



Enlairem
l'estel
de la
PAU
i del
AMOR.



Para medir la intensidad de la vida

Omega Speedmaster
cronógrafo de caballero con indicador
de fecha y cristal de zafiro irrayable
en oro de 18 quilates, bicolor o acero.
Sumergible hasta 30 m.
Swiss made since 1848.



Ω
OMEGA

The sign of excellence.

BONES FESTES

AGENTE OFICIAL

JOYERIA
Fermin
MANACOR · PORTO CRISTO · CALA MILLOR

«EN TURISMO, LA PROFESIONALIDAD TIENE DENOMINACION DE ORIGEN BALEAR»

Todas las Baleares y todos sus habitantes estamos comprometidos directa o indirectamente en el sector turístico. Por eso creo que es una buena noticia para todos el que se otee ya el inicio de una segunda revolución turística, en la que Baleares está llamada a ocupar el lugar hegemónico que siempre ha tenido. En ese proceso hemos de hacer valer su autoridad mundial en materia turística.

Ya he expuesto en distintos foros esta tesis. Mi argumentación tiene como punto de partida la constatación de algunos hechos que considero irrefutables.

1.- Las Baleares siempre han sido un país hospitalario. De hecho, en la actualidad hemos convertido la hospitalidad en nuestra razón de ser y en nuestra principal forma de vida.

2.- Las Baleares han sido pioneras en el nacimiento de la industria del ocio y en la definición del turismo como industria que iba a alcanzar a las grandes masas europeas de población.

3.- El nacimiento del turismo europeo supuso una auténtica revolución social en Baleares, trastocando para bien nuestros tradicionales esquemas de vida.

4.- El turismo ha situado las Baleares a la cabeza de las regiones europeas del Mediterráneo, tanto en la producción de servicios como en el nivel de su calidad de vida.

5.- El modelo de crecimiento turístico acuñado con el sello de «Made in Balears» sólo es válido para épocas de crecimiento. Porque queda invalidado cuando la industria alcanza su mayoría de edad y las de nuestros recursos naturales (espacio, agua y medio natural) recomiendan un cambio total del planteamiento futuro: no se puede crecer indefinidamente en número.

6.- Los buenos resultados económicos de esa época, las enormes rentas que generó el turismo y el empleo que creó en Baleares, han despertado multitud de imitadores nuestros. La experiencia isleña ha sido calcada en otros países en los últimos años, coincidiendo



do con su despertar al turismo. Estos nuevos destinos se han agarrado a esta «tabla de salvación» como única vía para intentar salir del subdesarrollo y de la depresión social.

7.- Las Baleares se encuentran en la encrucijada de tener que decidir un nuevo camino de futuro, dado que no podemos competir con los nuevos destinos ribereños. No lo pueden hacer ni en precio ni en exotismo. Pero esa competencia es factible en relación precio-calidad, en seguridad, en profesionalidad, en nivel de infraestructuras, en calidad del medio ambiente, en tranquilidad y en oferta variada para todo tipo de demandas. Las Baleares pueden ofrecer lo que no son capaces de ofertar los nuevos destinos turísticos. En ellos la sensación generalizada de los viajeros es la de encontrarse en una «jaula de oro» dentro de sus establecimientos turísticos, sin apenas posibilidades de salir al exterior por la ausencia de casi todo: servicios, seguridad,

higiene, comunicaciones, infraestructuras, etc.

Estas siete reflexiones, que podrían ampliarse, pueden ser el punto de partida, muy esquemático, en el que nos estamos moviendo en la actualidad, de cara a esa segunda revolución turística. Lejos de cualquier chauvinismo estéril, hemos de ser conscientes de que, en el contexto europeo, «el saber hacer en materia turística tiene la 'denominación de origen Baleares', lo cual ya es una garantía. Y a partir de ahora sólo pretendemos dotarlo del necesario «Sello de calidad, una etiqueta que estamos capacitados para definir como la primera señal de identidad de nuestra industria puntera. Este es nuestro único reto de futuro. Y estoy convencido de que tenemos capacidad para seguir ejerciendo la hegemonía y para tomar las riendas con las que poder ejecutar este proyecto.

Gabriel Cañellas Fons
President del Govern Balear

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
Robin Alba
Petra Arenas
Miguel Morey
Presidente de la CAIB,
Don Gabriel Cañellas
Presidente del CIM,
Don Joan Verger

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

EL PRESIDENT DEL CONSELL INSULAR DE MALLORCA



President del Consell Insular

Em satisfà enormement poder adreçar-me als meus conciutadans del llevant mallorquí a través d'aquesta publicació local, que dia a dia, ens informa d'allò més proper, d'allò més nostre. I em satisfà especialment perquè durant les festes nadalenques els missatges institucionals només poden ser de pau i concòrdia per a tots.

Com a President de tots els mallorquins esper que aquest nou any, que aviat començarà, sigui ben venturós i que tothom aconsegueixi el que espera de la vida. Per part meua i de l'equip de govern que em dóna suport seguirem treballant en la línia encetada, fins aconseguir la Mallorca de progrés, europea i solidària que ens garanteixi un futur ple de benestar per a tots. Amb la legitimitat que el sistema democràtic ens dóna, ens sentim orgullosos de poder servir al nostre poble des del Consell Insular de Mallorca.

BONES FESTES PER A TOT-HOM!

Joan Verger Pocoví

**CURSOS DE INVIERNO EN TODOS
LOS IDIOMAS
Feliz Navidad
Fröhliche Weihnachten
Merry Christmas
Buon Natale**



Vd. también podrá felicitar en estos idiomas, asistiendo a nuestros cursos.

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

CRISIS

Querido ciudadano de Cala Millor, Cala Bona, Sa Coma, Costa de los Pinos, Son Servera y Sant Llorenç:

Si antes, años ha, vivíamos años de gran expansión económica y de crecimiento casi precipitado, pero por lo comprobado; necesario y evidente, ahora y desde hace ya bastante tiempo, una palabra es el eje, tema, preocupación y sentir de todos nosotros: CRISIS.

Todos los sectores, principalmente el de la hostelería han notado una escasez y carestía que ha provocado una situación dificultosa y complicada.

Es evidente que los tiempos han cambiado y por una serie de circunstancias se van produciendo unas anomalías que determinan una serie de trastornos económicos, sociales y también políticos.

Por lo que respecta al mundo del turismo, hay que entender que es absolutamente necesario un turismo de más calidad, lo que conlleva a conseguir un poder adquisitivo más importante y muy necesario para nuestras zonas turísticas y pueblos, recalando y subrayando que todos, absolutamente todos, vivimos directa o indirectamente del turismo. ¿Cómo poder conseguir un turismo de más calidad. La zona de nuestra Bahía de Levante cuenta con todos los elementos para que así sea. Hay Hoteles excelentes, una playa única, dos pulmones de vegetación, Costa de los Pinos y Punta Amer, un paisaje envidiable y tierra adentro, campo y pequeños montañas. Cuenta además nuestra zona, con excelentes profesionales

que conocen concienzudamente la situación y por añadidura, nuestra zona tiene una comprobada credibilidad en toda Europa y ha sido en muchas ocasiones nombradas como zona modelo y pionera.

Lo que sucede es que los Hoteles tienen que encontrar o debieran, la fórmula para conseguir clientes que paguen precios que correspondan a la calidad y servicio que reciben. Sucede, que el hotelero, hasta la fecha, está acostumbrado a trabajar al cien por cien en ocupación, y según el decir de entendidos consultados, sería conveniente, conseguir precios más altos a pesar de no trabajar al cien por cien. Sucedería que los clientes al ser mejores y de más alto poder adquisitivo, reivindicarían en consecuencia el perdido alto nivel de la zona.

Es indiscutible que esta crisis económica, repercutirá y tendrá sus consecuencias, lo que producirá entre otras cosas un proceso de eliminación de pequeños o grandes negocios y que se mantendrán los más sólidos y fuertes; existiendo una tendencia a trabajar formando cadenas hoteleras y profesionalizarse en consecuencia lo máximo posible, regresando a los orígenes de la amabilidad, cortesía y educación.

De lo contrario puede suceder que los Tour operadores nos hagan una moción de censura y regalen a precios insólitos, nuestra zona turística.

Hay que ser serios y enfrentarse a la realidad y si hay algo que decir, decirlo cara a cara, porque la comunicación directa es el arma más útil y positiva para hacer de nuestras vidas

un camino claro y rico en vivencias.

No debemos olvidar la oferta complementaria, de la cual viven muchas personas y que está en consonancia con la calidad de los clientes que residen en los hoteles y apartamentos.

Y recordar que nuestra zona es próspera en plena evolución y modernización de Hoteles. Así pues debemos solidarizarnos y unirnos para vencer la CRISIS. Es lo que intenta representar el dibujo que en exclusiva para el CALA MILLOR 7 ha realizado el pintor Ferré i Andreu, solidaridad, hacer todos una piña y unirnos para aprender a positivarnos y a escoger una vez por todas la calidad y no la cantidad.

Y si Vd. querido ciudadano, pensaba por un momento, que le iba a contar algo sobre la movida política que recientemente ha tenido lugar en el Ayuntamiento de Son Servera, espero que no se sienta desilusionado

al no hacerlo. Ha sido un poco como aquella poesía que decíamos en nuestra infancia... «La primavera ha venido y yo no sé como ha sido», lo que sucede es que estamos ya en Navidad y vamos a comer turrónes pese a la crisis. Y deseo de todo corazón que no sea nunca felizmente demasiado tarde para hacer todos una piña de solidaridad en pro de una zona turística mejor.

¿Qué dicen, que dicen?... Nosotros a trabajar y a sonreír, que la vida es corta y el arte es algo y además... no importa!

FELIZ NAVIDAD! y un sincero abrazo de respecto y amistad, les desea a todos Vds.

Isabel Servera y Sagraera

SECADORA

AEG

*LES DESEAMOS UNAS
FELICES FIESTAS
NAVIDEÑAS*

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

61.600 pts.

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

FUJITSU

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.

**6 kg
de carga**

**Selector
del tiempo
de secado**



**INSTALACIONES
SUMINISTROS
Y SERVICIOS**

Hnos. Cañada, S.A.

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

SALVADOR FERRÉ

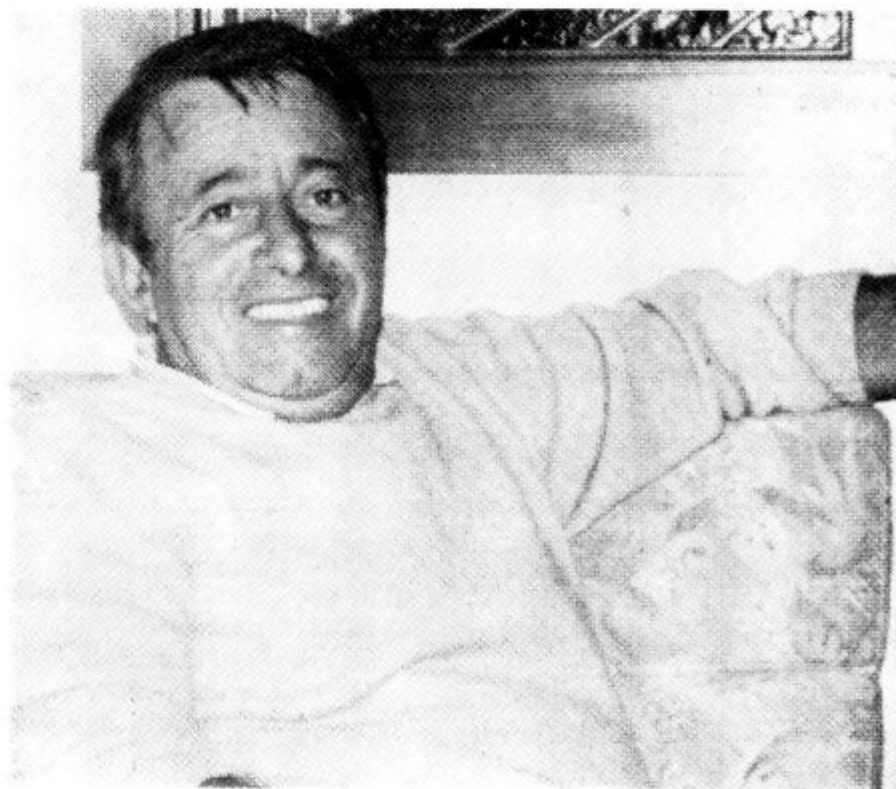
I ANDREU,

PINTOR

BUSCO LA ARMONÍA, Y LO IMPORTANTE ES QUE NO TENGAS QUE BUSCAR QUÉ COLOR EMPLEES; ES CUANDO EL PINCEL, EL CORAZÓN Y LA PALETA TIENEN QUE SER, SON, UNA MISMA COSA

Hemos querido en esta Revista de Navidad, entrar en el mundo de la belleza y serenidad y lo hemos hecho de la mano y compañía de un artista: SALVADOR FERRÉ I ANDREU. Cada cuadro suyo tiene vida, luz y una especial alegría, saber observar su pintura quiere decir también enaltecerla con una especial tranquilidad, sin cuestionarse las complicaciones exteriores de la vida; es como caminar a gusto en tu propio mundo particular donde desde lo más hondo surgen palabras como, música, personalidad, piedras de mar, caminos, aguas marinas. Todo ello, traducido en sus lienzos con frescas pinceladas y sus colores de innata personalidad.

Texto: Bel Servera
Fotos: S. Vives



Salvador Ferré i Andreu

-Tu última exposición en Manacor, en la Sala de la Banca March, está teniendo mucho éxito

-En esta exposición, sólo hay temas de Manacor. Son muchos los que dicen que Manacor es muy feo. Si y no, para mí tiene cosas muy interesantes; muchas cosas pueden ser hermosas en el momento de pintar. Lo más conocido quizás es lo que menos me interesa, hay unas calles muy interesantes, rincones, y claro pinté «Sa Bassa» porque es un poco el corazón de Manacor y me sucedió algo curioso, no sabía como pintarla, hasta que un día ví la farola encendida y dije, ya está, la pinté de noche y para mí pienso me quedó un cuadro impresionante y muy interesante, porque ya empleas otros

colores, entre otras cosas.

-¿Cuándo se inició tu vena de pintor?

-Fue a los 6 años, es como si lo viera. Llegó un hombre en aquella época, acabada la guerra en «Altafulla» mi pueblo natal y ví como este pintor catalán, pintaba una calle; me quedé asombrado cuando empleaba sus colores marrones, ocre blancos... y me

dije: «seré pintor». A llegar a casa se lo dije a mi padre, que me mandó a trabajar, pero nunca abandoné mi sueño y a los Reyes Magos, les pedí una caja de pinturas mientras también, unos refugiados que vivían en el pueblo, me regalaron una caja de acuarelas; desde este día, nunca, nunca dejé de pintar.

Mi juventud transcurre en Altafulla que está a una distancia de 12 km. de Tarragona y que recorría cada día en bicicleta para ir a la Escuela de Bellas Artes, hiciese frío o calor. Más tarde fui a Barcelona, donde en cierta manera me desencantó la Escuela de Bellas Artes. Desde allí fui a Tosa que me atrajo intensamente por unas fotos que

«La pintura para mí es la razón de vivir»



Mari Carmen Díaz, esposa de Mateo Pascual, entrega la placa acreditativa de VIP

ví, porque antes de ser invadida por el turismo, Tosa era una maravilla. Su pueblo de pescadores, la muralla medieval y su encantadora gente.

-¿Eres bohemio?. Es una palabra que se emplea mucho en el mundo de la pintura.

-No. Sentimental sí, y me dejo llevar por los golpes de los sentimientos. Me gusta una vida ordenada, una familia. Y siguiendo el hilo de mi historia fui luego a Alemani porque mi obsesión era, al estar tan de moda; el arte abstracto que quería conocer. Una vez allí el profesor, arrugó un papel, pasó sobre él una mina de lápiz y me dijo: ves? ésto es inspiración. Me desilusioné a los dos meses, el arte abstracto no me decía nada. «Es que te falta vida interior» me dijo el profesor, «seguramente» le contesté, pero a mí me inspira más una cosa que me diga algo, que me llame de lo exterior hacia afuera.

«A mí París me encanta, si un día me pierdo, buscadme allí»

No obstante en Alemania realicé varias exposiciones y al regresar a Tosa, pasé por París porque ya había conocido a Jaqueline, que sería mi esposa.

-Fue por lo visto un fechazo afortunado conocer a Jaqueline.

-Sí, no lo pongo en duda, la conocí en Tosa durante sus vacaciones y al primer momento supe que me casaría con ella a pesar de estar prometido. Después de casados, a mí me hacía ilusión irme a vivir a París, pero mi esposa prefirió quedarse en España, entre otras cosas, por el clima.

A mí París, me chila, si un día me pierdo, buscadme allí. Todos los inviernos, lo pasamos en París y fue esa la época más maravillosa de mi vida. Estaba de Profesor en una Academia de dibujo, pintura y acuarelas conozco el «Louvre» como mi casa, dado que 2 veces por semana iba con grupos de alumnos. París tiene «ángel». Además es una ciudad acabada donde no hay nada improvisado. Su luz, aquellos grises a partir de septiembre hasta febrero.

-¿Qué sientes cuando te encuentras ante el lienzo en blanco?

-Tengo la impresión de que no sabré

hacerlo. Cada cuadro es un misterio para mí, es algo especial, hasta sufro. La ejecución, realización es lo de menos; además son ya 30, 40 años que ya pinto y la técnica la tienes dominada. Es el comienzo lo terrible; para mí, comenzar a coger pinceles, mezclar colores, hace que me olvide completamente de todo excepto de lo que estoy haciendo y me doy completamente. En todo ello tengo la suerte que mi esposa me entiende muy bien y ha aceptado mi forma de vivir, además ella pinta también y lo hace excelente.

-¿Qué es la pintura para tí?

-La pintura para mí es la razón de vivir, así, simplemente. Pinto cada día o dibujo. En cuanto a las técnicas es una cosa muy elástica donde ha probado muchas cosas, pero siempre regreso a lo mío. Las técnicas tienen las ventajas de conocimiento. Lo que a mí me encanta es dibujar. No sé ya si siempre voy con la libreta o es la libreta de dibujo que siempre viene conmigo. Creo aún en la Escuela antigua en que el dibujo es la base de la pintura, al dominar el dibujo, a la hora de pintar un lienzo tan sólo me hace falta coger el pincel y nunca dibujo un cuadro dado que ya tengo la idea y la visión.

-¿Y en cuanto a los colores?

-Los colores no los busco, vienen solos. No sé como puedo explicarlo, nunca me ha preocupado. Eso sí, busco una cierta armonía y lo más importante es que tú no tengas que buscar ni pensar que color emplearás, es cuando el pincel, el corazón y la paleta tienen que ser una misma cosa y pasarla al cuadro. No hay intermediario, tengo toda la idea que viene sola intuitivamente. Es parecido a cuando sabes las notas principales del solfeo, el todo de la música ya puedes improvisar. Lo mío pues es intuitivo; soy capaz de imaginar, de pensar demasiado una

«Creo aún en la escuela antigua en que el dibujo es la base de la pintura»

cosa, lo mío es también sentimiento, impresión.

-¿Y cuando aterrizas en nuestra isla, Mallorca?

-Hace más o menos 11 años, vine con mi hermana, concretamente en s'Illot. Un día fuimos a Porto Cristo a visitar a Marc del Bar Siroco, y cuando vi aquel Puerto natural, sus aguas, al contemplar todo aquello tan hermoso, me dije «aquí me quedo» y así fué y aún hoy, Porto Cristo sigue siendo hermoso desde el punto de vista del pintor. He visto por el mundo muchos Puertos y ninguno como éste. Me enamoré de Porto Cristo y ya en diciembre del 83 hice en Manacor una exposición en «Sa Nostra». Mi vida en la isla ya comienza a ser larga. Una de las personas gracias a la cual estoy en Mallorca es Rafael Muntaner y su esposa María que se portaron de maravilla conmigo en mis inicios en la isla, así como también Doña Carmen Servera y su esposo, que me manifestaron desde el principio su apoyo y amistad montando una Galería «La Casa del Mar». Unos grandes señores, unas especialísimas personas para mí y mi familia. Ahora no vivo en Porto Cristo, pero cada día tengo la necesidad vital de ir a Porto Cristo. Cosa que hago.

-¿Qué opinas de la Comarca?

-Que hay mucha movida. La gente se mueve, discute, lo peor de un pueblo es que muera; cuando hay discusiones es interesante, lo cual quiere decir que hay vida y en Manacor estos años ha tenido lugar una explosión de pintura muy positiva.

-Ahora creo entendido que vas a vivir en el pueblo de Son Servera.

-Efectivamente he alquilado aquí una casa, antes vivía en una casa de campo que me gustaba mucho, pero necesito más espacio. La exposición que realicé en «LA CAIXA» en Son Servera fue muy agradable, porque me gusta mucho como pueblo, tiene un carácter muy especial y un color también especial, la tierra por ejemplo, sus calles...

-¿No consideras que el paisaje de la isla tiene constantemente un atractivo?

-Sí. A mí concretamente me gusta

más en otoño que en verano. En verano sólo puedes pintar marinas, pero en Octubre hasta noviembre, vas al interior de la isla, ves aquellas tierras, es, una maravilla. Para mí como pintor, falla cuando comienza la primavera, donde hay muchos sembrados verdes... y a mí no me va.

-Y qué dice de todo ello tu familia y qué piensas de la amistad?

-La familia no tan sólo me interesa sino que la amo, así y todo, sacrifico mucho para pintar, no es agradable a veces estar solo y que la familia esté en otra parte; una familia que me ha ayudado y comprendido mucho, especialmente mi mujer. En cuanto a la amistad, es el sumum de todo; para mí la gente no tiene etiqueta y si puede ser me gusta lo sencillo.

RESTAURANTE ES PI
DE CALA MILLOR
MENÚ OFRECIDO PARA
EL VIP DE
FERRÉ I ANDREU

*Ensalada de mariscos con salsa cocktail y caviar ruso «Molosol»

*Solomillo Wellington, guarnición con salsa de «moradux»

*Crepes a la Catalana.

VINOS OFRECIDOS:

*Un «Blanc de blancs sec», de Petra, Miquel Oliver —Celler Son Caló— un vino de mesa de Baleares. Collita de 1990.

*Un «Manto negro» de Miquel Oliver. Vño de mesa tinto de Baleares, elaborado con la variedad de uva autóctona de Mallorca. Manto negro y envejecido dos años en barricas de roble con su posterior reposo en botella.

*Un «Noval» —Porto old coronation white, quinta do noval— un «dulce» para acompañar los Crepes. Ha mais de 250 anos que a Quinta do Noval produz excelentes vinhos do Porto apreciados en todo el mun'õ, es un vino natural, sujeito a criar deposito com a idade.

-Tus ilusiones, proyectos... has aprendido a vivir?

-Ilusiones, además de pintar, ver a mis hijos felices y poder ser abuelo algún día. Proyectos, no tengo, si a corto terminio es en el último momento que aprendes a vivir y en parte sí he aprendido a hacerlo, a dominar mi ímpetu y estoy más calmado y sereno.

-Cómo definirías tu pintura?

-Deja que lo hagan los demás.

-¿Qué representan para tí, las Fiestas de Navidad?

-Soy muy importantes. Yo soy católico practicante, la Navidad me llega dentro y soy muy familiar. Es muy importante para mí, vivir intensamente y mi ilusión, añado ahora, es morir pintando, ¿qué si tengo algo más que decir?, muchas cosas quedan dentro de mí y para sacarlas fuera, lo hago pintando, que es mi lenguaje, que son mis palabras.

-¿Cuál es tu opinión sobre Cala Millor?

-Me gusta. El crecimiento es inevitable. Me gusta, si ahora no se extiende, no crece más; ésto del Puerto Deportivo lo temo, me da miedo y que se construya hacia el interior de la isla me da miedo. Lo que hay construido es indispensable. Para mí, claro se han equivocado, pero es tan fácil decirlo. Si hubieran construido los Hoteles más lejos del mar, para dejar más playa es verdad, pero... en cuanto al plan de embellecimiento, me gusta.

-¿Dónde tienes tus raíces después de tanto viajar y correr por el mundo?

-En «Altafulla» donde tengo allí una casa y ahora mismo me viene a la memoria parte de un poema de Joan Maragall, que en parte explica mi sensación de sentirme y saberme integrado en mi pueblo: dice más o menos así: «Si a mí me cerraran los ojos con una venda, y me pasearan por las calles de mi pueblo yo sabría cuando estuviera delante de cada casa, quienes viven, tan sólo por el ruido de poner la mesa».

Pero después de «Altafulla» sin dudarlo: Mallorca.

Te deseo muy sinceramente, mucho éxito y que nuestra amistad, nunca se divorcie.

RESTAURANTE ES PI, DONDE LA ATMÓSFERA Y CALIDAD ES PECULIAR



Mateo Pascual atendiendo a Ferré i Andreu y acompañantes.

Para Salvador Ferré i Andreu, el pintor que hoy ocupa nuestra Galería de V.I.P.'s, es en el Rte. ES PI, donde además de tener expuestas algunas de sus obras, pasa muchas horas, no todas las que quisiera de tertulias, aprovechando el tiempo del almuerzo. Según el pintor, «ES PI es un poco mi casa, además, mateo es una persona abierta y encantadora».

Así fue como pasamos una velada muy agradable hablando de su mundo mágico como pintor y como personas, mientras Mateo nos atendía con su amabilidad y simpatía habitual.

