», que los hoteles y apartamentos legales, de ninguna manera pueden competir, unos pagan impuestos muy duros, estos, lo que pagan es de risa, unos ponen instalaciones, servicios, estos no ponen nada y al final para llenar los hoteles hay que ver lo difícil que es, el handicap de los legales frente a los «ilegales» es tan grande que ya es muy difícil que alguien lo pare. Lo jodido es que nosotros, seguramente no iremos a sus países a hacerles la misma competencia de comprarles sus casas y luego alquilarlas a nuestros amigos. Es la ley del más fuerte y en este aspecto de momento son ellos los más fuertes, quizás algún día el tiempo cambie y les podamos devolver el jornal.



Ignasi Umbert  
i Roig

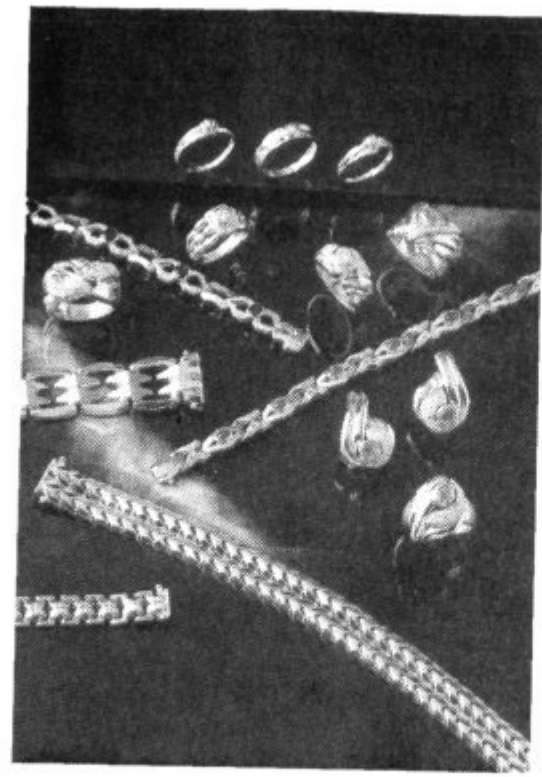
## BRICO - MUEBLES CALA MILLOR

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





**LOTUS**  
Chronograph Nautic Team  
*Marca tu rumbo*



**JAGUAR**  
SWISS MADE

**swatch**  
SWISS MADE



**OFERTAS**

ANILLOS 18 K.  
CON BRILLANTES  
A PARTIR DE  
**3.990** ptas.



ORO 18 K  
DESCUENTO HASTA  
**50 %**

**ESPECIALES FIN DE TEMPORADA**

RELOJES  
A PARTIR DE

**1.750** ptas.



Joyerías  
**CALA MILLOR "Katia"**

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

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

## EL FIN DEL VERANO

Cada día nos martillea el cerebro el hecho incontestable de la muerte como solución a los problemas que, sin descanso y con un empeño digno de elogio, hemos ido construyendo.

Tan pronto salta la chispa, ya convertida en incendio, en Sarajevo, como se acumulan los muertos en Somalia; cada uno de éstos señalando con su dedo famélico a una sociedad irrespetuosa y ciega, que devora más que come y que más que matar, depreda.

Nos encontramos con la muerte interminable del País Vasco, causada por esa mafia carroñera, zafia e inculta, que atiende al nombre de Eta. Por el sur, el espectáculo bochornoso y triste de las pateras, llegando vacías a las costas españolas desde Marruecos y dejando sus muertos como un rosario de jirones, gracias a ese esperpento con babuchas, incapaz de frenar las muertes de los inocentes que aún creen en el derecho de tener, también ellos, un lugar al sol, aunque el sol, más que calentar, queme. Y así hasta el infinito.

Donde quiera que señale la veleta loca de este globo terráqueo, apenas un balón grisáceo con una mancha sucia

en el cielo, campa la muerte.

Los poéticos, por lejanos, 4 Jinetes del Apocalipsis, han dejado paso a una inquietante cercanía de sida, cancer, hambruna y otras lacras, contra las que es imposible luchar. Los gobiernos se encuentran impotentes y los gobernados están demasiado preocupados mirando sus ombligos y felicitándose por lo bello de su redondez. Nadie ayuda en la medida de sus posibilidades porque nadie es solidario con el sufrimiento. Preferimos comentar la muerte del lugar común de un Norman Bates, sincópata de fantasía, antes que pronunciar en las razones inciertas por las que miles de niños deben morir en el África profunda y triste, seca y polvorienta, donde el agua quedó congelada en las nieves del kilimanjaro, soñadas más que vividas por Hemingway, antes de suicidarse.

Siento que muchos de nosotros no hemos llegado a vivir a pesar de amar y buscar denodadamente el sentido de la vida, si es que tiene un sentido. Hay muchas palabras que el viento borra, aun antes de ser pronunciadas. Son las voces de las víctimas. En cambio se oyen los exabruptos de los imbéciles huecos, aquellos que comprendiendo el asesinato de un guardia maketo, conde-



José Luis del Reino

nan el asesinato de un inocente, que, sin saberlo, debería nacer. Y es que probablemente, en su cortedad intelectual, haya diversas maneras de asesinar con diferentes significados.

Vemos los cadáveres alineados junto a sus féretros, devueltos a una tierra que ya no es suya, por un mar duro y revuelto, sin maldecir a aquellos que les han obligado a emprender ese viaje trágico y repetido. Sin pensar que, cuando esos antes niños, jugaban en la kasbah, estos mismos cadáveres, no soñaban que su única pertenencia llegaría a ser un ataúd de madera en una tierra que aunque fue suya hace cientos de años, ahora ni les comprende ni les quiere.

Aunque quizá todo el problema se reduzca al hecho del verano que se acaba. Pero, tristemente, nos estamos forjando un mundo en el que el otoño, de manera implacable, dará paso a un invierno sin esperanza de primavera.

Desde

**2 Millones**Sin Comisiones.  
A plazo de 1 mes.**12**

%

**T.A.E.**

Desde 24,5 M., 12,25% T.A.E.

**Depósito  
Atlántico***Su rentabilidad garantizada***Banco Atlántico**  
Fundado en 1901

EN CALA MILLOR:

Avda. Colón, 36

Tels. 58 67 59 - 58 68 12





cala bona



HOTEL  
CALA BONA



TELS. 58 59 24 - 58 59 68  
FAX: 58 61 75  
07559 - CALA BONA - Mallorca

**HOTEL CALA BONA**  
en evolución constante desde el año 1924

## CONCURSO HNOS. CAÑADA

En esta ocasión, Jaume Alzamora ha elegido un regalo sorpresa, se trata de un cassette precioso infantil con micrófono incorporado. No olvide Vd., querido lector de llamar a las Oficinas de Cañada y dar el nombre del personaje de la foto.



Adivine el personaje  
de este  
desordenado puzzle



*Edif. S'Estanyol s/n  
Frente Hotel Flamenco*

VISTETE DE PIES A CABEZA EN:  
**S'ESTANYOL**

DISPONEMOS DE:

Jeans, zapatillas, camisetas, camisas, polos,  
bodys, chandals, bañadores, bikinis, etc.

EN LAS MEJORES MARCAS:  
BONAVENTURE - LEVI'S - MAGANGI - LEE  
CASTER - KAPPA - REEBOK - ADIDAS  
NIKE - MISTRAL - PUMA - SPALDING  
HUMMEL - ETC. ETC...

(También podrá encontrar juguetes  
y artículos de regalo)

## NO HAY SITIO PARA MAS AGUJEROS

La frase del Sr. González de que «Prodigar los Referéndums destruye las democracias» solo es un contrasentido; más bien es a la inversa. El amigo Rousseau se cansó de escribir su contrato social para que al final fuese mal interpretado. Lo que de verdad arruina las democracias es la falta de Referéndums. Cuando se trata de tomar una decisión que se sabe o no está en el ámbito de atribuciones concedidas por el pueblo soberano, es necesario hacerlo. El pueblo le concede a sus representantes unos márgenes en las decisiones administrativas y éstos tienen unos límites. A partir de ahí, ahorrarse la voluntad popular para administrar la nación como una propiedad particular, es un error, es como dar a entender que el poble pueblo está incapacitado para saber lo que le conviene, lo que en cierto modo es cierto, al menos cuando

no se conoce de qué se trata ¡Que fallo! Yo particularmente creo que lo que de verdad arruina una democracia es pasar la apisonadora de la mayoría parlamentaria del partido que la posee, porque en tal caso, no se trata de aprobar lo más conveniente para el pueblo, sino para el partido que la tiene. En este caso, puede parecer una paradoja lo que dejó dicho, pero desgraciadamente es así, lo estamos viendo cada día.

Estas democracias de las que hoy nos ufanamos, no son más que parodias de lo que deberían ser.

Volviendo al principio, estoy a favor del no al tratado de Maastricht, pues aunque no estoy lo suficientemente informado para dar una opinión personal, si nos fijamos en nuestros vecinos los franceses y en los sondeos y encuestas que allí se han realizado, podemos ob-

servar que la clase alta y media-alta, es decir la burguesía, parece estar a favor del sí, así como los partidos de derecha, ultraderecha y centro, mientras que los partidos de izquierda y la clase trabajadora están a favor del no. De ahí claramente se deduce, ya que se supone que el pueblo francés estará debidamente informado a la hora de votar un Referendum, que el tratado favorece a empresarios y no a trabajadores. Terminaré diciendo que mi socialismo está en total desacuerdo con el que practica el gobierno y que ya no me queda en el cinturón sitio alguno para hacer un solo agujero más. Llevo haciendolos desde hace cuarenta y cinco años y lo peor es que no me queda suficiente para comprar otro.

