

**Cala** ORIGEN  
1980  
**Millor**

**7**

**CALES DE CAPDEPERA**  
**Costa de los Pinos**  
**Cala Bona**  
**Sa Coma**

Nº. 108 • 20 de Diciembre de 1994. 150 pts.



*Bon Nadal i Felicitat Any Nou*

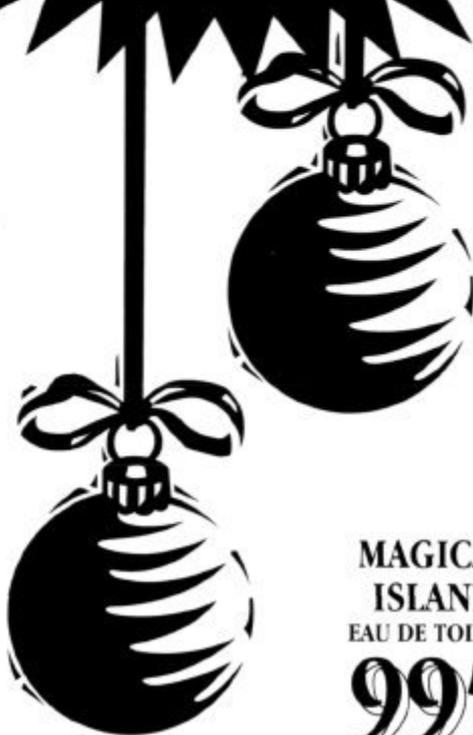
# Ofertes Nadal 94



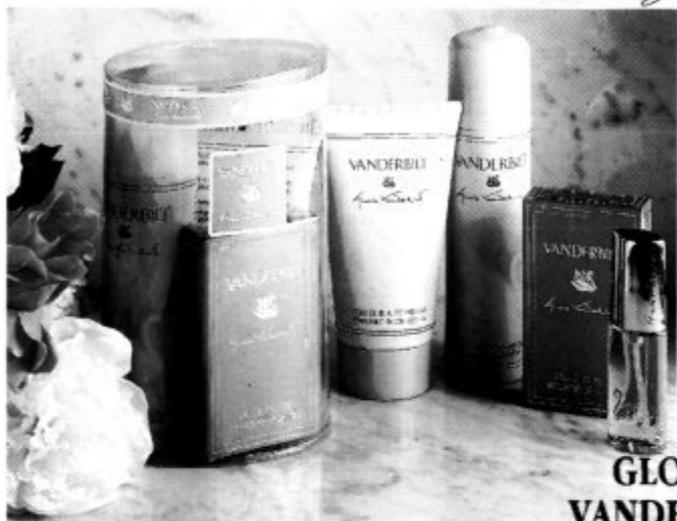
**NIKE**  
EAU DE TOILETE 50 ml.  
AFTER SHAVE 50 ml.  
AFTER SHAVE BALSAMO 10 ml.  
**2.990** pts.



**NIKE**  
EAU DE TOILETE 50 ml.  
BODY & HAIR SHAMPOO 250 ml.  
AFTER SHAVE BALSAMO 10 ml.  
**2.490** pts.



**MAGICAL  
ISLAND**  
EAU DE TOILETE  
**995** pts.



**GLORIA  
VANDERBILT**



GRAPHS - 55 55 65

# Perfums **sirer**

**MANACOR** Bosch, 27 - Tel. 55 13 94

**CALA MILLOR** Sol, 24 - Tel. 58 53 65



Edita  
TURISMO 2007 S.L.  
Dep. Legal: PM 1535-89  
C/ Dr. Servera, 34  
Tel y fax: 56 75 63  
Ap. Correos 13  
07550 Son Servera.

Imprime:

TIRRENA, S.A. TEL. 96 52 12

Consejera-Delegada:  
Isabel Servera Sagrera  
Turismo 2007 S.L.

Diseño y redacción:  
Marga Serrano Servera.

**Colaboradores:**

D. Antonio Tarabini (psicólogo)  
Foto Indalo (fotografía)  
Carlos Fernández y María José  
Serrano (distribución) Juan  
Fornés (deportes y redacción)  
Miquel Alzamora (corresponsal)  
Pep Garcia y TV Manacor  
(Tertulias *Cas Metge*).

**Firmas:**

D. José Luis del Reino (Escritor),  
D. Antoni Sansó (Diputado por el  
PSM), Karin Baseler (Delegada  
de TUI), Doña Pilar Garcia  
Loupre (Profesora de la Sorbona  
de París), Doña Margarita  
Servera (Pintora y Escritora), D.  
Colau Beltran (Escritor y pintor).  
D. Jaume Alzamora (Pintor), D.  
Juan Flaquer, (Conseller de  
Turismo de la CAIB). D. Pedro  
Cañellas, (Presidente de la  
Asociación Hotelera de Cala  
Millor). D. Pep Bauzá,  
(Periodista). D. Ignaci Umbert,  
(Coordinador de la Asociación  
Hotelera de Cala Millor).  
Sebastiana Carbonell,  
(Periodista), Juan Blanes,  
(Arquitecto), Miguel Gelabert,  
Tófol Moreno y Antonio Navarro  
(Gastronomía)

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

## Carta Certificada

# ¿Ha soñado Vd. alguna vez?

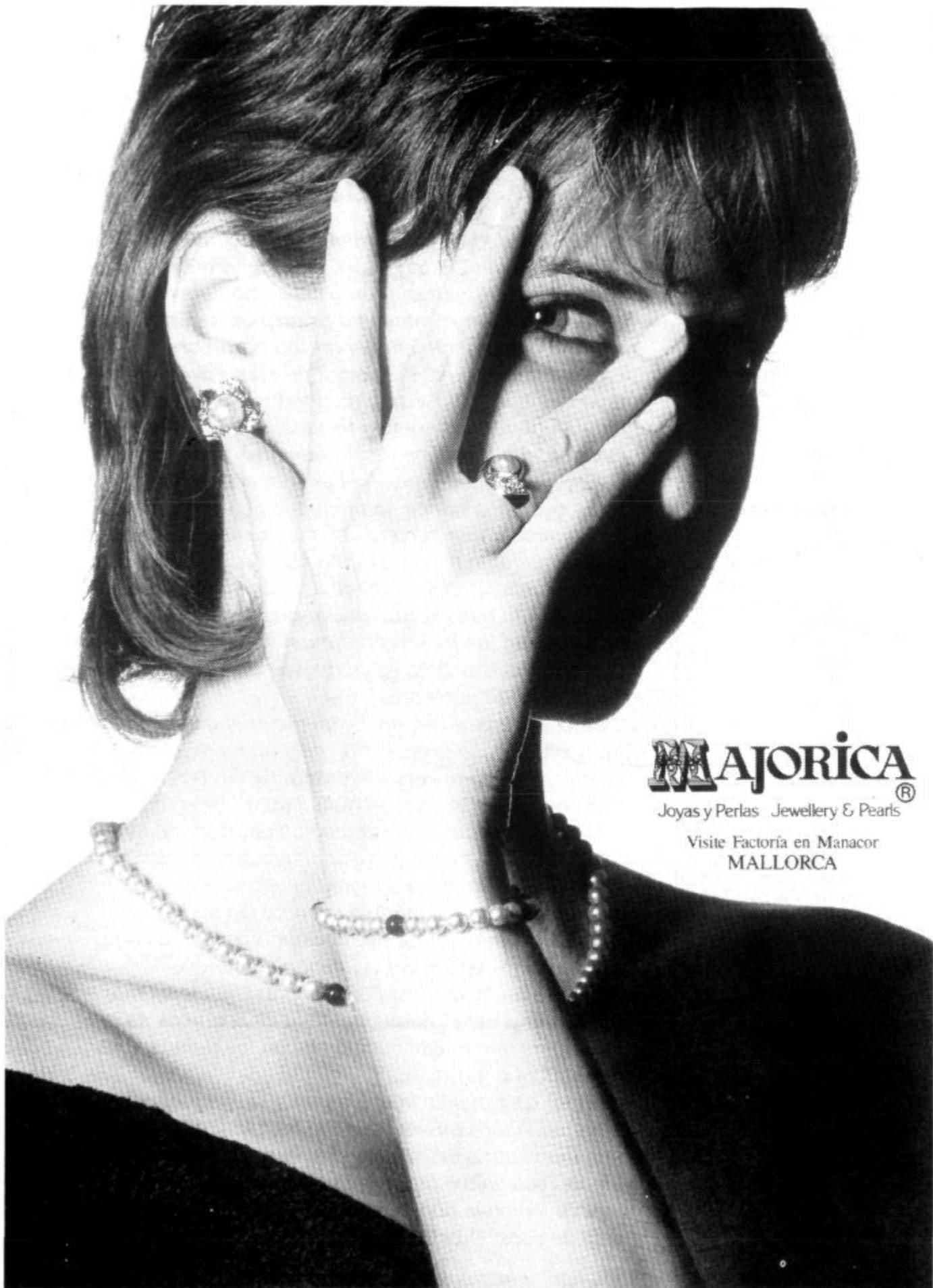
*¿Ha soñado Vd. alguna vez?, ¿no?, ¡atrévase a hacerlo!. Tiene Vd. la puesta en escena más idónea para ello: es Navidad, pronto será año nuevo y vendrían los Reyes Magos a principios de Enero. Es, créame, el momento más oportuno para saber cuales son sus sueños y despolvar de su corazón aquellas ilusiones que tenía Vd., y yo y todos para llegar a hacer realidad los sueños frescos, tímidos, pero maravillosos de los niños, de nuestros hijos...*

*Es verdad que la realidad es fría, calculadora, que funcionamos a través de presupuestos de estudios económicos... que el consumismo nos invade, plagas como el sida, la droga y el alcohol, nos consumen. Es cierto que la opresión económica, el trabajo no bien remunerado para el trabajador de masas y los precios abusivos de las materias primas, nos oprimen el alma y la cartera. También es cierto que el paro es una lacra para miles de personas.*

*Pero, ¡atrévase a soñar!, ¿qué le gustaría hacer y no ha hecho?, ¿qué le gustaría ser y no ha sido?. Muchos sueños pueden hacerse realidad. Si Vd. ha tenido, por ejemplo, algún fracaso personal en su vida y tan solo Vd. ha sido capaz con su tesón, voluntad y constancia de superarlo... conseguir que se realice su sueño, hacen falta los mismos ingredientes: tesón, voluntad y constancia, a esto añádale un poco de audacia, regado con simpatía y acompañado por la ilusión y verá como consigue ver realizado su sueño.*

*¡Suelte amarras!, comience a navegar en su mar particular y viva intensamente la vida que es solo suya pero que puede compartir con los demás, ¿se imagina que maravilla?.*

*Mire Vd., tan solo le voy a poner un pequeño ejemplo. Ahora mismo, que me está leyendo, tiene en sus manos uno de mis sueños, esta revista. Antes estaba tan solo en mi mente, ahora la toco con mis manos, como lo hacen muchas más personas, y Vd. es uno de ellos. Gracias por ello y Feliz Navidad.*



**MAJORICA**<sup>®</sup>

Joyas y Perlas Jewellery & Pearls

Visite Factoría en Manacor  
MALLORCA

# Televisión Alemana: Navidades en Mallorca

## Programa en directo vía satélite Cala Millor-Alemania

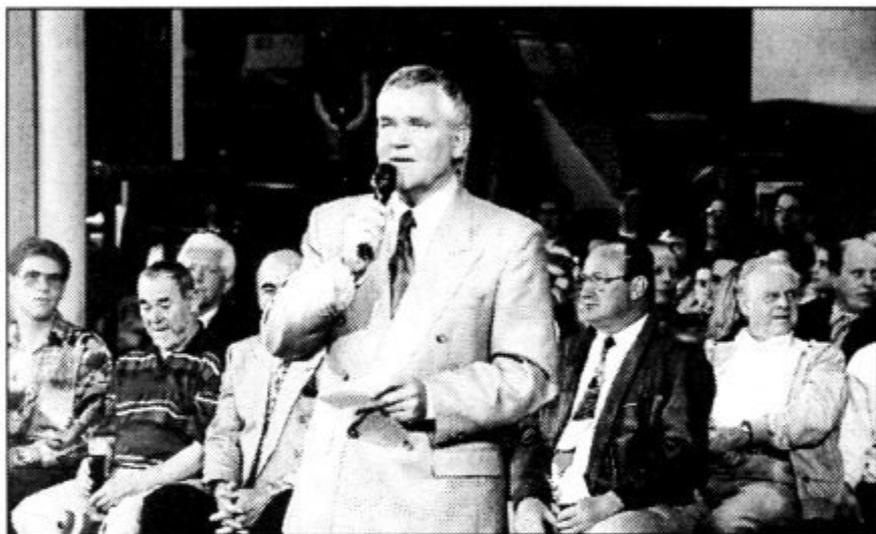
La cadena de televisión alemana WRD, con sede en Düsseldorf, emitirá por vía satélite el día 21 de este mes y por la noche, un programa en directo que durará 75 minutos en el Hotel Marfil de Sa Coma, que se abre expresamente para tal ocasión.

