

# Cala Millor

1975

# 7

CINE UNION  
Primera sesión,  
año 1927

**DON JOSÉ LLINÀS**



Homenajeado por la  
Asociación Hotelera

**DOÑA MATILDE VIVES**



Mencion especial de la  
Asociación Hotelera



Fiesta espectacular y  
emotiva, organizada por  
la Asociación Hotelera  
Bahía de Cala Millor



**TERESA GUAL:**

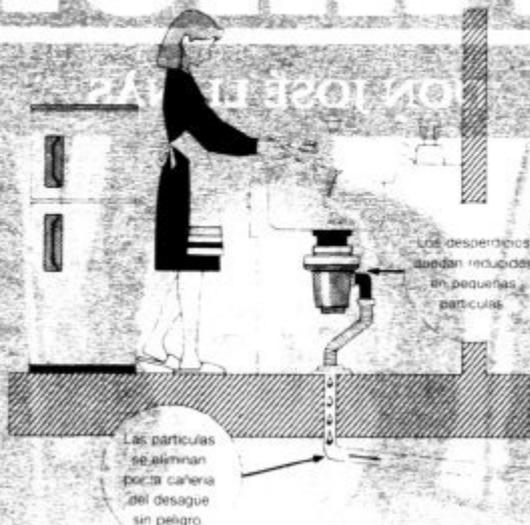
«Puedo prescindir  
de muchas cosas,  
pero no de pintar»

# CENTRIFUGADOR DE DESPERDICIOS ORGANICOS

Para un ambiente más agradable, higiénico y sano.

## FACIL DE USAR!

1. Deje correr el agua.
2. Encienda el centrifugador.
3. Arroje los desperdicios en el centrifugador.
4. Después, deje el centrifugador y el agua funcionando durante 25 segundos.
5. Cierre agua y centrifugador.



## Piense en esto!

No más sucias bolsas de basura. En su centrifugador se ponen cabezas de pescado, espinas, cascara de huevo, mariscos, frutos secos y granos, corteza de cítricos, semilla de frutos, granos de café, huesos de todo tipo (aves, vacuno, bobinos, etc.). La preparación de las comidas es más fácil y rápida echando los desperdicios en su centrifugador en lugar de hacer viajes al cubo de la basura... No derrama ni gotea en el suelo.

## Preparación de comida.

Cocinar es más fácil y rápido cuando Ud. puede echar todos los restos directamente en su centrifugador!

## Después de las comidas.

Limpiar la mesa y la cocina después de comer es rápido y cómodo, simplemente deposite todos los sobrantes de comida en su centrifugador!

## Reduce olores.

La centrifugación instantánea de los desperdicios elimina los olores desagradables de su cocina y su hogar. Ya no hay necesidad de almacenar basura en casa!

## Reduce insectos y roedores.

La eliminación inmediata de los restos de alimentos protegen su hogar contra insectos y otros animales que son atraídos normalmente por dichos restos.

## Más Higiene.

La eliminación de olores, insectos y roedores hace que su hogar sea más higiénico y saludable para Ud. y toda su familia.



1/2 H.P.  
Modelo  
Deluxe

- Equipado con armazón aislante para reducir el ruido al máximo.
- Motor con magneto permanente con ahorro de energía.
- Diseño reducido que no quita espacio en su armario.
- Todos los componentes son de acero inoxidable.
- No sufre ninguna corrosión.

## Shred-all

### GARANTIA ANTICORROSION

Este aparato está garantizado contra cualquier defecto ocasionado por la corrosión para toda la vida.

### GARANTIA DE AVERIA

Este aparato tiene una garantía de 5 años contra cualquier defecto o avería.

INTERNACIONAL, S.A.

El electrodoméstico más útil para su hogar, para lograr una vida más cómoda y saludable

VEA UNA DEMOSTRACION EN

SMILE BALEARES, S.L.

PONGA MUCHA ATENCION EN ESTE ANUNCIO

TAMBIEN:  
C/ Archiduque Luis Salvador, nº 4 - Entrio.  
Fax: 82 05 40  
07500 MANACOR (Baleares)

# Cala Millor 7

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

Directora:  
Isabel Servera

Publicidad y Redacción:  
Marga Serrano

Fotógrafo:  
Sebastià Vives

Deportes:  
Joan Fornés  
Jaume Robí

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  
Isabel Moreno  
Robín Alba  
Petra Arenas  
Miguel Morey

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

## ¿LADRAN?... LUEGO, CABALGAMOS



Querido ciudadano de Cala Millor, Cala Bona, Sa Coma y Costa de los Pinos.

Como le explicaba en mi anterior carta que titulé «Volver a empezar», sigo con una ilusión renovada y contenta; porque antes de fin de año, ya tengo organizada y confirmada una interesantísima Tertulia en Ca's Metge y un CLUB 7 a principios de año. Además para su información, quiero hacerles saber que a partir del próximo CALA MILLOR 7 y de un forma breve pero informativa, vamos a adentrarnos en noticias municipales tanto de Sant Llorenç como de son Servera. Hablaremos también de turismo, y seguiremos nuestra línea.

Nuestra zona turística, pese a la crisis que está atravesando, se yergue fuerte y todos aquellos que sepan aguantarla, obtendrán sin duda un beneficio. También lo tendrán, todos aquellos, que sepamos mantener la cabeza alta, sin miedos. Los que intentan inculcarnos, los CULIPAR-

LANTES, TRANSFUGAS, ESPECULADORES DE VIDAS AJENAS, CHANTAGISTAS Y un largo etcétera. Y parafraseando lo que escribí en su día Don Camilo J. Cela Conde, «FALTA EN NÓMINA, LA DE LOS JUEGOS OLÍMPICOS PARA DISMINUIDOS MORALES».

¿Ladran? díjole don Quijote a Sancho Panza; luego... CABALGAMOS.

Y por nuestra zona hay algunos que otros perros que ladran y ésto es muy bueno, PORQUE SIGNIFICA QUE EXISTEN PERSONAS QUE CABALGAN, que abren caminos de comunicación, de esperanza, que paso a paso construyen una vida social, personal, sin miedos sin rencores y sin mal entendidos.

Pronto, muchos de Vds. como yo, van a disfrutar de unas merecidas vacaciones; les deseo que les sean muy agradables.

Con mi respeto y admiración de siempre

Isabel Servera y Sagrera

## ASOCIACIÓN HOTELERA BAHIA DE CALA MILLOR

La Asociación Hotelera Bahía de Cala Millor, nace en el año 1977, concretamente el día 30 de mayo, si bien ya existía un precedente que se llamaba UNEMHOS, que en cierta manera había cubierto la labor que luego asumiría la Asociación.

La primera junta directiva estuvo formada por los Srs.: Juan Riera Riera, en la presidencia. Pedro Servera Oliver, vicepresidente 1°. Jaime Llinás Melis, vicepresidente 2°. Miquel Servera Bauzá, secretario. Antonio Miró Serveta, tesorero, y los vocales, Pedro José Llinás Carbonell, Miguel Vives Nebot, Juan Servera Amer, Luis Taltavull, Miguel Tous, Rafael Amengual, Joaquin Bordoy Espina, Juan Lull Juan, José Luis del Reino, Bernardo Quetglas.

Este último sucedió en la presidencia a Juan Riera Riera a lo largo de estos años otras personas se han ido incorporando a las diferentes juntas directivas, aportando cada uno sus conocimientos en defensa de los objetivos que se había marcado la Asociación en el momento de su constitución.

La fundación de la Asociación hotelera se debió a la necesidad de tener un marco jurídico legal a la hora de defender sus intereses, ya que el hotelero por si solo tenía y tiene muy pocas posibilidades de éxito a la hora de comercializar su producto, en este caso sus camas o negociar con la administración los problemas que van surgiendo día a día. El art. 3° de los estatutos define claramente cuales son los objetivos de la Asociación:

La representación, defensa, promoción y gestión de los intereses comunes de sus miembros asociados, dentro del ámbito de la hostelería en general. Durante un tiempo la Asociación cumplió básicamente este cometido, pero el tiempo hizo necesario que la Asociación no tan solo defendiera sus intereses estrictamente comerciales o desarrollara campañas de promoción, sino, también, la necesidad de buscar conjuntamente con la administración, básicamente la local, soluciones a las carencias que venían surgiendo de las ne-

cesidades de mercado, como asimismo intentar que las administraciones no fueran solo entes recaudatorios.

Desde la Asociación ha surgido infinidad de soluciones a estas carencias, las depuradoras, el embellecimiento de Cala Millor, la concienciación de las autoridades locales ante el crecimiento de los problemas de la seguridad Ciudadana, en su momento se creó la Unidad Especial que funcionó de maravilla, hasta que hechos ajenos a la Asociación hicieron casi imposible su continuidad, la persistente insistencia al mantenimiento de la buena imagen de Cala Millor, la iniciativa de la petición de las Banderas azules, la creación de la Semana Turística, un sin fin de actuaciones que han hecho de Cala Millor uno de los primeros centros turísticos de Europa.

Pero detrás de estas acciones ha habido unas personas que han luchado, a veces con una cierta impotencia ante las diferentes administraciones para conseguir lo mejor para Cala Millor, o ante una cierta incompreensión de los mismos asociados a la hora de negociar con los tours operators, personas que han dedicado mucho de su tiempo en defensa de los intereses del sector hotelero, unas veces en reuniones interminables con los políticos de turno, otras organizando fiestas para hacer una promoción directa de Cala Millor, o gestionando infinidad de asuntos que concernían a nuestra zona, personas como Pedro Servera, Antonio Miró, Juan Torrens, Tomeu Femenias, o Antonio Peñafort, son solo algunas de estas personas que de una manera u otra han dedicado mucho de su tiempo a la Asociación, a conseguir que Cala Millor sea uno de los mejores centros de vacaciones de toda Europa. Hoy, cuando estas personas han dado el relevo a una nueva generación de gente que ha cogido la antorcha para defender los mismos principios que movieron la Fundación de la Asociación Hotelera de la bahía de Cala Millor y que no son otros que defender los intereses de sus asociados ya sea ante la administra-



Ignasi Umbert i Roig

ción, ya sea ante los tours-operators, o ante la misma sociedad que la envuelve y que quiere vivir a resguardo de la Asociación pero sin aportar absolutamente nada para que la labor que desarrolla sea más productiva.

Este es la misión de la Asociación, defender los intereses de todos sus asociados, mantenerse unida, y mas ante la crisis que estamos atravesando y luchar para que Cala Millor siga siendo el mejor centro turístico de Mallorca. Todos juntos podemos lograrlo, y como mas seamos mucho mejor, porque desunidos no se va a ninguna parte y eso la Asociación lo ha tenido siempre muy presente y ahí ha radicado toda su fuerza a la hora de enfrentarse a los problemas que ha tenido a la hora de buscar soluciones globales o puntuales que concernían a Cala Millor. Estoy convencido que si no hubiera Asociación Hotelera, habría de crearla porque desde fuera nadie va a darnos solución a nuestros problemas, nosotros si podemos hacerlo y la mejor manera es a través de la Asociación, cuya meta es siempre Cala Millor.

## SEÑOR JOSÉ LLINÁS, SEÑORA MATILDE VIVES

La Asociación Hotelera Bahía de Cala Millor, distinguió a José Llinás en un homenaje especial por su dedicación eficaz, contribuyendo con su quehacer desde los principios históricos del turismo en nuestra zona; cuando eran pocos los que apostaban por este mundo turístico que contribuyó a cambiar radicalmente, la forma y modo de vivir de todo un pueblo. Así como también distinguió a Matilde Vives, con una mención especial por ser, la pionera en Cala Bona desde el año 1.924, de una fonda restaurante, que marcó un cambio de constancia y dedicación a la gastronomía mallorquina.

Por todo ello, CALA MILLOR 7, ha invitado a ambos personajes a una conversación-entrevista, para dejar constancia en parte de lo que fue el principio de la historia del turismo y la evolución de la misma.



Señor Pep Llinás y Sra. Matilde Vives

Y por intentar decirlo todo, con el merecido respeto y justa respuesta; ha habido y hay personas que también formaron parte de esta historia. Nuestra historia: que cambió un pueblo agrícola rayando a pobre, a un pueblo próspero. Hoy, ahora, y por decisión de la ASOCIACIÓN HOTELERA BAHIA DE CALA MILLOR nuestros

personajes son, los que hemos distinguido con merecimiento propio y dictamen de una Asociación que tiene una gran credibilidad no tan sólo en Mallorca, sino en Europa; como V.I.P.'s.

Nuestra más cordial bienvenida!

Fotos: Sebastián Vives  
Textos: I.S. y J.R.

**«QUEREMOS AGRADECER INMENSAMENTE EL HOMENAJE (dedicado a Don José Llinás) Y LA MENCIÓN ESPECIAL (a Doña Matilde Vives), QUE NOS HA DEDICADO LA ASOCIACIÓN HOTELERA BAHIA DE CALA MILLOR, CON UNA GRATITUD ETERNA Y MUY SINCERA»**

La entrevista comienza con el personaje homenajeado, Don José Llinás, sigue luego la entrevista a Doña Matilde, pero antes, voy a recordar a través de su memoria, los personajes, que en aquel entonces había en Cala Bona. Las familias que pasaban los meses de verano en este encantador lugar: CALA BONA. «Can Socorrot», «Can Lliteras», «Cas Metge Ferrer», Doña Magdalena Lliteras, la madre de Doña Dolores (farmacéutica), que en aquellos tiempos, era la admiración de todos, al llegar con su coche rojo y chófer, el pintor Nadal, el pintor Lla-

---

**Don José Llinás en su tiempo de Alcalde no tan sólo cobraba ni una peseta por ejercer su cargo, sinó que puede decir con la cabeza bien alta, que tampoco cobró comisión alguna**

---

brés, Doña Bárbara hija del Capitán Gili, Doña Bel, Don Agustín, Don Jaume de Can Miserol, «Ca Na Catalina Mala», «Ca Sa Madona Chineta», «Ca Don Toni Nebot», «En Pep Cap Blanc», «Can Toni Botó», «Can Pascual», «Cas Patró Pere», «Can Jaume Pejulí», «Garrover», «Palat», «L'amo Juan Uau», «Doña Maria de Fetjet», «Madò Maria Serre», «Ca Ses Leves», «Madò Bàrbara de Son Moro», «Mateu Bue», «Ses ties Bel i Antònia de Cas Pilot», «Petró Peret» hombre muy entendido con el tema de los vientos donde nunca fallaba en sus pronósticos

y muy inteligente en la pesca, «Jaume Garrover»... y otros más, que seguramente y de una forma involuntaria me he dejado en el tintero, sin dejar de recordar los míticos temarindos, la fonda de Cala Bona con su toldo de pino que protegía el sol y la luna y hacía pasar horas diurnas y nocturnas a que los señores y pescadores unidos por la amistad y el calor humano jugaran sus partiditas de tute. Mientras Juan, empresario hotelero y yerno de José Llinás, afirma, que su opinión sobre su suegro en muy particular, subraya que en él tiene una constante referencia y que nunca ni él ni sus seguidores, podrán superar lo que ha realizado, que es mucho y están todos orgullosos de poder trabajar en su línea y en su sintonía, cada cual con su carácter, pero en su misma onda, porque en definitiva ha demostrado que es la mejor.

Por otra parte, Catalina y Sebastián hijos de Matilde Vives, dicen haber aprendido mucho de sus padres captaron todo lo mejor de ellos y aprendieron que el cliente siempre es cliente y con mimo y distinción hay que tratarlo y que la cera, la cera del trabajo y la constancia hay que cogerla cuando cae y es durante el verano con la amabilidad y la constancia. Así pues, nos adentraremos en unas instantaneas, tan sólo secuencias de dos historias que pueden ser dos libros, que un día quizás, escribirán algunos de sus estupendos nietos.

