

Cala Millor

7

Unidad de Trabajo Social, Biel Gelabert, Educador de minusválidos psíquicos; Lúdia Salom, asistente Social; Tomás París, Educador de calle y Francisca Rotger, Auxiliar Informativa



¿PUEDE UD. DEDICAR ALGO DE SU TIEMPO PARA LOS DEMÁS?

El día 7 de Enero se inaugura el Polideportivo de Son Servera con la presencia de la Reina Sofía y el Presidente del Gobierno Felipe González.

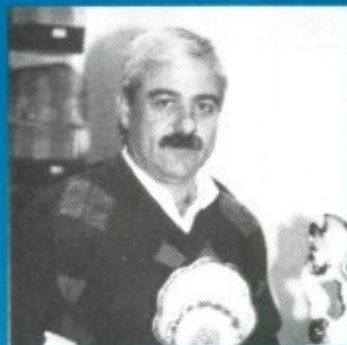
EL EQUIPO DE GOBIERNO DE SANT LLORENÇ HA ACEPTADO UN PROYECTO DE UNA COMPAÑIA AMERICANA, QUE CONSTRUIRÁ UN CAMPO DE GOLF DE 19 AGUJEROS EN UNA ZONA CERCANA AL MAR. LA INVERSIÓN SUPERA LOS 3 MIL MILLONES

Tertulias Ca's Metge

**DIA 9 DE ENERO
CONSELLER SÁIZ,
MODERADOR
PEP BAUZÁ**

**¿QUÉ SE
PRETENDE CON
LOS PUERTOS
DEPORTIVOS?**

I Concurso Ornitológico
en Son Servera



**PEDRO SERVERA
«de Cala Bona»
CAMPEÓN**

II Concurso de dibujo
Hnos. Cañada



**JESUS MORAL
Y ANDREU JULIÀ
GANADORES**

Joyeria
Universal

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



Les desea un feliz y próspero año nuevo 1993
SÁBADOS TARDE ABIERTO

*Para ti,
que no pierdes el tiempo*



*Crono-Alarma, Timer, Water-Resistant
P.V.P.: 14.950 pts*

SU COMPRA PUEDE SALIR GRATIS. INFÓRMESE!!

Agencia oficial de: SEIKO - FESTINA - LORUS - L'ETUAL-RACER



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

Fotógrafos:
Sebastià Vives

Deportes:
Joan Fornés
Jaume Robí

Suscripciones y Sucesos:
Miquel 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 AÑO QUE VIENE

En el contexto que puede significar un Año Nuevo, se mueve la filosofía propia dentro de uno mismo, la cual dice que, tanto en el modo como en la forma, depende mucho de nuestro comportamiento, ideas, forma de ser y de actuar el que este año, 1.993, sea bueno o malo, lo que indiscutiblemente repercutirá en el entorno y en la Comunidad en la cual vivimos.

Por otro lado, tenemos indudablemente, los efectos, acontecimientos visicitudes, que los astros y los hombres rigen en los países del mundo, puedan incidir positiva o negativamente en nuestras vidas.

Otro si digo, que si bien el mundo de la política municipal de ambos municipios (Sant Llorenç y Son Servera), el primero por haber aprobado por fin unas Normas Subsidiarias y manejar el difícil arte de gobernar en minoría con un Alcalde siempre risueño y arropado por sus compañeros de gobierno; el segundo, ha sufrido las rasgaduras de una moción de censura que no se ha llevado a cabo; si bien no se sabe si el caso sigue abierto o está cerrado. Por eso, no dejemos que este año nos salpique la política municipal y que sean los mismos políticos que arreglen sus asuntos, que para esto están, para solucionar los problemas de sus propios municipios. Bien y a punto queda esta frase para estas cuestiones; UN SITIO PARA CADA COSA Y CADA COSA EN SU SITIO.

No debemos fiarnos de los que opinan a la ligera, sin contrarrestar las noticias que llegan de segunda mano. No deberíamos hacer caso de las habladurías y las frases dichas y hechas cara a «la galería». Deberíamos profundizar más en el mundo de la infancia, creando actividades para ellos, y hacernos la gran pregunta, mientras brindamos con alegría la entrada de este año que viene... ¿PUEDO APORTAR ALGO A MI COMUNIDAD QUE SEA POSITI-

VO Y EFICAZ UNA VEZ POR TODAS?

Por otra parte, deseo hacer constar que UNICEF presentó el informe de «El Estado Mundial de la Infancia 1993», donde dice que 250.000 niños mueren cada semana víctimas de desnutrición y enfermedad. Según Europa Press, trece millones de niños han muerto a lo largo del año 1.992, dato que también se desprende del informe de Unicef antes mencionado.

ESTO SON COSAS IMPORTANTES EN QUE PENSAR, esto son meditaciones donde profundizar, palabras muy serias que nos invitan a tener que hacer algo para ayudar. De momento aprendamos además de la solidaridad a comunicarnos unos con los otros; no aislarnos.

Por esto y mil razones más, quedan tan lejos para mi los chafarismos, las envidias, los dimes y diretes a la espalda, los comentarios negativos sobre personas que no están presentes; las etiquetas, los dictadorcillos, la DOBLE MORAL, la falta de ética y la ausencia de estética, los golpecitos por la espalda y un largo etcétera...

Si no regresamos a la búsqueda de los verdaderos valores humanos, ya poco nos queda. La información, no hay que olvidar que es muy importante, pero sucede a veces que los que no están informados hablan, e inconscientemente hacen daño, y los que están bien informados, callan algunas veces y conscientemente hacen bien.

Hay un refrán que dice, «quien ríe el último, ríe el mejor».

CALA MILLOR 7, tan solo quiere SONREIR y ser eso sí, verdadero amigo de Vd. querido lector de Cala Millor, Cala Bona, Costa de los Pinos, Son Servera y Sant Llorenç.

Y les desea un ESPECIAL AÑO NUEVO 1.993,

Con todo mi afecto y respeto,

Isabel Servera y Sagraera

¿PUEDO DEDICAR ALGO DE MI TIEMPO PARA LOS DEMÁS?

**U.T.S. UNIDAD DE
TRABAJO SOCIAL
AYUNTAMIENTO DE
SON SERVERA**

***LIDIA SALOM ASISTENTE
SOCIAL**

***TOMAS PARIS EDUCADOR DE
CALLE**

***BIEL GELABERT EDUCADOR
DE MINUSVALIDOS
PSIQUICOS**

***FRANCISCA ROTGER
AUXILIAR INFORMATIVA**



Jaime Cánovas hace entrega de la placa acreditativa de V.I.P. a Lidia Salom, Asistente Social, en nombre de la U.T.S.

Según la carta Social Europea aprobada por el Consejo de Europa el año 1.961, los Servicios Sociales son servicios que han utilizado métodos de trabajo social, contribuyen al bienestar y desarrollo de los individuos y de los grupos a la comunidad y a su adaptación de su entorno social. Sus objetivos principales son: orientar y asesorar sobre los sistemas de ayudas individuales o colectivas. El desarrollo personal y social de determinados sectores de la sociedad y etc., etc., etc.

En esta entrevista del equipo de U.T.S. están también integrados; Sor Micaela y Antonia Vives a las cuales en otro momento les dedicaremos un apartado especial y concreto.

Este V.I.P. pretende profundizar en una cuestión humana importante y acabar este año, para comenzar uno nuevo formulándose una pregunta que servirá de titular.

Esta entrevista transcurre en el mes de diciembre y en Cala Millor, puede decirse que las calles están prácticamente desiertas; no obstante algo palpita dentro y fuera de ellas. Cerca está la llegada de un año nuevo y lejos están historias para no recordar, pero si darse uno cuenta de que además de las Fiestas, que haberlas las hay, ¡y por muchos años sean!, quedan en el aire como las brujas de un buen cava, FINAS, CONSTANTES Y LIGERAS, muchas preguntas que un ser humano tan sólo se formula, cuando algo o alguien le parte en dos el alma, cuando un suceso, un acontecer un hecho insólito le fuerza sin que él quiera, a formularse preguntas y más preguntas para hallar soluciones. Por ejemplo pongo; xenofobia, minusválidos psíquicos, madres desamparadas, falta de comunicación, malos tratos, alcoholismo, no querer aceptar problemas evidentes... y así podrían enumerar este joven equipo de la U.T.S. que cumplen con un cometido ignorado por la mayoría

de las personas, omitido por una minoría de personajes revelantes, pero al fin

Con los chicos y el jardinero, hemos creado un vivero que tiene cuatro mil plantas

y al cabo, reconocido alabado y halagado aunque sea tipo «GALILEO GALILEI» el cual sostenía la teoría de que la tierra era redonda y se murió repitiendo «eppure si mouve»... «tanmateix es mou»... «DE TODAS FORMAS HAY VIDA, TODO SE MUEVE». Trescientos años han tenido que pasar para que el Vaticano diera la razón a Galileo Galilei. Nosotros queremos creer que en cuestión de meses, como ciudadanos; reconozcamos la labor y el valor de este equipo humano.

EDUCADOR DE CALLE, TOMÁS PARÍS.- Es un técnico que interviene educativamente con personas o grupos que tienen dificultades especiales en el

Textos: Isabel Servera y Jaume Robí
Fotos: Sebastián Vives



Un momento de la distendida cena, anterior a la entrevista

proceso de socialización para poder conseguir su integración en la red de intercambios de la comunidad.

Tomás París, es un joven, joven: de espíritu, de corazón y de razón. Nació en un pueblecito de 200 habitantes cuyo nombre es Biniarix, muy cerca de Sóller; donde sólo hay un bar, tres calles y también hay vida. Tomás vivió 12 años en Porreres, 2 en Palma estudiando en un internado y desde hace 7 meses vive en Son Servera. Mientras, ha trabajado un período de tiempo en diversas ramas de la hostelería por aquello de que la renumeración económica es básica. Se presentó a la plaza de educador de calle en este municipio y salió elegido; para él, las personas que se acogen a dicho servicio no es un acto de beneficencia, sino un derecho del ciudadano y lleva a cabo su trabajo

con mucha ilusión y coraje a la vez que lo compagina con sus estudios de tercer curso de trabajador social. Dicho quehacer, conlleva decidir no sólo cosas teóricas -según cuenta Tomás- sino también prácticas, aplicarla, cosa que incide en la comunidad y enseña; por ejemplo, trabajando en grupos de «esplai», expansión y entretenimiento, donde se pueden integrar desde los 7 años, desarrollando actividades una o

Acogerse a este servicio no es un acto de beneficencia, sino un derecho del ciudadano

más veces por semana.

En lo referente a Son Servera como pueblo considera Tomás que le gusta desarrollar su servicio. Según él, Son Servera y su gente es agradable, tiene prensa, televisión, grupos... por ejemplo la Escuela de música y la juventud crece normalmente sana. Referente a la Televisión, da una respuesta a los cha-

vales y puede ser hasta educativa, pero también considera que potencia el individualismo y lo aleja de la colectividad.

Sobre los problemas que pueda haber en Son Servera y su zona municipal cita varios y entre ellos menciona con todo respeto, la xenofobia aunque suave que existe entre los forasteros y los mallorquines; diferenciando a aquellos que vinieron a la isla antes de que comenzara el turismo o a los inicios del mismo, los cuales se sienten integrados y dando especial atención a los últimos que no lo están tanto, lo cual no es verdaderamente un problema, pero si no se puede decir que existen dos comunidades diferenciadas lo que hace que en un momento de crisis, como la que se vive ahora, puede haber ciertas rozaduras por problemas económicos y que sin querer entrar en polémica alguna -sigue contando Tomás- hay unas personas que si, se adaptan al ambiente y otras no.

Otro tema es la prevención de la infancia y la adolescencia, en el sentido de que hay casos constatados y verídicos

RESTAURANTE PIZ-PAZ

Menú ofrecido para el V.I.P. de la
Unidad de Trabajos Sociales

- *Crema de Gambas con Lucio
- *Setas con botifarrones troceados en salsa.
- *Supremas de mero gratinado.
- *Berengenas rellenas mallorquinas.
- *«Souflé» especial de la casa.

VINOS OFRECIDOS

Los vinos fueron de ALBATROS, un blanco seco de fermentación natural de JAUME SERRA de las variedades de xarel-lo, Macabeo y Perclada. Un rosado de Cariñena y garnatxa que es la sensación de un vino petillant para apreciar su fino «bouquet». No faltó la copa de un buen cava.

No se debe marginar y menos etiquetar sin conocer previamente

Ampliar el proyecto para la integración del minusválido en la sociedad

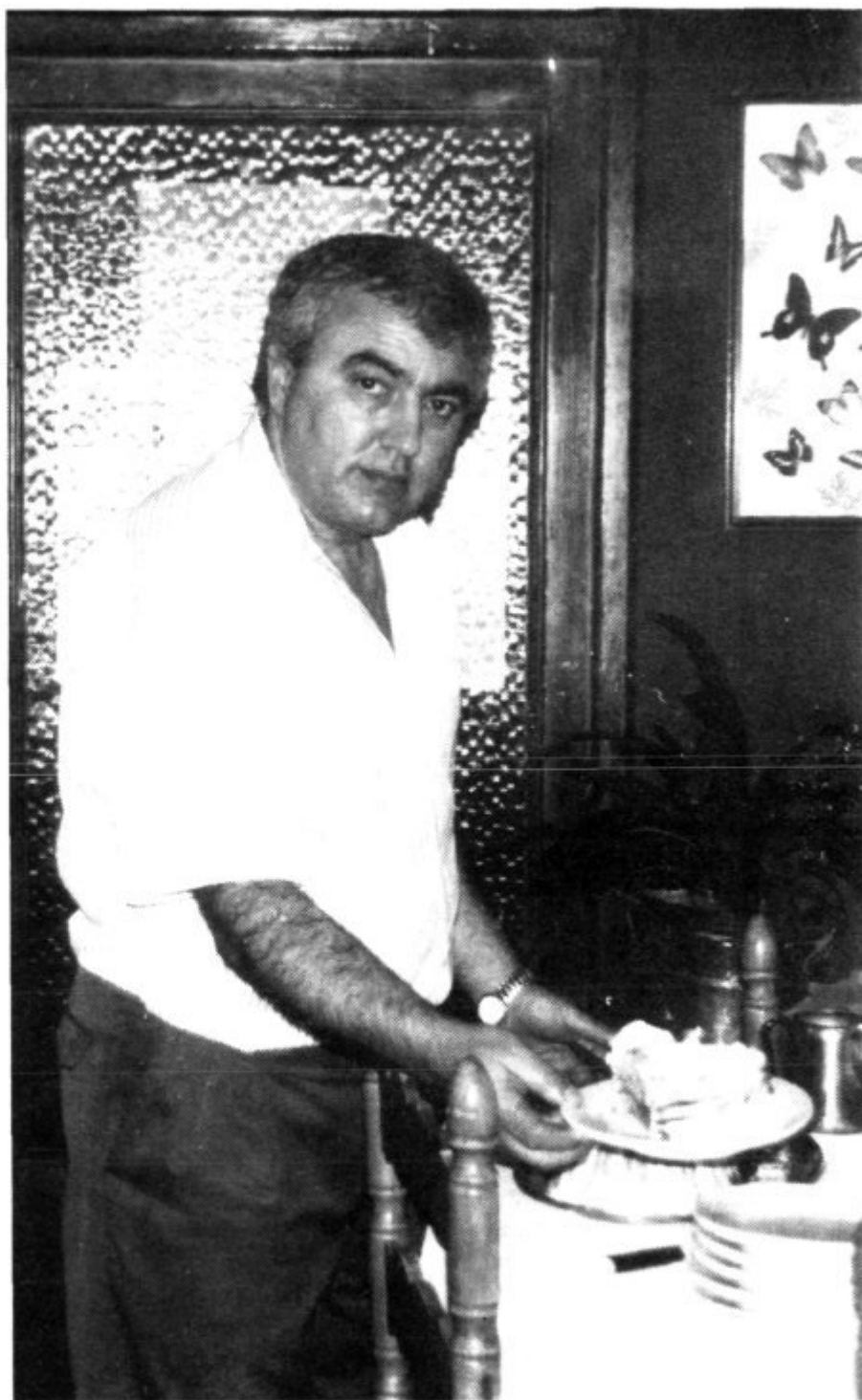
cos en nuestro pueblo, de madres que deben hacerse cargo de sus hijos de una manera total, que por su problemática bien están separadas o su marido o compañero ha desaparecido y no les pagan pensión monetaria alguna para el mantenimiento de sus hijos. La madre debe trabajar y dejar sus hijos en guarderías (es un ejemplo), cuando su salario es mínimo a las cien mil pesetas, que habiendo hecho un exhaustivo estudio le queda a la madre cada mes, tan sólo 1.500 pts., y de ello existen más de una docena de casos que viven en esta situación precaria.

A Tomás, le llama la atención de que nuestro municipio carezca de un grupo de esparcimiento para la juventud cuando la tasa de escolaridad es de 1.200 alumnos.

Otro problema de la juventud para el educador de calle es el índice de alcoholismo de fines de semana.

Y en cuanto al fracaso escolar lo subraya como un problema que puede ser y en parte es ya, grave. Ello es debido al sistema educativo, (entre otros muchos factores), que está desfasado; a la sociedad de consumo donde no hay estímulos y que parece ser, lo único que importa es ganar dinero. Influye, como no, el ambiente familiar y el choque generacional. Así es como uno más o menos, tiene detectados 20 casos lo que le lleva a la conclusión de que si ganar dinero es importante, más lo es, llegar a otros valores humanos y sobre todo, no marginar y menos etiquetar sin conocer previamente. Acaba diciendo que su trabajo no es de tratamiento sino de prevención y que lo lleva a término con los chavales en actividades de tiempo libre.

BIEL GELABERT, EDUCADOR DE MINUSVALIDOS PSIQUICOS.
Es un joven con mucha ilusión de vivir



Jaime Cánovas sirviendo el soufflé especial de la casa

y hacer cosas natural de Vilafranca. Abierto y jovial, escribe en la sección de deportes en la Revista «Molí Nou» de Vilafranca, realizó trabajos varios, además de cursar sus estudios. Motivado desde niño en grupos de juventud donde participa activamente hasta que llega a ser monitor. Concurra desde hace pocos meses a la plaza de Educa-

dor de minusválidos creada por la U.T.S. del Ayuntamiento de Son Servera y la consigue. Su trabajo dentro del marco de la atención primaria de educador especializado, actúa en servicios comunitarios de pre-taller y concretamente en minusválidos psíquicos. Además estudia y detecta casos y atiende tantas peticiones como hagan

falta. Su trabajo incluye, la atención y educación de dos chicos que actualmente desarrollan trabajos de jardinería conjuntamente y lo hacen desde las 8 de la mañana hasta el mediodía, ayudados también por Juan Rigo el jardinero. Han creado un vivero cerca de la depuradora que consta de cuatro mil plantas. Según nos sigue contando Biel; trabaja siempre con ellos y los familiares de dichos chicos están contentos; pero más aún lo están, estos dos chavales que aprenden y muchas cosas y ven su tiempo ocupado y que son capaces de hacer cosas, la relación entre ellos es un 10. La botánica les atrae, es atractiva y el invernadero algo real que notan ellos mismos los resultados en vivo. Cada semana se les paga un dinerillo, para que puedan disponer de algo y les hace sentir importantes. Tan sólo hace un poco más de dos meses que Biel trabaja en nuestra Comunidad y ha entrevistado ya a más de seis familias con estos problemas porque para él, se trata de ampliar desde enero el proyecto de trabajo, lo que es sinónimo a proyecto de integración. Para Biel, este jovial chico de tierra adentro es esta su primera experiencia y al principio se sentía un poco asustado, aunque ésta no sea la palabra exacta, pero se encontró con personas jóvenes también, un equipo estupendo, un jardinero que colabora muy bien con él y de momento está supercontento porque para él es importantísimo trabajar a gusto. El tema de la integración de los minusválidos en la sociedad es un tema apasionante y Biel hace todo lo posible y más para marcar las pautas necesarias y que sea una realidad.

LIDIA SALOM, ASISTENTE SOCIAL. Nació en Palma, aunque desciende d'Eivissa. Desde los 6 años está en Manacor, tiene cuatro hermanas más y estudió BUP en Manacor y Asistente Social en Palma, pertenece a la generación de los 30 y tantos. Tienen una media de 100-120 demandas anuales y unos 40 expedientes abiertos nuevos, cuando ha habido una intervención y hacen un seguimiento de ese caso. Según el caso hay mucho trabajo —un mínimo de entrevista, lo que él expresa y lo que nosotros sabemos y encontramos—. Intentamos que la vi-

sión de Beneficencia se termine dándoles a los casos un máximo de autonomía para que ellos mismos den su propia respuesta a sus problemas. Para eso estamos nosotros, para que se autoenjuicien el problema y lo acepten. Cualquier tipo de persona puede venir a nosotros para que le ayudemos».

