

**Cala
Millor** **7**

Número 82 - 30 de Abril de 1993 - 150 Ptas.

**100 ANYS
DE
MIRO**
ILLES BALEARS

«FESTES PATRONALS DE SON CARRIÓ ' 93»
UN PUEBLO DONDE VIVIR

IX MOSTRA DE CUINA MALLORQUINA

Recinte Ferial Ifebal, 4-13 maig 1993. Polígon de Llevant



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

PRESENTA
UNA NUEVA CREACIÓN

CARTA DE PARES I NONES

(Mínimo 2 personas)

Uds. pueden elegir entre:

APERITIVO

10 PRIMEROS

12 SEGUNDOS

8 POSTRES

Vino blanco joven, Agua, Champagne, Café

2 personas: 4.700 pts. + 6 % I.V.A.

PATATA DE SA POBLA FARCIDA AMB GAMBES
Restaurant S'Era de Pula

IX MOSTRA DE CUINA

MALLORQUINA

IX MOSTRA DE CUINA MALLORQUINA

IFEBAI DEL 4 AL 13 DE MAYO

Con el VIP dedicado en esta 81 edición del CALA MILLOR 7 a los Señores Salamanca y Ballester, responsables del Comité Organizador de la Mostra, hacemos un llamamiento de invitación a visitarla y degustar las especialidades de la cocina mallorquina. En concreto de nuestra zona; un Rte. el de S'Era de Pula, participa y esto congratula. Se trata de fomentar la participación y la solidaridad ahora precisamente en la época donde en el mundo del turismo, la oferta supera a la demanda es importantísimo cultivar lo anteriormente dicho y añadir la profesionalidad y sobre todo el factor huma-

no con sencillez y amabilidad. Esas palabras a los lectores y hasta a mi misma, nos pueden sonar a sermones, a cosa de libros e incluso a lejanas. Pero si nos detenemos por un instante a pensar un poco en cada una de ellas y observamos el entorno en el cual vivimos, sentiremos que estas palabras tienen un significado importante y necesario en aplicarlas en nuestra vida cotidiana.

Y voy a añadir otra palabra, que es la integración. La Asociación empresarial de Restauración de Mallorca, cuyo Presidente es Don Antonio Gil, vela y

se preocupa por todos los intereses del ramo de restauración y toda persona o Asociación cuyos fines tengan relación con este mundo, pueden integrarse a dicha Asociación sin perder al hacerlo, ni su propia identidad ni su programa de actuaciones y si pueden ganar en ayudas, asesoramientos y de fomentar el compañerismo que es de lo que se trata. Y si esto se logrará, representaría además una gran fuerza y enorme acreditación ante las Instituciones de las Islas.

Isabel Servera Sagrera

FIESTAS PATRONALES DE SON CARRIÓ

SALUTACIÓN DE MATEU PUIGRÓS

El mes de mayo es para Son Carrió el mes de sus fiestas. Cedo gustosamente éste a su representante municipal puesto que nadie mejor que él, puede invitarnos a que vayamos a Son Carrió.

CARRIONERS

I ja hi tornam ésser!, com passa el temps! Ha arribat l'hora de preparar les nostres FESTES PATRONALS.

I no pareix ver, però aquesta és una d'aquestes coses que a mí, i segur que també a vosaltres, vos fa la mateixa il·lusió de sempre. I, per què no dir-ho? Son Carrió és cada dia més fester.

Enguany hem pensat fer un acte nou, a fi de donar més relleu a les FESTES. Hem pensat fer una FIRA. Sí, una fira amb lletres grosses. Després de donar-li voltes, al pressupost, de demanar subvencions i col·laboracions, de retallar per un lloc i afegir a l'altre... hem decidit córrer el risc de fer la I FIRA de Son Carrió.

Esperam que aquest dia ens visitarà molta gent, especialment de la nostra comarca. No cal dir-vos que aprofitem



Mateu Puigrós

aquest dia per demostrar la nostra cordialitat i simpatia amb els nostres visitants. Pentura vindran també estrangers, estrangers-turistes, de la nostra Zona Costenera i esperam que s'endu-

guin un bon record d'aquest dia i que Son Carrió també ajudi a que l'any que ve tornin, que és el que ens interessa a tots.

Per altra banda, haureu vist que l'edició del programa tampoc és igual a la dels darrers anys. Segur que vos semblarà menys vistós, però també veureu que hi ha més coses, més informació. Hem volgut aprofitar aquest mitjà de comunicació per informar-vos de les activitats que aquest caramull d'associacions carrioneres i serveis municipals fan, que, com podreu observar, no són poques.

Bé, la intenció de tot això podeu estar segurs que és bona, esperem que el resultat també ho sigui i que tots passem unes BONES FESTES i que estimem, especialment durant aquests dies, encara una miqueta més el nostre poble de SON CARRIÓ.

Son Carrió, Maig de 1993
El Delegat,
Mateu Puigrós i Sureda

NOTA: El refrán de esta semana es LAS COSAS CLARAS Y EL CHOCOLATE ESPESO.

LA «MOSTRA DE CUINA MALLORQUINA» ES HOY POR HOY, LA «FIRA» QUE MEJOR FUNCIONA EN MALLORCA Y LA MÁS ESPERADA; MUCHAS PERSONAS NOS LA PIDEN CON ANTELACIÓN. MALLORCA ESPERA LA «MOSTRA DE CUINA».

**DON MANOLO
SALAMANCA
DON TOMEU
BALLESTER**

COMITÉ ORGANIZADOR DE LA IX «MOSTRA DE CUINA MALLORQUINA» ORGANIZADA POR: ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE RESTAURACIÓN DE MALLORCA

Manolo Salamanca es todo un Señor y en el mundo profesional de la Restauración aporta su experiencia y su ciencia, adquirida con mucha constancia y a lo largo de años ha conseguido forjar su empresa, sin olvidar participar y solidarizarse con la Asociación Empresarial y el compromiso que consigo lleva.

Tomeu Ballester es un joven empresario que combina sabiamente la ilusión con el trabajo y mientras escucha las voces de los más veteranos, nunca baja la guardia y apunta constantemente en su meta de superación que tiene establecida, todo lo que observa y aprende. Tiene don de gentes y es un luchador nato.

Estos dos señores cuidan del Comité organizador de la IX «MOSTRA DE CUINA MALLORQUINA», que organiza la Asociación Empresarial de Restauración de Mallorca cuyo Presidente es Don Antonio Gil, que nos distinguió con su presencia y compañía en esta entrevista.

Textos: Isabel Servera Sagrera
Fotos: Sebastián Vives

Manolo Salamanca se inició hace



Don Manolo Salamanca y Don Tomeu Ballester, reciben las placas acreditativas de V.I.P.'s que en nombre del CALA MILLOR 7, les entregan Gabriel y Mª Dolores del Rte. La Gamba de Oro.

muchos años en el mundo de la Restauración en un local que tenía en Palma donde se afianzó y aprendió con la práctica y el trabajo, lo que es el mundo de la Restauración y afianzarse haciendo camino y mientras ello sucedía tuvo una oferta (eran aun tiempos de buenas ofertas), decidiéndose en vender el negocio e iniciar, lo que se llamó una aventura; porque Manolo Salamanca eligió el encantador pueblecito de Randa, para precisamente allí crear un Restaurante, a sabiendas que para que el cliente llegará allí, tenía que pasar por delante de muchos otros Restaurantes, por lo cual debía ofrecer algo con especial identidad y sobre todo creatividad en un sector donde parecía ser que todo estaba inventado. No tan sólo consiguió su objetivo, sino que segun se iban las cosas, iba invirtiendo

en su negocio, logrando en la actualidad tener un Hostal-Restaurante de tres estrellas al pie del Puig de Randa, donde todo está hecho y organizado con mucho cariño y con materiales y muebles que mantienen viva la historia de nuestra Mallorca. Desde su Hostal se contempla la bahía de Palma y se siente el silencio, tanto, que hasta el ruido de los pájaros, parece ser una interrupción. Él está y trabaja para la Asociación Empresarial de Restauración, por la prosión y poder participar en temas en defensa de todo un colectivo.

Tomeu Ballester, junto con su familia, tiene un Restaurante en Algaida conocido en toda la isla «Can Mateu», donde la cocina mallorquina es la reina, que cuenta con un gran equipo

familiar, el cual dedica al negocio, las horas de trabajo que hagan falta. Tomeu Ballester es el Gerente Director de una Empresa de mayoristas de alimentación llamada «Corema», cuya llave de su rendimiento la tiene el propio Tomeu, dado que suceda lo que suceda durante el día siempre es él, que a las 5'30 h. de la mañana abre su empresa y cuando llegan sus 14 empelados, Tomeu ya lo tiene todo en orden

**La Agrupación
Gastronómica vuestra,
tiene mucha fuerza y
valía, organizando cosas
tan importantes como la
Mostra Gastronómica**



Don Manolo Salamanca y Don Tomeu Ballester, durante la entrevista.

para poner en marcha su empresa. Tomeu comenzó en la gastronomía participando ya en la 1ª «Mostra de Cuina» donde se reunieron 17 personas y que la 1ª degustación fue en el Rancho Picadero.

Cuando el conocido empresario del mundo de la Restauración Don Antonio Gil, es nombrado Presidente de la Asociación Empresarial de Restauración de Mallorca, llama a los Señores Salamanca y Ballester para que se hagan cargo del Comité Organizador de la «Mostra de Cuina Mallorquina».

Así pues ellos, nos irán contando el

entorno y las vivencias de la Mostra y del mundo de la restauración.

«Son cuatro años que hemos organizado esta Mostra donde se puede decir a modo de balance, que han sido un éxito, durante los cuales, el concepto de la «Mostra» ha cambiado. Se ha pasado de hacer una «Mostra de Cuina» en el Borne, donde las personas tenían que comer de pie, al recinto de Ifebal, donde disponemos de 800 plazas para sentarse y que ya no son suficientes. El primer año que lo hicimos en Ifebal ya tuvimos que cerrar un día dado que la gente no cabía, el 2º año cerramos 2 días y el

año pasado tuvimos que cerrar 4 días seguidos porque ya no cabía más gente. Cuando, por causas ajenas a nosotros, la «Mostra» ya no pudo hacerse en el Borne, fueron muchos los que la daban por extinguida, hasta incluso tuvimos problemas al querer organizarla en el recinto de Ifebal. Algunos Rtes. dudaban en venir porque temían al fracaso. Nosotros, creíamos en el éxito, además no se puede iniciar ni hacer nada, sin creer firmemente en ello.

Tuvimos pues el primer año, ¿por qué no decirlo?, muchos problemas y para convencer a los Rtes. de que todo iría mejor, que dispondrían de más espacio y comodidad con posibilidades de organizar más cosas, lo tuvimos un poco difícil; pero lo conseguimos entre todos y quedó demostrado. El éxito ha sido rotundo y está consolidado. La «Mostra de Cuina Mallorquina» hoy por hoy, es la «Fira» que mejor funciona en Mallorca y la más esperada; muchas personas nos la piden con antelación. Mallorca espera la «Mostra».

Y en cuanto a la financiación de la «Mostra» nos dicen que:

«Las finanzas hasta ahora han ido normal; a partir de ahora no lo sabemos, este año donde hay crisis en todos los sectores, las Instituciones no nos pueden apoyar así como ellos quisieran hacerlo, porque nos consta que algunas de ellas desearían darnos más de lo que nos da.

Nos debemos conformar actualmente con un presupuesto muy reducido y que nos es insuficiente. ¿Qué como nos las arreglamos?, pues con imaginación, ingenio e involucrando a personas, no sólo a nosotros mismos, que también aportamos, sino a todos aquellos que confían en nosotros, dado que, si así no fuera, la Mostra no se podría llevar a cabo. Esto quiere decir que a todos los que a lo largo de estos años nos han apoyado, en esta ocasión, le shemos pedido más colaboración y ha sido muy elevado el porcentaje de personas que nos han respondido positivamente. Nuestros colaboradores institucionales como sabéis son: el Consell Insular de Mallorca, la Consellería de

Cultura, el Ayuntamiento de Palma, la Conselleria de Agricultura que está con nosotros con otro tema diferente al cual apoyaremos totalmente, la Cámara de Comercio... tenemos que reconocer que ha habido empresarios que en nuestra Asociación y con seguridad nos olvidaremos involuntariamente de nombrar a algunos, que como «Bernad des Pla», «Juan San Juan, Tolo del Rififi, Aurelio Ucendo y Romeo Sala se tiran de corazón y así podríamos nom-

brarte a ciento y uno, porque hay personas que gracias a esta «germanor» a la cual tú Isabel aludías y que es tan bella, hemos conseguido la «Mostra de Cuina», donde queremos remarcar y subrayar que primero damos paso al que quiera y desee venir puesto que esto es uno de los principales objetivos, por ello lo vamos a repetir; primero damos paso e invitamos al que quiera venir y luego entramos en los colaboradores habituales y es tan importante

para muchos la «Mostra de Cuina», porque entre otras muchas cosas que inciden a su éxito, la sopesamos en su número de visitantes que el pasado año sobrepasaron los setenta mil y el número de colaboraciones.

En lo referente al mundo de la gastronomía mallorquina comentan y opinan que:

«Si los franceses dicen que la gastronomía y sus vinos, son su estandarte, ¿por qué no podemos superarlos o ir por el mismo camino sin dejar en él nuestra propia identidad? La Gastronomía mallorquina con un poco de apoyo y promoción podríamos, sin lugar a dudas, hacernos famosos en el mundo y podría ser muy bien a través de la «Mostra», donde el pasado año estuvieron presentes altos cargos de todas las Comunidades Autónomas del país y que, al ser popular, la Administración debe reconocerlo y dedicarle el máximo de interés. Nos dicen que la «Mostra» camina por sí sola, por lo tanto, al decir de muchos puede vivir por sí misma y podría ser verdad; pro si esto sucediera, dejaría de ser popular porque es imposible e impensable, que a precios populares pueda vivir de ella misma.