Y es que indudablemente en el Restaurante ES PI, la atmósfera y calidad es peculiar. Agradecemos pues una vez más su gentileza y deseamos a Mateo y a su esposa Mari Carmen unas felices vacaciones en Galicia y buenas Fiestas Navideñas.

Isabel Servera

Esencia

Regido por: Esperanza Meca



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



SUPER OFERTAS

LIFTING: 1.000 PTS. MENOS POR SESION

Pídanos información

GIMNASIA: 2.500 PTS. AL MES

¿Quieres una buena idea, para regalar a tus seres queridos, ofrecerles algo original, para estas Navidades?

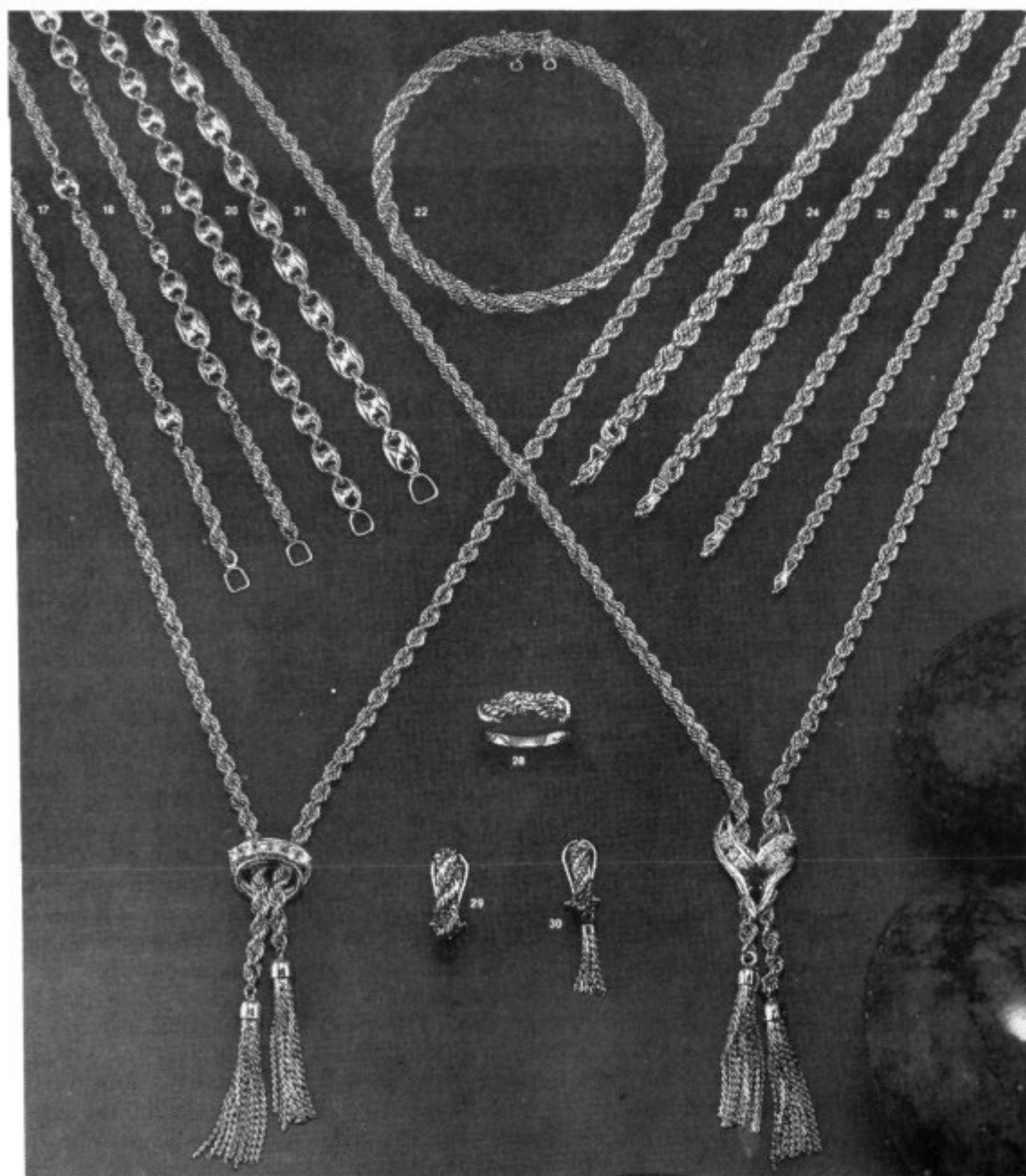
Pues, infórmate en **ESENCIA**, el acreditado Instituto de Belleza, dirigido por **ESPERANZA MECA**, donde **PARA AMBOS SEXOS** ofrece; limpieza de cutis, masaje, gimnasia, cursillo de maquillaje, lifting, masajes, productos apropiados y tratamientos varios a elegir.

Joyeria *Universal*

C/. Pedro Antonio Servera, 11 - Teléfono 56 76 40
07550 - SON SERVERA (Mallorca)



Les desea un feliz y próspero año nuevo 1993



FERRÉ I ANDREU

«AMB LA CRISI HAN DE CAURE MOLT DE «FALSOS DIOSES»



-Altafulla, Orleans, Son Servera, què significa aquest triangle per tu?

-Home me fas una pregunta que no té resposta per jo, jo que sé el que significa. Jo sóc una persona que me moc molt, li vaig dir això al Sr. Moratille —un gran amic meu— hem moc molt a cops de sentiment, a cops de cor, aleshores no ho sóc una persona molt lògica, doncs no sé que dir-te. Mallorca per a mí és la segona pàtria, Orleans va ser una cosa que m'interessava i em va convidar i...

-Anem a fer història, tu vares anar uns quants anys a l'escola de Belles Arts i després ensenyares dibuix a una escola de França. Què creus damunt tot això, els conceptes de l'ensenyança, els professors vàlids —a vegades estiren les orelles essent inclús perniciosos pels alumnes?

-Després de Belles arts vaig estar set anys amb en Nogué Massó, però és que en pintura no pots estirar les ore-

lles —sobre tot jo, crec que no!— perquè, si sóc una persona de molt de sentiment crec, he de ser conscient de que els amics els he de respectar. Aleshores a un al·lot que comença a dibuixar o pintar l'has d'ajudar a treure les seves idees, la seva personalitat, els pots influenciar —que tot això és lo difícil de ser professor—. A mí el meu mestre em va influenciar massa, però això no s'ha de fer, ara; una estirada d'orelles, als altres mestres d'escola no ho sé, no fa mal a ningú, no s'ha mort ningú, ara, estam molt carregats de punyetes i tot són complexos. El meu pare quan jo feia coses mal fetes només, que li ves treure's el cinturó, ja corria! i no me vaig morir mai.

-La crisi, estam encrisiats, l'art és el primer lloc on es noten més. La notes tú amb tanta virulència com diuen. Serà selectiva?

-És una mica psicològic i no m'ho diguis abans d'inaugurar una exposició

diga-m'ho després, ja t'ho respondré després. Això de que sigui selectiva sí que ho podrà ser, és a dir; han de caure molts de «falsos dioses» —un d'ells puc ésser jo— però hem consider un «Dios vàlido», si crec que es farà una mica de tria i no només amb l'art, sinó amb tot. Hi haurà crisi i la patirem tots segur, però un que tengui un bon fons com a comerciant, tirarà endavant, el que sigui pintor de veres, jo no puc fer res més vull dir, jo vengui o no vengui els quadres, continuaré pintant. Quan era petit i no tenia doblers comprava una cosa que era molt barata, blanc de sabates, per emblanquinar sabates, i per mi, era una pintura blanca fabulosa i no tenia doblers per comprar pintura bona i els pinzells els me feia amb plomes de gallina. La crisi és una cosa molt relativa, vol dir que tenir tres cases, cotxe cada any, i tot això! doncs, sí potser que hi hagi crisi, però crec que no ens morim de fam, és a dir, n'hi haurà molts que ho passaran molt ma-

lament segurament, perquè ens hem creat vulguis o no, un bombardeig de coses que s'han de tenir i d'objectes que han de comprar i tot això fa mal, si donen molta d'importància a aquestes coses.

-A veure, a Manacor que serà la pròxima exposició. Què hi presentaràs temes d'interiors, natures mortes, etc...?

-Natures mortes, sí, n'hi haurà un parell, interiors no, llunyanies, carrers de Manacor, es Convent (els Dominics, el Claustre, una bunyolera), molt divertida i tot temes de Manacor.

-Avui he llegit a premsa que la vidua de Joan Miró —Pilar Juncosa— deia, «Joan nació con un don especial para ver las cosas, veía lo que no veíamos los demás. Fue un niño genial, un hombre genial». Tú creus amb la genialitat —amb genis— hi creus que tots tenim alguna cosa dedins?

-Sí, però alerta... Ahir escoltant la ràdio a l'estudi, vaig sentir que un psi-

còleg parlava d'això, de la genialitat, els superdotats i deia que: «hi ha un geni per cada dos milions de persones». No som gaire dels genis, potser n'abusam una mica d'això i si agafes el Quixot, tots tenim una mica de genis i... Jo no hi crec en tants de genis, n'hi ha clar, però, no a cada cantonada! Jo no me consider cap geni, ni molt menys, la història de l'art ja està escrita i no la canviaré. Ara, la senyora de Miró ho pot dir perquè ho ha aconseguit, ara.

-A un altre lloc del diari deia: «Picasso cuando nos veía entrar en su estudio, le decía a Joan, ¡todavía vienes con la misma mujer!» i també contava, «tú en cuestiones artísticas, en mi obra, no debes meterte, me decía siempre Joan, y yo respetaba eso!».

-La teva dona que pensa d'aquest món de l'art i més concret de la pintura?

-L'entén molt, li agrada. Té més sentiment encara que yo, perquè me perd

molts de matisos pel fet de ser actiu i ella com és contemplativa és molt més rica, en qualsevol art és molt diferent. A mí m'encanta la música, el cant i ella ha cantat durant vint anys cant gregorià a París, i el cant l'he descobert amb ella, segurament no m'hagués entès mai del Cant Gregorià, és a dir, és una dona molt rica, molt preparada i jo me m'he aprofitat i ella està amb mí més sensibilitzada segurament.

-I per acabar aquesta entrevista del Cala Millor 7 —sortirà a llum abans de les festes de Nadal— m'agradaria que donassis un desig per tota la gent de Son Servera i comarca.

-Queda un poc cursi, però: AMORS, AMOR i AMOR, RES MÉS. La gent que s'oblida un poc més de les coses i estimin un poc més, oblidin beneïtures sense importància, enveges, etc, que és l'únic que tenim.

Gràcies i sort a Manacor.

J. Robí



MESON GALLEGO O'BOTAFUMEIRO



LES DESEA FELICES
FIESTAS Y UN
PRÓSPERO AÑO NUEVO

Comunica a sus clientes y amigos que permanecerá abierto durante todas las Fiestas de Navidad. Para el menú especial de Navidad, consulte precios. Reserva de mesas limitadas.

Paseo Marítimo, 38

Tel. 81 32 46

Cala Millor



C/. Na Llambies, 57
07559 - CALA BONA - CALA MILLOR
(Mallorca)
Teléfono 58 68 73 - 58 60 23 - 58 60 73
Fax: 58 64 73

Durante estas fiestas de Navidad y Año Nuevo, puede encargar mediante reserva, sus comidas preferidas. Más comodidad y calidad garantizada.

* Lechona a la Mallorquina

* Salmón marinado

* Paletillas de cordero a la pimienta verde

* Paté de gamas

* Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

* Berenjenas rellenas

MENÚ FIN DE AÑO

- Aperitivos Sol y Mar
- Crema de necoras
- Salmón fresco al aroma de heneldo, con patatas al vapor y espárragos trigueros
- Perdiz «en salmis» a las uvas, guarniciones San Silvestre

POSTRES

- Tarta de hojaldre con crema de moras
- Turrónes de Navidad
- Uvas de la suerte

VINOS

RIOJA Blanco y Tinto.

CAFÉ - LICORES - CHAMPAN

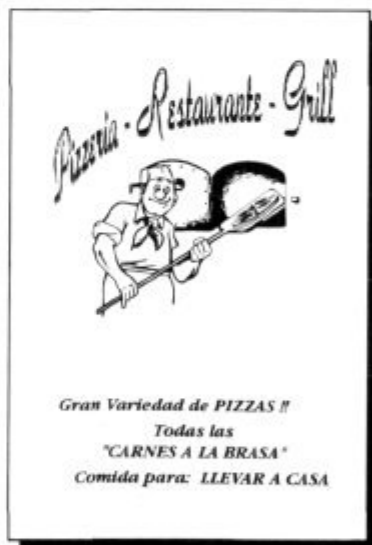
Después de la cena y hasta la madrugada, la noche estará amenizada por una original orquesta. En el precio del menú se incluye bolsa de cotillón con muchas sorpresas y el chocolate de madrugada.

Reserve su mesa llamando al tel. 58 68 73. Plazas limitadas

Precio por persona: **9.500 pts.**

DISPONEMOS DE APARTAMENTOS
PARA PASAR SUS VACACIONES
DE NAVIDAD Y FIN DE AÑO,
HAGA SUS RESERVAS

La dirección de Sol y Mar les desea FELICES FIESTAS



AYUNTAMIENTO DE SON SERVERA

FRANCISCO BARRACHINA REGISTRA EL DÍA 9 UNA MOCIÓN DE CENSURA

Los abajos firmantes, Concejales electos del Ilmo. Ayuntamiento de Son Servera por las listas electorales de la Coalición Electoral Partido Popular-Unió Mallorca y por Unió Independents de Mallorca, constituyendo mayoría legal de la Corporación, FORMULAN, al amparo de lo establecido en el artículo 197 de la Ley Orgánica Electoral General MOCION DE CENSURA, contra el Alcalde D. Eduardo Servera Cariñera, por motivo de la situación de ingobernabilidad en que se encuentra actualmente el Ayuntamiento, proponiendo, como candidato a Alcalde, al Concejil Electo de la Corporación, D. Francisco Barrachina Llaneras.

EL DÍA 14 LUIS BAUDIL RECONSIDERA SU DECISIÓN

Ilmo. Sr. Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de Son Servera.

Ilmo. Sr.:

Habiendo reconsiderado mi decisión de dar apoyo a una moción de censura contra el actual alcalde D. Eduardo Servera Cariñena, en la que se propone en su lugar a D. Francisco Barrachina Llaneras, solicito se tenga por no puesta a todos los efectos mi firma en el documento de 9 de Diciembre de 1.992, Registro de Entrada nº 504.

Atentamente,

Fdo.: Luis Baudil Rodríguez

COMUNICADO DE PRENSA, EL DÍA 15

El equipo de gobierno del Ayuntamiento de Son Servera ante la retirada de la firma de Luis Baudil de la moción de censura contra el actual alcalde Eduardo Servera, expresa su satisfacción por el comportamiento coherente y valiente de Luis Baudil al reconsiderar su postura.

Con ello se garantiza el respeto de los concejales a la voluntad popular a través de los representantes legítimos haciendo posible la continuidad de un pacto que sólo mire por lo mejor de Son Servera.

Respecto al partido popular sólo decir que continuaremos con una política, la del mejor consenso y entendimiento posible, acordando los temas y eliminando los posibles enfrentamientos que no llevan a ninguna parte.

Son Servera, 15 Diciembre 1992

**El alcalde
Eduardo Servera Cariñena**

DIARIO DE MALLORCA

COMARCA DE MANACOR

Uno de los rasgos fundamentales del personal que trabaja en las ediciones comarcales de DIARIO DE MALLORCA



es la combinación de dos características que no siempre se dan juntas en un periodista: un alto nivel profesional y un conocimiento exhaustivo del lugar donde desarrolla su tarea, en este caso la Part Forana de Mallorca. En realidad, las propias ediciones han marcado un hito en el descubrimiento de sólidos valores periodísticos que desarrollaban su actividad en los pueblos de Mallorca. De este modo, el delegado de la edición de Manacor es Miguel Barceló Noguera, vinculado desde hace muchos años a este diario desde la perspectiva inicial de corresponsal, pasando luego por la de colaborador y redactor. Natural de Vilafranca de Bonany, es un profundo conocedor de la comarca del Llevant, que ha «rastreado» periodísticamente bajo todos los ángulos. Albert Sansó, manacorí, ocupa el cargo de redactor mientras que Catalina Julve se encarga de las tareas administrativas aunque también interviene en las informativas. En el campo de colaboradores, en Manacor se cuenta con importantes figuras del periodismo local, como es el caso de Llorenç Riera, de Petra y uno de los más antiguos colaboradores de este periódico. También es necesario citar a Sebastià Nicolau Sureda que, bajo el nombre periodístico de Senisu publica cada domingo el «Parenostic». Asimismo, hay que hacer mención de Antònia Muntaner, que se encarga de la captación publicitaria en toda la comarca.

Uno de los objetivos primordiales de la nueva etapa de DIARIO DE MALLORCA es la potenciación de la redacción, tanto en Palma como en comarcas.

SON SERVERA, «IMATGES D'AHIR»

UN MARAVILLOSO Y ENTERNECEDOR LIBRO

Con textos de RAMON BALLESTER y fotografías en blanco y negro que durante toda una vida ha ido recopilando MARGALIDA NEBOT, el editor MIGUEL FONT, ha realizado la primera edición del mismo, en Octubre de este año y que hace tan sólo unos días se puede adquirir en las librerías.

El acertadísimo prólogo escrito por MIGUEL MOREY, nos sirve de extraordinario pórtico para entrar con todo cariño en un mundo especial, donde fotos que se remontan a mucho antes de que el turismo apareciera en nuestra costa,



Portada del libro Son Servera «imatges d'ahir»

nuestro pueblo vivía un presente que queda plasmado gracias a la paciencia unida con la constancia y el interés que supo tener Margalida Nebot, recopilando fotos que son ya testigos fieles de la historia de Son Servera. A cada foto, RAMON BALLESTER, insigne «serverí», le ha dado vida

a través de su palabra, y hasta me atrevería a decir, que sus palabras, tienen música. Con este libro han contribuido a crear cultura, precisamente cuando estamos en un mundo de consumismo, de velocidad y de crisis; surge, como un pequeño milagro, este libro que nos sobrecoge el alma y llena la razón de una esperanza en el recuerdo que se hace realidad.

Este libro, ha recibido una ayuda de la Consellería de Cultura, Educación y Deportes del Gobierno de la Comunidad Autónoma y está escrito en mallorquín.

Quiero agradecer públicamente la dedicatoria de Ramón Ballester «Amb l'afecte de l'antic amic calaboner» y de Margalida Nebot, «Fent memòria del teu pare, que tant m'ajudà a treballar pel nostre poble».

Son Servera puede y debe sentirse orgullosa de tener este libro.

Mi más sincera enhorabuena.

Isabel Servera



S'ERA DE PULA
R E S T A U R A N T

Menú

Almuerzo de Navidad

Jerez Español con Jamón Serrano

Paleta Rellena de Langostinos

Lomo de Mero al Ajo Confitado

*Supremas de Pavo a la Inglesa
con Relleno y Salsa de Arandanos*

Sorbete de Limón y Frambuesa

*Durrones, Frutos Secos y
Chocolates Digerstivos*

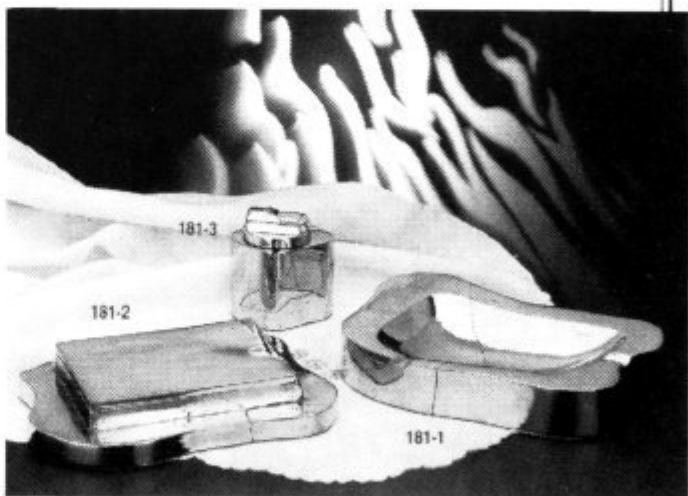
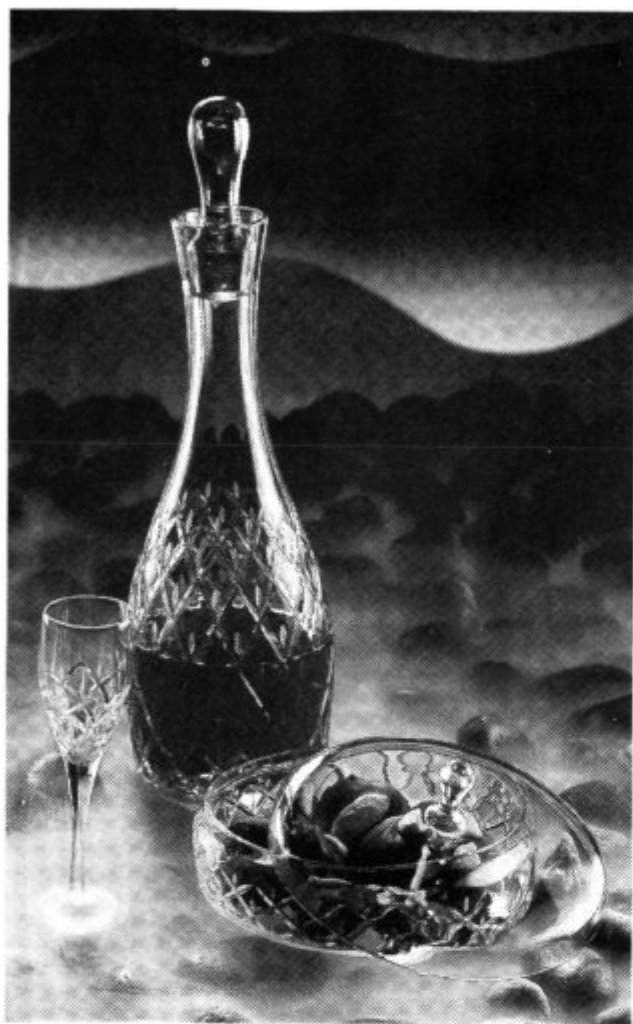


precio por persona: 3.500 pts.



**Les felicita estas
Navidades
brindando por usted**

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



OBJETOS DE REGALO Y LISTA DE BODAS

Feliz Navidad y Próspero Año Nuevo

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

J
7
JERONIMO YYES E HIJOS S.A.
MATERIALES DE CONSTRUCCION

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

**SORTEOS DEDICADOS A LOS
SUSCRIPTORES DEL CALA MILLOR 7**
MIGUEL NEBOT SOCIO Nº 318, PREMIADO POR
JUAN SARD, DISTRIBUIDOR SAN MIGUEL



Juan Sard hace entrega de la caja cervezas SAN MIGUEL a Miguel Nebot, acompañado de Miguel Marín

Desde este nº y para comenzar con buen pie este nuevo año que se avecina, CALA MILLOR 7 ha organizado una serie de sorteos exclusivos para sus suscriptores. El encargado de dichos sorteos es Miguel Marín. Son ya algunas y casi numerosas las empresas o establecimientos que se han brindado en colaborar. El primero en estrenar ha sido el veterano en estas lides de empresa y distribución, el muy conocido y apreciado Juan Sard, distribuidor entre otras marcas, de la cerveza SAN MIGUEL, de la cual hace entrega de una caja al suscriptor Miguel Nebot, quien fue agraciado por el sorteo.

**LA AGRUPACIÓN GASTRONÓMICA EN
EL RTE. S'ERA DE PULA**

EN UNA CENA ELABORADA POR «EL JEUNE
GUMMIS» A. NAVARRO

El dos de diciembre, Aurelio Ucendo, Director del Restaurante «S'Era de Pula», organizó una cena para sus compañeros de la Agrupación Gastronómica, los cuales muchos de ellos, vinieron acompañados por sus esposas, y los hubo que, lamentablemente, no pudieron asistir por tener que atender su propio negocio. El motivo de la cena era un homenaje a Antonio Navarro, que quedó en el 4º lugar en el Campeonato Internacional de jóvenes Cocineros, que organizado por la Cadena de Asadores, se celebró en Frankfurt, participando 14 países.

El menú de la cena fue elaborado por el propio Antonio



La Brigada Blanca con Aurelio Ucendo



Durante la cena en S'Era de Pula

Navarro y consistió en: «Patata rellena de kokotxas y almejas sobre kulis de puerros», «Pitxón de nido sobre lecho de verduras con salsa de granadas». «Delicias de limón Sevilla 92». Todo ello acompañado de sus correspondientes y acertados vinos.

El comentario del menú es de un cinco entrellas, tanto en el gusto, sabor, elaboración, presentación y adorno todo ello con un ingrediente invisible, pero notable; mucho cariño.

El futuro de Antonio Navarro, se promete alagueño por varios motivos, de los cuales puedo enumerar algunos; va a seguir aprendiendo, es muy sencillo, no se le ha subido los premios a la cabeza y tiene sentido del humor.

El ambiente en Pula fue agradable y hay que mencionar dos cosas; la magnífica mesa decorada por el exquisito y especial gusto de Pedro, y la caricatura o dibujo que realizó el pintor A. Rosales que ilustraba la carta y que recibió cada uno de los comensales. Al final de la cena, el Presidente de la Agrupación dirigió unas palabras, salió a saludar la Brigada blanca y Antonio Navarro, explicó el menú y respondió a todas las preguntas que le formularon.