Don José Llinás, más conocido como l'Amo Pep de Ca S'Hereu, demostró desde su infancia, que transcurrió en el pueblo de Son Servera; ser una persona inquieta, muy trabajadora. Tuvo el privilegio de niño de ser un alumno del insigne maestro Don Jaume Fornaris y Taltavull, cuyo nombre ostenta actualmente la escuela de E.G.B. de Son Servera. Era tanta la ilusión que este maestro inculcaba a sus alumnos, que nadie faltaba un día a la escuela, excepto los jueves por la tarde, que Pep Llinás empleaba para trasladar piedras rectangulares llamadas «marés» que colocaba en un carro tirado por dos burras hasta llegar a su punto de destino; la construcción de la Iglesia Nueva, aún hoy inacabada. Sus padres, «L'Amo Antoni» y «Madò Margarida»



*Mateo Des Pi, hace entrega de la placa acreditativa de VIP a Matilde Vives*

eran los «Amos» de la finca de Ca S'Hereu, allí vivió gran parte de su infancia y juventud. En aquel entonces casi nadie viajaba, pocos eran los elegidos, que conocían Palma o Barcelona, por poner un ejemplo. Por otra parte, se vivía a la vez una época difícil, los había que emigraban a América, Cuba o Chile en busca de un porvenir mejor. Pep Llinás tuvo un hermano que fue, además de ostentar carrera universitaria, demostró en todo mo-

mento ser una persona con una sensibilidad especial, puesto que mucho antes que emprender la aventura del turismo como los buscadores de oro del Oeste; dirigió obras de teatro, que ya bien quisieran para sí actualmente, directivos de las mejores cadenas de televisión. Y los días sucedían en aquel pequeño pueblo como sueños sin alcanzar. Todo era rutinario, agrícola, amante, quehaceres diarios, charlas de café y un pueblo también de enamorados, de inquietudes.



*Catalina del Hotel Cala Bona entrega la placa acreditativa de VIP al Señor Don Pep Llinás*

tudes. Un día, sin comérselo ni guisárselo, Pep Llinás, antes de la guerra del 36; entra en política al ser nombrado Presidente de las Juventudes de Acción Popular, cuyo secretario era el Doctor en medicina General Pedro Servera Nebot. En aquellos tiempos de Gil Robles; al estallar la guerra estuvo al «frente» dos años, pero no en la isla sino en la península, aunque el desembarco en la isla le pilló en Palma. A su regreso, porque todo acaba y todo comienza, trabajó de nuevo en la finca de Ca S'Hereu, y al margen de historias personales de total respeto íntimo, al morir el Sr. de Son Jordi, se hizo cargo de tramitar las cuentas y administración de dicha finca, así como también en una época lo hizo de la finca Torre Nova, cuando Don Tomeu, estaba ausente y era él el encargado de la misma.

Por azar del destino fue nombrado Juez de Paz de la Villa de Son Servera, recordando que el primer matrimonio que tramitó fue el de Miguel Massanet «es caminer», y dado que en aquel entonces su hermano fue nombrado Alcalde; suplicó al Juez de Manacor que le retiraran de dicho cargo, a lo que se accedió. Pasó el tiempo; entre otras cosas se cuidaba de la corresponsalía de la Banca March y también por supuesto de su familia. Su esposa Bárbara, que según él en todo momento le ha apoyado, así como también sus padres políticos, que hasta le hicieron un

poder notarial y sus tres inestimables hijos; Toni, Economista y Abogado, Margarita y Francisca; y... la moto marca «Lambreta», porque siendo niños todos ellos y sus padres eran muchas las ocasiones que desde Son Servera en la «Lambreta», iban juntos hasta Cala Bona.

Inesperadamente, siendo Gobernador Don Plácido Álvarez y sin avisarle siquiera, le nombran Alcalde de Son Servera. Al principio no le gustó en absoluto la idea, fue a Palma y quiso disistir, pero órdenes son órdenes y tomó posesión de su cargo que ostentó durante cuatro años y medio. Fue una época de tranquilidad, donde el Ayuntamiento no sufría presiones exteriores; según Don José Llinás en su tiempo de Alcalde no tan sólo cobraba ni una peseta por ejercer su cargo, sino que puede decir con la cabeza bien alta, que tampoco cobró comisión alguna. El Secretario en aquel entonces era Don Ramón Torres. Había tres funcionarios, un municipal (en Corema) y un celador. El presupuesto era de 700.000 pts.

Pero antes de ser Alcalde Don Pep Llinás comenzó en Cala Bona, junto a unos socios, a tramitar lo que luego sería una importante y pionera urbanización, en los planes de esta sociedad entraba el de construir un Hotel. Al principio pensaron construirlo en distintos lugares, pero al final optaron por donde está actualmente situado el

Hotel Levante, que fue denominado el hotel de las columnas, porque se comenzó la estructura de un modo de hacer totalmente distinto, que los constructores y a vez accionistas, fueron la empresa de los Hnos. Cifre. Esto transcurría en el año 1.961 y en Cala Bona sólo estaba el mítico Hotel Cala Bona; Hotel Levante se inauguró el 14 de abril del año 63. En principio el Hotel Levante fue mal, pese a la buena voluntad de todos, habiendo suscrito un contacto con un tour operador, éste falló, y el 14 de abril del 63 entraron cuatro clientes, habiendo 12 camareros, el segundo año tampoco fue de lo mejor: «yo aun no comprendo como tuve coraje de hacer lo que hice, porque algo muy dentro de mi me decía que todo ello tendría un futuro, que para lo que yo estaba luchando no eran molinos de viento, que habría un resultado tarde o temprano». Por otra parte en Cala Millor, además del Hotel Eureka, mi hermano, con una sociedad, también había construido el Hotel Sabina. Más tarde se comenzó a construir el Hotel Playa del Moro, el Hotel Castell de Mar y más tarde el Hotel Don Juan. También en Cala Bona se inició el Hotel Gran Sol; antes, los de nuestra época, sabemos que para ir de Cala Bona a Cala Millor se tenía que atravesar un campo de melones y sembrados, luego se hizo la carretera aun sin asfaltar y cosas así... en el H. Levante por ejemplo, cobrábamos 250 pts. por per.

## PIZZERIA RESTAURANTE



# Alhambra

VALDELVIRA Y LOPEZ

C/. Na Llambies, 37  
CALA MILLOR  
Telf. 58 63 08

## PIZZAS, LASSAGNE Y COCINA INTERNACIONAL

y día pensión completa. Tiempos aquellos también de los «picadores», que los había buenos según Don José Llinás, y que en parte si se comportaban bien, hasta hacían un favor, aunque los había de cabezotas, para ello había que ponerlos a «raya».

Al preguntarle sobre la época actual ecologista, la Ley polémica de Costas y los Hoteles construidos en primera línea, entre los cuales figura el suyo, me cuenta que todo lo que se construyó en aquella época era y es bien legal, no tan sólo eso, sino que eran los de Costas que venían a hacer los deslindes de las fincas o solares. Lo que sucede es que las cosas han evolucionado de otra manera y es normal «Si ahora analizas las cosas que se hicieron hace 20, 30, 40 años, lo primero que te preguntas es, ¿cómo se podía hacer esto así? además sin experiencia alguna, ¡hay tantas vivencias! Por ejemplo, cerca del Hotel Levante había dos solares de mi suegra que los vendí por 16 mil pts. a Juan «Doret». Años después de estos dos solares pagamos cantidades mucho más elevadas, con lo que intento decir que debido a la construcción del Hotel Levante, todo evolucionó y los precios de adquisición compra-venta se dispararon. En fin, que la historia es larga de contar; de cuando compré la parte de acciones a los Hnos. Cifre, de mi creencia absoluta en cuanto a que el turismo tendría futuro en nuestra zona, y aunque sigo siendo Consejero Delegado del Consejo de Administración de la Sociedad ICABO, S.A. ha sido y sigue siendo una empresa de socios y personas de confianza excelentes, sin los cuales no hubiera podido llevar a cabo dicha empresa.

Mi opinión sobre la Asociación Hotelera que nació a raíz de mi hermano Juan y que por cierto al morir él me quisieron hacer Presidente, que rehusé y nombraron a Pedro Servera, después a Tomeu Femenias, el cual sigue en el cargo. Para mí todo lo referente a reuniones o Asociaciones son cosas buenas, porque al estar reunidos sale todo a relucir, y es normal que haya varios grupos así, como también luego exista una buena colaboración de ambas partes. Y si en una zona de Cala Millor,



*Un instante del agradable almuerzo*

Bahia de Levante, donde aun hemos salvado muchas cosas, logramos entendernos mejor y más entre nosotros y sobre todo con las entidades municipales, conseguiremos una cosa, que en parte se está consiguiendo y que es tan sencilla, que de tan sencilla, parece complicada y se trata de cuidar todos los espacios públicos, mantenerlos limpios, mimarlos, arreglarlos. El Plan de Embellecimiento por ejemplo, me parece muy interesante, porque es indudable que debemos mejorar, evolucionar y ello ha repercutido de una manera muy positiva en nuestra zona.

Referente al Puerto Deportivo sí o no en Cala Bona, digo con toda seguridad y convicción, que los jóvenes al tener también la vida por delante, tienen unas ideas que no tenemos ya nosotros, y me asombro al pensar de hacer lo que hice con la situación que teníamos; compré «Son Moro des Llenternes», que eran 40 «cuarteradas» por 700.000 pts.

Mi opinión de este tiempo actual, considero que deberíamos estar más estabilizados, porque no sólo hay crisis en nuestra isla, sino en toda Europa. Que no es tiempo ni lugar ni de comprar ni de construir; eso sí, se tienen que ir haciendo cosas y remodelando los Hoteles. En cuanto al futuro consi-

dero que tiene que ser bueno, porque antes, las familias, las personas de clase media, no salían hace 50 años y menos de vacaciones, pero ahora ya es una necesidad por muchas cuestiones y en estas regiones de climas fríos, sus gentes mientras puedan ahorrar, saldrán siempre de vacaciones. Considero también que tenemos una ventaja, nosotros los de las Islas Baleares, por nuestra excelente situación geográfica, por nuestro clima.

**Quiero agradecer inmensamente el Homenaje con el cual me distinguí la Asociación Hotelera;** me quedé anonadado y estuve muy emocionado. Fue algo entrañable y sumamente agradable. También es verdad que el entonces Ministro Abel Caballero me concedió una placa al mérito turístico, así como también al conmemorar el 25 aniversario del Hotel Levante, recibí en nombre de la Sociedad una placa del Conseller Cladera, pero este homenaje de la Asociación Hotelera es ESPECIAL, es de MI GENTE, es de... no se exactamente como explicarlo. Porque decir GRACIAS me parece muy poco.

En cuanto a mi familia, como tú me preguntas, siempre me ha apoyado en todo y me siento orgullosa de ella. Puedo decir que estoy contento y agradecido a ellos y a la vida».



Asociación Hotelera Bahía de Cala Millor

**LA ASOCIACIÓN HOTELERA BAHIA DE CALA MILLOR  
DISPONE DE LOCAL PROPIO EN LA AVENIDA DE  
SA COMA, EDIFICIO ROSELLA**

*Teléfono y Fax 81 09 30  
Apartado de Correos 98 de Cala Millor*

## RECORDS DELS ANYS 20 AMB LA SRA. MATILDE VIVES

«MON PARE VA SER EL FUNDADOR DE SA FONDA DE CAN CUPA»

Un servidor només ha vist Cala Bona de paraula i amb fotografies i pintures, que a qualque moment li han passat per davant les mans, i en tenc una petita idea feta molt confusa. La senyora Matilde té tots els records com si fos avui mateix. Records de molts d'anys, és «nom de família», era i és la manera més normal de conèixer-se. Duien uns altres truis per fer feina, jugaven a les altes i les baixes i no tenien distincions entre les persones que hi havia, criats i senyors. Un 24 de Juliol obriren les portes de l'hotel Cala Bona, convidaren a dinar a tothom que volgués anar-hi, amb la Banda de música tocant tot el temps del dinar: «Llavonces tot era natural, ho pelàvem noltros, les mongetes, les tomàtigués. Mon pare era el que arreglava les llagostes al natural, ell els decorava i na Catalina, la meua germana, venia a ajudar-nos al Cala Bona quan era fadrina. Mon pare i ma mare —Miquel Vives Servera i Matilde M<sup>a</sup> Gonzalez Miralles— fundaren la fonda, emperò prest la vaig haver d'agafar jo, ells deien que la duia millor jo —per la seva edat— en aquells moments tenia devuit anys, i vaig entrar dins la cuina a fer feina. Encara ara m'anomenen les Bouleveses de peix, a més estaven fetes p'En Gabriel Bauzà Servera, el meu home i també les paelles més conegudes eren fetes seves. Deien que, sinó les feia ell, no eren bones. Tenia dos viviers de llagosta i un altre de peix



just davant l'hotel —de cigales, cranques, llagostes, etc— hi tenia qualque llop, que agafava quan venien les barques de bou, li donaven un canastro de gerret...

Aquestes, són una petita part de les memòries que ens conta la Sra. Matilde Vives després d'haver menjat —a cos de Rei— a Can Mateu d'es Pi. Si voleu seguir llegint de la meravellosa memòria de la Sra. Matilde, d'aquells records dels anys que a noltros no ens ha tocat viure, per això li començ demanant:

**-Quins records teniu de la vostra infància a Cala Bona, els vostres jocs?**

-De l'any 1924 llavors venia gent de

Sineu, de Sant Joan. Venia el meu germà Vicenç, —venia a ajudar-me, davallava per posar taula i me servia els clients, venien a fer dinars—, el capellà D. Francisco Mas, venia a menjar amb una quarantena llarga de bergantells, també en venien d'Inca per menjar a Cala Bona, el metge de Vilafranca —que era descendent de Son Servera—.

Noltros estàvem tot el dia bellugant per dins la casa, esperant que arribàs qualque cotxe de qualsevol indret de Mallorca. Dna. Nita i el seu espòs Dn. Damià, que primer venien a l'hotel, menaven la mare que era cega. Allà jugàvem a l'anellet, «cap pliu» —hi jugàvem tots— a Cala Bona li deien Sa Fonda de Ca'n Cupa, mon pare va ser el fundador de Cala Bona.

-L'hotel Cala Bona, el féreu a poc a poc, com el bon vi —planta a planta, els anys 60— pensàveu que tot aquest món turístic prenia aquest «rumb»?

-No, ni prop fer-hi, llavors a darrera no hi havia res. Dins l'hotel hi havia el bar, el menjador, la cuina, tot estava dintre l'hotel. A Cala Millor no hi havia cap casa, no hi havia res, ni l'Eureka, ni cap hotel, ni m'hagués pensat mai que prengués aquest «rumb».

Amb les nines de Ca'n Secorrat, de Ca'n Lliteres, Ca's Metge Ferrer, féiem ball a devora els «carabineros». Era un altre temps.

-La família, sempre ha estat un pun-

## 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



tal per dur endavant l'hotel, avui que ja han passat tants d'anys com els veis, ja teniu néts i tres renéts...

Trob que ho duen molt bé. Pareix aquell temps antic, el meu home duia la cuina —ho dúiem amb en Vicenç, mon pare, tots hi féiem feina, les altres no ho duien, una se va casar jove, als 25 anys—, na Maria amb el pare d'en Biel Pons, el metge Serra i na Margalida. Un germà, en Miquel, que era delegat de la Caixa de Pensions a Alcúdia i en Vicenç que se va casar amb na Catalina, la mare d'en Miquel Vives —el pintor— i en Jaume que vivia a Amèrica, li deien «el guapo español», els altres els havien de pagar per fer feina i a ell li pagaven per fer-ne a un Hotel de Mar de Plata a l'Argentina.

I els joves, en Xeraff du el bar d'es Cala Bona, en Biel als Marins i na Margarita la tenda, els més jovenets encara estudien. Tots duen la seva feina.