Lidia después de estudiar solamente podía ir a Madrid, ya que aquí no había trabajo y estudió sociología en la Complutense durante dos años, y vuelve a Mallorca. Comienza en el 87 en Son Servera a la vez que es Regidora del Ayuntamiento de Manacor, ahora ya no. Empezó por el Centro de adultos cogiendo algún que otro caso de asistencia social. El 88 el Ayuntamiento crea un convenio con el Consell Insular. Les faltan recursos y tienen secreto profesional. «Con el hecho de ganar dinero, y ahora la crisis, se tienen que pensar con lo otros problemas, de los vecinos de más cerca, ayudarlos, hay que ser más solidarios».

-Lidia, cuéntame un cuento que sea de Navidad, sobre marginación, falta de felicidad, etc...

-Gente sin recursos, sin problemas, una familia —sus padres— cobran el subsidio pagando el alquiler de 50.000 pts., no tienen aguinaldo y han estado trabajando de fijos-discontinuos. Su padre es alcohólico, tienen 6 hijos, uno de ellos es toxicómano sin tratamiento, ha vendido todo lo que tenía en casa de valor. Los que trabajan no se pueden tipificar por falta de recursos, y las hijas tienen más salidas a nivel inmediato, en limpieza. Hacen cursos oficiales en el INEM. Uno termina de pasar un brote de esquizofrenia, volverá pronto, lo han internado en el psiquiátrico y lo han atiborrado de pastillas para que pase la Navidad con su familia, mientras el hermano toxicómano aprovecha y le quita algún medicamento del hermano esquizofrénico. Mientras, los otros hermanos esconden el dinero que ganan para que no se los beba su padre, no se los robe el toxicómano o que la madre no les pida un préstamo para comprar el turrón de Navidad. El hermano pequeño se ha juntado con unos cuantos amigos que su único interés está en: «sexo, drogas y rock and roll», es decir, no tienen nada más en

qué penar; robar alguna bicicleta, tienda o hacen una incursión a la escuela, y no es para ir a clase. Normalmente no van, pero no lo saben sus padres.

-¿Y todo esto en Son Servera?

-Y en otros lugares, pero no es tan «a la bestia», basta que tengan uno de estos problemas para que en Navidad no puedan comer el turrón todos juntos.

-La moda de los teléfonos eróticos, ¿nos es más necesario un teléfono que enseñe matemáticas?

-Yo creo que más que matemáticas; tienen que dar clases de buenas costumbres y valores. Que cada uno sobretodo, aprenda a autoestimarse, que exista este teléfono erótico significa que del déficit cultural se hace negocio.

-¿Cómo pasarán las fiestas de Navidad estas personas que están atendiendo?

-Este año es un año difícil, y entre que muchos se han marchado a la Península y allí tienen más recursos, los que han quedado aquí —es que son de aquí— creo que lo tienen bastante crudo, dependiendo mucho de que la Parroquia haga alguna cosa, esto no será suficiente. Porque su problema es tener más o menos comida, es una cosa puntual de Beneficencia. La gente, lo único que pide es trabajo y un sitio donde ir a vivir que no les suponga las tres cuartas partes de lo que ingresa. Pagando alquileres o hipotecas traen unos ingresos muy pequeños para mantener a cinco o más personas. Cuando llegan a final de mes, tienen deudas y no les basta pasta para terminar. Nosotros no tenemos el mercado del trabajo ni el inmobiliario, ni un supermercado, dependientemente de que hay otros problemas más, pero los de más urgencia son éstos, y sobretodo en Navidad que es cuando más ocurren.

-Dame un consejo de Navidad y que no sea muy duro, con menos sacrificio.

-Necesitamos más solidaridad y menos etiquetaje.

**FRANCISCA ROTGER
FEMENIAS, AUXILIAR
ADMINISTRATIVA.**

-Tú como serverina, ¿te parece

que Son Servera necesita de ayudas sociales, etc...?

-Te puedo decir como persona de Son Servera, que no eres consciente de lo que nos rodea hasta que no estás metido dentro. Este sitio de trabajo te descubre los tipos de problemáticas que hay dentro del pueblo y vives en un mundo que todo es muy guapo, hasta que entras dentro de un trabajo como éste y descubres que la gente tiene muchos problemas, más de los que te puedas imaginar.

-Cuéntame sobre tu trabajo?

EL ANFITRION

RESTAURANTE PIZ-PAZ

LA PROFESIONALIDAD DE JAUME CÁNOVAS, MEZCLADA CON MUCHO CARIÑO

Una cocina muy elaborada y mallorquina

Jaume Cánovas desde hace casi 30 años, se dedica a la hostalería y concretamente a la gastronomía. Recientemente, desde su Restaurante Piz-Paz situado en los bajos del Hotelito Villa-Miel, ha introducido con mucho interés y cariño, la cocina auténtica mallorquina en una especial carta, que por cierto ha renovado hace muy poco.

Nosotros los mallorquines, sabemos que nuestra cocina requiere mucha elaboración, y si a ello le añaden ese especial cariño que le sabe poner y dar Jaime Cánovas, los resultados son casi perfectos.

Por primera vez, fuimos acogidos en nuestras entrevistas como V.I.P.'s, donde pasamos una agradable velada y nos enteramos a través del entusiasta equipo de la Unidad de Trabajo Social del Ayuntamiento de Son Servera, cuya Delegada Política es la Sra. Antonia Ferrer; que nuestro entorno no todo es un mundo de sonrisas y bienestar, hay, existen problemas serios que se deben solucionar.

Recomendar este Restaurante, es ofrecer ambiente familiar, calidad, precios asequibles y una extraordinaria cocina mallorquina a prueba de cualquier entendido.

Gracias por vuestra hospitalidad y acogida.

Isabel Servera

-No es sólo trabajo, tienes que ayudar a los marginados, alcohólicos, también detrás de la barrera hay muchos problemas desde: maltratos a niños, es como si fuera una película pero como si en mi casa ésto no fuera verdad. Hay gente que tiene problemas grandes y necesita una ayuda. Todo el mundo tiene derecho a exponer sus problemas y que los escuchen. No porque entres dentro de un Centro Social tenga que tener un gran problema y la gente te mire diciendo: ¿Qué debe tener este para venir aquí?. Demos confianza.

-Hay problemas entonces aquí?

-Sí que hay, y si no se enfrentan con ellos no tendrán solución, y esta solución tiene que llegar a través del usuario, que es el que tiene que dar el primer paso. Si tienes problemas te los tienes que solucionar, pero tienes que venir a exponerlos.

-Dame un consejo de Navidad.

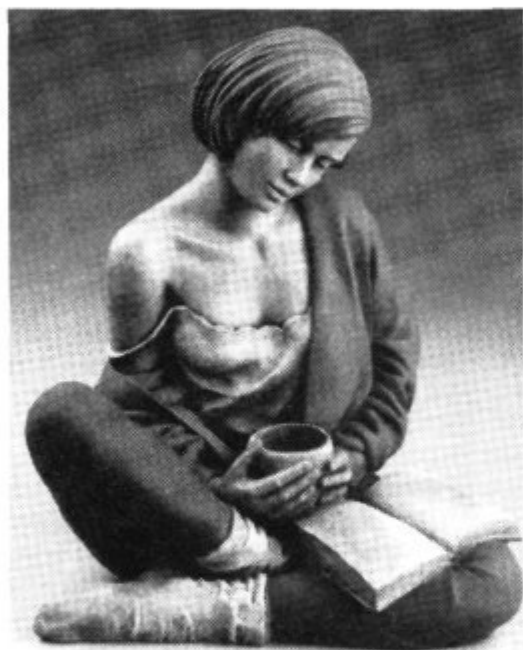
-No solamente tiene que ser en Navidad que tiene que acordarse de ellos, hacer le «orbita buena» de navidad, tenemos todo el año para ayudarlos y hay gente necesitada.



Todo el grupo, en excepción de Jaume Robí que llegó algo tarde, en la entrada del Restaurante

Elisa

Obras de Ensueño
Obres de Somni
Sculptred Dreams



OBJETOS DE REGALO, LISTAS DE BODA, DECORACIÓN

Les deseamos un feliz Año Nuevo 1993

SÁBADOS TARDE ABIERTO

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



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

INAUGURACIÓN DEL POLIDEPORTIVO DE SON SERVERA

EUROPA PRESS 28.12.1.992

Previsto y confirmado está ya y por fin, la inauguración del Polideportivo de Son Servera, que tendrá lugar el día 7 de enero, fiesta de los Reyes Magos. Han confirmado su presencia entre otras muchísimas autoridades, su Majestad la Reina Doña Sofía y el Presidente del Gobierno Central Don Felipe González.

Las cuestiones de protocolo se están llevando a cabo de una forma acelerada y algo complicada, en el sentido por ejemplo, qué himno y música van a interpretar, qué banderas van a instalar, etc.

Lo que sí está ya totalmente ultimado, son las instalaciones y dependencias que al decir de muchos, son de cinco estrellas.

Son Servera este día será noticia en toda España. El Ayuntamiento ha instalado unas dependencias especiales para la prensa y televisión.

R.L.

UN CAMPO DE GOLF EN LA ZONA COSTANERA DE SANT LLORENÇ

AGENCIA EFE 28.12.92

Ya casi aprobadas las normas subsidiarias, han temblado los planos, porque una compañía americana de un gran poder adquisitivo, invertirá, nada más y nada menos, que tres mil millones de pts. para comenzar en un campo de golf que tendrá 19 agujeros, última modelidad en América, y que según se comenta, con toda seguridad se construirá cerca del mar con una oferta complementaria extraordinaria. El equipo de Gobierno, decidirá en breves horas y por Decreto Ley, la aceptación de dicho proyecto, que cuenta al parecer, con todas las bendiciones del Gobierno Balear y Central, dado que uno de los intermediarios es precisamente hermano del Ministro Solchaga.

R.L.

NOTA DE AGRADECIMIENTO

A JORDI BAYONA DIRECTOR DEL CLUB FORO DE DEBATE DIARIO DE MALLORCA

Quiero expresar mi agradecimiento al Director del Club Foro de Debate Señor Jordi Bayona, el cual me invitó a la inauguración del mismo así como también me instó a que si a través del Club 7, deseáramos organizar algún debate, ponía el foro a nuestra disposición. Creo que le tomaremos la palabra. Muchas gracias.

VILLANCICOS EN EL TIEMPO

RADIO SON SERVERA 85 EN SU II CONCURSO



II Concurso de Villancicos organizado por Radio Son Servera, 85 en el año 1987

Primero vaya la enhorabuena a Pep Alba y sus chavales que en estos días han participado con una alta calificación en el Concurso de Villancicos en Porto Cristo. Y en espera de su crónica, que publicaremos en nuestro próximo número; nos vamos al archivo de Pep Garcia, creador de la desaparecida RADIO SON SERVERA 85, el cual nos cede esta foto que hace referencia al II Concurso de Villancicos que, patrocinado por el Ayuntamiento, tuvo lugar en el año 1.987 y en concreto este es el grupo del Colegio de Cala Millor.

R.L.

COMPRO PISO ZONA CALA MILLOR

3 dormitorios, 2 baños, etc... PAGO CONTADO

Tel. 81 09 90

SA COMA - CALA MILLOR

Cafetería Snack 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)

AJUNTAMENT DE SANT LLORENÇ, FESTES

DIJOUS 31 DE DESEMBRE.- Festa de Cap d'Any a la plaça de l'Ajuntament a partir de les 23 hores «Raïm, xampany, ball amb el grup CANYELLA i molta bauxa.

DISSABTE 2 DE GENER.- La vinguda dels Reis d'Orient.

DIMARTS 5 DE GENER.- Preparació de l'arribada dels Reis, de les 11 hs. a les 13 hs. al Centre d'Adults.

Arribada dels Reis a Sant Llorenç, a les 20 hores. Adoració de les Majestats a l'Església.

DIVENDRES 8 DE GENER.- «La Salut a Sant Llorenç (1891-1991)» Conferència a càrrec de la Dra. Jerònia Mesquida.

Molí d'en Gras a les 21 hores.

DISSABTE 9 DE GENER.- Festa jove. Es convidava a tots els joves a partir de 14 anys a una gincama que acabarà amb una torrada i ball, per a tothom. (Vegeu cartells a part).

DIUMENGE 10 DE GENER.- «Aproximació 100 anys d'Educació a Sant Llorenç». Conferència a càrrec de Guillem Pont.

Molí d'en Gras a les 21 hores.

AYUNTAMIENTO DE SON SERVERA, FIESTAS

Día 31 en la plaza a las 23'30 h. Gran fiesta «Cap d'Any», amenizada por un grupo musical.

Día 5. Llegada de los Reyes Magos. A las 17'30 a Cala Bona, a las 20'00 h. Parroquia de Cala Millor, 20'30 h. en Son Servera.

NOTA: Se repartirán regalos en la Parroquia de Cala Millor y en la Iglesia Nueva de Son Servera, organizado por las Asociaciones de Padres.

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

Esencia

Regido por: *Esperanza Meca*

TRATAMIENTOS FACIALES

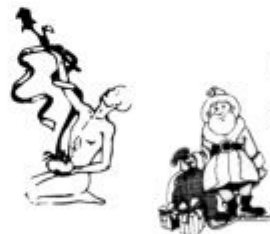
- * Limpieza de cutis
- * Mini-limpieza de cutis
- * Tratamiento especial Anti-Acné (según tratamiento)
- * Lifting (Tratamiento antiarrugas y flacidez)
- * Maquillaje
- * Cursillo de maquillaje

TRATAMIENTOS CORPORALES

- * Flexoterapia (para la estimulación por puntos de organismo)
- * Tratamientos anticelulíticos (según tratamiento)
- * Masaje completo
- * Drenaje Linfático
- * Tratamiento de busto, con lifting
- * Tratamiento de estrías

TRATAMIENTOS DIVERSOS

- * Decoloración del vello
- * Pedicura



- * Manicura

DEPILACIÓN (cera desechable)

- * Piernas completas
- * Piernas medias
- * Ingles
- * Axilas
- * Labio superior
- * Cejas
- * Eléctrica (según tratamiento)

ESPECIALIDADES DE EMBELLECIMIENTO FACIAL

- * Maquillaje de ojos permanente (según)
- * Corrección de cejas y labios por tatuaje (pedir información)
- * Permanente de pestañas
- * Tinte de pestañas
- * Tinte de cejas

GIMNASIA

- * Tablas (para todas las edades, mala circulación, etc...)
sigue la oferta de 2.500 pts. mensuales

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

SORTEO PARA NUESTROS SUSCRIPTORES

MARGARITA CALDENTY, SOCIA Nº 100 PREMIADA POR JOYERÍA UNIVERSAL

Miguel Marín, nuestro encargado de dichos sorteos, ha preparado la puesta en escena y organización del segundo premio que ya concedemos a nuestros suscriptores cada quince días, después que de la suerte decidiera que fuera el socio nº 100 cuyo titular es la Abogada Sra. Margarita Caldentey, que por estar de viaje recoge el premio su hermana Isabel.

En esta ocasión ha sido el Sr. Miguel Fuster, dueño de la Joyería Universal de Son Servera, que ha obsequiado a la premiada con un precioso reloj de pulsera. Y todos muy contentos y sumamente agradecidos.

S

EXPOSICIÓN DE LA PINTORA BLANCHE SCHNEIDER

«LA VIDA ES SÓLO UN DÍA»



Blanche Schneider acompañada del Alcalde de Sant Llorenç Miguel Vaquer

Con este sugestivo título de uno de sus mejores cuadros, inauguró en la Sala de Exposiciones de «Molí d'en Bou» Blanche Schenider, una exposición más que estará expuesta hasta el día 26 de enero y que recomiendo vivamente, para que puedan Vds. penetrar en las ilusiones y siluetas de esta artista. Una artista que emplea colores singulares, motivaciones a primera vista algo insólitas, pero, te quedas con algo; un mensaje, una pregunta o tal vez una respuesta.

Inauguró la exposición el arquitecto Javier López Bernaldo, el Alcalde Miguel Vaquer dijo unas acertadas palabras y finalmente, la Pintora Blanche Schneider, agradeció la asistencia de todo un importante grupo de personas que le acompañaron con mucho interés en un momento importante y significativo.

Isabel Servera

BRILLANTE ACTUACIÓN DE LOS VALDEMOSA

DENTRO DE LOS ACTOS DE «UN INVIERNO EN MALLORCA»



La actuación de los Valldemosa en el Hotel Hipocampo Playa

El día 19 por la noche, en el espléndido marco de los salones del Hotel HIPOCAMPO PLAYA, tuvo lugar la brillante actuación del reconocido Grupo Musical, LOS VALDEMOSA.

Estos actos musicales y Conciertos están patrocinados por IBATUR, Instituto Balear de Promoción del Turismo, coordinados por el Fomento de Turismo de Mallorca y colabora en nuestra zona, la ASOCIACIÓN HOTELERA DE CALA MILLOR.

El día 9 de enero a las 20 horas tendrá lugar otro Concierto de Música Popular en el Aparthotel Club Simó con el grupo SIS SOM.

R.L.

SUCESOS

ACCIDENTE CIRCULACIÓN EN SON SERVERA

El hecho ocurrió el pasado día 21, cuando el Opel Kadet 18 PM-2186-AT circulaba por la calle Jaime Cursach; éste no cedió el paso al Renault 5 PM-8454-AZ que circulaba por la calle Parras; sólo hubo que lamentar daños materiales.

Miquel Marín

Gourmets

RESTAURANT

GUILLEM I TONINA
Les desean Feliz Año Nuevo



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

Binicanella, punta 5
Tel. 585735

07560 CALA MILLOR
(Mallorca)

LOS DIBUJOS GANADORES CONCURSO HNOS. CAÑADA



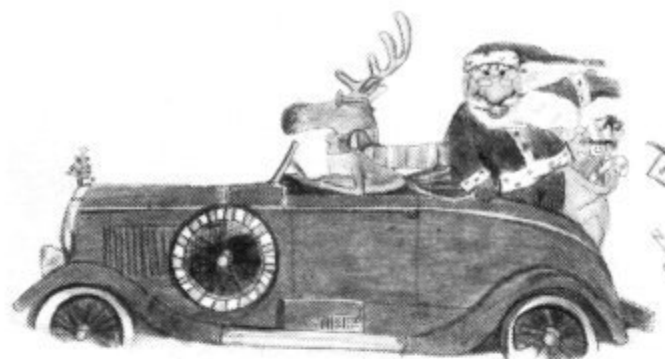
Dibujo de Jesús Moral, 1er premio



Dibujo de Antonie Massot, mención especial



Dibujo de Andréu Julia, 2º premio



Dibujo de Daniel Santamarta, mención especial

Estos son los dibujos que ganaron los dos premios y menciones especiales del II Concurso Hnos. Cañada



LIMPIEZAS

M. Ruiz

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

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

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

Son Servera, Cala Millor

El Arenal

C'an Picafort

☎ 58 61 44

☎ 49 14 31

☎ 85 12 74

Felices Fiestas y Próspero Año Nuevo

Tel. 84 49 90 - Manacor

LA AGRUPACIÓN GASTRONÓMICA DE CALA MILLOR

VISITÓ LA BODEGA DE JAIME MESQUIDA

El día 18 de diciembre la Agrupación Gastronómica visitó la bodega de Jaime Mesquida en Porreras, cumplimentando así la invitación que habían recibido del Sr. Mesquida durante la celebración de la III Muestra Gastronómica.

Esta bodega fue fundada en 1945 por el abuelo de su actual propietario, conociéndose en un principio por Can Xenoi, como figura todavía hoy en las barricas de roble más antiguas, siendo sin embargo un error la escritura del nombre, ya que según nos explicó el Sr. Mesquida debería decir Can Jenoi.

Aproximadamente el 50% de los socios nos desplazamos hasta Porreras para visitar las instalaciones que allí posee Don Jaime Mesquida, quien personalmente hizo de guía informador a los socios asistentes. Nos informó detalladamente del contenido de sus depósitos y barricas, de la maquinaria completamente actualizada con la que cuenta con el sistema de frío para el control de los rosados y blancos.

El recibimiento que nos dieron los dos maravillosos pastores alemanes que guardan el recinto nos hizo parar nuestra inquietud por ver esta joya que Porreras tiene en el mismo centro del pueblo. Una vez que el grupo lo encabezó el anfitrión las dos bellas fieras se amansaron y no pusieron más inconvenientes a nuestra visita.

Los depósitos de blanco y rosados son de acero inoxidable y la capacidad actual que utiliza es de unos 100.000 litros aproximadamente, teniendo sin embargo instalación para 1.000.000 de litros, pero que debido al cambio experimentado en la bodega en busca de calidad ha dejado la cantidad de los años 60 en el recuerdo, Don Jaime Mesquida nos manifestó su empeño en conseguir salir al mercado con un producto excelente, para ello tiene que desechar añadas que para él no reúnen bastante carácter que garantice un final con la suficiente cualidad. Así, por ejemplo tuvo que desestimar la uva del 90 para sus vinos de prestigio y solo estará en el mercado en los embotellados más económicos como vino de mesa.