Los dirigentes de dicha Televisión y especialmente los responsables del programa "MITTWOCHS LIVE", que se emite siempre en directo, ha considerado oportuno dedicar todo un programa que titula "Navidades en Mallorca", porque entre otras cosas, a pesar de que el reclamo de la isla no es el mejor para los alemanes; sí es cierto que en esta temporada Mallorca ha batido todos los récords. Más de dos millones de alemanes han buscado durante este año 1.994 el sol, la playa y sus vacaciones en Mallorca. Por otra parte, son cada vez más, las personas mayores que escogen la isla para pasar los meses de invierno por el clima donde, por poco dinero, pueden disfrutar de una buena estancia en un Hotel. Pero también es ya considerable el número de familias que han comprado una casa en la isla y se instalan aquí para emprender una nueva vida.

La Televisión alemana WDR "mittwochs live", viene pues a Cala

Millor para la realización de este programa, con un impresionante despliegue de medios desplazando 3 camiones con toda la técnica necesaria para emitir.

80 años. NILS BURWITZ, pintor, el Jefe de Redacción de "Mallorca Magazine", el cónsul alemán, los párrocos católicos y evangelistas alemanes, Gianni Giacobbi, Director



El moderador del programa Berd Müller.

En el estudio que montarán, habrá más de 200 invitados. El moderador y presentador es BERD MÜLLER, la redacción corre a cargo de RICHARD HENNECKE y la música será de los "Valldemosa".

Entre los más destacados invitados habrá NORBERT SCHULTZE, compositor de la canción Lili Marlene que viene en "Portals Nous" y tiene

Turístico, el Director de ALLTOURS, que ha ayudado mucho en la coordinación, Turistas, residentes y personas de negocios alemanes que viven en la isla.

Un acontecimiento altamente significativo para la promoción de Mallorca y muy en especial de Cala Millor, que contaremos su realización en nuestra próxima revista.

## CALLISTA Y PEDICURA

Roswitha Kuehner



*Deseo pasen una feliz Navidad*

*y un próspero año 1995*

Telf: 58 62 41

C/ Es Garrover, 13  
Urb. California  
Cala Millor.

# "La Caixa" cede al Ayuntamiento la titularidad de la biblioteca

Días pasados tuvo lugar la firma del convenio de cesión y colaboración de la biblioteca de "La Caixa" al Ayuntamiento de Son Servera, con la presencia del Alcade Eduard Servera, el Jefe de zona del Levante de "La Caixa" D. Toni Serra y el Delegado de "La Caixa" de Son Servera D. Serafín Pons.

La Fundación "La Caixa", cede al Ayuntamiento la titularidad de la biblioteca. Cesión que conlleva el uso gratuito del local situado en la calle Pedro Antonio Servera, 5, y en consecuencia, la gestión y administración total por parte del municipio.

Dicha cesión y uso del local se mantendrá hasta el 15 de abril de 1995. El Ayuntamiento tiene previsto instalarla en un lugar de propiedad municipal.

Dicha cesión comporta por parte de la Fundación "La Caixa", la donación al Ayuntamiento del material siguiente: el fondo bibliográfico y de publicaciones periódicas existentes hasta el momento de la cesión, las fichas de los libros entrados antes del año 1981, microfichas de los libros entrados a partir del 81, un disquette que contiene la lista del fondo bibliográfico para ser procesado por ordenador y

el mobiliario existente de la biblioteca.

Además, "La Caixa" dará al Ayuntamiento 2.200.000 de pesetas en concepto de ayuda económica por los gastos de instalación de la nueva biblioteca municipal.

Con la adquisición de la titularidad de la biblioteca por parte del

se hará cargo el Ayuntamiento del mantenimiento, gastos y de actualizar de manera continuada y permanente el fondo bibliográfico y las publicaciones periódicas.

A partir de la firma de este convenio, "La Caixa" no impedirá al Ayuntamiento concertar con el



Momento de la firma del convenio. De izquierda a derecha, Don Toni Serra, Don Eduardo Servera y Don Serafín Pons.

Ayuntamiento, ésta pasará a ser pública y estará dirigida y administrada por una persona capacitada que pertenecerá a la plantilla municipal, así como también

Consell Insular de Mallorca o con cualquier otra institución pública, pactos o acuerdos encaminados a mejorar el funcionamiento y los servicios de la biblioteca.

R.

## RAFAEL MARTIN CALAFAT

- Fontanería.
- Calefacción.
- Energía Solar.
- B. Sumergidas.
- Piscinas.

C/ Lepanto, 43.

*Bon Nadal i feliç Any Nou*

Tel: 56 75 59

- Muebles de baño y accesorios.
- Aire acondicionado.
- Instalaciones de gas, butano y propano.

SON SERVERA



# MUSCAT

*Miquel Oliver 94*

EL VI  
MALLORQUÍ  
MÉS  
PREMIAT A  
ESPANYA,  
JA ÉS AL  
MERCAT

*Desitja a tothom unes  
bones festes de Nadal i un  
venturós Any Nou 1995*



*Vinyes i Bodegues M. Oliver*

Tel: 56 11 17. PETRA



*Estimar és no tenir que  
dir mai: ho sento.*

Felicitats. CALA MILLOR 7.

# Vull per Nadal

*Mai no endevinaré quin va ésser l'any en què ma mare em contà el que era Nadal, però això ara no té massa importància per a mí, perquè any rera any tenc l'oportunitat de celebrar aquesta festa.*

*Quan era molt petit, més que ara, perquè ja tenc nou anys, esperava aquests dies amb molta il.lusió, molta, molta. Els meus pares m'havien xerrat tant de Nadal, que jo desitjava que tot fos més màgic encara que com ells m'ho havien explicat.*



Marga Serrano.

## un amic de neu

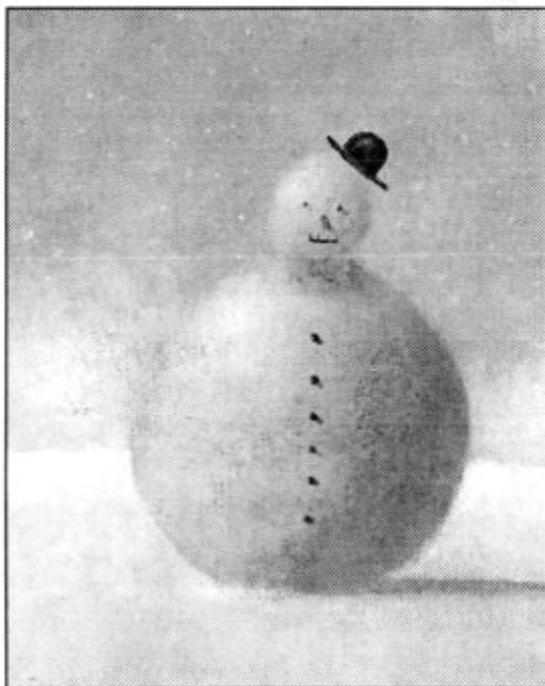
**E**n el meu poble sempre feia neu per l'hivern, però els dies de festa semblava que la neu era especial. Jo mirava com queia darrera els vidres de casa i tenia moltes ganes de sortir fora a jugar, tocar-la, i fer amb qualcú, perquè jo tot sol no podria, un home de neu. Seria com fer un nou amic, un amic blanc i gran que fos fred però que no en tingués. Amb una pinta com a boca, uns botons d'ulls, una pastenaga per nas i un capell damunt el cap.

Però ma mare, com quasi totes les mares, passava una penada per no sé què i no em deixava sortir de casa més que per anar a qualche banda amb ella o amb el pare. Si en Miquel, el meu amic, em truqués per telèfon per anar junts a jugar i fos un poquet més gran perquè la mare em deixàs sortir, podria fer l'amic de neu, però no, ma mare és com les altres mares, passadora de pena. Això arriba a ser un problema, un problema ben greu per a un nin de la meva edat.

Els nins ténen també somnis, com les persones majors, i il.lusions, motes il.lusions. Per Nadal més encara, perquè són dies especials, però a casa meva això no sembla que sigui així. La mare, el pare,... segueixen tots dos iguals la resta de l'any. Pares responsables dels seus fills, seriosos,

proteccionistes, massa de tot, aquest és el problema.

En canvi, el meu amic de neu no seria així, no, no. Ell em deixaria estar fora perquè voldria que el fes companyia i, al contrari que els pares, no em deixaria estar a casa. Això és el que vull jo, estar fora, amb la neu, el meu amic



blanc, el fred, el paisatge nevat... és així com sembla Nadal!, no a casa, tan calent, amb els pares que quasi no et diuen res, que amb el temps deixen de jugar amb tú. "Ara t'has de cercar la vida, Marc", -em dic quan veig que fan la seva i tan sols saben on som-. Això és el que faig, no em queda més remei, sia Nadal, estiu o primavera.

Però no sabeu que hi penso amb fer-me un amic de neu!. Li he dit a ma mare, però en du tantes de coses al cap!, que no m'entèn, tan sols ni m'escolta. Mentre, segueixo mirant per la finestra i pensant bé el lloc on el faré. Hauria de ser prop de la finestra, perquè quan entri a casa el pugui mirar de ben a prop. Serà com jo d'alt, ja n'estic fart de les persones que són més altes que jo, sempre es pensen

poder comandar i ser millors. No, això s'ha d'haver acabat, al menys per Nadal. El meu amic serà com jo, ni més alt ni més baix.

Si les persones majors poguessin entendre que un amic de gel no es pot fer cada dia, al menys els meus pares em deixarien fer-ho. Només per Nadal es poden fer aquestes coses, i tot s'ha de fer quan es pot, llavors ja no té cap mèrit.

El pare és fora. Mira'l, tot el dia fora, ho és, ben tossut!. Ell fora, jo dintre. No sé el que estarà fent, perquè no el veig des d'aquí, però bé que hi ha estat estona fora!.

La mare és dins la cuina, preparant el sopar de la Nit Vella, i es sent una oloreta desde aquí, que em fa goles entrar-hi, però esperaré. Esper al menys que faci qualche cosa bona, ja que no em deixa fer segons què.

Uii, quin espant!... és el pare que ha tocat els vidres, per poc trabuc la cadira sobre la que m'hi he passat tot el dia!, la finestra és tan alta!, -bé, feta per a les persones majors, ni més ni menys-.