-Des dels devuit anys estàreu dins la cuina com a cuinera major. Quins records teniu d'allà dedins

-Molta feina, la cuina, els rentadors no estaven enrajolats i mon pare va haver de fer un pastó de ciment abaix dels meus peus, de tant de temps que hi estava. Des del mes de Juny fins als darrers de setembre teníem gent a l'hotel. De menjar, el que féiem més eren les llagostes, de totes les maneres que les sabíem fer.

-Tenint la memòria tan lluïda com teniu, conta-nos com va ser tot això de la recepta de «llagosta americana»?

A l'antiga, llavors eren llagostes grosses, les féiem amb ceba, tomàtiga i un parell d'allets i julivert —hi cremàvem un poquet de farina, per donar color—. Quan les tréiem del foc les enceníem a la taula amb cognac de marca, lacrat i en podies veure de mamballetes i crits quan la dúiem. Era massa, la gent com se posava!!

-Qui ereu a fer vetlades per Cala Bona?

-Llavors venia na Catalina «Aleva», na Catalina «Xineta» i tots venien davant Ca'n Cupa. En venia un que li deien Jaume Antoni Llanterner, que cantava i en Pascual, que també cantava i féiem aquest coro damunt la terrassa de Sa Fonda, amb les guitarres a

les mans, saps que en féiem de bauxa, era molt alegre allò, la mare de na Montse «sa cosidora», també venia i passàvem unes vetlades molt alegres amb no res, disfrutant molt.

Un pic en vengueren tres de Petra i varen comanar taula per 7, mon pare ens donava les llagostes, hi posava ensalada per damunt, tàperes i molt d'all i oli, —tot molt ben compost— això era natural!!, i disfrutàvem com no ho havien fet mai.

Llavors féiem una llagosta, de pasta de la carn de la mateixa llagosta, amb ou pujat damunt, all, i al forn, era la

«llagosta a la crema», es farcia la closca amb la mateixa carn.

-I per acabar aquests records de Cala Bona. Com la veis avui en dia?

-Qui l'ha vista i la veu, era un altre món, les bolles de la mar i l'alga, tot arribava a ca nostra, a la terrassa abans de fer la paret davant. Eren uns altres temps.

Estic ben segur de que sí, diuen que no hi ha temps que no torni. Ja ho veurem. Moltes gràcies per aquestes paraules pel Cala Millor 7 i fins una altra.

Jaume Robí

## RESTAURANTE PIZZERIA

# PIZ - PAZ

Ofrece a sus clientes toda clase de platos de nuestra cocina mallorquina

Se hacen platos por encargo y pizzas servidas a domicilio por nuestro personal, sólo con llamarnos.

### ENTRANTES

-Callos	450
-Frito Mallorquín	450
-Lengua con salsa	450
-Sepia con cebolla	600
-Sopas Mallorquinas	450
-Fideos con conejo	650
-Paella de fideos	950
-Habas peladas	450
-Caracoles	650
-Butifarrón con setas	500
-Gambas con setas	750
-Escabeche	600
-Arroz de matanzas	650
-Paella (min. 2 pers.)	950
-Potaje de judías rojas	450
-Tumbet	450

### ENSALADAS

-Ensalada de pimientos asados y berenjenas	650
-Ensalada Mallorquina (Trampó)	400
-Ensalada Mallorquina con atún (Trampó-atún)	550
-Ensalada Mixta	550

### PESCADO

-Calamares rellenos	850
-Bacalao con salsa de tomate y pimientos	850
-Caldereta de pescado y marisco (min. 2 pers.)	2.500
-Mero a la Mallorquina	850

### CARNES

-Berenjenas rellenas	850
-Frito de matanzas	650
-Guisado de albóndigas	650
-Paletilla de cordero (horno)	950
-Conejo con cebolla	950
-Conejo con cebolla y langosta	1.800
-Lomo con col	950



-Palomo con col	950
-Chuletas de cordero	1.400
-Lechona	950
-Hervido Mallorquín (Bollit)	800
-Escaldums de matanzas	850

### POSTRES

-Helados variados	250
-Requesón con miel	450
-Gató con helado de almendra	450
-Natillas de la abuela	350
-Pudin de requesón	400
-Higos secos	350
-Plátanos con almendras	350
-Pudin dulce	350

Avenida Cristóbal Colón nº 92  
Tel. 58 56 20  
CALA MILLOR

EL ANFITRION

## RESTAURANTE ES PI

Pudiera parecer ser y por eso digo, no a modo de explicación sino de entendimiento, que a buen entendedor pocas palabras bastan; que vamos, nosotros los periodistas, de bacanal en bacanal gastronómica cuando en realidad, además de conseguir por propio esfuerzo y mérito, la maravillosa colaboración de los Rtes. de esta zona, nuestro trabajo es hacer llegar al lector lo bueno y lo especial de cada Restaurante, el cual, al honrarnos con la acogida de un VIP, se esmera con naturalidad y sencillez en atendernos. Hechos los «DESLINDES», como diría Don José Llinás. Precisamente en esta ocasión MATEO D'ES PI y su formidable equipo, nos ofrecieron un menú con unos ingredientes inusuales: NATURALIDAD, SENCILLEZ Y UNA PICADA DE CARÍÑO, todo ello a fuego lento, y una vez condimentado, todos lo adornaron con una sonrisa muy, pero que muy, sincera y nuestros corazones se alegraron y todos dimos gracias de poder pasar unas horas en una estupenda compañía.

Como entrante, los invitados de honor y familiares, degustaron las delicias de varios platos muy sencillos mallorquines. A continuación nos sorprendió con un arroz seco de verduras acompañado aparte con unas gambas frescas peladas y salsa especial de la casa. Las bebidas, además de la excelente agua fresca de lluvia, fueron autóctonas mallorquinas, concretamente un Cabernet Sauvignon de JAUME MESQUIDA del 87 y un Chardonay del 91 blanco también de JAUME MESQUIDA. En una palabra: vino de PORRERAS. Y con la ensalada de fruta del tiempo nos acompañó un cava, JOSEP M<sup>a</sup> RAVENTOS I BLANC del 87, lo cual me hizo pensar en como les habría ido a los «chicos» del CUARTO OSCURO S.A., la cata de este cava, que de forma especial, la firma les otorgó en el maravilloso marco del HOTEL BAHIA DEL MEDITERRANEO propiedad de Don Toni Gil. Pero, ¿quiénes son «los Chi-



*Nuestro fotógrafo Sebastián Vives, hace entrega en nombre de la Dirección del CALA MILLOR 7, de una hermosa foto a MATEO DES PI.*



*MATEO DES PI sirviendo el arroz seco de verduras, a la derecha, la cazuela de barro con las gambas y su peculiar salsa.*

cos» del CUARTO OSCURO S.A., es una respuesta que daremos en un venidero V.I.P.

Total, que ni siquiera el cafetito faltó, ni el compañerismo, ni la buena voluntad muy agradecida y además, la Dirección del CALA MILLOR 7, obsequió a MATEO DES PI, con una entrañable fotografía, que a partir de ahora ya forma historia del Restaurante.

¿Recuerda Vd. querido lector, lo

bien que se encuentra en su casa con día de descanso de asueto, de tranquilidad?. Pues ésto es el Rte. ES PI, se siente uno como en su casa. GRACIAS!. MUCHAS, MUCHAS GRACIAS!. Y seguidamente, nosotros los periodistas, después de tan agradable reunión y con más ilusión y ganas que nunca, NOS PUSIMOS A TRABAJAR.

Siletti y J.R.

## CINE UNIÓN. PRIMERA SESIÓN AÑO 1927

Hace muchos, muchos años, Son Servera ofrecía un aspecto completamente distinto al de ahora. Sus gentes tenían costumbres diferentes e incomparables con las que actualmente tenemos. Por lo caminos de piedra circulaban carros tirados por animales hasta sus respectivas tierras o casas hechas de piedra viva mallorquina.

En Son Servera había muy pocas oportunidades de entretenimiento, a parte de las que la imaginación de cada uno de sus habitantes, pudiera aportarles.

Hace ahora 65 años, un grupo de amigos decidió cam-

Desde hace muchos años Isabel Vidal vive en Cala Bona, en una casa acogedora y sencilla con vistas a un puerto de pescadores del que no ha podido evitar enamorarse. Su carisma especial muestra claramente lo mucho que ha aprovechado todos y cada uno de sus días, enriqueciéndose con el gesto más simple, la mirada más característica y las palabras de las personas que ha conocido y con las que ha sabido compartir aventuras inolvidables. Y una de estas aventuras nos la cuenta hoy, muchos años atrás, sentada en el salón de su casa a la luz de una lámpara de pie que ilumina el esfuerzo, que con sus gestos exterioriza, para mirar atrás y situarse exactamente en el año 1927.

En los duros comienzos, los cuatro socios que crearon el cine UNION, llamados: Jaume Ramis, Montserrat Mascará, Miquel Leu y Pere Leu, tuvieron que afrontar situaciones muy críticas para llevar a cabo lo que para el pueblo supuso un gran acontecimiento.

No era fácil su organización y continuidad, teniendo en cuenta los gastos que suponía la compra de nuevas películas, el mantenimiento, los impuestos, etc..., pero a pesar de las pocas ganancias que se obtenían, los socios se sentían satisfechos pensando que el próximo año les iría mejor, sosteniéndoles desde el principio la esperanza, en la que se aferraban para seguir adelante y no abandonar.

En sus inicios el cine era mudo, acompañando a la imagen el agradable sonido que emitía una «pianola», que funcionaba moviendo unos pedales de los que se encargaba Jaime Vidal.

biar las cosas, y lo hicieron con una gran idea; la apertura de un cine, el cine UNIÓN, lugar que se convirtió en el plato fuerte del pueblo, en el centro de reunión de toda la juventud, personas mayores y niños que buscaban diversión; y...

Para volver a captar el encanto de aquella época o comenzar a hacerlo por los que no lo vivieron, quien mejor que una cineasta como Isabel Vidal para contar-nos sus experiencias juveniles relacionadas con el cine y esa pasión por la pantalla.



*Algunos de los «pesquinet» tenían formas originales, como éste. Complementaban algunos estrenos con dibujos en color. NO-DOS (espacios en los que informaban las últimas noticias sobre Franco) y asuntos cortos.*

Años más tarde comenzó el cine sonoro, sustituyendo la «pianola» por un gramófono, con el que se oían los sonidos de la película que se emitían. Este sistema agradaba más a la gente, a parte de ocasionar un importante evento en la sociedad y su progreso.

A veces el disco estaba rayado y ésto creaba ciertas dificultades para hacer coincidir la imagen con el sonido.

Los días de emisión fueron al principio los sábados, domingos y días de

fiesta, y más adelante se intentó hacer una sesión los jueves para pasar las películas que no eran tan buenas, pero que los socios se veían obligados a comprar para poder emitir las de más impacto.

El precio de entrada era de tres pesetas y los abonados pagaban un duro durante toda la temporada. Las mujeres solían pagar menos que los hombres; si los domingos y los sábados iban al cine, les regalaban una entrada para el jueves.

## El precio de entrada era de 3 pesetas

El cine estaba situado en la calle José Antonio, 3. A la derecha tras las puertas, se encontraba la cabina de operadores, donde se proyectaban las películas, y en frente había una gran escalera que conducía a un espacioso «hall», donde estaba el bar, y desde allí hacia la derecha y la izquierda se iba al gallinero, desde donde podía verse el palco de butacas.

El local era grande y en invierno se solía pasar bastante frío. Para ello se pusieron varias estufas, pero nunca fueron suficientes.

Bajo la orden de los socios, el personal contratado también formaban una parte importante a recordar. Las tres veces a la semana que se abría el cine, permanecían en sus correspondientes puestos: María Fomera, la taquillera, que vendía las entradas a precios ahora increíbles; el portero, llamado «Cabrer Botó», que recogía las entradas en la puerta, Juan Chinet, el acomodador, encargado de acompañar al espectador hasta su butaca, poner orden y hacer silenciar la sala.

A parte de los socios, los que también eran parte imprescindible en el negocio pero sin tener contacto directo con el público, eran los dos operadores, encargados de la proyección de películas. Así la lista de personal finalizaría sin antes olvidar a tres mujeres que se ocupaban del mantenimiento y limpieza del local.



### MARCELINO PAN Y VINO

LIBRETA DE JOSÉ MARÍA SÁNCHEZ REVAL  
 RAFAEL RIVELLES • ANTONIO VICO • JUAN CALVO  
 JOSÉ MARCO DAVID • ADRIANO DOMÍNGUEZ • JUAN JOSÉ MENÉNDEZ  
 ISABEL DE POMES • MARIANO AZAÑA • CARMEN CARBONELL  
 JUANQUIN ROA • PABLO CALVO y JOSÉ NIETO • FERNANDO REY  
 FOTOLLENDA ENRIQUE GUERNER MÚSICA PABLO SOROZABAL

*Detrás de este «pesquinet» aparece con letras grandes: «MAGNO ACONTECIMIENTO CINEMATOGRAFICO NACIONAL CON LA GRAN SUPERPRODUCCIÓN...» Esta emocionante historia de amor fue interpretada por el niño Pablo Calvo.*

Las películas que se emitían eran de distintas clases, comenzando por las de José Mújica, que causaron mucho impacto, de aventuras como «La isla del tesoro» o emotivas como «Lo que el viento se llevó». Y muchas otras como: «Historias de Filadelfia», «La mula Francis», «Capitanes Intrépidos» «¡Qué verde era mi valle!», «Adiós a las armas», «Luz que agoniza», «Murieron con las botas puestas», «Ninosa», «Margarita de Goutier», «El Alcá-

zar de Toledo», «7 novias para 7 hermanos», «Mujercitas», «Imperio Argentina»...

Antes de 1936 Isabel Vidal, hija de Jaime Vidal, uno de los socios, conoció a su actual marido, Toni Ramis, delegado de casas cinematográficas importantes que con el tiempo se introdujo en la sociedad del cine UNION facilitando la obtención de películas y pasando cuentas de las interioridades que se realizaban a lo largo de todo el año.

La forma de contratación de las películas era un hecho algo insólito. En cada casa cinematográfica, de entre todas las películas que tenía, siempre había dos o tres más actualizadas y por tanto causaban más impacto, pero para poderlas conseguir se tenían que comprar nueve o diez de las otras, de esas más antiguas y con menos probabilidad de éxito. Luego, al comprarlas, los cuatro socios se reunían y elegían las películas.

Al emitirse una película impactante, sobretodo durante las fiestas de Navidad, fiestas Patronales, etc... aquello era el no va más. El cine se llenaba por completo y varios días antes los socios hacían un plano de cine y situación de las butacas para ir tachándolas a medida que los sitios se reservaban con antelación.

El único medio de publicidad que tenían eran unas hojas llamadas «pesquinet», donde anunciaban las películas que llegaban a manos del público en la taquilla del cine al comprar la entrada.

A medida que los esperados fines de semana transcurrían para continuamente volver a desear su llegada, en el cine

**PAPELERIA**

**MARTIN**

Distribuidor de: **Buffetti**

Les comunicamos que tenemos  
**UNA GRAN OFERTA EN PAPEL  
 CONTINUO 11 x375**  
 Tanto blanco como pautado

Calle Molins, s/n  
 Tel. 58 58 31

Cala Millor  
 Mallorca

UNION se ofrecían todo tipo de películas para un público deseoso de entretenimiento y de modos distintos de desconexión de una rutina diaria que

## Cuando el cine era mudo, acompañaba a la imagen el sonido de una «pianola»

aún ahora sigue aborreciendo.