¿Qué cual es el futuro de la «Mostra» ues, mientras tengamos ayuda institucional se podría llevar a cabo. Si así no fuera, tendríamos que crear una Fundación o Institución para poder hacer frente a la situación. Lo que no podemos ni vamos a consentir, es que un trabajo de 9 años desaparezca. Pero también estamos convencidos de que las Instituciones nos van a seguir ayudando, colaborando con nosotros, porque nos ayudamos mutuamente. Para ello apelamos al buen sentido común de los políticos, de nuestros colaboradores y amigos, y por nuestra parte dedicamos durante el año 2 o 3 días a la semana, para este gran tema y dos meses antes de su inauguración todo el tiempo que haga falta. Es de justicia y merecimiento dar las gracias a todos los que colaboran para que la «Mostra» sea lo que es; un éxito rotundo y decir desde la tribuna que nos brinda el CALA MILLOR 7,

BAR NAUTIC
En Rafel des hermit
CALA BONA.

C/ Ingeniero Garau Mulet, nº 21

UN BON PUNT DE TROBADA A CALA BONA

PA AMB OLI I TAPES



FESTES DE PREST ELS VESPRES

DIES LABORABLES de 8 a 24 hrs.

CAPS DE SETMANA de 8 a 02 hrs.

Local social de la Penya Llorenç Serra Ferrer de Cala Bona

nuestro total apoyo, respeto y admiración a nuestro Presidente Antonio Gil, que tanto está trabajando PARA TODOS los de la Restauración de Mallorca, sobre el tema profesional el tema empresarial, que lucha por el Convenio en defensa de los empresarios de nuestro sector y la nueva reglamentación, que es muy necesaria, y que como él dice, debemos arrimar todos juntos el hombro, porque querer es poder. El sistema de la Asociación Empresarial de Restauración de Mallorca es COLABORACIÓN Y LA COLABORACIÓN ES TRABAJO. Es por ello también que una de nuestras metas es motivar la participación de todos».

¿Cómo contemplamos vuestra

zona? Aquí tenemos asociados y mucha gente que colabora con nosotros y donde además vemos algo muy bueno y es que hay mucha iniciativa por lo que no hace falta que les inciten a hacer algo lo que también sucede en otras zonas, pero aquí es donde se nota con más relevancia.

La Agrupación Gastronómica vuestra tiene mucha valía, organizando cosas tan importantes como la «Mostra» Gastronómica y se nota que hay una unión, un compañerismo; ahora en estos momentos estamos esperando a Aurelio de Pula y a Sión des Pi que dirige el Rte. Son Floriana y esto hace años atrás, pues no lo conseguimos. Y lo mismo ha sucedido en Algaida. Pues esto es muy bueno. Y

vuestra zona es de las mejorcitas».

«Y para finalizar de alguna manera esta agradable velada, pues nosotros los del mundo de la Restauración, tenemos que apoyar todo lo que sea gastronomía, participar y colaborar unidos, mantener una actitud positiva y de ayuda porque si lo analizamos bine, de una forma u otra, todos estamos metidos en el mismo barco. Agradecer desde aquí la participación a la «Mostra de Cuina» al Rte. de Pula, donde sería una satisfacción que el próximo año, vuestra zona contara con una más extensa participación, e invitaron a visitarnos en el recinto de Ifebal del 4 al 13 de mayo donde seréis bienvenidos de corazón».

EL ANFITRIÓN

RESTAURANTE LA GAMBA DE ORO

DONDE LA DELICADEZA DEL BUEN HACER, ALCANZA EL BUEN GUSTO GASTRONÓMICO

Por segunda vez nos reciben en su Restaurante y como en casa, la familia García. José, el padre, creador de la saga y del sello único que por nombre lleva, LA GAMBA DE ORO, le sigue su esposa María y sus dos hijos Gabriel y María Dolores. Es este un Restaurante familiar, distinguido, donde la delicadeza del buen hacer, alcanza el buen gusto gastronómico. Esta familia ha ido juntando y dándose unos a otros sus propios conocimientos y experiencias gastronómicas, bien en el arte de los fogones, sea en el arte del buen servir, obteniendo así un resultado por lo sencillo, de categoría y por el cariño con que lo hacen, de respeto.

Es Don Toni Gil, quien durante esta entrevista habla así de ellos: «A esta familia les tengo un gran respeto profesional y un gran cariño personal».

La cena fue exquisita y acompañaron a los entrevistados, el Presidente de la Asociación Gastronómica Cala Millor «Badia de Llevant», Manuel Serrano y a los postres y café, los Vice-Presidentes de dicha Agrupación, Aurelio Ucendo y Sion des Pi (Melchor Riera), así como también deseo agradecer y subrayar con muchísimo cariño el que Don Antonio Gil se desplazara



expresamente hasta nuestra zona para estar con nosotros, un gesto que le honra.

Gabriel y María Dolores, al acabar esta temporada turística, iniciarán de nuevo períodos de aprendizaje en dos reconocidos Restaurantes, y es que la

juventud tiene una fuerza impulsora para aprender y saber más cosas, sobre todo, como es el caso de Gabriel y M^a Dolores, tiene metido muy adentro el gusanillo del mundo de la gastronomía. ¡Y que no decaiga esa ilusión!

I.S.



Precio:
89.300 pts.

ZT-24/11 PR

**TROPIC SYSTEM
DOS MOTORES**

- Capacidad:
Total: 344 l.
Frigorífico: 243 l.
Congelador: 101 l.
- Poder de congelación:
12 kg/24 h.
- Dimensiones de los
paneles decorativos:
Superior:
984 x 582 x 4 mm.
Inferior:
634 x 582 x 4 mm.



**INSTALACIONES
SUMINISTROS
Y SERVICIOS**

Hnos. Cañada, S.A.

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

... Que No Le Pille El Verano Sin **FUJITSU**

PROGRAMA

DIVENDRES, DIA 7 DE MAIG

A les 21 hores: CERCAVILA per la BANDA DE MÚSICA de Sant Llorenç i son Carrió. Els acompanyaran els GEGANTS del poble.

A les 21'30 hores: PREGÓ de Festes. Aquest any parlarà per tots nosaltres Mossèn D. Gabriel Frontera, ex-rector de la nostra Parròquia, poeta i amic nostre.

A les 22 hores: Inauguració de les Exposicions i del V CERTAMEN DE PINTURA 93. Obertura i inauguració de la TÓMBOLA Parroquial. Organitza: Grup Parroquial.

A les 22'30 hores: BALL DE BOT. Actuaran: TRAMUDANÇA, AIRES DE PAGESIA DE SANT JOAN, SIS SOM. Lloc: Al poliesportiu.

DISSABTE, DIA 8 DE MAIG

A les 11 hores: MISSA solemne en honor a Sant Miquel, patró del nostre poble.

Ball de l'Oferta: ballaran els nins i nines de l'Escola de Ball de Son Carrió.

A les 12 hores: Visita amb les persones de la Tercera Edat a totes les exposicions acompanyats per l'xeremiers i els Gegants del poble.

A les 13 hores: Refresc per a tots els membres de la Tercera Edat de Son Carrió. Coordina: Associació de la Tercera Edat. Lloc: al matgatzem d'en Pep Blau/Kaus, enfront de la Plaça Francesc de Borja Moll.

A les 17'30 hores: Partit Internacional de Futbol: Trofeu Sant Miquel. Fadrins - Sant Miquel. Casats - Son Carrió.

A les 21'30 hores: V TORRADA POPULAR... Per assistir a la TORRADA podeu adquirir els tiquets als llocs següents: Son Carrió a l'Oficina de la Delegació, Sant Llorenç a l'Ajuntament, al local de la Tercera Edat (Només pels membres de l'Associació). Els tiquets es podran treure fins dia 5, dimecres. Preu del tiquet: Empadronats al nostre terme 400 ptes. Tercera Edat i menors de 16 anys: 300 ptes. Altres: 600 ptes. Fins a les 23 hores no es permetrà l'entrada al poliesportiu als qui no duguin el tiquet.

A les 23 hores: VERBENA POPULAR amb els grups musicals: L'HAVANA I ORQUESTRA MEDITERRANI. Demostració i concurs de BALL DE SALÓ

DIUMENGE DIA 9 E MAIG

I FIRA RAMADERA. A partir de les 9'30 hores: Exposiciones de: Races autòctones: cavalls mallorquins, ases mallorquins, porcs negres, coloms, gallines, anneres, indiots, cabres...

Cans raters, Aus seleccionades, Cabres Murcianes, Cavalls, Vaques.

Concurs - exposició de cans de totes les races. Els interessats en participar en aquest concurs - exposició heu de dur la cartilla sanitària del vostre ca on ha de constar que du la vacuna antirràbica.

Exposició del noble art de presa: Falcó pelegrí escocès, Astor, Falcó sacre (asiàtic), També s'exposaran tots els ormetjos propis d'aquest ancestral tipus de caça.

Exposicions de les cases comercials de cotxes, tractors i maquinària agrícola.

Exposició de motos antigues. Exposició de fotos antigues i del V Certamen de pintura.

A les 11'30 hores: CONCERT per la Banda de Música. Lloc: al Poliesportiu. Dirigeix: Francesc Sapiña. A les 12'15 hores: Ball de Bot: AIRES DE MONTESSION.

També estaran obertes al públic l'exposició de fotografies antigues i el V Certamen de pintura Son Carrió 93.

A les 16 hores: Carrera de cotxes: RADIO CONTROL (Explosió).

A les 20 hores: CONCERT del «Quintet - Brass». Lloc: Església de Son Carrió. Dirigeix: Francesc Sapiña

RESTAURANTE - BAR

Menú diari de
lunes a viernes
MIÉRCOLES
NOCHE
CERRADO

Los Pájaros

NOVEDAD
EN PIZZAS Y
LASAÑAS



Ahora pueden degustar nuestras
CARNES A LA PARRILLA DE LEÑA.
¡PRUÉBELAS! (sólo noches)

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

CALA BONA

I FIRA RAMADERA

DIUMENGE DIA 9 DE MAIG

EXPOSICIÓ DE RACES AUTÒCTONES

- Cavalls mallorquins, Ases mallorquins, Porcs negres, Coloms, Gallines, Ànneres, Ovelles, Cabres,...
- Cans raters.
- Aus seleccionades, Cabres murcianes, Cavalls, Vaques,...

CONCURS-EXPOSICIÓ DE CANS

De totes les races.

Els interessats en participar-hi heu de dur la cartilla sanitària del vostre ca on ha de constar que du la vacuna antirràbica.

EXPOSICIÓ DEL NOBLE ART DE PRESA

Falcó Pelegrí (escocès), Astor, Falcó Sacre (assiàtic)

També s'exposaran tots els ormetjos propis d'aquest ancestral tipus de caça.

EXPOSICIÓ DE COTXES, TRACTORS I MAQUINÀRIA AGRÍCOLA



EXPOSICIÓ DE MOTOS ANTIGUES

EXPOSICIÓ DE FOTOGRAFIES ANTIGUES I DEL V CERTAMEN DE PINTURA.

CONCERT: BANDA DE MÚSICA DE SANT LLORENÇ. BALL DE BOT: AIRES DE MOTISSION.



CAIXA RURAL

ASSOCIACIÓ TERCERA EDAT

Memòria de les activitats culturals i recreatives, organitzades per l'Associació de la 3ª Edat de Son Carrió, des del mes de Maig de 1992 al mes de Maig de 1993.

Durant aquest temps aquesta Associació ha realitzat nou excursions a diferents llocs de l'illa, i a una d'elles es visità el Parlament Balear, essent molt ben rebuts i atesos pels encarregats de dit Parlament, ja que ens mostraren totes les dependències de l'Edifici, explicant detalladament la tasca de cada una d'elles. Tots quedàrem molt contents tant per la rebuda com per les explicacions.

A continuació visitàrem el Palau de l'Almudaina, essent igualment molt ben rebuts i atesos pels encarregats del local, que ens mostraren totes les dependències, principalment les sales de les Majestats els Reis.

L'estiu passat la Caixa Rural, ens obsequià amb una festa que consistí en gelat, ensaïmada, xampany, etc., acompanyada d'una orquestra, vingué a la festa el President Provincial, acompanyat de diversos directius, resultant una vetlada molt atractiva i d'una gran companyonia.

A l'estiu, també, s'organitzà al Restaurant «Molí d'En Sopa» una trobada Comarcal i aquesta associació contribuï amb més de 100 socis.

Com de costum al mes de desembre, l'Associació féu un dia de MATANCES, completament gratuïtes per a tots els socis, que foren prèviament convidats, així com també les autoritats locals, resultant una festa molt agradable i familiar, reunits tots al voltant de la taula més de 200 persones.

CENTRE D'ADULTS

Cap de nosaltres hauria pogut dir, fa tres anys, que l'èxit del Centre d'Adults seria tan important.

De cada any creix el nombre de matriculats i es comencen cursets nous, com el de paredador d'enguany, que ha estat un vertader èxit.

Els carrioners són conscients de la importància d'accedir al món de la Cultura, de l'esplai i del propi perfeccionament professional.

És obligació de les institucions aportar serveis, però també és obligació nostra, de ciutadans, fer-ne ús i treure'n el màxim profit.

Feim aquí una mica d'estadística dels cursets que enguany ha ofert l'Ajuntament i agraïm la vostra participació que fa possible l'existència d'aquest Centre d'Adults.

CURSOS: Paredador, 28 matriculats; Alemany, 16; Comptabilitat informatitzada, 10; Gimnàstica, 28; Tall i Confecció, 11; Punt mallorquí 11, Català, 10. En total 114 matriculats.

Fins l'any que ve, esperant que continueu tan animats!!!

DEPARTAMENT DE SERVEIS SOCIALS

Els Serveis Socials ja no són nous a Son Carrió, cinc anys de feina són suficients bagatge per parlar d'ells com un servei reconegut per la comunitat. De totes maneres, és bo en ocasions, recordar quina és la feina que realitzen.

Les seves funcions són bàsicament dues:

1.- Informació, Orientació i Assessorament. Des dels Serveis Socials s'informa sobre els drets socials i els recursos existents que estan a l'abast dels ciutadans. Aquest servei està atès per un Treballador Social.

Aquest servei el realitzam els dimarts des de les 11 a les 13 h. a la Delegació de Son Carrió. Durant l'any passat treballàrem conjuntament amb l'Associació de la 3ª Edat i a l'àmbit dels joves. A nivell de casos individuals, tramitàrem pensions no contributives, beques escolars, ajudes d'IN-SERSO, ajudes per a persones amb problemàtiques socials...

2.- Servei d'Ajuda domiciliària: pretén evitar la institucionalització de les persones que no es poden valer soles.