Mir un cop més a través els vidres i veig al pare que em fa senyes perquè surti a fora. No hi ha qui els entengui!, però bé, sortirà, meam què passa.

Ohhh!, no, si encara ho serà Nadal de ben de veres!. El pare m'ha fet un home de neu, -dic un home perquè és més gran que jo-, estrany hagués estat que fos més petit que el pare. Llevat d'aquest detall és tal i com jo ho hagués fet. Amb la cara ben acabada, un capell al cap i ben plantant, sí, sí, molt ben plantat. Es tot un homenot!.

Després d'aquesta feta no em queda més remei que donar una besada al pare i agrair-li el regal. I és que a vegades els pares saben ser bones persones!.

Ja fa fosca i entram a casa plegats. La mare asseu a la taula i ens ha preparat un sopar molt especial. Mentre menjem els mir a tots dos i penso: Miral's, ho són uns pares de bon de veres!, i jo que em pensava que

*"Mentre menjem els mir a tots dos i penso: Miral's, ho són uns pares de bon de veres!, i jo que em pensava que s'oblidaven de mí qualche estona!"*

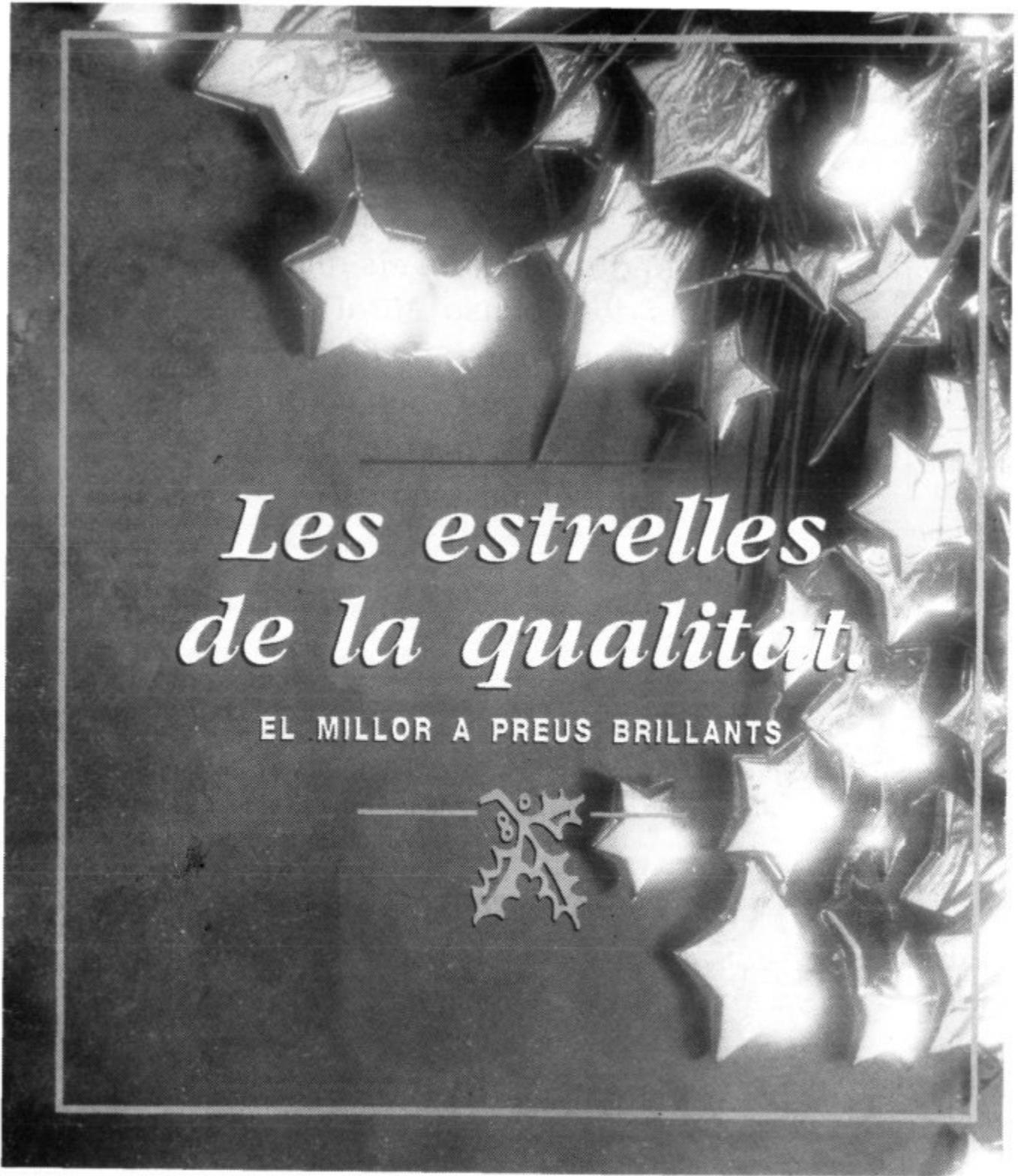
s'oblidaven de mí qualche estona!, però no, són pares i els pares ho solen tenir a això, pensen amb els seus fills, sia Nadal, primavera o estiu.

Sí, sí, em deixen estorat a vegades. Serà la neu -penso- o Nadal, però no Marc, -em dic a mi mateix- és que t'estimen.

**BAR NAUTIC**  
*el Refet d'el barret*  
**CALA SONA.**

**Os recordamos que el día 25, día de Navidad, abrimos a las 5 de la tarde. El día 31 cerramos a partir de las 8h. de la noche. Y el día 1 de enero abrimos a las 6h. de la tarde. BON NADAL A TOTHOM!**





*Les estrelles  
de la qualitat*

EL MILLOR A PREUS BRILLANTS



**MILAR  
CAÑADA**

Los Almendros. 8 - 07560 CALA MILLOR - Tel.: (971) 58 55 48

# Punt

## D E N A D A L

Pesavi.

*Posar punt, pels al.lots de l'escola, era després continuar en lletra majúscula i si venia el cas, fins i tot botar a l'altra retxa.*

*Aquesta vegada, era un punt diferent, molt més gros, més alegre, que aquella taqueta diminuta i trista dels nostres quaderns. Era l'anomenat punt de Nadal, el darrer dia d'escola per començar a gaudir de les vacances de les festes més anomenades de l'any.*

**B**en dematí ja havien acabat la son, aquest dia havien canviat la cartera penjada a l'espatlla, amb un pollastre baix el braç, uns altres els agafaven per les cames i amb el cap per avall.

No així, en Joanet, aquest any, ben acomodat dins les seves mans tendres portava un colomet. Era una espècie d'ofrenes, el regal, que els alumnes, aquest dia, obsequiaven al seu mestre. La gran festa era abans d'entrar. Cada un, feia córrer el pollastre pel pati. Tot era plomissol dels animals, sense descomptar les merdes per tot arreu.

En Joanet, fent volar el colom fermat a una cordeta, feia pegar crits d'alegria. Una gran festa, fins que el colom d'en Joanet romp la corda i s'escapa volant.

La volada era a poc a poc deposada dins una gran gàbia, i els al.lots també, ja cansats de jugar anaven entrant dins l'escola.

Aquell dia un sol treball: redactar una carta amb una petita il·lustració. La felicitació de Nadal. Tots s'afanyaven en fer-ho el millor que sabien i podien.

Una ploma in mòvil i unes taques blanques transparents acaban de caure per damunt el paper. Un núvol de tristot



Pesavi

retirava el plat.

En una altra casa, una cadira buida. A l'entorn de la taula, mirades dissimulades, es perdien dins un camp de tristot en la certesa d'una impossible encontrada.

Un colom per damunt el portal desvia els pensaments tristos de la família. La cara d'en Joanet somriu altra vegada, una gran alegria surt del seu cor. És el colomet de l'escola, aquell mateix que se li havia escapat. Amb la mateixa cordeta fermat, un missatge, que s'apressa a llegir:

Estimat Joanet:

Sols unes retxes per a continuar aquella felicitació de Nadal que tú per molts de motius no ho pogueres fer a l'escola.

Enguany la teva mare, que tant us estima, tampoc ha pogut alçar el plat. Res millor que cercar un missatger perquè arribàs a punt. El millor de tot, el del símbol de la pau, un colomet. El que tú et pensaves que t'havia escapat, aquell dia del punt. Idò no, ell sempre ha estat amb nosaltres el mateix que el vostre pare.

Ahir vaig sentir quan cantaves tan bé la sibil·la. Les bombetes del llanterner, l'única cosa que pipellejava dins aquell silenci que imposaven les estrofes.

*"Uns toquets amorosos per damunt les seves espatlles, que en aquell moment valen més que cent paraules"*

eclipsi el cervell d'en Joanet.

El mestre comença a corregir les epístoles. Al passar pel costat d'en Joanet que no pot més, uns toquets amorosos per damunt les seves espatlles, que en aquell moment valen més que cent paraules.

Arriba el dia del gran esdeveniment: Nadal, el dinar íntim de Nadal, davall el plat del cap de la casa, aquella carta, aquella felicitació que havien redactat a l'escola.

Tothom pendent de quan la mare dissimuladament

Esper que, a la teva mare, les coques li hagin sortit tan bones com cada any. OH! m'oblidava. Digués al padrinet que no se les mengi, com els altres anys, pel portal del carrer. Sempre li agradava fer enveja als altres. Si tú li dius, sé cert que no s'enfadarà.

Una forta abraçada a tots, molt especialment a la teva mare, la teva germaneta, el padrinet, malgrat les seves rareses i tú...!. Com ja em comprens tú ets el meu fill.

Bon Nadal.

# Ningún niño sin ningún juguete

En nuestra amplia zona turística ha nacido una asociación, *Colectivo '94*, que se dedica a organizar y realizar actos benéficos, deportivos y culturales en la localidad del municipio de Son Servera, Cala Millor y Cala Bona.

Su Presidente, Pep Miquel Prieto Nebot, nos explica que el inminente "estreno" del colectivo, será la gran fiesta, que están organizando ya desde hace semanas y que tendrá lugar en el Polideportivo de Son Servera el día de Nochevieja, cuyo objetivo es captar ayudas económicas para comprar regalos de reyes a los niños necesitados y trabajar todo lo posible en que sea la primera y única vez que se realice con este fin,



*Pep Miquel Prieto,  
Presidente Colectivo '94.*

puesto que ello querrá decir que no

habrá más niños necesitados.

Están a la venta entradas anticipadas a 1.000 pts. ¡Colabora!

El presupuesto de esta fiesta es elevado, pero el Colectivo '94 cuenta con personas como Miguel Rigo Lliteras, Secretario, Cristian Walker Lull y Simón Bonet, vocales, además de un grupo de jóvenes, alrededor de 40 personas, que han hecho una aportación personal. Cuentan además con firmas que patrocinan dicha fiesta mediante la aportación de regalos, así como también agradecen mucho la ayuda de los Ayuntamientos de Son Servera y Calviá.

El ambiente que se ha creado en torno a dicho acontecimiento, predice un éxito considerable.

## "TERTULIES A MITJA NIT"

Organizadas por  
Colectivo '94

A principio de año se iniciarán en el local de Ca'n Bosco en Cala Bona, unas tertulias bajo el lema de "Tertúlies a mitja nit", organizadas y bajo la idea de Colectivo '94, quien pretende invitar un personaje y hacer tertulia en torno a un tema. Una idea ésta que, puesta en marcha, será un acontecimiento socio-cultural interesante.

Carlos Alvaro ha diseñado unas atractivas camisetas con esta leyenda: "Tertúlies a mitja nit".