Fin de semana tras fin de semana, proyección tras proyección, amaneció en Son Servera el día 15 de Agosto de 1936 con un imprevisto que interrumpió el ritmo de vida de sus habitantes; la guerra había estallado, y con ella una sucesión de cambios inestables obligaron a todos los ciudadanos a permanecer en constante intranquilidad. De este modo el aspecto de Son Servera cambia totalmente, pero en el cine UNIÓN ocurre algo que no deja de ser curioso. Durante la guerra se cerró el cine, pero un grupo de jóvenes del pue-

## Bajo la dirección de Juan Llinás, se realizaron obras teatrales para beneficencia

blo decidieron interpretar allí obras de teatro y reencontrar así su entusiasmo, dibujando de nuevo en sus rostros esa sonrisa que la guerra borró.

Bajo la dirección de Juan Llinás, las obras teatrales se realizaban con el objetivo de beneficencia al frente, y se interpretaron obras como «El Divino impaciente» y «Son Servera cent anys enrrera», estrenada allí por primera vez.

Terminada la guerra el cine volvió a abrirse con una renovada ilusión y nuevas expectativas para el público. Los socios seguirían luchando para llevar adelante el negocio, los empleados permanecerían en sus puestos para atender lo mejor posible al cliente y las risas



*Una aventura vivida en Roma por una princesa y un periodista. «Gregory Peck, el galán con que sueñan las mujeres y Audrey Hepburn, la más audaz y encantadora de las estrellas», así presentaban esta película.*

que ciertas imágenes producían al espectador, volverían a oírse con la misma frecuencia.

Tal y como si de la voz de un director de cine se tratase, tres simples palabras como «Luz, cámara... acción», parecían ser suficientes para que todo volviera a ser como antes, incluso mejor. De este modo, la gran pantalla capaz de captar la antelación de tantas y tantas personas, duró unos 25 o 30 años más desde el fin de la guerra.

Por una u otra razón, la ventanilla donde se vendían las entradas se cerró

de un golpe, los operadores desconectaron todos los sistemas de proyección y las puertas se cerraron para siempre. Pero el cine sigue aún en el mismo lugar que antes, privado ahora de la luz del sol y de la grata presencia de sus espectadores, conservando recuerdos que son el tiempo se irán deteriorando al igual que su aspecto exterior, donde nada es como antes. El pueblo tiene ahora las calles asfaltadas, que hacen posible el paso de cientos de automóviles, ha aumentado la construcción de nuevas viviendas, al igual que el crecimiento de sus habitantes y los cambios que en sus modos de vida se han producido, víctimas todos del progreso.

Y con la misma emoción que al principio y esa alegría íntima tan especial, Isabel Vidal termina de contarme esta pequeña parte de sus vivencias, mientras una sensación extraña corría la envidia de mis ojos, como si ese recuerdo estuviera vivo en algún lugar donde no podamos verlo, pero desde donde podemos esperar que vuelva en el momento menos pensado.

M.S.

*NOTA: Tal vez algunos datos, fechas o nombres no sean del todo exactos. Escrito con la mejor intención, asumo la responsabilidad y pido disculpas.*

M.S.

## 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

*René Brisach*  
CHAUFFAGE

54



**Hnos.**  
**PALLICER PONS S.A.**  
**MATERIALES PARA LA CONSTRUCCION**

Juana Roca, 43 - SON SERVERA ( Mallorca )  
Tels. Almacén: 56 70 82 - 56 74 78 - FAX N.º: 56 74 58

SORTEO HNOS. CAÑADA

**MARGARITA LLULL, GANADORA AFORTUNADA**



*Jaume Alzamora hace entrega del premio a Margarita Llull*

En el último sorteo de los Hnos. Cañada, la afortunada del sorteo fue Margarita Llull, que ganó este precioso obsequio del cual le hizo entrega el organizador de dicho concurso Jaume Alzamora. Reciba pues Margarita, nuestra más sincera enhorabuena por partida doble, dado que en otra rifa y casi el mismo día, también obtuvo como premio un televisor en color, y es que cuando la suerte acompaña, nunca llega sola.

Por otra parte hay que decir que cada vez son muchos más los lectores que se apuntan a este concurso y esto es muy bueno.

R.L.

**COMO AYUDAR A SOMALIA**

Los españoles están respondiendo con generosidad a luchar contra el hambre en Somalia. Varias organizaciones humanitarias han abierto cuentas bancarias para colaborar con la adquisición y el envío de medicinas y alimentos. Publicamos una lista de organizaciones e instituciones que hacen llegar esa ayuda a Somalia, o si lo prefieren ponerse en contacto con Rosa Ballester en el Ayuntamiento de Son Serverá que enviará su donativo. Tel. 56 70 02.

**ESPECIALIDADES INTERNACIONAL**

**TODAS LAS NOCHES**

**BAR - CAFETERIA**

*Papaya*

**BINICANELLA, 14 - CALA MILLOR**

**PRESENTACIÓN DE LA CARTA DE INVIERNO EN S'ERA DE PULA**



Como viene siendo habitual por estas fechas, el Restaurante S'Era de Pula ofrece a los medios de información su carta de invierno.

Se empezó la velada con unas palabras de Romeo Sala i Massanet, comentando los platos que nos iban a servir. Comentó que este año uno de sus cocineros resultó ganador de un premio de cocina en Palma celebrado en el Rte. Mediterráneo y que en estos momentos se encuentra en San Sebastián en la mejor escuela de cocina que hay actualmente en España, La Escuela de Luis Irizar, y próximamente va a asistir a un certámen en representación de España que se celebrará en Frankfurt.

A continuación se empezaron a servir los diferentes platos de que se componía esta presentación de la carta de invierno con «Liebre en civet», fue uno de los mejores de la noche, «Jabalí con salsa de granada y manzana asada», de lo más interesante, «codornices rellenas y envueltas en col a la mallorquina», novedosamente cuidadas y exquisitas, «Faisán a la Verónica con uvas blancas», siempre espectacular y sabroso, «Perdiz a la toledana en escabeche de tomillo templado» fue el último plato en servirse y consiguió lo mismo que todos los platos anteriores, demostrar la elevada calidad que se sirve en el Rte. s'Era de de Pula.

Aurelio Ucendo en todo momento nos iba explicando los pormenores de los platos que íbamos a comer, y entre y entre el cantante TUCHO, nos ofreció dos canciones, muy bien interpretados por cierto.

En el postre, magníficamente realizado por Diego el repostero y su hijo «tutti frutti». En todos los platos se ofreció un vino de «J.L. Ferrer Binissalem, «denominació d'origen», embotellado por franja roja, reserva del 85.

Esperamos que tengan mucho éxito con esta carta de invierno y recordarles lo bien que atiende y explica todos los temas referentes al Rte., Claudia Abbtante, que hay que tenerla muy en cuenta.

J. Robí

**MASTER DE PUBLICIDAD A LAS EMPRESAS HNOS. CAÑADA Y JERÓNIMO VIVES E HIJOS**  
UNA DISTINCIÓN DEL CALA MILLOR 7 POR LA PARTICIPACIÓN Y CONFIANZA



*Miguel Marin, del equipo del Cala Millor 7 hace entrega de la placa «Master» de publicidad a Joaquín Cañada y Jaume Alzamora, organizador entre otras cosas, del Concurso «Hnos. Cañada»*



*Sebastián Vives, nuestro fotógrafo, hace entrega de la placa «Master de publicidad a José Luis que con tanto acierto dirige, la empresa «Jerónimo Vives e hijos»*

La Dirección del CALA MILLOR 7 ha considerado optar en distinguir cada cincuenta números a dos empresas que con su apoyo publicitario y su confianza han afianzado y a la vez, con su mensaje publicitario, enaltecido también nuestra publicación quincenal. Por ello, les hemos distinguido con la entrega de una placa conmemorativa y de gratitud, dado que desde el primer número, todos sabemos que los principios son difíciles, han contribuido con su publi-

**VENTA DE LEÑA A DOMICILIO**

Para estufas y chimeneas

Tel: 58 63 54

CALA MILLOR

dad al CALA MILLOR 7. También otras y muy importantes firmas nos han apoyado y apostado por nuestro proyecto de comunicación. A TODAS ELLAS, les damos nuestras MAS SINCERAS GRACIAS con el proyecto e ilusión de que, ahora más que nunca, dado que nos avalan 70 números editados; continuaremos con afán de mantenimiento y si es posible de superación. Mantenimiento que significará, pulir y mejorar en todo y superación que puede significar un crecimiento paulatino y adecuado en calidad y expansión. MUCHAS GRACIAS a todas las firmas comerciales, por su confianza.

SOCIEDAD

**BAUTIZO DE NEUS GALMÉS SUREDA**



*Neus Galmés Sureda*

Con el nombre de Neus Galmés Sureda, esta hermosa niña, hija de Bartolomé Galmés Mesquida y Margarita Sureda Moyá, fue bautizada el pasado día 11 de Octubre en la Parroquia de San Juan Bautista de Son Servera. Fueron sus padrinos M<sup>a</sup> José Gambin y Guillermo Galmés.

Nuestra más grata enhorabuena, llega con los mejores deseos a sus padres y familia.



**«ARTÍCULOS PUBLICITARIOS»**

—Un detalle para sus clientes—

Binicanella, 14-Bjo.

Tel: 58 63 54

CALA MILLOR

por Miquel Marín

## ACCIDENTE DE CIRCULACIÓN CON UN HERIDO GRAVE



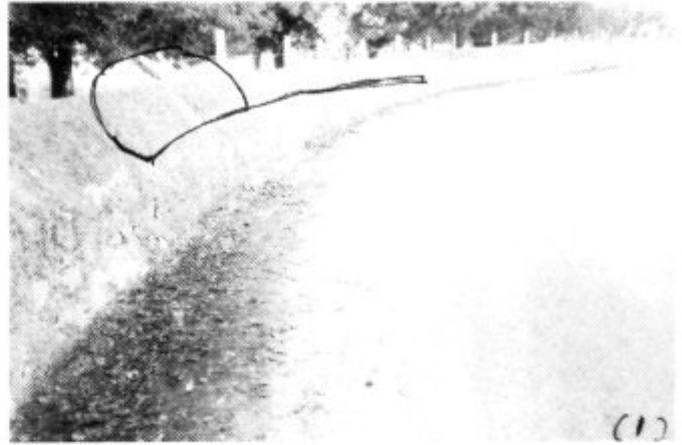
En el cruce de la carretera Cala Bona-Porto Cristo, conocido por Ca S'Hereu, el turismo matrícula PM-8729-AF, circulaba Porto Cristo-Cala Bona, atrepelló al conductor de un ciclomotor que circulaba dirección Cala Millor. De las heridas sufridas resultó gravemente herido, siendo trasladado en una ambulancia a una clínica de Palma. El conductor del turismo nada pudo hacer para evitar el atropello.



Así también como en la Calle San Antonio de Son Servera, un camión que al parecer no podía dar la vuelta hacia la calle Lepanto en la esquina de la Plaza del Mercado, tanto se arrimó a las persianas del número 15 que las dejó en este estado. El susto fue tremendo cuando los propietarios, que se encontraban dentro, oyeron el ruido.

Los daños fueron cuantiosos.

## UN JOVEN FALLECE EN UN ACCIDENTE DE CIRCULACIÓN



Lo señalado en negro, lugar por donde saltó la pared y la línea por donde rapó con la motocicleta.

Juan C.G. de 22 años y vecino de Son Servera, falleció en la madrugada del viernes al sábado, como consecuencia de un accidente de circulación.

Según nos informó la Policía Local de Artá, el mortal accidente ocurrió en la carretera Son Servera-Artá PMV-4031 a unos 200 metros, cuando el fallecido pilotaba la motocicleta matrícula PM-0469-BJ, en un tramo curvo de la mencionada vía. La motocicleta le rapó por la pared, perdiendo el control y del impacto saltó la pared, saliendo despedida la moto hasta unos 20 metros.

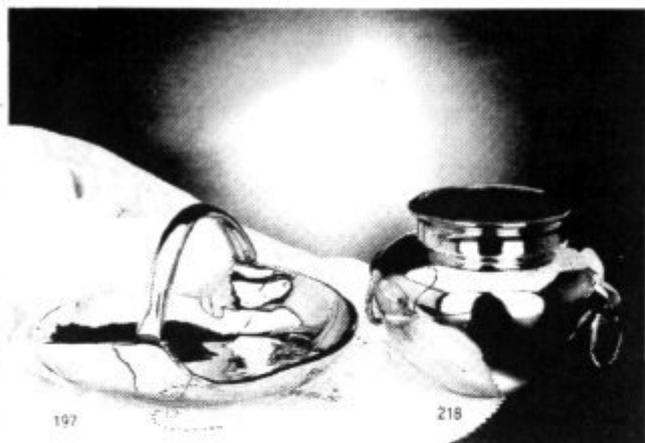
Un automovilista que momentos después pasó por el lugar, dio aviso a la Policía Local de Artá, que se personó en el lugar de los hechos que localizaron al infortunado joven, pasando aviso al Equipo de Atestados de la Guardia Civil de Manacor, que intruyeron las diligencias oportunas.

En el lugar de los hechos, se personó el Juez de Instrucción del Juzgado de Guardia de Manacor y el Médico forense, ordenando el levantamiento del cadáver, y su traslado al depósito municipal de Son Servera.

# BRICO - MUEBLES CALA MILLOR

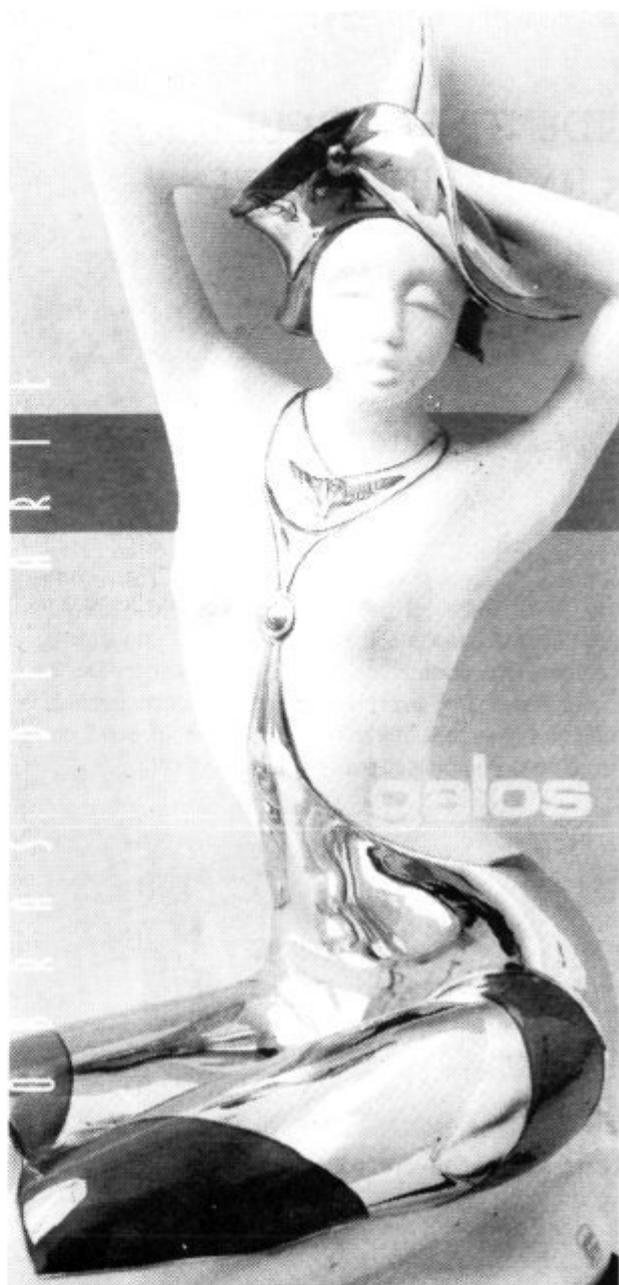
C/. Fetjet, esquina calle Son Corp  
Tel. 58 68 88 - CALA MILLOR (Mallorca)





197

218



## OBJETOS DE REGALO



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

JAUME ALZAMORA, PINTOR Y ENCARGADO EMPRESA HNOS.  
CAÑADA

-¿Qué es lo que más te gusta hacer?