Joaquín Martínez Sánchez

INFORMESE EN:

**COBROA**

Avda. Juan Servera Camps, 41 CALA MILLOR

Teléfono: 585830

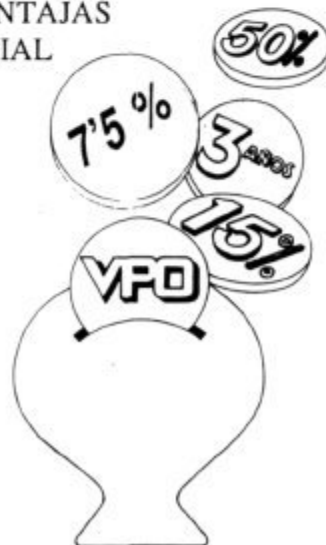
«AL FIN EN SA COMA»

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





## ¿TE ACUERDAS DE LA HISTORIA DE JULIO CESAR?

Después de «Globos Sonda» y «Via Satélite», ¿se acuerdan?, nace hoy en el CALA MILLOR 7 una nueva sección fija-discontinua, porque todo dependerá de las investigaciones que el inspector Magrit consiga para poder contar de una forma serena y sobre todo con mucho humor y añádale Vd. si quiere, simpatía; lo que va sucediendo o puede suceder por nuestro querido ámbito que cubre CALA MILLOR 7.

El Inspector Magrit es inglés, pero tiene un chalet de planta baja, tres habitaciones, cocina, jardín, dos baños, garage y laboratorio en nuestra zona. Vive solo, aunque a veces recibe visitas; pocas, pero muy interesantes. Le gusta dar largos paseos y poquísima gente le conoce; tan solo un contacto muy importante le acerca a los acontecimientos y sucesos diarios: su amigo Tony; es moreno, alto, espigado y de joven fue marinero.

-Oye Tony —dícele el Inspector Magrit— conduce con precaución, porque en las entradas de población, tanto en Son Servera como en Cala Millor, las multas mínimas para circular en exceso de 40 km/h son de 16.000 ptas.

-Ya lo sé Inspector Magrit, y ahora según dicen, van a comprar una grua. Pero las medidas serán para todos iguales, ¿no?

-Depende, hay varios factores que alteran los resultados, influencias marítimas, terrestres y sobre todo humanas

-¿Qué quiere decir con ello Inspector Magrit?

-El goteo Tony, el goteo diario a que son sometidas ciertas personas puede incidir indudablemente en ciertas decisiones. La suerte, políticamente hablando, porque la suerte está de nuestra parte, es que no saben rematar; me refiero a los del goteo, claro, porque ya sabes lo que dijo Maquiavelo, que a tu enemigo nunca le hieras, o le matas o le dejas pasar como las olas del mar, que por cierto la playa de Cala Millor es maravillosa, se parece a la de San Francisco, solo que le faltan duchas,

servicios públicos.

La playa está muy bien cuidada, han instalado sombrillas y tumbonas nuevas....

-Inspector Magrit, por favor, que estábamos hablando de algo muy serio. ¿Se trata de matar a alguien?

-No hombre, no. Aunque, ¿te acuerdas de la historia de Julio César? ¡Quién lo iba a pensar!, traicionado por sus propios amigos; mejor dicho, le mataron sus propios amigos.

-Pero no estamos en la época de los romanos....

-La historia querido Tony, da tantas vueltas como el mundo, que es redondo y si tú tiras una piedra como David lo hizo con Goliat, no vence siempre ni el más poderoso, ni el más grande, ni el más fuerte; vence el que tira la piedra y esconde la mano. Al principio parece ser que sí, pero al paso del tiempo, el verdadero vencedor es el que tira la piedra limpia y directamente, cual lo hacían los honderos mallorquines.

-De acuerdo, pero vivimos en la época de los «guiris», de la coca... ina, de la especulación, de la buena gente también, y todo el poderío, como dirían los flamencos, lo tienen los «guiris», dado que directa o indirectamente todos vivimos del turismo.

-Por cierto que además de la coca...ina está también la especie humana de los que hablan y actúan por la espalda, y según investigaciones del F.B.I., sería más conveniente matar por la espalda, aunque no es ético ni conveniente para los familiares, por supuesto, actuar y hablar «por la espalda». Calor, ¡que con un par de masajes bien dados por la espalda! o por otra parte si te puedes pagar un guarda-espaldas, O un sicario, O un infiltrado...

-Pero esto que Vd. me cuenta Ins-



J.B.

pector Magrit, no es respetable

-Mira y escucha bien Tony, el respeto lo puedes, en su momento, comprar, pero sino eres capaz de ser respetado por tí mismo, nunca, nunca serás respetado por los demás, deja que los políticos hagan o desagan su trabajo, tú ve a lo tuyo.

-Pero lo mio Inspector Magrit, es el pueblo; su bienestar, sus problemas, sus preocupaciones...

-Ten en cuenta algo muy importante, tú eres tú, formas parte del pueblo, pero no eres todo el pueblo. Deja que cada cual actúe según su conciencia; quien la tenga.

-Última pregunta si me lo permite, ¿qué opina del Puerto que según dicen quieren construir en Cala Bona?

-Mi lupa está cansada, de momento te aconsejaría que te ocuparas de tu propio amarre de la vida; la vida de los demás, la determinarán, sin querer o queriendo ellos mismos. El corazón y la razón, van unidos, pero siempre gana la razón; siempre flota la verdad, y para ello se requiere tiempo y constancia.

- Morirse de risa
- Tener un corazón grande para no quedarnos indife-  
rentes ante el sufrimiento.
- Vivir intensamente.
- Lanzarse a lo desconocido.
- Las visitas inesperadas.
- Saber llenar el tiempo libre.
- Apoyar ideas.
- Conseguir lo propuesto.
- Reconciliarse con viejos amigos

## OUT

- Perder oportunidades
- Hacer planes.
- Desanimarse
- Soñar con irse y tener que esperar.
- Tener lejos a los amigos
- Llevar reloj solo para ver como pasa el tiempo
- No valorar algo hasta que lo perdemos.
- La indiferencia
- El peligro a la conformidad

-«No valen las razones, sino el valor que se les da»  
(Unamuno)

-«¡Vivamos!, la vida nos indicará de sobra lo que debe-  
mos hacer».

(L. de Hoyes)

-«Los hombres tiene que hacer el esfuerzo de encontrar  
otro camino, y cuanto más tarden en hacerlo, menos posibi-  
lidades tendrán de alcanzar sus objetivos».

(Thoreau)

-«Quería vivir intensamente y sorberle todo el jugo a la  
vida. Dejar a un lado todo lo que no era la vida para no des-  
cubrir a la hora de la muerte, que no había vivido».

(E.E. Lummings)

-«Existe una libertad hermosa, irrenunciable, que se  
puede usar o tirar, proteger, vender o alquilar, pero que está  
en todo caso, por encima de la fuerza del destino».

(Andrés Aberasturi)

-«El hombre es un aprendiz, el dolor es su maestro».

(Gandhi)

## Enseñamos también **ITALIANO**

Cursos de Invierno en:

Alemán

Español

Inglés

Catalán

Italiano

Francés

*¡No lo deje para el  
último momento!*

y naturalmente, **REPASOS**  
**¡VEN A INFORMARTE!**

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



**INSTITUTO DE IDIOMAS**

**MICHAEL KELLER**

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

# ibelsa



## FRIGORIFICOS

CARACTERISTICAS	MODELOS		
	6200	6350	
CAPACIDAD TOTAL (L)	205	330	
CAPACIDAD FRIGORIFICO (L)	205	260	
CAPACIDAD CONGELADOR (L)	—	70	
CAPACIDAD CONGELACION KG/24 H.	—	5	
TERMOSTATO REGULABLE	SI	SI	
DESCONGELACION AUTOMATICA	—	—	
DESCONGELACION CICLICA	—	SI	
EVAPORACION AUTOMATICA	SI	SI	
PLANO SOBRE CAJONES VERDURA	1	1	
NUMERO DE PARRILLAS PLASTIFICADAS (Fr)	3	3	
NUMERO DE PARRILLAS PLASTIFICADAS (CONG.)	—	1	
LUZ INTERIOR	SI	SI	
COMPARTIMENTOS VERDURAS	SI	SI	
RUEDAS	—	SI	
DIMENSIONES	ALTO	1.240	1.585
	ANCHO	525	600
	PROFUNDO	545	635
TENSION NOMINAL (V)	220	220	
FRECUENCIA (HZ)	50	50	
POTENCIA (W)	95	150	

## LAVADORAS

CARACTERISTICAS	MODELOS		
	M-910	M-920	
CUBA DE ACERO VITRIFICADO	SI	SI	
CESTO DE ACERO INOXIDABLE	SI	SI	
REVOLUCIONES DE CENTRIFUGADO POR MINUTO	400	400	
NUMERO DE PROGRAMAS	14	14	
TOMAS AUTOMATICAS DE DETERGENTES BIANQUEANTES Y SUAVIZANTES	4	4	
SELECTOR	DE TEMPERATURAS	—	4 TEMP.
	DE LAVADO EN FRIO	SI	INCORPORADO EN SELECTOR DE TEMPERATURAS
	DE EXCLUSION CENTRIFUG.	—	—
RETARDADOR APERTURA PUERTA	—	—	
PILOTO INDICADOR CONEXION	SI	SI	
DIMENSIONES EXTERNAS	ALTO CON ENCIMERA	850	850
	ALTO SIN ENCIMERA	820	820
	ANCHO x FONDO	600 x 550	600 x 550
TENSION (V)	220	220	
POTENCIA NOMINAL (W)	2200	2200	

Desde: **35.500 pts.**

Desde: **32.900 pts.**



**INSTALACIONES  
BUMINISTROS  
Y SERVICIOS**

*Anos Cañada S.A.*

**¡Ven a ver nuestro surtido  
en SEGA y NINTENDO!**

**¡Te esperamos!**



## JOSÉ CAPITA LUPIÓN, RESTAURANTE MEDITERRANI

-¿Cómo has pasado estas vacaciones de Verano?