Aquest Servei ha crescut considerablement, per aquesta raó hem hagut d'elaborar un regularment i un barem, per poder valorar més justament la necessitat de cada cas. Fa dos anys començarem atenent dos casos i a l'actualitat arribam a sis beneficiaris. Durant l'any passat realitzàrem 363 hores de feina en els domicilis a través d'una Treballadora Familiar.

SMOE

Aquest és un Servei que des de fa uns quants anys ofereix el nostre Ajuntament a la comunitat en general i més específicament als Centres escolars. Des que iniciàrem la nostra tasca i fins el moment present les nostres actuacions han anat variant segons les necessitats.

Actualment treballam en aquest servei dues psicòlogues. El nostre objectiu és dur endavant una sèrie de programes que inclouen cadascun d'ells diverses activitats. Aquests programes són:

1. Programa d'Atenció i Prevenció Psicopedagògica a les escoles d'infants i als Centres d'EGB.

L'objectiu d'aquest programa és prevenir i atendre les possibles dificultats sorgides dins l'entorn escolar. Per això oferim:

- Suport a les escoles infantils.
- Proves inicials i de seguiment a preescolar.
- Proves de discriminació auditiva al Cicle inicial i mitjà
- Diagnòstic i seguiment de casos individuals amb facilitació de programes d'aula i material didàctic.
- Programa de tècniques d'estudi al Cicle mitjà i superior.
- Programa d'informació-orientació professional i d'estudis a cicle superior.
- Programes d'Educació per la Salut: alimentació.

-Servei de logopèdia: atén mitjançant el tractament directe als nins-es que tenen dificultats de parla o llenguatge.

2. Programes de Dinamització: amb aquests programes és pretén oferir tota una sèrie d'activitats i recursos per a dinamitzar a les escoles i a la comunitat en general. Per això hem elaborat material didàctic, itineraris, guies.

Aquests programes son:

-Programa d'Educació Vial, dirigit a tots els alumnes de l'escola.

-Programa d'Educació Ambiental que inclou: sembrades, tallers i conferències.

-Programa Conèixer el nostre terme, inclou: El turisme, la depuració de l'aigua, l'Ajuntament i els serveis municipals.

ACTIVITATS D'ANIMACIÓ SOCIO-CULTURAL

-Organització de la Festa del Llibre

-Participació en l'organització de la Diada Infantil de les festes de Son Carrió

-Participació en el Nadal Cultural

SERVEI D'INFORMACIÓ A PARES

Ens podeu trobar els dimecres de 12 h. a 14 h. a la Delegació de l'Ajuntament de Son Carrió

SERVEI D'INFORMACIÓ JUVENIL

El Servei d'Informació juvenil es troba ubicat al Centre d'Adults de Sant Llorenç, i les demandes de Son Carrió és reben mitjançant la bibliotecària de la Delegació.

ASSOCIACIÓ PARES D'ALUMNES

El President de l'APA del Col·legi de Son Carrió, es complau a oferir un resum de les activitats, gestions i treballs realitzats per l'APA des del maig de 1992 fins la present data:

MAIG DEL 92.- Durant les festes patronals de Son Carrió, patrocinades per l'Ajuntament, l'APA organitzà amb la col·laboració del SMOE, la diada Infantil que consistí en diversos jocs, un dinar de companyonia i un Festival Musical en finalitzar el dia.

JUNY DEL 92.- Dia 23 l'APA organitzà un sopar amb motiu del final de les activitats de l'esport escolar, per a entregar uns trofeus i diplomes als nins que havien participat a les distintes activitats esportives: bàsquet masculí i femení, natació i cross

JULIOL DEL 92.- Es realitzà una ACAMPADA conjuntament amb la parròquia, a Sa Duaia del terme d'Artà del dia 3 al 12. Hi assistiren els nins del cicle mig i superior.

SETEMBRE DEL 92.- Dins aquest mes l'APA prengué la decisió de dotar totes les aules del Centre escolar d'una instal·lació de calefacció, ja que la que hi havia era insuficient. Realitzarem gestions a través del Ministeri, que al final es farà càrrec de les despeses.

OCTUBRE DEL 92.- Dia 16 l'APA organitzà una confe-

rència amb diapositives del litoral mallorquí submarí, a càrrec d'un grup ecologista de Palma, amb la finalitat de mentalitzar els nins que respectin l'entorn de la naturalesa ecològica submarina. L'APA agraeix al CLUB TRITON la seva col·laboració.

Aquest mes tornaren començar les activitats de l'esport escolar patrocinat per la Conselleria de Cultura, Educació i Esports del Govern Balear. L'APA conjuntament amb el servei d'esports municipal intenta que els nins puguin participar a totes les activitats que siguin del seu gust. Considerem que són activitats essencials a tenir en compte dins l'edat escolar.

Dia 21 l'APA oferí una bunyolada amb motiu de la festa de les Verges.

DESEMBRE DEL 92.- Dia 7 l'APA realitzà unes matances a l'escola, així com ho havia fet els anys anteriors.

GENER DEL 93.- Dins aquest mes l'APA organitzà a través del Comitè Comarcal de l'esport escolar i el servei municipal d'esports el tercer CROSS de l'esport escolar, curs 92/93 i agraeix als voluntaris de la Creu Roja i a altres persones que feren possible que aquesta activitat es dugués a terme.

Dins el mateix mes, com cada any es realitzà un foguero de Sant Antoni a l'escola, el dia 15 l'horabaixa, amb sobressada i begudes per als nins.

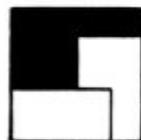
FEBRER DEL 93.- l'APA organitzà la popular festa de «Sa Rueta», en finalitzar hi hagué ensaïmada i xocolata per tots els nins.

A més de totes aquestes activitats esmentades, l'APA fa les funcions que són de la seva competència per a millorar i ajudar professors i alumnes perquè el curs sigui més agradable i profitós.

També volem constatar que del fruit de les gestions que realitzàvem a través de diferents institucions d'una fotocopiadora per el subministrament per el centre, hem d'agrair al Ministeri d'Educació que ho fes possible l'any passat.

Aprofitam per dir que l'APA ens reunim el primer di-lluns de cada mes, apart de les reunions extraordinàries necessàries.

President de l'APA: Mateu Frau.



Eléctrica
Son Servera, s.l.

C/. Presbítero Pentinat, 12
07550 SON SERVERA

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

EL PSM, PER LA REOBERTURA DE LES LÍNIES DE FERROCARRIL

El Grup Parlamentari del PSM i EEM ha presentat al Parlament de les Illes Balears una Proposició no de Llei en la que es demana que es tornin a posar en funcionament les línies de ferrocarril, actualment interrompudes des d'Inca-Artà i Inca-Sa Pobla.

L'alternativa del ferrocarril no és una utopia, malgrat resti oblidada per l'Administració. Existeixen unes instal·lacions en desús però recuperables, amb una inversió considerable encara que no desproporcionada si la comparem amb el cost de les carreteres.

Per altra banda, l'augment progressiu del parc automobilitic fa que les carreteres siguin cada vegada més intransitables i l'alternativa del tren, malgrat no solucionàs tots els problemes, constituiria una altra opció, més econòmica i ecològica, que l'utilització del vehicle particular.

S'ha anunciat per part de les autoritats de l'Estat espanyol que dins el Pla Director d'Infraestructures s'invertiran a Balear 159.000 milions de pessetes.

El PSM-Nacionalistes de Mallorca demana que es destini una part d'aquests milions a la reinstauració de les línies ferroviàries actualment en estat d'abandonament.

DIA 15 DE MAYO TERTULIA EN CA'S METGE

INVITADO DE HONOR, HONORABLE DON JUAN VERGER PRESIDENTE DEL CONSELL INSULAR DE MALLORCA



D. Juan Verger, president del C.I.M.

El día 15 de mayo, tendrá lugar en Ca's Metge, una nueva e interesantísima Tertulia cuyo invitado de honor es el Honorable Don Juan Verger, Presidente del Consell Insular de Mallorca.

Presentará y moderará dicha Tertulia el periodista Don Alfonso Salgado. El tema o los temas, lo sugerirá el mismo moderador y los contertulios. En la relación de invitados, figuran personas de la prensa y del mundo de la política, contando al parecer, con la presencia de dos Consellers de la Comunidad Autónoma.

Las invitaciones tienen en portada, una foto en color del pintor Jaume Alzamora.

R.L.

INCENDIO FORESTAL EN SON SERVERA



El pasado día 22 sobre las 12'00 horas; se produjo un incendio en las inmediaciones de las Escuelas en la zona montañera de la finca de Ca s'Hereu, el fuego afectó a una hectárea de pinar y monte bajo; varios niños del Colegio fueron los que vieron la alarma; al lugar, acudieron una dotación del parque de Bomberos de Manacor y la Guardia Civil de Son Servera. Al parecer el fuego pudo haber sido provocado por una bengala que supuestamente, procedía del vertedero de basuras situado cerca del lugar afectado.

SORTEO A NUESTROS SUSCRITORES MARIA MASSANET Nº 224



El Señor Miguel Fuster haciendo entrega del regalo

En el sorteo que habitualmente organiza Miguel Marín para los suscriptores del Cala Millor 7, con la colaboración de Joyería Universal, la ganadora de un precioso reloj, ha sido María Massanet propietaria de Tienda Nins i Nines de Son Servera. Nuestra enhorabuena.

BASES CONCURS DE CARTELLS «SANT JOAN 93»



L'Excel·lentíssim Ajuntament de Son Servera convoca un concurs per a guardonar els millors cartells publicitaris destinats a promoure les festes de SANT JOAN 93, d'acord amb les següents bases:

BASES

1. Objecte del Concurs: El present concurs té per finalitat estimular la creació artística, així com donar difusió a les Festes de Sant Joan a Son Servera, per a la qual cosa s'estableix la concessió dels següents premis als millors cartells publicitaris de SANT JOAN 93:

Un primer premi de 25.000 ptes.

Un segon premi de 15.000 ptes.

Un tercer premi de 10.000 ptes.

Tant les obres guardonades com les seleccionades pel Jurat, s'exposaran als locals de l'Ajuntament durant quinze dies (incloent la setmana de les festes). El dret de reproducció del cartell, cas d'ésser guardonat, romandrà a favor de l'Ajuntament de Son Servera per a la promoció de les festes de Sant Joan.

2. Participants: Podrà participar a aquest concurs qual·sevol artista interessat. Cada participant podrà presentar un màxim de dos cartells, que s'hauran d'ajustar a la mida de cartolina (45x65). La matèria i la tècnica emprades seran lliures, encara que hauran d'incloure la llegenda «SANT JOAN 93 a SON SERVERA».

3. Admissió de Cartells: Els cartells que hauran de ser originals i inèditss, es presentaran al Registre de l'Ajuntament de Son Servera, Plaça Sant Ignaci, 1, de dilluns a divendres de les 9'00 a les 14'00 h. El termini de presentació finalitzarà dia 14 de Maig a les 14'00 h. A la presentació dels cartells es lliurarà rebut a l'artista o al seu representant i al dors de cada cartell haurà de constar el nom i llinatges de l'artista, així com el domicili i el telèfon.

4. Qualificació de les obres: El jurat designat per l'Il·lm. Sr. Batle qualificarà les obres presentades, una vegada finalitzat el termini de presentació d'aquestes, i proposarà a l'Ajuntament l'adjudicació del concurs a favor de l'obra que ofereixi millor qualitat artística i de promoció de les festes de Sant Joan de l'Ajuntament de Son Servera.

5. Devolució de les obres: Els cartells que no hagin estat guardinats romandran a disposició dels seus autors per a ésser retirats, prèvia presentació del rebut, dins el termini de quinze dies a partir de la finalització de l'exposició.

CURSO DE SOCORRISMO BÁSICO, DIPLOMA SOCORRISTA NACIONAL

Del 10 de Mayo 93 al 4 de Junio 1993, días laborales de lunes a viernes de las 17 a las 19 h.

Lugar: Local Social Club Náutico Porto Cristo.

Inscripciones: Asamblea Cruz Roja Manacor. Tel. 55 58 69

Precio: 15.000 pts.

Documentación: Fotocopia del D.N.I.

2 Fotografías tipo carnet

Mayores de 16 años.

PLAZAS LIMITADAS.

NOTA: Las inscripciones podrán hacerse mediante ingreso del precio del curso a la c.c. nº 878.476 - 64 de la Caja de Baleares «SA NOSTRA» ofic. 33 CC/ Oleza a nombre de Cruz Roja Manacor, se ruega indiquen su nombre para que conste en el ingreso.

CALA MILLOR TIENE UN STAND EN ABTA 93

AYUNTAMIENTOS DE SON SERVERA, SANT LLORENÇ Y ASOCIACIÓN HOTELERA

La organización del congreso de ABTA 93 costará alrededor de 110 millones que corre a cargo de Ibaturo, Govern, Turespaña, Consell Insular de Mallorca y los Ayuntamientos de Palma y Calvià.

La celebración del Congreso anual de la Asociación de Agencias de Viajes Británicas (ABTA) en Palma, va a impulsar un crecimiento del turismo inglés según declaraciones del Conseller de Turismo Sr. Cladera.

ABTA 93 que supone la convención anual número 41 que celebran las agencias de viajes británicas, congregarán alrededor de 2.500 miembros de este sector y según Cladera este colectivo se gastará entre 100 y 200 millones de pesetas en alojamientos durante los 6 días que dura la convención.

Frente al Auditorium se ha instalado un recinto ferial en la que los expositores británicos y españoles ofrecen información a los congresistas acerca de diferentes productos y servicios de interés para el sector.

La ASOCIACIÓN HOTELERA BAHIA DE CALA MILLOR ha solicitado y pagado de siete metros y medio con un coste total de 233.677 ptas. que pagarán a partes iguales con los Ayuntamientos Turísticos de Son Servera y San Llorenç. Dichas tres entidades harán conjuntamente promoción de la zona turística de ambos municipios. Es pues una iniciativa de alabar, que sienta precedente y ayuda a fomentar iniciativas conjuntas siendo ésta la primera experiencia y asistencia a dicha feria.

IN

- Al consumir; reutilizar, reducir y reciclar.
- Clarlar con viejos amigos.
- Aprender a mojarse en tiempos de sequía.
- Predicar con el ejemplo
- El ingenio de Bugs Bunny, ¡fastidia tan bien al Pato Lucas!
- Perseguir con fuerza los sueños propios.
- ¡CORTAR Y CAMBIAR!