-Pintar

-¿Cambiarías algo si pudieses?

-La fe en el dinero por la fe en las personas

-Nunca aceptarías

-Renunciar a mis metas

-Reforma local que crees más necesaria

-Sacar la carretera de Son Servera

-Una necesidad

-Vivir

-Un lugar al que no volver

-Las Palmas

-¿Qué es lo más importante para tí?

-La armonía de mi entorno

-Algo que te llame la atención



-La sinceridad

-Una mañana te levantas y ...

-Voy al trabajo

-¿Te sientes afortunado?

-Sí

-¿Eres leal a tus ideas?

-Lo intento.

-¿Qué cualidad admiras más en una persona?

-Que sea coherente

-¿Qué borrarías de tu pasado?

-La mili

-¿Qué dibujarías en tu presente?

-Tantas cosas...!

-Si fueras perfecto-a...

-Sería Dios y sólo hay uno

-Serías incapaz de...

-Estar sin hacer algo



Regido por Esperanza Meca

C/ Binicanella, 19-A  
Tfno. 58 60 22 - 07560 CALA  
MILLOR

C/ Binicanella, 19-A  
Teléfono 58 60 22  
07560 CALA MILLOR

## SUPER OFERTAS

**GIMNASIA:** 2.500 pts. al mes

**LIFTING:** 1.000 pts. menos por sesión

PIDAMOS INFORMACIÓN

\*\*\*\*\*

## OTRAS ESPECIALIDADES

HIPNOSIS, para dejar de fumar y otros problemas  
NATUROPATIA y HOMEOPATÍA, dirigido por SALVADOR NAVARRO

\* \*

MESOTERAPIA, TAROT, VIDENTE y CARTOMANCIA  
dirigido por AZUCENA MARTIN

\* \*

BIORRITMO, DIGITOPUNTURA, DIGITOPRESION  
dirigido por ESPERANZA MECA

FIESTA ESPECTACULAR Y EMOTIVA, ORGANIZADA POR LA ASOCIACIÓNHOTELERA DE BAHIA DE CALA MILLOR

Reportage gráfico Sebastián Vives

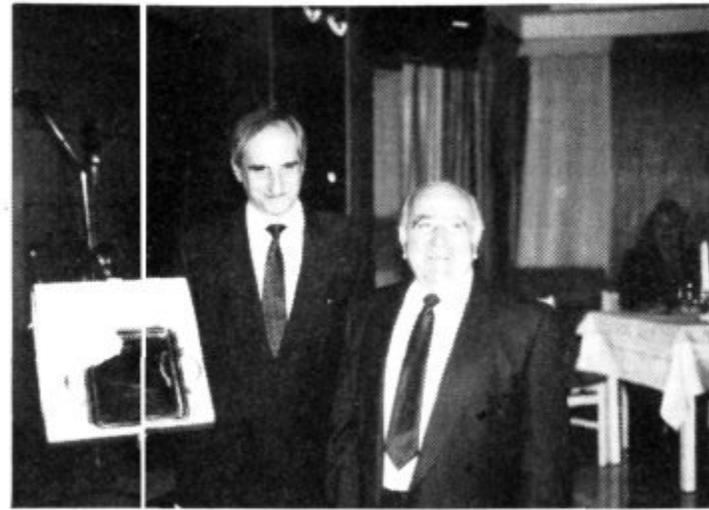
Días pasados tuvo lugar en el Hotel Sumba una entrañable velada de hermandad y compañerismo, organizada por la Asociación Hotelera Bahía de Cala Millor. Karin Baseler, que forma parte del inventario de la zona turística entre otras cosas por su «savoir Faire», estuvo organizando y explicando quienes eran los afortunados de los 51 premios que entre los asistentes se rifaban. La GENTE GUAPA, «tout la grandesse» de la zona, incluído los dos reporteros de la Televisión Serverina y la Directora del CALA MILLOR 7 que por distinción inmerecida PERO ALTAMENTE AGRADECIDA, fueron los únicos invitados a tal fastuoso sentimental y cariñoso evento; se entregaron con alegría y distensión pasar una agradable velada después de una dura temporada turística. Justo a las doce de la noche, Karin nos hizo saber a todos que el Alcalde de San Lorenzo cumplía años y por supuesto todos, le felicitamos. También estaba el Alcalde de Son Servera, acompañado de su esposa; nota curiosa fue que tanto un Alcalde como otro no estaban allí por sus cargos políticos sino por sus quehaceres y copromisos en el mundo del turismo.

Tomeu Femenias, Presidente de la Asociación Hotelera, dio la talla que todos esperábamos, contando con una singular manera, el porqué del homenajeado y de la mención especial. Glosó con delicadeza, humanidad y humor, parte de la historia de esta Asociación que es un ejemplo vivo que muchos quisieran para si, otras zona s turísticas. ENHORA-BUENA.

I.S



El Presidente de la Asociación Hotelera, durante su parlamento



El Presidente Tomeu Femenias, hace entrega de la placa al homenajeado Inguido Hotelero, Don José Llinás



Doña Matilde, acompañada de su nieta Margarita, dirige unas palabras al presidente y público asistente



Don Tomeu Femenias, junto a los homenajeados



Karin Baseler rindiendo en su cumpleaños al Alcalde de Sant Llorenç des Cisar



Ignasi Umbert, Director del Sumba, Toni Roig Director del Hotel Voramar y de promoción de Hipotels así como también de la Junta coordinadora de la Asociación Hotelera, Director General de la Cadena Arcon, Don José Fuster Director del Hotel Borneo y don Nicolás Borral Sub-director del Hotel Borneo. Son Ignasi Umbert es Coordinador de la Asociación Hotelera.



El fotocant Bonaventura de S'adro amb les Dones del Cloteya de Mor



Importantes Hoteleros poco antes de comenzar la Fiesta

**NOTA:** *Estos horóscopos sirven tanto si eres mujer como si eres hombre. Aunque yo escriba a veces en femenino o masculino, sirve para ambos.*

## HOROSCOPO



por Margarita Servera

### ARIES

21 de Marzo - 20 de Abril

Regido por Marte.

Número afortunado: 2

Venus te pone ojos tiernos y tú te sientes renacer. Puedes decir adiós a los recuerdos amargos, pues te esperan emociones fuertes que pondrán aventuras en tu vida. Mientras tanto haz una selección entre tus relaciones.

En familia una cierta fluidez en la convivencia te hace afrontar los problemas habituales con más buen humor y tolerancia. Te llevarás muy bien con los Leos y tendrás algunos roces con Virgo.

Salud. Si te has impuesto un régimen, respeta tu decisión y sguelo al pie de la letra.

Vida privada. Problemas profesionales bastante pesados que no terminan y que tú no logras ver muy claros. El solo remedio es el orden, que te salvará de malentendidos.

Mi consejo es que luches contra tu instinto materialista. Aprende a soñar.

### TAURO

21 de Abril - 21 de Mayo

Regido por Venus.

Número afortunado: 8.

Tu clima sentimental está atravesado de tormentas, por lo tanto no hagas confidencias que pueden envenenar, sin ninguna duda, tus relaciones personales. En cuestiones de familia, trata de ponerte en la piel de los otros si tienes que tomar una decisión. Tus relaciones con los Cáncer serán armoniosas.

Salud. Tu equilibrio físico será el reflejo de tu estado de ánimo.

Vida privada. Tienes las ideas claras felizmente para tí, pues la situación general es bastante confusa. Simplifica tus tareas y las soluciones se presentarán algunas veces sin esfuerzo de tu parte.

Te aconsejo que sin convertirte en charlatana, no te encierres en un silencio total.

### GEMINIS

22 de Mayo - 21 de Junio

Regido por Mercurio

Número afortunado: 10

Encuentros apasionantes y algunos de importancia capital que tal vez te conmoverán. Las últimas semanas no han sido fáciles, sino llenas de stress y confusión, pero creo que ha valido la pena tu esfuerzo y ahora te darás cuenta, así como vayan sucediendo las cosas, que la vida es realmente muy amable contigo.

En familia no despiertes problemas pasados y procura dedicarles un poco de tu tiempo, será un precioso regalo.

Salud. Cuidado con tus nervios, estarás expuesto a algunas alteraciones.

Vida privada. Aspectos muy positivos en el terreno profesional, no hay nada en perspectiva que pueda preocuparte.

Trata de reducir tus gastos supérfluos, están tomando demasiada importancia.

Mi consejo. En el fuego de una discusión hay que procurar echar agua, no aceite. A buen entendedor...

### CÁNCER

22 de Junio - 22 de Julio

Regido por la Luna

Número afortunado: 1

Aunque los astros te sean particularmente favorables, tienes que esforzarte por consolidar tus relaciones. Manifiesta pues tus sentimientos para hacer desaparecer las dudas de tu compañero.

Hay en perspectiva una feliz semana para los Cáncer, aunque en familia procura no abordar los temas en desacuerdo. Te enten-

derás muy bien con los Escorpio.

Salud. Pon un poco de templanza en tus salidas nocturnas. Bastará que no exajerés ni en un sentido ni en otro.

Vida privada. Ambiente lleno de promesas pero que no debe hacerte olvidar tus compromisos anteriores. Tus innovaciones serán agradables y provechosas. Organiza cuidadosamente tu empleo del tiempo en los meses venideros. Las finanzas mejorarán.

Mi consejo. Saborea la euforia presente.

### LEO

23 de Julio - 23 de Agosto

Lo rige el Sol

Número afortunado: 18

Tienes mucho encanto y eres capaz de tener impulsos apasionados, pero sé prudente si no te quieres meter en un mar de complicaciones.

En familia todo va bien siempre que tu hagas prueba de diplomacia y tacto, como siempre. Buenas relaciones con los Sagitario.

Salud. Tienes que mentalizarte que es absolutamente necesario que descanses cuando tienes necesidad de ello. Deja todo lo demás y dedica un tiempo a tí misma.

Vida privada. Conságrate a lo que has comenzado y no quieras abarcar demasiado. Te superarás y te pondrán a la altura de la situación y podrás resolver todas las pequeñas complicaciones con toda tranquilidad y sangre fría.

Mi consejo. Pon moderación en todo lo que hagas y sonríe a la vida y a los tuyos.

### VIRGO

24 de Agosto - 23 de Septiembre

Regido por Mercurio

Número afortunado: 4.

Te sentirás mucho más emprendedora y disponible que durante estos últimos tiempos. Tanto mejor pues conocerás gente muy interesante con quien tendrás puntos afines y con los que podrás hacer proyectos venideros, de vacaciones o de trabajo.

Serenidad en familia si tú te abstienes de hacer reflexiones sarcásticas.

Salud. Cuida tu aspecto físico en todos los detalles. Protege sobre todo tu piel ahora que llega el invierno.

Vida privada. Influxos prometedores. La realización de proyectos que están en curso evoluciona favorablemente, aunque se hayan retrasado un poco a causa de unas recientes vacaciones.

Las finanzas son bastante prósperas. No tomes demasiados compromisos y así podrás resolver hábilmente tus problemas.

Mi consejo es que si tienes que decidir sobre algo que te preocupa, hazlo tranquilamente, pero cuando conozcas muy bien todos los detalles de la causa.

### LIBRA

24 de Septiembre - 23 de Octubre

Regido por Venus

Número afortunado: 21

Las circunstancias favorables no te faltarán. Te tocará a tí de sacar el mejor partido posible sin complicaciones supérfluas. Encuentros estimulantes, invitaciones agradables y vida de familia en buena armonía, y además grandes reuniones que tendrán mucha clase. Complicidad con sagitario.

Salud. Te cansarás más de lo previsto. Quizá te convendría tomar algunas vitaminas extra.

Vida privada. Nada de nuevo, pero tienes que consolidar lo que tienes. Tendrás tiempo para retornar fuerzas antes de afrontar el Invierno, que será duro y frío, pero tienes la ventaja que te entenderás muy bien con la gente que te rodea, la cual te quiere y quiere lo mejor para tí.

Mi consejo: vive con serenidad y saborea todo lo que tienes.

## ESCORPION

24 de Octubre - 22 de Noviembre

Planetas de lo rigen: Marte y Plutón

Número afortunado: 15.

Vida sentimental serena con encuentros felices. Tienes que mostrarte más disponible y no tan reservada. Abre un poco tu corazón a todo lo que sea novedoso, ya sea gente o ropa o tal vez algún viaje a un sitio de clima cálido. Te sentirás bien si tratas de salir con amigos que habías dejado un poco de lado. Trata de poner un poco de tu parte con relación a tu familia, de manera que vuestras relaciones sean más intensas.

Salud. Dedicar más tiempo a tus cuidados personales de belleza.

Vida privada. Los resultados no serán brillantes, pero irás progresando. Las circunstancias te son favorables y podrás tomar buenas iniciativas. La situación financiera está en vías de mejorar sensiblemente.

Mi consejo es que no descuides tus proyectos personales, camina sin desalentarte hacia las metas que te habías propuesto.

## SAGITARIO

23 Noviembre - 21 Diciembre

Planeta que lo rige: Júpiter

Número afortunado: 10

Altos y bajos, pero esto no es más que un estado de ánimo pasajero. No la tomes con tus amigos y no les hagas pagar los platos rotos. Sé menos conformista en sociedad. Evita las discusiones en familia y sé más flexible. Busca la compañía de los Libra.

Salud. Reduce tu ritmo, tu corazón te lo agradecerá.

La situación general se presenta llena de promesas. Aparte de que necesitas ultimar los detalles de un problema legal, todo parece ir sobre ruedas, así que sigue adelante con tenacidad. Sé prudente en materia de dinero.

Mi consejo es que no dejes que la gente influya en tus decisiones y empieza a preguntarte que es lo que quieres tú realmente. No tengas miedo de la respuesta que puedas encontrar, aunque esto signifique que tienes que llevar a cabo algunos cambios. Puedes hacerlo y después estarás encantada de tí misma si consigues actualmente controlar la situación.

## CAPRICORNIO

22 Diciembre - 20 Enero

Regido por Saturno

Número afortunado: 17

A riesgo de parecerme al hombre del tiempo te diría que durante los próximos días tendrás chubascos y tormentas, pero que a final de semana tendrás un brillante sol que te acompañará de aquí en adelante. Tu vida afectiva tiene actualmente un período estático e incoloro, pero no desesperes ni te deprimas, pues también el sol brillará para estos asuntos del corazón. Incrementa tus relaciones con los amigos y con tus familiares. Hay proyectos para hacer en familia. Los Géminis serán tus amigos.

Salud. No ignores las eventuales molestias que suelen traer el cambio de estación: resfriados, dolor de garganta, etc., pon remedio al primer momento.

Vida privada. Algunas viejas rencillas pueden aparecer de nuevo. Si es así hazles frente con determinación y paciencia y no te detengas hasta haberlas resuelto. Después podrás poner en marcha nuevas cosas.

Mi consejo es que te liberes de una vez de tus prejuicios. Vive valientemente.

## ACUARIO

21 de Enero - 18 de Febrero

Tus planetas son: Urano y Saturno

Número afortunado: 15

Relaciones afectivas estimulantes. Contactos importantes con personas extranjeras con las que podrás establecer lazos sólidos e imprevistos, y de las cuales podrás sacar provecho y satisfacción personal. Mejor clima en familia con la que compartirás buenos momentos.

Encontrarás amigos entre los del signo Géminis con los que te llevarás muy bien.

Salud. Sé prudente si tienes que hacer algún viaje; no porque el viaje sea peligroso, sino que hay peligro que te roben.