Todo espíritu de colaboración conlleva a generar múltiples opiniones, y esto es bueno.

VINYA DE MAR, 18 TEL. 58 52 76

## QUIN PROBLEMA MÉS IDIOTA

**E**n els darrers anys, hem venut Cases, Xalets, Apartaments i Finques tan aviat que ara es pot dir que tenim més clients que propietats en venda. Per això si Vostè vol vendre qualsevol propietat immobiliaria o negoci

A QUAL SEVOL INDRET DE MALLORCA

pos'is en contacte amb nosaltres tot seguit.

Li oferim un tracte absolutament seriós i professional i **¿ qui sap ?** pot ser el CLIENT que cerca la **SEVA PROPIETAT**, pensa contactar amb nosaltres avui mateix.

No ho dubti

TELEFONI ' NS  
AVUI MATEIX

Immobilarià  
**BELLAMAR**  
CALA RATJADA S.L.

Avda. Cala Guya, 30 - 07590 CALA RAJADA  
Tel. 81 88 13 - 56 47 25 Fax: 56 42 07

## Quiero que los niños aprendan lo que yo sé

### Queridos Reyes Magos:

Estoy muy contenta de que pronto volvais a Son Servera. Me gustaría mucho que los niños pobres tengan una maestra para aprender lo que yo voy cada día aprendiendo, por ejemplo, aprender a leer, escribir, dibujar... Bueno, también querría que trajerais mantas, camas para ellos, como yo tengo, una casa y unos padres buenos como los míos. Los niños pobres querrían comida para comer y no morir de hambre ni de sed.

La Naturaleza está muy mal cuidada. Me gustaría que los niños grandes que la cuidan mal, la cuiden mucho mejor. Deseo que pongan árboles nuevos, sembrar plantas y no maltratarlas otra vez.

Los niños malos que no hacen caso a sus padres, a los abuelos, etc..., seguro que si sus papás les dicen

que los Reyes Mayos no les van a traer nada o que si cuando le traigan los regalos, les dicen que los Reyes volverán y le quitaran los juguetes, ellos se portarían mejor.

A mi abuela le gusta mucho cocinar con ollas y cada vez dice que ya tiene las ollas rotas, por eso quiero que le traigais una batería de ollas nuevas.

A mi otra abuela le gustaría poder tener mucho dinero porque dice que cuando nosotros seamos grandes quiere hacernos una casa.

Para mi abuelo quiero unas zapatillas para el invierno para que tenga los pies calientes.

Deseo a todos vosotros una feliz Navidad y un año nuevo muy muy feliz.

**Catalina Melis.**



*Restaurant*  
**CA'S PATRO MIQUEL**

*Cuixa Mallorquina*  
*i Marinera*

---  
chef i direcció  
**MIQUEL GELABERT**

---  
Celler Propi  
Vins d'alaboració Artesana



**Y les recordamos  
que del 24 al 15 de  
Enero, tenemos una  
carta especial para  
estas fiestas.**

*Bon Nadal a tots*

# VIDA PARA TU PIEL. BELLEZA PARA TI.



BIOVITALIA

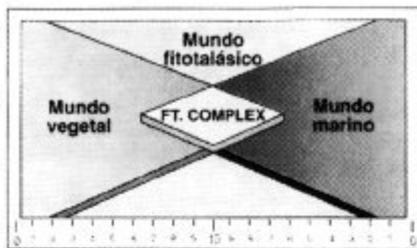


CON F.T.COMPLEX

LINA BOCARDI

# DEVUELVE EL EQUILIBRIO A TU PIEL

Tu piel, por naturaleza, tiene su propio equilibrio, sus recursos de hidratación y regeneración. Pero el paso del tiempo, el sol, la contaminación, el stress, la alimentación normal. Cuando la piel, debes aportarle una nueva energía que actúe desde su interior y le ayude a recuperar sus recursos naturales. Biovitalia de Lina Bocardi con F.T. Complex. Vida para tu piel. Belleza para ti.



## CREMA HIDRO-ACTIVA

P.V.P. ~~1.650~~ ptas.

OFERTA  
1.395 ptas.

Con la Crema Hidro-Activa de Biovitalia, tu piel recupera su capacidad natural de reparación y defensa. Gracias a su formulación y al F.T. Complex-HA, hidrata tu piel desde dentro, manteniendo su equilibrio ecológico. Con protección UVA-UVB y anti-radical. Adecuada para todo tipo de piel, especialmente si es seca o mixta.

## CREMA ANTI-STRESS CON CERAMIDAS

P.V.P. ~~2.600~~ ptas.

OFERTA  
1.990 ptas.

La Crema Anti-Stress devuelve el equilibrio a tu piel fatigada por las agresiones del medio ambiente. Hidratante y reestructurante, estimula la vitalidad celular y reconstituye las reservas energéticas de la epidermis, gracias a su formulación y al F.T. Complex-ST

## PIEL HIDRATADA

## PIEL REVITALIZADA



# Perfums siren

MANACOR Bosch, 27 - Tel. 55 13 94

CALA MILLOR Sol, 24 - Tel. 58 53 65

Avda. Sa Coma, 12 - Tel. 58 55 02  
Paseo Maritimo, 27 - Tel. 58 68 81





# NON · PLUS · ULTRA

En 1897, Su Majestad la Reina María Cristina otorgó a las cavas Codorní el título de Proveedores de la Casa Real Española. Desde entonces, Non Plus Ultra ha acompañado a la familia real en multitud de ocasiones.

Desde 1897, Non Plus Ultra un placer Real.

# Que aproveche la Navidad

En estas fiestas, la gran mayoría de las personas, sentimos la necesidad de dar lo mejor de nosotros mismos, tanto a propios como a extraños.

Ese corto espacio de tiempo en el que damos rienda suelta a la imaginación y dejamos que, por unos días, invadan nuestras vidas personajes legendarios que nos han alegrado tanto nuestra infancia y que a su vez alegran a nuestros hijos, así como lo hicieron con nuestros padres.

Es el momento en que la fraternidad y la solidaridad se elevan a su máximo exponente.

Es entonces que se respira un ambiente de felicidad en todos sus sentidos, amistad y alegría se perciben alrededor de cualquier acto cotidiano, haciéndolo sublime, ya que en otra fecha del año carece de mayor importancia.

Las calles brillan alumbradas por un crisol de luces, adornos y fantasía, así como nuestras casas. Las familias se reúnen para compartir estas fiestas tan entrañables. Vestimos nuestros hogares con las mejores galas, la matelería, la cubertería, aquella cristalería celosamente reservada para las más grandes ocasiones, las figuras del arbolito y las piezas del belén, dormidas el resto del año. Sacudimos el polvo a las zambombas, guitarras y panderetas, afinando nuestras voces para corear las canciones y villancicos más alegres y conocidos y nos preparamos para recibir, como cada año, los días más emperados.

Como no, todo ello es lo que conlleva la NAVIDAD.

La Navidad, por lo general, está relacionada con infinidad de cosas queridas. Al ser una festividad religiosa, hay numerosas referencias al tema, la misa del gallo, el adviento, éste último de carácter penitencial, etc...

Por otro lado, ya más laico, nos invoca: felicitaciones, regalos, alegría y también gastronomía, el turrón, los polvorones, los mazapanes,

chocolate y un sifón de manjares exquisitos.

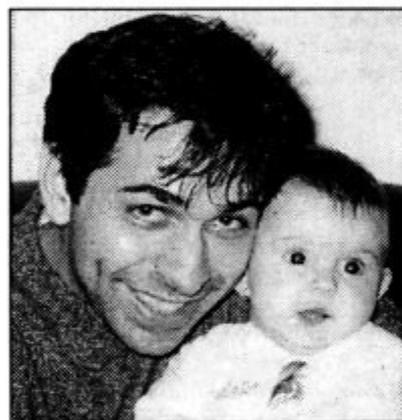
Es pues, todo este conjunto, lo que convierte a estos días en una de las celebraciones, sentimentalmente más compartidos del mundo entero.

Estas fiestas son, si cabe, la mejor excusa para saltarse un poquito ese régimen y poder alegrarse con una copita de más después de las doce uvas, puesto que, es casi obligación brindar deseando un feliz año nuevo con un poco de cava.

Así pues, disfrutemos de buenas carnes, regadas con los mejores caldos tintos, continuemos con sabrosos pescados y mariscos acompañados con sus correspondientes blancos jóvenes, seguir con deliciosos postres con el siempre cosquilleante cava y no olvidar los tradicionales turrónes y mazapanes.

Demos una fiesta a nuestro paladar con una explosión de aromas y sabores por el hecho de encontrarnos en Navidad y así hacer completa esta alegría que nos embarga.

No importa lo que hagamos, solo intentemos que perdure el máximo tiempo posible entre nosotros el



*El joven acreditado cocinero Antonio Navarro, con su sobrina Antonia en tan señaladas fiestas Navideñas.*

espíritu de la Navidad, para podemos transmitir todos los días del año, buenos deseos, y ¡cómo mejor sino!, terminar igual que en cualquier aventura de Asterix y Obelix, alrededor de una gran fogata dado buena cuenta de un banquete Pantagruelico, deseando Feliz Navidad y Próspero Año Nuevo. ¡Qué aproveche!

**"Demos una fiesta a nuestro paladar con una explosión de aromas y sabores por el hecho de encontrarnos en Navidad y así hacer completa esta alegría que nos embarga"**

# Sabor a Navidad

## TRONCO DE NAVIDAD

**BIZCOCHO:** 4 huevos, 150 grs. de azúcar, 150 gr de harina tamizada, un poco de mantequilla, poco de harina.

**JARABE:** 250 gr de azúcar, 250 grs. de agua.

**RELLENO:** 4 yemas, 200 grs. de azúcar glace, 1 litro de leche.

**COBERTURA:** 250 grs. de huevo entero, 250 grs. de azúcar, 500 grs. de mantequilla, 50 grs. de cacao en polvo (puro).

**ELABORACIÓN:** Hacemos una plancha de bizcocho poniendo a batir los huevos enteros con el azúcar. Cuando esté esponjoso añadir la harina tamizada, mezclar bien y extender sobre una placa previamente untada con mantequilla y espolvoreada con harina. Llevar a horno fuerte durante unos minutos y de deja enfriar.

Una vez fría, empapar con el jarabe que habremos hecho previamente hirviendo el agua con el azúcar (si deseamos, podemos añadir algún licor).

Los ingredientes de la crema, los juntamos en un bol de cristal, lo batimos bien hasta que queden bien mezclados todos los ingredientes y lo ponemos en el microondas unos cinco minutos. Al sacarlo, lo batimos bien para que no quede ningún grumo, lo extendemos sobre el bizcocho y lo enrollamos. Mientras preparamos la cobertura, ponemos el bizcocho en el frigorífico para que coja cuerpo.

Ponemos los huevos enteros y el azúcar en el baño maría y sin dejar de remover con una espátula, lo dejamos hasta que esté completamente disuelto el azúcar. Una vez hecho esto lo ponemos en un batidor a velocidad media a fin de enfriarlo un poco, añadimos la mantequilla y batimos fuerte para mezclarlo bien. Lo ponemos en una manga pastelera con una boquilla rizada y extendemos sobre el bizcocho, haciendo tiradas de una en una de punta a punta, que dará la sensación de ser la corteza de un árbol.

Una vez acabado, ponerlo una hora en la cámara antes de servir.

## FAISAN AL MELOCOTON (para 4 personas)

### INGREDIENTES:

2 Faisanes, 1 cebolla mediana, 2 puerros, 2 zanahorias, 1 tomate grande, 1 hoja de laurel, 4 ó 5 hojas de salvia, 1 vaso de vino Marsala, 2 melocotón sin hueso, 2 melocotón en almibar.