-Trabajando

-¿Qué tipo de música prefieres?

-Me gusta toda.

-¿A qué eres fiel?

-A los sentimientos humanos.

-No desearías...

-Más violencia, hambre y miseria.

-¿A qué te negarías rotundamente?

-A hacer daño a alguien.

-¿Qué es lo que más te divierte?

-Hacer deporte y todo lo cómico.

-¿Que despierta tu atención?

-Los idiomas y la poesía

-¿Cuál es para ti el mayor espectáculo del mundo?

-La época en que vivimos.



*José Capita Lupión*



*Esto sucede en Cala Millor*



**SUPERMERCADOS**

# HIPER COLON

## PARKING PROPIO

No olvide nuestras especiales ofertas de **FIN DE SEMANA**

**AVDA. CRISTOBAL COLON, 38 - TEL. 81 40 20  
C/ JUAN SERVERA CAMPS - CALA MILLOR - MALLORCA**

La dirección del Rte.  
Mediterrani, da las gracias  
por todo el interés mostrado  
por parte del público  
durante la Semana  
Gastronómica. Siempre  
dando la bienvenida a su  
distinguida clientela.

*Pep Lizancos y Pep Macías*



**BAJOS HOTEL MORITO**

**Tel. 58 68 22**

**07560 CALA MILLOR  
(MALLORCA)**

**MEDITERRANI**  
RESTAURANT



**Hotel  
MORITO**

CALA MILLOR, MALLORCA

Tel. (34 - 71) 58 56 24

**FAX (34-71) 81 36 40**

**91 habitaciones y 35 estudios**

**M  
A  
L  
L  
O  
R  
C  
A**

*[Signature]* 97

*1984-09-28*

## DON LUIS BAUDIL, CONCEJAL DE TURISMO DEL AYUNTAMIENTO DE SON SERVERA

El Sr. Luis Baudil es un hombre curtido durante años en la política. Después de dos legislaturas ostentando el cargo de concejal de la Policía Local por el Partido Popular, del cual fue desde los inicios su Presidente, pasa en esta tercera Legislatura también a formar parte del

Gobierno Municipal, esta vez en el Partido político de UIM y es nombrado concejal de Turismo y Playas.

Indudablemente Luis Baudil es un político nato, que pase lo que pase, vengan bien o mal dadas, siempre sigue al pie del cañón con una voluntad increíble.

-Es obligado preguntarle sobre las fiestas del Turista y al mismo tiempo Vd. que vive aquí desde hace muchos años, ¿cómo recuerda el famoso «Día del Turista»?

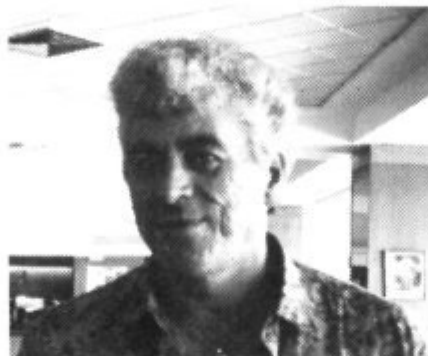
-Recuerdo que se inició el 25 de Septiembre, concretamente en el año 1962, era un día a nivel balear dedicado al turista. A nivel local lo organizaba D. Antonio Peñafort, quien fue el que programó la primera «Semana Turística de la isla. Este año, a raíz de nombramientos de nuevos cargos en la Asociación Hotelera, hay una nueva comisión de festejos, y desde aquí mi mejor deseo es que todo sea un éxito en pro del turismo.

-También es obligado preguntarle, antes de llegar a temas turísticos, si el pacto municipal goza de buena salud y qué le falta o qué le sobra.

-De momento el pacto municipal tiene buena salud.

-¿Cuáles son las carencias que en materia de turismo municipal tiene actualmente?

-Muchísimas. Nos falta más promoción y en poco tiempo se llevará a cabo la apertura de la nueva Oficina Turística Municipal.



Luis Baudil, Delegado de Turismo

-Considera que funcionan bien los servicios: basura, alumbrado, conservación plan de embellecimiento...?

-No del todo, aunque al ser el Plan de Embellecimiento una obra nueva, siempre se cometen fallos y se están subsanando, como por ejemplo el asunto del alumbrado. También se ha contratado un jardinero para mejor conservación de los jardines y se han traído 15 contenedores de basura más.

Desde aquí desearía pedir a los ciudadanos que pusieran los residuos sólidos en bolsas de plástico y a ser posible las saquen por la noche. Quedaría muy agradecido.

-¿Qué hace un político como Vd. de derechas, en un Ayuntamiento más bien de izquierdas?

-Aunque tengan el nombre del PSOE, solamente hay uno que lo sea. En este momento podría decirse que no hay nadie de derechas ni de izquierdas. Es un pacto de personas, simplemente.

-Milita en UIM. ¿Como ve el futuro de este partido?

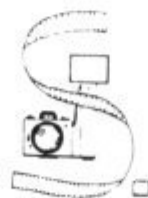
-Es un partido joven con mucha ilusión y esperamos que después del Congreso quede más reforzado. Esperamos que en las próximas elecciones tengamos el apoyo de los ciudadanos.

-¿Qué planes en definitiva tiene para este invierno en cuanto a poder mejorar y mantener las infraestructuras cara a un turismo mejor?

-Tenemos previsto hacer en Octubre unas reuniones con la Asociación Hotelera para montar un stand en Berlín. A parte preparar un poster, conjuntamente con la Asociación Hotelera, el Ayuntamiento de Sant Llorenç y la Conselleria de Turismo, que se distribuirá en 5000 puntos de venta en el extranjero. Además de esto, queremos hacer un programa para el turismo de invierno.

Foto Estudi

VIVES



567161 SON SERVERA

ENMARCACION LAMINADOS (PLASTIFICADO) DE FOTOS, DIBUJOS, MAPAS, LITOGRAFIAS, etc. Y MONTAJES FOTOBLOC AL INSTANTE

REPORTAJES, BODAS,  
COMUNIONES, BAUTIZOS  
Fotos estudio o exteriores en color  
o blanco y negro  
Calidad a buen precio con  
Laboratorio BETA COLOR  
y productos KODAK



## MIGUEL GALMES DELEGADO DE NORMALIZACIÓN LINGÜÍSTICA, POLICIA, EDUCACIÓN, S.M.O.E Y DE TURISMO, DEL AYUNTAMIENTO DE SANT LLORENÇ

Miguel Galmés es un joven Profesor de E.G.B., que desde esta Legislatura forma parte del Gobierno Municipal, habiéndose presentado en las pasadas elecciones en los Independientes de Son Carrió, cuyo líder indiscutible es Mateu PuiGrós. Miguel Galmés tiene, como polí-

tico, una tarea tan importante como polifacética por los cargos que asume. Es agradable, tiene don de gentes y el de la palabra y sobre todo es padre desde hace tres meses de una hermosa niña, que le ha hecho crecer el sentido positivo y alegre de la vida.

-¿Cómo es posible conllevar tantos cargos políticos?

-Todos ellos, tienen para mí la misma importancia, pero sucede que unos necesitan más dedicación que otros. Los grupos, los jefes de las distintas áreas de trabajo son los que realmente realizan el trabajo. Marco, eso sí, la línea política y apporto la participación que se necesite y luego el Departamento o área se pone en funcionamiento. El caso más claro está en el S.M.O.E que tiene una línea clara; hemos mantenido reuniones, hemos charlado y M<sup>a</sup> Isabel Sancho y su equipo lo hacen maravillosamente bien.

-¿En cuanto a normalización lingüística?

-Somos de los únicos Ayuntamientos que tenemos un funcionario, Pere Josep, que participa en un curso de post-grado de normalización lingüística en la Universidad Balear. Preparamos algunas campañas y la primera de ellas está dirigida a los comercios donde les mandamos el cartel de «tancat i obert»

-Y, ¿cómo está de salud profesional la Policía Local?

-En la Policía ha habido un poco de reajuste y cara al próximo año o temporada turística pienso hacer otro. El problema, o uno de los problemas radica en que según las normas, por cada 1.000 habitantes debe haber un Policía, pero al haber tantas personas durante la temporada veraniega y muchísimas menos durante el invierno produce un desequilibrio que conlleva a la contratación temporal y ésto no es positivo. No obstante tengo planificado un plan de actuación que consiga una mayor rentabilidad de la Policía Local y que el ciudadano tenga más servicios y vigilancia.