La gran novedad que el Sr. Mesquida tiene en proceso en este momento es, la elaboración de unas dos mil botellas de cava, que saldrán muy pronto y a las que tendremos que prestar el debido interés aunque solo sea por la novedad que representa tener un cava de Porreras, esperamos que el éxito le acompañe pues se lo merece por el entusiasmo y esmero que está poniendo para lograr un producto brillante.

La Agrupación Gastronómica quiere aprovechar estas páginas para invitar a todos nuestros amigos al fogueró que encenderemos el día de Sant Antoni en Cala Bona delante de la Caf. Mar. También desear a todos la felicidad y salud que para nosotros mismos queremos en el año 1993.

V. Jiménez

**La direcció del Restaurant
desitja als seus clients unes
bones festes de cap d'any
i un pròsper Any Nou
i anuncia que**

**LA NIT DE CAP D'ANY
SOPAR A LA CARTA
amb els preus habituals.
RESERVI TAULA AMB ANTELACIÓ**

* * *

***Pels dies de CAP D'ANY i REIS
reserves per dinars familiars***

* * *

**SOPARS I DINARS D'EMPRESSES
FESTES SOCIALS - BUFFETS
¡Vengui a menjar bé al millor local!**



**moli
d'en bou**

Restaurant · Galeria d'Art
Carrer del Sol, 5
Tel. 83 83 40
Sant Llorenç

En una rueda de prensa

LAS NN.SS REDUCIRAN LAS URBANIZACIONES

En rueda de prensa que tuvo lugar el jueves día diecisiete en el Ayuntamiento, el alcalde, Miquel Vaquer y los ediles Mateu Puigrós, y Joan Santandreu, Junto con el Jefe del equipo redactor de las normas subsidiarias, el arquitecto, Agustín Buades Mayol, presentaron el proyecto ultimado de la normativa urbanística que será llevado a pleno el próximo 7 de Enero. Entre los datos más interesantes que ofrecen las normas, cabe la reducción de urbanizables, en relación al desarrollo urbano que permite hasta ahora la vigencia del Plan general. En total se reducirán 407 hectáreas de las 783 que permitían el

plan en la zona costera. Esta reducción se traduce una disminución de la capacidad demográfica de unos 43 mil habitantes, ya que el plan general permitía 78.300 hab., quedando limitada en casi 35.000, la capacidad desarrollista de las normas.

El desarrollo urbanístico afectará a cinco sectores. El primero permitirá una creación de un polígono industrial en la entrada de Sant Llorenç desde la carretera de Manacor, zona conocida como «Son Avinent». En el sector dos se contempla una zona residencial en «Es Rieut» de s'Illot, en la parte alta. En la zona del Safari, sector 3 se con-

templa un nuevo polígono de la que pueden diverger los grupos de la oposición, y los dos sectores restantes abarcan los laterales de «Es Carreró» en la zona de Cala Millor.

Las normativas tienen en cuenta el importante patrimonio histórico y artístico, también incluido en el inventario.

En cuanto al suelo rústico «fora vila», se han fijado unas normas de ambiente y estética que se deberán cumplir en su totalidad.

Joan Fornés

RESTAURANTE

CA S'HEREU

NUEVA DIRECCIÓN

CARTA ESPECIAL NOCHEVIEJA



- | | |
|--|---|
| * Ensalada de gambas tropical (1.550 PTS.) | * Pavo relleno a la Normanda (1.950 PTS.) |
| * Crema Vichysoisse al Sabayón (1.250 PTS.) | * Tournedó de Aberdeen Enrique IV (2.500 PTS.) |
| * Consomé Princesa (900 PTS.) | * Cordero Asado al estilo de Sepulveda (2.200 PTS.) |
| * Cola de Rape a la Mariscala (2.100 PTS.) | * Biscuit de higos secos, pasas y ciruelas (850 PTS.) |
| * Salmón fresco de Noruega a la Naranja (1.975 PTS.) | * Bananas Rosetta (650 PTS.) |
| | * Mousse de chocolate Pompadour (750 PTS.) |

VINO, CAVA, COTILLON, UVAS DE LA SUERTE
IVA todo incluido.

CHEF: Llorenç Mayol

Cocinero de la Escuela de Hostelería de Palma

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

DE COMO TONI FEBRER, CIEGO, CONSTRUYÓ UNA JAULA PARA CONEJOS

DE 70 CM. DE FONDO, 2 MTS. DE ALTO Y 2'80 MTS. DE ANCHO

Un día de esos ya tranquilos de final de temporada, cuando se dispone de un poco de tiempo para conversar, Aina Font Soler, que regenta un colmado de los cuales ya quedan pocos, pero buenos; me comentó que tenía una finquita cerca de Son Servera yendo hacia Artá por el camino «Des Rentadors», y allí es donde tiene sus animales y hace mantanzas, así como también cultiva algunas cosillas.

Amiga de Toni Febrer apodado «llosca» y de su esposa, Leonor Pericás, les comentó la ilusión que tenía de comprarse una jaula para criar conejos. Toni Febrer, desde hace años, irremediablemente ciego a consecuencia de una enfermedad hereditaria, se prestó con mucha ilusión a llevar a cabo él mismo este proyecto. Y así fue como, uniendo listones, serrando piezas, aplicando tachuelas y muchísima paciencia e innumerables horas de dedicación, acompañado siempre de algún familiar, consiguió hacer, construir por sí mismo, esta hermosa jaula donde crecen y viven numerosos conejos. Ni que decir tiene, la alegría que supuso para la Madona de la finca y para todos.

Naturalmente hay que hacer constar que Toni Febrer, antes de ser perseguido por esta enfermedad, fue carpintero de profesión. Es un hombre muy agradable, conversador, tranquilo, muy humano, que según cuenta y se le nota, es feliz junto a su esposa y a sus hijos cuyos nombres son: Pedro, Andreu, Francisca y Antonia. Pero la gran alegría de este hombre son sus nietos, que naturalmente vamos a nombrar: M^a Angela, Toni, Andreu y M^a Andrevá.

Nuestra más cordial enhorabuena. Gracias a Aina Font por habernos pasado dicha información y queremos creer que CALA MILLOR 7, habiendo conocido a Toni Febrer ha ganado un amigo. Nosotros también queremos ser amigos suyos.



Toni Febrer «llosca», ante la jaula construida por él mismo



I.S. Toni Febrer, aunque ciego, siente el calor de toda su familia y de la vida, a lo cual sonrte



por Margarita Servera

UN FUERTE EMPACHO ACABA CON EL MÁS MACHO

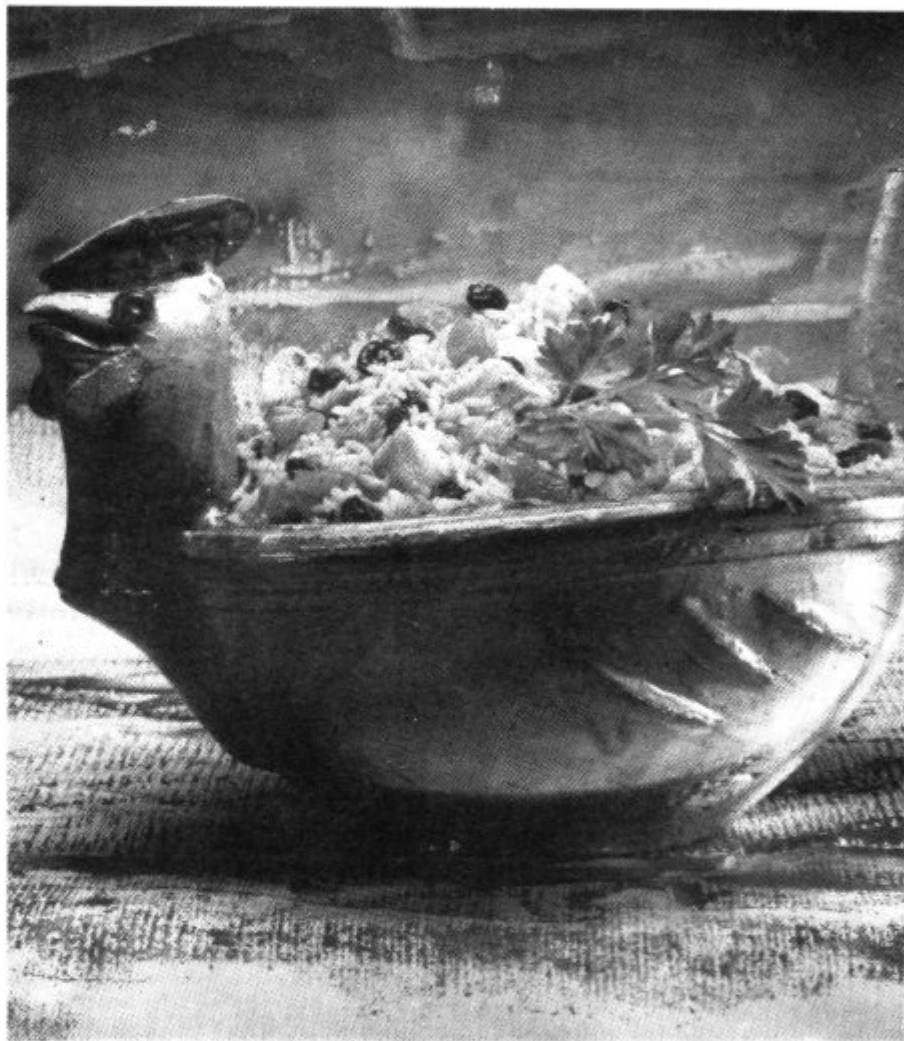
Hace poco estuve en México y me hizo mucha gracia este refrán que hay allí. Ahora que estamos en plenas fiestas de Navidad y fin de año, estamos desgranando este rosario de cenas, sopones, comidas, meriendas, desayunos con chocolate que se suceden una y otra vez, pues hay que quedar bien con los amigos, con los compañeros, con la familia, con los vecinos y eso significa compartir tradicionales reuniones gastronómicas que nos dejan hechos una verdadera piltrafa humana.

Hemos llegado a un punto en que parece que no podemos pasarlo bien si antes no comemos y bebemos hasta que no podemos más. Y ya se sabe «el comer y el rascar todo es empezar» y además «de la panza sale la danza» y puestos a hilar fino también puede ser que «de la danza salga la panza», cosa que pasa no pocas veces.

En estos días hay una cierta obligación de alegrar el alma y el cuerpo y todos nos olvidamos que «quién quiera vivir sano coma poco y cene temprano», y se coma hasta que nos parece tanto el alma como el cuerpo están bien contentos.

A veces pienso que estos festejos pantagruélicos tienen mucha semejanza con las paganas saturnales romanas. Durante estas celebraciones, los participantes, al no poder comer más se provocaban el vómito para así poder seguir comiendo.

Nos olvidamos de que «comida copiosa es peligrosa» y así seguimos «detrás del café, la copa; detrás de la copa, el puro y detrás del puro, todo oscuro», y tan oscuro queda el panorama, aunque siempre hay alguno que levante el ojo y dice: «Todo lo que no mata engorda», y sigue picando una cosita aquí, unas almendras allí, unos bombones más allá, otro poquito de champagne.... olvidando por completo aquello «de vicios penas y cenas están las sepulturas llenas». Nadie se acuerda en



estos días de «pan que sobre, carne que baste y vino que falte». No señor, aquí hay que quedar bien, y si no te apetece lo que te ofrecen, haces un esfuerzo por aquello de «a falta de pan buenas son tortas», sin detenerse a pensar que «tras el despacho viene el empacho» y que «un fuerte empacho acaba con el más macho». Nos consolamos pensando que «un día es un día». Y después viene la resaca que dura varios días y las consecuencias varias semanas. Días largos en que nos sentimos languidos, arrepentidos y melancólicos y seguimos un régimen a base de tacitas de camomila, alcalizelzer y bicarbonato, y

nos recreamos el alma con música muy suave, porque si la ponemos fuerte nos podría estallar la cabeza. Uno anda, pausado para no mover el mundo pues hace falta un gran dominio de sí mismo para que los demás no se den cuenta de que te sientes falta. Pero al mismo tiempo nos sentimos satisfechos, pues hemos cumplido con nuestro deber, hemos agasajado a todos y participado en todo, y lo hemos gastado todo y poco ha faltado para que nos dejáramos la piel en el empeño.

Menos mal que estas fiestas sólo las pasamos una vez al año.

De todas maneras: ¡Felices Fiestas!

ANTONI GENOVARD, COMPOSITOR MUSICAL

Antoni Genovard, nacido en Artà y afincado desde hace años en Sant Llorenç; es un joven compositor al que en esta ocasión vamos a entrevistar para intentar descubrir nuevas formas de composición musical.

-¿Cuándo empezaste a componer con el apoyo del ordenador?

-Son casualidades de la vida. En el trabajo empecé con ellos, más tarde supe de otros que componían con su apoyo, pero yo no encontraba el programa adecuado, hasta que en Palma, en una tienda lo encontré.

-¿Cuáles son las diferencias entre componer con o sin ordenador?

-Es mucho más cómodo, la composición, digamos tradicional, significa trabajar con lápiz y goma de borrar y saber exactamente lo que estás haciendo en cada. Con el ordenador estos conocimientos son menos necesarios debido a que en cada momento puedes escuchar lo que estás haciendo y recti-

ficar lo que te parece menos logrado.

Con el ordenador al primer apunte ya le puedes dar más consistencia, más vida. Cuando tienes la frase o el pasaje la puedes dejar más acabada. Otro día al volver a trabajar sobre este apunte tiene un sentido más definido y le llega mejor.

-¿Cómo nació «Llucia», tu obra recién estrenada?

-La obra, como ya sabes, está dedicada a mi hija «Llucia». Cuando nació, mi mujer me pidió como regalo una composición. De todas maneras no lo realicé inmediatamente, sino que el tiempo y la ayuda del ordenador han hecho posible que esta pieza vea la luz pública.

-¿Qué intentas darnos a entender con «Llucia»?

-Es una SUITE dividida en tres partes independientes unas de otras. Son estados de ánimo e ideas distintas. No me inspiro en la vida, la inspiración brota de un golpe, pero después tienes

que estar trabajando en el teclado un día y otro. Así nacen mis composiciones, lógicamente rectificando hasta encontrar lo que busco.

-De todas formas no es esta tu única obra...

-No... Pero es la que he compuesto con más conocimientos y en plan más «serio». De joven, en Artà, ya hacíamos unos villancicos cada año. Los resultados no eran muy espectaculares, pero sirvió de aprendizaje.

-Cuéntanos cosas del estreno de «Llucia»...

-El estreno estuvo muy bien, los músicos pusieron el alma en la interpretación. El público respondió muy bien, incluso con sorpresa. Para mí fue una nueva experiencia agradable. Estoy muy contento del resultado y espero que otros se animen a componer.

-¿Qué dice tu hija de su regalo?

-Todavía le parece mentira. Me pregunta porqué le puse su nombre y no el de su madre.



Doctor Esteva, 36 - Tel. 567161
07550 SON SERVERA

**LES DESEA UN
FELIZ AÑO NUEVO**

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

Disponemos de molduras
para enmarcaciones



La música creo que le gusta, sobre todo la percusión. Hace poco han iniciado unas clases de música con otros niños del pueblo con una compañera de banda: Aina Lloré.

Nosotros tenemos gran interés en ello y de momento disfruta con sus clases. La música es una vocación difícil, nunca acabas de estudiar y de saber lo suficiente. Lo único que compensa es ver el éxito que obtenemos en cada concierto con la banda.

Recuerdo que cuando llegué al pueblo, la banda tenía los días contados, incluso por Semana Santa se tuvo que contratar una banda de fuera porque pensaban que los de aquí no serían capaces de cumplir su misión. Después vino el Maestro Sapiña y con él la ilusión, apostando fuerte por nosotros, exigiendo siempre un poco más de nuestra capacidad musical: pero mira los resultados. Lo bonito sería poder llegar a tener una banda estable o incluso, como sucede en sitios de gran tradición musical, llegar a tener dos bandas estables; una «oficial» y otra de nuestra escuela.

De todas formas el momento actual



diaba solfeo. En el colegio de los franciscanos, guitarra y con María Cabrer unos estudios más en serio y actualmente, clases de armonía. En esta primera época estaba en la banda de Artá y también formamos un grupo de música pop llamado «aigua aixuta», solfaes muy positivo y se observa un interés general por la música, ya no es cosa de bohemios

-¿Cómo llegó tu afición por la música?

-Con mi padrino y un vecino, estu-

mos ir a tocar a «Sa Colonia de Sant Pere».

-De todas formas ud. se decanta por la música clásica...

-La música ligera actual, en general, es de baja calidad; basta escuchar los «LP's» que se graban, están pensados en vender, no en la música de calidad, Pink Floyd, Mike Olfield, Alan Parson, etc prácticamente han desaparecido. Sus obras eran de buena calidad, pero no eran comerciales, demasiado largas para hacer con ellas discos sencillos, con una pieza cubrían una cara del «LP», esto a todas luces no era comercial y la música **sucumbió ante el acoso comercial.**

Mi interés por dar a conocer el sistema de composición por ordenador es para intentar interesar a la gente, ya que es una forma fácil de componer. De esta manera puedes tener tu música, no te ves limitado a la que han compuesto otros autores, por muy ilustres que sean.

Toni, gracias por atendernos y te deseamos éxitos en tu camino.

Jaime Alzamora



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

Los ganadores todos contentos, recogen en Hnos. Cañada, sus premios.



II CONCURSO DE DIBUJO INFANTIL HNOS. CAÑADA

1º, JESUS MORAL TORRES. 2º, ANDREU JULIA PUIG
MENCIONES ESPECIALES; DANIEL SANTAMARTA
Y ANTONIA MASSOT

El 2º y a las diez horas de la mañana, tuvo lugar en las dependencias comerciales de la acreditada firma Hnos CAÑADA, la selección de dibujos que los Colegios Jaume Fornaris y Na penyal presentaron para optar y participar en el II Concurso de dibujo que para estas efchas organiza por segunda vez, Jaume Alzamora de la empresa antes mencionada.

La participación ha sido muy numerosa, sobrepasando los cien dibujos. El jurado estaba compuesto por Sebastià Pol, galerista de arte, Toni Sansó político, Antonia Melis, maestra de Na Penyal, Salvador Conesa, maestro de Jaume Fornaris, Jaume Alzamora, el escultor Pedro Flores e Isabel Servera, del CALA MILLOR 7.

Después de una difícil deliberación, dado que había mucha gracia, estímulo y muchos dibujos verdaderamente significativos los ganadores fueron los siguientes: primer premio JESUS MORAL, segundo premio, ANDREU JULIA y como menciones especiales, DANIEL SANTAMARTA y ANTONIA MASSOT.

El primer premio quedará marcado y expuesto en las dependencias de Hnos. CAÑADA, el segundo premio, en las Oficinas del CALA MILLOR 7 y las menciones especiales, se regalarán a los Ayuntamientos.

Hay que hacer una mención especial a Jaume Alzamora por su ilusión y constancia en seguir haciendo cosas en pro a una Comunidad; a la participación del jurado y dar las GRACIAS MÁS EXPRESIVAS Y SINCERAS A TODOS LOS NIÑOS Y NIÑAS QUE HAN PARTICIPADO EN DICHO CONCURSO.

R.L.



El jurado deliberando



El jurado muestra los dibujos ganadores

COMUNION DE JUAN MOLL
SERVERA



Juan Moll Servera

El pasado día 8 de Diciembre, Juan Moll Servera, recibió la Primera Comunión en la Parroquia de San Juan Bautista de Son Servera en compañía de sus familiares y amigos. Para ellos y especialmente para Juan, nuestra más cordial enhorabuena.

DE LA PEÑA MOTORISTA

¡LAS HAY CON SUERTE, Y SI NO
VEAN!



La pequeñaja de la foto parece que se lo está pasando bomba con esa cara de felicidad -cara de velocidad- y si no preguntémoslo a ella, que seguro que enviaría a más de uno a paseo, aunque el casco le está grande.