### PREPARACION:

En un recipiente para hornear, se pone un poco de aceite de oliva al fuego vivo y se ponen los faisanes ya salzonados y se doran. A continuación le pondremos las verduras cortadas en tacos y las introduciremos en el recipiente con los faisanes y al horno durante 15 minutos a 200 grados. Seguidamente le pondremos el vino de Marsala, sacamos los faisanes y los cortamos por la mitad a fin de que quede una pechuga en cada parte. Se le quitan los huesos del caparazón y se añaden a la bresa



*Tronco de Navidad.*

para hacer el jugo agua o caldo. Hervir durante 15 minutos, añadir un poco de almíbar. Ligar con nuez de mantequilla o maizena o harina tostada. Muy importante es que el faisán no tiene que hervir porque se endurece. Decorar con melocotón en almibar, cortados en ábanico.

## CODORNICES A LAS UVAS DE MOSCATEL (Para 4 personas)

### INGREDIENTES:

8 Codornices, 200 grs. uvas peladas Moscatel, 1/4 de vino Moscatel, 1/4 de Jugo de carne, preferente de ave.

### PREPARACION:

En una asadora pondremos las codornices y un poco de aceite de oliva y lo metemos en el horno. A los 5 minutos le añadimos las uvas peladas y 5 minutos después lo sacamos del horno y le ponemos el vino Moscatel.

Reducimos el vino con las codornices un minuto. Se sacan las codornices y se añade el jugo de carne a la asadora, 2 minutos después se pone la salsa por encima de las codornices y a comer.

**VENADO EN CIVET DE LUJO** (Para 4 personas)**INGREDIENTES:**

1 lomo de venado, 1 cebolla, 1 puerro, 1 zanahoria, 1 tronco de apio, 1 tomate, orégano, 1 litro de vino tinto Gengibre, 1/4 litro de aceite, 1/4 nata líquida.

**PREPARACIÓN:**

Para la marinada picar todas las verduras en trozos del tamaño de un dado y añadirla al vino con las especias. Coger un lomo de venado de 1 Kg. y atarlo e introducirlo en el marinado durante 3 días.

En un recipiente poner un poco de aceite de oliva y rehogar la carne, añadir las verduras de marinado hasta que estén blandas, añadir el vino y ponerlo a cocer durante una hora. Sacar la carne, ligar la salsa, darle turmis y pasarla por el colado chino y añadimos la nata líquida. Cortar la carne en filetes de dos centímetros, ponerla sobre una fuente y tapparla con la salsa.

Sugerencia: Para acompañamiento, manzanas asadas y puré de cartáño.

**PALETILLA DE CORDERO LECHAL, RELLENA DE HIGOS SECOS Y SOBRASADA:** (Rte. Es Pinaró. Tolo Soberats). (Para 4 personas)**INGREDIENTES:**

4 Paletillas de ración de 350 a 450 gr., 8 higos secos, 250 gr. sobrasada, 1 copa de vino blanco, 1/4 litro de caldo de carne o agua, aceite de oliva, sal y pimienta.

**ELABORACIÓN:**

Deshuesar las paletillas de cordero de manera que

queden abiertas como un libro, salpimentar al gusto. Introducimos en ellas los higos secos y la sobrasada, que ya tendremos cortada a daditos pequeños.

Envolvemos las paletillas como si fueran un rollo y las atamos con cuerda fina. Las ponemos en una placa con el aceite de oliva y horneamos 5 minutos, sacarlas y añadir el vino blanco y el caldo. Dejamos hornear de 10 a 15 minutos más. De tanto en cuanto sacarlas para rociarlas con el jugo, cuando estén, quitarles las cuerda y servir con el mismo jugo de la coción.

**CORDERO CON MIEL** (Rte. Ca S'Hereu. Llorenç Mayol)**INGREDIENTES:**

1,5 Kg. de pierna de cordero, 100 grs. de cebolla, aceite, 100 grs. de ciruela de california, 100 grs. de azúcar moreno, 1 chorro de miel, 350 grs. de patata de avellana, 1 l. de caldo de carne, 1 manojo de finas hierbas.

**ELABORACIÓN:**

Se trocea el cordero a dados grandes. Se sofríe en una cazuela de barro con el aceite de oliva, cuando está ligeramente dorado se sazona y se le agrega la cebolla finalmente picada. Se sofríe todo el conjunto y se le añade un poco de caldo hasta que lo cubra, se deja cocer. Se le añade con el caldo el manojo de finas hierbas.

Diez minutos antes de estar cocido se le agrega las ciruelas, la miel, el azúcar y la patata avellana previamente pochada. Se pone bien de sal y dulzar.

Mejor si se hace un par de horas antes de servir para que la carne y la patata se confite.

**Foto denuncia***El torcido mantenimiento*

Por desgracia el Plan de Embellecimiento anda (en los dos municipios) muy torcido en cuanto a su mantenimiento.

Arboles rotos, baldosas defectuosas, contenedores de basura frente al banco de piedra en la calle *Es Molins*, etc...

ESTAMPACION DE CAMISETAS

ARTICULOS DE RECLAMO PUBLICITARIO

ROTULACION: VEHICULOS, LUMINOSOS

**GABINET GRAFIC**

**SERIGRAFIA**

**TALLER D'IDEES**

56 71 63

**CARLOS ALVARO**

**SON SERVERA**

OTRABAJOS DE IMPRENTA

**Estudio de Belleza**  
Cl. Binicanelles, 19 - A  
Telefono: 58 60 22  
- CALA MILLOR

*Esencia*

Esperanza Meca

**SALUD, DINERO Y AMOR  
LES DESEA EL  
INSTITUTO DE BELLEZA  
ESENCIA  
PARA 1995**

*Y recuerde nuestros servicios de estética,  
belleza, masajes, gimnasia de tablas, cursos de  
maquillaje... Todo realizado especialmente para  
Vds., hombre o mujer  
VISITENOS E INFORMESE!*

# PHOTO QUICK

## CALA MILLOR - SA COMA

- Carrer del Sol, 26 (darrera l'Hotel Osiris)
- Carrer del Sol, 68
- Plaça de s'Estanyol, 23 (H. Cala Millor Park)
- Carrer Aritja s/n (Sa Coma)

**REVELATS EN COLOR, CÒPIES, AMPLIACIONS**

**EN 1 HORA**

**EXCEL.LENTS EN QUALITAT I PREU**

## Buenos vinos para felices fiestas

**E**n estas fiestas entrañables donde la familia se reúne alrededor de la mesa para degustar un buen yantar, me atrevo a sugerirles unos vinos especiales.

Cuando con la Asociación Gastronómica Bahía de Cala Millor tuve la oportunidad de visitar algunas bodegas de la Mancha, conocí el encanto de sus tierras y degusté sus caldos, lo que me hizo sentir orgulloso de ser español, porque disponemos de una gran variedad vinícola.

La viticultura de La Mancha es relativamente reciente, data del siglo XIII. Sus variedades son: Airen, Garnacha y Cencibel, y se están implantando otras como: Cabernet, Sauvignon y Merlot. Les sugiero a continuación un vino blanco, un tinto y un cava.

**LAZARILLO:** Es un vino blanco joven, pálido y de bello color. Amarillo, pajizo, brillante y transparente. Sus aromas son primarios, evidente del vino joven.

Vino fácil de beber, especial para pescados, mariscos, carnes blancas y arroces. Se sirve a una temperatura de 5 y 8 grados.

**YUNTERO, CENCIBEL:** Crianza, Gran Reserva 83. Este tinto típico rojo rubí, color teja, matiz aromático y muy resistente. Tiene este vino un

Después de la comida y para el respeto de la mesa y el buen ambiente familiar, no puede faltar un buen cava.

Los cavas, para una crianza mínima de 9 meses, su graduación al servirlo debe ser de 6. También resulta válido para la graduación alcohólica un cava con 11,5 o a 12% de contenido de alcohol, siendo su máxima expresión servirlo a 6 u 8 grados.

Las copas para tomar el cava, previamente frías o heladas en el congelador, se rechazarán categóricamente porque perjudica ostensiblemente la formación de espuma.

Les recuerdo lo que dijo Madame Pompadour, "El champagne es el único vino que una mujer puede tomar y después seguir siendo bella". Mi sugerencia está en el cava **Brut Nature 1551 de Codorniu**.

Felices fiestas.

**Manuel Serrano, miembro de la Chaîne de Rottiseure.**



postgusto de amplio recuerdo. Recomendable para estofados de carne, legumbres, guisados, pescados en salsa verde, quesos de vaca y oveja. Se sirve a una temperatura entre 15 y 18 grados.

Estos dos vinos son de la cooperativa del Padre Jesús del Perdón, Manzanares, Ciudad Real.

## Precios de segunda mano para coches de primera

### ■ VEHICULOS DE MENOS DE 6 MESES:

R19 : PM - BV  
CLIO : PM - BV  
TWINGO : PM - BU - BV

- Con la misma garantía de un coche de primera.
- Con precios de auténtica segunda mano.



No los dejes escapar, es toda una oportunidad **RENAULT**.



**AUTOS MANACOR, S.A.**

*Crta. Palma a Manacor, km. 46'9. Teléfono 55 46 11*

## ESCRITO PARA SIEMPRE

## In

- "ORIENTE PROXIMO NO ESTA FALTO DE ARMAS, SINO DE PAZ".

(SIMON PERES)

- "Si queremos seguir siendo humanos, sólo hay un camino: el que conduce a la sociedad abierta. Tenemos que avanzar hacia lo desconocido, la incertidumbre y la inseguridad".

(R. Popper)

- "El nacionalismo es más bien una forma de incultura que de cultura".

(Mario Vargas Llosa)

- "Gracias a la crisis, hablar de dinero vuelve a ocupar el lugar tuvo: el de la ordinariez".

(Ana Puertolas)

- "Evitar el error es un ideal mezquino. Lo importante es aprender de nuestros errores".

(R. P.)

- "Hay un momento para el valor y otro para la prudene ligente los distingue".

(Anónimo)

- Vivir sin horas.

- Excavar detrás de las palabras y encontrar la verdad.

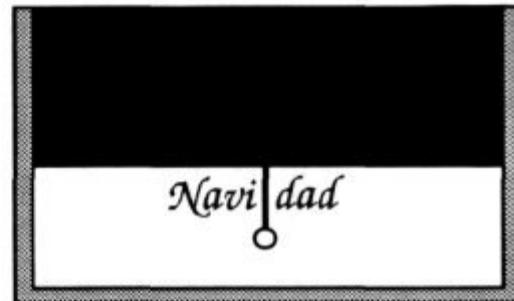
- Alargar la Navidad 365 días.

- Como filosofía navideña, cerrar los ojos y abrir las manos.

- Nutrir a los demás con lo mejor de nosotros mismos.

- Y por encima de todo, devorar la vida.

## Out



---

## S.O.S.

## Yo quiero creer



La niña estaba a mi alrededor y dibujaba un árbol de Navidad, estrellas, una casa (el calor de la familia) y una mujer que como hada madrina, velaba la inocencia, la fé, el amor y la ilusión. En el techo, dos lámparas contra la oscuridad.

Una historia seductora. Yo quiero creer en ella, en esta gracia que también nos puede llegar furtivamente, en una palabra, en una mirada, en una caricia... A veces esas cosas pasan, pero no se pueden atestiguar.

Yo quiero creer en una amistad que nunca pone condiciones ni espera reciprocidad alguna. Yo quiero creer en la familia que tengo, no en la que he creado, que ya está unida, pero no puedo...

Fin de año es una buena época para pensar en todo ello.