Miguel Galmés  
Delegado de Turismo



Regido por: Esperanza Meca  
C/ Sincaneta, 19-A  
Tfn: 58 60 22 - 07540 CALA  
MILLOR

**¿CONOCES LA MESOTERAPIA?**  
Está dirigida por un doctor en Medicina.  
Pídenos información al tel. 58 60 22  
**¿QUIERE REDUCIR EN UN MÍNIMO DE 4 A 10  
SESIONES, ESA GRASA QUE LE SOBRA EN  
SITIOS DETERMINADOS DE SU CUERPO?**

### Tablas de gimnasia



Recuerden nuestros servicios de limpieza de cutis,  
depilaciones, caída de cabello, tratamientos  
especiales de cara y senos. Lifting

### OTROS SERVICIOS DE ESENCIA:

NATUROPATIA, HOMEOPATIA  
Y CURACION POR HIPNOSIS (dejar de fumar...)  
Sr. Salvador Navarro

VIDENTE, CARTAS DEL TAROT Y LECTURA DE  
LAS RAYAS DE LA MANO POR AZUCENA

**¡¡PIDENOS INFORMACION!!**

**VISITENOS**

**-Y, ¿en cuánto al Plan de Embellecimiento y su conservación?**

-En la conservación del Plan de Embellecimiento se puede decir que hay deficiencias, rompen árboles recién plantados, quemar algunas papeleras...

es un grupito de gamberros, que desgraciadamente no se puede evitar, porque indudablemente no lo harán cuando esté la Policía. Tenemos que acostumbrarnos a vivir en una sociedad de consumo que no tiene los mismos valores que tenía hace 20 años, que los valores han cambiado, parece ser que destrozarse está de moda; sería lo ideal que el Ayuntamiento repusiera lo roto, pero para ello se necesita más dinero, aunque naturalmente lo arreglaremos. Cala Millor, la zona turística está bien; son estos pequeños detalles que si conseguimos arreglarlos Cala Millor sería como una bella postal.

**-¿Y en cuánto a la Oficina Turística?**

-Desarrolla y lleva a cabo un papel inmejorable donde hay dos personas supervaliosas que Juana Caldentey la dirige muy bien. Hemos recibido nuevo material de promoción, es decir, del que había, hemos encargado más, dado que se había agotado. Desde hace meses, la O.T.M. está adherida al sistema informático que ha elaborado la Universidad Balear y que la Consellería de Turismo ha participado activamente y disponemos de un ordenador que nos ha dado la C.A.I.B. al margen, estamos elaborando un programa informático donde recogemos, con la ayuda de la Asociación Hotelera, las características de cada establecimiento hotelero, precios; así como también los Restaurantes.

**-¿Cual es su opinión de la III Mostra Gastronómica?**

-Un 10. Porque son un grupo entusiastas de personas que sin esperar nada a cambio, han montado algo sin precedentes y estamos orgullosos de que se realice en nuestro término. Vivimos una época de crisis y aunque el ayuntamiento ha procurado colaborar un poco, no lo ha hecho económicamente y la ilusión de este grupo gastronómico no ha decaído, sino que ha aumentado; montar eso sin una subven-

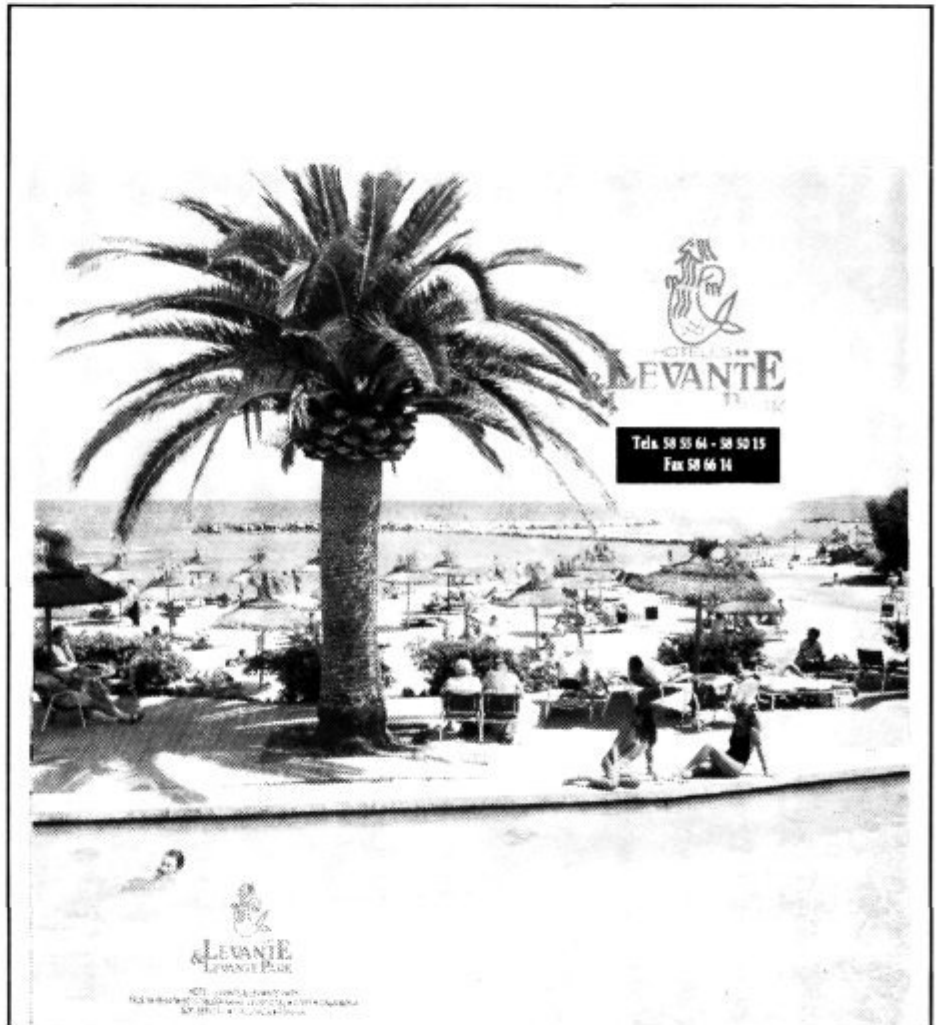
ción es un 10. Y la aportación de la Consellería de Agricultura ha sido extraordinaria.

**-¿Cómo ve el futuro turístico?**

-En el fondo siempre hay una esperanza; la temporada ha sido irregular y creo que lo ha sido más para la oferta complementaria lo que ha producido una recesión económica. El turista, al llegar de vacaciones, casi viene con números rojos. Quizás con la devaluación

de la peseta el turista pensará que han bajado los precios y que por lo tanto puede gastar más. Y nada más Isabel, esperemos pasar todos unas buenas fiestas del Turista, donde el Ayto. Colabora con la banda de música, bailes mallorquines y que la próxima temporada sea mejor en todos los sentidos.

I.S.



Los hoteles LEVANTE y LEVANTE PARK, ocupan un lugar privilegiado en una de las zonas más bellas de la costa Sureste de Mallorca. (Cala Bona-Cala Millor) Edificios modernamente equipados, con ascensores.

Sus habitaciones disponen de baño, teléfono, terraza, y también de una hermosa vista sobre el mar. Amplios salones, Bar Americano, Snack Bar, Salón de juegos (billares, ping-pong, etc...), peluquería de señoras,

jardines, piscina, piscina infantil, piscina climatizada, campos de tenis y la posibilidad de practicar el golf en las cercanías, junto a todo tipo de facilidades para la práctica de otros deportes.

En la noche puede Vd. disfrutar de un excelente cocktail o venir a nuestro baile con orquesta. Los hoteles LEVANTE y LEVANTE PARK tienen todo lo necesario para pasar unas inolvidables vacaciones.

## D. JUAN BUADES, PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES Y TEO FABREGAS, VICEPRESIDENTE Y RESPONSABLE DE COMERCIO Y TURISMO

«La Asociación de Comerciantes nació en el año 1983, comprende desde s'Illot-Sant Llorenç hasta la Costa de

los Pinos-Son Servera. Y su función es velar por el bienestar de los comerciantes y de la zona».

-¿Cual es la actual problemática de los comerciantes?

-La problemática en general está en la poca colaboración de nuestros Ayuntamientos en el sector comercial y turístico. Por parte del Ayuntamiento de Sant Llorenç, nos sentimos completamente abandonados, en todo lo que se ha equivocado no se ha preocupado en rectificar nada.

Falta planificación, estructuración y seguridad; los bancos de piedra del Paseo colón, siguen siendo un peligro por la mala colocación, y aunque este pasado invierno pedimos al Ayuntamiento que los cambiara de lugar, no hemos ni obtenido respuesta.

Se necesita también vigilancia policial en los centros comerciales. A parte estamos indignados por el no funcionamiento de la fuente que hay en el paseo.

Por parte del Ayuntamiento de Son Servera recibimos más apoyo, pero dista aún de llegar a la realidad que necesitamos. Una de las incompetencias desleales que tenemos los comerciantes, son la presencia de manteros y excursiones piratas, siendo éste el año que se han visto más, realizando sus ventas en las zonas comerciales, y el Ayuntamiento no ha hecho nada para evitarlo.

Añadir que enviamos a los Ayuntamientos una carta

sobre el tema de las máquinas de «COCA-COLA» que tanto se ven en las aceras, y tampoco obtuvimos respuesta alguna.