R.L.

Un amigo da más.

injection

**1.200
C.C.**

**70
C.V.**

Ahora nuevos motores, de inyección

1.2 y 1.5 de 70 y 92 C.V. En 3 y 5 puertas.

Equipado de serie con todo lo que necesitas. Todo

incluido a un precio de amigo. **de** **re** centralizado.

Toda la facilidad de un simple giro de llave.

ele **ta** lunas eléctrico. Máximo confort en su interior.



SEAT 1991

**Seat Ibiza
Friend**

CON TODO DE SERIE POR SOLO
1.068.000 PTAS.

Ibiza Friend 1.2i, 3 p. Precio final recomendado por el fabricante. (IVA y transporte incluidos).

re **to** visores exteriores regulables interiormente. Para

disfrutar cómodamente y con toda seguridad de una

conducción divertida. **cu** **er** **ta** revoluciones. Dentro de un

completo cuadro de instrumentos, con preinstalación

de radio incluida. **Y** **n** **f** **s**

Un amigo lo da todo. De serie.

RED DE CONCESIONARIOS

SEAT

Infórmate en:

Montserrat - Moyá C.B.

Carretera Palma - Artá Km. 49 - Tel 55 01 25 - Manacor

LOCAL DE LA ASOCIACIÓN HOTELERA



Ignaci Umbert en el nuevo Local de la Asociación Hotelera

En el pasado número de nuestra Revista, dábamos cumplida información, de que la ASOCIACIÓN HOTELERA BAHIA DE CALA MILLOR, disponía en los bajos de los Apartamentos Rosella, de un nuevo local, que consta de una sala de Juntas y despacho con ordenador, teléfono y fax. Es ahí, donde cada asociado puede pedir detallada información, explicaciones, formular peticiones o notificar quejas. En esta Oficina está el Coordinador General Técnico de la Asociación Hotelera Ignaci Umbert, quien al parecer, trabaja con entusiasmo en hacer funcionar las directrices que marca la Junta Coordinadora de dicha Asociación.

Era en realidad más que necesario que dicha Asociación contara con un propio Local; ello contribuirá indiscutiblemente a dinamizar más dicha Asociación.

R.L.

JAIME CÁNOVAS CREE EN LA COCINA MALLORQUINA, COMO OFERTA



Jaime Cánovas en su Restaurante

Jaime Cánovas desde hace 27 años, se dedica a la hostelería y concretamente, en el ramo de gastronomía o restauración. Actualmente regenta el Hotelito Villa-Miel y el Restaurante PIZ-PAZ, que se inició básicamente en Pizzería, que no ha desaparecido, pero que tiene carta aparte y además una buena aceptación. Hace pocos meses, Jaime Cánovas, se ha empeñado, totalmente convencido, en conseguir un revival de la cocina mallorquina autóctona y ha confeccionado una carta especialmente dedicada a todo lo gastronómico mallorquín, con unos precios muy asequibles, para así poderlos integrar mejor en la actualidad y nueva clientela, tanto española, como extranjera. Esta última, precisamente, ilusionada en hallar lugares donde poder comer lo típico mallorquín.

En breve Jaime, piensa organizar unos platos de degustación y sacar a la luz recetas de cocina antigua que ha ido recopilando a lo largo de los años. Es un interesante resto.

R.L.

MIQUELA MARÍN, LORENZO BAUZÁ Y GABRIEL PASCUAL HOMENAJEADOS POR LA BANDA DE MÚSICA LOCAL DE SON SERVERA

Recientemente, durante los actos de la II Semana Musical que tuvo lugar en la fiesta de su Patrona Santa Cecilia, patrocinada por el Ayuntamiento y que fue todo un éxito, fueron distinguidos tres jóvenes y entusiastas músicos; Miguel Marín, Lorenzo Bauzá y Gabriel Pascual, por su dedicación durante diez años en la Banda de Música Local, entregándoles unas preciosas y conmemorativas bandejas.

CALA MILLOR 7, los ha reunido para que nos contaran un poco sus vivencias. Ingresaron en la Banda en la Semana Santa del año 1.982, siendo el Director, Miguel Serra. Para ellos estos 10 años han sido muy importantes y de una manera u otra han marcado positivamente su vida. En sus inicios eran los más jóvenes de la Banda, años más tarde se incorporaron un importante número de jóvenes por lo que entre una generación y otra se puede decir que siempre han tocado «entre dos aguas», valga la expresión.

Anteriores a ellos están en la Banda, Toni «Monjo», Juan Serra, Toni «Teule», Miguel Massanet y Tomeu Servera.

Miguel, Lorenzo y Gabriel son alumnos del músico profesor «Mestre Biel Botó», al cual le están muy agradecidos porque les enseñó a estudiar con mucha paciencia, constancia e ilusión.

Actualmente la Banda de Música Local está compuesta por 54 músicos y dirigida desde hace unos años por Silverio Duato, quien con su incorporación se ha notado un cambio radical para bien y una evolución muy importante.

Es evidente que a estos tres jóvenes les encanta ser músicos y que en gran parte, para ellos es una razón de vivir. Miguel y Lorenzo tocan el clarinete y Gabriel la flauta. Acuden siempre 2 veces por semana a los ensayos después de haber cumplido en sus respectivos puestos de trabajo.

Son alegres y más bien optimistas, no obstante su opinión



*Lorenzo Bauzá, Miquel Martín
y Gabriel Pascual*

es que el futuro musical en Son Servera no es muy halagüeño, porque hay falta de cultura musical. Un ejemplo claro es que a los conciertos casi siempre acuden tan sólo los familiares que van para deleitarse en ver y oír a sus hijos, sobrinos o hermanos. Por ello sería importantísimo lograr más colaboración en el sentido de que todos amáramos más la música y así en consecuencia habría más participación.

Para ellos su actual Director Silverio Duato, es un buen músico y ha aportado mucho a la Banda y al pueblo de Son Servera; les apoya y le respetan. Así como también quieren

agradecer la labor que en de la Banda y los músicos ha realizado Magdalena Ordinas.

Su gran pregunta de futuro es, ¿pasarán los componentes de la Banda de Música Local de Son Servera de «amateurs a profesionales»?

Su gran pasión es la música.

Tres jóvenes alegres, simpáticos, que fomentan con su trabajo, ilusiones y aficciones, parte del futuro de nuestro pueblo.

Isabel Servera



**COCINA ITALIANA
COCINA ESPAÑOLA
Y MALLORQUINA**
Se hacen banquetes

**Abierto Fiestas de
Navidad y Año Nuevo**

*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.

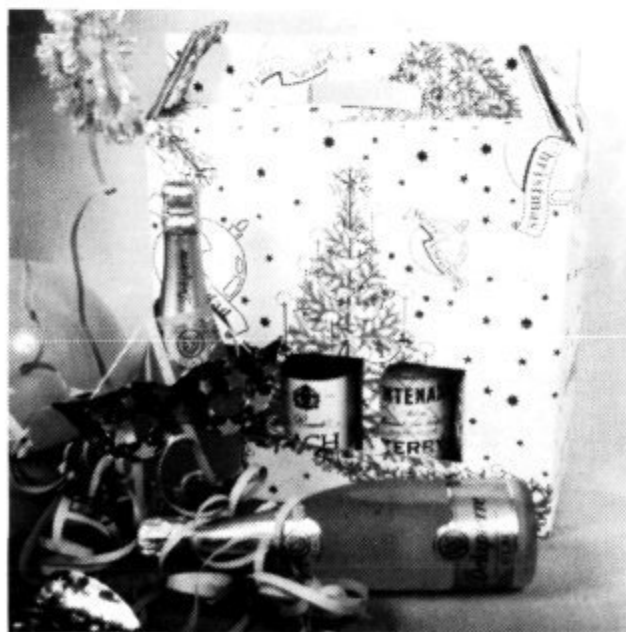
Fácil aparcamiento

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



SUPERMERCADOS

HIPER COLON



GRAN SURTIDO EN CESTAS DE NAVIDAD

Regalos para nuestros clientes, los cuales con sus tickets de compra, recibirán papeletas para participar en los sorteos de Navidad

LES DESEAMOS FELICES FIESTAS DE NAVIDAD

¡Presta atención a nuestras ofertas Navideñas!

PARKING PROPIO

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

CONCURSO NAVIDEÑO DE DIBUJO ORGANIZADO POR HNOS. CAÑADA Y CALA MILLOR 7

EL FALLO DEL CERTAMEN SE CELEBRARÁ EN HNOS. CAÑADA EL 22 DE DICIEMBRE

Con motivo de las fiestas de Navidad se organiza, como el año pasado, un concurso de dibujo de temas relacionados con la Navidad.

El dibujo presentado podrá ser de técnica libre, realizado en un folio, debiendo acompañar a la obra los siguientes datos:

- Nombre y apellidos del autor/a.
- Colegio y curso que estudia.
- Edad, domicilio y teléfono.

Las obras deberán presentarse antes del 21-XII-92 (los profesores de plástica los recogerán) y el fallo se efectuará el día 22-XII-92. Se establecen dos premios. El primer premio será obsequiado con una viodeoconsola SEGA MEGA DRIVE de 16 bits y el segundo con un NINTENDO GAME BOY.

Por contrapartida, HNOS. CAÑADA y CALA MILLOR 7 adquirirán en propiedad las obras premiadas. De las obras presentadas se expondrán todas las que se pueda en la tienda HNOS. CAÑADA.

El jurado estará compuesto por: Sr. Sebastián Pol, Sr. Antonio Sansó, Sra. Isabel Servera y dos profesores uno del colegio NA PENYAL y otro del JAUME FORNARIS, así como también el escultor Pedro Flores.

Para una información más detallada dirigirse a Hnos. Cañada o a los Directores de los colegios antes mencionados.

EL BAR LINARES CELEBRA UN TORNEO DE BILLAR

Antonio Linares, propietario del Bar Linares, va a iniciar un torneo de Billar americano en estas fiestas de Navidad, entre los días 24 y 28 de Diciembre. Se podrán inscribir hasta que la lista quede cerrada y habrá varios premios para los ganadores en las distintas categorías para los tres primeros clasificados por individualidad.

Se preparará una merienda para el día de la entrega con todos los participantes para entregar los trofeos a los ganadores deseando felices fiestas a todos.

PARADA DE TAXIS, NUEVA MARQUESINA Y UN LETRERO INDICATIVO DE TRAYECTOS Y PRECIOS



El letrero informativo de los trayectos en taxi.

En la nueva parada de taxis situada delante del solar que fuera el Hotel Eureka, se ha instalado una marquesina y un cartel indicativo de trayectos y precios, como muestran las fotos.

Según el Delegado de Transportes Gerardo Ruiz, el coste

PAPELERIA

MARTIN

Distribuidor de: **Buffetti**

Como cada año, tenemos gran surtido de: agendas, dietarios y objetos de regalo.
LES DESEAMOS UNAS FELICES FIESTAS Y UN PRÓSPERO AÑO NUEVO

Calle Molins, s/n
Tel. 58 58 31

Cala Millor
Mallorca



La nueva parada de taxis y la marquesina recién instalada

de la marquesina es alrededor de 700.000 pts., de las cuales pagará la mitad el Ayuntamiento y la otra mitad los taxistas, que bien pudiera ser, les interesaría encontrar un sponsor publicitario para que así, les amortiguara parte del gasto. Se trata de una mejora necesaria en sí. La marquesina es de buen gusto y no rompe la estética con el nuevo Paseo Marítimo.

En cuanto a la instalación de la emisora de los taxis, según Gerardo Ruiz, se ubicará en la caseta de la depuradora.

R.L.

**BÁRBARA GOMILA, GANADORA
SORTEO CONCURSO HNOS. CAÑADA**



Bárbara Gomila recoge el premio que le entrega Jaume Alzamora

Como es habitual desde hace ya casi dos años, tuvo lugar este mes pasado el sorteo de los Hnos. CAÑADA que organiza Jaume Alzamora con mucha ilusión y buen tino. Esta vez la afortunada fue Bárbara Gomila, quien recogió, por supuesto muy encantada, su buena suerte en la misma tienda que la empresa tiene instalada en Cala Millor. Que sea pues enhorabuena.

S.S.

CONCERTS «UN INVIERNO EN MALLORCA»

92-93

CALA MILLOR

DICIEMBRE

Entrada gratuita

Entrada gratuita

Día 19 LOS VALLDEMOSSA

Música Popular - Popular music - Volksmusik

HOTEL HIPOCAMPO PLAYA - 20'30 h.

Día 27 CAPELLA ORATORIANA

Coral Infantil - Choir concert - Chorkonzert

HOTEL HIPOCAMPO - 17'30 H.

COLABORA: ASOCIACIÓN HOTELERA CALA MILLOR

PATROCINA:



COORDINA: FOMENT DEL TURISME DE MALLORCA

CENA A BENEFICIO DE APROSCOM
DÍA 19 EN «ES MOLÍ DES TASTAVINS» DE
MANACOR

Erich y Liz, propietarios del Restaurante Mesón Alemán de s'Illot, han llevado a cabo, con la ayuda de otras personas, una iniciativa social que repercutirá muy favorablemente al centro de minusválidos de APROSCOM y que con los beneficios que obtendrán de dicha cena, podrá esta Institución disponer de un taller más amplio y a la altura de las necesidades de los alumnos.

La cena, tendrá lugar en el local de la Cofradía «des Tastavins» de Manacor y será para 40 comensales. El menú constará de 7 platos y el último, será un plato decorado a mano por la reconocida ceramista Carmen Fuster, quien los ha diseñado uno a uno y todos originales. Al final de la cena, cada comensal se podrá llevar el plato, que su autora dedicará a su enverso. Esta cena contará también con la actuación del cantante Tomeu Matamalas y actuará un poeta que recitará hermosos versos.

Todo este trabajo, según cuenta Erich, está hecho con todo corazón y representa una ayuda social que si sale bien, debería tener continuación.

Sus colaboradores son: GIGANTE, «TASTAVINS», M. OLIER, A. GELABERT, J. MESQUIDA finca SON

MORA NEGRI, ROYAL MEDITERRANEO, PERLAS ORQUÍDEA, MESÓN ALEMÁN, SIGURD BOTHFELD, ROLF HEINRICH, GISBERT SCHÜLLER, KATIA, TOTELSA, BANCO SA NOSTRA, PACO SANSÓ, los camareros del H. ROYAL MEDITERRANEO y naturalmente los 40 comensales, que pagarán con justa ilusión su precio en pro de una buena causa humanitaria.

Isabel Servera

DIARIO DE MALLORCA, MEJOR PARA
TODOS

El 25 de noviembre, el DIARIO DE MALLORCA, fue la noticia más importante de la isla, por su nueva y total restructuración y renovación. Francisco Javier Moll de Miguel, Presidente de Editora Balear S.A. titulaba después del saludo Real su artículo, EL SALTO ADELANTE y decía que desde la más estricta independencia, perseguimos servir únicamente a nuestros lectores, mientras que el Director de DIARIO DE MALLORCA, Pedro Pablo Alonso, recalca la consolidación de los medios humanos y materiales para que el periódico sea aún mejor para todos.

Este proceso de renovación ha supuesto un importante avance tecnológico, que unido a un colectivo humano de excepción, enriquecerá, la información y la cultura de nuestras islas. ENHORABUENA.

Isabel Servera



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.
TROPEZON desea a todos sus clientes Felices Fiestas y un Próspero Año Nuevo

ESPECIALIDAD EN:

- Tapas
- Paellas
- Sangría española

TERTULIAS «CAS METGE»: DÍA 9 DE ENERO, CONTARÁ CON LA PRESENCIA DEL HONORABLE CONSELLER DE OBRAS PÚBLICAS, SEÑOR JERÓNIMO SAIZ

¿QUÉ SE PRETENDE CON LOS PUERTOS DEPORTIVOS?



El Conseller de Obres Públiques, en Cas Metge

Confirmada está, la Tertulia que el día 9 de enero tendrá lugar en «Cas Metge», sábado y al mediodía. El tema de dicha Tertulia, a la cual ha accedido interesadamente el Sr. Conseller, versará sobre el interrogante, ¿qué se pretende con los Puertos Deportivos? y será moderada por el periodista de la Comarca de Manacor Pep Bauzá que escribe para el Diario BALEARES y a la vez es un profesional de la radio y una joven promesa periodística en el presente por su profesionalidad e interés y en el futuro, por su ilusión y constancia.

En esta Tertulia serán invitados relevantes personas entre las cuales podemos citar, la Directora General del Medio Ambiente, Doña Catalina Enseñat, el portavoz del PP-UM Señor González Ortea, el Presidente de «Amics de Cala Bona» Señor Miguel Morey y su esposa, el Alcalde de Son Servera y de Sant Llorenç, medios de comunicación, Señor Juan March y una sorpresa, que de confirmarse, haría, que duda cabe, altamente interesante, dicha Tertulia, a la cual sin duda no faltará tampoco una representación de la Asociación Hotelera y otra de Cala Bona.

AGRUPACIÓN GASTRONÓMICA DE CALA MILLOR

«RTE. GOURMETS, LOCAL SOCIAL Y PUNTO DE ENCUENTRO»

La Directiva de la Agrupación Gastronómica, comunica a nuestra Redacción que a partir de ahora y mientras encuentran su local definitivo, será en el Restaurante GOURMETS sito en la C/ Binicanella punto 5, tel. 58 57 35, donde como se hace habitualmente, tendrán lugar los martes las reuniones de la Directiva de dicha Agrupación así como también han instalado un tablón de anuncios informando de las actividades que tendrán lugar.

Todos los socios de dicha Agrupación Gastronómica tienen pues en el Rte. Gourmets su punto de referencia y encuentro, su local social.

R.L.
26

FIAT

OFERTAS DE LA SEMANA

UNO PARA TODOS, FIAT UNO
725.000 .-

TRASPASO INCLUIDO - PM BL y BM
GARANTÍA FABRICA - FINANCIACIÓN HASTA 4 AÑOS

VEHICULOS DE OCASIÓN

- *Opel Kadet GSI equipado
- *Renault 18 GTS impecable
- *Renault 11 TSE muy cuidado
- *Fiat Regala Mare PM-AM
- *Fiat Panda 4x4 único
- *Fiat Panda Fire PM-BH
- *Ford Fiesta PM-BC
- *Fiat Uno 70 490.000
- *Fiat Uno turbo PM-BG
- *Opel Corsa GT garantizado
- *Citroen «2 caballos» PM-AD
- *Austin Maestro 2.0
- *Citroen AX 5 p. impecable

- *Seat Ritmo barato
- *Citroën Visa PM-U
- *Renault 5 GTL PM-Z
- *Citroën AX 440.000
- *Citroën GSA muy barato
- *Seat Panda varios a elegir
- *Seat Marbella varios a elegir
- *Citroën AX Stilo
- *Opel Corsa 5 p. Diesel
- *Renault 9 Diesel
- *Lancia Y10 PM-AL
- *Suzuki Samurai 450.000
- *Renault 4L económico

- *Compramos su coche, pago al contado
- *Vehículos con garantía
- *Financiación a su medida

Autoventa Manacor, S.A.

POLÍGONO INDUSTRIAL Manacor

Tel. 84 34 00

Abierto de 8'30 a 1, de 3 a 8 y sábados mañanas

JAVIER GONZÁLEZ, MUERTO POR ACCIDENTE EN LA CARRETERA

SU MUERTE, HA CAUSADO HONDA IMPRESIÓN EN CALA MILLOR

Javier González era un joven muy apreciado en su entorno. Nunca dió un disgusto a sus padres, pero el único que nos ha dado, (manifestaba el mismo día de su trágica muerte), le ha costado la vida y nos sentimos consternados.

Hijo de Rufino González y Primitiva Nevado. Tenía una hermana, Lorena. Su padre aunque trabaja en el sector de hostelería, también está vinculado en el premio de los taxistas de Son Servera, los cuales han sentido como muchísimas otras personas, la muerte de su hijo Javier y han formado a su alrededor lazos de cariño y amistad.

CALA MILLOR 7 desea unirse en el sentimiento de condolencia y profundo res-



Javier González, que en paz descanse

peto a esta familia acompañándoles en su dolor y compartiendo su penar. Cuando muere un joven, se nos va a

todos un trozo del alma que ya nunca más regresará. Es bueno y necesario, que en

estos momentos no perdamos la Fe.

Isabel Servera

NOTA DE AGRADECIMIENTO

LOS PADRES DEL FALLECIDO JAVIER GONZALEZ; A SUS AMISTADES Y FAMILIARES

Rufino González y Primitiva Nevado, padres del joven Javier González, fallecido trágicamente en carretera a los 19 años de edad, quieren hacer constar de todo corazón a familiares y amigos, las numerosas muestras de cariño, condolencia y pésame, que han recibido de todos ellos.

Aunque abatidos por el dolor, tienen necesidad de manifestar públicamente y dar las gracias a toda la gente que se volcó en acompañarles en tan trágicos momentos. Por todo ello, nunca olvidarán la solidaridad y compañía recibida de tantísima gente a la cual, con profundo sentimiento y sinceridad, LES DAN LAS GRACIAS.

Rufino González y Primitiva Nevado

RESTAURANTE

CA S'HEREU

NUEVA DIRECCIÓN

CARTA ESPECIAL NOCHEVIEJA



- | | |
|---|--|
| * Ensalada de gambas tropical | * Pavo relleno a la Normanda |
| * Crema Vichysoisse al Sabayón | * Tournedó de Aberdeen Enrique IV |
| * Consomé Princesa | * Cordero Asado al estilo de Sepulveda |
| * Cola de Rape a la Mariscalá | * Biscuit de higos secos, pasas y ciruelas |
| * Salmón fresco de Noruega a la Naranja | * Bananas Rosetta |
| | * Mousse de chocolate Pompadour |

ABIERTO DESDE EL DÍA 17

CHEF: Llorenç Mayol

Cocinero de la Escuela de Hostelería de Palma

Ctra. Cala Millor - Tel.: 58 54 49 - SON SERVERA

RECUERDOS DE UNA NAVIDAD

Día 25 de Diciembre, Navidad. Comienza a sentirse una sensación de magia en la atmósfera, mostrando un encanto especial fácilmente capturable. Cada noche, incontables luces navideñas, iluminan las calles. Parecen resplandecer y parpadear, al igual que los ojos de quien las mira.

Desde cualquier lugar del mundo, empiezan a oírse las tiernas voces de los que cantan villancicos y un leve repique de cascabeles. Son niños que se miran sonriendo, llenos de ilusión. Cerca hay un enorme muñeco de nieve nacido de los juegos y entusiasmo de algunos de ellos.

En el hogar, el fuego de la chimenea brilla débilmente. Los grises leños se convertirán en ceniza, y junto al fuego, la familia sabrá compartir, al menos en estos días, sus mejores deseos. Intentarán ser al fin bondadosos, comprensivos, y con un poco de suerte, más de una sonrisa será real. Junto a la chimenea un pequeño árbol de Navidad, adornado con lucecitas de colores que pare-

cen subir muy alto hasta confundirse con las estrellas. Y en todas las ventanas brillan luces de alegría, al igual que en los escaparates de las tiendas, motivándose para la compra de los regalos de último momento.

Luego llegará la cena familiar, que por fin conseguirá reunir a toda la familia. Disfrutarán de los exquisitos platos especiales para la ocasión. Entre risas, charlas y algún que otro momento de silencio, los padres parecerán milagrosamente más tolerantes y amables, mientras que los hijos se volverán ingenuos, rescatando el sabor de esa inocencia perdida. Y es que son días en los que parece que una extraña fuerza reúne al mundo, unas fechas en las que, de un día para otro y por cualquier razón, se intenta reencontrar el bienestar perdiéndose en agradables pensamientos. Y uno de estos pensamientos ha ido a parar inesperadamente, a la vida de un chico de la edad de ocho años llamado Miguel Capó Nebot, que en el intento de rescatar recuerdos de su infancia, nos ha trasladado al año 1940.

Preferible sería empezar por contar algo sobre la Parroquia de San Juan Bautista de Son Servera y los inolvidables momentos que en ella vivió Miguel. Con ocho años de edad empezó a ser monaguillo, participando pues en todos los actos y fiestas realizadas en la Iglesia.

En aquel entonces el sacerdote era Don Miguel Cifre, y el «Escola Major» Miguel «Chinet», del que nuestro protagonista aprendió todo lo que un buen monaguillo debe saber. Les enseñaba por ejemplo, a él y al resto de los monaguillos, a tocar las campanas para anunciar la misa y a conocer, paso por paso, lo que debían hacer durante su celebración.

Después de tocar cientos de veces las campanas, de estar cada día a las 6'30h. en «Misa primera», llamada así a la primera misa del día, y de asistir a los rosarios y demás actos, Miguel Capó pasó a sustituir el puesto de «Escola Major» al retirarse Miguel «Chinet». Pero centrémonos especialmente en los últimos días del año, en los que a pesar de las creencias de cada uno, inevitablemente año tras año, llega la Navidad a todas las casas.

En aquel tiempo en Son Servera, los hogares acogían tiernamente las Fiestas Navideñas, representando con figuras

En la iglesia los hombres se sentaban en bancos sin respaldo, y las mujeres en sillas.

hechas de barro normalmente, el nacimiento de Jesús. ¡Y qué buen fuego ardía en el hogar!, donde todo chispeaba y resplandecía, mientras se olía el apetecible aroma de ensaimadas recién hechas por las madres o abuelas.