OUT

- El abuso de estimulantes.
- Perder la paciencia.
- Verse en un callejón sin salida.
- La incomunicación.
- Hacer juegos para pagar las facturas a final de mes.
- La seguridad aplastante.
- Quedarse K.O.

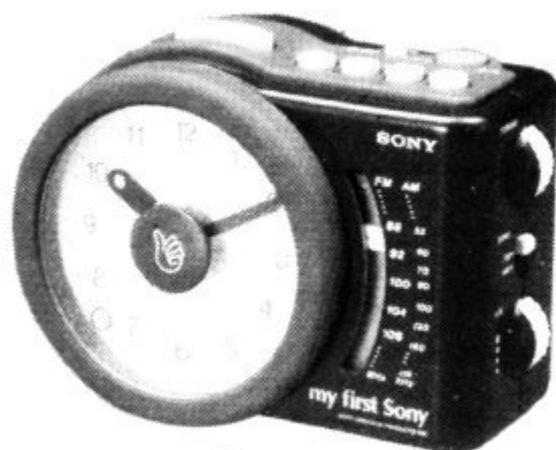
SORTEO HNOS. CAÑADA

Adivine el personaje de este desordenado puzzle.



REGALO A SORTEAR

El próximo regalo a sortear es un original y llamativo despertador para los más pequeños, que dispone de 4 divertidas alarmas de sonidos diferentes con desconexión automática y luz incorporada. ¡Anímate y participa!



ICF - A 6500

Radio despertador que levantará cada mañana a tus hijos de una forma inusual y muy divertida.

- * 2 bandas (AM/FM)
- * 4 divertidas alarmas de diferentes sonidos
- * Desconexión automática (60 minutos)
- * Luz incorporada

P.V.P. R. 7.950 pts.

AHIR VAIG SOMIAR

*Ahir vaig somniar, que aquell petit i brillant
exèrcit guanyava la batalla.
que era l'altre estandart i no el nostre, que
la sang i la terra embrutava
Que el rei Jaume Tercer amb el Príncep al
seu costat a la Ciutat entrava, on el Poble
ple de joies els esperava
Ahir vaig somniar que la alegria, a totes
les viles i pobles de l'illa visitava.
Que el Bé guanyava la batalla i el Mal derrotat
a la seva terra es retirava.
Vaig somniar ahir, segles de llibertat i
felicitat... per la Roqueta estimada.
(Sonet Medieval)*

N.Beltran



Cuando la envidia para unos es una virtud en lugar de un defecto es señal de decadencia y descontrol en el orgullo.

Deseo firmemente que envasen mi corazón al vacío, ¡por favor!

La amistad existe, pero son ya demasiadas las personas que el árbol les impide ver el bosque y es al final de un largo recorrido de presencias, gestos y fidelidad donde está la amistad; justo cerca, muy cerca de la paz y el sosiego.

La autoestima es un valor a tener muy en cuenta, porque sino, restas y al restar retrocedes.

Isabel Servera



Foto estudi
VIVES

- Estudio
- Reportajes
- Publicidad
- Fotografía luminosa

C/. Doctor Estevo, 36 • Tels. 56 71 61 - 81 34 36 • 07550 - SON SERVERA

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

Disponemos de molduras
para enmarcaciones

Esencia

Regido por: *Esperanza Meca*



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

Limpieza de cutis

**Se acerca el verano! y si queremos lucir
nuestros cuerpos debemos acercarnos a la
profesionalidad de ESENCIA**

Tratamiento de adelgazamiento y antiarrugas (Lifting)

TABLAS DE GIMNASIA, un mes 2.500 pts.

ASESORAMIENTO MÉDICO por el Doctor
especialista en Medicina estética y nutrición,
DON ENRIQUE MUNT

Adelgazamiento, Mesoterapia, Liposucción, Colágeno,
Correcciones estéticas corporales, Acné, etc.

¿QUIÉN SABE DONDE?



José Luis del Reino

Evidentemente, nadie lo sabe.

El día en que mi gato decidió escaparse, un gato cojo, bizco y de un color indefinido, creí que el mundo se desplomaba sobre mis hombros. Tanto es así, que llamé a TV para que me ayudaran a encontrarlo. Empresa difícil, porque, cosa rara, no es habitual encontrar un gato de esas características y con dificultades para hablar por teléfono. Además, mi gato es muy poco sociable.

Por otra parte, como dijo Polyfemo, no hay bizco bueno.

Sin embargo, al salir por TV la fotografía del gato, probablemente éste tuvo remordimientos o añoranzas, pues no dudó en llamar al número de la emisora para contar las razones de su huida.

Según dijo, el gato, se fue de cada porque tenía hambre, no recibía suficientes vitaminas y además llevaba una semana estreñido. La culpa, como es lógico, era mía.

La realidad, sin embargo, era otra muy diferente. Un desmedido afán de publicidad le había impulsado a desaparecer durante algún tiempo. Igual que algunos humanos.

A mí me sentó bastante mal que sacara los trapos sucios delante de tantos millones de personas, las cuales, afortunadamente, no están estreñidas, mucho menos hambrientas (no hay más que ver como están los cubos de basura y contenedores) y, en plena sociedad

de consumo, tienen vitaminas hasta en el carnet de conducir, pero debo reconocer que las razones de mi gato eran ciertamente de peso, o quizás de falta de peso.

Sólo faltó que el dichoso gato se ofreciera para presentar uno de esos programas de TV como «Queremos saber» o «La máquina de la verdad» o similares, en los cuales, los presentadores parecen un tanto estreñidos, pero al final se contentó con una ración extra de Sal de Frutas Eno y la promesa firme de apagar la TV cada vez que saliera, contando paridas, el flamante Seleccionador de fútbol, que consiguió ganar, con una aguerrida selección vasco-catalana, al maravilloso equipo de Letonia, aunque poco después perdiera con una mediocre selección de Dinamarca, cuyo mayor mérito fue presentar un campo de fútbol similar a una plantación de melones que yo conozco cerca de Sineu.

También estaría obligado a comprar un Televisor en color, sólo para ver el maravilloso programa «Su media naranja», porque, según decía el ladino gato, en blanco y negro (Black and White, para los aficionados al Whisky), dicho programa parecía «Su medio limón». Claro que en realidad es como se debiera llamar, pues las cosas que se cuentan los participantes, tienen bastante mala leche. Se conoce que todo cuanto se han callado durante años, se lo cuentan a los televidentes. Lo cual no deja de ser un modo de liberarse como otro cualquiera.

Con lo cual, todos tan contentos: el gato por haber salido en la TV, lo cual debe ser lo más importante de este mundo a juzgar por el número de gilipollas (palabra aceptada por la Real Academia Española) que se mantan por salir a contar gilipolleces (idem). Yo, porque así tengo alguien a quien hacer la puñeta en mis ratos libres.

SE VENDEN APARCAMIENTOS

EN CALA MILLOR

Bajos Hiper Colón

PRECIO INTERESANTE

Teléfonos

56 95 11 - 56 92 26



GESTORIA GIL

GESTORIA A. GIL
Avda. Juan Servera Camps, 46
Tels.: 58 58 80 - 60
Cala Millor - Sucursal Son Servera
MALLORCA

AUTOMOVILES

- *Matriculaciones
- *Transferencias
- *Tarjetas de Transporte y Visados
- *Cambios de residencia
- *Reformas de vehículos
- *Bajas de vehículos

TRAMITACIONES LABORALES

- *Altas y Bajas de empresas en la Seguridad Social
- *Altas y Bajas de Trabajadores Autónomos
- *Confección periódica de TC-1, TC-2, etc.
- *Formalización de contratos de trabajo y sus prórrogas
- *Exptes. de Jubilación, Invalidez, Viudedad, Orfandad
- *Obtención Libros Matrícula y de Visita.
- *Solicitud previa de apertura
- *Escritos de Descargo y Recursos ante la Org. Laboral.

TRAMITACIONES GENERALES

- *Obtención Documento Calificación Empresarial
- *Tramitación Boletines de Agua y Eléctricos
- *Licencias de Caza y Pesca
- *Permisos de Armas
- *Licencias de Conducir
- *Renovación del Permiso de Conducir
- *Liquidación y Registro de ESCRITURAS
- *Obtención Notas Registro de la Propiedad
- *Inscripción de ROTULOS y MARCAS
- *Obtención Certificados Nacimiento, Defunción, Matrimonio, Ultimas Voluntades, Penales, Sociedades, etc.
- *Aperturas, Cambios de Titular, de Actividad o denominación de Industrias de Hostelería ante los Organismos Competentes
- *Solicitud de Apertura de Comercios y otras Industrial

SEGUROS



Operamos con cualquier Compañía, de modo que las cuotas y coberturas ofertadas sean siempre las más convenientes para nuestros clientes.

Ramos con mayor apoyo en su contratación:

- ***VIDA, PLANES DE JUBILACION Y COMBINADOS**
- ***ACCIDENTES, Individuales y/o colectivos**
- ***ENFERMEDAD**
- ***INCENDIO**
- ***ROBO**
- ***RESPONSABILIDAD CIVIL**
- ***MULTIRRIESGOS COMERCIOS, INDUSTRIAS, etc.**
- ***MULTIRRIESGOS HOGAR**
- ***EMBARCACIONES**
- ***COMUNIDADES DE PROPIETARIOS**
- ***ASISTENCIA SANITARIA**
- ***COBERTURA COMPLEMENTARIA DE LA I.L.T.**
- ***VEHICULOS**

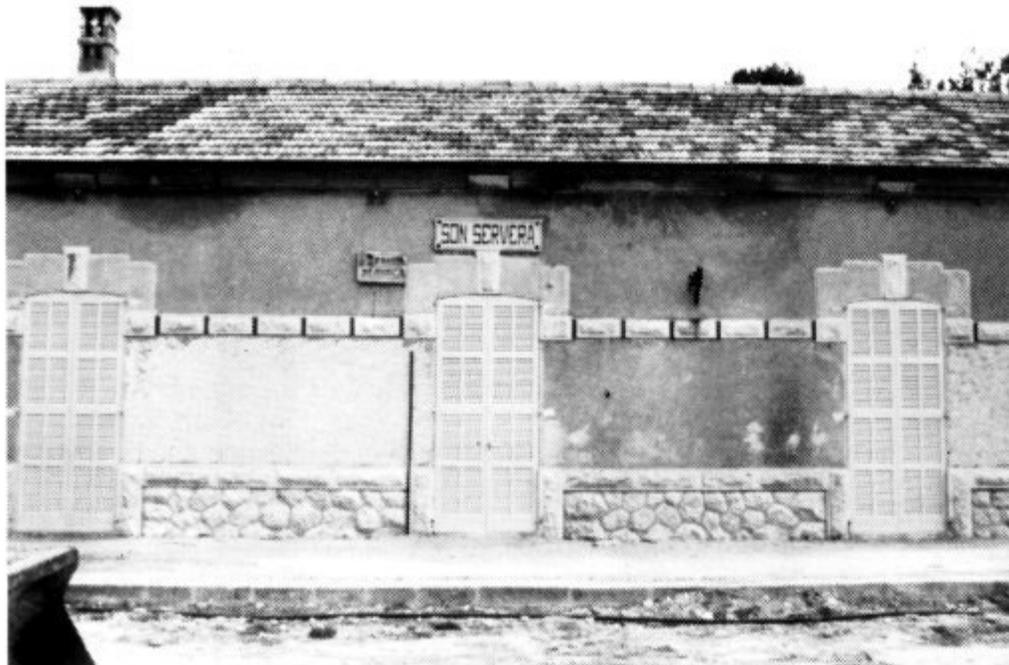
EL TREN A SON SERVERA

56 ANYS FORMANT PART DELS SERVERINS

Són poques les persones que recorden l'arribada del primer tren a Son Servera, a pesar de reconèixer i no oblidar el que va significar pel poble aquell important esdeveniment per a la societat i el seu progrés.

Va ser l'any 1921 quan, venguent de Ciutat, passà per Son Servera per arribar a Artà. Semblava mentida, ni més ni menys que a Son Servera podia ja arribar el

tren, una impresionant i estranya màquina de ferro i fusta capaç de transportar persones i mercaderies d'un poble a altre, creant amb el seu funcionament la necessitat d'un punt de trobada i partida, l'estació. Un petit espai dins el poble que representava el pols d'una societat en permanent canvi, amb els habitants com a únics protagonistes d'aquest significat esdeveniment.



*Façana de l'edifici de l'estació.
Actualment és l'Escola
de Música*

S'observava el tren de lluny acostant-se cada cop més a l'estació i a la gent que l'esperava ansiosa sobre l'andana. A una certa distància s'el sentia frenar, produint una grapada de sorolls indesxifrables però ja familiars. I així com s'acostava seguia movent-se, segur sobre els rails, tal i com els desitjos de tots els passatgers d'arribar junts als seus destins, creant-se així una viva afirmació de desitjable companyia.

Els dies feiners a l'estació, la gent que anava i venia i les arribades i anades del tren, creaven un ambient amistós i agradable, capaç de convertir els diumenges en dies de festa amb els passatgers dels més joves que anaven a veure passar el tren com qui observa un important esdeveniment. Era lloc per a les paraules que arreplega la gent a l'entorn d'una conversa amistosa, fent córrer conti-

Els dies feiners a l'estació, la gent que anava i venia i les arribades i anades del tren, creaven un ambient amistós i agradable

nuament una ona de comunicació humana que unia als habitants, ja de per si carinyosos i amables. I es que en aquell temps tothom estava més alabat que un pasco, la gent era distinta, més senzilla, com ho era la seva forma de vida; més oberta a les converses i aficcionada, sobre tot, les plegades amb els veïnats per

sortir a la fresca.

El tren començà funcionant amb carbó, cremant les estelles necessàries fins arribar al seu destí, mentre tenia el cel amb un fum negre i espès que desapareixia lentament. Més tard, entre l'any 1957 i 1959, fou substituïda la màquina de vapor per automotors de gassoil, ocasionant importants avantatges.

Durant el temps que hi va haver tren, moltes varen ser les persones que treballaren a l'estació al servei del viatger. Darrera una petita finestra de l'estació hi estava el «jefe», que venia els billets pels viatgers que el client desitjava fer. Apareixia darrera la finestra vestit amb un uniforme blau marí portant una gorra del mateix color. Durant 21 anys fou «jefe» de l'estació Don Pepe Riutort.