Nuestra Asociación no ve el fruto de esta demanda y considera que nos degrada la zona en contra de los bares y supermercados.

-¿Qué desearían para una zona turística mejor?

-La Asociación de Comerciantes desearía más seguridad, infraestructura y vigilancia en cuanto a presencia policial.

-¿Cómo ven la gestión de los Ayuntamientos de Sant Llorenç y Son Servera?

-El Ayuntamiento de Sant Llorenç, ¿hace alguna gestión?, no conocemos ni delegado de zona. Y el Ayuntamiento de Son Servera deja mucho que desear.

-¿Algo más que añadir?

-Desearíamos pedir más preocupación, trabajo y colaboración por parte de los dos Ayuntamientos, porque los comerciantes somos también parte de la zona costera. Nuestra Asociación dará una carta a los Ayuntamientos para que hagan una rotonda en la avenida de «Son Bon Temps» con «Es Carreró», y para que arreglen la avenida «Sol Naixent» para haber doble dirección y sustituyendo así el «stop» de la avenida «Son Bon Temps» con la del «Sol Naixent».



Juan Buades y Teo Fábregas

Esta Asociación pide a los dos Ayuntamientos consideren las peticiones que les hacen por el bienestar de la zona.

### UNDER NEW MANAGEMENT CALA BONA LAVANDERIA. Paseo Marítimo CALA BONA. Tel. 58 51 80 INTRODUCTORY OFFER

	Normally	Now
DUVETS LARGE	2.000	1.500
DUVETS SMALL	1.500	1.000
DUVET COVERS, CUBRE CAMA, BEZUG	225/290	200/250
SHEETS, SABANA, DETTPLAKER	150/225	125/200
PILLOWCASE, FUNDAS, KOPEKISSEN	100/120	75/100
HAND TOWEL, TOALLA PEQ., HANDTUCH	100	75
BATH TOWEL, TOALLA GRANDE, BADETUCH	200	175
BEACH TOWEL, TOALLA MAS GRA., BEACH BADETUCH	250	225
BATH MAT, ALFOMBRINES, BADMATTE	190	175
TABLECLOTH, MANTELES, TISCHDECKE	100/200	75/175

FREE COLLECTION \* DELIVERY SERVICE  
GRATIS COLECTA Y REPARTO SERVICIO  
FREI SAMLUNG - VORTRAG

## «NURI LLAGOSTERA DEL CLUB TENIS «CAN SIMÓ» SUBCAMPEONA DE ESPAÑA ALEVÍN

Nuri es esta chica tan simpática y rumbosa -como bien se puede observar en estas fotos- que en fechas recientes ha ganado el Subcampeonato de Alevín Español y todas las finales del Circuito de Baleares (7 finales). Me cuenta que su flor favorita es la rosa, tiene buenos amigos y amigos -ninguno de especial de momento-. Le gusta la velocidad de una buena moto Yamaha, su ropa

deportiva preferida tiene que ser de marca Reebok y su ídolo musical es el -pronto transparente- Michael Jackson. Sus entrenadores Jimmy y Simonet la miman mucho y está muy contenta de entrenar con ellos.

Este año también ha ganado el Campeonato de Baleares, en el mes de abril y así sin más preámbulos le empezamos a pedir:

-¿Por qué este deporte y no otro?

-Porque mi madre de pequeña me inculcó el deporte del tenis y porque me gusta mucho.

-¿Qué tal tu entrenador, cómo se porta?

-El entrenador se porta muy bien conmigo. Durante el Campeonato de España en Murcia, me acompañó. Es estupendo.

-¿Cuál es tu jugadora española preferida?

-Arantxa Sánchez.

-¿Cómo se divide un entrenamiento tuyo?

-Entreno unas dos horas diarias, empezamos estirando un poco, unas veces saques, otras peloteo, y así sucesivamente vamos practicándolo todo.

-¿Tus amigas que te dicen, cuando ven que ganas tantos torneos, o no se interesan?

-Se ponen contentas y me dan la enhorabuena, entre otras cosas.

-Tenis, muñecas, estudiar, amigas/os. ¿Tienes tiempo para todo?

-Sí, porque nosotros terminamos a las dos la escuela y hasta las seis que empiezo el entreno en Can Simó, tengo tiempo para hacer cosas.

-En casa, ¿qué piensan



*Nuria Llagostera Vives, subcampeona de España Alevín y Campeona de Baleares Alevín*

tus padres de que practiques el tenis?

-Mis padres están muy

contentos porque el deporte es muy sano y relaja mucho, además me gusta y tengo una gran afición.

-¿Te enfadas mucho cuando pierdes un partido, rompes la raqueta o pegas al primero que te encuentras en frente?

-No, me enfado si veo que juego mal con una de mi nivel porque no juego como debería.

Estas han sido las aventuras que nos ha contado NURI LLAGOSTERA, toda una campeona del Club Tenis Can Simó, que de seguir así será toda una rival en las futuras generaciones. Gracias y enhorabuena por este Subcampeonato de España en tu categoría alevín.

**Jaume Robi**



*Nuria Llagostera Vives en una entrega de trofeos con el Presidente de la Federación Balear*



III DIVISIÓN REGIONAL  
**SUPERIORIDAD DEL BADIA**

**BADIA, 4.-** Miki, Colau, (Barceló min. 46), Brunet, Marcelino, Peñafort, Carrió, Rosselló, Bauzá, Andreu, Nebot, Gabi. (Alberto m. 63).

**ATC. CIUTADELA, 2.-** Gelabert, Medina, Salord, Caballero, Hidalgo, Nenso, Sergio, Xiscu, Potesi (Moreno m. 78), Damián y Betis.

**Arbitro.-** Pascual Guillem, sacó tarjeta a Brunet. Goles: 0-1, min. 8; Colau en propia puerta. 1-1, m. 9; Nebot. 1-2, m. 28; Sergio. 2-2, m. 65; Carrió. 3-2, min. 76; Nebot. 4-2, min. 91; Nebot.



**Antonio Peñafort.** «Fue un partido parecido al jugado la jornada del Baleares. En la primera parte hubo un poco de despiste en defensa, en la 2ª parte aguantamos bien el ritmo, de ello los 3 goles de Nebot y 1 de Carrió dan buena cuenta. Hay que destacar al preparador físico por su labor que hace con nosotros y la actuación de Toni Rosselló, porque hacía tiempo que no jugaba».

Estas son algunas de las palabras de Antonio Peñafort, uno de los pilares del equipo, magnífico de momento, ya que van situados los 4º con 3+1 (de los 20 equipos que juegan en esta III División Regional).

OPINIÓN

**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



Diego Mellado ..... 1 gol

**FRUTAS SERVERA S.A.**

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

PATROCINA  
 MÁXIMO GOLEADOR BADÍA



1.- Gabi  
 2.- Juan Andreu



# Restaurante La Santa María

**CALA MILLOR**

RECUERDE QUE NUESTROS MENÚS  
PARA LA CELEBRACIÓN DE SUS  
COMPROMISOS, BODAS, BAUTIZOS,  
COMUNIONES, ETC..., ESTÁN AL  
ALCANCE DE TODAS LAS  
POSIBILIDADES.

**Consúltenos y podrá comprobarlo**

**«La calidad es nuestra base»**

**Telf: 81 30 32**

FÚTBOL III DIVISIÓ

«¡ESOS ÁRBITROS!»

**Jaume Robí**

**PORTMANY, 2.-** Rogelio, Maimó, Julio, Gallego, Juan, Pedro I, Jandro, Juanan (Bartolo), Miquel Angel, Cabrera, Linda (Sebas).

**CALA MILLOR, 0.-** Miki, Rosselló, Brunet, Marcelino, Peñafort, Carrió, Salvuri, Bauzá, Andreu (Pedri), Nebot y Gabi.

**Árbitro.-** Pérez Sánchez. Fatal. Goles: 1-0, m. 24; Jandro de penalty. 2-0, m. 83; Linde en jugada personal.

**OPINIÓN DE FRANCISCO BRUNET**

En la primera parte hay que destacar los 30 primeros minutos de juego que dominamos claramente al

Portmany. La jugada de penal -que para mi no era- hizo cambiar la trayectoria del partido. El equipo se resintió.

En la 2ª parte salimos a empatar y tuvimos dos ocasiones de gol propiciados por Salvuri y Bauzá, pero en la mitad de esta 2ª parte en un contraataque nos hicieron el 2-0 y la lesión de Juan Andreu a falta de varios minutos para el final no hicieron ningún bien al equipo. El resultado no es justo y en el próximo partido hemos de salir a ganar ya que somos superiores a ellos. Gracias por estas palabras y esperemos que se cumplan, desde el CALA MILLOR 7 os emplazamos que así sea.

**OPINIÓN DE JUAN NEBOT**

Salimos en la 1ª parte con la idea de tener el balón y así evitamos que ellos nos presionasen, conseguimos tenerlo en nuestro poder, pero después vino el penalty -injusto- que a partir de aquí se vio un partido diferente.

Ellos se cerraron dentro del área y no nos dejaron hacer el juego que nosotros queríamos. Fuimos al ataque, creamos dos o tres ocasiones y nos fue muy difícil superar su defensa y al final en un contraataque estando todos arriba, a ver si podíamos conseguir el gol del empate nos marcaron el 2º gol.