I.S.S.



# Gran cena de Nochevieja

en el Rte. del Polideportivo

## MENU ESPECIAL

**Aperitivos:** almendras, coca mallorquina, galletas saladas, aceitunas rellenas...

Martini, jerez, palo mallorquín.

Nidos de escarola con langostinos y cangrejo.

Caldo de marisco al pernod.

Lomos de salmón al vino blanco.

Sorbete de limón con vodka.

Solomillo de ajo con salsa de moscatel y trufas.

**Postres:** Pudding de mazapán con piña natural. Turrónes y polvorones navideños.

## Sábado 31 diciembre

después de las  
campanadas,

# ¡GRAN BAILE!

con la orquesta  
MEDITERRANEO  
y discoteca

¡Sorteo de regalos cada hora!

**Precio: 6.000 ptas.**

Reservas tel: 81 72 30.

Plazas limitadas.

De madrugada,  
chocolate caliente

## Balance anual de 1.994

Ya llega la Navidad, tiempo del "vuelve a casa, vuelve", de los deseos de paz, amor y prosperidad, tiempo, además, para la reflexión de lo que ha sido el año casi ya vencido.

Durante este año en nuestra zona turística ha habido de todo un poco, y se acaba dejándonos un sabor bastante agri dulce. Tan solo hace unos días nos vimos sorprendidos con la fatal noticia de la muerte de Joan Torrens, persona de una gran calidad humana, caballero y amigo, artífice de la reconversión del Hotel Bahía del Este en uno de los mejores de la zona. Tan solo unos meses atrás nos había sorprendido también la desgraciada muerte de Pedro Servera, ambos han dejado un hueco difícil de ocupar en la hostelería de Cala Millor, aunque ha quedado su obra y han entrado a formar parte de la pequeña historia del turismo balear. Dos muertes en el mismo año es demasiado tributo para una zona tan pequeña como la nuestra.

Pero este año también ha tenido, como decía antes, algunas cosas buenas. La economía parece que, tras haber tocado casi fondo, vuelve a estar en alza. Al fin tuvimos definitivamente una buena temporada turística, con una ocupación excelente y al fin se pudieron exigir a los Tour Operadores precios razonables para la próxima

y de alguna manera, servirá para consolidar nuestro mercado.

En otro orden de cosas, uno no tiene más remedio que reflexionar también sobre el balance de este año que acaba sobre la actuación de los Ayuntamientos en nuestra zona turística. Mucho me temo que dicho balance no sea positivo. Si bien es



Pedro Cañellas.

cierto que ambos Ayuntamientos han asumido plenamente su contribución económica conjuntamente con la Asociación Hotelera para determinados actos de promoción de la zona, no es menos cierto que los Ayuntamientos carecen de unas directrices o de un programa concreto para llevar a cabo en Cala Millor, y siempre han actuado a remolque de la iniciativa privada, dejando que la cartera de turismo pasara a ser una "maría" como aquellas asignaturas "light" de mi época. En Son Servera concretamente, ha existido un abandono de los servicios municipales en general, ha faltado la limpieza, el cuidado de las zonas verdes, el mantenimiento de los jardines, la reposición de los árboles rotos..., aunque claro, había otros proyectos más urgentes y seguramente falta de personal.

Y respecto de Sant Llorenç, un año más ha habido exceso de ruidos, falta de vigilancia policial, es necesario, que de una vez por todas se forme una plantilla policial suficiente para cubrir todo el término sin dificultades. Teniendo una industria turística como la nuestra, no se pueden dejar las cosas a la improvisación, a resolver según surjan los problemas, es preciso diseñar un programa de actuación y contar con un presupuesto acorde con la realidad. El mantenimiento y los servicios de

## "Los Ayuntamientos carecen de unas directrices o de un programa concreto para llevar a cabo en Cala Millor"

temporada. No podemos olvidar que los precios habían sido congelados en temporadas anteriores y la mayoría de hoteles vivía entre continuas ofertas a la baja por una parte y por la otra, con los efectos de la devaluación sobre los famosos préstamos en divisa. Afortunadamente este tiempo ya pasó, y este año sin duda volverá a ser de bonanza turística y económica

las zonas turísticas son, a todas luces, insuficientes, y no ayuda en nada a mejorar el producto turístico. Es preciso que ambos Ayuntamientos se den cuenta de que son municipios eminentemente turísticos y que deben diseñar y llevar a cabo una política, adecuada y acorde con ello.

El balance final arroja una insuficiente atención de los gobernantes locales hacia la zona

turística.

La actividad de la Asociación durante este año, se ha canalizado sobretudo en dos vías, la primera con respecto a la promoción de la zona en los diferentes mercados turísticos de Europa. Estuvimos presentes en las ferias de Londres, de Colonia y de Berlín, se organizaron desde la Asociación, por primera vez en nuestra zona, una etapa de la *Challenge Vuelta a Mallorca*, con gran éxito de público y el Campeonato de Globos Aerostáticos que, sin duda, constituyeron un éxito. También se organizaron con éxito las

diferentes fiestas y actos de verano que culminaron con la Semana del Turista y en la segunda vía, para los propios asociados, por primera vez se sembraron las primeras semillas para estar unidos frente a los Tour Operadores en relación a los precios y en relación a las condiciones de contratación.

Pero una más importante labor constituye sin duda nuestra aportación a la Federación Hotelera de Baleares, auténtico "lobby" frente a los poderes públicos en defensa de los intereses del Turismo, y basta como ejemplo la colaboración con la

Consellería de Turismo en el tema del POOT o en la nueva legislación sobre piscinas públicas o en temas como el no descable impuesto turístico.

Se hace preciso, no obstante, ampliar el número de asociados y tener una Asociación más fuerte, representativa de todo Cala Millor. En este aspecto y para el año próximo es preciso iniciar una campaña de captación de nuevos asociados.

Como decía, pues, al comienzo, el año termina y nos deja un balance en cierta manera agrí dulce, pero nos queda la esperanza de que el próximo será mejor.

## Sucesos

# Incendio en el Eurotel

El 13 de este mes se produjo por la tarde un incendio en el Eurotel Golf de Costa de los Pinos, aunque importante, hubiera podido ser de grandes consecuencias.

Al parecer se inició en la sala donde hay las calderas y provocó un intenso humo que se extendió por la planta baja, recepción, entrada y las nuevas oficinas, las cuales habían reformado recientemente. Al lugar del suceso se desplazaron efectivos de los bomberos del Serpreisal de Manacor, Inca y Felanitx, que iniciaron las tareas de extinción y lo dieron por apagado sobre las seis y media de la tarde. También se trasladaron hasta el lugar, varias dotaciones de la Policía Local de Son Servera. En el hotel había dos mujeres que viven en unos apartamentos del mismo complejo y fueron atendidas con síntomas de intoxicación. Después fueron trasladadas a otro hotel.

Al día siguiente el Director, Don José Luís del Reino, iniciaba todos los trámites oportunos para el seguro y la remodelación inmediata de todos los desperfectos que, aunque no se hubiera hecho aún la cuantía de los daños producidos, hubiera podido ser mucho mayor. Le acompañaba el Sub Director Sr. Tarilonte. Los dos en estas circunstancias tan poco agradables, mantuvieron en todo momento la serenidad y demostraron que en la



Foto cedida por ULTIMA HORA.

adversidad, la profesionalidad se mantiene viva.

Es interesante destacar el detalle de la llegada al lugar del siniestro, de Don Pedro Cañellas, Presidente de la Asociación Hotelera de Cala Millor, en muestra de apoyo a lo sucedido.

Estrechó la mano al Director, Don José Luís del Reino, demostrando así su talante como Presidente de la Asociación a la que representa.

**Redacción.**

# *Temps feixucs, i ara?. A viure!*

Son Servera, 2.800 habitants. En el camp, corterades plenes d' homes i dones, gent senzilla i fanera. Eren dies de braços i bèsties, època de feina i sacrifici. D'aquelles terres, properes o llunyanes, es sentien les cançons dels què treballaven.

A dins les cases, quan les dones tornaven del camp, les feines els hi esperaven: munyir vaques, la roba, triar bessó, collir figues, filar...

Els sí que en sabien de viure!. Jaume "Cortana" i Catalina "Corredora", han viscut una vida senzilla, però difícil. Tal vegada això els hi fa tenir el cor

tendre.

## *Tercera*

Ara la gent es queixa i no sap de què -diuen-, aquells ho

eren temps feixucs!. Abans era l'amor que feia rodar la vida de cadascú. Al carrer es creaven llaços d'amistat entre els veinats, que eren com de la família, i les cases obertes pinta en ample, com els cors dels serverins.

I és que la gent gran està plena de vida!.

Duen sobre les espatlles hores i hores

de treball, però també alegries, balls i rialles. Tan sols ells saben el que duen al damunt!.

## *Edat*

M.S.

## *VIP'S*

TEXTE: **Bel Servera i Marga Serrano.**

FOTOS: **INDALO.**

L'Associació de la Tercera Edat, es fundà l'any 1984 amb una junta rectora que propicià i va fer camins per a consolidar els col·lectiu de la Tercera Edat, que actualment compta amb un espaiós local on des de la terrassa es contempla el camp, les muntanyes i la mar.

L'amo en Juan Galmés, interessat generosament pel bon funcionament i activitats dels associats, és de de fa quatre anys el President de l'associació. Va ésser així mateix un dels que formaren la primera junta gestora.

Ens reunim avui amb la intenció, per part nostra, de dedicar-lis un merescut homenatge i a la vegada acompanyats per en Jaume Servera "Cortana" i na Catalina Tous "Corredora". Agradosos i amb la memòria nítida i sensible com els seus cors, perquè ens contin el que feien i com eren les costums dels nostre poble ara fa 50 anys.

*Una vida tan diferent que a hores d'ara sembla incomprendible així succeït, però són tants els testimonis vius d'aquella època! Una gent bona, treballadora, amb capacitat d'estimar, que ha sabut viure una importantíssima evolució amb un esperit resignat, fora perdre ni una mica de il·lusió, ni tan sols han perdut l'humor i molt menys el somriure.*

**-Com era Son Servera fa cinquanta anys?**

(Jaume Servera). El poble tenia unes 2.800 ànimes, més o manco. Des de la nostra joventut feiem feina de sol a sol. Fa 50 anys començarem les 8 hores, tots els que estaven llogats feiem feina de sol a sol, però els picapedrers, fusters, menestrals, ja havien posat hores, feina "setmana anglesa", que era els dissabtes tenir el temps lliure pel capvespre, mentre què els que treballaven al camp, no acabaven mai.

A les finques, quan venia la Mare de Déu dels Missatges, si el senyor no els hi duia res, volia dir que s'havien d'anar.

Un any -conta l'amo en Jaume-, quan va fer es tracte (15 dies abans d'acabar l'any fent sa barrina per l'any que venia després) on sempre hi havia un poc de puja, demanà al senyor de la Torre Nova 700 duros (4.000 pts.) per estar llogat tot l'any amb la dona i la filla petita a Sa Punta. Al principi, els hi va semblar molts de doblers, però jo no tenia coratge de mantenir a la dona i la filla. Ens vàrem entendre i els m'adonaren. L'any següent em vaig anar a Sa Coma, on guanyava menys, però entrarem a "Ses



*Durant l'entrevista...*

Barqueres", que les cultivavem els diumenges i festes en les bèsties de la casa. Un any, a més a més de la paga, vaig collir 4 coterres de gènere: civada, blat, i faves, és clar que la dona m'ajudava.

**-I madò Catalina Tous, continuà dient...**

Tinc una fotografia de ma mare així com anavem en temps primer, amb el capell, els manegots... que ja és vella de tan mirar-la!