Vida privada. Muy buenas perspectivas. Te sentirás muy dinámica y con ganas de hacer cosas y solucionarás felizmente lo que emprendas. Ocuúpate también de las pequeñas cosas de cada día, pues te proporcionarán satisfacciones que no esperas.

Mi consejo es que confíes en tus amigos pero continua siendo así de reservada. Hasta ahora te ha dado buenos resultados.

## PISCIS

19 de Febrero - 20 de Marzo

Tus planetas son: Neptuno y Júpiter

Número afortunado: 20.

Momentos de confusión y también algunos malentendidos, pero no te precipites a tomar grandes decisiones, pues esto no durará. Después de unos días verás las cosas desde un diferente ángulo y comprobarás que todo ha sucedido en un buen momento. Peor hubiera sido sostener una situación falsa que no terminaba de gustarte. Acepta invitaciones. Todo irá mejor en familia si evitas las discusiones. Tus amigos, los del signo Cáncer.

Salud. No traigas otra vez sobre el tapete viejos rencores, puedes perjudicar a algunas personas y sobre todo a tí.

Vida privada. Pon entusiasmo e interés en lo que hagas, sea lo que sea y ten por seguro que obtendrás buenos resultados. Además procura ser amable con tus colegas.

Mi consejo es que pongas en práctica algo en lo que puedas aprovechar la experiencia que has adquirido en tu trabajo aunque parece difícil al principio.

PELUQUERÍA - ESTÉTICA  
UNISEX




HAIR - DRESSER

DEUTSCHE - FRISEUSE

*Thai's*

**Toñi comunica  
a su clientela el nuevo  
cambio de local ahora en la**

**C/ Molins, 7 TEL. 58 60 82**



# 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**



COCINA ITALIANA  
COCINA ESPAÑOLA  
Y MALLORQUINA  
*Se hacen banquetes*



C/ Paseo Juan Llinás, 1 - Tel. 81 40 09  
07560 CALA MILLOR (Mallorca)

Este establecimiento comunica a sus clientes que permanecerá abierto todo el año siguiendo con las especialidades en:

**LECHONA Y CORDERO AL HORNO, PESCADOS, CARNE Y GRILL**

Así como otras que deseen por encargo. Local acogedor y tranquilo.

Fácil aparcamiento

*Punto de reunión para Vd. y sus amigos,  
atendido personalmente por Paquita y Toni, los dueños.*

- Hacer un viaje de ida y ¿vuelta?...
- Apurar la vida hasta la última gota.
- Ser asombrosamente abierto.
- Los parques naturales.
- Aprender a equilibrar los mundos de la imaginación y la realidad.
- Protestar por los escándalos ecológicos.
- Excursiones, expediciones, marchas a pie, siempre sin ruta.

## OUT

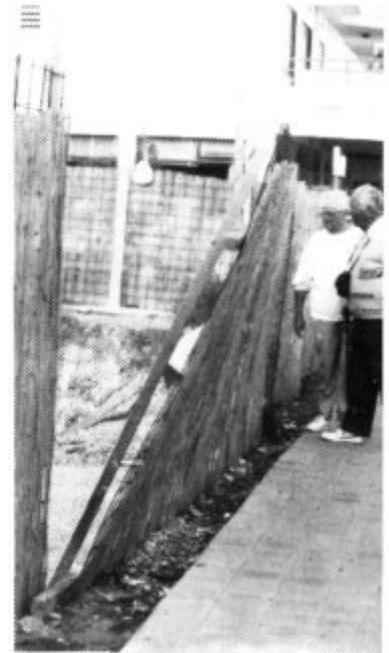
- Los estados de imbecilidad permanente.
- La pérdida de interés.
- No ver bastante a aquellos a quienes apreciamos.
- Desear irse y pensar en esas cadenas que nos esclavizan.
- Catar sabores agrídulces.
- Creerse fuerte cuando se está bien y débil cuando se demuestra valor a los demás.
- Las puestas en duda e inseguridades.



## ¿SE CAE O NO SE CAE?

Precisamente en uno de los lugares más céntricos de nuestra zona turística, está el solar de lo que fue durante tantísimos años el Hotel Eureka, y es verdaderamente lamentable, que sean quienes sean los responsables, no obtenga una vez por todas de vallar debidamente el solar. Por varias razones: inseguridad, estética y peligro de accidentes.

Aquí tienen Uds estos dos turistas asombrados de ver una cosa así. Y me explicaron que no lo podían comprender, dado que la imagen es de verdad, fatal. Por otra parte hay que decir, que dentro del solar han nacido muchísimos tamarindos, y según dijo hace pocos días una persona suficientemente acreditada,



serán trasplantados y sembrados en nuestra zona turística.

R.L.

# Mesón TROPEZÓN

*Dirección: Manolo*

MENÚ DIARIO CASERO  
(De lunes a viernes)

650 pts.

Todo el año

C/ Son Corp, 3. CALA MILLOR

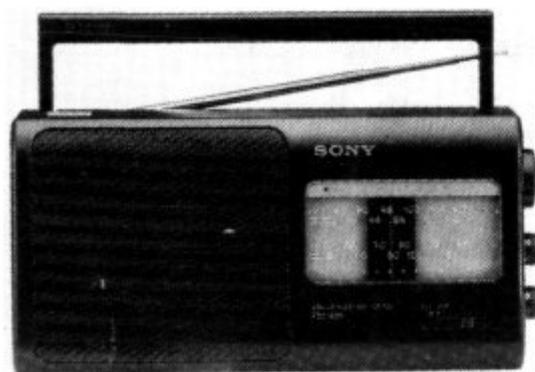
Este local permanecerá cerrado del 20 de Diciembre al 10 de Enero ambos inclusive.  
TROPEZÓN desea a todos sus clientes Felices

Fiestas y un Próspero Año Nuevo

**ESPECIALIDAD EN:**

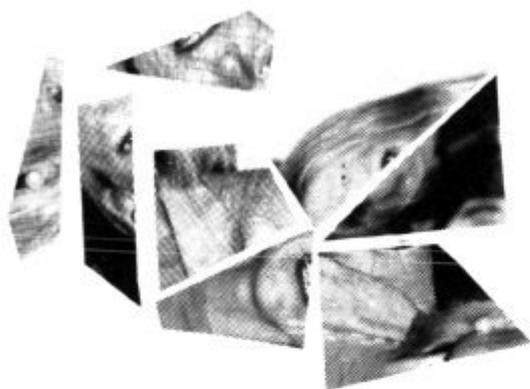
- Tapas
- Paellas
- Sangría española

## PRÓXIMO SORTEO CAÑADA



En esta ocasión el regalo a sortear es esta radio portátil a dos bandas (AM/FM) con antena telescópica orientable, control de tono y con un diámetro de altavoz de 92 mm. Sigue participando, te esperan estupendos premios.

Adivine el personaje de este desordenado puzzle.



Soluciones de los anteriores personajes.



María Pinos



Sebastián Bauzá.

### VENDO ATICO

Encima del Bricomueble

Telf. 58 69 24. Llamar de 11 a 12 por las noches

# ¡NO BUSQUES MÁS! VÍSTETE DE INVIERNO EN: S'ESTANYOL

Podrás encontrar:

JEANS - CHAQUETAS -  
CAZADORAS - ZAPATILLAS -  
JERSEYS - CALCETINES -  
IMPERMEABLES - GUANTES -  
BUFANDAS, etc, etc...

Siempre en las  
mejores marcas:

BONAVENTURE - LEVI'S -  
MAGANGI - LEE - CASTER,  
KAPPA - REEBOK - ADIDAS -  
NIKE - PUMA - SPALDING -  
MISTRAL - ARNO LANZI, etc., etc.

TAMBIEN PODRA ENCONTRAR:

Juguetes y artículos de regalo



Edif. s'Estanyol s/n

Frente HOTEL FLAMENCO

CALA MILLOR

# SECADORA CON SALIDA DE AIRE



61.600 pts.

## LAVATHERM 310-w

- Consumo para tejidos de algodón/seco para guardar: sólo 2,3 Kwh para ropa previamente centrifugada a 1.400 r.p.m.  
sólo 3,2 Kwh para ropa previamente centrifugada a 800 r.p.m.
- Mando selector para tiempo de secado hasta 140 minutos.
- Posibilidad de acoplar perfiles de panelación.
- Conducto plano de salida de aire por tres lados a la altura del zócalo. Se suministra un adaptador para el empleo de mangueras de salida de aire redondas.
- Funcionamiento especialmente silencioso.
- Accesorios especiales pág. 25.

5 kg  
de carga

Selector  
del tiempo  
de secado



**¡REGALO DE UNA PLANCHA  
A VAPOR AEG!**

**SI QUIERE SOLUCIONES EN BOMBA DE CALOR,  
¡VENGA A VER LAS DE FUJITSU!**



**INSTALACIONES  
BUMINISTROS  
Y SERVICIOS**

**Hnos. Cañada, S.A.**

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

TERESA GUAL, SUS SENTIMIENTOS EN ARTE

«PUEDO PRESCINDIR DE MUCHAS COSAS, PERO NO DE PINTAR»

En cierta ocasión —sin escúpolos— se malentendió una interpretación personal sobre un concepto comparativo; no es importante el motivo, pero sí el concepto. Se puede equilibrar en pensamiento, pero no en obra. A Teresa, le intriga saber el por qué Van Gogh y sus pinceladas gruesas y dramáticas. Su admiración por Gauguin, son aptitudes comprensibles y plausibles pronunciadas en un momento de admiración por determinados personajes, pintores en el caso que nos ocupa. Ella ad-

mira sus capacidades, su pensamiento y sus obras. Yo creo igual que Teresa; me obsesiona su vida, las circunstancias que rodeaban su obra.

A lo largo de la entrevista nos irá ofreciendo sus inquietudes, su historia particular en el mundo de la pintura y un buen consejo, «ayudar a los jóvenes que tengan inquietudes artísticas favoreciendo su ambiente para que desarrolle sus aptitudes».

-Cuéntanos el por qué de esta afición a la pintura, ¿de dónde viene?

-Porque lo necesito anímicamente, me relaja y cuando pinto me aislo de todo y sólo existo yo y mi pintura. Ya desde pequeña siempre he tenido afición a la pintura. Cuando iba a la escuela tuve un profesor que viendo que tenía unas facilidades, procuró corregirme y al mismo tiempo alentarme a que continuara con la pintura. Y recuerdo que me sentía muy halagada que una persona mayor y más un profesor, pensara que yo pintaba bien.

-¿En qué momento del día prefiere pintar?

-Más bien por la tarde, cuando ya he cumplido con mis otras obligaciones y sé que nadie me va a interrumpir. Entonces me pongo a pintar plenamente sin preocuparme de nada más, y te puedo asegurar que pierdo la noción del tiempo. Me sumerjo en mi pintura y eso me produce una satisfacción única que no se puede expresar con palabras, es algo muy importante para mí, no es sólo una afición, sino que es una



Teresa Gual, pintora de afición y personalidad definida.

necesidad vital. Puedo prescindir de muchas cosas, pero no de pintar.

-¿Tiene alguna temática preferida para plasmar sobre la tela?

-Me gusta sobre todo la figura y también los paisajes esquemáticos, me gustan los desnudos y a veces mezclo las dos cosas y pinto figuras con paisajes. He hecho algunos cuadros de niños que me han dejado muy contenta. También he pintado algunos cuadros con paisajes irreales en el fondo que son los que más aceptación comercial han tenido.

-¿Qué opina de la pintura del actual mundo artístico?

-Tengo mis preferencias que se dirigen en general hacia la pintura figurativa, pero dentro de la pintura figurativa me gusta un poco de abstracción. Creo que un pintor se puede permitir toda clase de licencias dentro de su arte, y también se ha exagerado con la pintura puramente abstracta. A mi entender, un pintor puede pintar abstracto, pero después de haber pasado por todas las etapas de aprendizaje, práctica, etc. Algu-

Fontanería  
Calefacción  
Energía Solar  
B. Sumergidas  
Piscinas

Muebles de baño y accesorios  
Aire acondicionado



Instalaciones de gas:  
Butano  
Propano  
Ciudad

**RAFAEL MARTIN CALAFAT**  
Calle Lepanto, 43 - Tel. 56 75 59 SON SERVERA

**SE VENDE TIENDA**

**Centro Cala Millor**

60 SQ mts.

25 SQ mts. terraza

**Precio: 9.950.000 pts.**

Información llamar al Telf: 81 31 13



Una de las obras representativas de esta pintora con un personal cariz y expresión.

nos empiezan por la última etapa y hacen lo que les sale sin tener idea de lo que quieren hacer. Por eso se han dado casos de pintores abstractos que han ganado un premio importante y nunca jamás han vuelto a hacer nada relevante.

-¿Y de los pintores, Barceló, Broto, J.M. Sicilia?

-Me gustan los pintores cuya pintura me transmite algo. Esos que nombras no son mis preferidos. Me gustan mucho Beltrán, Vives, Brunet, al que considero un innovador. En cuanto a los ya desaparecidos me gustan los Rafaelistas y siento una especial predilección

por Leonardo da Vinci. He visto un gran dibujo suyo que se exhibe en la «National Galerie» de Londres, es inolvidable. Es un tema sobre la Virgen, el niño y Santa Isabel, se exhiben en una sala oscura y sólo se ve la gran pintura iluminada. Me gusta Van Gogh pero ¿a quién no?, a mí me hubiera gustado conocerle a él, al ser humano, al artista, al personaje, y poder preguntarle muchas cosas. ¿Por qué pintaba de esa manera? el porqué de esas grandes pinceladas gruesas, dramáticas, estos colores que parecen que te saltan a los ojos con violencia y te queda el ama pendida en un pequeño cuadro suyo. Y uno de los pintores que más me gusta es Gauguin, hasta creo que es mi preferido y me encantaría poder contemplar más cuadros en vivo, también están los impresionistas franceses que me gustan todos, Degas, Monet, Renoir, etc...

-Su cosecha de premios, paso a paso va en aumento.

-Tengo el premio Pi de la Galería Roch-Minué, al que mandaron una obra mía y no me enteré hasta después de haber ganado. No soy asidua a los certámenes de pintura porque no estoy muy de acuerdo con los criterios de selección.

-¿Tienes algún proyecto en perspectiva?

-Continuar la búsqueda en este difícil y apasionante camino que es pintar. Cada cuadro es un paso que me acerca cada vez más a lo que yo quiero expresar a través de mi pintura.

-Dame en consejo para los jóvenes.

-Me gustaría que en las escuelas a los niños que tienen cualidades artísticas, se les ayudara a encauzar su afi-



Otro aspecto de la pintura de Teresa Gual, promesa indiscutible del mundo del arte.

ción, que es un don, ya que a través del arte podrán ayudar en el día de mañana a construir un mundo donde todos nos sintamos un poco mejor.

-Hay gente que me dice, ¿cómo me gustaría saber pintar y expresar mis sentimientos a través de la pintura, ¿qué les dirías?

-Yo les quiero decir que empiecen, que nunca es demasiado tarde para expresarse en arte y seguramente descubrirán una fuente de satisfacción personal insospechada.

Jaume Robí

### SE VENDE

EN SON SERVERA, COMELLO FONDO. Un chalet situado en una zona muy tranquila con muy buenas vistas sobre Costa de Los Pinos y la bahía de Cala Millor. 4.000 m<sup>2</sup>, con árboles de fruta. Sólo 5 minutos de la playa y tiendas. 3 habitaciones, cuarto de baño, cocina, comedor, salón con chimenea, terrazas y torre.

Tiene electricidad, agua y teléfono.

Precio: 22.500.000 pesetas.