FELIZ
AÑO NUEVO

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.*

HIPER MANACOR



OFERTAS DEL 11 DE DICIEMBRE 92 AL 5 DE ENERO 93 ALIMENTACION

Aceitunas rellenas anchoa Unagrás 450 gr.....	78
Espárragos Bajamar T. Cristal 11/14 500 gr.....	329
Mahonesa Ybarra 450 grs.....	168
Melocotón en almibar Unagrás Kg.....	99
Piña rodajas Unagrás 3/4.....	99
Berberechos Cabo de Peñas Bote 300 grs.....	265
Almejas, machas, navajuelas Dani RO-150.....	160
Galletas surtidas Gullón 800 gr.....	315
Chocolate a la taza Valor 300 grs.....	188
Café Rico molido Mezcla 250 grs.....	110
Arroz Unagrás Kg.....	99
Aceite de oliva Caimari L.....	279

TURRONES Y ESPECIALIDADES

Turrón ijona, alicante sup. Unagrás 300 gr.....	299
Turrón ijona, alicante La Jijonenca extra 300 grs.....	445
Turrón chocolate (praliné, trufa, cointreau) Torras 300 grs.....	335
Turrón chocolate crujiente Unagrás 300 grs.....	198
Turrón yema quemada La Jijonenca extra 300 grs.....	380
Tortas imperiales La Fama 200 grs.....	449
Polvorones surtidos E. Moreno 800 grs.....	295
Nueces Borges, bolsa 750 grs.....	269

BEBIDAS Y LICORES

Vino San Simón 3/4.....	99
Vino Blanc Pescador 3/4.....	395
Vino René Barbier rosado 3/4.....	395
Vino de aguja Copiña 3/4.....	269
Martini Rosso, Bianco.....	455
Coñac Terry L.....	795
Coñac Carlos III 3/4.....	895
Whisky William Lawson's 3/4.....	890
Whisky Ballantine's 3/4.....	1.295
Cava Freixenet Carta Nevada.....	498
Cava Codorniu extra.....	690
Cava Delapierre Extra.....	335
Cava Rondel Oro.....	399

Su Hipermercado favorito

CHARCUTERIA

Jamón cocido Oscar Mayer.....	890 pts./kg.
Jamón serrano s/h El Pozo.....	1.399 pts./kg.
Jamón serrano con pata negra El Pozo.....	1.199 pts./kg.
Salmón ahumado Domínguez.....	4.299 pts./kg.
Gran surtido en fiambres navideñas.	

CONGELADOS

Tarta Capriccio Camy 600 grs.....	245
Calamar romana Fribesa Kg.....	395
Langostino Banana Banda Oro Pescanova 600 grs. ...	1.495
Lomos Rodaballo.....	840 pts./kg.
Calamar C-3 Nacional.....	930 pts./kg.
Cola gamba pelada.....	1.190 pts./kg.
Sucedaneo cangrejo.....	800 pts./kg.
Langostino argentino Med.....	995 pts./kg.

PERFUMERIA Y LIMPIEZA

Colonia Farala 100 ml.....	699
Colonia Dahir 100 ml.....	1.343
Estuche colonia + masaje Jacqs 110 ml.....	765
Papel aluminio Albal 30 mts.....	315
Papel higiénico Scottex Pack. 4 u.....	139
Servilletas Marpel 100 u.....	65
Rollo cocina Marpel pack 2 u.....	99

BAZAR

Batidora Master Moulinex 822.....	5.500
Plancha vapor Superjet Moulinex F231.2D.....	3.970
Robot Masterchef 450 Moulinex.....	8.885
Aspirador Compact Moulinex 1.150.....	11.500
Radio Cassette Internacional 6.000.....	2.372
Radio reloj despertador Prodis PD-114.....	1.866

MENAJE Y BRICOLAGE

Sillón director.....	1.195
Est. 6 copas Cava Tradición.....	595
Jgo. Café Matiz 12 tazas.....	1.995
Cristalería Masquerade 24 pzas.....	7.295
Vajilla Paradise 44 pzas.....	4.595
Jamonero.....	1.100
LOTE: Cubertería Vajilla Murray 19 pzas. Batería 5 pzas.....	9.995

TEXTIL

Toalla terciopelo Hydra tocador.....	175
Toalla terciopelo Hydra lavabo.....	450
Toalla terciopelo Hydra baño.....	995

JUGUETES

Nenuco niña con carrito burbujas.....	5.995
Mocasete.....	1.695
Moto Beta Tarres.....	16.495
Famosita patinadora.....	3.195

- Llenar nuestros días de hechos inusuales.
- Enamorarse repentinamente.
- Preocuparse con fervor por los desastres ecológicos.
- Querer saber.
- Disfrutar de noches cinematográficas.
- Estar siempre dispuestos a que lo inesperado nos sorprenda.
- Imponer la calma donde hubo tempestad.

OUT

- Que tu vida se convierta en una cafetera temblorosa.
- Las pintadas callejeras.
- Romper promesas.
- Transformar los días en una monótona agenda seria y ordenada.
- La sincera falsedad, la falsa sinceridad.
- Exagerar las cosas.
- Los reproches infundados.

ESCRITO PARA SIEMPRE

-Con buen humor se pueden definir muchas cosas. Es una técnica muy efectiva.

(Ana Diosdado)

-La vida que me queda la dedicaré a la curación del mundo.

(Michael Jackson)

-Y no busco, encuentro.

(Picasso)

-Se vive má feliz sin depender de nada, no lo dudes.

(Ana Torroja)

-Me encuentro entre la Naturaleza, las estaciones, las flores y los copos de nieve, y no me atrae seguir la línea que todo el mundo está siguiendo. Yo vivo la vida.

(Linda MC Cartney)

-Dicen que hay magia en mis ojos y la verdad es que, sin gafas, no veo nada.

(Christopher Lambert)

-Amad lo que nunca se verá dos veces.

(Alfred de Vigny)

VIVIÓ 104 AÑOS



«Madò Galania»

Fue en el verano del 56 cuando el Ayuntamiento y el pueblo de Son Servera, celebró una fiesta en honor de «Madò Galania» en motivo de su primer centenario. Desde aquel inolvidable verano, vivió 4 años más, toda una larga vida que con ilusión supo disfrutar.

TELEFONOS DE INTERÉS

Ayuntamiento SANT LLORENÇ.....	56 92 00
Ayuntamiento SON SERVERA	56 70 02
O.M.I.T. SANT LLORENÇ	58 54 09
O.M.I.T. SON SERVERA	58 58 64
MUSEU ARQUEOLÒGIC MUNICIPAL.....	58 57 16
AMBULANCIAS CRUZ ROJA.....	58 53 21
BOMBEROS.....	085
TAXIS SAN LORENZO (Parc Mar)	58 56 07
(Pza. Cruz Roja).....	58 57 18
(S'Illot).....	57 06 61
POLICIA MUNICIPAL SAN LORENZO	81 05 79 / 81 06 01
POLICIA MUNICIPAL SON SERVERA	56 71 56
CENTRO MEDICO CALA MILLOR, Sr. Font	58 51 12
DELEGACION AYUNTAMIENTO SON CARRIÓ	56 96 12
GUARDIA CIVIL.....	82 11 00
UNIDAD SANITARIA SON SERVERA.....	56 71 68
UNIDAD SANITARIA SANT LLORENÇ	56 95 97
UNIDAD SANITARIA SON CARRIÓ.....	56 96 19

«L'ANY DESPRÉS, QUÈ?»

1992 ha sido un año singular para todos los españoles, y digo para todos porque todos de una manera u otra hemos compartido este año de boatos, celebraciones, éxitos y fracasos, hemos asistido a los grandes eventos que han tenido lugar en nuestro país, La exposición Universal de Sevilla, las Olimpiadas de Barcelona, el marathon cultural de Madrid, han marcado un poco la tónica de nuestro quehacer diario. Las grandes inversiones hechas para celebrar estos acontecimientos ha repercutido en el bolsillo de los españoles, los que se han forrado con las múltiples posibilidades de la especulación y los contribuyentes netos, que son la mayoría a todos nos ha afectado este año «mágico» de 1.992. El País se ha endeudado hasta las orejas para celebrar este «mágico» año de 1.992, se ha gastado sin ton ni son, alegremente, sin control de los presupuestos previstos, que en algunos casos se han multiplicado por 3, 4, 5 etc., etc y nosotros encandilados de ver las maravillas que nuestros gobernantes nos mostraban a través de la TV, por fin nada teníamos que envidiar a Europa y hasta nuestra exposición era mucho mejor que cualquier otra de las que se habían celebrado y nuestra olimpiada superaba en mucho a la de Los Angeles y no digamos a la de Corea. En Madrid se celebraban espectáculos maravillosos, España estaba de moda y los españoles no salimos de nuestro asombro y cuando se nos presente la factura via impuestos si que vamos a quedar asombrados, como en los restaurantes, hasta que te presentan la factura uno no se da cuenta de lo mucho que ha comido y de lo caro que es.

Paralelamente, los españoles vivíamos culebrones al más puro estilo sudamericano, Ibercop, Filesa, Juan Guerra, Avaes, tráfico de influencias, etc., etc., todas ellas historias interminables sin posibilidad de vislumbrar el acto final. Los españoles nos hemos acomodado a estas historias, como antes nos acomodamos a las noticias de la lacra terrorista, casi sin inmutarnos, escuchando cada vez las mismas palabras de condena en cada atentado. Y no se



si esta es debido a la capacidad de encajar todo lo que se nos presente o si es una especie de fatalismo que se ha apoderado de la sociedad española, no lo se.

Pero mientras todo esto ocurría en nuestro país, el mundo industrializado entraba en una crisis galopante a la que los gobernantes han sido incapaces de poner remedio, el paro ha vuelto a ser el pan nuestro de cada día, el crecimiento económico en la Comunidad Europea ha estado bajo mínimos, la idea de una Europa unida se ha resquebrajado y los nacionalismos del Este de Europa se han radicalizado de tal forma que nos ha permitido contemplar imperritos una espiral de violencia que ya creíamos desaparecida del suelo europeo y en ningún momento nos hemos parado a pensar que las salpicaduras también nos pueden llegar si se siguen manteniendo ciertos discursos centralistas movidos por el afán de controlar todo el poder.

También 1.992 nos ha permitido ver las imágenes de pobreza de algunos países del tercer mundo y en especial Somalia, la antigua Eritrea del Negus, imágenes, que debieran hacernos reflexionar sobre la culpabilidad que los países llamados civilizados tienen sobre estos países, los cuales, después de haberles explotado hasta la sacie-

dad, y cuando la naranja no da más jugo se les abandona a su suerte y pendientes de las limosnas de turno.

Y aquí en nuestra roqueta, hemos contemplado, eso sí un poco de lejos todos estos acontecimientos, como si la cosa no fuera con nosotros; hemos visto que hay muchos más parados, que no cobran el paro hay una crisis en el sector hotelero que tuvo su culminación en la baja ocupación del pasado mes de Julio, la reducción del gasto de nuestros visitantes ha hecho que el volumen de negocio ha bajado a niveles preocupantes, todo ello ha hecho que este invierno nos sea mucho más sombrío y que el pesimismo empiece a apoderarse de la gente y vea el futuro más negro que una noche sin luna, aunque al Sr. Solchaga le tenga sin cuidado el que empiecen a cerrar negocios en cadena.

Si realmente han ocurrido muchas cosas en este año «mágico» de 1.992, seguramente será un año inolvidable como cuando uno se casa, que hecha la casa por la ventana, (lo jodido es que ahora, uno no se casa sólo una vez en la vida) el mal trago viene después, cuando a uno le presentan la factura, a más de uno se le pasan los ardores. Por eso yo me pregunto y el año después qué?

Ignasi Umbert i Roig

MISSATGE DE NADAL DEL PRESIDENT DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA

(NADAL 1992)

Com a President de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, vull dirigir-me a tots els ciutadans d'Eivissa i Formentera, Menorca i Mallorca en aquests dies tan tradicionals i familiars per a tothom. Celebrem de bell nou les festes de Nadal i m'agradaria fer-vos arribar a tots la meua més cordial felicitació i el meu missatge d'esperança davant un any nou que es presenta envoltat d'una sèrie d'incògnites que genere recels i crispacions dins la nostra societat.

Convençuts que la por i la desconfiança són males conselleres, hem de treure lliçons de l'experiència de l'any 92. El passat Nadal vos feia una reflexió davant un any que es presentava a ca nostra amb una incertesa que augurava tensions i dificultats. Ara constatarem que ens hem trobat amb la realitat que s'esperava: les Balears han decidit els darrers anys, per voluntat majoritària, fer un canvi en les seves estructures i plantejaments econòmics. Es tractava de baratar el creixement quantitatiu exorbitat dels darrers anys, per un creixement qualitatiu. Això suposava introduir canvis substancials en els nostres esquemes productius, econòmics, laborals, empresarials i fins i tot, institucionals. Hem optat per unes fórmules noves que suposen una aturada de la oferta turística i una actitud decidida de defensa del medi natural, amb implicacions importants en les formes tradicionals de fer les coses.

Tot això defineix el 92: un any de canvi. I tots els canvis comporten dificultats perquè suposen una aposta de futur a través del disseny de noves estructures productives i, sobretot, a través d'una renovació de la mentalitat i dels pensaments. Pretendre construir el futur amb esquemes del passat és una ventura massa arriscada que està condemnada al fracàs més rotund. Aquests canvis, per tant, són necessaris; aquests sacrificis són inqüestionables quan posam els fonaments d'un futur nou, més segur, més alegre, més ambicions, més just.

El 92 que ara acaba ha suposat també un canvi en la construcció de



Balears com a poble i en el procés d'identificació dels nostres ciutadans com a Comunitat. A través d'un gran pacte s'ha aconseguit activar el traspàs de competències, que començaran a ser efectives a partir de 1993. En tindre 33 de noves, que, de moment, satisfan les nostres aspiracions ara. Entre aquestes, camps d'actuació tan importants com els d'aigües, Insero i educació seran gestionats des d'aquí, amb un aprofitament millor dels recursos i una acomodació més ajustada a les nostres demandes i necessitats. Encara que l'exercici d'aquestes competències no omple les nostres aspiracions d'autogovern, ni arriba al sostre de la nostra Comunitat demana, significa un canvi efectiu en el reconeixement de les Balears com a poble que té una vocació com una de futur.

Aquests dos fets han marcat el 92 i són un punt de referència obligada quan és hora d'investir el 93 amb ànim de victòria.

Davant aquest repte, jo voldria fer-

vos arribar a dues petites consideracions:

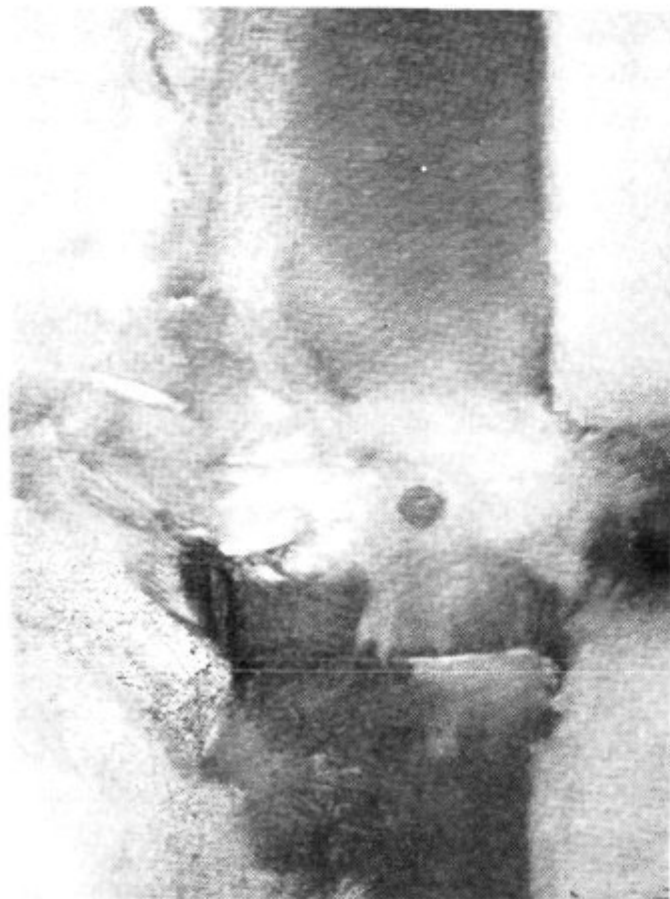
El nostre poble sap des de sempre enfrontar amb decisió totes les dificultats i se creix en els moments difícils. Això ha estat una constant històrica de la nostra vocació com a poble i no falta que vos recordi cap pàgina del nostre passat pròxim o llunyà. L'esforç, la capacitat de feina, la iniciativa i la creativitat s'han incentivat sempre en moments de dificultat i de canvi. En aquestes festes de Nadal i de Cap d'Any tenim un altre exemple: Fa prop de dos mil anys el missatge més important de tota la Humanitat va néixer envoltat de dificultats. El portal d'una establia va ser triat com a punt de partida de tot un Déu fet Home per fer arribar la seva paraula a tot el món. Crec que tots hem de tenir clares les metes cap a on anam. I una vegada definides, lluitar amb força per arribar-hi. És l'única garantia de futur per a tot el poble.

I una segona consideració: si ens proposam uns objectius concrets de recuperació econòmica, de benestar social i de definició de la nostra vocació com a Comunitat, qualsevol llenguatge que no sigui el del diàleg i la cooperació, no ens durà pel bon camí. Per això, vos anim a tots a defensar ca nostra, a desterrar la crispació, a contrastar amb seny les diferències de criteri, a llevar d'enmig qualsevol forma de nerviosisme entre els grups polítics i socials, a respectar les persones, a ajudar els més desfavorits i aprofitar el gran potencial de tota la nostra gent en la construcció d'una societat moderna i pròspera.

Que la pau arribi a les persones com el bàlsam a les ferides i que tanqui enfrontaments balders i lluites entre germans.

Que aquestes festes de Nadal i de Cap d'Any siguin dies d'encontre i goig familiar. I a tots, sense excepció, permeteu-me que vos desitgi de tot cor, en nom propi i del Govern, un bon Nadal, i, malgrat totes les dificultats, un venturós i alegre Any Nou.

BLANCHE SCHNEIDER, EN EL
«MOLÍ D'EN BOU»



El pasado sábado 18 de Diciembre y en el bello e incomparable espacio del Restaurante, Bar y Galería de arte, inauguró sus últimas obras, la pintora luxemburguesa y residente en el Port Vell, BLANCHE SCHNEIDER. Sus jugos de colores, los estados del sentimiento y sus últimas amistades, influyen en el devenir de sus obras, inquietando a nuestras miradas, descubriendo sus nuevos sabores -los tonos verdesos, lilas-. Charlando con ella nos comenta sus estancias durante un período de casi dos meses ininterrumpidos en Luxemburgo, la luz tan diferente y los momentos alegres de Mallorca han actua-

do en mis tonos, sin perder la alegría pero entrando la nostalgia, y ahora nos vamos a California a «reponer» las pilas gastadas para entrar en una nueva etapa el año que viene.

Si a Ana (la Sra. de Maticzo) le gustan las obras de Blanca por su tranquilidad y la alegría que despiertan, todos los que la visiten, se darán cuenta de las magníficas posibilidades que Blanca tendrá en un futuro no muy lejano, por su buen hacer y el trabajo constante que dedica al arte, ¡su arte!, al que todos le rendimos nuestro sincero agradecimiento. Suerte.

J. Robí



SUPERMERCADOS

HIPER COLON



FELIZ AÑO NUEVO

PARKING PROPIO

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

PUB

¡El mejor
ambiente!



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

FELIZ AÑO NUEVO

SANT LLORENÇ

Carretera Son Servera, núm. 38

SA VERGA
bar

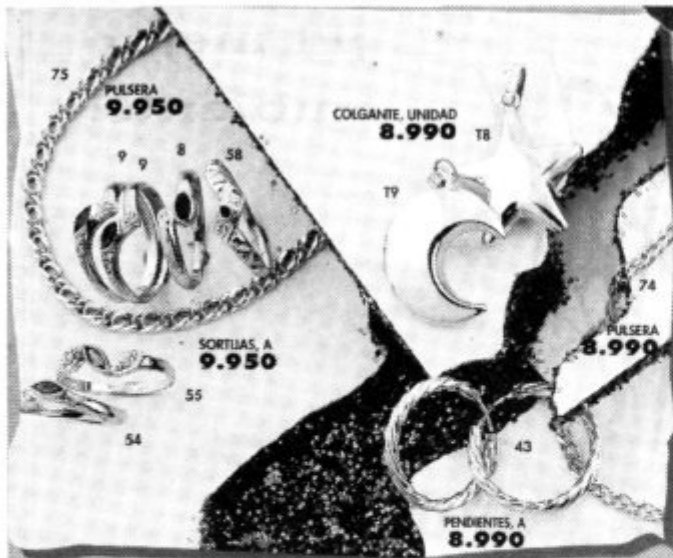
La direcció els hi desitja unes bones bones festes

MOLTS D'ANYS

FELIZ AÑO 1993

C/ Major, 25-1"

SANT LLORENÇ



ESTAS FIESTAS

como siempre los mejores
precios de la Comarca en
Oro de 1ª Ley
en

Joyerías

CALA MILLOR "Katia"

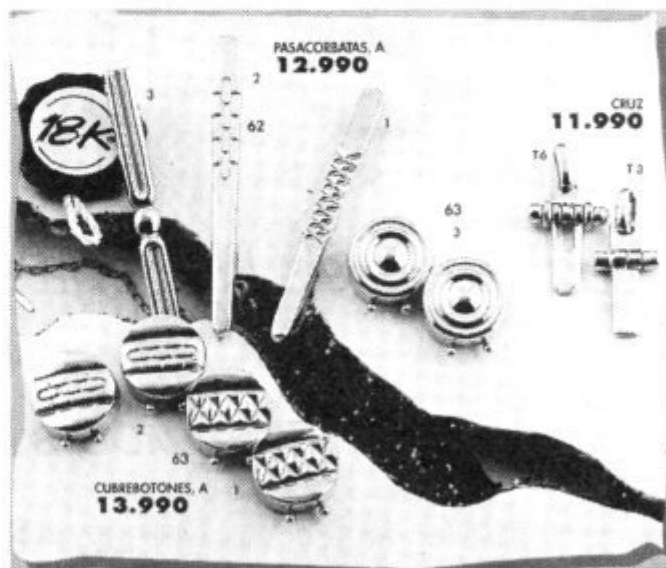
Avd. Cristóbal Colón, 15 - 54 y 64 CALA MILLOR

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

PROSPERO AÑO NUEVO

HASTA UN

50% D.T.O.