Es creava un agradable truíet a l'estació, fent córrer una ona de comunicació humana que els unia

◀ a les darreries Don Toni Munar Castell i com a suplent hi va estar molt de temps Don Israel Garcia.

Abans de poder partir el tren, demanaven als «jefes» de les altres estacions si ho podia fer o no, i registraven els horaris de les sortides i arribades, controlant en tot moment els moviments que es produïen. A part del «jefe» d'estació hi havia un de servei que inspeccionava la contabilitat feta; un «jefe» de vies i obres, un de moviment dels trens i un altre de maquinistes o tracció. I qualsevol dia i sense previ avís, apareixia un inspector d'estacions per comprovar que tot funcionàs amb normalitat.

Ja dins el tren hi estaven el maquinista, el revisor i els guardafrens. El maquinista conduïa la gran màquina atent sempre a qualsevol irregularitat que hi pogués haver. Amb ell hi estava el guardafrens, que un poc abans de que el tren arribàs al seu destí, començava a frenar per tal d'aturar-se just en arribar a l'estació. Un cop haver pujat, els passatgers donaven el billet al revisor, vestit amb un uniforme de vellut amb botons dorats de lo més elegant, i els

hi foradava amb un estri de metal.

A prop de l'estació, devora un canvi de via, hi estava es mosso, que s'en cuidava de canviar el sentit de les agulles segons la direcció que el tren tenia que collir. Una de les agulles anava cap a Artà i l'altre a Palma. Sostenia en la mà un bastó amb una bandereta de color verd per una banda i per l'altra vermell, que utilitzava per indicar al tren si es devia aturar o no. Don Jaume Llinàs és un de tants que recordam dels que van ser mossos a Son Servera, així com Don Juan Terrassa.

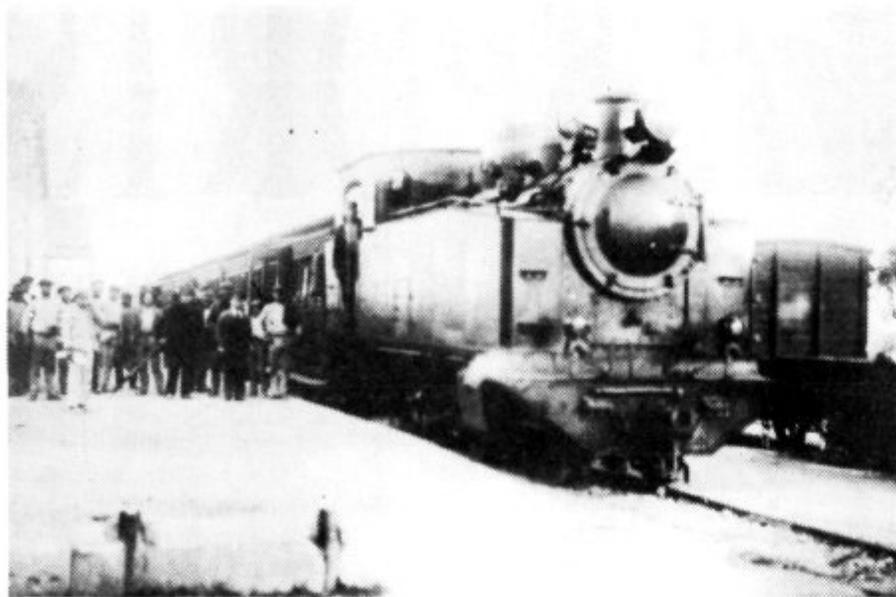
A prop de Ca s'Hereu i anant cap a Son Sard, dues dones, una a cada banda, s'encuidaven de colocar unes pesades cadenes de ferro travessant el carrer quan sentien el soroll del tren que s'acostava, per aturar així el pas dels carros que circulaven pel mateix lloc. Acabat de passar el tren es tornaven a llevar les cadenes. Ocuparen aquest lloc de treball: Madò Fum, Madò Bet Monja i Madò Catalina Espinosa, entre altres.

De entre tot aquest moviment de persones i ocupacions que creava el tren, els més matiners de tots i fet, els que primer arribaven a l'estació,

eren els guardavies. Feia encara fosca obscura quan s'aixecaven, ¡i no s'en perdien cap de cants de gall!. Tant cert era que començaven a les quatre de la matinada, i passa darrera passa, recorrien la via del tren alumbrant el seu pas amb l'única llum d'un fanal que portaven.

Eren tan sols dos, i a més d'això anaven separats; un cap a Artà i l'altra cap a Sant Llorenç. Pel camí llevaven qualche pedra que hi pogués haver sobre la via o qualsevol irregularitat que hi hagués. Comprobaven que tot estàs en perfecte estat pel pas del tren. Però abans d'això ho tornava a revisar tot una brigada formada per cinc homes i un capotàs, portant dins un vagoner que anava sobre les vies, totes les eines necessàries per evitar els possibles problemes.

Una de les eines que duïen eren ses princes, que utilitzaven per adreçar la via; un atacador, amb el que aixecaven les travesses, un teant per rompre els rails, un jonclo, una pinça, etc.... ¡I es que fer aquesta feina era molt pesat!, afirma Don Francesc Nebot quan recorda els anys en que va ser guardavies, aixecant-se tant dematí, seguir després amb la



L'arribada del primer tren a Son Servera ocasionà un important esdeveniment per a la societat i el seu progrés.

brigada, dinar a qualsevol lloc del que duia de casa seva i guanyant només 4 pessetes al principi i anys més tard 42 duros. Viure cada dia la monotonia d'una feina on tot arriba a ser el mateix, conèixer la via rail per rail, tots aparentment iguals. la repetició del camí de ferro pas per pas, tan sigui a Son Servera com a Sant Llorenç. Així es cansa qualsevol de mirar el rellotge, com conta Don Francesc, «Saps que és de feixuc un rellotge!». I ho crec, per molts és feixuc un rellotge; les hores passen transformant-se en dies i en mesos i en els anys que formen part de cadascú. Tot sembla ser el mateix, però en el fons és diferent, perquè tot canvia.

Els viatges del tren també eren a les mateixes hores. La primera sortida a les 7 h. cap a Palma, a les 11 h. i a les 3 h. de la tarda cap a Artà i a les 5 h. torna-mi cap a Palma, pagant en un temps 4 pessetes per un viatge d'anada i tornada.

Dins el tren hi havia un furgó en el que hi estava el mosso, encarregat de rebre el correu i els paquets a facturar per deixar-los als pobles als que anaven dirigits, encuidant-se'n de la seva arribada. Anys més tard es crea l'Agència Ballester, disponent d'un furgó apart pel seus serveis.

Com si aquell 21 de Juliol de 1977, una cosa nostra s'hagués perdut per sempre

Per altra banda, el correu que no es facturava era entregat per la, encara recordada, Antònia Cartera a un ambulant que anava dins del tren entre els passatgers. Al mateix temps, n'Antònia Cartera recollia a mans de l'ambulant, les cartes dirigides a Son Servera, per ser més tard repartides pels carters.

Abans de la partida del tren en un dia qualsevol d'aquella època que ja tan sols recordam, es creava a l'estació un contacte amb la gent que esperava a l'andana amb la que davallava. Bastava a vegades el simple gest d'una mirada distinta o el somriure d'algú desconegut, per inspirar la curiositat necessària per dir-se qualque cosa. I la gent era exactament el que més atraïa a Madò Juana Lliteres, casada amb Don Pep Riutort, «jefe» de l'estació durant 21 anys. Mirava a la gent que esperava

i s'anava desde darrera unes cortines de fusta que es plegaven -recorda-. Passava gust de veure el truiet de s'estació, fins que sentia la pitada estrident del «jefe», avisant a tothom de la partida del tren. Aleshores es sentia el siulo que la seva marca produïa, servint tantes vegades d'orientació horaria pels demés habitants. Al mateix temps, la sortida d'aquell fum negre i el rítmic soroll, pareixien seguir la melodia d'una cançó de sempre. I el fum desapareixia en el cel mesclant-se amb l'aire, quedant per uns instants dibuixant sobre els núvols, seguint visualment el curt trajecte del tren que aconseguia veure Madò Juana, desde darrera la finestra, allunyant-se cada cop més.

A l'interior del tren, algú guaita per la finestreta desde el vagó de primera, observant amb curiositat l'hermós paisatge que la Natura presenta al seu voltant i que d'altra banda era ignorada o desapersabuda, veient la velocitat en que, en un principi, pareix que passen els arbres i la resta del paisatge serverí, disfrutant al mateix temps d'una oportunitat per espaiar-se amb aquella curiosa visió mòvil.

I es que tota la seva història és com un llarg viatge en tren, desde on s'observen paisatges, pobles i estacions diferents. I els passatgers pugen i davallen del tren com qui gesticula les paraules per a continuar parlant d'un record que perdura a la seva ment, com si aquell 21 de Juliol de 1977, una cosa totalment seva s'hagués perdut per sempre. Perquè ben cert era que en veure de lluny el tren que s'acostava, pareixia que veiem una cosa nostra.

Marga Serrano

Vull fer constar el meu agraïment a la col·laboració per a la realització d'aquest reportatge a: D. Israel Garcia, D. Francesc Nebot, D' Juana Lliteres, D' Margalida Servera, D' Bàrbara Servera, D. Tomeu Servera i a D' Margalida Nebot per permetre-me publicar dues fotografies del llibre «SON SERVERA Imatges d'ahir».

Marga Serrano

Cala Millor 7 ESPORTS

CARDASSAR, 3 - MANACOR, 4

EL MANACOR LE DEVUELVE LA MONEDA AL CARDASSAR

Cardassar, 3.- Seminario, Caldentey, Gaspar, Estelrich (Rosselló), Mas (Roig), Galletero, Servera, Morey, Loren, Sancho y Diego.

Manacor, 4.- Kiko, T. Riera, Xavier, Valentín, Matias, Santa (Gomila), Casals, Cazorla, Tofol (S. Riera), Femenias y Nofre.

Arbitro.- Sr. Pérez Sánchez Nefasto. Tras el tercero se le vio «el plumero» barriendo siempre para los

visitantes. Mostró tarjetas amarillas a Diego, Loren, Gaspar y el entrenador por parte local y para los visitantes fueron amonestados Kiko, Xavier, T. Tiera, Santa, Casals y el masajista.

Goles.- 1-0, min. 5 Gaspar. 2-0, min. 7 Servera. 3-0, min. 14 Morey, 3-1, min. 31 Femenias. 3-2, min. 35 Santa. 3-3, min. 45, Matias, 3-4, min. 91 Femenias.

Comentario.- A pesar de la lluvia, muchos aficiona-

dos se dieron cita en «Es Moleter» para presenciar el partido de máxima rivalidad comarcal. En el que la nota destacada fueron los goles, puesto que cada día no se ven siete tantos en un derby.

Además tenemos que tener en cuenta que el Cardassar se adelantó en tres veces consecutivas (jugadas a balón parado) cosa que los aficionados llorencins no están muy acostumbrados y tampoco lo están que les en-

dosen cuatro tantos.

El partido tuvo un protagonista negativo, el Sr. Pérez Sánchez, que tras el primer cuarto de hora, donde consiguió los goles el equipo de Pedro González, empezó a favorecer con sus decisiones al conjunto de la ciudad de las perlas, sus dos primeros tantos vinieron a consecuencia de dos faltas que sólo vio él, además con el marcador igualado dejó de sancionar un clarísimo

RESTAURANT

WIENER STUB'N

Paseo Marítimo, 17 Cala Millor

COCINA ORIGINAL AUSTRIACA
REPOSTERIA CASERA

Abierto de 10'00 a 24'00 h.

RECOMENDAMOS

*Escalope «a la vienesa» de cerdo con patatas fritas y ensalada..... 750 pts.

*Asado de cerdo con col fermentada y bolas de pacenillas, patatas fritas..... 700 pts.

*Solomillo de cerdo «A la Madagascar», salsa fina con pimiento verde y nata, verdura con mantequilla y croquetas patatas..... 1.100 pts.

LOCAL CLIMATIZADO

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



Biel Morey.....	9
Diego Mellado.....	6
Biel Servera.....	4
Gaspar Sastre.....	4
P. Pascual.....	4

LA OPINIÓN

ANTONI ROIG, ZAGUERO DEL CARDASSAR

Creo que para el aficionado ha sido vibrante y han podido disfrutar de los goles. En cuanto a la labor arbitral creo que no nos ha beneficiado en nada se ha equivocado una y otra vez... A Diego le han hecho un penalty de libro... Pero bueno que se le va a hacer el domingo borrarémos algún negativo en Son Ferriol.

BIEL FEMENIAS, DELANTERO DEL MANACOR

Ha sido un partido raro, tras el 3-0 nosotros apretamos fuerte y pudimos remontar. El Cardassar cuando juega contra el Manacor saca todo el fútbol que sabe. Si Mas sigui en esta linea creo que será un gran jugador (el juvenil Mas fue su marcador).

penalty sobre Diego Mellado. Al final cuando parecía que la contienda terminaría en tablas, el Pichichi de la tercera división, Biel Femenias tras una bonita jugada con Nofre logra desnivelar el simultaneo, el llorencí en-

rolado en las filas blanquirojas fue otra vez el verdugo de equipo de su villa.

DESTACAR: Los goles y la gran deportividad reinante tanto dentro como fuera del rectángulo de juego.



Servera logró su cuarto tanto de la temporada

SUMINISTROS MURILLO

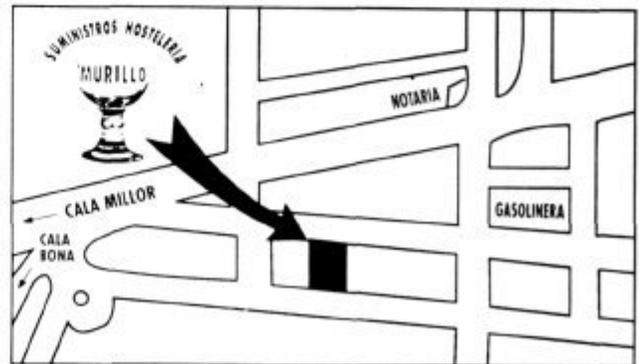
Almacenista hostelería



- CRISTALERIAS ●
- CUBERTERIAS ●
- PORCELANAS ●
- CUCHILLERIAS ●
- MANTELERIAS ●
- COLCHONES Y SOMIERS ●
- PINTURAS Y DERIVADOS ●
- ARTICULOS DE REGALO ●
- MENAJE ETC. ●

C/ Juana Roca, 39 • Tel. / Fax 56 73 21

07550 - SON SERVERA



C/ Juana Roca, 39

Tel. y Fax: 56 73 21

SON SERVERA

LLOSETENSE, 1 - B. CALA MILLOR, 0

LOS DE CALA MILLOR MERECIERON UN MEJOR RESULTADO

Llosetense, 1.- Carlos, Villa, Colomar, Ballester, Loren, Campa, Epi, González (Ferragut), Ramis, Amengual (Manolo) y Tomas.