Fuera de las casas los días eran fríos, pero cálidos a la vez, por los momentos intensos que se vivían. En la Iglesia se hacía un belén representativo realizado con paciencia por los monaguillos.

El día de Nochebuena la Iglesia acogía a numerosas familias divididas en dos partes; los hombres sentados en bancos sin respaldo, menos los de las autoridades. Estos ocupaban la primera mitad de la Iglesia, y las mujeres en la segunda mitad sentadas en sillas. Pero a pesar de esto, una fuerza invisible les

unía en la ceremonia, comenzada con villancicos cantados por los monaguillos al lado del Belén, al tiempo que movían una rueda con campanillas. A las doce, un hombre cantaba el tradicional canto de la «Sibil-la», que fué cantado por Rafael Serra, Juan «Bessó», Jaume «Siulo» y algunos más.

Al finalizar la ceremonia todos volvían a sus casas, pero sin antes cantar villancicos, como era costumbre después de cualquier función realizada en estas fechas. Más tarde grupos de amigos se reunían en una casa para celebrar una fiesta, y comían ensaimadas con chocolate caliente, trasnochando hasta la una y media o las dos de la madrugada.

Un día después llega la Navidad, reuniendo a las familias en una comida especial en la que degustaban deliciosos platos como; «escaldums de gallina» o sopa rellena. Al terminar de comer, los niños solían ir a «besar mans», que consistía en besar la mano de algún conocido o familiar a cambio de diez céntimos, 1 peseta o incluso dos.

Entre esos cálidos lazos de sinceridad, cariño y amistad que tan tiernamente se perciben a lo largo de estas fiestas, el año llega a su cénit procla-

Miguel Capó Nebot vestido de «Escola Major» sosteniendo una pequeña campanilla que seguro tocó muchas veces.

mado al amanecer el día 31 de Diciembre, el último día del año, en el cual unas horas antes de las 12 h. de la madrugada, las familias y amigos volvían a reunirse para celebrar la Nochevieja y comer las uvas tradicionales, al tiempo en que un reloj de pared toca las doce horas.

Unos minutos antes, se recuerda todo aquello que fué bueno, tan formidable, y lo que se hubiera podido mejorar. En unos instantes, un revoltijo de fechas y situaciones vividas, pasan por nuestras mentes rozando la frontera del Año Nuevo, del momento cumbre de un tiempo sin medida.

Finalmente, recién empezado el nuevo año, llega el día de Reyes, en el que los padres acompañaban a sus hijos a la plaza del pueblo para ver a los esperados Reyes Magos que apare-



cían entre la multitud de gente montados a caballo, hasta sentarse en las sillas reales adornadas debidamente para tal ocasión. A continuación se cantaba de nuevo la «Sibil·la», y al finalizar el

El día de Navidad los niños iban a «besar mans» a cambio de 10 céntimos, 1 peseta o incluso 2.

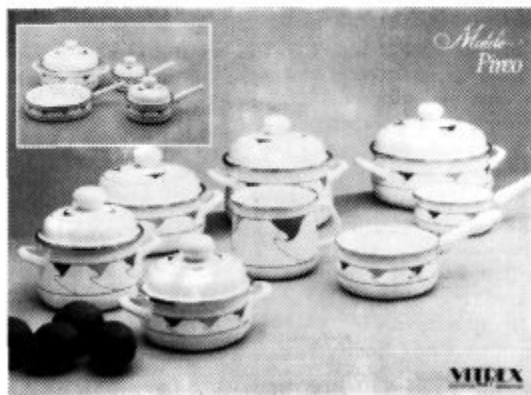
acto, los niños impacientes, presos por una emoción incontenible, visitaban a sus familiares para recoger los regalos tan esperados.

Y con también cierta emoción, termina Miguel Capó de contarnos estas Navidades que ha visto cambiar año tras año, y que actualmente celebra con su esposa Catalina Tous Servera, sus hijos Biel y Tomeu y su primer nieto Miguel. Atrás quedan ahora estos momentos que recuerda con añoranza, pero no porque fueran mejores que los actuales, sino porque son especiales, inolvidables y únicos.

M.S.

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

Deseamos que disfruten de unas Felices Navidades

C/ Juana Roca, 39

Tel. y Fax: 56 73 21

SON SERVERA

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 Marzo - 20 Abril
Tu planeta es Marte
Número Afortunado 3



Buen mes este que empieza para los Aries. Tienes que mostrarte conciliadora, pues esto te aumentará tus posibilidades. Relaciones sociales muy agradables que acrecentaran tu popularidad, pero tienes que mostrarte diplomática para no despertar celos en personas menos agradadas.

La vida en familia sigue con altos y bajos, aunque tú tienes que limar asperezas y no ser tan susceptible.

Te entenderás muy bien con los Géminis, entre los cuales puedes encontrar amor.

Salud. Nada de particular. Sigue cuidándote.

Vida privada. No puedes esperar que todo sea fácil siempre. Hay rivalidades y desavenencias, pero todo se arreglará estableciendo un diálogo. Tú podrás tomar iniciativas y poner a punto tus proyectos en breve tiempo.

Mi consejo es que dejes de lado la agresividad, pues nunca es rentable. Domínate y saca a la superficie tu encanto.

TAURO

21 Abril - 21 Mayo
Tu planeta es Venus
Número afortunado 16



Altibajos en tu vida amorosa. Consolidas tus lazos con esta persona que has elegido momentáneamente y que tú sabes que es sincera y sé más conciliadora con tus amigos, pues no siempre serán fáciles las relaciones sociales. ¿Sientes en tu corazón que has hecho una buena elección? pues adelante, los hados te acompañan.

En familia sé razonable y busca la compañía de los Libra, pues te tranquilizarán.

Salud. Mejora general. Piensa en tus cuidados de belleza.

Vida privada. Ningún gran problema. Lo más que te puede pasar es tener ciertos roces con tus colaboradores. De todas maneras darás prueba de aplicación y de tenacidad. Situación financiera en vías de recuperación.

Mi consejo es que no te repliegues sobre ti misma, busca la expansión y da rienda suelta a tus fantasías

GÉMINIS

22 de Mayo - 21 de Junio



Signo regido por Mercurio
Número afortunado 17

En tu horizonte se dibuja la palabra ¡Excelente!. Ahora es tu turno de sacar provecho de la situación. Atrévete a lo que sea, consolida tus deseos, y si sientes alguna tentación, cede a ella. Muy buenas relaciones con los amigos, con los que harás proyectos en común.

Éxito en sociedad y en familia, pon en práctica las ideas que bullen en tu cabeza sean las que sean.

Armonía con tus amigos Escorprios.

Salud. Haz una vida más ordenada, aunque sea difícil pedirte eso en tus circunstancias actuales. Procura caminar mucho.

Vida privada. Continua buenas tus perspectivas, pero hará falta realizar alguna cosa importante algo fuera de lo común. De todas maneras tendrás la colaboración gustosa de tus colegas.

Mi consejo es que reflexiones antes de comprometerte en algo que a lo mejor depara tus posibilidades.

CÁNCER

22 de Junio - 22 de Julio
Regido por la Luna
Número afortunado 11



Posibilidad de grandes novedades, encuentros que se revelarán llenos de promesas. También hay viejas cuestiones que tienen que aclararse. Puede ser que no tengas bastante tiempo para dedicar a los amigos. Momentos alegres con los hijos si es que tienes y también ratos agradables con los Escorprios.

Salud: Tienes que descansar más.

Vida privada: Viejos problemas y antiguos compromisos te exigirán mucha paciencia. Tienes que imponerte disciplina y mantener buenas relaciones con la gente que trabajas.

La luna llena siempre tiene gran influencia sobre ti y este mes viene llena de románticas promesas. Será una luna benefactora y te llenará de energía y al mismo tiempo de serenidad.

Mi consejo es que sacudas las telarañas de tu vida y la llenes de cosas y deseos llenos de imaginación y fantasía.

LEO

23 de Julio - 23 Agosto
Regido por el Sol
Número afortunado 5



Mes muy positivo para tu vida afectiva

con buenas influencias de las que sabrás sacar partido.

Impulsos repentinos de hacer cosas nuevas. La situación es agradable y llena de promesas, pero creo que más vale consolidar los lazos serios antes que lanzarte a la aventura en flirteos sin mañana. Éxito en sociedad y serenidad en familia. Buen acuerdo con los Libra.

Salud: Piensa más en tus cuidados de belleza ahora que tienes buena salud.

Vida privada: Tienes un espíritu emprendedor y tenaz, y sin duda harás progresar tu casa y tu familia. ¿Tienes a veces deseos de cambiar de ruta? Reflexiona bien antes. Yo creo que tu ruta actual es la correcta, y de momento no hay ningún problema en tu horizonte inmediato. Mi consejo es que te cultives intelectualmente pero sin exagerar. El bien estar material, aunque muy importante, no es suficiente.

VIRGO

24 Agosto - 23 de Setiembre
Regido por Mercurio
Número afortunado 1



Las influencias astrales benefactoras se esparcen sobre ti y en estas circunstancias puedes tener altas aspiraciones. Así pues no seas tan autocrítica contigo misma ni te cargues con demasiadas responsabilidades. En vez de engancharse al pasado, trata de proyectarte hacia una luz positiva.

Muéstrate más conciliadora y trata más bien de aclarar los conflictos. Sé más comprensiva con tus hijos.

Pequeños roces en familia y entendimiento perfecto con Capricornio.

Salud: Destierra las dudas, pues te perjudican.

Vida privada: Momentos de insatisfacción seguidos de sucesos imprevistos que serán como pequeñas sorpresas muy satisfactorias. Actúa con confianza, pero cuidado con gastar demasiado, a pesar de que últimamente hayas tenido ingresos importantes. Estás en un período muy práctico, pero te costaría muy poco poner más entusiasmo en hacer cosas que te gusten, y te aconsejo que lo hagas.

Mi consejo es que aproveches las cosas buenas de tu vida y trata de ignorar las que no lo son tanto.

LIBRA
24 de Set. - 23 de Octubre
Tu planeta es Venus
Número afortunado 8



Este mes la vida te traerá amor, comodidad, bienestar y una gran sorpresa. Estás entrando en uno de los períodos más felices del año, ya sea en relación con tus asuntos personales o de negocios. Te sientes bien ahora y bastante satisfecha en como te han ido las cosas y esperando la próxima que llegará. Tienes las ideas claras y gozas de un clima de armonía con el ser querido. Tus amigos se sienten bien contigo y tus relaciones sociales son brillantes sin hacer tú ningún esfuerzo.

En familia procura ser conciliador y si necesitas un amigo en quien confiar, busca un Acuario.

Salud: Descansa más y ten prudencia al conducir.

Vida privada: Grandes progresos aunque a simple vista no te lo parezca. De todas maneras puedes mejorar ciertos detalles que te facilitarán la tarea. Actúa con orden y pensando en lo que haces. Eres más fuerte de lo que crees y podrán llevar a término lo que te propongas siempre que lo desees.

Mi consejo es que defiendas tu independencia, pero que no te aisles demasiado. Creo que en este aspecto no hay peligro, pues eres bastante sociable y muy apreciada tu presencia, vayas donde vayas.

ESCORPIÓN
24 Octubre - 22 de Nov.
Regido por Marte y Plutón
Número afortunado 1



Ambiente más prometedor que nunca. Tu encanto reciente te reportará muchas conquistas y conocerás instantes inolvidables compartidos con el ser querido.

Tendrás una influencia irresistible entre los que te rodean mientras tus amigos te demostrarán su cariño y su aprecio. En familia, la comprensión reinará entre todos sus miembros. Te sentirás muy bien con los Virgo y tienes suerte, pues los Virgo eligen muy cuidadosamente a sus amigos.

Salud: Resplandeciente.

Vida privada: En cuestión de negocios llevarás a término progresos decisivos. Puedes comprometerte desde ahora y por un largo tiempo en cuestiones financieras sin sentir ninguna inquietud. Antes de que termine el mes te sentirás muy complacida por las nuevas cosas que están sucediendo. Un inesperado encuentro con una extraordinaria e interesante persona, puede cambiar tu vida. Novedades acerca de

un viaje y un poco de confusión por todo lo que está sucediendo.

Mi consejo es que aprecies en su justo valor la felicidad que disfrutas ahora.

SAGITARIO
23 de Nov. - 21 de Dic.
Planeta que lo rige Júpiter
Número afortunado 12



Tus esperanzas e impulsos no tendrán la aceptación que tú esperabas, pero no te impacientes porque pronto tendrás estas grandes alegrías que esperas y que mereces. Reuniones con amigos muy agradables en las cuales tus proyectos serán muy bien acogidos. Complicidad con los Leo.

Salud: Tienes que concederte más reposo.

Vida privada: El dinero tiene gran importancia este mes, sobre todo si tienes que invertir. Asegúrate bien, que es algo realmente rentable.

Antes de que termine el mes hay algo nuevo en tu horizonte. Tal vez una salida nocturna con mucha clase que puede traerte nuevos amigos influyentes o tal vez algo más personal. Obtendrás excelentes resultados gracias a tu notable energía y a tu previsión. Si tienes algo en mente no alfojes tus esfuerzos hasta que hayas conseguido lo que te has propuesto. Te entenderás muy bien con tu entorno profesional.

Mi consejo es que pongas en práctica esa idea que tienes desde hace tiempo. Vale la pena que lo intentes, aunque tienes que estar dispuesta a correr cierto riesgo.

CAPRICORNIO
22 Dic - 20 de Enero
Regido por Saturno
Número afortunado 13



Ha llegado la hora de hechar una ojeada bien atenta sobre las historias complicadas que estropean tan a menudo tu vida. Es algo con lo que tienes que enfrentarte y resolver de una vez. Si te sientes más disponible, déjate llevar por tus inclinaciones. Esto será una compensación bien merecida por todas las dudas y vacilaciones que has tenido últimamente. Alguna persona de signo Virgo vendrá en tu ayuda.

Salud: Cuida tu apariencia. Arregla más tu exterior y serás compensada sintiéndote mucho mejor interiormente.

Vida privada: El momento actual es perfecto para empezar cualquier cosa que tengas pensado hacer y también para toda clase de cambios. Desde ahora cobrarás más confianza en ti

misma y encontrarás tus obligaciones menos pesadas.

Mi consejo es que te dejes llevar sin temor ni dudas por tu intuición. Ella no te fallará.

ACUARIO
21 de Enero - 18 de Febrero
Regido por Urano y Saturno
Número afortunado 6



Un poco de paz y tranquilidad puede hacer mucho bien a tu vida en este momento. Nada va fundamentalmente mal con nadie o con nada, lo que pasa es que los acontecimientos están pasando demasiado rápido y la presión parece venir desde todos lados al mismo tiempo. No es mucho lo que tú puedes hacer para reducir la tensión, ahora mismo tendrás que esperar una semana, pero puedes por lo menos dejar de preocuparte. En familia pueden aparecer algunos roces pero se disiparán rápidamente como el humo.

Salud: Cúdate, no te abandones.

Vida privada: Algunos retrasos en el trabajo te exasperarán, pero controlate, pues tu ingenio te permitirá salir del impase con toda felicidad. La próxima luna llena te ayudará a ver las cosas más claramente y restaurará tu fe en el futuro. Mi consejo es que sigas manteniendo la confianza en el porvenir que no tardará en demostrarte que tú tenías razón.

PISCIS
19 Febrero - 20 Marzo
Regido por Neptuno y Júpiter
Número afortunado 16



Tu susceptibilidad excesiva está en la base de todos los problemas que tú te estás creando. Las circunstancias son más bien favorables, y lo que deberías hacer es aprovecharlas y vivir agradablemente.

Tendrás oportunidad de hacer buenos amigos pero muéstrate reservada con los nuevos conocidos.

Muy buenas relaciones con los Leo.

Salud: No te permitas ningún exceso en la comida, más bien tendrías que hacer alguna dieta para ponerte en forma.

Vida privada: Buenos resultados profesionales, pero tienes que atenerte estrictamente a lo que habías programado. Será así como llegarás a obtener buenos resultados y a vencer los obstáculos que se presenten. Cuestión finanzas estás progresando. La protección que necesitas vendrá de donde menos lo esperas. No rechaces el afecto que te ofrecen.

Recuerda que el amor es más fuerte que la ira. Si quieres mi consejo, no estés tanto en las nubes, se más realista.

«EL HILO CONDUCTOR DE MIS POEMAS PUEDE DECIRSE QUE ES LA SOLEDAD»

JAUME GALMÉS, POETA LLORENCÍ. PREMIO SALVADOR ESPRIU PARA JÓVENES POETAS

-Lo primero es obligado, darle nuestra enhorabuena, pero, por favor, Díganos cómo decidió presentarse a este premio

-Tenía un libro de poemas terminado, el cual había empezado a escribir allá por el 86 y terminé en el 90, entonces pensé de enviarlo a un premio ya que actualmente es la única posibilidad de publicar en catalán. Así fue como me presenté al premio Salvador Espriu de poesía, que tuve la satisfacción de ganar, participamos 61 poetas. Según me comentaron el jurado tuvo que deliberar bastante a la hora del fallo, de todas formas mi libro ganó por mayoría. El jurado estaba formado, entre otros, por Xavier Bru de Sala, Miguel Angel Riera y Josep Piera. La obra se titula «NAUFRAG EN EL TEMPS». Es un libro de poemas, treinta y dos en total.

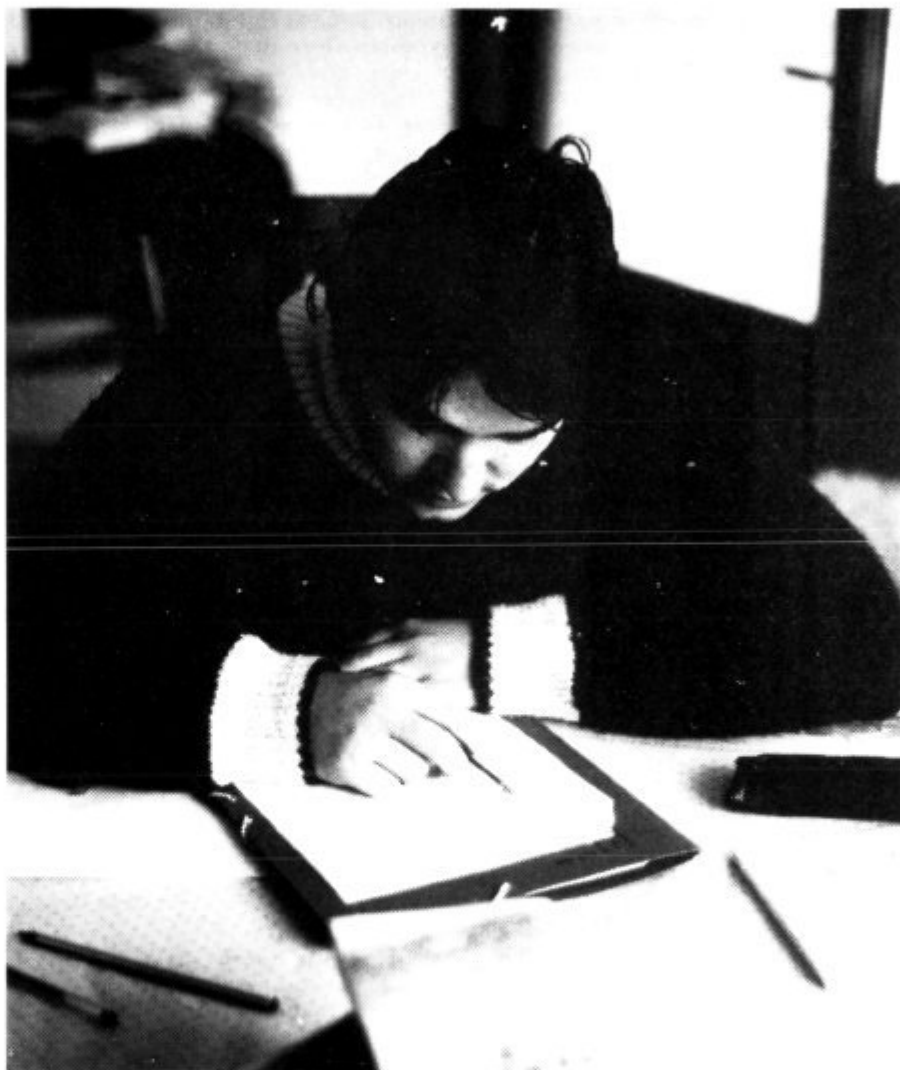
-¿Qué temática desarrolla su obra?

-Un libro de poemas no es como una novela de la que puedes contar el argumento; cada poema, en cambio, es como si fuera en sí mismo, una pequeña novela. Tiene un principio y un final.

De todas formas todos tienen un hilo conductor, se podría decir, que es la soledad. En mi poesía casi siempre soy yo en un contexto, un paisaje o algo aparecido. También hay poemas dedicado a artistas como el compositor Heiden, el pintor el Bosco y el poeta Hölderlin. La creación de Heiden es mi obra musical preferida. El Bosco lo descubrí hojeando un libro de arte en la biblioteca del Instituto de Manacor, su lienzo «El jardín de las delicias» se inspiró un poema. Hölderlin es un poeta que me gusta desde hace mucho tiempo (para mi uno de los más grandes).

-Sus autores preferidos en qué época los encuadra

-Mis autores favoritos son del siglo



Un poeta necesita vivir muchas experiencias distintas según Jaume Galmés

XX, Manent tengo la suerte de haberlo conocido personalmente

-¿Cómo transcurre un día en su vida?

-Habitualmente me levanto sobre las nueve, después de desayunar, hago algunos trabajos, repartir vídeos de mi padre y por las tardes voy a la biblioteca a leer y estudiar. Para escribir necesito un ambiente propicio, busco la soledad; aquí en casa conviviendo con tanta gente y ruido se hace imposible. Ahora en Navidad pienso escribir. Un

amigo me dejará su casa, allí en silencio y música intentaré escribir

-Por lo que nos cuenta necesita de la soledad

-Si en general, aunque a veces la inspiración ha llegado en un bar. Pero el trabajo del poeta es solitario. ¿Cómo me llega la inspiración?, a veces el primer verso me viene «dado» después tengo que continuar el trabajo, puede ser laborioso o fácil. Mis primeros poemas son espontáneos, no trabajaba en

ellos más de media hora y me siguen gustando (estoy hablando de hace seis años) en cambio otros, incluso los más breves —de cuatro o cinco versos— los he tenido que trabajar, pulir y sacar punta con mucho esfuerzo, para conseguir un nivel aceptable

-Ud. sigue las normas clásicas de poesía o apuesta por la libertad de métrica y rima.

-Mi verso es más bien libre, hasta hoy la métrica y la rima no me han preocupado, de ahora en adelante me gustaría hacer poemas más elaborados formalmente.

Hasta hoy el contenido se comía la

Llorenç, «Es Calabruix» de Palma y unos once números de un suplemento del «7 Setmanari» de Manacor. Y espero que en la semana del libro salga publicada mi obra recientemente galardonada con el Salvador Espriu.

-Por lo que Ud me ha ido diciendo, se que habla varios idiomas, (una apertura al exterior) y por otra parte confiesa necesitar la soledad, como se entiende esta dualidad.

-Un poeta necesita vivir muchas experiencias distintas —de todo tipo— después llega el momento que necesitas desprenderte de este bagage, que es cuando te reclusas y escribes sobre tus

vivencias.

También bajo este aspecto —del conocer— se puede incluir la cultura de la mallorca anterior al turismo, que desarrolla el video de mi padre. Esto me ha ayudado a conocer usos y costumbres ya perdidas. La poesía y este video tienen en común que los dos pretenden atar cosas del pasado para retenerlas eternamente.

Esperamos retener en nuestra memoria su recuerdo le deseamos un futuro tran prometido como su presente

Texto y foto: Jaime Alzamora



Jaume Galmés de Sant Llorenç premio Salvador Espriu para poetas jóvenes.

forma, pero pienso hacer poesía más musical, para conseguirlo tendré que servirme de la métrica y la rima, de todas formas esto es una especulación sobre mis futuros poemas.

-Hay otros poetas en Sant Llorenç

-Tengo por vecino al poeta Guillem Femenias, también Pedro José Santandreu, los tres fuimos incluidos en la antología «11 poetes inèdits» editado por «El turó de Manacor» y coordinado por Miquel Angel Riera. Aparte de esto tengo publicadas colaboraciones con las revistas «Flor de Card» de Sant

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

JUAN GALMÉS, PRESIDENTE DE LA TERCERA EDAD DE SON SERVERA

-¿Cómo llena su tiempo libre?

-Leyendo

-¿Qué es lo que más detesta?

-La mentira

-¿Borraría algo de su pasado?

-50 años

-¿Qué dibujaría en su futuro?

-La paloma de la paz

-Reforma local que cree más necesaria.

-La vía de cintura

-¿Qué es lo que más le gusta



hacer?

-Excursiones

-¿Qué cualidades merecen más valor para usted en un hombre y en una mujer?

-La inteligencia

-¿Hasta donde viajaría?

-Hasta la eternidad

-Una necesidad

-Tranquilidad

-¿Cual es su ley de vida?

-Vivirla

BAR SEBASTIAN

ESPECIALIDAD EN BOCADILLOS

Les desea un próspero año nuevo



Presbitero Pentinat, 11 ■ Tel. 56 76 98
07550 - SON SERVERA

LUIS BAUDIL RODRÍGUEZ A LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Al objeto de clarificar mi postura frente a la moción de censura presentada por el Partido Popular, a la que primero di el apoyo, retirándolo después, quiero exponer que.