Vaig començar a anar a collir oliva als set anys. Anavem a peu i guanyava una peseta cada dia.

Madò Maria era la manadora. Quan feia fred teníem les mans baubes i no podíem collir olives. Les encalentíem amb pedretes i ella ens deia: "ninetes, posau-les a dins les mans i les tindreu calentetes".

Ma mare, quan anavem a cercar esclatassangs, just ens podíem menjar el capoll i els bossinets, perquè l'altra era per vendre. Nosaltres menjavem com tothom, un arròs amb un tros de xúa, botifarró, quatre caragols, fideus roters, i era ben bò!. Carn en menjavem molt poca. Mon pare sempre deia "només en menjam a voler de carn el dia de les matances".

Si hi havia un bon pollastre, el veníem i en l'estiu, menjavem taronges i prebes torrats. Jo era un poc tremenda quan anavem a collir l'oliva a Sant Jordi, li prenem el coixí del carretó a l'amo de la possessió per asseure-hi.

**-I l'amo en Jaume, entusiasmat, ens conta...**

No pareix veritat ara que haguem

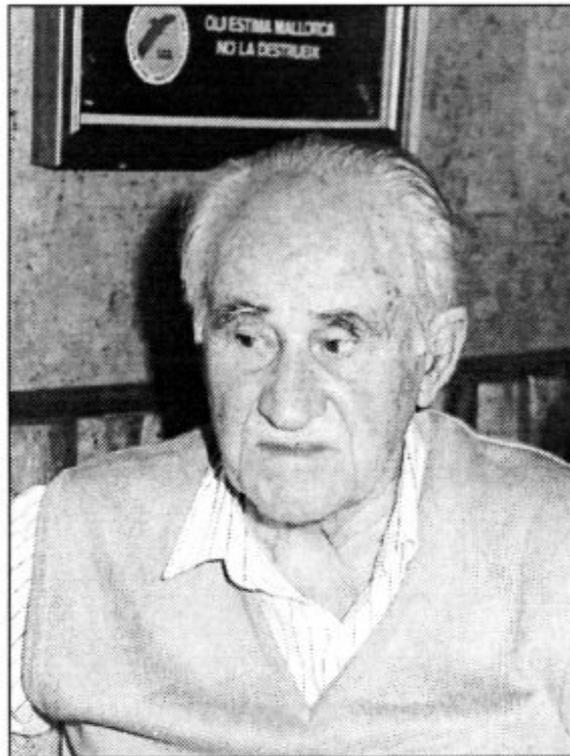
fet feina de sol a sol en una possessió menjant al migdia un plat calent i els dissabtes, que quedava un missatger de guàrdia que arreglava el bestiar i enganxava el carro per a dur la madona a missa.

A aquell temps ens havíem d'administrar d'una manera especial, a lo millor conrar dues cotarades no bastaven i havíem d'anar a Ca S'Hereu a cercar rotes... enganxàvem dos porcells, un per a matar, l'altre per a vendre o per a les matances. Tot s'aprofitava i salvàvem per a a guardar-ho.

*No tan sols el temps sociològic, cultural i sobretot el gran canvi econòmic ha canviat tant i tant a Son Servera. També la climatologia: les fonts estaven plenes d'aigua, el molí d'aigua de Son Comparèt funcionà fins l'any 60. A Son Servera hi havia 20 fonts. El 2 de febrer de l'any 1955 va fer neu tot el mes. Tot era blanc, els torts s'agafaven amb les mans, s'anada va*

*esser bona perquè la neu matà tots els micròbis.*

*I ara, els nostres personatges, en Jaume i na Catalina, ens contaràn coses i persones d'aquell temps...*



Joan Servera, President de la Tercera Edat.

havia donat l'amo en Fosc, una peça de formatge, pensat que ens faria un bé, i tant!. Després, tornarem a casa nostra.

(Jaume "Cortana")

La guerra em sorprengué damunt un penyal a Lluc i vaig prometre que

cavalls, com bombardejaven Palma i Sóller. El sargent digué que si trobàvem molts d'esclatassangs, ens convidaria a sopar, i és clar que en trobarem!, i molts!. Soparem doncs a Sa Travessa d'Inca i ens férem un sopar tan especial com avui aquí.

**-FEINES.**

Els homes llauraven, feien clots. Son Servera estava envoltada de possessions, no s'havia establert molt encara. Després es va establir Ca S'Hereu, Son Sard, Fetjet (aquesta finca es va pagar en lliures), es feia feina tot el temps que feia claror. Sembrar, segar, batre, anar a tragar alga... i les dones, a més a més de les feines de casa, també anaven al camp... Els preus, es pot recordar, que la soldada d'un any d'un missatger, eren mil cent pessetes. La llet era a tres reals el litro, un nin

guanyava 100 pesetes a l'any i temps més tard, quan es va construir l'anexo de l'Hotel Eureka, que es construí en quatre mesos, guanyaven els homes catorze duros (70 pts.) diaris.

**-COM VAREN VIURE LA GUERRA.**

(Catalina Corredora)

Tenia 18 anys. El dia que va estallar la guerra era a Ca'n Jaume Metge i varem dir: "Ha estallat la guerra!" i partirem al Collet. Ma mare em cercava i no sabia on era.

Llavors em trobà. Després ens anàrem a Sa Tranca vuit o déu dies i el vespre anàvem a dormir a Les Coves de Son Sard, perquè no hi havia perill de les bombes i érem molta de gent.

Fins que un dia ens varen dir que els rotjos havien fuits i mon pare comparagué, amb dos pams, que li

"En aquell temps ens havíem d'administrar d'una manera molt especial"

(JAUME CORTANA)

"Tinc una fotografia de ma mare vestida com temps primer, amb el capell i els manegots, que és vella de tant mirar-la"

(CATALINA CORREDORA)

si no ens passava res, aniríem a Lluc a peu la meva dona i jo. *(El record d'aquells moments i la distància que va sentir estant fora del seu poble, va fer que l'home en Jaume ploràs d'emoció).*

Després de la guerra anàrem a Lluc. Allà varem veure com feien pràctiques amb els canons tirats per

**-BATLES.**

Em conegut l'amo en Toni Fum (que va venir d'Amèrica), Don Joan Juanet. El temps de la República va ésser batle l'amo en Sebastià Pons, l'amo en Tomeu Llarg, que va ésser batle i va morir essent

Batle i l'amo en Rafael Ferranou. El Secretari era el Sr. Rosselló, a l'Ajuntament a les oficines i havia en Papalló i en Xinet. Després de la guerra el fosser era en Gaspar Salero. Hi havia un celador, un camioner i un saig, que era en Corem. Metges: Don Melsion i Don Pedro. El rector, Don Miquel Cifre.



# S'ERA DE PULA

R E S T A U R A N T

*CENA DE NOCHEBUENA  
24 DE DICIEMBRE DE 1994*

*Crema de calabaza con queso de  
burgos*

*Carpaccio de salmón fresco al aceite de  
oliva y albahaca con queso parmesano*

*Langostinos en vinagreta de tomate  
gratinados con "all i oli"*

*Supremas de pato sobre lecho  
de manzana*

*Sorbete de limón con vodka rusa*

*Crema de papaya al aroma de menta  
fresca en cesta de azúcar satinado*

*Turrone, mazapanes y frutos secos*

*Vino blanco joven, vino tinto de crianza, agua,  
café y champagne*

*Baile y cotillón con la orquesta OASIS*

*ALMUERZO DE NAVIDAD  
25 DE DICIEMBRE DE 1994*

*Jerez español con jamón serrano*

*Sopa de pescado y marisco  
mediterranea con picatostes*

*Filetes de lenguado rellenos de salmón  
y gambas gratinados con salsa  
holandesa*

*Pavo navideño con castañas*

*Profiteroles rellenos de mousse de  
papaya bañados en chocolate*

*Turrone, mazapanes y frutos secos*

*Vino blanco joven, vino tinto de  
crianza, agua café y champagne*

*Niños, cotillón.*

*Mayores, crackers*

**Niños precio especial**



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

# GRAN BALL DE CAP D'ANY



Dissabte 31 de Desembre  
després de les campanades

## BALL AMB ORQUESTA MEDITERRANEO i DISCOTECA

Sortejos de regals cada hora  
i Gran Xocolatada a la dematinada

PRO-AJUDA REIS  
Compra  
de regals  
als nins necessitats

Organitza: COL.LECTIU '94

Col.laboren: AJUNTAMENT SON SERVERA I AJUNTAMENT CALVIA

Patrocinen:



VENDA ANTICIPADA D'ENTRADES: 1.000 pts. • A LA PORTA DEL POLISPORTIU: 1.200 pts.



poliesportiu  
BAR RESTAURANTE  
**Miguel Fuster**  
Cena de Nochevieja  
Teléfono 81 72 30 - 07550 SON SERVERA

### CAVA PORTELL

General Godeó, 21 • Tel. (971) 60 21 30  
07141 Sa Cabaneta - MARRATXI (Mallorca)

### -ANAR DE FESTA I TEMPS DE DIVERTIR-SE.

Una ximbombada aquí, una allà, fer vetllades. Abans, els veinats es feien molt. Si una casa tenia ametlles que pelar, ens reuníem tots els veinats a aquella casa, o mongetes que esflorar o garroves que escapollar, triar besó... i després de fer tots junts la feina, feiem sonar ximbombes o ballavem.

Anavem a festa amb el tren expres. Possaven un tren a deshora per a poder anar a les festes de Son Carrió, Artà... només així podíem anar-hi, i després els dels pobles veinats venien a les nostres.

Les festes a Son Servera eren per Sant Joan i Sant Agustí, després llevaren Sant Agustí i la passaren al dia 4 de Setembre, perquè era quan havia acabat la guerra i els rotjos havien fugit.

Feiem verbenes, ball de bot..."Na Joana nostra -conta madò Catalina-, ballava molt bé, fins i tot venien a cercar-la de Son Carrió. Mon pare també era un bon ballador encara als 70 anys". Ens contava també que a Artà hi havia una dona que ballant retia als homes i mon pare va dir: "a

ballar i varen tenir que treurer-la acubada, però a ell no. Ma mare va estar durant 20 anys en el ball del Sant, que cantaven: "10 reals a la una, 10 reals a les dues...!", fins que havia dit el tres. La dona esperava el ballador i el que ofería més, ballava. El ball del Sant es feia per Sant Joan davant Ca'n Monserrat. Mentre, un home passejava una botella de vi i una dona donava galetes als balladors.

### -EL PASSEIG.

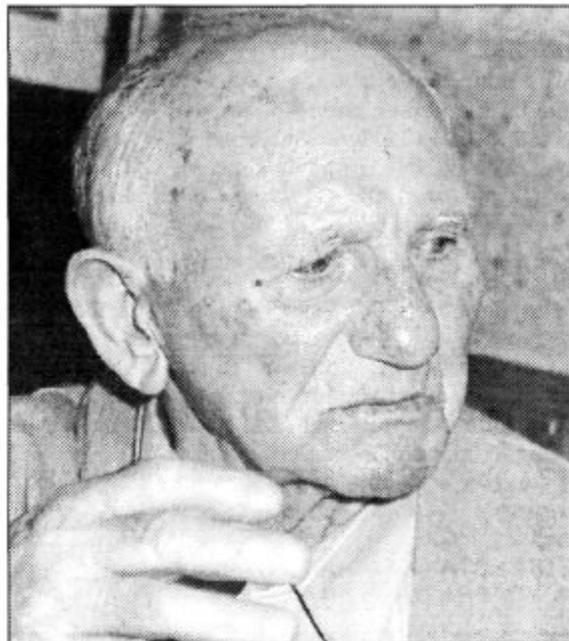
Els diumenges horabaixa al carrer principal del poble, les al.lotes i els joves, anàvem al passeig, que començava des de Ca's Menescal fins el cantó de Ca'n Vidal, i així donant voltes. Al passeig es coneixia al promès...