Badia, 0.- Miki, Bauzá, Juanchi, Marcelino, Peñafort, Carrió, Salvuri, Gabi (Barceló), Andreu, Nebot y Alberto.

Arbitro.- Regular actuación del Sr. Navarro Macias. Mostró tarjetas amarillas a los locales Colomar y Loren. Expulsó con cartulina roja directa a Ramis (min. 65) por juego duro.

Gol.- 1-0 min. 55, González de tiro cruzado en un contragolpe.

Comentario.- Los hombres de Estaban Candeltey



Joan Bauzá

dejaron escapar la oportunidad de puntuar ante el llosetense, penúltimo clasificado de la categoría, en un evento en el cual los rojillos no aprovecharon las tres buenas ocasiones del primer periodo. Tras la reanudación el equipo local aprovechó

un contragolpe para desvelar la contienda (min. 55) a partir de aquí los visitantes dominaron el compromiso, pero no supieron sacar tajada ante los discípulos de Daniel García e incluso en los minutos finales con superioridad numérica por ex-

pulsión del local Ramis, decir por último que a Alberto a falta de 10 minutos, se le anuló un tanto, al no conceder el trencilla de turno la ley de la ventaja.

DESTACAR: El buen comportamiento del equipo que preside el Sr. Pallicer.

LA OPINIÓN

JOAN NEBOT, CENTROCAMPISTA DEL BADIA

En la primera mitad no hemos aprovechado dos clarísimas oportunidades. Tras su tanto, el árbitro, creo, que les ha echado una manita, puesto que de juego real apenas hemos disputado 10 minutos. Paró el juego en damasia. En los dos próximos compromisos, Porto Crsito y Cardassar, iremos a por todas para conseguir la victoria.

**FRUTAS
SERVERA S.A.**

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

**PATROCINA
MÁXIMO GOLEADOR BADÍA**



Nebot encabeza el Ranking de goles

J. Nebot.....	13
Gabi.....	10
J. Andreu.....	8
M. Barceló.....	6

Tel. 58 56 06
simbad



Paseo Marítimo, 21
CALA MILLOR

ENTRANTES

25. Ensalada «Florida»	625 pts.
26. Carpaccio parmesano.....	875 pts.

PESCADOS

207. Rape a la americana	1.100 pts.
208. Emperador al Jerez	1.100 pts.

CARNES

114. Entrecote a la mostaza.....	1.475 pts.
115. Escalopines al Marsala.....	1.150 pts.
116. Pechugas de pollo al curry.....	925 pts.

PIZZA

Frutta di Mare tonale, mozzarella, gambas, simejas, mejillones, anchoas, ajo, orégano	925 pts.
------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

POSTRES

Tarta de la casa.....	300 pts.
Canas rellenas.....	300 pts.

VINOS

Frascati Fontana.....	1.100 pts.
Rioja siglo Saco 76	2.000 pts.

MATEO JULIAN ANDREU NIEVES, LATERAL DERECHO

«ME MOLESTA QUE NOS METAN GOLES»

Mateo siempre ha jugado en el Badia desde su categoría más joven la benjamín, unas veces más y otras menos pero siempre ha jugado y aquí la motivación es una constante para no perder.

-¿Por qué te gusta el fútbol?

-Por el deporte que hacemos. Hacía una temporada que no estaba muy motivado, pero a base de entrenar he vuelto a coger ilusión

-¿Cómo ves a tu equipo?

-A veces bien y a veces mal, según como vaya el partido. Si estamos ganando lo vemos siempre mejor que cuando pierde, aunque pre-

fiero jugarlo, lo paso mejor.

-¿Se nota la falta de jugadores que se han ido cedidos?

-Si, porque antes ganábamos casi siempre y ahora perdemos casi todos los partidos

-¿Madrid o Barça?

-Madrid ¡Porque es el mejor!

-¿Qué jugador admiras más de 1ª División?

-A Zamorano, por el aprovechamiento de las ocasiones que hace y el buen juego que tiene.

-¿El entrenador se enfada mucho?

-Sólo cuando toca. Cuando hacemos algunas jugadas mal y lo podríamos haber



hecho mejor.

-¿Qué te molesta más del fútbol?

-Que nos metan goles y no poder ganar los partidos que son fáciles sabiendo que somos superiores, ¡pero el fútbol va sabemos como es!

-¿Y lo que más te gusta?

-Ganar, pero limpiamente, también el compañerismo, porque muchos de nosotros somos los mismos que empezamos juntos de pequeños.

-¿Compartís una buena relación entonces?

-Si, nos une una gran amistad.

Jaume Rosselló Brunet

Bar Grill

«TIPIIC»



Pa amb Oli
Carnes frescas al grill
DIRECCIÓN: MIGUEL RIGO

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

XXVIII CINTURON CICLISTA INTERNACIONAL A MALLORCA

LOS CICLISTAS TONI VIVES Y JOSÉ M^a FUSTER HAN PARTICIPADO EN EL XXVIII CINTURON CICLISTA INTERNACIONAL A MALLORCA CON EL EQUIPO WIMPY - BIC. CALDENTEY



Instantáneas de la edición del Cinturón Ciclista Internacional a Mallorca

Esta es una de las pruebas ciclistas con más solera del calendario mallorquín.

El Club ciclista Palma ha organizado el trazado de las cinco etapas con que cuenta el cinturón. Un total de 24 escuadras compuestas por seis aficionados cada una y entre ellas once extranjeras han participado en esta ronda, a pesar de no contar con una lujosa participación —como en los últimos años— sigue entre las vueltas por etapas de más categoría en el territorio nacional.

Había entre los corredores, a destacar: J.M. Moreno, medalla de oro en Barcelona, la prestigiosa escuadra gala AC Boulogne - Billancourt, selecciones de Alemania, Dinamarca, Finlandia y los seis equipos pe-

ninsulares: CAM, COPUSA, etc. Los seis isleños: Derbi - Capó, Peña Gelabert, Caimari, Blau motors, Ciclos Gomila y Wimpy - Bic. Caldentey, equipo en el que militan los calamilleros José M^a Fuster y Toni Vives junto con Miquel Alzamora, Toni Tauler, etc.

Un total de 145 ciclistas iniciaron esta XXVIII edición del Cinturón Internacional, sólo lo terminaron 99. Del equipo que nos ocupa Wimpy - Caldentey; Toni T. quedó en una muy digna 11^a posición en la General individual y J.M. Fuster en 90^a, ganándola el sueco Michael Anderson, logrando el triunfo absoluto con gran autoridad acaparando todos los maillots acreditativos.

Previamente Cala Millor 7 había tenido una charla

con uno de los participantes del Cinturón Toni Vives para hablar de sus proyectos. Quedó 1^o en la Copa Mallorca 92, 4^o en el Campeonato de Baleares, fue 27 del Campeonato de España —se presentaron 600 competidores— y ha ganado va-

**RESTAURANT
Torrador Típic**

Mendia Vell

DIARIAMENTE MENU

<p><i>Menú n.º 1</i> Lunes</p> <p>Espaguetis Patata con cal Pasta, vino agua y café</p> <p style="text-align: right;">1.500 pts.</p>	<p><i>Menú n.º 2</i> Miércoles</p> <p>Azuc. Brw Lomo con cal Pasta, vino agua y café</p> <p style="text-align: right;">1.500 pts.</p>	<p><i>Menú n.º 3</i> Jueves</p> <p>Sopas mallorquinas Cordero Mendia vell Pasta, vino agua y café</p> <p style="text-align: right;">1.500 pts.</p>	<p><i>Menú n.º 4</i> Viernes</p> <p>Lentejas Caldoso refrito Pasta, vino agua y café</p> <p style="text-align: right;">1.500 pts.</p>
<p><i>Menú n.º 5</i> Sábado</p> <p>Azuc. Marmara Frito Mallorquín Pasta, vino agua y café</p> <p style="text-align: right;">1.500 pts.</p>	<p><i>Menú n.º 6</i> Domingo</p> <p>Yallo Huevo de perdiz relleno Pasta, vino agua y café</p> <p style="text-align: right;">1.500 pts.</p>	<p><i>Menú Especial</i> Viernes 1.000 pts.</p> <p>Espaguetis Escalope con patatas Helado</p>	

Todas las noches abierto el torrador grill donde podrán comer:

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

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

1.500 pts.

Desde el 10 de enero 1992

Vea nuestra carta de

COCINA MALLORQUINA E INTERNACIONAL
con nuevos y ajustados precios

Possessió Mendia Vell

Ctra. Manacor - Porto Cristo

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



rias pruebas del Camp. de Balears y la Challenger de Llevant 92. También en cross quedó 3º, a parte juega a tenis y fútbol.

Ahora también ha participado en varias pruebas puntuables para los Campeonatos de Balears y Mallorca de Mountain Bike, así como en descensos quedando 4º en el de Balears y 10 en otros.

-¿Como ves tu participación en esta edición del Cinturón ciclista a Mallorca?

-Yo es la 1ª vez que la dispueto, ha tenido una duración de 5 días, cada uno de ellos se corre 120 kms. a una media de 40 km./h. Para presentarme ruedo durante 4-5 horas todos los

días. Los trofeos que dan son por etapas y es una competición amateur para subir a profesional.

-¿Qué preparación dietética haces?

-Como ensaladas, mucha fruta y pastas sobre todo, cereales y no como carne ni pescado. Me he preparado muy en serio para esta prueba, lo hago en vistas a coger fondo para las competiciones de Mountain Bike, e intentar ganar algunas carreras. Practico todo lo relacionado con la bicicleta haciendo flexiones y abdominales para fortalecer ya que, no es compatible según qué tipo de ejercicio con la bicicleta de carretera.

-Decidirse por este deporte ¿te resultó fácil?

-Yo jugaba al fútbol pero

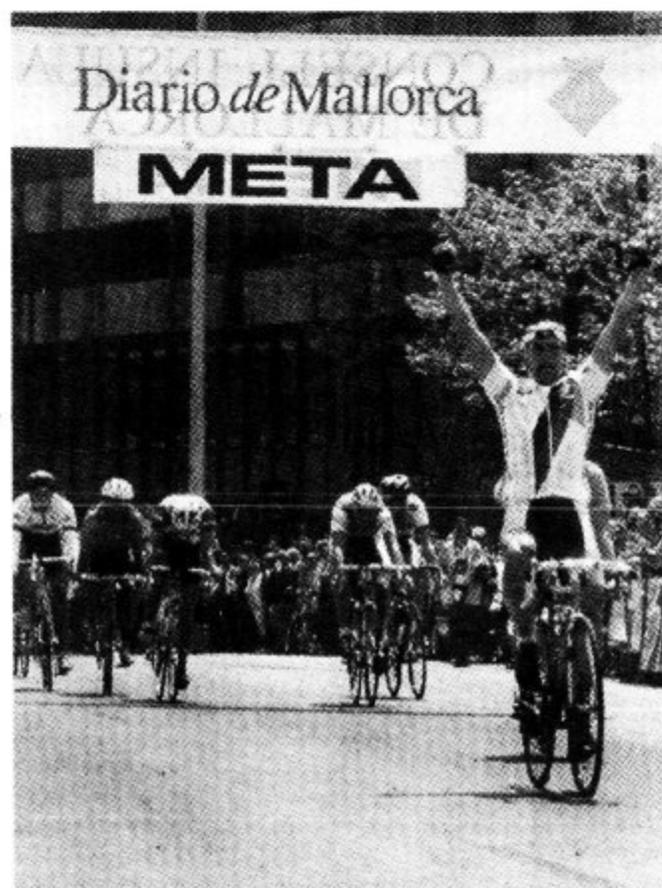
se rompió la clavícula y lo tuve que dejar, probé la bicicleta como hobby presentándome a una prueba en Sant Llorenç y la gané.

Antes sólo entrenaba de Mountain Bike y desde este día no he dejado ninguna

ña— es en donde se hacen hacen las diferencias de tiempo más notables, son más exigentes que la Vuelta Ciclista a España.

-¿Es fácil adaptarte a este deporte?

-La meta es conseguir el



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

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

¡SUPER OFERTAS!!

*PARIS Del 20 al 23 Mayo..... 31.900 pts.

Incl. Avión Palma-Paris-Palma, Hotel 2E alojam/desay., traslados, aeropuerto, acompañante y seguro, posibilidad de visitar Eurodisney.

*VUELO DIRECTO A PRAGA
(Ida y vuelta)..... 27.000 pts.

*TUNEZ sólo avión..... 19.900 pts.
Estancia 8 días desde..... 29.900 pts.

Hotel, avión + traslados

*LANZAROTE..... 39.900 pts.

Avión + App 2 llav. + traslados, 7 noches

*INGLATERRA - ESCOCIA..... 79.000 pts.

Salida 28 May. Incluye 3 días Hotel en Londres + 5 días H**** en circuito Media pensión + Avión desde Palma + traslados

*1 DIA EN LOURDES..... 21.900 pts.

Salida 20 Mayo. Incluye: Avión, traslados, almuerzo y acompañante desde Palma

*GALICIA

Circuito especial de 8 a 12 Mayo..... 38.925 pts.

Avión directo a Santiago, estancia en Hotel en pensión completa, traslados y excursiones, acompañante y seguro de viaje.

competición.

-¿Quiénes sois el grupo que formáis el equipo Wimpy - Bic. Caldentey?

-Somos unos 10, son de Artá, Manacor, Alaró, Sant Llorenç. Al equipo nos pagan la ropa, gastos de hotel, mantenimiento de las bicicletas. La central de la casa Wimpy, el Ayuntamiento de Santa Margalida y bicicletas Caldentey de Manacor nos sponsorizan.