Para más información llamar al 81 31 13

### CALA MILLOR: CHALET

3 dormitorios, 2 baños, cocina, lavandería, despensa, salón-comedor con chimenea, calefacción central, garage, teléfono  
19.500.000 PTS. Tel. 81 09 90

### SE OFRECE CHÓFER

con carnet B-1 con referencias

Telf: 56 76 51

# Cala Millor

# 7

# AMB L'ESPORT

## EL BADIA REMONTÓ UN RESULTADO ADVERSO

### SALVURI EMPATÓ DE PENALTI EN EL ÚLTIMO MINUTO

**SON ROCA:** Salamanca (1), Romero (1), Gurrionero (1), Mayans (1), Forneri (1), Mallén (2), Gil (2), Jaime (1), L. Diaz (2), Muntaner (1) y Suasi (2). Juan Carlos (-) por Gurrionero.

**CALA MILLOR:** Servera, Rosselló, Brunet (1), Marcelino (1), Colau (1), Bauzá (1), Salvuri (1), Gabi (1), Andreu (1), Nebot (2), y Barceló (2). Alberto (1) por Colau.

**ÁRBITRO:** Pérez Sánchez. Regular. Cartulinas amarillas a Rosselló y Salvuri del Badia. Expulsión al

local Muntaner.

**GOLES:** Minuto 24, Nebot, 0-1. Minuto 36, Mallén, 1-1. Minuto 46, Gil, 2-1. Minuto 73, Mallén, 3-1. Minuto 83, Gaby, 3-2. Minuto 90, Salvuri, de penalti, 3-3.

Durante los primeros compases de partido unos y otros deambulaban sobre el terreno de juego sin encontrar su idónea ubicación. Pasaban los minutos y ninguno de los dos conjuntos lograba acercarse con peligro sobre el área rival. El Cala Millor desperdiciaba sus

ocasiones, mientras que el cuadro local, con más voluntad que acierto, se mostraba inocente en ataque.

El visitante Nebot logra inaugurar el marcador antes de que se cumpliera la media hora, pero Mallén igualaba el match antes del descanso.

Y comenzó el segundo tiempo y el partido se animó. Gil, en el primer minuto, logró desnivelar la contienda y Mallén, cuando sólo faltaban diecisiete minutos para el final, lograba



*Salvuri empató de penalti en el último minuto*

el tercer gol local.

Gaby redujo distancias poco después y Salvuri, de penalti en el último minuto de juego, establecía el empate definitivo. Un resultado que no hace justicia en el marcador.

## CARDASSAR - ATCO. BALEARES, 1-1

Una vez concluido el partido, pedimos la opinión al más veterano jugador del Cardassar, **Antoni Roig**, que nos dijo:

«A pesar de las muchas bajas que teníamos, afrontábamos el evento con muchas ganas. Queríamos ganar tras perder nuestras dos últimas confrontaciones. En la primera parte jugamos bien y tuvimos bastantes

oportunidades, pero sólo se contabilizó la de Gaspar.

Luego en la segunda mitad, en la única oportunidad que han tenido, nos han metido el gol, pero creo que con la incorporación de Servera, habremos subido muchos enteros para afrontar la temporada. Nos quitaremos el negativo en Ciutadella».

J.F.



CALA MILLOR

**MÚSICA EN VIVO CON ALEGRÍAS EXTREMEÑAS**

**«EL NINI»**

*Todos los sábados temporada de invierno, invitamos a clientes y amigos*

**¡No se lo pierdan!**

**VOLVO**

Venta y servicio

**AGENCIA EN MANACOR Y COMARCA HERMANOS NADAL S.A.**

Ci Creuers, 30. Manacor. Tels. 55 21 77 - 55 13 02

DEBUTARON BIEL SERVERA Y EL JUVENIL JOAN MESTRE

## EL CARDASSAR SÓLO PUDO EMPATAR ANTE EL ATCO. BALEARES

**Cardassar, 1.-** Seminario, Roig, Gaspar, Rosselló Ramon, Servera, Rigo (min. 75, Mestre) Morey, Pascual Sancho y Diego.

**Atco. Baleares, 1.-** Morratch, Salas, Pulido, Sendino, Oscar, Sergio, Sancho (min. 45, Moll), Ginard (X. Ferrer, min. 69), Tuti, Vicens, Beltrán.

**Arbitro.-** Buena actuación del Sr. Parets Cañas, bien auxiliado en las bandas por los señores Sánchez y Fernández. Mostró tarjetas amarillas a Sendino (min. 38), y Sergio (min. 80) para los visitantes y a los locales las vieron Roig (min. 81), Gaspar (min. 90) y en el min. 90 Pascual ve la segunda cartulina amarilla, que tiene que abandonar el rectángulo.

**Goles.-** 1-0, m. 27; Gaspar de tacón aprovecha un saque de Esquina.

1-1, m. 80; Vicens de certero cabezazo al saque de un córner.

**Comentario.-** Con mucha expectación, se espe-

raba en «Es Moleter» la visita del histórico Baleares, además había el aliciente que el conjunto llorencí debutaba, el nuevo fichaje Biel Servera «Parreta», recién incorporado en las filas del conjunto de su pueblo natal, una vez venido de su aventura inglesa con el Nottingham Forest. También debutó el juvenil Joan Mestre.

El evento resultó sumamente entretenido. La primera mitad fue dominada totalmente por el conjunto local, que tuvo muy buenas ocasiones para ir al descanso con una ventaja mayor que la del gol de su capitán Gaspar, sobre todo la de Joan Sancho, que detuvo muy bien Morratch a falta de unos minutos para ir al descanso. En la segunda mitad los de la vía cintura, abrieron líneas y se hicieron dominadores de la parcela de medio campo, pero sus ataques no fructificaban gracias a la ordenada defensa llorencina.

E incluso las ocasiones



*M. Rosselló, que con su técnica y colocación fue uno de los destacados*

claras eran para los «Granots», Diego Mellado en el minuto 74, desaprovecha una inmejorable ocasión tras una falta botaba por Gaspar, que el guardameta baleárico despeja, en un alarde de reflejos. Y lo que son las cosas, minutos después Vicens de cabeza, establecía el empate que sería el resultado final. Luego tanto uno y otro conjunto, intentaron desequilibrar la balanza, pero las defensas se impusieron a las delanteras.

J.F.

## FUSTERIA SON CARRIÓ

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

**Especialista en muebles de cocina, persianas, vidrieras, baños, puertas  
Trabajos a medida**

Tel. 83 83 44

**HORARIO: De trabajo**

**Calle Verónica, Barrio de «S'Estació»**



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

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

### ESPECIAL VIAJES INMACULADA - CONSTITUCION

VENECIA (4-8 DIC) .....	62.000 PTS.
ESTAMBUL (5-8 DIC) .....	65.900 PTS.
VIENA (5-8 DIC) .....	56.800 PTS.
PARIS (5-8 DIC) .....	62.000 PTS.
LONDRES (4-8 DIC) .....	49.900 PTS.
GALICIA (4-9 DIC) .....	48.500 PTS.
MADRID (4-8 DIC) .....	38.800 PTS.
VALLE DE ARAN-ANDORRA (4-8 DIC) .....	37.500 PTS.
VALLE DE ARAN-LOURDES (5-8 DIC) .....	35.900 PTS.

**CHINA - HONG KONG (28 Nov. - 13 Dic)**  
Visitando: PEKIN - XIAN - SHANGAI - GUIJIN  
CANTON - HONG KONG  
Hoteles de lujo. Visitas incluidas. Acompañante desde España. Media Pensión en China y Alojamiento y desayuno en Hong Kong.

**356.000 PTS.**

CANCUN 7 noches .....	89.000 pts.
PUERTO PLATA 7 noches .....	84.500 pts.
EGIPTO (8 días/ 3 noches crucero) .....	99.900 pts.

**DUSSELDORF, HANNOVER, HAMBURGO,  
MUNICH, STUTTGART  
21.000 PTS. (avión ida/vuelta desde Palma)**

FÚTBOL BASE C.D. CARDASSAR

## PEDRO MAS GOMILA, UNA PROMESA HECHA REALIDAD

La cantera florencina empieza a dar sus frutos, en este caso ha sido Pedro Mas Gomila el primer fruto, un juvenil de dieciocho años, de esta exquisita cosecha que se han hecho en los últimos años. Pedro siempre ha jugado con la zamarreta negrigualda y se siente orgulloso

**-¿Qué sentiste al debutar en la primera plantilla del Cardassar?**

-Ha sido una gran satisfacción y un orgullo llegar a debutar con la primera plantilla, pero, para jugar en ella necesitare «espabilar» un poco más. Espero que el mister se acuerde de mí en otras ocasiones.

**-Pedro González, ¿te comentó algo después del partido?**

-Me dió la enhorabuena; para mí es un detalle de agradecer y confianza, la lástima fue que perdimos.

**-De enhorabuena también estáis los juveniles, puesto que os habéis clasificado para la próxima liga del Campeonato Balear...**

-Sí, puesto que jugando

con equipos mejores, nosotros también aprenderemos y mejoraremos, aunque ya será un poco más difícil, «treure el carro endavant».

**-¿Qué ambiente hay en el seno de la plantilla juvenil?**

-Muy bueno, con unos grandes entrenadores y mejores compañeros de equipo.

**-¿Y en la primera plantilla?**

-Pero lo visto, muy buena, los jugadores me han aceptado como uno más, al igual que mis compañeros de equipo Joan Mestre y Miquel Sancho.

**-¿Te parece que los tres podéis dar el salto?**

-Creo que sí, tenemos técnica suficiente, pero nuestra incorporación también es debido a las múltiples bajas que han padecido

de ello. Su amor por los colores del club se vio premiada hace dos domingos al debutar de la mano de Pedro González en la Tercera División ante el filial mallorquinista. C.M.7 le entrevistó.



Pedro Mas Gomila

los mayores.

**-Alguna cosa más...**

-Quiero agradecer las enseñanzas que me han impartido todos los entrenadores que he tenido hasta ahora en este gran club, y también la confianza de Pedro al hacerme debutar en la III División.

J.F.

### Bar Restaurante EL BARON

Si le gusta el buen comer elija el MENU que ofrecemos a nuestros clientes por 600 ptas., de COCINA MALLORQUINA, TAPAS VARIADAS y BOCADILLOS  
**Nueva Dirección: Francisca y Pili**



ABIERTO A DIARIO  
de las 7 a la 1 de la madrugada  
Avenida Las Palmeras, s/n. SA COMA

### Restaurante Ses Roques



Avda. Ing. José Antonio Gorau, 35  
Tel. 58 65 42  
CALA BONA



**Comunica a su clientela que durante la temporada de invierno permanecerá abierto todos los días de 07'00 a 22'00 horas**

EN CALA BONA, CON CASI LA TOTALITAT DE TECNICOS, PLANTILLA Y DIRECTIVA DEL REAL MALLORCA  
SE INAUGURÓ LA PEÑA MALLORQUINISTA «LLORENÇ SERRA FERRER»

Hace unos años nuestra isla contaba con unas cuarenta peñas mallorquinas, con el tiempo tan sólo han quedado una docena. No por eso, el mallorquinista se ha perdido, como así se demostró este lunes pasado sobre las 21'00 h., cuando se dio por inaugurada la «Penya Mallorquinista Llorenç Serra Ferrer», en el Bar Nàutic de Cala Bona.

El acto empezó con el discurso de su presidente D. José M. Prieto que tuvo todos los elogios para con tan distinguido entrenador, el cual ha conseguido todos los récords del Club como equipo de primera. Luego dio la palabra al homenajeado, que dijo mostrarse muy

feliz y satisfecho con el detalle de poner su nombre a la novel peña y sobre todo que ésto sirve para demostrar que también hay gente que se siente los colores rojillos en la parte de levant, finalizaron los parlamentos con la intervención del presidente de la entidad el Dr. Dalmau que dijo que el Real Mallorca ha de servir de vínculo de unión para la isla. Luego llegó el turno a la entrega de placas conmemorativas del acto, una donada por la Peña Arrabal de manos de su presidente Toni «Tatxa» y además el capitán del conjunto rojillo obsequió, a la Peña Calabonera con una camiseta que se jugó la final de la copa



Momento de la presentación de la nueva Peña Mallorquinista con: (de izquierda a derecha) Simó, Dr. Dalmau, J. Prieto, Serra Ferrer y T. Bonet.

del Rey, para luego concluir con un extenso y excelente buffet del que los muchos asistentes dieron buena cuenta.

Hay que decir que al acto estuvieron presentes con la totalidad de técnicos, planti-

lla y directiva del Mallorca así como el Alcalde de Son Servera Don Eduard Servera y también una masiva representación del Badia de Cala Millor.

Joan Fornès

**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**

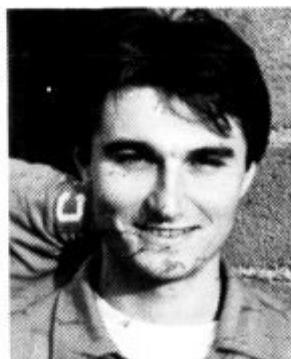


Diego Mellado..... 1 gol  
Gaspar

**FRUTAS  
SERVERA S.A.**

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

**PATROCINA  
MÁXIMO GOLEADOR BADÍA**



Nebot..... 5 goles  
Gaby..... 5 goles

# CENTRE D'ATENCIÓ



**C**ada poble de Mallorca és el nostre centre d'atenció. En el Consell Insular de Mallorca centram el nostre esforç en les necessitats socials de cada poble.

Per això, a través dels **Centres Comarcals d'Acció Social**, es posa a disposició dels ajuntaments el suport financer i tècnic que necessiten. Assessorant i canalitzant les demandes que els professionals dels ajuntaments formulin, coordinant i articulant a nivell comarcal els programes d'atenció social que es vagin creant.

Per reforçar el desenvolupament dels serveis socials en els municipis de l'illa.

*Perquè són el nostre centre d'atenció.*

## SERVEI D'ACCIÓ SOCIAL

**C/ Palau Reial, 1 • 07001 Palma**

---

**Centre Comarcal d'Inca**  
c/ Antoni Rubí, 1, 2n.  
07300 Inca  
Tel. 88 02 16

**Centre Comarcal de Manacor**  
c/ Baix Riera, 17, 2n.  
07500 Manacor  
Tel. 55 47 81

**Centre Comarcal de Palma**  
c/ General Riera, 113.  
07110 Palma  
Tel. 17 36 66



CONSELL INSULAR DE MALLORCA

## PEDRO NEBOT, ENTRENADOR DE BÁSQUET DEL SPORTIU SON CARRIÓ

Pedro Nebot Massanet, un joven de 34 años, casado y con dos hijos. Lleva a sus espaldas un largo currículum deportivo. Es entrenador de L'Escolà de Capdepera y

del Son Servera, hasta la actualidad, que ejerce como entrenador de básquet del Sportiu Son Carrió y monitor de deportes en el Ayuntamiento de Sant Llorenç.

-¿Cuántos años hace que te dedicas al deporte?

-Soy aficionado al deporte desde muy pequeño. Primero fuí un fanático del fútbol, jugué varios años con el Escolà de Capdepera y entré en el mundo del básquet hace unos once años.

-¿Y con el Sportiu Son Carrió...?

-Esta será la sexta temporada que me encargo de los entrenamientos de este equipo.

-Cuéntanos, ¿cuáles son



*Pedro Nebot Massanet*

tus actividades como monitor de deportes en el Ayuntamiento?

-Se han organizado una serie de cursos para introducir al niño en el mundo del

deporte desde edades muy tempranas; para los pequeños de 6 a 8 años les hago una serie de juegos deportivos. Sería como psicomotricidad. Los mayores de 9 a 14 años, iniciación al básquet, voleibol y otros deportes como el atletismo, cross, «tir de fona» para todas las edades escolares.

-El «tir de fona» era un deporte típico de nuestra isla, ¿quizás se intenta recuperar ahora?

-Es un deporte muy antiguo que practicaban nues-

**SUPERMERCADOS**  
PARKING PROPIO



# HIPER COLON

NO OLVIDE NUESTRAS ESPECIALES  
OFERTAS DE FIN DE SEMANA  
Y CADA 15 DIAS!!