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



**ESTAS FIESTAS
MARCA TU
DIFERENCIA
EN LA NUEVA
TIENDA
SWATCH**

DE

Joyerías
CALA MILLOR "Katia"

Avd. Cristóbal Colón, 15 - CALA MILLOR

Teléfonos 58 54 69

swatch
swiss made

RELOJES EXCLUSIVOS

LOTUS

NOWLEY

courmèges

JAGUAR

paco rabanne

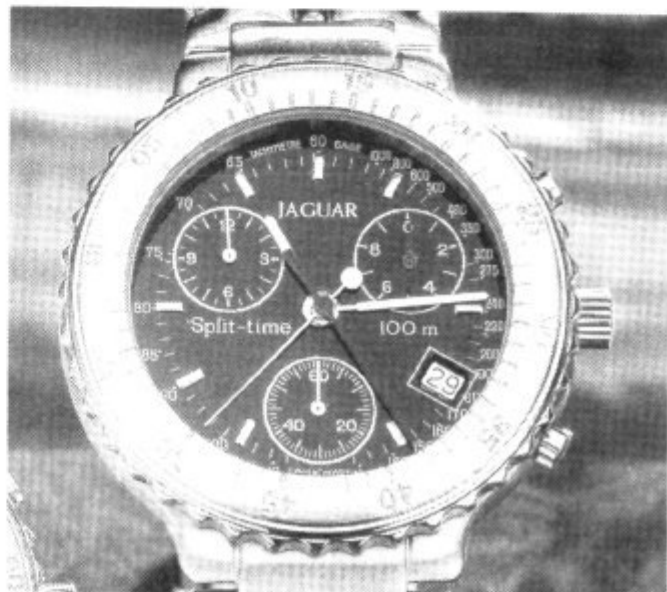
Collection Guillaume

Distribuidores Oficiales

SEIKO swatch CASIO flik flak

LAS MEJORES FIRMAS CONFÍAN EN NOSOTROS

PROSPERO AÑO NUEVO



Y AHORA... ¡A POR EL CARDASSAR!

PORTO CRISTO, 2 - BADIA, 3

Porto Cristo.- Lozano, Julián, López, Pastor (Muntaner), Nacho, Soria, Navarrete, Piña, Xisco Riera, Lobato (Vecina) y Nando.

Badia.- Servera, Rosselló, Brunet, Marcelino, Colau, Bauzá, Gabi (Carrío), Andreu, Nebot y Barceló.



COMENTARIO

Después de una primera parte sin excesivo interés por ambas partes, en la segunda se hicieron valer del porqué está el Badia en esta estupenda situación, tanto por su rendimiento y buen juego, así como la compe-

netración de todo el equipo para que sus puntas actúen de la forma que lo hicieron Nebot con dos estupendos goles (bien merecidos) y Rosselló, que aprovecharon los momentos bajos por los que pasa el Porto Cristo.

Por lo tanto dos valiosos puntos que sirven para ir añadiendo más emoción a las jornadas sucesivas y la próxima el Cardassar el 3 de Enero en su 17ª jornada que vendrán a visitarnos, que viendo sus últimas jor-

nadas no está trabajando nada mal -perdió el último encuentro con el Ferriolense de una forma decepcionante, según comentó Loyma. Suerte en el 1er. encuentro del 93.

**FRUTAS
SERVERA S.A.**

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

**PATROCINA
MÁXIMO GOLEADOR BADÍA**



Nebot.....	9
Gabi.....	7
Rosselló.....	1

RESTAURANTE - BAR

Menú diario de
Lunes a viernes
MIÉRCOLES
NOCHE
CERRADO

Los Pójaros

NOVEDAD
EN PIZZAS Y
LASAÑAS



MENÚS ESPECIALES PARA NAVIDAD

«FELIÇ ANY NOU»

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

CALA BONA

MARCELINO PEREZ BECERRA, CENTRAL

«EL BADIA TIENE UN BLOQUE MUY COMPLETO Y JOVEN, QUE SI NO CAMBIA, PODRÁ ESTAR ENTRE LOS 4 PRIMEROS»

Marcelino se formó en el Badia en los alevines, pasó por juveniles, luego le cedieron 1 año al Artá en Preferente y fue repescado los 3 últimos meses para estar con el Badia en 2ª B, y ahora desde hace cuatro años está en el Badia en III División. Ha jugado por todo, de defensa. Pero donde mejor se encuentra es de central. Y así que cada uno piense lo que le dé la gana y nosotros a lo nuestro.

-Marcelino, ¿qué tal se llevan las tarjetas?

-En mi caso horrible, ya que este año he tenido que abandonar el partido por motivos de jugar al límite, pero la mayoría son por protestar. Tengo un temperamento muy fuerte.

-¿Y no se calma con menos «vitaminas»...?

-Sí, creo que recapacitando, pero me cuesta bastante. Aprovecho la ocasión para pedir disculpas a los compañeros por los diferentes partidos que he sido expulsado y dejar sólo con 10 jugadores el partido. Necesito calmar un poco mis nervios.

-¿Cómo se vive del fútbol, o se malvive?

-Creo que en esta categoría prácticamente no se puede vivir del fútbol. Lo practicamos como hobby, por la afición al fútbol, con pensamientos a algún día vivir de ello. Mi meta es trabajar para ello y algún día -no llegar a lo más alto, pero sí subir de categoría-.

-Y hablando de categorías, el Badia, ¿qué tal se



encuentra en esta III División?

-El Badia tiene un «bloque» muy completo, muy joven, y que si no cambia nada, tendrá equipo para los próximos 5 años y estar entre los 5 o 6 primeros. Si quedamos entre los 4 primeros se hace la liga de ascenso a 2ª B, pero creo que de momento la categoría que necesita el Badia es III Di-

visión, ya que el presupuesto de 2ª sale muy caro y hay pocos equipos que se lo puedan permitir. El fútbol en Mallorca ha decaído mucho, la gente no acude al campo, ha habido un desfase con el dinero y la gente se ha cansado de ir al fútbol y de poner dinero, quieras o no el equipo tiene que vivir de la afición, y si ella no te apoya, no se pueden tener ideas de subir de categoría, conformándose en la III División, que es la liga de moda en Mallorca.

-Y la afición femenina...

-Hablándote de mis principios, cuando yo era alevín o infantil que iba a ver el 1er. equipo, había una gran asistencia femenina, ya que el fútbol era el deporte Rey y atraía a la gente. Pero ahora parece que ha decaído tanto en la afición femenina como en la masculina.

-Entonces, ¿habrá que darles alguna pócima para que vuelvan como la miel a las abejas?

-Sí, habrá que hacer algo nuevo en el fútbol para que vuelvan, porque es bueno que la afición femenina venga como antes, no sólo porque vengan, si no por el apoyo que dan al equipo, ya que chillan más las mujeres que los hombres.

-Cuéntame de las nuevas incorporaciones, la directiva, el campo, el técnico...

-Por el terreno de juego creo que, sin duda alguna, es el mejor de tierra en toda Mallorca. Las incorporacio-

nes han sido cinco o seis que de momento están rindiendo bastante bien -sobre todo Gaby- y la directiva nos hace sufrir un poco, aunque creo que al final todo saldrá como estaba previsto al principio de la temporada. Del entrenador, sin nada que reprochar a los otros que he tenido, es para mí el ideal para llevar -en estos momentos- al Badia.

-La Cantera, ¿cómo la observas tú, que estás «arriba»?

-Últimamente ha decaído bastante, no se si es por el poco apoyo que tiene, pero la verdad es que se les ve con pocos ánimos a los chicos. Ahora al parecer, Matgi está muy encima de ellos y creo que les sabrá sacar el fruto, ya que es una persona muy trabajadora en este sentido. Ahora será muy difícil que pueda subir gente al 1er. equipo, pero con un poco de ganas y sufriendo podrán estar arriba.

-¿Practicarás algún otro deporte?

-Como deportes me gustan todos, y últimamente me gusta la moto acuática y practico cualquier deporte en sí: el tenis, squash, etc. Me desenvuelvo bastante bien en todos ellos.

Muchas gracias por tus palabras y que ojalá se pueda remediar esta situación de los más pequeños «La Cantera», que sin ella no habrá futuro claro para el equipo «mayor». Suerte y felices Fiestas.

J. Robí

SE EMPIEZA EL AÑO CON EL DERBY

BADIA CALA MILLOR - CARDASSAR

Para empezar el año, los aficionados de nuestra zona, tendrán un comienzo «caliente» ya que se enfrentarán nada menos que nuestros dos equipos representativos en la Tercera División Balear, como son el Badía y el Cadassar.

Ambos conjuntos, hasta el momento, llevan trayectorias muy dispares, mientras los de Cala Millor dirigidos por Esteban Caldentey por cuarta temporada consecutiva, se está codeando con los gallitos, situado en la quinta plaza con diecinueve puntos y tres positivos, los llorencins por el contrario, no les están saliendo bien las cosas, unas



El Cardassar, necesitado de un resultado positivo en su visita al Badía.

veces la mala fortuna, otras las lesiones, etc. No puede salir de los lugares peligrosos de la tabla, está situado en la dieciseisava posición

con trece puntos y tres negativos.

Al parecer los favoritos son los discípulos de Esteban Caldentey, (mejor situa-

do, factor campo, etc.) pero en fútbol no hay nada escrito y menos en los partidos de máxima rivalidad. He aquí la grandeza del deporte Rey. Hay que tener en cuenta que el Cardassar, dos de sus únicas tres victorias las ha conseguido en el Campeonato, son contra el Porto Cristo y Manacor, éste último tenía la vitola del líder imbatido y además, los dos en sus feudos, 1-3 el primero y 0-1 el segundo, por lo que no sería una sorpresa si el conjunto de Pedro González sacase algo positivo de su salida.

En definitiva, se puede presenciar un buen evento, y esperemos que la deportividad, tanto en las gradas como en el terreno de juego brille a gran altura.

J.F.

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

RESTAURANT
Torrador Típic

Mendia Vell

DIARIAMENTE MENU

Menú n.º 1	Menú n.º 2	Menú n.º 3	Menú n.º 4
Lunes	Miércoles	Jueves	Viernes
Esquejes Telmor con cil. Pastry, vino, agua y café 1.500 pts.	Arroz Briz Lomo con cil. Pastry, vino, agua y café 1.500 pts.	Sopas mallorquinas Cordero Mendia Vell Pastry, vino, agua y café 1.500 pts.	Ensalada Cordero refrito Pastry, vino, agua y café 1.500 pts.
Menú n.º 5	Menú n.º 6	Menú Especial	Esquejes
Sábado	Domingo	Niños	
Arroz Marroquí Pasta Mallorquina Pastry, vino, agua y café 1.500 pts.	Pasta Filete de pechuga romana Pastry, vino, agua y café 1.500 pts.	1.000 pts.	Esquejes Ensalada con pasito Helado

Todas las noches abierto el torrador grill
donde podrán comer:

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

Todo acompañado con guarnición, postre, vino, agua y café

1.500 pts.

Desde el 10 de enero 1992

Vea nuestra carta de

COCINA MALLORQUINA E INTERNACIONAL

con nuevos y ajustados precios

Possessió Mendia Vell

Ctra. Manacor - Porto Cristo

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



C.D. CARDASSAR, «EL ANSIADO»

Pedro Caldentey Soler «Comare»

Uno de los productos más valiosos de la cantera llorencina es sin lugar a dudas el joven de veintidos años, Pedro Caldentey Soler, aunque este año debido a una inoportuna lesión de menisco de la cual fué intervenido quirúrgicamente, le ha apartado de la actual competición liguera, pero ya está en periodo de recuperación y puede que reaparezca en pocas semanas en los terrenos de juego. Muchos son los aficionados del conjunto de «Es Moleter» que se acuerdan de él ahora que no puede contribuir con su pundonor, entrega, valentía y lucha constante en esta primera vuelta que el Cardassar no ha sido el que se esperaba, para enderezar el «rumbo» del Club de toda su vida, el Cardassar.

Para interesarnos de su actual estado físico C.M.7 le formuló una serie de preguntas, las cuales nos las contestó con su buen humor que le caracteriza.

-¿Como te encuentras tras esta inoportuna lesión de menisco?

Mucho mejor, ya hago bastantes ejercicios de recuperación, toco de vez en cuando la «bola», aunque, aún no estoy en plenas facultades.

-¿Cuando te parece que estarás en condiciones de debutar?

Es difícil de saberlo, según como me responda la rodilla y luego, por supuesto, cuando el mister lo crea conveniente, espero entrar en los terrenos de juego lo antes posible. Es muy duro ver los encuentros desde la

grada.

-Cuando no se juega, es cuando se acuerdan más de uno, ¿no es así?

Así es, pero es injusto para mis compañeros ya que lo están haciendo bien... pero no nos acompañan los resultados.

-¿Como ves a tu equipo?

Tenemos un gran equipo, la situación que nos encontramos no es la real, creo que lo solucionaremos, esperando que el año que empezará se arregle mi y nuestra «mala pata».

-¿Cual podría ser el mal del conjunto?

Es difícil decirlo, somos capaces de todo, ganar al líder imbatido y perder ante equipos supuestamente inferiores, pero entre todos lo solucionaremos.

-¿Cual ha sido tu mejor entrenador?

De todos he aprendido algo, no quiero individualizar ya que sería dejar el saber de los otros.

-¿Y el actual, Pedro González?

Es un excelente entrenador, la ha demostrado en todos los equipos que ha dirigido.

-Contestanos que te su-

gieren estas palabras futbolísticamente hablando:

Manacor: la mejor plantilla de III.

Porto Cristo: vecino.

Badia: gran rival.

Afición: la nuestra buena, pero apagada.

Club: el Cardassar.

Directiva: como la del Barça, pero en III.

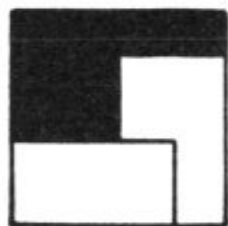
Barça: lo mejor del mundo.

Madrid: un segundón.

Atlético: Gil y Gil.

Mallorca: tenemos que subir.

Joan Fornés



Eléctrica
Son Servera, S.L.

*Felices
Fiestas*

C/. Presbítero Pentinat, 12
07550 SON SERVERA

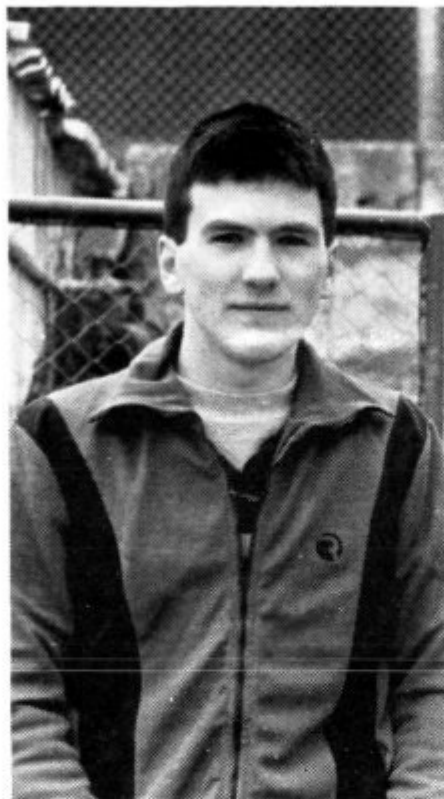
Tel. 81 70 46
Fax 81 70 46
Part. Tel. 56 80 03

SIGUE LA BUENA RACHA DEL CONJUNTO LLORENCÍ
EL SON SERVERA MÁS LIDER

Sigue la marcha triunfal de nuestros representantes en esta fase clasificatoria, tan sólo desentona el conjunto tinajero en el grupo B que parece que cada día lo tiene más difícil el poder clasificarse entre los cinco primeros casilleros.

En el Grupo A, estamos de enhorabuena, ya que nuestros dos representantes no pueden ir mejor. El Son Servera es el líder destacado e indiscutible de este difícil grupo, tras la contundente victoria por 2-0 al Calas de Mallorca con goles del «pundonor» Bernat Sancho y el «sempiterno» Joan Brunet. El segundo clasificado, es nada menos que el Frutas Servera-Mta., que a pesar de su derrota en el feudo del Mármol Esgramar por 3-2, sigue situado en los lugares altos de la tabla empatado con el conjunto porteño Ca'n Mac. Los goles de los «Margaritos» los materializaron, Jordi y Pedro tras un 3-0 inicial.

En el grupo B, la suerte es dispar en nuestros representantes, mientras el Cardassar consigue un meritorio empate a un gol en Porto Cristo ante los «Nofres». Lo que significa que ya son doce las jornadas sin conocer la derrota. El conjunto de Cala Millor, Las Tinajas, le endosaron once goles a uno, uno de los gallitos de este grupo como es el Modas Juima-Porrón, por lo que vale más no comentar este último encuentro, puesto que el resultado, habla por sí solo. En cuanto al conjunto que hace doce semanas lleve la camiseta del Bar «Es Glopet», El Cardas-



Nadal y Soler, puntales del Cardassar.

sar realizó un brillante evento donde si hubo un equipo merecedor del triunfo fue el llorencí ya que tuvo una docena de oportu-

nidades de gol por dos del conjunto porteño, pero sólo subió al marcador el tanto marcado por Santandreu, ya que el Sr. Linares anuló, in-

comprensiblemente, un gol, a todas luces legal, del «Pichichi» Juan Raya ¿les tendrá manía?

J.F.

**CURSOS DE INVIERNO EN TODOS
 LOS IDIOMAS**

FELICE ANNO NUOVO
 GLÜCK-LICHES NEUES JAHR
 HAPPY NEW YEAR



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

**Exija Innovación.
Obtendrá Sensaciones.**

SEAT TOLEDO '93
PARA UN MUNDO EXIGENTE

Para obtener sensaciones inéditas hay que marchar por delante. Y exigir sin reservas. Así es la gama SEAT TOLEDO. Rica en equipamiento. Potente en prestaciones. Y con un avanzado concepto en cuanto a seguridad, tanto activa como pasiva. Déjese sorprender por una gama tan amplia y variada como desee. Y que sea cual sea su nivel de exigencia le dará siempre más.

**HAY MUCHAS RAZONES PARA
DISFRUTAR LA GAMA SEAT TOLEDO.**

Desde 1.666.000 PTAS.

Preco final con impuestos del IVA y I.P.T. y transporte en carretera.

RED DE CONCESIONARIOS
SEAT



Información

Monserrat - Moyá C.B.

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

BASQUET JUVENILS

BASYMA SON SERVERA, 42 - LA GLORIA INCA, 86

Anotaron por Basyrna - Bannassar 8, Antona 5, García 2, Ondiviola 3, Massanet 4, Hernández 12, Quinta 3, Ferriol 5.

Pasó por Son Servera uno de los candidatos al ascenso y ganó con comodidad. Los nuestros perdieron muchos balones y no supieron atacar la defensa alternativa de los visitantes.

HIPOTELS SON SERVERA, 44
PICSA SA POBLA, 79

Partido muy bien jugado por ambos equipos en la primera parte, con buena defensa y un rápido contraataque. En la segunda parte,

desconcierto local y bajón en su juego, gracias a la desastrosa actuación del árbitro, que permitió agresiones entre los jugadores que nunca supo cortar. Al final la diferencia no demuestra lo visto en el campo, pero los de Son Servera siguen sin ganar un partido.

HIPOTELS SON SERVERA, 42
AUTOS. ALCINA, 72

Buen partido pese a la derrota del equipo local, ambos equipos hicieron un buen baloncesto dentro de sus posibilidades. Destacar la actuación de MIKI del equipo HOPOTELS SON

SERVERA, ya que al finalizar el partido había captura-

do 12 rebotes y conseguido 21 puntos.

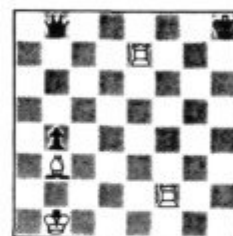
CLUB DE SCATH BADIA DE LLEVANT

Agradeciendo al Cala Millor 7 su espacio cada quincena hacemos una información básica del ajedrez para toda persona interesada.