DEPORTES

FÚTBOL

RESULTADOS VARIOS

JUVENILES

Pollença, 1 - B.C. Millor, 1 van los 5º y Montuïri, 1 - B.C. Millor, 0.

CADETES PRIMERA REGIONAL (GRUPO A)

B.C. Millor, 0 - Manacor, 5. Están situados en 15º y hay 16. Bto. Ramón Llull, 3 - B.C. Millor, 3.



**Bar Grill**  
**«TÍPIC»**

Pa amb Oli  
Carnes frescas al grill  
**DIRECCIÓN: MIGUEL RIGO**

**C/ Son Jordi, 5**  
**CALA MILLOR**  
**Teléfono: 81 30 48**

# ESPECIAL VERANO

## GUIA GASTRONOMICA RECOMENDADA

TOMEN NOTA!!

  
S'ERA DE PULA  
RESTAURANT

### CONCURSO NACIONAL MEJOR JOVEN COCINERO

*Organizado por la Cofradía  
CHAINE DES ROTISSEURS*

El ganador ha sido Antonio Navarro  
Fuster del Rte. S'Era de Pula  
ENHORABUENA

COCINA MALLORQUINA  
Y MARINERA

CA'S PATRÓ  
RESTAURANT



CHEF Y DIRECCIÓN:  
MIGUEL GELABERT

Cerramos el lunes y miércoles al mediodía

Restaurant

Es  Bogaret

Martes descanso

Juan Meroño Pintado  
Director

Carretera Son Carrió-S'illot km. 12,1  
Teléfono 82 20 04  
Son Carrió - Mallorca

RESTAURANTE CHINO

SIAO PAO PAO

CHINESE RESTAURANT



Calle Sen Eren, n.º. - Tel. 58 57 68  
CALA MILLOR - MALLORCA

小宝宝飯店

ABIERTO TODOS LOS DIAS

Bar - Restaurant - Grill

Lago

C/. Mitjorn, 9 - 11  
Tel. (971) 810209  
S'ILLOT (Mallorca)



SAUSALITO  
RESTAURANTE

Pep i Carol Manso  
C/ Primavera, 3  
Frente Hotel Verónica  
Tel. 58 66 11  
CALA MILLOR



Cuina:  
Fca. Adrover

Tel. 81 02 71  
Local climatitzat  
Obert tots els dies

Menú: 750 pts.





A COSTA DEL COLÍDER EL SÓLLER

## EL CARDASSAR CONSIGUE SU PRIMERA VICTORIA

**CARDASSAR, 2.-** Seminario, Galletero, Roig, Estelrich, Ramón, Gaspar Sureda, Morey (Rosselló, min. 90), Pascual (Casals, min. 84), Sancho y Diego.

**SÓLLER, 0.-** Juanjo, Edu, Nadal, Marín, Tovar, Ferrer, Cladera (Tolo, min. 74), Alfonso, Christian, Carmelo y Brugos (Martín, min. 46).

**Arbitro.-** Desafortunado debut del colegiado Pérez Muñoz, auxiliado en las bandas por los Sres. Linares y Bernat. Mostró tarjetas amarillas a los locales

Ramón y Sureda, y por la parte visitante a Ferrer, Cladera y Carmelo, este último la vio en dos ocasiones por lo que tuvo que abandonar el rectángulo de juego.

**Goles.-** 1-0, min. 43; jugaron por la banda izquierda de Estelrich que centra y **Morey** muy atento se adelanta a la defensa sollerica, enviando el esférico a las mallas de Juanjo.

2-0, min. 90, **Casals** por bajo establece el resultado definitivo.

**Comentario.-** En la tarde calurosa del domingo pasado con bastante público en

«Es Moleter» el Cardassar tenía la difícil papeleta de enfrentarse al colíder del grupo, el Sóller, papeleta que se saldó satisfactoriamente a favor de los discípulos de Pedro González venciendo y convenciendo por un contundente 2-0. Los llorencins salieron desde el primer minuto de juego con afán de victoria, pero la ordenada defensa del Sóller unas veces y el buen hacer del guardameta Juanjo en otras desbarataban los ataques locales hasta que en el minuto 44 Morey tras un extraordinario centro del ca-

pitán Estelrich, deshacía la igualada, en la segunda mitad el Sóller abrió líneas pero apenas creó peligro ante el portal de Seminario, al final el recién incorporado Casals en el último minuto de juego establecía el definitivo 2-0.

En el próximo compromiso el Cardassar intentará borrar el negativo ante el histórico U.D. Poblense.

Por parte del Sóller destacaron; Cladera, Carmelo y el guardameta Juanjo, y por la parte local: Estelrich, J. Sancho y Morey.

### NACIDAS PARA TRABAJAR.



### DESDE 1.094.000 PTAS. LLAVE EN MANO.

Sea cual sea su equipaje, siempre habrá una Fiorino que lo cargue, lo transporte o lo lleve.

Con 2,7 m<sup>3</sup> de volumen útil y una capacidad de carga de 500 kg, las nuevas Fiorino pueden con todo. Usted elige: la

Panorama, acristalada y con asientos abatibles que la convierten en un turismo de 5 cómodas plazas; la Furgón, incansable y con espacio para lo que quiera. Y con dos motorizaciones: 1.300 c.c. gasolina y 1.700 c.c. diésel. Si lo quiere todo, esta es la suya. La nueva

Fiorino desde 1.094.000 ptas. Llave en Mano: IVA, transporte, matriculación, impuesto municipal, placas de matriculación, gastos de gestoría, IDENTI FIAT y dos años de FIAT ASSISTANCE. (Promoción incluida).

### NUEVAS FIORINO FURGON Y PANORAMA **FIAT**

Concesionario Oficial:  
**AUTOVENTA MANACOR, S. A.**  
Fusters, solar 43 (Polígono Industrial). Tel. 84 34 00.  
Avda. Junipero Serra, 40. Tel. 55 01 61. MANACOR (BALEARES).

# ESPECIAL VERANO

## GUIA GASTRONOMICA RECOMENDADA

TOMEN NOTA!!



SERA DE PULA  
RESTAURANT



Carretera Son Servera-Capdepera km. 3. Son Servera. Mallorca.  
Teléfono 971 / 56 79 40. Fax: 971 / 56 71 51

LUNES CERRADO



Carrer Sipells, 7  
Tel. 58 59 90  
07560 CALA MILLOR

JUEVES CERRADO

CAFETERIA - PIZZERIA - RESTAURANTE

*María Noelia*

ESPECIALIDAD EN CARNES Y PESCADOS

Teléfono 58 64 36  
C/ Na Lambies, 43 - CALA MILLOR

ABIERTO TODOS LOS DIAS



VINYA DE MAR, 18 • TEL. 58 52 76  
CALA MILLOR - MALLORCA

MARTES CERRADO



BAJOS HOTEL MORITO  
Tel. 58 68 22  
07560 CALA MILLOR  
(MALLORCA)

MEDITERRANI  
RESTAURANT

MIERCOLES CERRADO



Restaurante OASIS



INTERNATIONAL Y MALLORQUIN  
CUISINE

81 0379

ABIERTO TODOS LOS DIAS

RESTAURANTE  
LA SANTA MARIA

*Nueva dirección  
Chef Patricio*

Calle Luz (frente Hotel Vistamar)  
Tel. 81 32 30

CALA MILLOR  
Mallorca

LUNES CERRADO

*Gourmets*

RESTAURANT

GUILLEM i TONINA

Binicanella, punta 5  
Tel. 585735 - part. 820901

07560 CALA MILLOR  
(Mallorca)

CERRADO DOMINGOS MEDIODIA

PLANTILLA C.D. CARDASSAR

## JAUME ESTELRICH FERRER, EL «GRAN» CAPITÁN

Uno de los buques insignia de la escuadra del club llorençí es sin duda **Jaume Estelrich Ferrer**, el gran capitán, que domingo tras domingo (salvo en contadas ocasiones) luce el brazalete con mucho orgullo y pundonor en amor a los colores negrigualdos del Cardassar de los que en toda su vida de federados ha defendido, empezando en Alevines (fue finalista en el Campeonato de Baleares), hasta llegar ahora en Tercera División. Hay que decir que siendo Juvenil y de la mano de Bdo. Gela-

bert, ya dio el salto al equipo de Preferente colocándolo en una posición desconocida para él como era de lateral izquierdo, mientras que él en fútbol base siempre había actuado como extremo izquierdo.

Para saber como se encontraba actualmente su club y él mismo, nos dirigimos a este joven veterano de veintiseis años para que nos diera sus impresiones. El cual nos atendió con la amabilidad que siempre le caracteriza.

**-Jaume, tras este titubeante comienzo de Liga, ¿cómo están los ánimos en la plantilla?**

-Los ánimos siguen igual y a partir de este domingo intentaremos mejorar en resultados y como dice el mister, lo conseguiremos trabajando en cada extremo.

**-De suplente con Bauzá a titular con González.**

-Más que nada, el año pasado estaba lesionado, tenía dos vértebras de la espalda un poco movidas y no pude conseguir la forma adecuada, hablamos muchas veces con J. Bauzá, pero él prefería que los jugadores estuviesen al 100% como es natural. Y el ser titular nuevamente con P. González me da muchos ánimos e intentaré aprovecharlo para que siga contando conmigo dándole todo en el terreno de juego.