1.- La decisión de firmar la moción de censura la adopté sin ningún tipo de presión por parte del Partido Popular. Esta decisión se debió, única y exclusivamente, a mi descontento con la falta de interés por gobernar demostrada en varias ocasiones por los representantes municipales del PSOE, desde hacía varios meses.

2.- Luchando siempre para pedir que el Parlament Balear rectificara las delimitaciones de los espacios naturales del término de Son Servera, en el sentido de excluir la tierra de cultivo y de incluir los bosques y garrigas que se señalan en el plano. En esto considero que hay errores materiales de delimitaciones, para poder modificar los espacios naturales señalados, como son «S'Estepar», cuando tenemos unos 50

vecinos, que de la noche a la mañana, pasan de tener una finca rústica a ser una finca, que hoy por hoy no valen nada, porque están dentro de los espacios naturales, cuando creo que se pueden rectificar todos estos errores materiales para bien de dichos vecinos. Y esta razón es una de las posturas que tuve para tomar la decisión de moción para defender los intereses del pueblo y que conste que yo no soy propietario de ninguna de esas fincas.

3.- Nada más haberse presentado la moción de censura, lo comuniqué de inmediato a los diferentes portavoces de los grupos que componen el pacto de gobierno, así como al presidente del partido al que yo represento, Miquel Pascual de Unió Independent de Mallorca.

4.- En las conversaciones posteriores mantenidas con el Alcalde, Eduard Servera, Gabriel Pons y Antoni Vives, su demostrado interés y su palabra de

restablecer el trabajo en el grupo de gobierno para el buen funcionamiento del Ayuntamiento de Son Servera, me han hecho desistir a la intención de apoyar la moción de censura. Creyendo responder con ello al deseo del partido al que represento y pensando tan sólo en la mejor gobernabilidad del Ayuntamiento y en el beneficio exclusivo del pueblo de Son Servera.

5.- Por último, quiero agradecer el excelente comportamiento mantenido conmigo en todo momento tanto por los representantes del Partido Popular como por los miembros del pacto de gobierno. Y quiero pedir disculpas a todas aquellas personas que puedan haberse sentido perjudicadas por mi actitud.

Luis Baudil Rodríguez



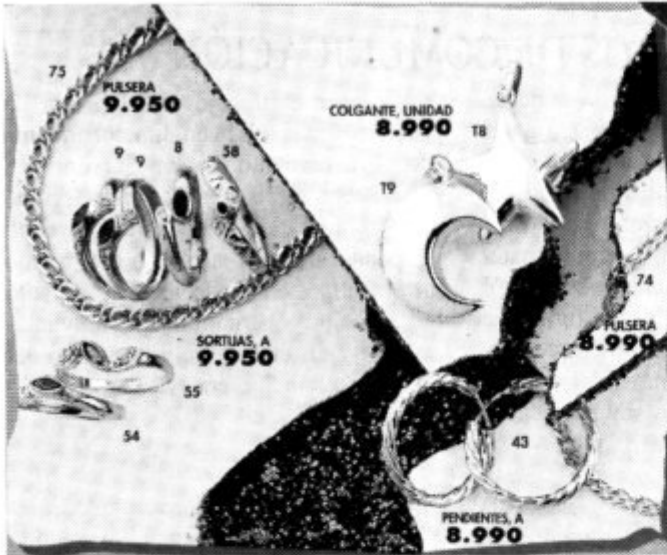
JOYERIA
MAR



PASSEIG MARITIM, 10 • ☎ 58 53 24 07559 CALA BONA

ESTAS NAVIDADES

como siempre las mejores
ofertas de la Comarca en
Oro de 1ª Ley
en



Joyerías

CALA MILLOR "Katia"

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

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

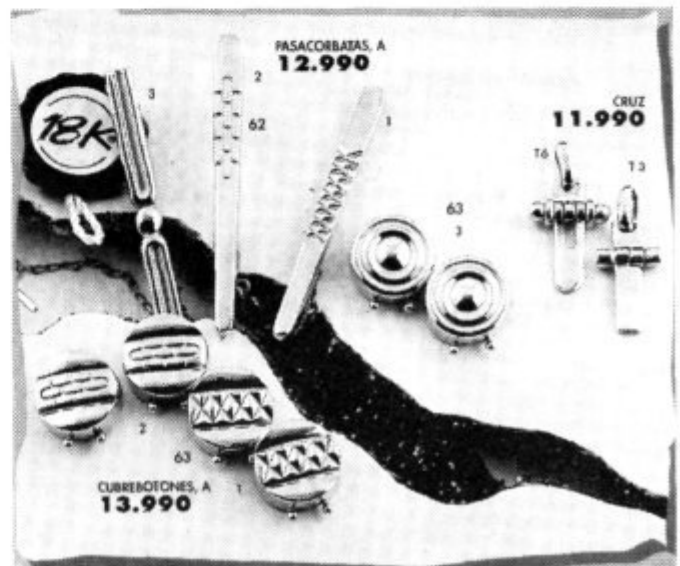
*FELIZ NAVIDAD
y
PROSPERO AÑO NUEVO*

HASTA UN

50%

DTO

JOYAS REALIZADAS EN ORO 750 M/M DE 1ª LEY



ESTAS NAVIDADES

MARCA TU
DIFERENCIA
EN LA NUEVA TIENDA



swatch
SWISS MADE

FELIZ NAVIDAD

y
PROSPERO AÑO NUEVO

DE

Joyerías

CALA MILLOR "Katia"

Avd. Cristóbal Colón, 15 - CALA MILLOR

Teléfonos 58 54 69

RELOJES EXCLUSIVOS

LOTUS

NOWLEY

courmèges

JAGUAR

paco rabanne

Collection Guillaume

Distribuidores Oficiales

SEIKO swatch CASIO flik flak

LAS MEJORES FIRMAS CONFÍAN EN NOSOTROS



Adivine el personaje de este desordenado puzzle.



CONCURSO HNOS. CAÑADA

En esta ocasión el regalo correspondiente al próximo sorteo realizado por Jaime Alzamora, es este divertido y educativo cassette de original diseño.

Contiene teclado de dos posiciones, pudiendo reproducir sonidos de animales o notas musicales. Micrófono y cassette para grabar canciones.



Colabora llamando a las oficinas de Cañada. Anímate y participa.

TCM 4040

El TCM-4040 acerca a tu hijo al mundo de la música y los sonidos, como en un juego.

Teclado de dos posiciones que puede reproducir los sonidos de animales o bien notas musicales.

Micrófono y cassette para grabar canciones.

P.V.P.R. 11.000 Pts.

PIZZERIA RESTAURANTE



Alhambra

VALDELVIRA Y LOPEZ

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

PIZZAS, LASSAGNE Y COCINA INTERNACIONAL

BRICO - MUEBLES CALA MILLOR

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



NACIMIENTO DE MIGUEL CAPO SERVERA

Hijo del Presidente de la Televisión Local



Miguel Capó Servera

Biel Capó Tous y Francisca Servera Jofre, recibieron felices el nacimiento de su primer hijo llamado Miguel Capó Servera el pasado día 17 de Noviembre. Reciban nuestra más cordial enhorabuena.

FELIZ CUMPLEAÑOS ARANTXA



Arantxa y sus padres

Salus Iniesta Olivares y Rosa M^a Mora Alarcos, padres de su única hija Arantxa, desean felicitarla por su primer cumpleaños. Sin perder el equipo de esta revista, la oportunidad de regalarle todo nuestro cariño envuelto en nuestras páginas coloreadas para tí, y con una pequeña tarjeta que pone tu nombre, Arantxa. Muchísimas felicidades.

BAUTIZO DE JUAN MOREY SERVERA



Juan Morey Servera

El pasado día 24 de Septiembre fué bautizado en la Parrquia de San Juan Bautista de Son Servera, Juan Morey Servera, hijo de Jaime Morey Bauzá y María Servera Esteva. Damos nuestra enhorabuena a sus padres y familia.

RESTAURANT
Torrador Típic

Mendia Vell

DIARIAMENTE MENU

<p><i>Menú n.º 1</i> Lunes</p> <p>Espaguetis Patata con cal Postre, vino agua y café 1.500 pts.</p>	<p><i>Menú n.º 2</i> Miércoles</p> <p>Amei, Brasi Lenteja con cal Postre, vino agua y café 1.500 pts.</p>	<p><i>Menú n.º 3</i> Jueves</p> <p>Sopas mallorquinas Cordero Mendia vell Postre, vino agua y café 1.500 pts.</p>	<p><i>Menú n.º 4</i> Viernes</p> <p>Lentejas Calamar relleno Postre, vino agua y café 1.500 pts.</p>
<p><i>Menú n.º 5</i> Sábado</p> <p>Amei Marbrera Pera Mallorquina Postre, vino agua y café 1.500 pts.</p>	<p><i>Menú n.º 6</i> Domingo</p> <p>Pasta Filete de pezado comar Postre, vino agua y café 1.500 pts.</p>	<p><i>Menú Especial</i> Navias 1.000 pts.</p> <p>Espaguetis Escalope con patatas Hirado</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

Possessiò Mendia Vell

Ctra. Manacor - Porto Cristo

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

- Luchar por lo que nos parece justo.
- Sorprender a los que necesitan ver para creer.
- Esconder la agenda (por lo menos por un día).
- Ser la diana perfecta para el flechazo.
- Tener momentos de felicidad sin motivo alguno.
- Mantener la sonrisa, aunque cueste.
- Hablar de sentimientos.

OUT

- Allí donde nunca nada resulta lo que parece.
- Dejar de recibir noticias.
- Los tipos insípidos e incoloros.
- Provocar cortocircuitos difíciles de reparar.
- Aparentar lo que en realidad no somos.
- La inhumanidad.
- Dejarse el sueldo y la paga extraordinaria en los regalos de Navidad.

FOTO DENUNCIA

DIRECCIÓN PROHIBIDA DE
QUITA Y PON

El polémico disco de dirección prohibida instalado en la calle de «Ca Ses Monges»

El disco de dirección prohibida que aparece en esta foto, hace referencia a la calle llamada popularmente «Ca Ses Monges», y que se instaló a raíz de la reforma circulatoria que en aquel entonces, realizó el que fuera Delegado de Policía, Antoni Cánovas.

Dicha dirección prohibida en concreto, fue el punto más descalificado, una prueba es, que fue retirada. Aunque como muestra la foto, vuelta a instalar.

Es por lo tanto una dirección prohibida de quita y pon. La pregunta es, si quedará instalada definitivamente o si por el contrario, (lo que al parecer, sería de mucha satisfacción para muchos ciudadanos), la eliminarán.

DINAR DE COMPANYERISME
DELS NASCUTS L'ANY 1936
CELEBRAT EL 28 NOVEMBRE 1992

PARTICIPANTS

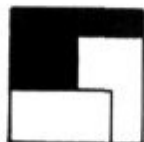
D. Juan Nebot Servera (Capdur), Miquel Angel Lull Servera (de Sa Caixa), Dna. Catalina Ballester Brunet, D. Miquel Andreu Galmés (Tauler), Dna. Antonia Andreu Adrover (Sa Coma), Dna. Antonia Servera Lliteras (Besona), D. Pedro Domenge Nebot (Pa amb oli), Dna. Maria Lliteras Nebot (Frarc), D. Jaime Brunet Brunet (Figuera), D. Pedro Suñer Servera (Suñer), Dna. Maria Peñafort Andreu (Tauleira), Dna. Catalina Brunet Vives (Boto), Dna. Catalina Servera Nebot (Chesca), D. Miquel Vives Brunet (Ses Berrepases), D. Juan Nebot Bauza (Cuina), D. Juan Galmés Sancho (Molina), Dna. Margarita Lull Nebot (Bua), Dna. Ana Bauza Andreu (Cupa), Dna. Marisa Ramis Vidal (Can Vidal), Dna. Jerónima Ferragut Bestard (C'hereu), D. Buenaventura Rubí Servera (C'Shereu), D. Gabriel Servera

VOLVO

Venta y servicio

AGENCIA EN MANACOR Y COMARCA
HERMANOS NADAL S.A.

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



Eléctrica

Son Servera, S.L.

Felices Fiestas

C/. Presbitero Pentinat, 12
07550 SON SERVERA

Tel. 81 70 46
Fax 81 70 46
Part. Tel. 66 80 03



MOLER CAFÉ

Al rescatar momentos de nuestro pasado, se recuerdan si-

tuciones que casi diariamente se realizaban, siendo estas las que a veces, permanecen más olvidadas. Aunque inolvidable es el acto de moler café así como aparece en la fotografía. Característica y hermosa imagen, que muestra un pedacito más de aquella época que algunos recuerda y otros no vivieron.

COLABORACIÓN

FELICITACIÓN ALUMNOS DEL COLEGIO «NA PENYAL»

*El día que nació para
dijeron que sería Navidad
para que la gente tuviera
mucho paz, amor y amistad.*



DISCO-PUB



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



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

Restaurant
Pizzeria
Simbad

Tel. 58 56 06

Paseo Marítimo, 21
CALA MILLOR



**Avisa a sus clientes y
amigos que este
establecimiento
permanecerá cerrado por
vacaciones hasta primeros
de febrero.
Les deseamos disfruten de
unas felices fiestas de
Navidad y un próspero
Año Nuevo 1993.**

¡VISCA EL BADIA!

JOSÉ JUAN UMBERT GONZALEZ LATERAL DERECHO

«PODREMOS QUEDAR BIEN SITUADOS, AUN QUEDA MUCHA LIGA POR DELANTE»

Aunque en la foto parezca tímido, al natural no lo es. Poco hablador con los extraños y estupendo con los amigos. De Benjamín jugaba con Toni Monjo de defensa, después con Matjí y Juan León no cambió de demarcación, estando en la defensa. Desde los 6 años es jugador siempre del Badía, y a poder ser le gustaría no cambiar nunca, hasta entrar en uno de los grandes, «BARÇA A SER POSIBLE»

-¿Cómo vamos de moral, después de esos partidos de no destacar demasiado?

-Vamos normal, y quitando el Manacor podemos quedar en cualquier posición, además queda mucha liga por delante.

-¿Qué opinas del entrenador?

-Del entrenador no tengo nada que decir, puesto que hace lo posible para que quedemos en una buena posición y se esfuerza por conseguirmos poner en una buena forma física

-¿Qué tal te encuentras en esta categoría?

-Bien. Me he adaptado bastante bien a esta nueva situación, ya que hay algunos equipos que llevan un año en la categoría y están bien adaptados en ella. A nosotros por ser el primer año no nos va tan mal.

-¿Tu demarcación es la idónea?

-Sí, porque en otras posiciones puedo resultar un poco lento. Como hace mucho tiempo que juego de lateral, me amoldo mejor aquí y en defensa me puedo situar en cualquier lugar sea de libero o central.



-¿Cual es tu jugador favorito?

-Que juegue en primera española me gusta Ferrer, que juega en el Barcelona es un buen lateral y juega muy bien y del Badía de Cala Millor, Salvuri, porque es muy carismático

-¿Qué tal van las amigas, vienen mucho a veros jugar los partidos?

-No vienen, ya que encuentran que es perder el tiempo en un equipo como el nuestro. Prefieren ir a pasear y jugar a basket.

-En tu casa, ¿qué tal ven tus aficiones deportivas?

-Mi padre me apoya, viene cuando puede a los desplazamientos del equipo. Mi madre no está demasiado entusiasmada porque preferiría que dedicase el tiempo a los estudios y tam-

bién iniciar algún curso relacionado con temas de idiomas música, pero no quiero decir que no me apoye, ya que se interesa por los resultados y por la práctica deportiva.

-Y ya para terminar, ¿qué es lo más sacrificado de jugar al fútbol?

-Hay veces que en los entrenos nos hacen correr mucho alrededor del campo y es muy aburrido, pero reconozco que es necesario para la buena forma física del equipo.

Suerte en tus partidos próximos y tu demarcación

J. Robí

VENDO CHALET: 3 dormitorios, 1 baño, cocina amueblada, lavandería, terrazas, jardín con césped y árboles frutales. TRANQUILO Y SOLEADO.

Pts. 13.500.000.-
Tel. 81 09 90

COMPRO PISO ZONA CALA MILLOR

3 dormitorios, 2 baños, etc... **PAGO CONTADO**
Tel. 81 09 90

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



FÚTBOL III DIVISIÓN: CALA MILLOR, 0 - LLOSETENSE, 0

«HAY QUE SEGUIR TRABAJANDO Y GANAR AL PORTO CRISTO»

CALA MILLOR.- Servera, Rosselló, Colau, Bauzá, Salvuri, Gaby (Carrió), Andreu, Nebot y Barceló.

MARCELINO PÉREZ BECERRA nos comenta el partido que, no pudo jugar el partido que ha disputado este pasado fin de semana el Badia en su feudo contra el Llosetense, su «sobredosis» de tarjetas en el partido anterior le dejó en el banquillo y como buen observador que es, nos comenta este partido para el CALA MILLOR 7.

«El partido fue muy soso, ya que no hubo prácticamente ocasiones de gol, así como fue transcurriendo el partido los nervios se nos notaban en un partido que



parecía bastante fácil -por la posición del llosetense en la tabla-. El equipo no nos dejaba jugar, estaba muy pe-

gado, y sinceramente creo que el resultado fue justo. La 2ª parte se hubieran podido marcar, Gaby falló un

centro de Juanito lanzándolo fuera, fue una lástima. El ambiente era malo ya que, estos dos puntos eran muy importantes para nosotros, y ahora estamos situados los 6º y hay que ganar al Porto Cristo el próximo domingo, es un equipo muy veterano con muchos jugadores conocidos».

Tenemos que recordar que a Peñafort ya le han quitado el yeso y muy pronto le veremos en el campo de juego, en cuanto a Marcelino muchas gracias por este comentario del partido -desde las barreras- y que estés otra vez dando «caña» para que el Badia esté más arriba y no pierda posición en la tabla. Suerte.

**FRUTAS
SERVERA S.A.**

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

**PATROCINA
MÁXIMO GOLEADOR BADÍA**



	goles
Gaby.....	7
Nebot.....	7
Empatados.	

**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**



B. Morey	4 goles
Diego Mellado.....	3 goles
Sancho	2 goles

TONI PEÑAFORT VALCANERAS, DEFENSA

«EN FUTBOL NO BASTA JUGAR BIEN, LA SUERTE INFLUYE»



-¿A qué es debida tu lesión?

En un extremo estaba solo hice un mal movimiento y torcí el tobillo. Ahora tengo que llevar material plástico durante un mes para corregir esta torcedura, para continuar luego con una rehabilitación.

-Ahora estás «detrás de las barreras» ¿Cómo ves al Badia?

Tengo muchas ganas de jugar, lo veo bien y no es nada diferente, aunque se esté fuera sin jugar, es cuando más ganas de jugar tengo. El partido que he visto jugar ha sido bastante bueno, fué un partido contra el Alaior ganando de 2-0 y yo me esperaba más del Alaior. No llegaron a puerta ninguna vez y no marcaron en ningún momento, y a todos les dió una muy buena impresión el Badia.

-Del Mister que...

Se lleva muy bien con todos nosotros, es un compañero en los partidos. Nos entrena durante 4 días a la semana durante 2 o más horas, depende del entreno, los martes tenemos libre. Nos hace un buen entreno, bien preparado, al menos creo que estamos bien físicamente.

-Juan Bauza me aventuró que quedaríais en 6º lugar ¿En qué lugar crees que quedaréis, si vais en 7º y a la siguiente semana os poneis en 4º?

También creo que quedaremos en 6º posición. La gente que tenemos en comparación con los otros equipos, si nos respeta la suerte. Somos un equipo joven que podemos quedar bastante bien.

-Ya que hay tantos factores que interfieren en el resultado final de un partido, ¿cuales crees que son los

más importantes y qué no tendría que ocurrir?

La suerte prácticamente, ya que, los árbitros, un día hacen bien su trabajo y al otro no. No basta con jugar bien, la suerte influye un poco.

-Como jugador del Badia, ¿Como ves estos problemas de los directivos, la federación, los árbitros que han ocurrido hace escasas fechas?

Si te digo la verdad no lo he seguido en ningún momento, ya que estos problemas no me preocupan en absoluto, aunque entiendo que les preocupe a los directivos. No interfieren en los jugadores, ya que no son temas deportivos.

-¿A parte del fútbol, qué otros deportes practicas y te gustan?

El futbito con los amigos, también el baloncesto y el voleibol. Ahora que puedo me apunto a todos los partidos que dan por la televisión.

-¿Has visto mejoras en el campo de fútbol, en sus instalaciones, con esta nueva directiva en general?

Mejorar, se han hecho va-

rias cosas, hacen lo que pueden ya que son cargos que tienen muchos dolores de cabeza -quebraderos. Todos hacen lo que pueden y es de agradecer sus atenciones y sus esfuerzos para el Badia de Cala Millor.

-¿Porqué es tan fundamental el tema de tener una buena cantera?

Porque de la cantera es de donde salen jugadores para el futuro equipo. Lleva gente a practicar deporte, y mientras hagan deporte no hacen otras cosas. La cantera lo es todo.

-Dame un consejo para los que quieran practicar deporte y no se deciden ahora que viene la Navidad y tienen mucho tiempo libre.

¡Que vayan enseguida!. Se decidan lo más rápidamente, los deportes por equipos les ayudará mucho, harán muy buenos amigos, se encontrarán a gusto y estarán físicamente bien. Hacer deporte no es nada malo.

Deseamos que te recuperes pronto de tu lesión y puedas volver a jugar de nuevo.

j. Robí

Fontanería

Calefacción

Energía Solar

B. Sumergidas

Piscinas

*Desea a sus
clientes y amigos
Felices Pascuas*

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

C.D. CARDASSAR

«LA ZURDA MÁGICA»

MATEU ROSSELLÓ MESQUIDA «POLIT»

Mateu Rosselló Mesquida, este joven llorencí de 25 años, es por su depurada técnica y calidad, uno de los jugadores de más carisma que tiene el club de «Es Moleter». Por su buen hacer en su banda izquierda, sus compañeros lo acreditan como «la zurda mágica». Es un jugador polivalente, como lo acreditan a sus inicios en este mundillo del deporte rey, empezando de guardameta en



-¿Como está actualmente tu equipo de siempre, el Cardassar?

-Estamos muy bien de moral, realizamos un buen juego, pero la suerte esta temporada nos ha sido hasta ahora adversa.

-¿A qué acreditas este comienzo un poco titubeante?

-Se han incorporado gente nueva y quizás nos ha faltado un poco de acoplamiento y sobretodo a que la fortuna nos ha sido adversa en los compromisos pasados.

-¿Consideras que puedes estar en el once titular cada domingo?

-Sí, para esto estoy aquí, sino... Para esto lucho, pero hay mucha competencia, sobretodo ahora que hemos recuperado a muchos de los

lesionados. Esto es bueno para todos y así nos esforzamos mucho más en los entrenos.

-Te iniciaste como portero ¿a qué se debió el abandono del arco para pasar a jugador de campo?

-Un guardameta tiene mucha responsabilidad, no se pueden tener fallos, además me aburría

-¿Se porta bien el jugador número «12»?

-Sí, nuestra afición, es fría, pero señorial y deportiva.

-¿Qué tal vuestro entrenador, Pedro González?

-Me gusta, es un buen entrenador

-¿Cuáles han sido los entrenadores que te han gustado más?

-Jaume Bauzá, y tengo un buen recuerdo de todos los

la categoría de benjamines escolares hasta la primera temporada de juveniles, siempre con el Club de su villa, El Cardassar. Luego por deseo propio pasó a jugador de campo, siendo siempre uno de los imprescindibles de la plantilla, con todos los entrenadores que ha tenido.

Con su habitual modestia y simpatía, nos atendió amablemente para contestar a una serie de preguntas.

que tuve en el fútbol base

-¿En qué puesto quedará clasificado el «Super-Cardé»?

-(Contundentemente) Jugaremos la copa del rey en la próxima temporada.

-Y finalmente, ¿qué te sugieren estas palabras?

Directiva: entregada

Manacor: vecino

Porto Cristo: vecino

Badía: le quedaremos delante

Madrid: contrario

Atco. Madrid: risa

Barça: de lo mejor, juntamente con el Milan

Mallorca: representativo

-¿Algo mas que añadir?

-«Molts d'anys» y puntos para el «Super Cardé»

Joan Fornés



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

Calle Binicanella, 12

Carretera Cala Agulla, 19

Tels.: (971) 585515 - 585552

Tels.: (971) 564300 - 564017

CALA MILLOR

CALA RATJADA

ESPECIAL NAVIDAD Y FIN DE AÑO

ESTAMBUL, 31-3 Enero..... 65.000 pts.

(vuelo directo desde Palma, traslados, hotel A/D)

EURODISNEY Y PARIS desde..... 51.400 pts.

(salidas desde Palma 27 y 30 Dic.)

CIRCUITO ITALIA, 8 días visitando Roma,

Florenca y Venecia.

Del 30 dic. al 06 Enero..... 73.900 pts.

ESPECIAL FIN DE AÑO

SAFARI EN KENYA 255.000 pts.

(salidas 27 y 28 Dic). 10 días de viaje visitando:

TREETOPS, SAMBURU, MONTE KENYA, NAKURU,

NAIVASHA, MASAI MARA Y NAIROBI.

Incluye: Vuelos AF, alojamientos en hoteles y lodges.