La apertura de ajedrez, viene a ser como una batalla, por cuanto en ella, como en la guerra, combaten dos ejércitos. Y como en toda batalla, primero se movilizan las fuerzas, lo que en ajedrez se llama indistintamente evolución o desarrollo de las piezas. A saber: se trasladan de su posición ini-

cial a otras posiciones donde se sostienen pronto las primeras escaramuzas.

PROBLEMA DE AJEDREZ, DEL CLUB DE SCATH BADIA DE LLEVANT



Blancas juegan. Mate en tres jugadas.

EstMollet

La Bodeguilla



— Variedad de Pescados y Mariscos del litoral

— Asados de cordero y cochinillo . Tradicionales tapas marineras

*Abierto toda la temporada de invierno
Excepto los jueves*

**Feliz Año Nuevo
1993**

Puerto de Cala Bona

PAUL MARIO ZABEL, PRESIDENTE Y JUGADOR DEL CLUB VOLEIBOL S.S.-C.M.

«MI DESEO DE NAVIDAD; QUE ABRAN DE UNA VEZ POR TODAS LAS PUERTAS DEL POLIDEPORTIVO»

-¿En qué consiste esto de ser Presidente de un club de Voleibol?

-Necesitábamos alguien que trabajase de papeleo en Palma, ir a la Federación, hay también gente que se encarga en los diferentes asuntos del club; Jaime Ferragut es el tesorero, Angela Jaume es la delegada del equipo masculino y Jaime del femenino, Biel Domenge es el secretario.

-También ayudas con los «trabajos» de entrenador. ¿Tienes que chillar mucho para que te escuchan?

-No, chillar sólo en contadas ocasiones, malas maneras no hay. Los pocos que doy son más de «pitorreo», no van en serio.

-Con el aspecto de las finanzas ¿qué tal van?

-Tres años llevamos de Club; en el primero tuvimos una subvención del Ayuntamiento, en el segundo la tuvimos un poco más alta y este año también tenemos la misma que el año pasado, pero con un equipo más y vamos justos e igual tendremos que poner al final dinero los jugadores, porque no nos bastará. De gastos de material; balones, fichas, inscripciones del equipo, arbitrajes -porque tienen un desplazamiento más largo, ya que vienen a Palma- ir a Ibiza a jugar, también lo pagamos de nuestro bolsillo. Con estos aspectos la Federación no nos ayuda en nada.

-¿Cuántos equipos tenéis en el Club?

-Tenemos 1 senior masculino, 1 senior femenino, 1



cadete femenino -estos están federados- a nivel escolar hay dos más.

-¿Son muchos o demasiado pocos para un pueblo como Son Servera y Cala Millor?

-Según, en el 1er. año tenemos un equipo senior masculino federado, en el 2º un senior femenino, en el 3º hay un cadete femenino. Es difícil decirlo, estamos intentando coger chico/as e intentar que cada vez haya el máximo de gente haciendo deporte, -intentar hacer una cantera de voleibol es difícil-. Tenemos 35 jugadores federados, más en nivel escolar hay unos 20 niños, esto a parte de un equipo de cadetes masculinos que juega en peñas -son unos diez más- y a parte de muchos aficionados que tam-

bién les gusta venir a jugar.

-¿Quién fue el que ha «movido» en esta ocasión el volei en nuestra comarca, ya que anteriormente fue José Luis Pérez?

-Pere Jaume ha sido el responsable de esta subida del volei -como coordinador de deportes del Ayuntamiento- bajo su supervisión y sus órdenes tiene un equipo de monitores que de una manera totalmente altruista y aficionada como somos; Angela Jaume, Margalida Gual, Ute Jaume, y un servidor, Lola Corredor, Jaime Ferragut, aunque no tengamos un equipo propio, ya que nos vamos ayudando unos a otros.

-¿Y para cuando el Pabellón de deportes del «Puig de Sa Bassa», se podrá ir a practicar de-

porte, estará abierto?

-Esto es lo que a mí me gustaría. Nunca se ha podido abrir, aún está cerrado. Todos los que hacemos deporte cubierto o de pista; básquet, futbito, voleibol, estamos hartos de esperar. Tenemos muchas ganas de tener la pista cubierta a ver si se abre de una vez, que hay gente que está desilusionada porque creen que no se abrirá nunca. A ver si pronto se arregla, ya que hace falta, aunque sea sólo una pista pequeña. En el actual de la Estación del tren, una pista sola no nos basta para todos, cuando hace mal tiempo nos «fotem tots», a parte de que la pista está de cada vez peor -cuando hace frío y humedad la pista tiene peligro para los jugadores por el riesgo físico que conlleva.

-Y los sponsors, ¿qué tal van?

-El seniors masculino tiene el «Bar Nou» de Son Servera, el senior femenino tiene la tienda de deportes ELITE de Manacor, los cadetes masculinos y femenino tiene la tienda NAUTILUS. Ellos les pagan los equipajes de camisetas y pantalones.

-Y ya para terminar, ¿algún deseo para estas felices fiestas de Navidad?

-Que acaben y abran las puertas del polideportivo, que entre todos podamos subir el nivel del voleibol en nuestra zona de Son Servera y Cala Millor.

Gracias y suerte en estos deseos difíciles de «embargar».

J. Robí

VOLEIBOL

2ª DIVISION MASCULINA

2ª Jornada

C.V. Manacor, 1 - C.V. S.S.-C.M., 3

Alineaciones C.V. Manacor: 2-Galmés, 3-Lopez, 4-Martinez, 5-Mesquida, 6-Morey, 7-Oliver, 8-Oliver A., 9-Pomar, 10-Tristancho.

C.V. S.S. C.M.: 11-Ramis, 7-Ferragut, 4-Ballester P., 8-Ballester M., 9-Zabel, 5-Riera, 6-Martin, 1-Servera, 15-Jaume.

Comentario: Partido de rivalidad comarcal jugado en Ca'n Costa y que se saldó con la victoria de nuestro equipo, que consiguiendo así la primera de la temporada después de ganar el 1º set, los jugadores de Son Servera se relajaron en exceso por lo que perdieron con cierta claridad el 2º. Sin embargo consiguieron reaccionar y anotarse los dos sets siguientes, y de esta forma el encuentro. Lo más destacado fué el 4º y último set, donde tuvieron que remontar varias pelotas de set antes de conseguir la victoria en un final de auténtico infarto.

3ª jornada

C.V. Son Servera - C.M., 3 - C.V. Rafal Vell, 1

Alineaciones C.V.S.S.C.M.: 11-Ramis, 7-Ferragut, 4-Ballester P., 8-Ballester M., 9-Zabel, 5-Riera, 6-Martin, 1-Servera, 15-Jaume.

Alineación C.V.Rafal

Vell: 3-Gutierrez, 7-Debón, 9-Garcia, 10-Mañas, 4-Belmonte, 8-Carreño, 11.Chillarón, 5-Pérez, 2-Nicolau, 6-Jordà, 12-Alomar, 1-Rodriguez.

Comentario: Los numerosos aficionados que se habían desplazado hasta el pabellón de Porto Cristo, pudieron ver un precioso y emocionantísimo partido de voleibol, de los que hacen afición. Empezaron frios y nerviosos los jugadores locales por lo que y a partir de ahí se vió un excelente voleibol. Se jugaba a gran nivel luchando ambos equipos por cada balón y con una gran intensidad. De esta forma el equipo local consiguió los dos sets siguientes por un apretadísimo 16-14 y 15-13 respectivamente en el último set los visitantes se vinieron abajo, por lo que el C.V.S.S.C.M. consiguió una victoria más contundente (15-3) adjudicándose de esta forma el partido.

2ª DIVISION FEMENINA

C.V. Sant Joan, 3 - C.V. Son Servera C.M., 0

Alineaciones C.V. Sant Joan: 9-Ordinas, 4-Font, 10-Company, 6-Alzamora, 3-Gayá, 12-Oliver, 1-Torrens, 7-Gomis.

C.V. S.S.-C.M.: 8-Gual, 13-Santandreu, 10-Corredor, 7-Jaume M., 1-Arenas, 4-Vives, 3-Aynat 2-Català, 9-Jaume U., 6-Espases M., 11-Huguet, 5-Espases C.

Comentario: Clara derrota del C.V.S.S. C.M. en la pista del Sant Joan, si bien es cierto que enfrente tenían a un buen equipo, no realizaron un buen encuentro no consiguiendo en ningún momento meterse en el partido, de ahí la contundencia del marcador, solamente el 2º set estuvo algo más refido, pero sin resultado positivo.

3ª jornada

C.V. Son Servera-Cala Millor, 3 - C.V. Bunyola, 0

Alineaciones C.V. S.S. C.M.: 8-Gual, 12-Santandreu, 10-Corredor, 7-

Jaume, 1-Arenas, 4-Vives, 3-Aynat, 2-Català, 9-Jaume, 6-Espases, 5-Espases, 11-Huguet.

C.V. Bunyola: 7-Colom D., 9-Colom M., 6-Casrell, 8-Pericas, 3-Payeras, 5-Brunet.

Comentario: contundente victoria para el equipo femenino conseguida en el pabellón de Porto Cristo. El partido no tuvo mayor historia debido a la absoluta superioridad de las jugadoras locales frente a un equipo débil e inexperto, consiguiendo así su primera victoria de la temporada.



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

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



EMPIECE EL 93 CON SOL
EN
TENERIFE

OFERTA ESPECIAL
SALIDAS 4, 11, 18 Y 25 DE ENERO
38.900

LOS PRECIOS INCLUYEN:
 - AVION ESPECIAL IDA Y REGRESO
 - 7 NOCHES DE HOTEL ***/APTO 2 LLAVES
 - REGIMEN DE PENSIÓN COMPLETA CON AGUA O VINO INCLUIDOS
 - TRASLADOS AEROPUERTO/HOTEL/AEROPUERTO
 - SEGURO TURISTICO
 - ASISTENCIA DE GUIAS

PEP THOMÁS, UN EXPERTO EN LA COMPETICIÓN DE CAZA SUBMARINA

«LA CAZA SUBMARINA ES UNA EMOCIÓN CONSTANTE»

Vamos a recordar un poco quien es Pep Thomás. Saltó a la fama cuando, por una indisposición del Mundialista Pep Amengual, tuvo que suplirle en aguas de Turquía durante el campeonato de Europa, dando un «susto» a las demás delegaciones fuertes; Italia, Francia... Decían: ¡Ay España sin Amengual!. «Pero al final ganaron». ¿Quién es Pep Thomás? Era la pregunta obligada, ya que siendo un suplente en la Selección de España, conquistó individualmente y por equipos un subcampeón de España. Pues bien, Pep Thomás es un mallorquín que nace hace 38 años en Petra, tierra de grandes hombres como es Fray Junípero Serra.

Sus comienzos deportivos los tuvo como jugador de fútbol en su pueblo natal, jugando de extremo, a pesar de que la afición a la caza submarina le viene de pequeño, y hasta que no fue mayor no le ha podido dedicar mucho tiempo. Empezó en el Perlas de Manacor, en el «Club des Pi» de Cala Bona y a la Selección Española.

«Mi historial es modesto», dice Pep (era el año 86). Vamos a recordarlo un poco, en el 74 en el campeonato de Baleares queda el 22º, en el 81 Juan Gomis el 4º. También el 5º en el Interinsular del Consell, en el 82 5º en el Juan Gomis, y ganó el II Trofeo Consell General Interinsular -ganando a Amengual- y consiguió un récord nacional capturando un mero de 40'5 kgs. Campeonato de Mallorca conquista la 2ª plaza, en el Cam-

peonato de Baleares queda 2º, integrándose en el seleccionado español. En el 85 ganan el Mundial -Amengual en individual- por equipos, siendo felicitados por el Rey. En el 86 queda en 5º lugar en el campeonato de España, consiguiendo este año proclamarse Campeón de Europa en Turquía -se le denomina «suplente de lujo»- y así ha ido triunfando quedando siempre entre los primeros participantes, en el 88 campeón de Baleares. A partir de aquí, una página en blanco en su vida. En el 89 reaparece después de un obligado descanso ganando en «Fires i festes de Manacor» y gana el Juan Gomis en Porto Cristo también. Y podríamos terminar diciendo que «Pep Thomas comanda el campeonato de Mallorca individual». Era el año 1989, hoy el 8 de Diciembre. Pep Thomás sale a pescar como casi cada día, alejado de los mundiales por prescripción médica y no por ello ha dejado de deleitarnos a sus incondicionales de verle sacar grandes y preciosos pescados dignos de todo un campeón de la caza submarina.

Pep, eres un buen amigo de tus amigos, lo dicen: Mateo d'Es Pi, Delachica -campeón de Europa (por equipos) de caza submarina-, el mundialista Pep Amengual y hasta el mismísimo Renzo Mazzarri -me lo comentó hace escasas fechas- Campeón Mundial por tres veces consecutivas.

-¿Cómo los ves y qué opinas de los cuatro?

-De Amengual, como compañero de equipo ha sido siempre un buen compañero y no se puede decir nada de él, ya que tiene todas las cualidades. Delachica, hemos sido compañeros en el Campeonato de España, pero no hemos coincidido en el equipo nacional y como persona, también no tengo palabras para explicar su buena aptitud, ha tenido la desgracia, en este último Mundial, de no haber quedado a la altura que le corresponde. Renzo Mazzarri ha demostrado que es el mejor pescador del Mundo y lo ha ganado, aunque me hubiera gustado que lo hubiese conquistado uno



Pep Thomás a punto de salir con todo su equipo de Yamaha

de los nuestros -del equipo nacional español- como persona es simpático, como

todos los italianos del equipo. De Mateo del Restaurante «Es Pi». Si fuese pes-

cador de caza submarina, estaría a la altura de un Mazzarri o de Amengual,

pero ha elegido otro tipo de competición que domina bastante bien.

-Te hago un ofrecimiento -montar un club de pesca y caza submarina en Cala Millor, ¿qué me contestas?

-Un club abarca las actividades que se quiere abarcar; caña, pesca submarina, buceo y fotografía, por tanto el club se tendría que hacer dirigido a lo que tiene más demanda ya que, veo que hay mucha afición y la gente de aquí tiene mucho interés, pero hace falta lo más importante; alguien que quiera llevar las riendas, el presidente del Club. La idea la tengo pensada desde hace tiempo, pero hasta que no haya un Presidente no lo pondremos en marcha. Mi función sería todo lo relacionado con la pesca submarina, en concreto hacer cursillos para que no haya accidentes ya que, últimamente ha habido una serie. Después se podrían organizar concursos de pesca con caña, excursiones de volanti y algún concurso de pesca de calamares. También en buceo y fotografía se podrían incluir diversas actividades como: competiciones, excursiones de fotografía, etc...

-¿Por qué engancha tanto la caza submarina que no será por las ganas de matar, supongo?

-Yo creo que lo primero que tiene es que gusta mucho el mar, al que practica la pesca y una de las formas que se disfruta del mar es pescando, precisamente. También tiene unos paisajes muy especiales, hay momentos en que vas buscando cosas y te aparecen sorpresas sin que te lo esperes; viene un pez grande en un momento dado, es una emoción constante.

-Cuéntanos a los «calamillorers» y al Sr. Conceller Sainz, ¿cómo está la Bahía de Cala Millor?

-El mar está demostrado, que tiene días según las corrientes, según la luna, que el pez desaparece y en cambio otros días que las zonas están despobladas o desiertas, con un cambio de corriente se llena de pescado y la Bahía es un sitio muy concreto que se observa mucho este fenómeno. El mar está un poco castigado y a la Bahía de Cala Millor también se le notan sus efectos, pero tenemos la suerte de que nos entran los peces de temporada como: los «verderols», la «llampuga» y los calamares, que esto demuestra que se reproducen puntualmente.

-Tu opinión sobre un Puerto Deportivo en Cala Bona, ¿supongo que será negativa, o me equivoco?

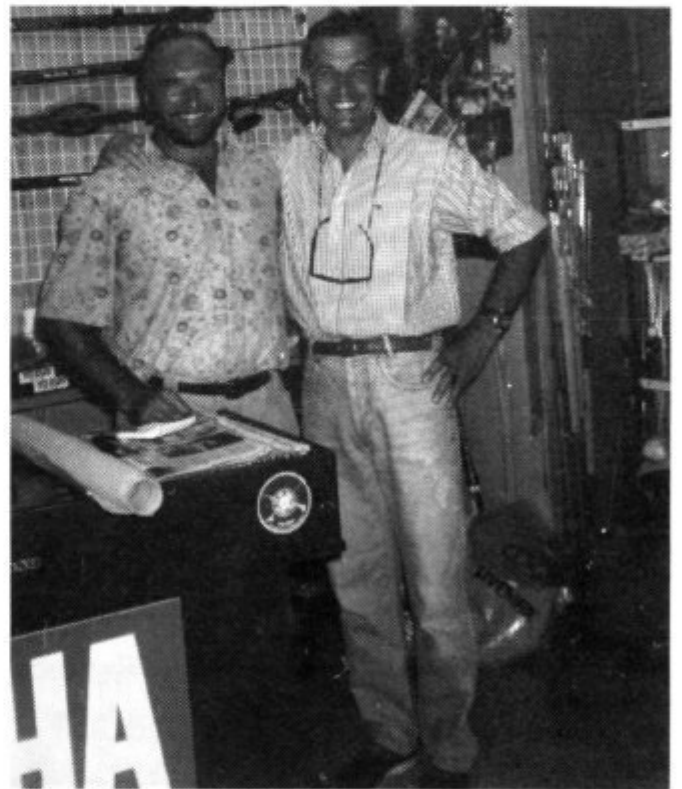
-Pues sí, es negativa, me gustaría que lo dejasen así como está, en todo caso hacer unos cuantos pantalanes más, pero no llegar nunca al macropuerto proyectado.

-Y para terminar, ¿qué ha pasado este Mundial 92 en Porto Cristo? Cuéntame tu visión de los hechos.

-Del Mundial creo que tendría que haber ganado el país organizador, (que es lo que ha ocurrido en los últimos mundiales). Una de sus causas puede haber sido que el equipo nacional no ha tenido todas las ayudas necesarias, como por ejemplo, haber consentido que todos los pescadores no fueran con las mismas condiciones, es decir, la misma barca y el mismo motor. Y otra de las causas que no han favorecido es que España ha tenido que luchar contra dos potencias en pesca: Italia y Fran-



Pep Thomás, en su tienda de Cala Bona con el mundialista José Amengual y su hija



Pep Thomás con el ganador de este Mundial Porto Cristo 92, Rezzo Mazzarri

cia, que han venido super preparados para ganar este mundial.

Muchas gracias por tus

palabras y que pronto sea una realidad este Club del mundo submarino. Suerte.

J. Robí

I CONCURSO ORNITOLÓGICO SON SERVERA 92

ORGANIZADO POR LA AGRUPACIÓN DE CANARICULTORES

Con un total de quince equipos y 30 individuales venidos de toda la isla y de Menorca, tuvo lugar en Son Servera el I Concurso Ornitológico organizado por la Agrupación Ornitológica de Son Servera, patrocinado por el Ayuntamiento y contando con la colaboración de muchí-

simas casas comerciales.

El gran campeón fue el Señor Pedro Servera «de Cala Bona» y hubo muy buena organización y muchos premios. Se puede decir que ha sido un gran acontecimiento.



Pedro «de Cala Bona», el campeón, observando uno de los ejemplares.



Pedro Servera, M. Martín, Miguel Alzamora y Tomeu Galmés.

RELACIÓN DE PREMIOS

BLANCO RECESIVO

Individual
1° Pedro Servera. 91 puntos

Equipos
1° Diego García. 366 puntos

MELANICOS SIN FACTOR

Individual
1° Pedro Febrer. 90 puntos

Equipos
1° Juan J. Quart. 364 puntos

MELANICOS CON FACTOR

Individual
1° Andrés Riera. 90 puntos

Equipos
1° Miguel Castejón. 364 puntos

LIPOCROMOS SIN FACTOR

Individual
1° Pedro Febrer. 90 puntos

Equipos
1° Sebastián Quetglas. 362 puntos

LIPOCROMOS CON FACTOR

Individual
1° Pedro J. Palmer. 90 puntos

Equipos
1° Pedro Binimelis. 362 puntos

GRAN PREMIO COLOR

Individual
1° Pedro Servera. 91 puntos

Equipos
1° Diego García. 366 puntos

RELACION PREMIOS

CANARIOS DE POSTURA

DISEÑO

Individual
1° Francisca Sastre. 91 puntos

Equipos
1° Miguel Alzamora. 359 puntos

POSTURA LISA LIGERA

Individual
1° Antonio Febrer. 91 puntos

Equipos
1° J.L. Pericás. 359 puntos

POSTURA LISA PESADA

Individual
1° Sebastián Quetglas. 90 puntos

Equipos

1° Sebastián Quetglas. 363 puntos

POSTURA RIZADA

Individual
1° Carme Cabot. 90 puntos

Equipos
1° Carme Cabot. 359 puntos

HIBRIDOS

Individual
1° Rafael Cruz. 92 puntos

Equipos

1° Bartolomé Vives. 364 puntos

GRAN PREMIO POSTURA

Individual
1° Francisca Sastre. 91 puntos

Equipos

1° Sebastián Quetglas. 363 puntos

GOLF, TROFEO NAVIDEÑO

En el campo de Golf de la Costa de los Pinos el pasado día 13 de Diciembre, se disputó el TROFEO NAVIDEÑO de 18 hoyos, en la modalidad Stableford -por puntos- disputándose un total de 49 jugadores los trofeos al ganador en su correspondiente categoría, siendo Luis Julve el ganador de un precioso reloj por sus 34 puntos -en la 1ª categoría- y Pedro Miquel Martí en 2ª Cat. con 40 puntos el ganador, bajándole el hándicap en 25'2. Igualmente al Sr. Francis Waldron por su buen juego y buen resultado se le bajó el Hp. de 17'6 a 16'6.