**ARROZ**  
**SOS kg.**  
**128**

**Leche**  
**AGAMA**  
**plástico**  
**1,5 lt.**  
**105**

**Aceite**  
**CAIMARISOL lt.**  
**75**

**XAMPA**  
**LIMON**  
**145**

**FANTA Naranja**  
**y limón 2 lts.**  
**149**

**NESCAFÉ**  
**Normal 100 gr.**  
**279**

tros antepasados. En la actualidad hay campeonatos en esta modalidad, por esta razón he querido inclucarla en los jóvenes, aunque no ha habido mucha demanda y pienso que no se pondrá en marcha este curso.

El año anterior hice el curso de «mestre foner» e intentaré introducir este deporte en los juegos deportivos de los niños.

**-¿Piensas que en este pueblo los jóvenes son aficionados al deporte?**

-Realmente sí. Tenemos hace unos años una participación del 6% escolar que este año ha aumentado. En ningún pueblo se conoce un porcentaje tan alto.

**-¿Ha subvencionado el Ayuntamiento de Sant Llorenç las actividades de-**

**portivas?**

-Las escolares no. Estos cursos los he pagado yo mismo. El Ayuntamiento ha subvencionado 75.000 pts. para los cuatro equipos que contamos en Son Carrió en estos momentos; tres de básquet y uno de fútbol.

También ha subvencionado un curso al que asistiré en Palma de reciclaje de entrenador de básquet para minusválidos. Es un curso que quizás no se vuelva a hacer en Mallorca. Dura cuatro días intensivos y dará comienzo el próximo día 5 de noviembre.

**-Esta temporada nos habéis dado nuevas sorpresas con los nuevos equipos...**

-Esto se ha pensado como en el caso de los cadetes,

más bien para llenar un hueco entre la finalización de E.G.B. y la posibilidad de acceder a la categoría Senior. Durante este tiempo, que son unos cuatro años, el joven necesita un aliciente, por esta razón hemos organizado este equipo. El próximo año si la economía lo permite, quizás se pueda preparar a cadetes femeninos. Por otra parte, las Senior femeninas se ha creado por una demanda de jóvenes con ganas de hacer deporte.

**-¿Qué perspectivas tienes de cara a esta temporada?**

-Mi equipo pienso que tendrá que esforzarse mucho, ya que este año hemos recibido un gran empuje de abajo y nos han hecho saltar a categoría Se-

nior provincial. Pienso que será un cambio bastante duro. En cuanto a los otros, se tendrán que ir viendo durante la liga, ya que es el primer año. Para lo que se dice buenos resultados, se necesitan unos cuantos años.

Tengo muchas esperanzas, ya que me encargo de la juventud de Son Carrió desde niños de 6 años, que con el tiempo y con el esfuerzo a llegar a más categorías, llevarán muchos años de experiencia.

**-¿Dirías algo a la gente deportista?**

-Sí, que hagan deporte por hacer deporte, como una actividad más en su vida. Les será muy significativo el día de mañana.

M<sup>e</sup> José Torres



# Bar Grill «TIPIIC»

Pa amb Oli  
Carnes frescas al grill  
DIRECCIÓN: MIGUEL RIGO

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

# SUMINISTROS MURILLO

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



Baterías 8 piezas desde  
3.985 pts.



Vajillas 44 piezas desde  
4.500 pts.

**RECUERDE... SOMOS DISTRIBUIDORES OFICIALES PIKOLIN**

C/ Juana Roca, 39

Tel. y Fax: 56 73 21

SON SERVERA

## Joyerías CALA MILLOR "Katia"

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

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

«LA JOYERÍA DE SU  
CONFIANZA»

LAS MEJORES FIRMAS CONFÍAN EN NOSOTROS

Somos Distribuidor Oficial Exclusivo de los Relojes

 **JAGUAR** **paco rabanne**  
 **NOWLEY**

Distribuidores Oficiales

**SEIKO swatch** **CASIO flik flak**

  
**LOTUS**

HASTA UN

**50%** DT<sup>o</sup>

CON NUESTROS MEJORES PRECIOS DE LA ZONA  
Y LA MEJOR CALIDAD

# ANA MARIA SIERRA

**Robí de B.**

**-Cuéntame un poco tu historial deportivo.**

-Mi historia deportiva en el mundo del tenis comenzó a los 9 años. Mi padre un día me dijo que me llevaría a jugar a tenis, le dije que sí y me apuntó a la escuela de tenis del Club Simó.

Empecé por hacer algún deporte y luego me puse en serio a los 13 casi 14 años. Mi entrenador me dijo que si les quería ayudar a dar clases a los niños pequeños de la escuela, porque había muchos, y lo hice. Ahora llevo casi 4 años dando clases, y si nada me lo impide, quiero conseguir lo que se dice el título de monitora de tenis, porque quiero seguir

dando clases de tenis en el club Can Simó junto a mis dos entrenadores, que son Jimmy y Simonet, que eso sí que quiero decirlo, son estupendamente maravillosos los dos.

**-¿Cómo te decides por el tenis?**

-Me decidí por el tenis porque a mi me gusta mucho el deporte en general, y fue gracias a mi padre que me apuntó para probarlo y me gustó. He continuado con este deporte tan interesante.

**-¿Tu entrenador te chillaba mucho?**

-No, mis entrenadores no me chillan, pero eso sí, me motivan mucho.

**-¿Qué campeonato tie-**



**nes interés de participar?**

-Mi mayor ilusión sería poder jugar el Roland Garros o Wimbledon, pero para eso tienes que entrenar mucho y tener mucha garra.

**-¿Cuál es tu jugadora que crees tiene más fuerza y buen juego del Gran Slam?**

-Como jugador me gusta Jimmy Conors junto a Stefan Edberg y como jugadora me gusta Gabriela Sabatini

junto a Arantxa Sánchez Vicario.

**-¿Qué es lo que te gusta más de tu juego?**

-Lo que me gusta más es el revés cortado y la volea.

**-Un entreno, ¿cómo lo divides?**

-Lo divido empezando a calentar, correr un poco, luego hacer un carro de bolas de saques. Seguidamente una hora y media de carro de entreno practicándolo todo y luego media hora de juegos.

**-En un futuro, ¿piensas seguir con el tenis?**

-Indiscutiblemente como he dicho antes, si a pesar de que no me ocurriera ninguna lesión, sí seguiría, lo que quiero hacer siempre es entrenar a los chicos, porque creo que es bueno enseñar algo a los demás, y en mi caso ayudar a jugar a tenis.

**RESTAURANT**  
**Torrador Típic**

## Mendia Vell

DIARIAMENTE MENU

<p><b>Menú n.º 1</b> <b>Lunes</b></p> <p>Esqueixo Palmito con sal Pescu, vino, agua y café</p> <p style="text-align: right;"><b>1.500 pts.</b></p>	<p><b>Menú n.º 2</b> <b>Miércoles</b></p> <p>Aros Brat Lomo con sal Pescu, vino, agua y café</p> <p style="text-align: right;"><b>1.500 pts.</b></p>	<p><b>Menú n.º 3</b> <b>Jueves</b></p> <p>Sopas mallorquinas Cordero Mirada 100 Pescu, vino, agua y café</p> <p style="text-align: right;"><b>1.500 pts.</b></p>	<p><b>Menú n.º 4</b> <b>Viernes</b></p> <p>Lencas Calamar refrito Pescu, vino, agua y café</p> <p style="text-align: right;"><b>1.500 pts.</b></p>
<p><b>Menú n.º 5</b> <b>Sábado</b></p> <p>Aros Marinera Pisco Mallorquin Pescu, vino, agua y café</p> <p style="text-align: right;"><b>1.500 pts.</b></p>	<p><b>Menú n.º 6</b> <b>Domingo</b></p> <p>Paella Paella de precado sembra Pescu, vino, agua y café</p> <p style="text-align: right;"><b>1.500 pts.</b></p>	<p><b>Menú Especial</b> <b>Niños</b> <b>1.000 pts.</b></p> <p>Esqueixo Escalope con patatas frías</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, vino, agua y café

**1.500 pts.**

Desde el 10 de enero 1992

Vea nuestra carta de

**COCINA MALLORQUINA E INTERNACIONAL**  
con nuevos y ajustados precios

Possessió Mendia Vell

Ctra. Manacor - Porto Cristo

Telèfons 82 07 50 - 82 07 51 - 84 38 35

**DISCO-PUB**

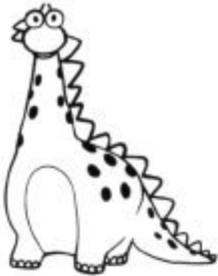
«SI BUSCAS MARCHA, NO LO DUDES, VEN A PUB YASTA»

Avda. Bon Temps  
(Frente Rte. Mediterráneo)



Cedida por Francisca Ribot, esta imagen nos muestra esa inolvidable época de estudios que todos recordamos. Un grupo de amigas sonrientes que compartían el mismo aprendizaje.

(De izquierda a derecha)  
Rafaela Soll, Francisca Ribot,  
Aina Cupa, Bárbara Madona,  
Antonia Soller, Antonia  
Tareves y María Lluca



**Waku - Waku**

WAKU-WAKU. «EL PALACIO DE LA RISA»

**¡ESCANDALO EN WAKU-WAKU!**  
**Oferta en casi todos los artículos**  
**entre un 30 % y un 50 %**  
**SOLO MES DE NOVIEMBRE**

Juguetes  
Artículos de Playa  
Artículos de Regalo

C/. Na Llambies, 39 - A  
Tel. 81 30 50  
07560 CALA MILLOR

# PASSATEMPS

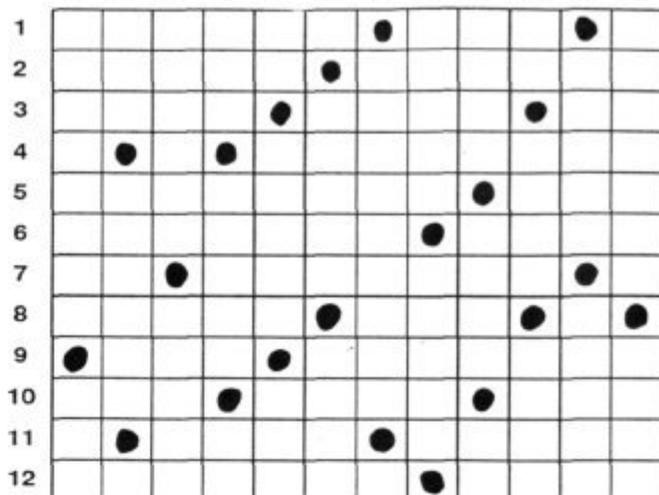
Gaspar Forteza Villar

## Crucigrama

**HORIZONTALES:** 1) IGLESIA DE MANACOR (dos palabras). Quinientos en romano. 2) Escuchadas. Volvió a dar color de oro. 3) Gas noble. Ligero, suave. Matrícula de Almería. 4) Matrícula de Valencia. Matrícula de Lérida. Detenido, guardado para sí. 5) Poema narrativo extenso de acciones heroicas, en plural. Río gallego. 6) Propios de la nariz. Una en matrimonio. 7) Consonante repetida. Rozaras levemente con los labios. Consonante que pluraliza. 8) Rezarlo. Río alemán. Mil en romanos. 9) Prefijo que significa igual. En plural, conjunto de hijos de un mamífero. 10) IGLESIA DE MANACOR. Alia, confedera. 11) Matrícula de Alicante. Palo de la baraja española. Provincia española (Castilla-León). 12) Embaldosabas. Alabanzas.

**VERTICALES:** 1) IGLESIA DE MANACOR. Cloruro sódico. 2) Manifiesta alegría. Nación propia de uno, país en que se ha nacido. Cero. 3) Falsas deidades. Mamíferos équidos de carga. 4) IGLESIA DE MANACOR (dos palabras). Dios egipcio. 5) Siglas de Tribunal Supremo. Repaso un escrito. Personaje bíblico (representa la paciencia). 6) Símbolo químico del Oxígeno. Conjunto de normas legales. Objeto. 7) Volverás a valorar una cosa. Símbolo químico del Azufre. 8) Espalda o parte opuesta de una cosa. Versíques, hagas poesía. 9) Paraíso. Pelo blanco. Terminación de los alcoholes. 10) Pronombre personal. Bailes típicos canarios. Familiarmente, moneda española. 11) Calas, enseñadas. Preocupación caprichosa por algo determinado. 12) IGLESIA DE MANACOR. Estés.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



**SOLUCIONES**  
**HORIZONTALES:** 1) CRISTO REY, D. 2) Oidas, Redoro. 3) Neón, Leve, Al. 4) V. L. Retenido. 5) Epopeyas. Sar. 6) Nasales. Case. 7) Tr. Besaras. S. 8) Oralo, Rín. M. 9) Iso. Camadas. 10) SAN JOSE. Une. 11) A. Oros. Soría. 12) Losbas. Loas.  
**VERTICALES:** 1) CONVENTO, Sal. 2) Rie. Parta. O. 3) Idolos. Años. 4) SAN PABLO, Ra. 5) T.S. Reico. Job. 6) O. Leyes. Cosa. 7) Retasuras. S. 8) Revés. Rimes. 9) Eden. Cana. OL. 10) Yo. Iss. Duro. 11) Radas. Manía. 12) DOLORÉS. Seas.

**Restaurante Pizzeria**

# Simbad

Tel. 58 56 06

Paseo Marítimo, 21  
CALA MILLOR



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

<b>ENTRANTES</b>	
25. Carpaccio parmesano.....	975 pts.
26. Ensalada «Calabresa».....	525 pts.
<b>PESCADOS</b>	
207. Merluza a la vasca.....	1.100 pts.
208. Gambas a la veneciana.....	1.250 pts.
<b>CARNES</b>	
114. Chuleta de ternera «Chimi-Churri».....	1.500 pts.
115. Muslos de pollo a la diavola.....	875 pts.
116. Chuletas de cordero.....	1.200 pts.
<b>PIZZA</b>	
O Sole Mio tomate, mozzarella, jamón, atun, pimientos, huevo, orégano ....	875 pts.
<b>POSTRES</b>	
Canas rellenas.....	300 pts.
Tarta de la casa.....	300 pts.
<b>VINOS</b>	
Frascati Fontana.....	1.100 pts.
Rosado de Ribeiro.....	850 pts.
Rioja Siglo Saco 76.....	2.000 pts.

## 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!!**

# L'AJUNTAMENT DE SON SERVERA INFORMA

Que es poden pagar en període voluntari els rebuts del present any corresponent a:

- \* CONTRIBUTIÓ TERRITORIAL URBANA
- \* IMPOST CIRCULACIÓ VEHICLES
- \* TAXES. PREUS PÚBLICS
- \* IMPOST SOBRE ACTIVITATS ECONÒMIQUES



**Lloc de cobrament:**

Son Servera (Ajuntament) del 3 d'Octubre al 30 de Novembre

**Horari:**

De dilluns a divendres de 8 a 14 hs.

Transcorregut el plaç indicat s'iniciarà el procediment de constrenyiment.

# EL AYUNTAMIENTO DE SON SERVERA INFORMA

Que están al cobro en período voluntario los recibos del presente año correspondiente a:

- \* CONTRIBUCIÓN TERRITORIAL URBANA
- \* IMPUESTO CIRCULACIÓN VEHÍCULOS
- \* TASAS. PRECIOS PÚBLICOS
- \* IMPUESTO SOBRE ACTIVIDADES ECONÓMICAS



**Lugar de Cobro:**

Son Servera (Ayuntamiento) del 3 de Octubre al 30 de Noviembre

**Horario:**

De lunes a viernes de 8 a 14 hs.

Transcurrido el indicado plazo se iniciará el procedimiento de apremio.

# 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%*