Pensión completa excepto en Nairobi. Transporte durante el safari en microbuses. Traslados.

FIN DE AÑO EN LONDRES desde 47.300 pts.

Del 27 Dic. al 2 Enero. Incluye avión + traslados

+ A/D + seguro de viaje.

CIRCUITO INGLATERRA-ESCOCIA 95.900 pts.

ROMA del 30 Dic. al 03 En. 41.900 pts.

VIENA del 30 Dic. al 03 En. 64.500 pts.

VIENA-SALZBURGO

Del 30 Dic. al 03 En. 77.850 pts.

DESEAMOS DISFRUTEN DE SUS VACACIONES NAVIDEÑAS

EL MANACOR PIERDE SU IMBATIBILIDAD ANTE LOS LLORENCINS
EL CARDASSAR JUSTO VENCEDOR EN EL DERBY

LA OPINION

El líbero del Cardassar Antoni Roig

Como partido de rivalidad, creo que el espectador ha visto un buen espectáculo, habiendo bastantes jugadas de gol. En principio teníamos un cierto respeto al rival ya que tenía la vitola de líder imbatido y antes de empezar éramos la víctima. Pero hemos demostrado que poniendo garra y disciplina podemos derrotar a cualquiera, sin desmerecer en ningún momento al Manacor, que creo que será el campeón de esta Tercera División.

0 Manacor: Llodrá, Tomeu, Xavier, Matias (Tofol m.58), Copoví, Santa, Casals, Salas (Riera, m.46), Gomila, Nofre y Tudurí.

1 Cardassar: Seminario, Ramón, Roig, Servera, Galletero, Gaspar (Estelrich, m.85), Loren, Sancho, Rigo (Mortey, m.54), Torreblanca y Diego.

Arbitro: El Sr. Urbano Lucena de la Delegación menorquina tuvo una aceptable actuación, auxiliado en las bandas por los Srs. Martínez y García. Mostró tarjetas amarillas a Roig (m.30), Loren (m.43) y Servera (m.77) por parte visitante y para la parte local la vió Nofre (m.42).

Goles: 0-1, min.6 Rigo de certero cabezazo, tras un gran centro por la izquierda del portal de Llodrá, de «pundonor» Galletero.

Incidencias: Si en principio tenía que ser jornada económica, al haber un nuevo embargo por el «caso pepin» la junta directiva encabezada por su presidente Gaspar Forteza, esta decidió hacer la jornada del «día de la afición» por lo que el respetable no tuvo que pasar por taquilla, una recauda-

ción que hubiese podido ser de las mejores ya que las gradas estaban casi repletas. Campo en perfectas condiciones.

Comentario: Al equipo de Pedro Gonzalez le van los «derbys» ya lo demostró en Porto Cristo (1-3) y en este último a pesar de salir como víctima, todo el equipo llorencí cuajó una formidable actuación haciéndose así merecedor de los dos puntos en litigio, ante un Manacor que veía como perdía su imbatibilidad tras quince jornadas. El evento resultó sumamente entretenido, con marcajes bien definidos, que en todo momento «Es Granots» ganaron la partida a los discípulos de Jaume. Además se vieron aventajados con un precioso gol del delantero «cuco» Rigo. Después el equipo de la ciudad de las perlas lo intentó con más corazón que cabeza, teniendo sus mejores ocasiones en el min. 25, Copoví pero su disparo salió desviado y ya en el min. 45 el disparo de Gomila repelió en el larguero.

En la segunda mitad el conjunto local siguió insis-



Galletero, tuvo una extraordinaria actuación

tiendo pero ante ellos se encontraron con un genial Seminario. El Cardassar por contra pudo aumentar su ventaja si hubiesen estado acertados en sus ocasiones. Las más claras fueron para Torreblanca, Loren y sobre todo la última a falta de tres minutos del final por parte de Diego que solo ante Llodrá cabeceó un centro de Morey pero el arquero ma-

nacorí estuvo genial rechazando el remate.

En definitiva dos puntos para los discípulos de Pedro Gonzalez que servirán para dar ánimos tanto a jugadores y afición y salir de los últimos lugares, situarse en mitad de la tabla clasificatoria.

Destacar: El buen planteamiento del entrenador del Cardassar Pedro Gonzalez.

SA COMA - CALA MILLOR
Cafetería Srach Bar

Para persona solvente interesada en la explotación de una cafetería situada en el centro comercial con bonito diseño, mucha terraza y completamente nueva.

Tel: 58 67 25 - 58 66 61
 (llamar horas oficina)

EL CARDASSAR (GRUPO B), ONCE JORNADAS SIN CONOCER LA DERROTA EL SON SERVERA, LÍDER DEL GRUPO A

Un excelente papel es el que están realizando nuestros cuatro representantes, Son Servera, Frutas Servera - Bar Margarita, en el Grupo A y Cardassar, Bar Las Tinajas, en el B, en este campeonato preliminar de Peñas, en los que con casi toda seguridad se clasificarán tres de ellos.

En el grupo A, la Peña Son Servera sigue con su regularidad y paso a paso, se ha situado en la primera posición por lo que lidera su difícil grupo, donde las cinco plazas de clasificación para la liga de Campeones están muy claras. El otro representante, el conjunto «frutero», que hace unas semanas lideraba dicho grupo,

*Miquel Caldentey «Saletas»,
motor de la Peña Cardassar.*

sigue en los lugares altos de la tabla clasificatoria, y si ha perdido la condición de líder ha sido única y exclusivamente al tener que descansar la jornada anterior, en esta le endosó media docena de goles a un directo rival como es Droguerías Mas.



en el grupo B, destaca la gran reacción del conjunto llorencí que de farolillo rojo en la cuarta jornada ha logrado situarse en una cómoda cuarta plaza, tras once jornadas sin conocer la derrota. Esta semana ganó en domicilio del líder Modas Juima-Porrón, por un contundente 1-4. En cuanto a los «Tinajeros» son los que lo tienen más «crudo» al vencer por 2-0 al Bar Ciutat, aún puede, que haya esperanzas para que nuestros cuatro representantes se clasifiquen en la liga «Dels Bons». Y éstos dejen el pabellón peñístico muy alto, como cada temporada.

J.F.



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

6º CAMPEONATO DE DOMINÓ EN EL BAR SEBASTIAN

VALENTIN PEREZ CABRERA, PRESIDENTE DEL CLUB DE DOMINÓ

El Bar Sebastián tiene un ambiente familiar y donde van desde mayores a estudiantes, allí tienen lugar partidistas de cartas, convenciones de café y cada año un acon-

tecimiento importante, marca con alegría y compañerismo, el tono del compañerismo: el campeonato de dominó.

-¿Puede explicar un poco, cómo se desarrolla una partida de dominó?

-Se empieza por el 6/6 y a continuación por el de la derecha. Hay muchas normas, normalmente se dan las fichas que te dá el compañero y es un juego muy matemático, buscando el cierre que no se pueda perder, ya que en este juego la peor jugada que hay es cerrar y perder. Al contrario no hay que dejarlo ni respirar, siempre hay que ir a poner el pie al contrario en vez de darle vida.

-¿Qué obligaciones tiene un Presidente del Club de dominó en Son Servera?

-Una de ellas es conseguir que se jueguen cada día todas las partidas, y en caso contrario, conseguir que se recuperen las partidas que no se han jugado —es una combinación muy grande— Y aplicar las normas del dominó, que son un poco variables según se hayan hablado anteriormente. Se pactan con anterioridad.

-¿Existe una buena armonía entre los jugadores de dominó?

-Hay muchos problemas y muchos piques el día de la jornada. Es un juego que se presiona, y a la gente que busca la perfección, les es difícil no complicarse la vida. Como juego de azar es muy matemático

-Según me han comentado no hay grandes apuestas entre los jugadores por disputar una partida



Participantes y simpatizantes del torneo de dominó. En el fondo, Sebastián, dueño del bar

-Aquí es completamente por afición, no hay apuestas. Solo damos unas dos mil pesetas para la comida que hacemos entre todos, la bebida que consumimos y lo que sobra para regalos para los jugadores ganadores

-¿Cómo se presentará la próxima temporada?

-El año pasado se hicieron dos campeonatos, queremos darle auge e intentar atraer a la gente influyente de la zona para darle interés al juego y que se acerque más gente. El próximo Campeonato será el 15 de Enero, ya que en verano no podemos debido al trabajo.

Este es un torneo en el que han participado 34 personas durante 128 partidas y que cada partida consta de 3 juegos a 30 puntos. Es bastante difícil hacer el Campeonato completo ya que son muchos días, pero al final se han cumplido los horarios previstos y todo ha ido muy bien.

-A continuación tenemos con nosotros al ganador de este 6º Campeonato de Dominó del Bar Sebastián. En este caso son dos los ganadores, ya que este juego se disputa por parejas: JOSE MUÑOZ HERMOSO, que también es el organizador del torneo y GREGORIO SANTIAGO VICO. Les pido a ver qué tal sabe esto de ganar este Torneo después de tantas jornadas de competición:

José responde: «No me sabe a mucho porque ya llevo 4 competiciones ganadas».

Gregorio: «Ha sido el más bonito en que he participado. No me he cansado mucho. En el campeonato siempre es con la misma pareja y no se puede cambiar.

-¿Han sido muy reñidas las partidas?

Los dos contestan que sí: «No ha habido ninguna riña ni nada. Hemos ganado por puntos»

-Y sobre la próxima a ver si se presentarán juntos;

«Depende, pero se viene con el compañero que a uno le gusta»

-También me pide si se pueden hacer unas cuantas puntualizaciones;

«Aquí no hay ningún tipo de seña, se juega a la inteligencia y no hay suciedad, ni dinero. Tanto puede jugar el que sabe como el que no sabe. Se empezó hace 3 años con 8 parejas y esto va en aumento extraordinario. Por parte de las casas que nos patrocinan ha ido a más y ya estamos casi al límite. El primer premio está dado por Recreativos Astre, el 2º por Cervezas San Miquel y el 3º y el último por Distribuciones PIKOLO de Son Servera.

Gracias y suerte en esta próxima confrontación que ya daremos cuenta en el próximo año.

J. Robí

PARTIDO DE FUTBITO AMISTOSO ENTRE POLICIA LOCAL Y GUARDIA CIVIL DE SON SERVERA

La Policía Local y la Guardia Civil de Son Servera, disputaron un interesante partido de futbito en el Polideportivo de Son Carrió, el pasado día 3 de diciembre. La Guardia Civil hizo un combinado entre componentes de la plantilla de Son Servera e hijos del Cuerpo, así igualmente, la Policía Local formó su equipo con componentes de la propia Policía y simpatizantes. El encuentro finalizó con el resultado: Policía Local, 8 - Guardia Civil, 7.



Grupo de participantes del partido de futbito en el Polideportivo de Son Carrió.

Comentario: Por parte del árbitro, al final de regular el arbitraje, se disculpó por los fallos cometidos, ya que era la primera vez que arbitraba

en este campo y lo desconocía totalmente, pero al final, todos amigos. Se está a la

espera de concretar una fecha para celebrarlo todos juntos en una cena de com-

pañerismo.

M. Marín

EstMollet

La Bodeguilla



— Variedad de Pescados y Mariscos del litoral

— Asados de cordero y cochinillo . Tradicionales tapas marineras

FELIZ NAVIDAD

Abierto todo el mes de diciembre menos los Jueves

Puerto de Cala Bona

LUIS FALCES FERNÁNDEZ, PRESIDENTE Y CAPITÁN-DELEGADO DEL CLUB DE DARDOS «SA BOVEDA»

Luis Falces regente el Bar «Sa Boveda» donde tienen lugar importantes Torneos de Dardos a nivel local, nacional e internacional y es el Presidente y Capitán-Delegado del Club de Dardos «Sa Boveda». Con él mantenemos la siguiente entrevista.

-¿Y eso de promocionar el deporte-juego de dardos, fue una inspiración o qué?

-De gente corriente que jugamos a dardos en plan de amigos y nos propusimos formar un club. La 1ª intención no nos fue bien porque había que moverse por Palma para jugar. En esta 2ª vez sí que ha salido bien. Hay 26 equipos federados de ROYAL DAR; es un de-

porte de estar en la 1ª liga, hay 9 equipos y este año han subido a 26 equipos, el ascenso es enorme.

-Tengo entendido que tenemos en Son Servera toda una campeona de España. Cuéntame.

-Esto fue inesperado. Ella, acompañaba a su novio, que hoy es su marido a Madrid a un Campeonato Nacional, y la invitaron a participar en el Campeonato



Luis Falces del Bar Sa Boveda con un alto Directivo de la Federación de Dardos

de España. La sorpresa fue que ella me llamó y me explicó que había ganado la competición. En el mes de Octubre tenía que ir al Campeonato de Europa en representación de España y no pudo porque le coincidían las fechas de su boda, pero sí irá el próximo, que seguramente se hará en Tenerife.

-Este jueves pasado habéis celebrado un Campeonato, ¿qué tal ha ido?

-Hemos celebrado un partido de liga que ganamos, y ahora está entrando gente nueva. La trayectoria del equipo no es en sí lo que era la del equipo de la temporada pasada. La diferencia de jugadores es muy grande, son más nuevos y no están lo suficientemente preparados todavía.

-También habéis organizado torneos internacionales con selecciones de otros países, ¿no?

-Fue un torneo que se hizo en las fiestas de San Juan. Vino gente alemana, en concreto 4 personas a tirar. Vinieron porque los trofeos eran «golosos», había un dardo de oro. En Son Servera se quedó el de bronce, lo gané yo, y ahora

tenemos un torneo previsto para el 17 de Enero. Se dividirá en 3 partes: lo haremos en grupo A -comprende jugadores digamos con un alto nivel, vienen los Campeones de las Comunidades Autónomas de ambas dianas; de la Royal Dar y la tradicional.

El próximo acontecimiento fuerte que tendremos será un Ranking de selección que se juega el 3 de Enero y es para seleccionar en diferentes Rankings las 3 categorías a los seleccionados de España.

-¿Crees que puede tener futuro en Son Servera este deporte?

-Futuro inmediato hay dos equipos federados más unos tres de Cala Millor. El aumento ha sido muy fuerte, de empezar como medio en broma se ha convertido en un deporte, estamos homologados por el Gobierno Civil, vamos que ¡somos un Club en toda regla!

Bien, pues que haya suerte en estas competiciones y muy próximamente tendremos unas palabras de la Campeona de España ANA ISABEL IZQUIERDO SIERRA.

J. Robí

ELECTRICA CALA MILLOR

MATERIAL ELECTRICO
RADIO CASSETTE
ELECTRODOMESTICOS
CALEFACCION ELECTRICA

INSTALACIONES ELECTRICAS AUTORIZADAS

Antonio Jiménez Sancho

LES DESEA FELICES
FIESTAS DE NAVIDAD

Calle Olivos, 11 (frente Hotel Said)
Teléfono 58 59 78

CALA MILLOR
Mallorca



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



**«Deseamos que pasen una Feliz Navidad
y un Próspero Año 1993»**

TORNEO DE DARDOS

El pasado día 6 de Diciembre se celebró en el Bar Sa Parada de Son Servera un torneo de dardos de la categoría B y personas no federadas, fueron los organizadores el Sr. Uwe propietario de las máquinas electrónicas de dardos y el bar donde se disputó el torneo, Sa Parada.

En principio no cabía un claro favorito, ya que jugaban personas de alta cualificación como la campeona de España en esta categoría, Ana Izquierdo que consiguió su título en Madrid el año pasado, el Sr. Luis Ramírez, que ya tenía un 1º puesto en la bolera, Basilio Navarro 1º puesto en Sa Bobesa el año pasado y en



Los ganadores muy contentos con sus trofeos

Campos se alzó con otro 1º puesto el más anterior, así hasta un total de 27 personas.

El juego empezaba con 301 puntos para acabar cerrando con un doble.

Para cada una de las categorías hubo un trofeo para el mejor de cada jugada, así el Sr. Luis Ramírez de Son Servera se llevó una copa como ganador y mejor jugador no federado, la Sra. Cati

García como jugadora femenina, Ana Izquierdo se llevó el trofeo al mejor cierre, y la mejor partida la hizo Rafael Domínguez, la clasificación final quedó así:

- 1º Luis Ramírez, Son Servera
- 2º Manuel Izquierdo, Son Servera
- 3º Juanjo Martínez, Manacor
- 4º Rafael Domínguez, Campos
- 5º Basilio Navarro, Son Servera

El próximo campeonato de España se celebrará en Mayo en una de las islas del archipiélago canario.

Texto y fotos Petra Arenas

ENTRANTES

- * Ensalada de salmón ahumado relleno de gambas
- * Alcachofas rellenas de pescado con salsa de mariscos
- * Hojaldre de mariscos con salsa al vino blanco
- * Pastel de ave con setas sobre dos salsas

PESCADOS

- * Pescado del día a la espalda con refrito de ajos y limón
- * Salmón al vapor con salsa de espinacas
- * Merluza con salsa de hierbabuena y almendra
- * Calamares rellenos a la mallorquina

CARNES

- * Solomillo de ternera con salsa de setas
- * Perdices con salsa de avellanas
- * Pierna de cordero asada al romero
- * Chuletas de cordero fritas con ajos y patatas

POSTRES

- * Biscuit de pasas al «marc de champagne»
- * Flan de mandarinas con salsa kiwi y frambuesa
- * Lionesas rellenas de helado cubiertas de chocolate caliente
- * Parfait de higos secos mallorquines con salsa de chocolate al ron
- * Postre degustación especial de la casa

CA'S PATRÓ RESTAURANT

CALA BONA - SON SERVERA - MALLORCA

ESPECIALIDADES EN COCINA MALLORQUINA Y MARINERA

PUERTO DE CALA BONA
SON SERVERA
Dirección cocina: Miguel Gelabert

LA DIRECCIÓN DEL RTE. CA'S PATRÓ, LES DESEA UNAS FELICES FIESTAS Y UN PRÓSPERO 1993
Desde mediados de Enero hasta finales de Febrero, permanecerá cerrado

SON SERVERA

CLUB DE AJEDREZ «BADIA DE LLEVANT»

En el local de La Granja de Son Servera, reunidos un grupo, de aficionados al Ajedrez, y después de varias reuniones, han acordado constituir un club, de ajedrez que se denominará Club de Ajedrez Badia de Llevant y el local social provisional, será en el mismo Bar La Graja.

Seguidamente se constituye la directiva que queda de la siguiente manera:

Presidente: Don Manuel Serrano Mora
 Vice Pte: Don Antonio Armeñeros Pancorvo
 Tesorero: Don José Manuel Sanchez.
 Secretario: Don Antonio Servera Servera
 Responsable con los socios: Don Rafael Grimalt Sansó
 Responsable Torneos: Don Antonio Oliver Salas.
 1º vocal: Don Antonio Cánovas
 2º Vocal: Don Miguel Massanet.

Una vez elegida la directiva se acuerda presentar una instancia al Ayto. de Son Servera, para la posibilidad de conseguir un local para el club en el recinto Polideportivo de Son Servera y a su vez, organizar torneos, locales y provinciales y sobre todo la posibilidad de contactar con el Colegio J. Fornaris, y inculcar, a los jóvenes, este deporte mental, que con mucha ilusión, lo hacemos.

Rogamos a todos aquellos, interesados en el ajedrez contacten con la Directiva en el Club Social La Granja. Los domingos de 9'30 a 12. No importan conocimientos del ajedrez.

RESULTADOS BASKET JUVENILES

SON OLIVA 65
 HIPOTELS SON SERVERA 41

Buen partido, aunque el marcador no refleja el buen juego del equipo HIPOTELS S.S. al finalizar el primer tiempo perdíamos por 8 puntos de diferencia. Pero el juego del visitante era ordenado e inteligente. En la parte final del segundo tiempo fue cuando el equipo local se fue en el marcador, y por último felicitar a los equipos por su buen juego y deportividad demostrada en el transcurso del partido.

CA NOTALS 63
 BASYMA SON SERVERA 39

Anotaron por S.S. Bennassar (8), Antona (5), Caña (2), Opdiuela (5), Massanet (3), Hernandez (13), Quinta (3).

La tarea aplicada por el equipo al Ibiza durante la segunda parte no supo ser atacada por los nuestros y poco a poco se fueron distanciando. El intento a «priori» para robar balones en defensa al final del segundo tiempo no fue suficientemente intenso y no se consiguió remontar. Mal partido de los nuestros y justa derrota, otra más.



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

La dirección del Rte. Es Pi, les desea unas Felices Fiestas Navideñas y un próspero Año Nuevo 1993, recordándoles que el Rte. permanece cerrado desde el día 14 de Diciembre hasta mediados de Enero.

**ENTRA AMB NOLTROS
EN EL SEGLE XXI**



Incorporam un sistema
d'ordenadors
d'indiscutible
avantguarda. Ja tenim els
mitjans informàtics que
millor tracten textos i
imatge.
Renovam completament
el disseny.
El nostre equip de
periodistes s'interessa per
allò que preocupa a la
teva generació.
Apostam pel futur perquè
el volem viure amb tu.

Diario de Mallorca

MILLOR PER A TOTS

PRESENTACION DE LOS EQUIPOS DEL CLUB VOLEIBOL S.S.-C.M.

por Paul Mario Zabel

El pasado sábado día 23 de Noviembre empezó la liga-temporada 92-93 para el Club Voleibol Son Servera-Cala Millor en todas las categorías. Este año ha vuelto a aumentar la plantilla del Club ya que, a los equipos existentes en la temporada pasada -senior masculino y femenino- se le han unido un equipo de cadetes femenino y uno cadete masculino que si bien no están federados, si juegan a peñas.

Al equipo más antiguo -el senior masculino- se le presentan difíciles las cosas para esta temporada ya que, juega en una 2ª división muy competitiva donde tendrá que enfrentarse a equipos y jugadores de gran calidad, algunos de los cuales han jugado en 1ª división o en división de honor. El objetivo para este año es hacer el mejor papel posible y intentar quedar entre los tres primeros, para poder jugar así el play-off final y sobre todo aprender a coger experiencia de cara a los años venideros. La plantilla está formada por los siguientes jugadores: Xavier Ramis Sureda, Jaume Ferragut Reus, Pedro Ballester, Miquel Ballester, Paul M. Zabel, Joan Riera Jaume, Carlos Alberto Martín, Jaume Servera Domenge y como entrenador jugador: Pere Jaume Sureda.

El equipo senior femenino milita en 2ª división balear junto a otros 4 equipos y con serias posibilidades de quedar entre los 2º y 3º primeros. En el 1º de los casos podría jugar los play-



Presentación de los equipos del Club Voleibol S.S.-C.M.

offs finales en Menorca aunque es un objetivo difícil de conseguir. Su plantilla está formada por: Margalida Gual Gual, Antonia Santandreu Font, Dolores Corredor Sanchís, Mª Angeles Jaume Sureda, Maria Arenas Zarcos, Catalina Bel Vives Servera, Mª Monserrat Catalá Bauzá, Ute Jaume Gripp, Mª Magdalena Espases Collantes, Margalida Huguet Gual, Carme Espases Collantes y como entrenador Pere Jaume Sureda.

El equipo cadete femenino está formado en su mayoría por jugadoras que han subido del voleibol infantil escolar. Juegan en una competitiva liga compuesta por 18 equipos divididos en dos grupos de los cuales se halla integrada en el grupo B junto a Manacor, Algaida y unos cuantos equipos de Palma. Sus componentes

son: Ana Mª Ojeda Andreu, Erica MOya Alfonso, Rosa Mª Coto Sara, Matilde Servera Ginard, Mª Antonia Pascual Servera, Apolonia Vives Garcias, Elisa Reina Arenas, Mª Magdalena Hidalgo Sancho, Lorena Aguilar Fernandez y Natalia Bauza Siddons.

A parte de estos tres equipos federados hay un equipo cadete masculino que esta temporada todavía no participan en liga federada. Son 8 jóvenes con muchas ganas y con el apoyo de los jugadores seniors están jugando en la liga de peñas, por cierto con bastante éxito y lo más importante, con una buena progresión en su juego.

El sábado 28 de Noviembre se jugaron los siguientes encuentros todos ellos en la pista de las Escuelas Viejas.

11'00 horas CADETE FEMENINO: C.V.S.S.-C.M.-MANACOR 1-3

A pesar del resultado las chicas jugaron un buen encuentro dando emoción y buen juego hasta el último momento.

17'30 horas 2ª DIVISION BALEAR MASCULINA: C.V.S.S.-C.M.-BUNYOLA 0-3

Mal encuentro realizado por el CVSS-CM notándose cierta falta de entrenamiento y en donde sólo en el tercer set estuvieron algo más entonados.

20'30 horas 2ª DIVISION BALEAR FEMENINA: C.V.S.S.-C.M.-RAFAL VELL 0-3

Frente a un buen equipo como es el Rafal Vell las jugadoras locales no jugaron a su nivel habitual por lo que perdieron con cierta claridad.



Molts d'Anys a Tots

CONSELL INSULAR



DE MALLORCA

BALONCESTO

TONI NADAL, ENTRENADOR DE BALONCESTO EN SON SERVERA

«LO ÚNICO QUE INTENTO ES ENSEÑAR A JUGAR PARA CONCEBIR LO QUE ES EL BALONCESTO»

En breves fechas se van a iniciar de forma oficial los partidos del basket insular, y para poder contar con una de las voces más privilegiadas de este interesante deporte y según estadísticas, segundo deporte más practicado en España, tenemos con nosotros a Toni Nadal, gran trabajador para y por esta afición y uno de los ojeado-



-¿Por qué cada año esta cantidad de cambios, bajas, altas en el equipo, no debería ser un poco más «fijo»?