En la Cat. de Sras. Sigrid Schiwientek ganó en 1ª Cat. con 36 puntos, haciendo el



par del campo y en 2ª la Sra. Irene Ajris con 36 puntos se adjudicó el trofeo. Podemos recordar que la buena climatología reinante, hizo que los participantes disfrutaran de un buen día de golf.

En otro orden de cosas, en recientes fechas se ha disputado el Campeonato de España para profesionales en Pedreña, el profesional del Club D. Santiago Sota participó con muy buen acierto, quedando en una

muy honrosa 13ª posición, la ganó el Sr. Luna y recordar que en 4ª posición y empatado quedó el campeón Severiano Ballesteros. Al llegar al Club tuvo un merecido reconocimiento por parte de los jugadores, ya que, durante varias jornadas tuvo en «vilo» por si conseguía el Campeonato, y esperamos que en la próxima edición pueda mejorar el resultado de este año. También tiene para el 27 de Diciembre la celebración del último torneo del año -Trofeo Santiago Sota-, en modalidad Medal de 18 hoyos, que seguro será muy concurrida por los preciados trofeos que repartirán a los ganadores.

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

SIMÓ RODRÍGUEZ LLULL, ENTRENADOR DE TENIS EN EL CLUB DE TENIS «CA'N SIMÓ»

«LOS NIÑOS A VECES SON «CAPARRUTS» Y PARA ESTO ESTÁN LOS ENTRENADORES, PARA INCULCARLES LA DISCIPLINA Y LA ENSEÑANZA»

-¿Cómo te decides a entrar en el tenis?

-He nacido dentro del tenis, mi padre fundó este Club hace 17 años y para mí era normal el jugar a tener, la afición ya me viene de pequeño. Con «Jimmy» montamos la escuela de tenis ahora hace 6 años. He jugado torneos hasta juvenil, el hecho de ir a la «mili» me truncó la carrera deportiva. Fui por Alemania al BLAU WEISS NEUSS, en este Club —que actualmente es el Campeón de Europa por equipos. Competí también por Barcelona. La Región de Baleares es donde más he competido.

-El Tenis Club «Ca'n Simó» —toda una institución del deporte del tenis— ha dado unos excelentes resultados esta temporada. En la que viene ¿Hay alguna previsión en las distintas categorías?

-Sí, nosotros somos un equipo que trabajamos sobre el tenis base, es decir, tenemos más equipos tanto benjamines como alevines que nos suben muy buenos y por ésto es necesario tener un equipo puntero y creo que tanto en alevín y cadete podemos hacer algo, podemos llegar a disputar la fase final e incluso ganarla con los 4 mejores equipos. Y a nivel individual tenemos en alevín los cuatro cabezas de serie que serán de «Ca'n Simó», en Infantiles NURIA LLAGOSTERA y MARIBEL MARIN, en ca-



Simó Rodríguez y el equipo infantil con «Jimmy».



Simó Rodríguez y el equipo alevín con «Jimmy».

detes tenemos a JUAN DIEGO MARIN, que es el actual Campeón de Baleares y a MARIA DEL MAR LAUSIN, que saldrá como tercera clasificada.

-¿Entrenar a estos/as jóvenes, es difícil?

-No, porque es mi trabajo. Difícil sería hacer una cosa que a tí no te gusta. Es entretenido, ellos son niños y algunas veces son un poco «caparruts», y para eso están los entrenadores para

que los inculquen la disciplina, la enseñanza.

-Los entrenos, los tienes programados con antelación, según proyectos anuales, ¿cómo los divides?

-Sí, porque hay niveles diferentes. En el de iniciación —de 6 a 8 años— después el de perfeccionamiento que están de 8-10 m. y a continuación el de competición; a partir de los 10-12 hacia mayores, que ya en-

trenan a diario durante 7 horas de tenis y 3 horas semanales de preparación física que se lo tenemos que agradecer a Bernardo Gelabert que es el que los prepara físicamente.

-Sigamos con el tenis que es muy entretenido. En las instalaciones del Mallorca Tennis Club se ha celebrado la fase previa del Campeonato de Tenis de España. ¿No se puede

celebrar aquí alguno igual trayendo —como en el Cobra— alguna de las primeras raquetas nacionales?

-Sí, pero lo primero que hay que encontrar es un Sponsor ya que las instalaciones son fantásticas como se puede ver. Así como el Cobra son una sociedad y cada año tienen un presupuesto para gastos y hacer un torneo a gran nivel supone una gran inversión.

Aquí hemos celebrado una a nivel de veteranos con la participación del Ayuntamiento de San Lorenzo y el de Son Servera con IBATUR y la Asociación Hotelera de Cala Millor y estamos mirando para traer el nacional cadetes para la próxima temporada.

-¿Qué tal funcionan los torneos que organizáis?

-Muy bien, aquí estoy contento porque la gente colabora tanto en el «Illes Balears» como en el social del Club, «Sa diada mixtos», para el torneo de San Juan del Ayto. Ya que tenemos un buen organizador que es



Simó en las pistas del Club Tennis Ca'n Simó.

«Jimmy» y lo tiene controlado.

-Y para terminar, alguna cosa que quieras añadir?

dir?

-Me gustaría hacer una mención especial para ROSA MARIA LLANERAS, que es una gran entrenadora, y nos ayuda los inviernos, a Ana María Sierra y al Cala Millor 7.

Gracias a ti por tus palabras y que ojalá consigáis los esfuerzos que os habéis propuesto. Feliz Navidad y buenas competiciones.

J. Robí



Simó con los benjamines y Jimmy.

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.

NUESTRO JEFE DE COCINA RECOMIENDA:

CONEJO CON CEBOLLA.....	850
LOMO CON COL.....	850
FRITO MALLORQUIN.....	650
BERENJENAS RELLENAS.....	850
MERO A LA MALLORQUINA.....	850
BACALAO CON SALSA DE TOMATE Y PIMIENTOS.....	850
CALAMARES RELLENOS.....	850
ARRÒS BRUT.....	800
SOPAS MALLORQUINAS.....	600
CARACOLE.....	750
LENGUA CON SALSA.....	550
CALAMARES CON CEBOLLA.....	600

Avenida Cristóbal Colón, 92 Tel. 58 56 20 CALA MILLOR

GABY MOLINA, QUEDA EN UN ESTUPENDO 16º LUGAR EN JEREZ

PODÍA QUEDAR ENTRE LOS 4 PRIMEROS ESTE AÑO Y NO LO HE CONSEGUIDO, «LAS COSAS SON ASÍ»

-Después de Jerez y este buen lugar que has quedado, ¿qué conclusión has sacado de la carrera? Cuéntame un poco la historia

-Quedé en la posición nº 16 pero no era la posición que yo esperaba ni mucho menos!, ya que, al pasar la primera vuelta estaba en 6ª posición en el grupo.

Ibamos los 10 primeros a menos de un segundo y medio —como cada carrera de este año— pero en ésta especialmente ya habíamos conseguido distanciarnos de los demás, cuando el que iba en 3ª posición quiso



adelantar al 2º se fue al suelo produciendo que los

pilotos que íbamos a continuación cayéramos al suelo

—los seis siguientes y entre ellos estaba yo— ya que íbamos muy juntos.

Logré levantarme y coger la moto que había roto el carenado y seguir en la carrera pasando el 28 por línea de meta y restando 10 vueltas, adelanté 12 puestos quedando el 16.

La conclusión general es que iba a acabar entre los 4 primeros resultados de este año y no lo conseguí. ¡Pero las cosas son así!

-Y la próxima temporada, ¿ya la tienes programada?

-Esta pregunta no sé como contestarla, ya que acabo de salir de una opera-



SERVEIS INSULARS, S.L.

Concesionario de basuras. Un servicio eficaz

«Feliç Any Nou 1993»

Tel. 50 57 58 - 50 07 71
Obispo Llompart, 40
INCA



S'ERA DE PULA
RESTAURANT

Menú
Cena de Gala Nochevieja
1992 - 1993

Jerez español con
Parisiennes de Vol-au-vent

Cocktail Tropical relleno de Mariscos

Petit Marmite Enrique IV

Langosta Thermidor sobre tosta de
hojaldre

Lomo de Ciervo Adobado con
setas y trufas

Sorbete de Mora con Grapa

Tarta de las Mil Frutas con Kuli de
Crema Inglesa

Chocolates Digestivos, Turrones,
Mazapanes y Frutos secos

barra volibre

Vino Blanco Joven

Vino Tinto de Rioja

Cordon Rouge Champagne Frances
1b. x 4p.

Café

Uvas de la Suerte

Cotillon y Baile



precio por persona: 8.500 pts.



LES DESEA UN
FELIZ AÑO NUEVO

ción en el hombro y estoy pasando la rehabilitación oportuna que es bastante larga. Nosotros el único tema que tenemos por resolver es el económico. Nos sería de gran ayuda que alguien confiara en nosotros, ya que si lo miráis bien somos el deporte que damos más nombre a Son Servera y Cala Millor fuera de aquí. Nosotros nos esforzamos como el que más y encima tenemos que pasar 4 días fuera de nuestras casas, cuando no ¡en hospitales! y creo sinceramente que alguien nos podría ayudar un poco. Aunque fuera el Ayuntamiento. Toni Sandra —un mallorquín que ha corrido el europeo y el mundial! llevaba en su carenado «Costa de Calviá», me parece que no pedimos mucho

sino una pequeña ayuda.

-Como todos necesitamos ayudas, para los que no conozcan lo que has hecho en esta temporada, cuentáanos un poco.

-Bueno, quiero decir que este año me he caído mucho, pero el ritmo de la **copa Suzuki** ha sido muy fuerte. Se han bajado los récords en todos los circuitos, y en todos los circuitos he tocado el suelo, pero bueno he ido a aprender y resulta que he pasado por la piedra a todos los que han ganado carreras este año. Muchas veces antes de caer iba delante de los que han ganado carreras pero bueno este deporte es así y si caes lo pierdes con todo.

Los circuitos son preciosos, el peor que hay es el

Calafat en Barcelona, pero se me da bien. En Barcelona en Calafat caí cuando ocupaba la 4ª posición pero iba de novato y pasó lo que pasó. Llegamos a Jarama y en la última vuelta cuando ocupaba la 4ª posición cogí una mancha de aceite en una curva en la que había caído alguien y caí.

En Albacete se rompió la batería cuando se dió el semáforo verde y no pude correr con la mía, pero me dejaron salir por la tarde en la manga de consolación y gané la carrera por más de 15 segundos. En Montmeló me salí de la pista cuando iba el 5º y en Jerez, pasó lo que he contado anteriormente en la 1ª vuelta.

Bueno, el ambiente de las carreras es impresionante, el que no lo haya visto nunca

no sabe lo que se pierde. Quiero volver a destacar que sin la gran ayuda de mi padre y mi madre yo no sería nada y que muchas veces no hago caso de ellos y pasa lo que me pasa, que tengo problemas y me llevo a dar cuenta quemás vale una familia que ayuda, que no todos los amigos malos que uno puede tener y que puedes llegar a perder contigo.

Gracias a todos vosotros y a todos los que me ayudan.

Igualmente te damos las gracias y que tengas mucha mejor suerte la temporada venidera y podamos dar buenas informaciones de todos los desarrollos de tus carreras. Bon Nadal!

J. Robí



Bar Grill «TIPIC»

feliç any nou.

Pa amb Oli
Carnes frescas al grill
DIRECCIÓN: MIGUEL RIGO

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

ALONSO DÍAZ, ENTRENADOR REGIONAL DEL KARATE

«TODO DEPORTE TIENE UN CAMINO MUY LARGO Y NO SE APRENDE EN DOS DÍAS»

-¿Cómo fue que te decidiste por el karate como deporte, cuéntame?

-Estuve visitando médicos porque me dolía la pierna y para rehabilitarme me dijeron que hiciera algún deporte y el gimnasio que tenía más cerca era el de karate. Empecé a probar y terminó gustándome por la gimnasia, ya que era una buena preparación física, y así fue como continué con él.

-Ahora eres entrenador Regional y el siguiente paso es el de entrenador Nacional, ¿cómo se prepara esto?

-Lo primero, cuando hacen las convocatorias, que normalmente se hacen en Madrid, mandamos una solicitud de inscripción; si se acepta estamos durante quince días de cursillos dando diferentes materias y al final se realizan los exámenes para, en unos meses, decirte por carta si eres apto o no apto, así funciona.

-Y las «patadas» de los/as jóvenes, ¿qué tal van, hay buenos campeones en el Club de Tenis «Can Simpo»?

-De momento a los jóvenes -hasta los 16 años- estos no hacen competición de kumite -combate- por el riesgo que conlleva, entonces sólo se dedican a la competición de katas -formas establecidas- y a este nivel sí tenemos buena gente. Este año pasado a hecho campeón de Mallorca en alevines Marco Llull, que tiene unos 7 años. Luego se clasificó para las



Alonso Díaz con sus pupilos en la competición del Polideportivo en el Pto. Alcudia

finales en el campeonato de Baleares; Javier Marín en juvenil y en diferentes campeonatos que hemos hecho en las «AMKS» -Asociación mallorquina de karate sotokhan- participando en 7 sacando buenos resultados en los mismos y esperamos que este año próximo superar los resultados del presente.

-¿Y qué planes tienes previstos para la temporada próxima?

-Los planes de momento son que trabajen muy duro, porque a partir del próximo año tenemos nuevas formas de competición. Ahora se ponen competiciones de combate para chicos de 14 a 16 años -con sus respectivas protecciones- entonces antes no se hacía, por lo tanto no trabajaban con esto -sólo con katas- y como ahora si pueden hay que preparaless para que aprendan kumite. Este año también en los campeonatos de España han puesto unas nuevas pruebas por equipos -hasta los 16

años- y una de ellas es de katas, todo ello en equipos -otra es de defensa personal- técnica de kihon, montaje de técnicas que se tienen que inventar para que resulte vistoso al público en equipos.

Todo esto es muy positivo y a corto plazo sube el nivel de nuestros competidores y al mismo tiempo es una motivación más para nuestros chavales.

-¿Tenéis pensado traer a algún «gran maestro» para elevar el nivel de karate?

-Más o menos en Mayo,

dentro de la AMKS, somos unos 10 gimansios de la zona del Levante y queremos traer al maestro Kasen, octavo dan de karate. Vendrá para hacer unos cursillos intensivos de unos 4 días de duración y se suele trabajar técnica, kata y kumite. Esperamos que no sea sólo el primero y que vayamos trayendo cada cierto tiempo a otros maestros o campeones de katas o kumite para que se aumente el nivel de karate en esta zona.

-Una clase, ¿cómo la divides?

-Normalmente el calenta-

DISCO-PUB



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

«FELIZ AÑO NUEVO»



Avda. Bon Temps (Frente Rte. Mediterráneo)



miento -que depende de lo que vayamos a trabajar en la clase- trabajamos más la parte superior que la inferior y luego se divide, un día sobretodo técnica, individualmente o por separado,

y katas -formas individual- y otra clase trabajamos la aplicación de esta técnica con compañero, otra con técnicas de combate también individualizada y luego con compañero y luego al

propio combate dicho. También, en cuánto se acerca un día de competición, hacemos combates arbitrados y van cogiendo la idea del punto, se entiende los combates con técnicas controla-

das.

-¿Qué consejos les darías a los que quieren hacer este deporte y no se deciden por el motivo que sea?

-Simplemente les diría que hagan deporte y el que les guste a ellos, y si se deciden a iniciarse por el karate, el camino es muy largo y no se aprende en dos días.

Gracias por tus palabras al CALA MILLOR 7 y que próximamente podamos tener conocimiento de estos combates en los que vais a participar y al llegar el Maestro Kasen podamos participar de él informando a la zona de su visita. Mucho éxito.

J. Robí



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.

Les deseamos un Feliz Año Nuevo

Presupuestos ajustados

6 meses de garantía

ibelsa

LAVADORAS

CARACTERÍSTICAS	MODELOS	
	M-910	M-920
CUBA DE ACERO VITRIFICADO	SI	SI
CESTO DE ACERO INOXIDABLE	SI	SI
REVOLUCIONES DE CENTRIFUGADO POR MINUTO	400	400
NÚMERO DE PROGRAMAS	14	14
TOMAS AUTOMÁTICAS DE DETERGENTES BLANQUEANTES Y SUAVIZANTES	4	4
SELECTOR	DE TEMPERATURAS	— 4 TEMP.
	DE LAVADO EN FRÍO	SI *INCORPORADO EN SELECTOR DE TEMPERATURAS
	DE EXCLUSIÓN CENTRIFUG.	— —
RETARDADOR APERTURA PUERTA	—	—
PILOTO INDICADOR CONEXIÓN	SI	SI
DIMENSIONES EXTERNAS	ALTO CON ENCIMERA	850 850
	ALTO SIN ENCIMERA	820 820
	ANCHO x FONDO	600 x 550 600 x 550
TENSIÓN (V)	220	220
POTENCIA NOMINAL (W)	2200	2200



M-910. 35.500 pts.

M-920. 39.900 pts.

*Les deseamos un Próspero
Año Nuevo*



**INSTALACIONES
BUMINISTROS
Y SERVICIOS**

Hnos. Cañada, S.A.

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

**Si quiere soluciones en bomba de calor,
¡venga a ver las de FUJITSU**

TOMEU FERRER MERCANT

«MI META: SER UN JUGADOR PROFESIONAL»

Con sólo 16 años ya puede ayudar a un profesional de golf en la enseñanza, ¡un profesor en pequeño!. Su abuelo Tomeu «Cama» fue portero del Manacor, su padre Nofre, también fue futbolista con el Manacor, el Porto Cristo, El «Sant Llorenç», en III División y entrena al Porto Cristo y al Cala Bona, juega a Basket con el «Perles» y ganaron el subcampeonato de España, terminando los 5º en Juniors y los 2º en «juvenils». Es pismo del futbolista del F.C. Barcelona, Miguel Angel Riera. Actualmente a parte de ser una realidad como promesa del golf balear y nacional, juega con el Manacor en categoría de cadete, ¡Van imbatidos! Durante dos años no pierden ni un partido, juega de medio centro, es el organizador del equipo. Estudia 1º de BUP en el Instituto y lo tiene un poco «aparcado», ya que lo prioritario es el Golf. Le gustan todos los deportes. De profesores ha tenido a Alfonso Carrascosa, que le ha influenciado en el swing, y a Santiago Sota, que lo cuida en todos los aspectos; en el approach, el putt y con la táctica de juego. Mientras realizamos la entrevista un amigo común nos comenta: «estam preocupats perque tots els trofeus s'els en dur a ca seva».

Lean y contemplan (admirénla también) los trofeos que lleva ganados sólo (asómbrense) este año a punto de concluir: Trofeo 1er. clasificado Camp. Profesional 1º de amateur. Camp. Internac. Andalucía (Marbella), el prestigioso ROLEX, Trof.SAR Brigita de Suecia 1º Cat., Banca March (S. Servera) y en «Vall d'or», el Francis-kaner, y así hasta una lista interminable de todos los trofeos y competiciones en que se ha presentado. Hay que decir que es el cadete más bajo con Handicap, es una forma de puntuar la categoría del individuo dentro del campo, es decir, cuánto más bajo es el handicap, más elevada es su categoría de Baleares, tiene un Hp de 5'2 —se puede hacer profesional a partir de 3'5— tiene el Hp de categoría nacional y si quiere dar clases puede darlas como ayudante de un profesional, aunque él prefiere no darlas ¡quiere ser jugador profesional!. Y para no aburrir al personal empezaremos con una entrevista de su historia.

-¿Cómo te decides a jugar al golf como juego?

-Mi padre ya jugaba y a mí me gustan todos los deportes, lo probé y es el que me va mejor, posiblemente en un futuro no muy lejano me dedique en exclusiva a él y tengo la ventaja de tener un primo que nos «picam» y así nos beneficia

a los dos —Juan se llama— El también es un buen jugador que no tiene el Hp que le toca por su categoría ya que, le tocaría tenerlo más bajo.