**-¿Hay diferencia en la manera de entrenar este año, a las tres temporadas pasadas con Bauzá?**

-Sí, «Cada maestrillo con su librillo», aunque los dos son fenomenales como personas y como entrenadores. Pedro quiere más seriedad en los entrenos y se trabaja más que con Jaime.

**-¿Se han integrado ya, las nuevas incorporaciones**



Jaume Estelrich Ferrer

**en la plantilla?**

-Sí, puesto que hay un gran ambiente, somos una gran familia tanto plantilla, entrenadores, directiva e incluso el jugador número «12».

**-¿A qué aspiras esta temporada?**

-A quedar clasificados para la Copa del Rey y si es posible disputar la Liguilla de Ascenso.

**-¿Qué te sugieren estas palabras, futbolísticamente hablando?**

-MANACOR: Un gran rival.

BADIA: Eterno enemigo.

PORTO CRISTO: Una incógnita.

AFICIÓN: Expléndida.

PLANTILLA: Una piña

CAMPO: Siempre un buen estado, una alfombra.

FAVORITOS (EN TERCERA): Mallorca, Manacor,

Playas y Super-Cardé.

BARÇA: Fútbol de otra galaxia.

MADRID: Un ex-líder

MALLORCA: A primera.

**Muchas gracias Jaume por atendernos y deseamos que tengas muchos éxitos tanto a ti como a tu club.**

J.F.

CARDASSAR, 2 - SÓLLER, 0

## LA OPINIÓN DE ANTONI ROIG

Para saber la opinión de lo trascurrido en el encuentro disputado entre el Cardassar-Sóller, ¿quién mejor que la de algún jugador que ha disputado el evento? Por

-Toni, ¿cómo se ha vivido este partido?

-Nosotros teníamos muchas ganas de ganar y así demostrar a nuestra maravillosa afición que este año pueden contar con nosotros. Queríamos solventar al principio el encuentro pero no teníamos la fortuna como aliada, fallando en los metros finales, luego el acierto de Morey en los minutos finales del primer período nos dio mucha tranquilidad para ir al descanso. Fue un gol psicológico. En la segunda parte nos hemos



este motivo C.M.7 pidió las primeras impresiones del compromiso al Alexanco llorencí Toni Roig.

contagiado del fútbol que practicaba el Sóller elevando en demasía el balón, pero aun así no nos han creado muchos problemas en ataque y al final Casals ha establecido el segundo gol. Por lo que considero el resultado final justo por los méritos contraidos unos y otros.

-¿Qué te ha parecido el árbitro?

-Bueno, no me gusta juzgar la labor arbitral, pero hay que pensar que el colegiado debutaba en esta III

División y en algunas fases del encuentro ha mostrado un poco de nerviosismo, nos anuló un gol que no lo he entendido muy bien, porque Sureda ha sacado una falta que le ha traducido en gol y él además le ha sacado la tarjeta amarilla. Y nosotros no habíamos pedido los metros reglamentarios por lo que ha beneficiado al infractor.

-Muchas gracias Toni y a ver si se borra el negativo en Sa Pobla.

-Gracias a vosotros.



# 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**



PESCA SUBMARINA - PORTO CRISTO 92

## RENZO MAZZARI, CAMPEÓN MUNDIAL DE PESCA SUBMARINA, ESTUVO EN EL RTE. «ES PI»

En próximas fechas, del 1 al 4 de Octubre, se va a celebrar en las aguas del Levant, con organización de Porto Cristo, el campeonato mundial de pesca submarina con la asistencia de todos los equipos oficiales de los países participantes en esta prueba valedera para el mundial, y ya que estos días ha estado «laborando» por nuestras aguas, también se entretuvo en ir a cenar en varias ocasiones con sus amigos en el Restaurante «ES PI». Como prueba de ello le tenemos en la foto con Pep Thomás, su gran



amigo, Jaime Llinás y Mateo del Restaurante «ES PI».

Con curiosidad por mi

parte, le pedí si me dejaban copiar las palabras que le dejó impresas en el libro de oro del local, las cuales publicamos aquí:

«Un cariñoso recuerdo de la estancia pasada en el Rte. «ES PI». En casa de Mateo -escribía- hemos comido muy bien, y cuando vuelva a esta tierra buscaré este restaurante, ya que es un lugar precioso donde pasar». RENZO MAZZARI.

También dejó unas bellas palabras en el libro su hermano N. MAZZARI junto a las de Pep Thomás, al cual conoce de hace mucho tiempo de campeonatos y demás.

Jaume Robí

RUEDA DE PRENSA EN EL HOTEL SA COMA PLAYA

## VRENI SCHNEIDER CAMPEONA DEL MUNDO DE ESQUÍ ALPINO

Hace pocos días, tuvo lugar una rueda de prensa comarcal en el Hotel Sa Coma Playa, donde fuimos amablemente atendidos por su Director Sr. Manuel Cuadrado, por el Jefe de Venta Jesús Fresneda, donde Manu hizo de intérprete y que fuimos convocados por la siempre amable Pilar Sáez.

Vreni Scheneider ha sido campeona del mundo en su modalidad tres veces, una en Suiza, América y Austria respectivamente. Conjuntamente con su equipo, preparador técnico y entrenador han pasado una semana en Sa Coma eligiendo precisamente este Hotel porque dispone de unas excelentes ofertas complementarias



Vreni Schneider, campeona del mundo de esquí alpino

para el deporte porque su intención era concreta: mantener y aumentar su forma física.

Nos honramos con visitantes importantísimos del deporte y deseamos a Vreni Schneider toda clase de éxi-

tos así como también a su equipo.

R.L.

LA PEÑA SON SERVERA CONSIGUIÓ UN VALIOSO PUNTO EN SU DESPLAZAMIENTO A MANACOR

## G. GALLETERO, 1 - PEÑA S. SERVERA, 1

**Incidencias:** Tarde soleada y terreno en buenas condiciones presentaba el Polideportivo de Manacor. El conjunto serverí estrenó su nueva indumentaria, pantalón azul, camiseta roja y medias rojas, patrocinado por J. Vives e hijos y autoescuela Cánovas.

**Comentario:** Partido

muy disputado por ambos equipos, que demostraron ser dos de los grandes en esta competición, a los pocos minutos del inicio el conjunto de Son Servera conseguía inaugurar el marcador con un gol de bellísima factura, corner que bota J. Domenge y Bernat de cabeza consigue el tanto.

El gol del empate fue marcado cuando pasaban 5 minutos del tiempo reglamentario en una de las muchas faltas que el Sr. Lozano árbitro del match pitó a favor de los locales.

En resumen los componentes de la Peña Son Servera hicieron un tremendo esfuerzo (no todos) y el em-

pate supo a poco.

**Alineación Peña S. Servera:** Maño, Voreta, Paciencia, X. Domenge, Bernat, José Luis, Jaime, J. Domenge, Roberto, Jaume, Bua.

**Sustituciones:** Pep Foraster, Rufino, M. Llull, Juan Brunet, Català, Biel.

**Jaime Fernández**

PEÑAS

## PLANTAS ADROVER, 6 - CARDASSAR, 2

**CARDASSAR.-** J. Miguel, Barbot, Perelló, Kiu, Gento, Munar, Mas, Escalas, Nofre y Raya.

El conjunto llorencí que

sólo pudo reunir diez jugadores para enfrentarse al Plantas Adrover, sucumbió estrepitosamente este domingo por la mañana. Hay que mencionar que durante

la primera mitad los «Granot» aguantaron bien el tipo. Pero luego en la reanudación del evento empezaron a fallar las fuerzas y

esto lo aprovecharon los manacorins. Los goles del Cardassar los materializó por partida doble «Kiko» Raya.

TENIS CAN SIMÓ

## ROSA MARIA LLANERAS, CAMPEONA AUTONÓMICA

La semana pasada en las instalaciones deportivas de tenis Can Simó, Rosa María Llaneras se proclamó campeona absoluta de su categoría, de Baleares. Jugó

contra Juana Bestard, imponiéndose sin dificultad en lo que duró el partido.

Carlos Moyà fue el ganador de la final masculina al

superar por 6/4 y 6/0 a un Mateo Palmer que ya derrotó con anterioridad con el mismo resultado.

En dobles masculinos

ganó Mateo Palmer y Pedro Fontanet, y en femeninos Belén Calleja y María del Mar Soto.

**Jaume Robí**

## TIRADA AL PLATO EN SA MARINA

PARA SELECCIONARSE PARA EL CAMPEONATO DE ESPAÑA POR AUTONOMÍAS

El pasado día 12 en el campo de tiro «Sa Marina Torre Nova», se celebró la última tirada al plato para seleccionar a 6 tiradores que representarán a la Comuni-

dad Autónoma de Baleares en el Campeonato de España por autonomías que se llevará a cabo el próximo mes de Octubre en Córdoba. Los finalistas son: Antonio

Moreno (Son Servera), Juan Torres (Menorca), Andreu Gomila (Palma), Felix Hidalgo (Palma), Francisco Bermejo (Palma) y Manuel López (Palma).

A todos los participantes les deseamos mucha suerte para que consigan un buen puesto en la clasificación general.