-Pienso que esta categoría es la juvenil y sólo pueden jugar los chavales comprendidos entre los 16 y 17 años. Cuando superan esta edad ya pasan a jugar a una categoría superior.

-¿Cómo empezaste en el baloncesto?

-Jugué siete años hasta que terminé mis estudios. Durante este tiempo me fichó el Club Costa de Manacor, en la actualidad desaparecido. Estuve en él desde su fundación hasta su desaparición. Posteriormente jugué una temporada en el Club Perlas de Manacor y me marché a la mili dejando la práctica del baloncesto hasta que se formó el Club Baloncesto Son Servera, y en él jugué un año en la categoría senior para después pasar a entrenar a los juveniles hasta el día de hoy.

-¿Te consideras un buen descubridor de talentos en el Basket?

-Lo único que intento es enseñarles a jugar y a concebir el baloncesto. Tú sabes que como en todo,

unos aprenden con más facilidad que otros. También te encuentras con algunos chicos que tienen unas cualidades innatas y sólo tienes que dedicarte a pulir estas cualidades.

-Tienes ayudantes, ¿quienes son y cuál es su cometido?

-Referente a esta pregunta te diré que no tengo ayudantes, porque en un equipo todos los componentes son uno y no hay ni jefes ni ayudantes, los dos trabajamos para enseñar a los chavales. El señor con el cual comparto la labor de entrenar al equipo juvenil se llama Juan Llabrés Aulet. Te diré sobre él que fue uno de los componentes del primer equipo juvenil de Son Servera y también ha sido jugador del equipo senior, es decir, forma parte de la casa desde que se fundó el club.

-¿Cómo preparas un entreno?

-Cuando empiezas una temporada haces una preparación anual que dura desde la pretemporada hasta el final de la misma. Durante la pretemporada los entrenamientos son más físicos que técnicos y tácticos. A medida que se acerca la liga vas bajando la preparación física y aumentas la parte técnica y táctica. Si conoces al rival, entonces el entrenamiento es más específico, según las características o

carencias del rival. Con él iniciamos esta charla añadiendo que se inició en este deporte a la edad de diez años en el Instituto Mossen Alcover de Manacor, «fue allí donde aprendí todo lo que sé y conocí la realidad de este deporte».

res de buenas figuras del baloncesto en nuestra zona.

-¿Tendrá Cala Millor algún día un equipo de baloncesto?

-Esta pregunta es un poco difícil de contestar, pero yo creo que con el tiempo, sí puede haber un equipo de baloncesto ¿por qué no?. La infraestructura deportiva de Cala Millor brilla por su ausencia. Tenemos instalaciones deportivas privadas, pero no son suficientes, incluso en estas instalaciones privadas te encuentras sólo para determinados deportes.

-¿Cómo ves la liga balear?

-Antes de empezar la temporada es difícil hacer predicciones, por que como me preguntabas antes ¿por qué tantos cambios, altas, bajas? Al ser los participantes de edades concretas, un año puedes tener un equipo excelente y al año siguiente no tenerlo tan bueno, y esto no sólo nos ocurre a nosotros sino a todos los clubs. Por tanto hasta que no has terminado la primera vuelta no conoces a los equipos, siempre hay excepciones como son San José o el Patronato, que siempre suelen tener buenos equipos.

-¿Qué le dirías a la afición que no va a los partidos?

-En primer lugar, la afición que no va es porque no hay afición, ya que los que realmente tienen afición vienen a ver los partidos.

Yo comprendo que el baloncesto en Son Servera es realmente nuevo y a mucha gente no es que no les guste, lo que pasa es que no entiende las reglas del juego. Con el tiempo se hará afición.

-¿De cuantos equipos se compone el club de Son Servera en las diferentes categorías?

-Hay un senior que juega en 3ª división, un juvenil en la liga balear y un cadete que juega en la liga balear también.

-¿Algo que quieras añadir?

-Que los chavales jóvenes practiquen deporte, sea el deporte que sea. Gracias.

J. Robi

DEPORTES

FEDERACIÓN BALEAR DE DARDOS

ALGUNOS RESULTADOS DE LA LIGA

ROYAL-DARTES 92

GRUPO PUEBLOS

JORNADA 9ª

1.- Sa Ronda.....	13
2.- Grimi's.....	11
3.- Sa Parada.....	10
4.- S'Escaire.....	9
5.- Sa Boveda.....	8
6.- Candiles.....	7
7.- Balear.....	6
8.- Ses Dones.....	4
9.- Lion's.....	4

BASKET C. SON CARRIÓ

Senior Femenino

SON CARRIÓ, 40 (16)
S. SALVADOR, 55 (37)

Anotadores:

SON CARRIÓ: Cati Pascual (10), Marga Brunet (2), Maribel Servera (3), Antonia Riera (0), Carme Girart (4), Fca. Soler (2), Mateu Tugores (19).

S. SALVADOR: M^a Ginard (10), M^a A. Flaquer (0), A. Bauça (23), F. Rosselló (0), A. Morey (8), M^a A. Infante (2), A. Gelabert (12).

Arbitro: Manzaneda. Sin complicaciones.

Comentario: Dominio claro del equipo visitante en el primer tiempo con alguna jugada esporádica del S. Carrió, en especial de su juga-

dora Malen Tugores. En la reanudación la reacción del equipo local se hizo notar acortando distancias y realizando una buena 2^a parte.

Cadete Masculino

S. CARRIÓ, 47
ARTÀ, 42

Anotadores:

SON CARRIÓ: Lluç Quina (0), Marc Cortès (5), Pep Tugores (8), Andreu Llull (0), Manolo Almodovar (11), G. Mayol (6), J. Bap. Pont (17), Toni Cànaves (0), Xisco Cuesta (0).

ARTÀ: Benet (6), T. Nicolau (17), Miralles (3), Riera (8), Pérez (2), Genovard (2), T. Gayà (4).

Arbitro: Vilar I. Correcta

actuación.

Comentario: Partido más emocionante que vistoso entre dos equipos que se conocían. A pesar de que los locales siempre fueron por delante, hubo algunos momentos en que el marcador estuvo muy nivelado. Destacar por parte del equipo local, la eficacia anotadora del escolta Joan Baptista Pont, que consiguió 17 puntos en una nada despreciable serie de 5/6 en TI y 6/12 en tiros de dos. En el equipo visitante destacar al jugador n^o 8 Toni Nicolau que con sus 197 centímetros sembró el pánico en ambas canatas.

S. CARRIÓ, 77

PLA DE NA TESA, 70

Anotadores:

S. CARRIÓ: R. Artigues (7), M.J. Girart (8), A. Llodrà (14), J. Febrer (20), G. Mesquida (18), J. Bassa (0), J. Caldentey (10).

PLA DE NA TESA: Molinero (14), Lizani (19), Montilla (6), Massot (4), García (7), Alemany (7), Pericàs (6), Sastre (7).

Arbitro: Manzaneda. Correcta actuación.

Comentario: Trabajada victoria del quinteto que dirige Pedro Nebot. Destacando la actuación anotadora de Jaume Febrer, bajo la batuta del base Joan Caldentey «Pinxo».

Cafè SA BOVEDA

SON SERVERA



Donde puede jugar su
mejor partida de dardos!

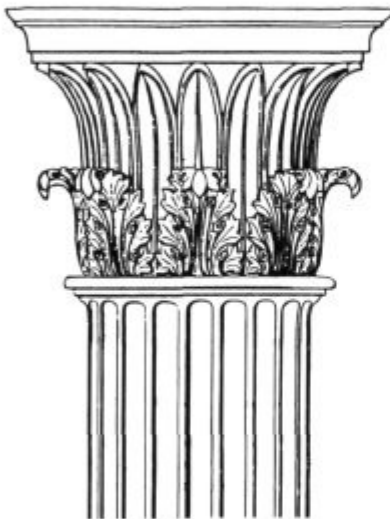
*Luís Falces, su gerente
les desea Felices Navidades
y un próspero Año Nuevo*

El equipo de dardos de Sa Bòveda





*Este local permanecerá cerrado
del sábado 5 DE DICIEMBRE hasta el mes de ENERO*



*Disponemos de salón comedor, con aire acondicionado,
pista de baile con capacidad para doscientas personas
aproximadamente. Donde se pueden celebrar
BANQUETES * CONVENCIONES * FIESTAS*

Puede pedir presupuesto sin compromiso a los Teléfonos:

58 60 75 - 58 59 51

La Dirección comunica que el local se alquila durante 24 horas o más para:
FIESTAS PRIVADAS con servicio y menaje incluido

UN INVIERNO EN MALLORCA



Ignasi Umbert i Roig
 Coordinador

Un año más, el Fomento de Turismo de Mallorca, realiza el programa «Un Invierno en Mallorca», este programa, patrocinado por la Conselleria de turismo del Govern Balear es un programa, básicamente musical, dirigido a especialmente a nuestros visitantes de la baja temporada, o temporada de invierno.

Este, debido a la crisis que está afectando

tando fuertemente a nuestro sector en particular y a todo el país en general, también se ha dejado sentir a la hora de hacer la programación de «Un Invierno en Mallorca» y ante esta reducción presupuestaria, la Conselleria solicitó a los ayuntamientos una aportación económica del 50% del presupuesto solicitado y que tenía ascendía a casi 8.000.000 de pts. Este presupuesto no tan solo había sido aceptado, sino que incluso se aumentó en casi un millón más, siempre y cuando los ayuntamientos aportarán el 50% antes citado.

Esta aportación no ha sido posible por parte del ajuntament de Sant Llorenç, ya que al no tener previsto este gasto, no incluyó partida en su presupuesto, para ello este handicap, ha hecho, que se tuvieran que eliminar, las partidas más grandes, como eran las dedicadas a las «torradas» o la de la «Ensamada» así como otros actos festivos que debido a su falta de aporte

ción económica, no será posible llevarlos a cabo.

Por ello, este «Un Invierno en Mallorca», será básicamente musical y, reducido al ámbito de los hoteles, salvo que se produjeran variaciones presupuestarias. Aún así, el programa, es lo suficiente interesante, además de una gran calidad interpretativa de los grupos o personas que realizarán estas actuaciones. Todos los amantes de la buena música podrán deleitarse con sus interpretaciones, y no tan solo nuestros visitantes, sino también, todas las personas de nuestra zona que deseen asistir a estos conciertos, estamos seguros que van a ser de su agrado pues estos conciertos están abiertos a todas las personas que deseen asistir.

Esperemos que en años venideros, la crisis, se haya podido superar, y podamos volver otra vez a hacer aquellas fiestas populares que tanto éxito tenían entre nuestros visitantes.


PASTELERIA PANADERIA

SALON DE TÉ

García



LA MEJOR ATENCION AL CLIENTE
 C/ Elisa Servera, 2 - Son Servera - Tel. 56 73 55
ESPECIALIDAD EN BAUTIZOS,
BODAS Y COMUNIONES
LES DESEAMOS PASEN UNAS
FELICES FIESTAS DE NAVIDAD

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

DE LA ENTRAÑABLE EXPOSICIÓN DE TERESA FIOL

Una vez una amiga muy apreciada me escribió una pequeña dedicatoria en la antesala del libro decía así: «Siempre el camino del corazón sin olvidar la razón».

Al llegar por primera vez a la pintura de Teresa, uno se da cuenta que la timidez de la pintora y su inquietud —ese nervio hasta el último momento, no tiene nada que ver con la pintora. Es todo sentimiento, vive el momento en que realiza la obra. Me comentaba que «a veces cuando vamos de excursión, a pintar claro»—, pasan horas sin que mi visión contemple algo que me sobresalte para plasmarlos después en una tela. De repente, en un momento dado, un haz de luz sobre el mar o sobre la montaña sorprende a mis sensaciones, teniendo la necesidad de parar y pintarlo».

Ya en 63 Bota Tosco de DM decía de ella: «Las telas son tratadas con cariño sincero, con expresiva emotividad, jugando gracia y firmeza en la composición, en la conjunción de colores y formas». Mucho antes el pintor Angla-



da Camarassa, también aventuró su visión de pintora en un, no lejano porve-

nir. Ella ha realizado unas 35 exposiciones en su larga vida artística. Tiene estudios de pintura en Inca y en Palma, donde inculca sus buenos quehaceres a los alumnos.

De esta exposición realizada en Manacor, antes que la del pintor Ferrer i Andreu, podremos decir que nos ha traído una nueva visión de Cala Bona, de Manacor, «del Pont dels Inglesos», de la Bahía de Alcudia y de todos aquellos lugares que tan maravillosamente nos ha obsequiado en sus obras. «Dignas joyas» decimos, «Preciosas joyas» nos dice Mascaró Pasarius. Las flores, temas importantes en la biografía de Teresa, en su dilatada vida de pintora, ha sido uno de los temas que más dignamente ha tratado, la frescura, la emoción del impacto al verla, las flores de Navidad—, un tema muy apreciado en estas fechas, nos recuerda tiempos lejanos que no nos volverán y que nunca olvidaremos. Pero mientras tanto contemplamos estas vivencias, simples pero muy queridas.

J. Robí

PRIMERA ELEGIA

A Francesc Cubells

Sinuós paisatge amb boira. La matinada.

Les àguiles volen esquives,
com arruixades pel vent,
i el dia comença a dreçar-se de bell nou
cap a l'oblit.

Apunten alguns alens
tèrbols
a l'ombra dels llençols.
algú es despertarà, algú pot ser ja
no em recordi.

El dolor segueix teixint les aspres teranyines
del mite i l'absència.
Avui el cel tomarà escometre quimeres d'infant,
ens recordarà que nosaltres som molt petits,
però jo l'abraonaré amb un vers,
bé que mesquí, també.

El món planívol no es desdibuixa sinó enlaire,
emanant llampecs lluminosos,
sobreeixint a les tenebres!
Com és dolç, aleshores, escoltar un cant,
una veu que semblava perduda,
enforinyada ja per sempre dins la solitud.
I llavors tot em semblarà ridícul,
desproveït de misèria i de crueltat:
el capvespre ens durà l'horabaixa
i aquest, com sempre, la nit.
Avui com cada dia es farà fosc,
avui com cada dia haurà plorat un home.

ESCRITO PARA SIEMPRE

-Un día cualquiera del año 2030, el hombre intentará comer y no tendrá qué; intentará beber y el agua será ácido; pretenderá respirar y el aire viciado no saldrá de sus pulmones. Entonces, ya todo será inútil.

(Sara Sáez)

-Sólo soy libre en mi verso.

(Dulce María Loynaz)

-Durante las Navidades siempre eres más bueno y tienes mejores intenciones, aunque luego en Febrero se te olvide todo.

(Joaquín Prat)

-Llega a ser lo que eres.

(Píndaro)

-Un monstruo hay en el mundo, el ocioso.

(Carlyle)

-La maldad tiene muchas esencias y la bondad acostumbra a no tener más que una cara.

(Javier Bardem)

-No dejéis de pedirme autógrafos o de «chocarme esos cinco», no podría soportarlo.

(Magic Johnson)

PUB



Abierto viernes, sábados, domingos y vísperas de fiestas
a partir de las 22 horas.

BON NADAL

SANT LLORENÇ

Carretera Son Servera, núm. 38

SA VERGA
bar

La direcció els hi desitja unes bones bones festes

MOLTS D'ANYS

C/ Major, 25-1"

SANT LLORENÇ

PRÒLEG DEL LLIBRE SON SERVERA PER RAMON BALLESTER I MARGALIDA NEBOT

Potser, el tret més característic d'aquesta època que ens ha tocat viure és el canvi. Tot canvia, tot muda: els costums, la gent, les cases i les coses. Per accelerat que sigui el canvi, el que hi està immens quasi no el nota.

Els pobles són com les persones, un dia neixen, durant molt de temps van creixent i un bon dia, no se sap molt bé com ni perquè comencen a minvar fins que moren. I així com a tots ens agrada recordar la nostra infància i que ens contin el que fèiem quan érem molt petits, així també a tots ens agrada recordar com era el nostre poble quan érem nins i que ens contin com era el seu inici. És l'etern instint humà de triomfar damunt el temps que tot ho esborra, que tot ho fa malbé, és l'ansia de sobreviure, de perdurar. Son Servera ha tengut una llarga infància que començà a aquell dia perdut a la nit del temps en què el primer home, vengut Déu sap d'on, decidí d'instal·lar-se en aquestes terres. Mai, però, hi ha hagut un procés de canvi tan ràpid com el que s'ha produït fins ara en aquest segle i que ens ha duit al Son Servera actual, ric, poderós, engrandit fins a uns límits que ningú no hagués somniat, però també amb molts de problemes. Sembla que el poble passi una intensa crisi de creixement, com les persones a l'adolescència. Igual que als adolescents els convé cercar les seves arrels, per projectar bé el seu futur, així també a Son Servera, als actuals serverins, ens convé saber o recordar com era —com érem— abans. Mentre dels inicis de Son Servera tan sols en queden indicis i restes —aquestes increïbles coves de Sa Font des Molins, aquestes parets ciclòpies com la de son Gener— o escrits —testimonis de viatgers, arxius municipals i parroquials— del Son Servera d'aquest segle ens queden imatges: velles fotografies que ens parlen d'un temps passat, d'un temps que encara és en la memòria dels més vells.

De totes les fotografies que es feren de Son Servera, algunes es deuen haver perdudes per a sempre, però moltes es-



Don Miguel Morey, Presidente de Amics de Cala Bona y Catedrático en Ecología

taven disperses per aquí i per allà, dins qualche calaix de la caixa, tirades per «sa sala» fent racó. Imatges serverines moltes de les quals s'haguessin perdut si no fos per la labor incansable, generosa, d'una persona —Margalida Nebot— que ha dedicat la seva vida a Son Servera i a totes les coses serverines. Anys i anys de pensar en Son Servera i d'aprofitar qualsevol moment per recollir una informació, una anèdota, una fotografia, un document, una eina, un brodat..., coses sense importància en sí, però que juntes tenen el valor extraordinari de recrear fidelíssimament el passat del poble, les nostres arrels més profundes, de fer que no oblidem mai d'on venim per poder saber millor on volem anar. Aquest treball ha fet possible aquest llibre, que és un llibre d'imatges, d'imatges que, a vegades, ho diuen tot: des de la serenor bellíssima d'alguns paisatges rurals fins a la melangia als ulls d'aquestes dones velles, ajupides, ruades, vestides de negre... Quantes coses s'endevinen rere una mirada, rere un gest! És la

màgia de la fotografia, capaç d'eternitzar un instant.

A vegades, però, unes paraules poden ser tan evocadores com unes imatges, com passa, per exemple, amb el començament de la comèdia musical «Son Servera cent anys enrera», escrita per un metge serverí, Miquel Servera, i musicada per un altre serverí, Antoni M^o Servera on es descriu la penya Roja de mitjan segle passat:

*A la part del mestral de Son Servera
devora l'antiga carretera
que guiava els serverins cap a Ciutat,
no molt lluny, cercant l'altària
d'un gran puig que els fa arrecés
entre soques d'olivars ja milenars,
unes vint cases s'hi aplegaren, poques més.
Perquè és roig un penyal que allà empinat,
a les cases els fa de vigilant,
el nom de Penya-Roja s'ha donat
a les cases i als paratges del voltant.*

La descripció exacta, el ritme evoca-

dor, l'harmonia i equilibri del text, recreen vivíssimament aquell temps, aquell paisatge, com si el véssim.

Però, en general, la imatge o la paraula per si soles no són suficients. És quan es junten imatge i paraula, quan el resultat pot arribar a ser sorprenent. Així, gràcies a la ploma sensible, amorosa, sempre equilibrada de Ramon Ballester, cada fotografia es fa més real, se situa en l'espai i en el temps amb el topònim exacte, la data suggerent i, sobretot, amb l'acuradíssim comentari, la nota viva, la referència literària o popular. Llegit el peu, la fotografia adquireix una altra dimensió, un altre «tempo». Tot el conjunt ens deixa una sensació de calma, una certa melàngia, un poc d'enyorament, però sempre ens deixa millor que no estaven abans.

*Quan va néixer Son Servera? Com era fa cinc-cents anys, fa cent anys o, més senzillament, abans del turisme? És difícil per als joves d'ara fer-se una idea del Son Servera evocat per aquest llibre. Perquè fins que començà el turisme Son Servera era quasi, com aquell que diu, la fi del món. A algun mapa del segle XVII, Mallorca pel llevant acaba a Manacor, que es junta amb Alcúdia. A l'arxiu fotogràfic de can Vila, de Ciutat, no hi he vist mai res més lluny de Ciutat que Sóller o Inca. Durant segles tan sols s'apreciaven els pobles de prop de Ciutat o els pobles de muntanya. Es creia —i encara hi ha gent que ho creu— que tot el que no és muntanya no té bellesa ni importància. Ja ho notà D. Miguel de Unamuno, quan al llibre «Andanzas y visiones españolas», referint-se a la seva estada al llevant de Mallorca l'any 1906 diu: *Esa parte de la isla en la que desde hace once días me encuentro pasa, no sé bien por qué, por ser la menos pintoresca de ella. Acaso por ser la más llana. Me escribe desde Barcelona un amigo que los suyos de Palma se encuentran aterrados —tal es su expresión— de que vaya yo a juzgar a todo Mallorca por esta parte en que estoy ahora descansando. Ignoran que, las llanuras me encantan tanto como las montañas...**

Gràcies a la descripció que va fer Je-

roni Berard, que va ser, entre altres coses, dibuixant, capità del cos de Milícies Provincials i Regidor Perpetu de l'Ajuntament de Ciutat, podem tenir una idea de com era Son Servera al final del segle XVIII! Efectivament, aquest senyor va recórrer amb molt de deteniment tots els pobles de Mallorca, i dóna de cada un d'ells una descripció molt precisa. A Son Servera no li dedicà gaire espai, perquè aleshores era tan sols un llogaret d'Artà. Val la pena destacar, però, que ja tenia 255 cases, encara que molt disperses, que cap a Artà acabava a l'actual carrer de ses Monges i que *tiene tierras fértiles en todo*. Crida l'atenció la informació que la possessió de son Corb tenia *lagunas*.

Segurament es refereix a l'estanyol d'en Xinet, que en aquell temps devia ser molt gran.

Quan jo era nin, Son Servera es devia assemblar molt més al de Jeroni de Berard que al d'ara. Cap a la mar el carrer des Sol i el carrer de la Mar marcaven la fi del poble. Cap al puig de son Lluc, l'estació del tren era una avançada cap a fora poble, perquè el carrer Joana Roca encara no estava obert. Allà hi havia «es Clos» i era el lloc obligat on quedàvem citats per barrallar-nos quan ens havíem disgustat a l'escola on els mestres no ens haguesin deixat barrallar. Les bregués en «es Clos» entre dos al·lots eren tot un espectacle presenciat pels altres que anaven a veure'l i a animar el més amic seu. A vegades no s'acabaven el mateix dia i quedaven per a l'endemà. Hi hagué bregués que duraren tota la setmana, com un combat per assalts. Cap al puig de sa Font acabava a «ses Eres», a l'indret de l'actual camp de futbol, que es deia així perquè n'hi havia moltes, i el temps de batre allò tot era una cantoria i una animació extraordinària. Cap a Fetget és probablement on el poble ha crescut manco i els límits no era gaire diferents d'ara. De tota manera, no hi havia cap carrera asfaltat i hi havia molts de carros i, entre els crits a la bèstia, les escomeses a la gent i el renou de les llandes metàl·liques damunt les pedres donaven una gran animació. Aquesta abundància de carros no passà inadvertida a

Unmuno, que en fa menció especial.

Un element encara essencial al Son Servera de postguerra eren els abeuradors. N'hi havia, que jo recordi a sa Plaça, a sa Plaça Nova, davant la casa de son Corb i a sa Punteta. A l'hora-baixa el poble s'omplia d'homes amb una mula, una somera o qualque altre animal que duien a abeurar. La il·luminació pública produïda per la vella «Central» situada prop de la plaça Nova, era tan magra, que en arribar el vespre, sobretot si hi havia lluna vella o níguls, no hi veien dues passes lluny. Aquest Son Servera de la postguerra queda molt ben il·lustrat al llibre.

I ara voldria retre homenatge a aquell fotògraf incansable que, des del seu poble natal del Pla de Mallorca recorria tota l'illa i no es cansava de retratar-ho tot, homes, dones, nins, paisatges. Solia venir a Son Servera per les festes, col·locava a un lloc ben visible els seus decorats —un representava un jardí versallesc, l'altre un avió com a prova de màxima modernitat— i quan les mares li duïen els nins vestits de diumenge operquè els retratàs, es posava darrere la vella càmera, es tapava el cap amb aquell pedaç negre, disparava i immortalitzava per a sempre aquell moment. Gràcies a Pere Mascaró, de Maria de la Salut, «L'amo En Pere des Retrats», podem saber com era aquell temps, com era aquella gent. No menys d'admirar és l'aportació de la família Guàrdia-Servera. El jove Melcion Guàrdia, de Ciutat, no tan sols era un gran aficionat a la fotografia, sinó que, a més, tenia una gran sensibilitat artística i, aprofitant que venia pels pobles a festejar na Sebastiana Servera, va fotografiar els paratges més entranyables de Son Servera, que d'aquesta manera ha perdurat fins ara. Així, el poble en va treure guany del fet d'haver tengut sempre al·lotes guapes.