Yo voy para preparar el fondo en Mountain Bike, cada uno va a su interés—unos ascender, etc. Soy más especialista de monta-

Campeonato de Balears y el de España, entrar dentro de los 20 primeros de Mountain Bike. Como en invierno no trabajo, correr en bicicleta es lo único que hago, es porque me gusta, disfruto de entrenar, correr y ganar. Si ahora consigo coger el fondo no me será tan difícil manteniendo las carreras con este ritmo y intentar mantenerlo todo el tiempo posible.

Gracias y suerte te deseamos desde CALA MILLOR 7 en esta difícil andadura en las Competiciones de Mountain Bike.

Cala Millor 7

Edita:
Informacions Llevant S.L.
Dep. Legal: PM 1535-89
Apartado 13. Son Servera
Tel. 56 81 65 - 56 75 63
Imprime: Tirrena S.A.

Directora:
Isabel Servera

Publicidad y Redacción:
Marga Serrano

Fotógrafo:
Sebastià Vives

Deportes:
Joan Fornés
Jaume Robí

Suscripciones y Sucesos:
Miguel Marín

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

EL CALLAR ÉS DOLÇ

Quan el món que ens enrevolta és agre com un llimoner, cal sucar-lo amb respecte i posar-li aigua i sucre. Tindrè doncs una bona llimonada que podré beure l'horabaixa post el sol i suavitzaré la gargamella del cor dolorida por paraules estranyes dites per gent nostra.

Quan les paraules dels altres no les se'n du el vent i queden agafades per quasi sempre dins l'arxiu de la meva ànima, no em desanim, els doncs una volta, els agaf el sentit i els replec amb el mateix respecte que el mocador de la meva padrina brodat a mà.

Quan sé que allò que em pensava era verd, és foscós i negre, giro la truita i veig núvols i després estels, fins i tot la lluna dona claror.

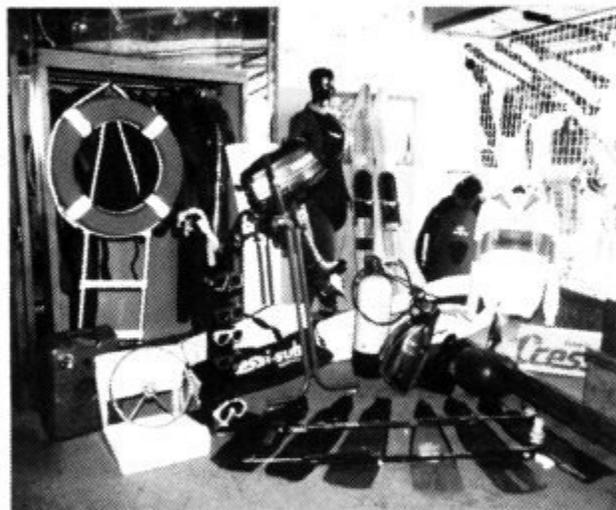
Totes aquelles actituds i pensaments em fan més forta. I és ben veritat que el callar és dolç.

Bel Servera



Paseo Marítimo, 26 Tel. 58 61 72
CALA MILLOR

NOVEDAD!
banderas para hoteles,
restaurantes, náutica,
etc.
todas las medidas



**SI ES UD. UN APASIONADO DEL MAR,
APROVECHE NUESTRAS OFERTAS
VÁLIDAS HASTA EL 31-5-93!**

Un 10 % de descuento por
una compra superior a las
1.000 pts.

En los artículos de pesca un
20 % de descuento.

**AL COMPRAR UN FUSIL DE LA
MARCA BEUCHAT Ó CRESSI SUB
ENTREGANDO UNO DE 2º MANO
EN BUEN ESTADO**

COMPETICIÓN NACIONAL DE TAEKWONDO

RODOLFO HERNÁNDEZ REOLID, COMPITIÓ EN EL CAMPEONATO DE ESPAÑA DE TAEKWONDO

A Rodolfo Hernández «Rudy», le gustan las motos, el deporte en general y el taekwondo en particular. Recientemente ha estado en Zaragoza compitiendo en el Campeonato de superligeros (76 kgs.). Ha estado entrenando durante cuatro días a la semana durante un año, y al final el entrenador le eligió a él, por ser el más adecuado. Acuden uno de cada peso, es decir el peso es la categoría y para acudir al de España hay que tener el cinturón negro o marrón.

En el Campeonato de Baleares hizo plata: «En los entrenos íbamos el oro y plata pero durante los entrenamientos se rompió la mano y tuve que ir yo en su lugar a Zaragoza, allí fuimos 13 competidores, el entrenador y el Presidente de la federación. En los campeonatos había muchos que eran medallistas y de aquí de la comarca estaba solo. Al iniciarse las competiciones casi todos caímos en la primera vuelta en la jornada primera mi contrincante me ganó por medio punto; ¡lo encontré muy injusto!. Antes para ir al de Baleares entrenamos dos meses cada día durante varias horas e inmediatamente después de éste, entrenábamos para el de España durante otro mes, incluido domingos. Ha sido una experiencia muy interesante. Años antes había hecho subcampeón de promesas; sólo pueden participar competidores que no han ido nunca a una oficial, todas la ex-



traoficiales que jugábamos entre clubes y gimnasios no contaban y a ellas vienen los de la Federación y miran los que pueden destacar. Después hice campeón de Promesas de Baleares en el 91. Oro en el «Ciutat de Palma». Trofeo de Pascua «y plata en el baleares de este año, participando en el de España, allí el que me eliminó, ha resultado ser el Campeón de España. Tengo también una de plata por equipos del Gimnasio Europa; es por acumulación de trofeos ganados durante una competición en las diferentes categorías.

En estos campeonatos aprendes mucho, coges más experiencia aprendes más

en el de España una vez que cuatro al de Baleares; sólo para optar a medalla tienes que competir 4 veces, que son tres asaltos de tres minutos cada uno, luego si has ganado el 4º pasas al 5º, en el cual te llevas condecoración si pierdes bronce, y si ganas vas a la final, si ganas serás oro y si no plata. Hay cientos de cosas que en teoría son muy fáciles, pero al pasarlo a la práctica es muy diferente, mejoras al tener que buscarte la vida para encontrar los fallos de los demás y poder puntuar en el asalto. Macario, mi entrenador, siempre me explica los casos que podían sucederme, pero no los entendía, al tener que asesorar en las

Olimpiadas él observaba a los competidores para luego poder aconsejar a los representantes de España en buscar los puntos débiles del contrario.

Entonces, dándome unas instrucciones correctísimas, al estar allí lo he visto todo en la práctica -no sabía cuando tenía que emplear la técnica, el momento. Como hay muchas, no veía la oportunidad, ya que es cuando el otro no se lo espera o no esté atento a esa técnica que voy a efectuar. A partir de ese momento cojo todos sus consejos a las primeras.

La técnica la sabe todo el mundo, pero no la saben aplicar en el momento correcto. Hubo en Zaragoza una buena organización, la Federación española dio a todas las federaciones unos buenos hospedajes, se portaron muy bien con todos, hice muy buenas amistades. El Taekwondo es cada día más deporte y llegará a ser un deporte olímpico, a parte de ser un arte marcial -no tienen nada que ver los movimientos técnicos con los de combate-.

Estas han sido las vivencias de Rudy en su primera competición nacional de taekwondo, esperemos cómo dice él «tengo una cuenta pendiente por allí», que la próxima vez se haga justicia en su caso y gane este importante campeonato español de artes marciales.

J. Rosselló



Limpiauto Son Servera, S. A.

Servicio Oficial

Llame al Tel. 567 008 - 525

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

Pintura al horno. Todos los colores.

Presupuestos ajustados

6 meses de garantía

NUEVAS ESPECIALIDADES a partir de ahora

098 SOPA DE TALLARINES CON MARISCOS	575
099 ENTREMESAS «LAS PALMERAS»	575
100 ENSALADA «LAS PALMERAS»	575
101 TERNERA SATÁ.....	900
102 LANGOSTINOS SATÁ.....	1.600
103 LOMO CON MUA.....	725
104 LOMO CHAO CHAO.....	725
105 POLLO HIU PAO.....	650
106 LOMO CON AJOS Y VERDURAS	695
107 LOMO CHAR CHAI.....	725
108 TERNERA CON MUA.....	775

RESTAURANTE
CHINA GARDEN
SES PALMERES



**PLATOS PARA LLEVAR
TAKE AWAY**

☎ 58 5918

Pº Cala Millor · Cala Bona
CALA MILLOR

Miércoles cerrado

CATI GELABERT VIVES, FUTURA PROMESA DEL CLUB TENIS SIMÓ

Cati Gelabert será una futura promesa en el deporte del tenis, sus observadores apuntan que ha progresado mucho en estos últimos meses por el poco tiempo que lleva en las canchas. Tiene buenos entrenadores Jimmy, Simonet y su padre, que la corrige en su parte física. La ayudan mucho y la aconsejan en sus técnicas y tácticas. Se decidió por el tenis porque su padre siempre juega y ella continuó con esta afición. Apunta que en esta zona hay mucha afición al tenis, con gente con ganas de jugar y hacer torneos. De las instalaciones del Club Tenis Simó opina que son unas estupendas instalaciones, tanto para el tenis como para los otros



La jugadora Cati Gelabert, promesa del Club Tenis Simó

deportes, que se pueden practicar aquí. Sus entrenamientos se dividen en varias partes: primero calientan y a continuación hacen saques y varios carros de entreno, para terminar haciendo juegos. El entrenamiento físico lo hacemos dos días a la semana. Este deporte comenta que no le sale caro a fin de mes, teniendo en cuenta que entrenan a diario. Le gustan otros deportes como el voleibol, pero sólo practica el tenis. De momento no tiene decidido si su futuro estará ligado a él más adelante lo decidirá. Así de clara y contundente es esta joven promesa: Cati Gelabert.

J. Rosselló



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



Ofrecemos a nuestros clientes cocina española e Italiana, especialidad en cordero, lechona al horno, pescado y carnes al grill. Gran variedad en pizzas en un local tranquilo y acogedor, un punto de reunión para usted y sus amigos atendidos por los dueños Paquita y Toni. Fácil aparcamiento.

CICLISMO EN SANT LLORENÇ

LA LLORENCINA MARGARITA FULLANA GANA EL TROFEO DIPUTACION DE TOLEDO

El domingo 19 de Abril en Toledo tuvo lugar el «Trofeo Diputación Provincial de Toledo» con la participación de las mejores ciclistas del panorama nacional. Margarita Fullana con su compañera M^a Antonia Márquez consiguieron la 1^a

y 8^a plaza, siendo la última 3^a de su categoría juvenil. Las dos corredoras están patrocinadas por el RESTAURANTE «ES CRUCE» consiguiendo un nuevo éxito a nivel nacional al conseguir Margarita Fullana el triunfo absoluto del «Tro-

feo Diputación Provincial de Toledo», allí había un total de 38 ciclistas más 18 aficionadas para cubrir un trazo de 80 km. formaron un pelotón de cinco participantes escapadas y en el sprint final Margarita Fullana se impuso a las demás.

A partir de ahora se dedicará a preparar la Vuelta a Mallorca de Fémimas que se celebrará el próximo mes de Mayo, Desde Cala Millor 7 nuestra más sincera enhorabuena.



Disponemos de las novedades de Primavera-Verano con las colecciones de la N.B.A. y BASEBALL

Hacemos fotocopias y ampliaciones a color

¡Sé diferente y diséñate tu propia camiseta!

ROSA LLANERAS VIVES

GANADORA DEL CAMPEONATO DE BALEARES Y SUBCAMPEONA DE ESPAÑA ABSOLUTA

«SERÍA UNA ILUSIÓN PARA MI GANAR UN TORNEO DOTADO CON 25.000 DÓLARES»

Nace en Inca en el 70, en invierno vive en Cala Millor en el Tenis Club Simó y en verano en Cala Rajada. Es campeona de Baleares en todas las categorías desde infantil hasta absoluto y éste ganándolo 7 años consecutivos, en el 91 es subcampeona de España absoluto, gana el trofeo Madrid, dotado con un coche. En Tarrassa, Sabadell, Tarragona y Elche gana todos los Open que se ha presentado. El circuito de Baleares lo ha ganado cada año y a parte por las tardes se dedica a entrenar a los niños y niñas que lo desean, cuando no está participando en competiciones.

-Después de todo este estupendo currículum, ¿qué tiene de malo Rosa Llaneras?

-Como persona me gusta ganar siempre, aunque algunas veces pierdo y me sale mal humor que no tendría de tener.

-¿Has jugado contra Arantxa Sánchez Vicario?

-Sí, en un torneo en dobles en Madrid cuando ella empezaba a jugar bien. Le ganamos nosotras, mi compañera era Gala Leon.

-¿Qué tienes que hacer para ser la mejor en el tenis?

-A parte del sacrificio, tienes que dejar muchas cosas, el tema económico tienes que tenerlo solucionado. Yo he podido salir fuera gracias a las ayudas de la Banca March y del



Rosa Llaneras Vives, golpeando una bola de «reves cortado»

CIM, me sirven para ganar algunos desplazamientos. Había pensado salir fuera de España a jugar algunos internacionales pero por falta de ayudas no puedo salir. Lo que me dan me basta para jugar aquí dentro de España, pero no para más. Tener un padrino sería lo mejor para solucionar el tema económico.

-¿Preparas algún campeonato actualmente?

-Estoy hasta Enero en pretemporada y a partir del 15 de Febrero que empecé a participar en torneos, casi cada semana juego uno diferente hasta Noviembre. He jugado uno en Valencia dotado de 25.000 dólares, el trofeo Rocafor y llegué a cuartos de final. Los siguientes serán Alicante y Tarragona.

-¿Cómo ves el nivel de

juego de las féminas españolas con respecto a los países más avanzados, EE.UU, Suecia, Alemania?

-El nivel ha mejorado bastante en los últimos años, se entrena mucho más, hacen preparación física y demás. Con referencia a los otros países tienen más medios y más torneos. Hay más competitividad allí, porque al ser tan grande -EE.UU- en cada ciudad patrocinan más torneos que en España.

-¿Tú que entrenas en estas fechas en el Club de tenis Simó que opinión te merecen sus instalaciones?

-Como club ha visto pocos que tengan tanta variedad; pistas de tenis, squash, gimnasios, etc. Está más de cara al turista que por la zona que estamos, aunque también potencian el turismo nacional y de

aquí.

-¿Quiénes son tus preparadores físicos y entrenadores?