**Miguel Marín**

MOUNTAIN BIKE EN EL «PUIG DE SA BASSA» DE SON SERVERA



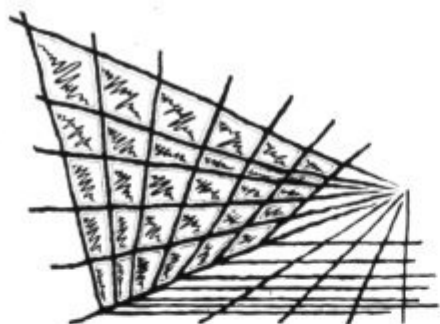
*Un grupo de participantes*

El pasado domingo día 13 se celebró en el circuito del «Puig de Sa Bassa» de Son Servera, una carrera de «Mountain Bike» organizada por la Unión Ciclista Son Servera y patrocinado por el Ayuntamiento. Participaron un total de 100 corredores; Locales no federados, Federados puntuable Copa Mallorca, Cadetes A.F. y A.F. 1º Veteranos, quedando clasificados por grupos.

Ramón Manzano  
Fotos: S. Vives



*Los vencedores*



**CRISTALERIA  
CALA MILLOR**

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

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

PROMESAS C.D. CARDASSAR

## SEBASTIÁN RIGO ESTELRICH, UN BENJAMÍN CON UN GRAN FUTURO

En esta nueva sección del fútbol base, presentamos al Benjamín de 7 años de edad; Sebastián Rigo Estelrich, que por primer año jugará en federados en la sección inferior del club llorencí, buenos consejos para llegar a

ser un gran jugador no le van a faltar ya que es hijo del ex-jugador del Cardassar Sebastián Rigo, y además sus tios Jaime Estelrich y Mateu Rigo juegan en la plantilla que dirige el asturiano Pedro González.

-Sebastián podemos empezar diciéndonos si tenéis un buen conjunto...

-Sí, somos de los mejores.

-¿Quién es vuestro entrenador?

-Tenemos dos, es el tándem formado por Llorenç Bauzá «Parrino» y José Fuster «Xim».

-¿Son buenos entrenadores?

-Sí, nos tratan y nos enseñan muy bien.

-¿Cuál es vuestro rival



Sebastià Roig Estelrich

directo?

-El Badia y el Manacor.

-¿En qué posición juegas?

-En defensa como mi tío Jaime, que es un fenómeno, al igual que mi tío Mateo,

que es un delantero extraordinario.

-¿Cuando seas mayor con que equipo quieres jugar?

-Con el Cardassar y luego en primera con el Barça.

-¿Cuál es tu jugador preferido?

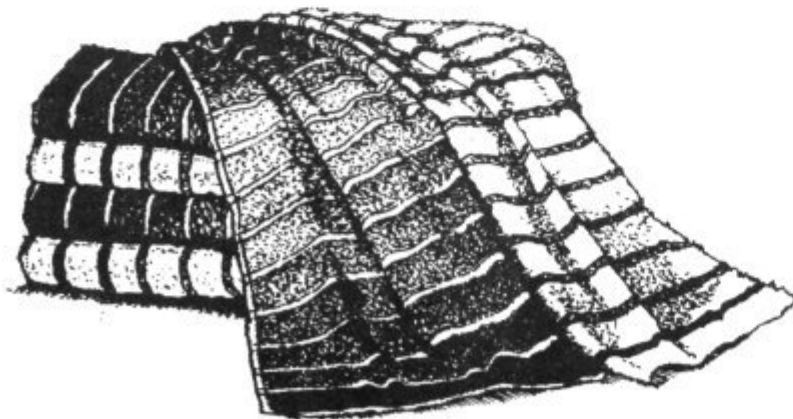
-Koeman, es un gran defensa.

Muchas gracias Sebastián y suerte a ti y a tu equipo en esta venidera temporada.

J.F.

# SUMINISTROS MURILLO

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



## GRAN SURTIDO DE TOALLAS

- Toallas de colores
- Albornoces
- Toallas hostelería  
(con posibilidad de anagrama en 15 días)

C/ Juana Roca, 39

Tel. y fax: 56 73 21

Son Servera



## ENTREVISTA

## VISCA EL BADIA! CON TONI RIERA, JUGADOR DEL JUVENIL

Para tener un poco de variedad en nuestras entrevistas con los jugadores de los diferentes equipos del Badia en sus categorías, en esta ocasión la haremos a una de las futuras promesas del Badia, o de algún equipo ya bien situado que le tira los «tejos» para llevárselo, ya que ven en él cualidades que en el terreno de juego pueden servir para atacar en el marcador, se entiende. De todo ello y de sus inquietudes y opiniones hablaremos en

-¿Cómo ves a tu equipo este año?

-Está bastante bien, hemos jugado juntos durante muchos años -y ya nos conocemos bien. Hay otros que se han ido; Colau- que ha ascendido a primer equipo y Pedro que lo ha dejado porque sus estudios en la Universidad no le permitían seguir con nosotros. Hay unos cuantos de nuevos que son de Porto Cristo, que todavía no les conozco lo suficiente, pero creo que se incorporarán bien dentro del equipo. Lo importante para nosotros es quedar dentro de los cuatro primeros, porque sino no jugaremos contra los del grupo que habrá en Palma.

-Y al Mister -Magin-. ¿Qué tal se porta con vosotros?

-Es muy buena persona. No nos chilla nunca, juega mucho con nosotros y no



Toni Riera, jugador del juvenil

deja hacer muchas iniciativas a los propios jugadores. Cuando perdemos nos da ánimos y en los entrenos son prácticamente los mismo cuando perdemos que cuando ganamos. Pero

esta entrevista.

Siempre ha jugado en el Badia, menos cuando entrenaba con el Mallorca que estuvo jugando unos cuantos partidos de temporada, el año pasado. Ha estado unos siete años con el Badia. De sus amistades nos cuenta que Vicente, Juanchi, Tomeu i «Shuster» son a los que más ve. Tomando un café en su lugar de siempre «Es Menut» de Cala Millor, empezamos el cuestionario...

encuentro que nos debería dejar chutar más apuerta.

-¿Vienen muchas extranjeras o amigas a veros jugar?

-No creo que les deba gustar el fútbol, porque prefieren ir a la playa que se está mejor y más tranquilo.

-¿Cómo están actualmente tus relaciones con el Mallorca, ya que se comentó de lo interesados que estaban por tí?

-No hay nada. No tenía para ir a vivir allí, lo tenía que pagar todo de mi cuenta y el ir y venir cada día de Palma era demasiado pesado. No quedamos en nada.

-¿Qué haces un día normal después de trabajar o estudiar?

-Mirar la televisión, ir a ver a mis amigos para tomar un café con ellos, hablamos de fútbol, motos, pesca, etc...

-Los entrenos que prepara el Mister, ¿son duros?

-Son flojitos. Empezamos con un calentamiento y estiramientos varios, un poco de carrera continua. Hay días que hacemos circuitos -son los días más duros de entreno-. Seguimos el programa que el entrenador trae preparado. El cada día de entreno suele terminar con un partidillo mezclado entre nosotros y el viernes solemos chutar, faltas -organigramas técnico- y penaltis.

-La afición, ¿cómo se porta con vosotros?

-Encuentro que hay muy poca afición, viene poca gente a vernos jugar, pero los que vienen se portan muy bien con nosotros, ya que apoyan y dan soporte al equipo.

Jaume Robí

## RECETAS DE COCINA

## RTE. LA SANTA MARIA

Salmón fresco con salsa de ortigas  
(Para 6 personas)

## Ingredientes:

- 6 rodajas de salmón
- 1 ramillete de ortigas frescas
- Sal gorda (marina).
- Pimienta blanca molida
- 1 vaso de nata líquida
- Caldo de pescado.
- 2 cucharadas de harina.
- Aceite de oliva.
- Mantequilla.

## Forma de preparación:

Troceamos el salmón y sazonamos. En una sartén con aceite lo sofreímos vuelta y vuelta y retiramos del fuego.

En un cazo con agua hirviendo pondremos dos ortigas ya limpias, y las dejaremos escaldar unos minutos. A continuación las refrescaremos en agua fría, escurrimos y troceamos.

Con un cazo con mantequilla lo ponemos al fuego, y cuando esté derretida le agregamos la harina hasta estar bien mezclada. Añadiremos también el caldo de pescado, las ortigas, pimienta

blanca y lo dejamos cocer durante 5 minutos. Pasamos este preparado por la batidora y luego por el colador. A la hora de servir el salmón, pondremos un lecho de esta salsa sobre el plato y encima el salmón que ya tendremos ligeramente frito. Con el resto de la salsa taparemos el salmón y espolvoreándolo con una juliana de verduras. Se deja dentro del horno dos o tres minutos a temperatura de 150°.

Como guarnición complementaria, patatas al vapor.

Patricio



1892 • 1992

# CENTENARI

AJUNTAMENT DE SANT LLORENÇ DES CARDASSAR



CALA MILLOR - SA COMA- S'ILLOT

SANT LLORENÇ DES CARDASSAR

(MALLORCA)

Oficina d'Informació Turística:

HORARI: De 9 a 13 h.

de 4 a 8 h. Telf. 58 54 09.

«L'Ajuntament de Sant Llorenç desitja a tots unes  
bones festes del turista»

# UN INTERÈS D'ALTURA

FINS AL

# 12

%

T.A.E.\*

**SUPER COMPTE**



## BANCA MARCH

Informi's a qualsevol de les nostres oficines  
o telefonant al 900-300 202

\* Des de 500.000 Pts. les primeres 175.000 sense remunerar.  
Remuneració segons trams. Exemples de T.A.E.: 1.000.000 Pts.: 5,62%;  
10.000.000 Pts.: 9,82%; 50.000.000 Pts.: 12%