Dèiem que és difícil per als joves d'ara fer-se una idea de Son Servera d'ahir; però també és difícil per a les persones majors comprendre el Son Servera d'ara, encara que el tinguin davant. I és que la realitat és sempre subjectiva, polivalent. Aquest llibre no dirà el mateix a tothom.

Als vells els durà records de la seva joventut i potser els faci rodar una lla-

grimeta quan vegin l'antiga casa ja es-
bucada o el parent o l'amic mort fa
molts anys. Qui no s'identifica, arribat
a una certa edat amb les paraules del
poeta?

*Faune mutilat,
brollador eixut,
jardí desolat
de ma joventut...*

Qui, veient les velles fotografies no
pensarà que...?

*Sembla que era ahir
que dins el misteri de l'ombra florida,
tombats a la molsa,
passàvem les hores millors de la vida.*

Als joves i als que, joves o vells, han
vingut fa poc de la península o de l'es-
tranger i no han conegut aquell Son
Servera, els mourà principalment el
sentit de curiositat i faran més d'una
rialla quan vegin alguna de les escenes
que ara pareixen d'un altre món. Però
crec que a tots ens convindrà llegir
aquest llibre, contemplar llargament les
fotografies i meditar. Aquí hi ha les
nostres arrels, d'aquí ens ve la saba
que ens pot fer créixer. I així com no
és bo mirar sempre cap enrere i pensar
que tot el passat és sempre millor, tam-
poc és bo només mirar endavant sense
saber d'on venim i d'on podem treure
la força per avançar.

Quan em demanaren de fer aquest
pròleg, vaig pensar al principi que pot-
ser jo, que tants d'anys he viscut fora
de Mallorca i —des de l'edat de 8
anys— fora de Son Servera, no era la
persona més adequada. Després vaig
pensar que podien ser més aviat altres
factors, com el fet de no ser home de
lletres, sinó de ciència o el meu poc
tranc per a les coses delicades i artísti-
ques, els que em podien fer desistir a
dur a terme la tasca, però no el fet de
ser un observador intermitent i a dis-
tància dels canvis del poble, perquè
això això em dona una perspectiva més
àmplia. Tanmateix, sempre tenc una
condició tan favorable que anul·la tots
els inconvenients: la meua amistat i ad-
miració pels autors i, sobretot, la meua
qualitat de «servei d'arrel», de servei

de sempre, de tota la vida, l'estimació
profunda, irracional, per tot quant sigui
serverí. És ben ver i ho admet sense
empeguir-me ni gens ni mica: en
qüestions serverines el cor domina cla-
ríssimament sobre el cervel. I assumec
amb alegria els versos espontanis del
poema sobre Son Servera que escrigué
una artanenca, que devia estimar molt
el nostre poble, Donya Maria Esteva.

*La vila més galant i llambrinera,
riolera com la cara d'un infant
de tota l'encontrada de llevant
per ma sort és la ròpi, la primera.*

*Les glòries dels grans pobles i ciutats
la fama tot arreu sent que pregona,*

*de Roma, de Berlín o Barcelona
reliquiari de tresors els més preuats.
Més aquest que em donà la llum primera
jo l'estim, plenament em fa feliç.
Jo no vull Barcelona ni París
Què es diu tal meravella? Son Servera!*

MIQUEL MOREY I ANDREU

Sa Vinya Nova, Son Servera,
10 de febrer de 1992



CELLER ES CUEROT



MENÚ CAP D'ANY

- ❁ Aperitiu
- ❁ Gambes Flamejades
- ❁ Rap a la crema
- ❁ Indiot farcit amb castanyes
- ❁ «Sorbete» de llimona
- ❁ Café, licors, torrons i cava
- ❁ Cotilló i raïms

VINS: *Blanc Pescador*
Lancers
Fautino VII negre

Cava: *CODORNIU EXTRA*

Informació i reserves: Tel. 81 02 71

PREU: 6.200 PTS. PLACES LIMITADES



TELEBASURAS S.A.

A mí, el que las televisiones más o menos independientes hagan sus programas a base de muslos femeninos o masculinos, telenovelas, concursos, etc., demostrando la incultura profunda que se ha convertido en la base de nuestro entorno, pues me trae bastante al paio. Cada uno es dueño de ver lo que el cuerpo le pida y del mismo modo, las televisiones pueden rentabilizar sus inversiones como mejor les acomode, sobre todo cuando el dinero no lo he puesto yo. Por ello, cuando no quiero ver horteradas o enterarme de que la tonta de turno, lo que más admira de su media naranja es su capacidad amatoria, puesto en plan fino, pues cambio de canal y se acaba la historia. O sea que hasta aquí todo correcto. Y desde que se ha inventado el «zap-

ping», todavía mejor.

Lo que ya me empieza a molestar es que las televisiones públicas, además de perder dinero a manta, pretendan hacer competencia a las privadas con su misma chabacanería, pero con mi dinero.

Aunque ya sabemos que la lógica en nuestro país escasea, no deja de ser, cuando menos, chocante, el hecho comprobado de que la oferta cultural televisiva que nos ofrecían los socialistas en la oposición y de la que hacían gala en el Parlamento, se ha quedado reducida a cuatro programas enlatados por el Jefe, alguna telenovela cochambrosa y los deportes en la segunda cadena. Y de las autonómicas, mejor no hablar. Con el dinero que pierden, se podrían crear puestos de trabajo hasta para los marroquíes.

Y yo creo que todo debiera ser más fácil. Una oferta cultural por televisión no tendría que ser aburrida. Hay que buscar guionistas, que los hay, para que conciban programas con una es-

tructuración diferente, que se salga de los márgenes actuales de chabacanería. Esto, sin contar la compra de toda una gama de productos que a una admirable composición, unen la atracción de la naturaleza y que siempre han sido bien recibidos por los televidentes.

Me da la impresión, de que los mandamases de las televisiones públicas, autonómicas incluidas, sólo muestran interés en bailar el agua a los gobernantes de turno, sean del color que sean, sin tener en cuenta los intereses, o sin intentar educar más adecuadamente a los que pagamos sus sueldos. Se sobreentiende que nosotros no les podemos cesar, sino supongo que cambiarían de idea. Es como el caso del Fiscal General del Estado, salvando las distancias.

Y es que siempre pasa lo mismo: se confunde la mayor con lo menos importante y los detalles particulares priman sobre los generales que al final, en el contexto Europa, serán los únicos importantes para nuestra supervivencia.



Foto Estudi
VIVES

Doctor Esteva, 36 - Tel. 5671 61
07550 SON SERVERA

REPORTAJES DE FOTOGRAFIA
Y VIDEO PARA COMUNIONES,
BAUTIZOS, BODAS... ETC.

Disponemos de molduras
para enmarcaciones

PELUQUERÍA - ESTÉTICA
UNISEX



HAIR - DRESSER
DEUTSCHE - FRISEUSE

Thai's

Desea a sus clientes unas
felices fiestas de Navidad
y un próspero Año Nuevo

Y recuerda, cambio de local en la:

C/ Molins, 7 TEL. 58 60 82 

DATOS RECOGIDOS POR DOÑA BRITT MARIE DE BATLE

ALCALDES HABIDOS EN DICHA VILLA

PRIMER ALCALDE D. JUAN NEBOT AÑO 1812

D. Juan Nebot Garcías, primer alcalde de año 1812.

Juan Nebot Sureda, el 20 de Enero 1837, tomó posesión y cesó el 5 de mayo 1838.

Juan Nebot Santandreu, el 5 de mayo 1838 tomó posesión.

Juan Nebot Garcías, en el 1839 id. y cesó el 1º de Enero 1840.

Ramón Servera Santander, el 1º Enero 1840 id. é id. el 31 Diciembre 1840.

Francisco Servera Guiscafré, el 1 Enero 1841 id. é el 31 Diciembre del mismo año.

Antonio Nebot Bennassar, el 1 Enero 1842 id. é id. el 31 diciembre del mismo año.

Bartolomé Brunet Fornés, el 1 Enero 1843 id. é id. el 30 mayo de 1844.

Juan Lliteras Gili, el 31 mayo 1844 id. é id. 31 diciembre 1845.

Ramón Servera Santander, el 1 Enero 1846 id. é id. 31 diciembre 1847.

Antonio Lliteras Ginard, 1 Enero 1848, id. é id. el 31 diciembre de 1849.

Pedro Nebot Bennasar, el 1º Enero 1850 id é id., el 31 diciembre de 1851.

Francisco Servera Guiscafré, el 1 Enero 1852 id é id. el 12 mayo de 1857.

Salvador Nebot Bennasar, el 13 mayo 1857, id é id., el 9 Enero 1861.

Sebastián Vives Riera, 10 Enero 1861 id é id. el 16 Abril 1862 por dimisión.

Antonio Lliteras Ginard, 10 Enero 1862 id. é id. el 31 diciembre 1864.

Salvador Nebot Bennasar, el 1 Enero 1865 id é id., el 31 diciembre 1866.

Pedro Nebot Bordoy, el 1 Enero 1867 id é id., el 31 Diciembre 1868.

Monserrate Santandreu Femenías, el 1 Enero 1869 id. é id. el 31 Enero 1872.

Sebastián Vives Riera, 1 Febrero 1872 id é id. el 23 Agosto 1873.

Emilio March Servera, 24 Agosto 1873 id é id. el 6 junio 1875 por licencia (4 meses).



Jaime Juan Vives, accidentalmente el 7 junio 1875, id é id., 1 Marzo 1877.

Pedro Nebot Bordoy, el 1 Marzo 1877 id é id. 27 marzo 1889 por licencia (1 mes).

Cristóbal Sureda Servera, accidentalmente el 27 enero 1889 id. é id. el 20 Febrero del mismo año.

Pedro Nebot Bordoy, el 20 Febrero 1889 id. é id. el 29 marzo 1889 por dimisión.

Cristóbal Sureda Servera, accidentalmente, el 29 marzo 1889 id. é id. el 31 diciembre del mismo año.

Miguel Nebot Mesquida, el 1 Enero id. é id. el 9 octubre del mismo año por suspensión.

Miguel Gili Esteva, interinamente el 9 octubre id. é id. el 30 junio 1891.

Monserrate Santandreu Femenías el 1 julio id. é id. el 31 diciembre 1892.

Bartolomé Riera Servera, accidentalmente el 1 enero 1893 id é id. el 17 enero del mismo año por dimisión.

Juan Lliteras Servera, accidentalmente el 17 enero 1873 id é id. el 13 enero 1894.

Juan Lliteras Servera, el 13 Enero 1894 id. é id. el 30 junio 1895.

Sebastián Servera Carbonell el 1 julio 1895 id. é id. el 20 febrero 1897 por suspensión.

Serafín Nebot Melis, accidentalmente el 20 febrero 1897 id é id. el 29 abril del mismo año.

Sebastián Servera Carbonell, (reposición electoral) el 29 abril 1897 id. é id. el 13 mayo del mismo año.

José Sancho Serra, por licencia del accidental el 13 mayo 1897 id. é id. el 26 junio del mismo año.

Serafín Nebot Melis, accidentalmente el 26 junio 1897 id. é id. el 29 junio del mismo año por suspensión.

José Sancho Serra el 1º julio 1897 id. é id. el 9 diciembre del mismo año por anulación de la elección de cargos.

Juan Lliteras Sureda el 9 diciembre 1897 id. é id. el 30 junio 1890.

Sebastián Servera Carbonell, el 1 julio 1899.

1 de Julio 1899, Sebastián Servera Carbonell.

1 de Enero 1902, Bartolomé Riera Servera.

1 de Enero 1904, Antonio Lliteras Brunet.

1 de Enero 1906, Gabriel Pons Serra.

1 de Julio 1904, José Sancho Servera.

1 de Enero 1910, Sebastián Servera Carbonell.

1 de Enero 1912, Bartolomé Oliver Brunet.

1 de Enero 1916, Juan Nebot Lliteras

ALCALDES DE SON SERVERA

ras.

1 de Enero 1918, Juan Servera Llull.

1 de Abril 1920, Antonio Maria Nebot Lliteras.

1 de Abril 1922, Cristóbal Lliteras Sureda.

1 de Octubre 1923, Preside el Ayuntamiento el sargento de la Guardia Civil Mateo Miguel Cursach. Por real decreto se nombra alcalde a Pedro Juan Domenge y Ginard.

31 de Mayo 1924, Jaime Fornaris y Taltavull. Del 24 de mayo 1924 hasta el 1 de Junio, es alcalde accidental Miguel Vives Juan.

21 de Febrero 1925, Antonio Sureda Servera, el 31 de Diciembre 1927 dimite Antonio Sureda Servera por haber sido nombrado juez y el alcalde accidental es Cristóbal Sureda Servera hasta el 4 Enero 1928.

4 de Enero 1928, Juan Nebot Lliteras.

17 de Abril 1931, Luis Servera Massanet.

8 de Diciembre 1931, Juan Lliteras Brunet.

10 de Octubre 1933, Don Juan Servera Servera.

2 de Enero 1934, Sebastián Pons Vives.

17 de Junio 1935, Juan Lliteras Brunet.

3 de Abril 1936, Sebastián Pons Vives, último pleno 23 de junio 1936 en el siguiente pleno el 4 de Agosto es Rafael Juan Galmés + gestores se hará la comisión gestora.

4 de Agosto 1936, Rafael Juan Galmés.

4 de Noviembre 1936, Bartolomé Oliver Brunet.

19 de Mayo 1937, Juan Nebot Lliteras por tener pendiente un juicio por falsedad actual de alcalde interno.

13 de Julio 1938, Bernardo Sard

Massanet.

21 de Septiembre 1938, Pedro J. Barceló Servera.

28 de Abril 1939, Miquel Nebot Servera.

14 de Septiembre 1944, Gabriel Pons Sancho.

8 de Junio 1949, Juan Llinàs Carbonell.

11 de Octubre 1957, Antonio Perpina Pieras, el 9 de Septiembre el alcalde accidental es Melchor Servera Galmés.

25 de octubre 1960, Pedro José Llinàs Carbonell.

4 de Agosto 19643, Miguel Sancho Vives.

30 de Septiembre 1966, Antonio Vives Nebot.

28 de Abril 1979, Bartolomé Femenias Mesquida.

7 de Septiembre 1982, Francisco Barrachina Llaneras.

16 de Junio 1991, Eduardo Servera Carifena.

BONES FESTES



Nautilus
Sports
SPORTSWEAR

Fast T-Shirt

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

BONES FESTES



**LOS MEJORES PRECIOS PARA ESTAS
FIESTAS DE NAVIDAD**

Visítanos y te haremos del 15 al 30% dto.

* * * *

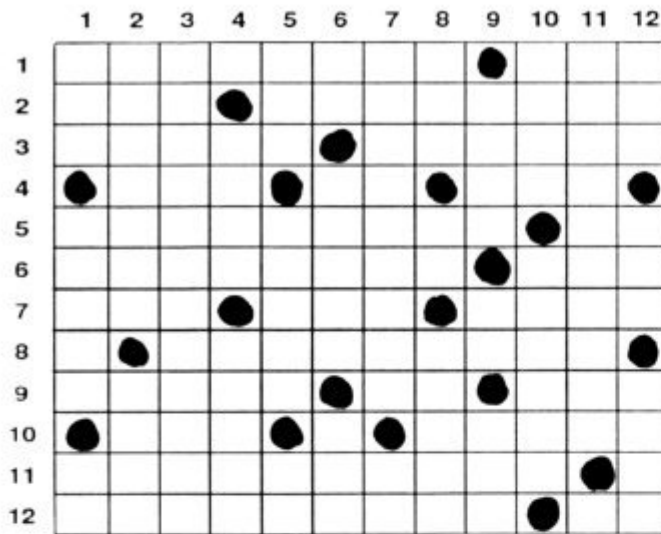
**¡Hazte tu camiseta o sudadera al instante
con tu mejor foto o diseño!**

Hacemos ampliaciones y fotocopias a color

PASSATEMPS

Gaspar Forteza Villar

Crucigrama

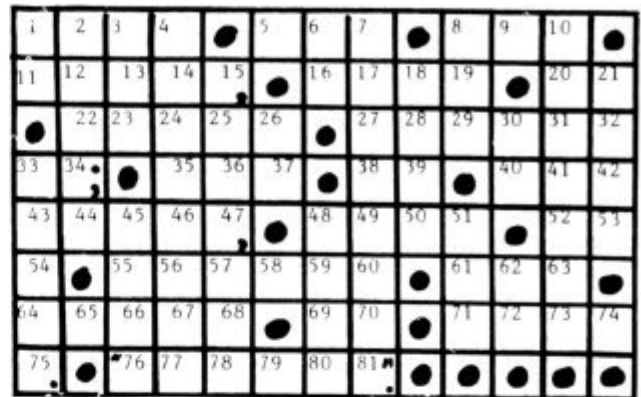


HORIZONTALES: 1) APARATO VOLADOR. En plural nombre de vocal. 2) Siglas de Liga de Iglesias Noruega. Mezclarlo con anís. 3) Resúmenes de lo sucedido en una reunión. Decir cosas contrarias a la verdad. 4) Río catalán. Sociedad Anónima. Familiarmente, doctor. 5) APARATO VOLADOR. Matrícula de Orense. 6) Unes, combinas una cosa a otra sin interrupción. Nombre de jugador de baloncesto español. 7) Hogar. Escuchais. Es. 8)

Matrícula de Tarragona. Empaquetaste algo para transportarlo. 9) Juego, me entretengo con el palo de la bandera. Símbolo químico del Americio. Piedra Sagrada. 10) Río suizo. Cincuenta en números romano. APARATO VOLADOR. 11) Les permanecería, les subsistiría. Primera vocal. 12) APARATO VOLADOR. Contracción.

VERTICALES: 1) APARATO VOLADOR. Siglas de Distrito Postal. 2) Persona o animal que sufre un daño por culpa de otro o sin querer. Primer rey israelita. 3) Acturara, hara su papel. 4) Cero. Composición musical escrita para una sola voz. Combinan licores. 5) En mallorquín, nariz. APARATO VOLADOR. Nota musical. 6) Preposición. Mona. Embrolla. 7) La estafabas, la engañabas. Prefijo que significa a o junto a. 8) Toste. Siglas de Liga Social. Quierelo. 9) Camine. Esta. Mirar, observar. 10) Salida del sol u otro astro por el horizonte. Sois, permaneceis. 11) APARATO VOLADOR. Símbolo químico del Argón. 12) Hermana religiosa. Desembocadura de un río. Que sucede cada año.

DAMERO



- 1) 24 5 21 35 12 30 8 17
- 2) 10 36 74 59 16 23
- 3) 11 78 24 66 62 10 29 77 42 51
- 4) 22 32 20 71 34 57 55 80 14
- 5) 69 28 26 13 75 70 51
- 6) 17 15 73 1 2 61
- 7) 48 44 45 60 67 4
- 8) 7 65 43 39 58
- 9) 36 63 21 40 6 52 81
- 10) 72 34 19 25 76 6
- 11) 18 68 46 49 31 37 58
- 12) 5 33 79 27

Trasladando las soluciones de las preguntas al tablero obtendrá un pensamiento relativo a la belleza y su autor.

1) Prenda de abrigo que cubre torso y brazos.

Objeto que representa a una persona, utilizado como juguete.

3) Isla del archipiélago Balear.

4) Parte del conocimiento que trata sobre esencia, propiedades, causas y efectos de lo que existe en la realidad.

5) Figura geométrica de seis lados.

6) Formad ozono.

7) Partícula incandescente que salta del fuego.

8) Estar tumbado, acostado...

9) Apelalo, nombralo.

10) Chubasco repentino y violento.

11) Máquinas destinadas a transformar la energía en movimiento.

12) Docena.

SOLUCIONES:
 1) Chaqueta. 2) Mureco. 3) Formentera. 4) Filosofía. 5) Exágono.
 6) Ozonad. 7) Chispa. 8) Yacer. 9) Llámalo. 10) Tromba.
 11) Motores. 12) Doce.
 Nada hay tan fugaz, como la forma exterior; que se marchita,
 como las flores del campo en otoño... Beocio.

SOLUCIONES:
 HORIZONTALES: 1) AVIONETA. Oes. 2) LIN. Anísarlo. 3) Jacas. Mentir. 4) Ter. S.A. Doc. 5) DIRIGIBLE. Or. 6) Empal-mas. Epi. 7) Lar. Ois. Esta. 8) T. Embalase. 9) Vaseo. Am. Ara. 10) Ar. L. Avion. 11) Durarías. A. 12) PLANADOR. AI.
 VERTICALES: 1) ALA DELTA. D.P. 2) Victoria. Saul. 3) Interpretara. 4) O. Aria. Meran. 5) Nas. GLOBO. Re. 6) En. Suma. Lia. 7) Tímabasta. Ad. 8) Vase. L.S. Anísalo. 9) Ande. Es. Ver. 10) Oro. Estais. 11) HELICOPTERO. a. 12) Sor. Ria. Anal.

LLUÇ FARCIT (Merluza Rellena)

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 4 Merluzas de ración 250/350 gr.
- 6 Tomates maduros.
- 1/2 K. panceta cerdo.
- 100 gr. pasas.
- 100 gr. piñones.
- 6 m. espinacas.
- 2 acelgas.
- 1 k. de patatas.

PREPARACION: Abrir las merluzas por la mitad en forma de libro; sazonar y meter en el horno un rato y sacar.

Pelar las patatas y cortar en rodajas como fiambres, pochalarlas y ponerlas en el plato. Reservar.

Saltear la panceta más espinacas, más acelgas, pasas, piñones, sal y pimienta. Bien a gusto; retirar y rellenar las merluzas en el centro con lo preparado.

SERVIR: Salsa de tomate, hacer un puré para el fondo del plato, en el plato se colocan las patatas encima, la merluza rellena encima, se le pone un poco de «ai i oli» y se gratina al horno.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Es un Mousse, receta francesa, de un amigo pastelero. El Mousse en el frigorífico tiene una duración de 3-4 días, por no llevar conservantes.

INGREDIENTES:

4 personas.

- 3 huevos.
- 150 gr. cobertura de chocolate.
- 1 pastilla de mantequilla.
- 1 pizca vainilla en polvo.

PREPARACION: Separar las yemas de las claras. Fundir el chocolate en baño María con un poco de agua y la porción de mantequilla, añadir las yemas al chocolate. Montar las claras a punto de nieve y poner la vainilla.

Importante, mezclar todo «pero» que vaya cogiendo aire, es decir mezclarlo con cariño, empleando espátula de madera, así quedará espumoso. Después poner en un molde.

Recetas cedidas por el Cheff Guillem del «RTE. GOURMETS»

DORADA A LA MEDITERRANEA

INGREDIENTES:

para 4 personas.

- 600 gr. de filetes de dorada (bien limpios).
- 1 1/2 dec. de aceite de oliva.
- 1/2 cebolla (cortado en cuadros brunoise gruesa).
- 1/2 blanco de puerro en cuadros.
- 100 gr. de aceitunas negras deshuesadas.
- 1 ramillete de aromáticas (tomillo, laurel, perejil e hino-

jo).

- 2 dientes de ajo (picado finamente).
- 1/2 kg. de patatas nuevas (cocidas a 3/4) y cortadas en lonchas.

- 1'250 kg. de tomate, exento de pepitas, pelado y cortado en trozos.

- Sal y pimienta.

MODO DE HACERLO:

En una cacerola con aceite, rehogar la cebolla y el puerro cortados en tronchas, valiendonos de una cuchara de palo para remover. Rebajar el fuego y añadir el bouquet (ramillete) garnie, el ajo picado y el tomate.

Sobre este lecho colocar la dorada, sazonada previamente de sal y pimienta y pasada por harina. Cocer suavemente para incorporar por último las aceitunas negras y las patatas en tranchas (cocidas previamente a 3/4). Dejar cocer suavemente.

Receta de Antonio Navarro, Rte. S'era de Pula, que en el Concurso Internacional de jovenes cocineros celebrado el 14 de Noviembre en Frankfurt, quedo en 4º lugar.

NOTAS DE EMPRESA

LOS VINOS DE JAUME SERRA

Es merecida hacer una mención a los vinos de JAUME SERRA de denominación de origen, que participó en la Mostra Gastronómica, y que para una cena que se realizó posterior a ésta; colaboró con surtidas clases de sus vinos, de los cuales podemos distinguir; Cava Gran Brut, Jaume Serra, Tinto del 85, Cabernet Sauvignon y también el blanco. Es una gran Empresa particular del Penedés, cuyo representante en Mallorca es Sebastian Gayá.

R.L.

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»

Gourmets

RESTAURANT

GUILLEM I TONINA
les desean Felices Navidades



ESPECIAL NOCHEVIEJA

Recuperación de comidas tradicionales, donde podrá elegir a su gusto,
incluyendo calidad y precios asequibles.

SOPA DE NAVIDAD Y FIN DE AÑO

GALLINA «FARCIDA»

PIERNA DE CORDERO RELLENA DE SOBRASADA Y BERENJENAS

«GREIXERES» SALADAS Y DULCES

«FARCIMENT» DULCE

BOGAVANTE «THERMIDOR» ESPECIAL DE LA CASA

**Además, todos los días, excepto lunes por la noche, y en
un ambiente agradable y familiar, GOURMETS, dispone
para sus clientes y amigos de
CARNES, PESCADOS, POSTRES, VINOS y CAVAS**

NOTA: Día 25 el Restaurante permanecerá cerrado

Binicanella, punta 5
Tel. 585735

07560 CALA MILLOR
(Mallorca)

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%