-¿Qué se tiene que tener para jugar a golf?

-Concentración y sobre todo mucha dedicación. No es importante el tener unas de-



terminadas condiciones físicas para practicarlos, pero creo que en un futuro voy a necesitar tantas horas de física como de técnicas. También es importante tener un tacto y una sensibilidad de toque con la bola. Para llegar a uno sHps. normales no es muy importante tener cualidades, pero cuándo llegas a un cierto nivel sí son muy necesarias.

-En tu casa, ¿qué te dicen, te apoyan, tu padre fue el que te influyó a practicarlo?

-Me apoyan mucho y me dicen que solamente sirvo para esto. Por todos los campeonatos que participo me acompañan y me aconsejan, no es que me supervi-

sen ni me critican los resultados, no me exigen nada. Saben que si sigo por este camino puedo conseguir mi meta, ser un jugador profesional.

-Y los gastos, ¿qué tal salen fluidos o secos?

-Hasta ahora me ha apoyado mi padre, el Club y la Federación balear con los desplazamientos y viajes a competiciones de fuera. El material lo compré cuando empecé, tengo tres juegos de palos, según las características del campo

-Tengo entendido que en el mes de Junio próximo, en el 93, vas a jugar el Campeonato de España. Cuéntame un poco sobre



ello.

-Lo que me hace más ilusión es preparar este Campeonato de España, estoy entrenando todo el año para ir a participar. Si no lo gano seguiré entrenando para poder llegar cuando sea mayor, no ahora porque no es demasiado importante.

La admisión para poder participar se hace por Hp. Y yo creo que tengo asegurada la participación. Espero que de Mallorca puedan ir unos cuantos más, el año pasado no fue ninguno. Creo que en el próximo también vendrá mi primo —Juan, Juan— i algún que otro que tenga el Hp. necesario, se hace el corte entre 9'5 y 10.

-Tú que perteneces al

Club de Son Servera-Costa de los Pinos, ¿qué tal se portan los jugadores de allí, te piden sobre tu juego, tus progresos, en una palabra se preocupan de tí?

-Sí. Conozco a casi todos y me piden cómo me ha ido, me apoyan mucho moralmente, las bromas que me hacen cuando entreno me son un soporte anímico para seguir entrenando y ganar, que es mi meta.

Bien pues, suerte en este próximo Campeonato Nacional de España y no sigas conquistando todos los trofeos del Club y deja alguno para tus amigos que: ¡para eso estan!

J. Robí

FIAT

VEHICULOS DE OCASIÓN

OFERTAS DE LA SEMANA

- RENAULT 5 PM-O: 125.000 pts.
 - SEAT MARBELLA: 210.000 pts.
 - SEAT PANDA pocos Kms.: 150.000 pts.
 - SUZUKI 1.3: 450.000 pts.
 - AX i.i. PM-AN: 440.000 pts.
 - SEAT IBIZA GLX: 490.000 pts.
 - FIAT UNO 70: 490.000 pts.
 - CITROEN VISA PM-V: 125.000 pts.
- TRASPASO INCLUIDO**

- *Opel Corsa Diesel PM-AS
- *Citroen AX 5 p. impecable
- *Opel Corsa GT buen precio
- *Super 5 C Muy cuidado
- *Opel Kadett GSI Extras
- *Fiat Panda PM-BH
- *Ford Fiesta Sport PM-AK
- *Renault 18 impecable.
- *Lancia Y10, para ella
- *Austin Maestro, buen precio
- *Renault 4 PM-AN a toda prueba
- *Citroen 2 CV, divertido
- *Ford Fiesta techo practicable
- *VW escarabajo, muy cuidado
- *Fiat Uno Fire PM-AV muy cuidado
- *Renault 7 Económico
- *Fiat Uno 70 PM-AK

FIAT UNO 725.000.-

6 meses de garantía total
Financiación a tu medida
PM-BL y PM-BM
TRASPASO INCLUIDO

Autoventa Manacor, S.A.

POLÍGONO INDUSTRIAL Manacor

Tel. 84 34 00

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

NUEVO CLUB DIARIO DE MALLORCA
 EL PRESIDENTE DE LA C.A.I.B., SR. CAÑELLAS
 DIJO QUE ÉSTE DEBE SER UN FORO DE OPINIÓN
 RESPONSABLE, SOBRE EL PRESENTE Y FUTURO
 DE LA COMUNIDAD

Miércoles día 16 de diciembre, fue un día que marcó especialmente, la historia del DIARIO DE MALLORCA, con la inauguración del Club Diario de Mallorca. Un acto que reunió a todos los estamentos de la sociedad balear. Abrió el acto, Francisco Javier Moll de Miguel. Presidente de Editora Balear, recordando las etapas de trabajo y vivencias de dicho Diario, desde que Editorial Prensa Ibérica accediera a la propiedad del mismo meses atrás. Señaló que uno de sus objetivos es «ensanchar la base de contacto entre el periódico y Mallorca, bajo la rúbrica de la credibilidad»

Seguidamente tomó la palabra el Presidente del Gobierno Balear, Gabriel Cañellas, quien bajo el lema «Allegoria de roques i penyals» donde hizo un repaso profundo paseándose por la naturaleza de nuestra isla, de la zona que le conoce más a fondo, observando y opinando sobre sectores diversos de nuestra sociedad. Cañellas, puso música hablando y fue notoria su seriedad y en su vasta conferencia incluyó un poema de Joan Alcover que le sirvió diríamos de broche final, para ilustrar su conferencia que en su casi totalidad, paseándose por rocas y montañas, fue contando, la evolución a lo largo de los diez años de Gobierno del Partido Popular.

Treinta y cinco minutos duró dicha conferencia en el acto de la apertura oficial del nuevo CLUB DIARIO DE MALLORCA. Seguidamente, la Coral Universitaria bajo la dirección de Joan Company ofreció un concierto que finalizó con «la Balanguera». El repertorio forcido por dicha prestigiosa Coral, alternó canciones navideñas con temas populares.

Mención especial cabe, el enorme interés que mostraron los invitados en la exposición de fotografías de Juan Llompart Coll «Torreló», las cuales ilustran 25 años de oficio como fotógrafo de prensa, alojada dicha exposición en la nueva sede del CLUB D.M. el acto finalizó con la degustación de un cóctel en la tercera planta del diario, donde prácticamente asistió todas las autoridades de la isla de distintos sectores, creencias políticas e ideológicas.

Se puede decir que la isla de Mallorca, cuenta a partir de hoy con unas instalaciones informativas importantísimas a nivel mundial y de un foro de debate, que da pie a la palabra y a la comunicación entre las personas para lograr un entendimiento y un crecimiento de la sociedad balear en todos los sentidos.

A los asistentes se les obsequió con una carpeta de las láminas de «Semblances Mallorquines» y un ejemplar del libro A TODA COSTA.

I.S.S.



Restaurante
Pizzería
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.**

COMIDA DE COMPAÑERISMO

En la Granja Servera tuvo lugar una comida de compañerismo con nuestra gente del año 1940 que transcurrió con mucho cariño y cordialidad. Algunos son esos sus nombres: Lorenzo Ferragut, Pérez, Jaume Gili, Miguel del Atolón, Luis Mellado, María Vives Nebot, María Vives, Rafael Servera, M^a Antonia Riutort, «Cuerete», Rafel de «Son Garriguer», Margarita Morey, Maruja, M^a «des Collet», Micaela Llodrà, Juan «Chese», Antonia Camacho, Lliteras Espinosa, Tomeu del Supermercado, Rosa Ballester, Pedro, Bauzá...

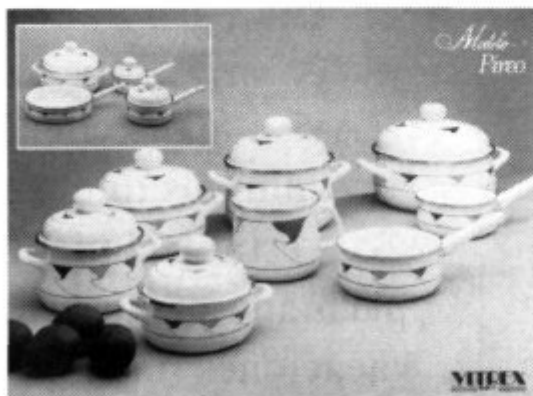
A todos ellos nuestra más cordial enhorabuena y que puedan reunirse durante muchos años.



I.S.

SUMINISTROS MURILLO

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



Baterias 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

CODORNICES SIERRA DE TRAMUNTANA

INGREDIENTES:

Codornices, 8 unidades.
 Bacon, 8 lonchas.
 Tocino magro, 100 grs.
 Sepia fresca, 200 grs.
 Cebolla brunoise, 200 grs.
 Fondo blanco, 1/2 l.
 ajos, 4 dientes,
 Laurel
 Pan frito, 1 rebana
 Almendra, 50 gr.
 Harina, 100 gr.
 Sal y pimienta.



Lorenzo Mayol, chef de cocina.

ELABORACIÓN: Se hace un sofrito con la panceta cortada muy pequeña, la sepia y rehogado junto, se le agrega la cebolla picada y se deja sudar la cebolla.

Se envuelven la codornices con una loncha de bacon y se pasan por harina se rehogan un poco con el fondo, se le agrega el caldo de ave, se deja cocer y reducir un poco el caldo.

Por separado, se fríe el ajo y el pan y se hace un majado junto con almendras tostadas, se le añade 10 minutos antes de terminar la cocción.

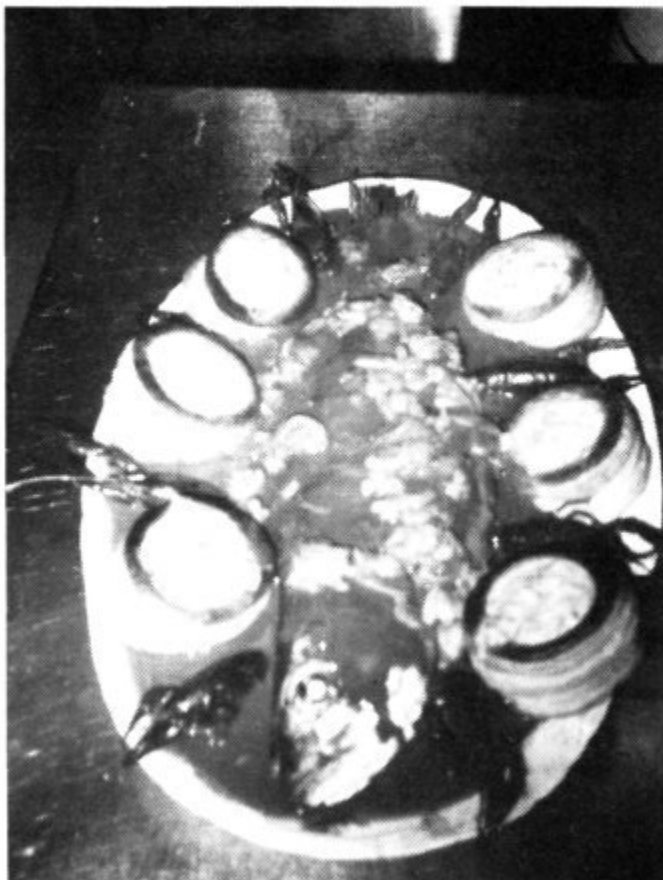
Receta cedida por el Chef del Rte. Ca s'Hereu Lorenzo Mayol.

LUBINA RELLENA EN SALSA DE CANGREJOS.

INGREDIENTES:

1 Lubina de 2 Kg.
 800 grs. de cangrejos de río.
 400 grs. de cola de rape (1)
 1 kg. de almejas.
 1 cebolla
 2 dl. vino blanco seco.
 300 grs. nata líquida.
 1 b. trufa.
 2 rebanadas pan de molde.
 2 huevos
 100 grs. mantequilla
 80 grs. harina.
 1 b. tomate triturado (1/2 kg.)
 1 copa coñac.
 8 volovanes de hojaldre
 200 grs. de gambas peladas.

PREPARACIÓN: Limpiar y quitar la espina de la lubina sin quitarle la cabeza ni la cola, sazonarla de sal, pimienta blanca y limón, poner en una fuente abierto el pescado a punto para rellenar.



Lubina rellena con salsa de cangrejos.

RELLENO: Cortar el rape a cuadritos muy pequeños, los ponemos en un bol junto con las trufas picadas, las colas de gamba, dos huevos, un poco de nata, el pan de molde, la copa de coñac, lo sazonamos de sal, pimienta blanca, lo mezclamos formando el relleno de la lubina, rellenamos la lubina con esta mezcla poniendo dentro unas ramitas de mejorana y coser la lubina con hilo, la untamos con mantequilla y la envolvemos en papel de aluminio y la cocemos al horno (180 grados) cuarenta y cinco minutos.

SALSA: Se cogen los cangrejos y se pelan las colas dejando seis para el adorno, se coge una cazuela con mantequilla se pone al fuego con los caparazones de los cangrejos, la cebolla picada, y se va rehogando, 1 zanahoria picada, 1 hoja de laurel, al cabo de cinco minutos se añade el tomate, la harina, removiendo hasta que esté mezclada, el vino blanco, el caldo de las almejas que se abran hervido junto con los seis cangrejos que dejamos aparte y se deja hervir durante unos veinte minutos, sazonando con sal y pimienta, luego se pasa todo esto por un colador, se añade la nata, y se deja reducir formando una salsa espesita, se le añaden las almejas sin concha y las colas de los cangrejos y se pone bien de paladar.

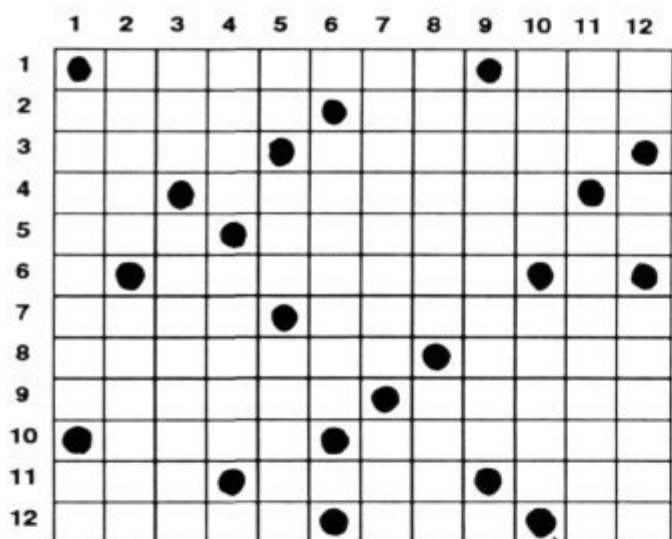
Se coloca la lubina ya cocida en una fuente, se cubre con esta salsa alrededor se ponen intercalados un volován y un cangrejo alrededor los volovanes, se rellenan con las almejas y las colas de cangrejo que hay en la salsa, y se espolvorea al momento de servir con perejil picado muy fino.

Receta cedida por Jaime Cánovas del Rte. Piz-Paz.

PASSATEMPS

Gaspar Forteza Villar

Crucigrama



HORIZONTALES: 1) REY MAGO. Dios mahometano. 2) Oscuros. Cienos, lodos. 3) Unas con ligaduras. Obtenga, se me entregue algo. 4) Símbolo químico del Litio. Enveneno. Matrícula de Madrid. 5) Remolca una nave. Equiparad, asemejad. 6) Primera vocal. VENTICINCO DE DICIEMBRE. Símbolo químico del Fósforo. 7) Extrajo algo. Sacos anchos y cortos. 8) Asegurad y dad por cierta una cosa. Filtro, tamizo. 9) Hileras de caballerías. REPRESENTACIÓN DEL NACIMIENTO DE JESÚS POR MEDIO DE FIGURAS. 10) Medidas de longitud. REY MAGO. 11) Poesía. Locos, dementes. Abreviatura de nombre femenino. 12) Ribera, litoral. Signo del zodiaco. Río gallego.

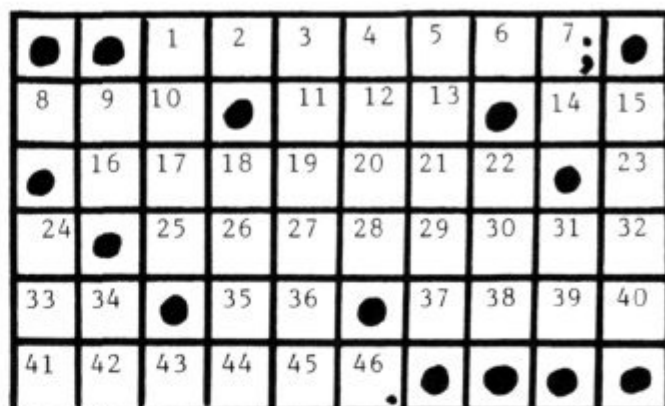
VERTICALES: 1) REY MAGO. Lengua provenzal. 2) Introdujo, puso dentro de algo. Deslucido, ajado. 3) Curva. En femenino y plural, de mucha edad. 4) Piedra plana. Arteria principal. Matrícula de Tarragona. 5) Matrícula de Castellón. Siglas de Tren de Alta Velocidad. Casa de campo catalana. 6) Consonante muda. Disminutivo y plural de nombre de flor. Quinientos en numeración romana. 7) Gordura, peso excesivo. Tanto deportivo. 8) Propio del racimo. Asiento, cimienta. 9) En plural, resistencia que opone un cuerpo a ser doblado o torcido. Cuarta vocal. 10) MOTIVO NAVIDEÑO. Encuentro repentino y violento de dos cuerpos, porrazo. 11) Alaba. Pégale con un palo. 12) Carta de la baraja. Mil quinientos en romanos. Río levemente.

VERTICALES: 1) BALTSAR. OC. 2) Metto. Afardo. 3) Ese. Ancianas. 4) Losa. Aorta. T. 5) CS. T.A.V. Masía. 6) H. Rositas. D. 7) Obesidad. Gol. 8) Racimal. Base. 9) Rigidoccs. O. 10) ARBOL. Golpe. 11) Loa. Apalate. 12) As. MD. Sonro.

HORIZONTALES: 1) MELCHOR. Ala. 2) Barros. 3) Ales. Reciba. 4) Li. Alostigo. M. 5) Toa. Asimilad. 6) A. NAVIDAD. P. 7) Saco. Talegas. 8) Afirmad. Colo. 9) Reatas. BELEN. 10) Anas. GASPAR. 11) Oda. Idos. Eii. 12) Costa. Leo. Eo.

SOLUCIONES

Damero



Trasladando las soluciones a las definiciones al recuadro superior obtendrá una frase relacionada con estas fiestas.

- 1) 11 40 17 37 9 5 34
- 2) 20 2 18 15 26 42 38 44
- 3) 3 43 16 33 46 21 4 10
- 4) 32 12 1 41 6
- 5) 29 30 23 25 45 13 39
- 6) 7 36 8 22 24
- 7) 35 28 27 19 14 31

- 1) Expresión de dolor, pena, disgusto...
- 2) Comunidad autónoma insular.
- 3) Acción de vencer (guerra, competición, disputa, un vicio, etc.)
- 4) Jamás, ninguna vez.
- 5) Dices cosas contrarias a la verdad.
- 6) Utensilio de costura.
- 7) Se manifiesta, se habla, se comenta...

1) Quejido. 2) Baleares. 3) Victoria. 4) Nunca. 5) Mientes. 6) Dodal. 7) Dicese.

Navidad: Día que se celebra el nacimiento de Jesucristo.

SOLUCIÓN

RESTAURANTE SOL Y MAR les ofrece el
servicio a domicilio sin cargo adicional para
NOCHEVIEJA, FIESTAS DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO

ENTRANTES

Aguacates con Gambas	800 pts.
Salmón Marinado al eneldo	1.100 pts.
Berengenas Rellenas Sol y Mar	700 pts.
Paté de Mariscos	750 pts.
Pimientos del piquillo rellenos de merluza	850 pts.

SEGUNDOS

Jamón Asado al Vino Tinto	850 pts.
Paletillas de Cordero al Roquefort	1.200 pts.
Lechona Asada a la Mallorquina	1.300 pts.
Cochinillo a la Segoviana	1.500 pts.
Pavo Relleno a las Uvas (por piezas)	s/m
Roast Beef a la Inglesa	1.200 pts.

Gran Variedad de PIZZAS

*Todas las «CARNES A LA BRASA»
comida para: LLEVAR A CASA*



C/. Na Llambies, 57 - CALA BONA
Teléfono 58 68 73
BAJOS APARTHOTEL SOL Y MAR

MENÚ FIN DE AÑO

- *Aperitivos Sol y Mar*
- *Crema de necoras*
- *Salmón fresco al aroma de heneldo, con patatitas 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 música en vivo
En el precio del menú se incluye bolsa de cotillón con muchas sorpresas y el chocolate con ensaimadas de madrugada.

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

*Precio por persona: **9.500 pts.** IVA INCLUIDO*



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%*