-Mi entrenador es Gabriel Flaquer que ha sido para mí todo, se conocía con mis padres, me ha dado una gran confianza y tiene una gran paciencia. Entiende el tenis y siempre me ayuda a corregir los fallos que pueda tener.

Bernard o Gelabert es mi preparador físico y creo que es uno de los mejores, también porque ha sido entrenador de fútbol.

-¿Qué deseas, aparte de salud y ganar muchos campeonatos?

-Pues todo esto y que me respeten las lesiones y poder ganar algún torneo dotado de 25.000 dólares, para mí sería alguna de mis ilusiones.

ISIDRO ORTEGA, CULTURISTA DEL GIMNASIO EUROPA

Isidro en Son Servera y Cala Millor es toda una institución dentro del mundo de los gimnasios. Ha regentado varios y son cientos las personas que en un determinado momento de su vida han pasado por sus conejos tanto en materia física como deportiva. Actualmente está coordinando la vida de las pesas en el Gimnasio Europa de Cala Millor, aconseja los distintos ejercicios para mejorar y modelar el cuerpo —a gusto del consumidor— con unas determinadas dietas se aumenta o disminuye las grasas y la musculatura del cuerpo. Él desde los 17 años practica el culturismo, le gustó porque STEVE REEVES en una película demostraba cómo se conse-



Isidro Ortega coordina las pesas en el Gimnasio Europa.

guía una musculatura perfecta. Con un entrenamiento sensato una buena alimentación y adecuado descanso se logra una buena musculatura; son sencillos consejos para un gran fin. En la dieta se integra una elección equilibrada y rica en proteínas, hidratos de carbono y grasa para tener un cuerpo en condiciones, a parte nuestra zona, nos cuenta; nos responde bien a este deporte y por lo tanto no habrá pronto ningún candidato calamillorer-serverí para representarnos al Campeonato de Baleares de Culturismo y termina diciendo:

«Para mí personalmente la constancia en este deporte es una virtud».



BAR-HAMBURGUESERIA

ESPECIALIDAD EN
«POLLOS PARA LLEVAR»

HAMBURGUESA
HAUMBURGUESA CON QUESO
PERROS
PEPITO DE LOMO
PINCHOS
POLLO
PATATAS FRITAS
SANDWICH JAMON Y QUESO
BOCADILLOS
PA AMB OLI



C/. Es Fetget (esq. Na Penyal)
(Frente oficina de Turismo)
Teléfono 58 66 44
CALA MILLOR - Mallorca

PIZZERIA MILORD

UN LUGAR IDEAL DONDE COMER BIEN Y LA ATENCIÓN AL CLIENTE SON SUS MÁXIMAS ASPIRACIONES

Paquita González y Toni Rodríguez son de Huelva y Granada, respectivamente, hace tres años regentan la Pizzería Milord de Cala Millor en el Paseo Juan Llinás nº 1 -frente a la Cruz Roja y Hotel Don Juan-. Anteriormente habían ofrecido sus atenciones al cliente en diferentes lugares de la geografía isleña.

Léase: el Acapulco, Playa Verde, en Palma «La tasca Andaluza». Abren todos los días desde las 10 de la mañana hasta las 24 horas, tiene fácil aparcamiento, buen ambiente y una agradable terraza para los clientes, también la cocina está abierta todo el día y aceptan las sugerencias al Chef -Teo Fernández- cómo pescado fresco y cualquier otro tipo de comida. El plato destacado de la casa es el Cordero Milord. Hay otras especialidades de la casa como: ensalada de langostinos, arroz brut y de pescado. De los mejillones, calamares y berenjenas todos ellos rellenos son una delicia al paladar más exigente y no nombres las chuletas de cordero a la mallorquina son otra maravilla de la carta Milord. Las Pizzas trabajan todas las variedades -al gusto del cliente- y en especial la pizza



Milord. Tienen para unas 50 plazas bien acomodadas. Su carta de vinos sobresalen los tintos: Ylleras del 87, Lagunilla: rioja del año 87 y Marqués de Cáceres del 89. Los blancos: Pescador

y Faustino V. Sus rosados más solicitados son: Lambrusco, Santa Elena, Gran Feudo y como no: Mateus Rosé, todo ello forma parte de un Restaurante ideal: Milord.

¡¡¡PONGA IDIOMAS EN SU VIDA!!!

Tenemos profesores cualificados que pueden prepararle para cualquier trabajo.

¡VENGA A INFORMARSE!

Nos adaptamos a cualquier horario



INSTITUTO DE IDIOMAS

MICHAEL KELLER

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

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

EL RESTAURANTE S'ERA DE PULA ESTARÁ PRESENTE EN LA «IX MOSTRA DE CUINA I GASTRONOMIA», DE LA MANO DEL SR. AURELIO UCENDO GRANDE

Del día 4 al 6 de mayo estarán expuestos los exquisitos platos del Restaurante «S'Era de Pula» en la presente edición de «Mostra de Cuina i Gastronomia» de IFEBAL, en Palma. Sobre ello nos cuenta Aurelio Ucendo, director del Restaurante: «La Muestra, a partir de que es Gastronomía Mallorquina al público, ha tenido una muy importante aceptación. Fue invitado al principio y por tanto me considero parte de ella. Nuestros platos han sido triunfadores -de lo que estamos muy orgullosos- y es una manera más de enseñar lo que cada uno puede hacer a parte, es un duro trabajo estos días -por las inconveniencias de trabajar fuera de tu casa-. No obstante se hace a gusto y se trabaja sin pensar en los beneficios económicos, sino en el futuro de la labor diaria de promocionar.

Hemos acudido cuatro veces, la 1ª fue en la 2ª Mostra del Borne y allí presentamos: «conejo con salsa de almendras». La 2ª fue en la 4ª Mostra presentando: «Bacalao con ajo confitado»; fue Plato de Oro esa edición y la 3ª ocasión ofrecimos: «Lomos de conejo a la Mallorquina» -quedó en 2º lugar- Plato de plata. En esta edición presentamos «patata rellena de gambas sobre koulis de espárragos» que ya ha sido presentada en el Campeonato Nacional de jóvenes cocineros de la Chaîne des Rotisseurs y obtuvo un 1er. puesto y 4º lugar en el Campeonato



Aurelio Ucendo Director del Restaurante de Pula

Mundial de jóvenes cocineros de la Chaîne des Rotisseurs que se disputó en Frankfurt.

Este año estamos preparando también los LUNES MEMORABLES DE PULA, en julio y agosto, participarán cocineros muy reconocidos de los Restaurantes; Club 31 y Jockey de Madrid más adelante se dará información y espero sea una buena noticia gastronómica para la zona. Quiero aprovechar la ocasión que me brinda el CALA MILLOR 7 para desear a mi amigo Gelbert una buena y próspera acogida de público, en el recién inaugurado restau-

rante «CAS PATRÓ MIQUEL».

Nosotros también le deseamos toda suerte de éxitos en esta nueva andadura del Restaurante «CAS PATRÓ MIQUEL» de Cala Millor y al Rte. «S'Era de Pula» en esta edición de «Mostra de Cuina i Gastronomia» con su plato «Patata rellena de gambas sobre fondo de espárragos» y ojalá tenga la aceptación del jurado, proclamándola Plato de Oro, en esta edición.

Jaume Rosselló Brunet

GRUAS TOP-CAR

ASISTENCIA 24 HORAS

Tel. 81 06 91

Tel. móvil 908 83 08 44

Ctra. Cala Millor - Porto Cristo Km. 5

CEDIDAS POR EL RESTAURANTE S'ERA DE PULA

MEDALLONES DE BOGAVANTE CON VERDURITAS

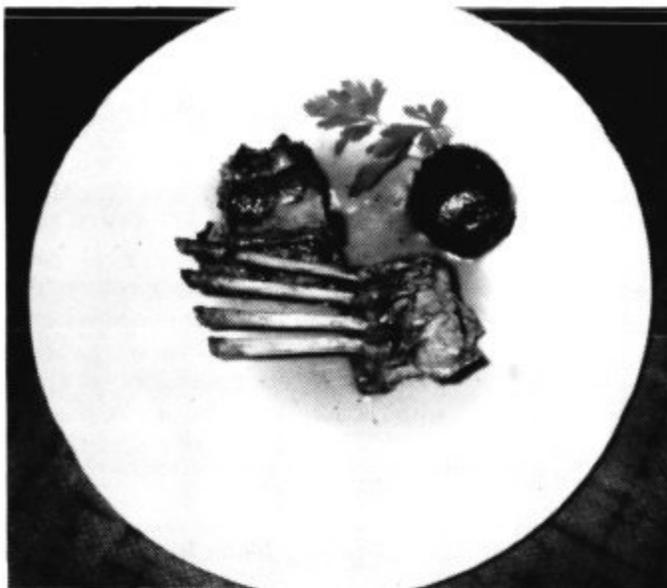
Ingredientes:

-1 bogavante, 1 manojo de espinacas, 1 cebolla, 1 puerro, 1 nabo, coñac, nata y mantequilla

Elaboración.- Hervimos el bogavante, separamos la cabeza y guardamos las patas para decorar, sacamos la pulpa de la cola y cortamos en medallones, salteamos la cebolla con aceite y mantequilla, le añadimos el puerro y el nabo, reservamos para cubrir, con el interior de la cabeza y un poco de mantequilla ponemos al fuego en una sartén, flambeamos con coñac y le añadimos nata, hervimos las hojas de espinaca para decorar.

Colocamos las espinacas, sobre ellas los medallones, lo cubrimos con la salsa encima, le ponemos las verduras fondeadas y decoramos con las patas del bogavante.

CARRE DE CABRITO



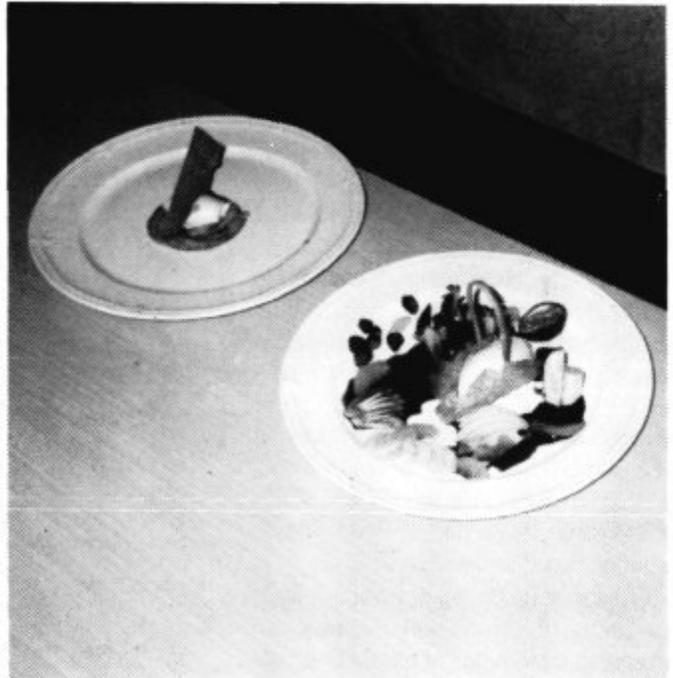
Carre de cabrito

Ingredientes:

-1 carre de cabrito, aceite de oliva 04°, 1 ramita de romero, agua y vino tinto, sal y pimienta

Elaboración.- Cortamos el carre en raciones, pelamos los huesos y enrollamos la carne hacia la parte inferior, en una sartén en el fuego con aceite bien caliente le damos color por todas partes salpimentamos, le añadimos la ramita de romero y llevamos a horno a 200° a media coción añadimos un poco de vino tinto y cuando reduzca añadimos el agua cuando esté en su punto colocamos en plato con su propio jugo.

CESTA DE PRIMAVERA CON FRUTAS Y SORBETE DE LIMON



Cesta de primavera con frutas y sorbete de limón

Ingredientes:

-1/4 kg. harina floja, 1/4 kg. azúcar glase, 1/4 kg. mantequilla, 1/4 kg. claras de huevo

Ingredientes para el sorbete:

-1/2 l. zumo de limón, 1/2 l. de almíbar = 250 gr. azúcar, 1/4 l. agua., 1 clara de huevo

Las frutas:

-fresas, kiwi, manzana, plátano, naranja

Elaboración.- De la cesta: poner en un recipiente la mantequilla y amasar con las manos hasta que sea pomada, añadir la harina y el azúcar y cuando esté todo bien mezclado añadimos las claras previamente rotas con un batidor y mezclar todo bien, untamos una bandeja de horno con mantequilla y con una cuchara sopera le damos forma circular, metemos al horno a 200° durante 2 min., sacamos y le damos forma rápidamente con un molde antes de que se enfríe, si no se nos rompería.

Elaboración del sorbete: Mezclamos todos los ingredientes y los introducimos en una sorbetera durante 30 min.

Elaboración del plato: Pelamos y cortamos las frutas al gusto. Las colocamos en círculo en el plato dejando el centro libre, donde colocamos la cesta, ponemos el sorbete en su interior y decoramos con una hoja de hierba buena.



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



EN CALA MILLOR

- OBJETOS DE REGALO
- LISTA DE BODA
- CUBERTERIAS, CRISTALERIAS, VAJILLAS
- OBJETOS DE LATÓN Y COBRE
- CERÁMICA MALLORQUINA, GRANADINA, ETC.
- CHIMENEAS, ESTUFAS Y BARBACOAS

EN SON SERVERA

- MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN
- PAVIMENTOS Y AZULEJOS
- HERRAMIENTAS Y MAQUINARIA DE CONSTRUCCIÓN
- TRANSPORTES EN GENERAL, GRUAS LARGAS
- SERVICIO DE CONTENEDORES (Escombros, Agua)
- PINTURAS, PRODUCTOS QUÍMICOS, ETC.
- FERTILIZANTES (Abonos, Sulfatos, Nitratos, etc.)
- CEREALES (Maiz, Trigo, Avena, Cebada, etc.)
- PIENSOS (Aves, Cerdos, Conejos, Perros, etc.)
- ALIMENTOS PARA PÁJAROS, GATOS, PERROS (Friskies, Purina)
- FITOSANITARIOS BAYER (Herbicidas, Raticidas, etc.)
- GALLINAS PONEDORAS DE 4 MESES.

ETC...





LA DIRECCIÓN DEL RESTAURANTE

MOLÍ D'EN SOPA

FELICITA A LA «PENYA BARCELONISTA»

EN SU PRIMER ANIVERSARIO

¡FELICIDADES!