Els joves veien venir les al.lotes des de davant Ca'n Monserrat i després lis demanaven per acompanyar-les. Així fins que feia fosca perquè, si no tornàvem a casa nostra, hi havia branca.

### -CINE.

A Ca'n Cupa hi havia el cine, damunt el pis de ca na Llull i el portal era al costat dret de la cisterna. Quan sortíem del cine, mon pare em

duia a "be coll", perquè em dormia. Al cine de Ca'n Cupa pagàvem sis



*Jaume Cortana. La guerra em va sorprendre damunt un penyal a Lluc i vaig prometre que si no ens passava res, la meua dona i jo aniríem a Lluc a peu.*

cèntims les dones i els homes un real. Més tard, varen fer el cine al Carrer Nou i ens abonarem tot l'any pagant un duro. El cine era els dissabtes, diumenges i dijous. Les pel.lícules eren totes mudes. L'amo en Jaume, recorda: "El correo de Zar" quan li cremaren la vista a en Miquel Stroganoff.

### -ELS VESTITS ANAVEN ESCASOS.

El dia del Corpus tothom estrenava i ara avui van més mudats els dies faners que el dia del Corpus. Per Nadal també duíem roba nova. Esperàvem les festes per estrenar, llavors no hi havia roba de primavera ni d'estiu, un bon vestit i una jaqueta damunt. No és com ara, que fins i tot en tiren.

A Ca'n Toni des forn les al.lotes ensistaven i secaven figues, els doblers les portaven les dones per a comprar roba a les botigues de Ca'n Vidal, a ca Madò Polomi Botó o Ca l'amo en Joan Leu, que barataven figues per roba.

### -A quina edad una jove es podia maquillar?.

Amb més de 17 ò 18 anys. Hi havia dones primerenques, sempre n'hi ha agudes. Jo no em vaig maquillar mai a no ser els morros i les celles



*Catalina Corredora. Les festes de Nadal eren abans més alegres. Avui tot es fa per doblers i llavors hi havia una unió de veinats i família més forta.*

mí no em retrà!". Va anar a comprar unes espartenyas lleugeres per a

depilades.

**-CAFES.**

La dona que anava als cafès, era mirada. Els homes parlaven, jugaven a cartes i molts jugaven amb ametlles en lloc de doblers. Hi havia els cafès de Ca'n Cupa, Ca'n Teula, Ca'n Botó, S'Hotel, Fora Vila, Ca'n Monserrat, Ca'n Picó...

**-EL MUNICIPAL.**

En Corema, el Municipal, era mal respectat pels joves, bon home, però sever. Quan deia a un pare: "aquest al.lot teu!... alerta que hi ha rabia!" Feia cridar a cada cantó del poble tocant el tambor. Si era per l'autoritat es llevava el capell...feia sabre qui baratava figues, carabassetes secades al sol...

**-COM ESTAVA O QUI HI HAVIA A LA VORERA DE LA MAR?.**

Poca cosa. A vegades anàvem a la mar per tragar algues, però res més. Hi havia tres o quatre barques a Cala Bona abans de venir tot això que hi ha ara. A vegades en l'estiu, quan havíem fet net de s'era de batre, anàvem a la mar i també hi manàvem les bèsties, i entre bisticis i persones ens tiràvem dins l'aigua un pic ó dos a l'any. El dia de Sant Cristòfol acabàvem prest de batre per anar tots a la mar. Llavors no hi havia roba de bany, preníem els banys amb una camisa de dormir que s'estufava a dins l'aigua.

**-EL PRIMER COTXE.**

Teníem una finca a Son Vives que mon pare va comprar quan tornar de "Buenos Aires". Noltros hi anàvem amb el carro a aquesta finca. A la carretera només hi havia una

corturada enmig i quan sentien el renou del cotxe del menescal quan anava a Manacor, partíem el germà i jo de cap a la carratera a veure passar el cotxe de a prop.

Don Joan de Ca'n Joanet, Don Miquel el metge, en Joan Bueta, en Perlo, el de Son Jordi, Don Malsiòn, tenien també cotxe.

**-LES ESPIPOLERES.**

La senyora Bel i la senyora Maria de Ca'n Joanet, ens ensenyaven a fer comèdies i a ballar. Un any anàrem a Ciutat, en el Paseig Marítim ferem un catafal per cada poble que ballava i cantava cançons. Son Servera presentà el ball de "Ses Espipoleres" tret de la comèdia "Son Servera cent anys enrera" escrita per Don Miquel Servera. Varem guanyar fins i tot el primer premi, estarem tant contents!!!

*"Per Nadal els reis ens duïen un poc de xocolata o déu centims de cacahuets"*

**-Què era per a vosaltres el més important de Nadal?**

Estar amb la família, i si teníem un duro o deu reals per a poder comprar alguna cosa, millor. No teníem res més per poder-nos divertir i sinó, doncs... avui és dissabte i l'endemà a fer feina!. Abans no teníem ni vacances ni dies lliures.

**-Quin era el dia més esperat?**

Nadal, sempre ha estat un dia molt especial per a la família.

**-Com eren abans les festes de Nadal?**

Eren més alegres que ara. Hi havia un altre ambient. Ara tot es fa per doblers i llavors no era una unió just de família, els veïnats tots ens reuníem. Quan erem al.lots grans anaven a "besar mans" als familiars i a felicitar les festes. Ara això s'ha perdut.

**-I ara, què és el més important de Nadal per a vosaltres?**

Tenir la família més o menys bé és el més important. Quan el meu home vivia -quan es morí l'home ho perdí tot-, el dia de Nadal dinàvem tots junts. Ara vaig convidada per la meua família.

**-L'Ajuntament organitzava alguna acte per a Nadal?**

No hi havia festes. Eren uns dies d'estar a casa. Les Maitines eren a les dotze del vespre. A l'església hi havia un betlem tan i tan preciós!, omplia tota una capella.

**-Què vos duïen els reis?**

(Catalina Tous). A mi un poc de xocolata. (Jaume Servera). I per a mí déu centims de cacahuets.

**-Tornaríeu a aquells anys?**

No, no hi tornaria -digué na Catalina-, ja ha bastat una vegada.

**-Pareix mentida que després d'aquests anys que heu passat tan durs, conserveu aquesta bona cara i el bon humor...**

Idò, què hem de fer!, estam tan bé!. Hem passat de lo dolent a lo bò i que el bon Jesús ens doni salut per poder-ho disfrutar.

No ens falta res, encantats de la vida!. I amb tot el que organitza la Tercera Edat, on no fallam mai, anam per tot.

**"Hi havia tres o quatre barques a Cala Bona abans de venir tot això que hi ha ara"**

**"Preníem els banys amb una camisa de dormir que s'estufava a dins l'aigua"**

## *El anfitrión, Rte. Ca's Torrador* *únicos en carnes*

La amabilidad de Vicente de Ca's Torrador va unida a su profesionalidad, su sencillez a la calidad y su experiencia, que nunca pierde la frescura del buen sabor.

Su slogan de su especialidad en carnes, se ciñe al cien por cien a la realidad y es de agradecer su amable acogida para la realización de esta entrevista.

Vicente colabora en el trofeo Ca's Torrador al mejor jugador de la temporada 94-95 de los equipos Badia Cala Millor y Cardassar, lo que agiliza y fomenta la ilusión por este deporte.



### **CLINICA DENTAL**

*Dr. MARIANO MICHELETTI*

De Lunes a Viernes 9-13h.  
Miércoles y Viernes 16-20 h.

ASISA

IMECO

CALA MILLOR

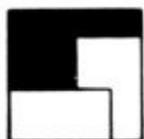
Carrer Es Molins, nº 14 1ºB teléfono: 81 35 24

### **Catalina Riera** **MODISTA Y** **ARREGLOS**

Tel: 58 51 62

C/S' Arrescló, 3

Cala Millor



### **Eléctrica** **Son Servera, S.L.**

-INSTALACIONES EN TODA CLASE DE EDIFICIOS E INDUSTRIAS.

-ELECTRIFICACIONES RURALES.

-ANTENAS PARABOLICAS Y TERRESTRES.

-ALARMAS.

-CAMBIOS DE TENSION 220 V. -PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO.

-PORTEROS AUTOMATICOS.

-ILUMINACION.

-SERVICIO TECNICO 24 H. EN URGENCIAS.

*Esperam passin  
unes festes de  
Nadal molt  
especials, així  
com l'Any Nou.*

C/ Presbítero Pentinat, 12 Tel. 81 70 46  
07550 Son Servera Fax 81 70 46

Part. Tel. 56 80 03

## Thomson concende el *Gold Award* a las zonas de Cala Millor y Cala Bona

Este mes tuvo lugar en las oficinas de Thomson en Cala Millor, la entrega del premio GOLD AWARD 1993 y 1994 para la zona de Cala Bona el primero y la de Cala Bona y Cala Millor este año. Recogió el premio el Alcalde del municipio, Don Eduard Servera, que le entregó el Delegado de Thomson Andy Summers, quien destacó e hizo saber la importancia del mismo. Su agencia, el Tour Operador más grande de toda Inglaterra, concede ta solo 11 de estos premios entre más de mil destinos que tiene Thomson.

Este año 1994 los municipios galardonados han sido; 3 en Turquía, 3 en Mallorca, 1 en Menorca, otro en Ibiza y para la República Dominicana.



*Andy Summers entrega al Alcalde el premio.*



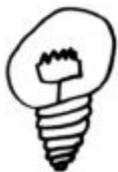
*Después una foto de grupo con los eficientes empleados de Thomson, Tracy, Pepe y Verónica.*

Dichos premios se conceden a las zonas que según una encuesta que realizan los propios clientes en el avión al regreso de sus vacaciones, han considerado mejor por su calidad de servicios.

El Alcalde agradeció el GOLD AWARD y dijo también que Cala Bona tiene un potencial atractivo muy grande, por lo que no se conforma en cómo está ahora y tiene ilusión en la puesta en marcha de interesantes proyectos.

Asistieron al acto los Directores de los Hoteles Cala Bona y Talayot y Juan Fornés en representación del H. Bahía del Este.

**I.S.**



# NO T' APROFITIS, EMPRA'M COM TOCA

"La verdadera ecología comença per un mateix"

CALA MILLOR 7

*Bodas, comuniones  
y fiestas sociales*



**ESPECIALIDAD**  
*Cocina mallorquina*

SES PISTES, S.L.  
Ctra. Son Servera, km. 2 - Tel. 58 54 49  
07550 SON SERVERA

**El Rte. Ca S'Hereu desea a todos sus clientes y amigos un feliz y próspero Año Nuevo y les ofrece su especial carta de Nochevieja:**

#### ENTRANTES

- Ensalada de aguacates templada con girgolas- 1.500 pts.*
- Ensalada de marisco- 1.500 pts.*
- Delicias de pato- 1.700 pts.*
- Lady Corcsón (sopa de tortuga)- 1.300 pts.*

#### PESCADOS

- Parrillada de pescado y marisco (medio bogavante, serviola, merluza, gambas, langostinos, mejillones, almejas, calamar y navajas)- 3.950 pts.*
- Rape al estilo Antonio Armallets- 2.500 pts.*
- Corbina con salsa cebollina (brócoli, patata delfín)- 2.500 pts.*

#### CARNES

- Solomillo de ternera Cosario (judias verdes, patata duquesa con guisantes y champiñones)- 2.500 pts.*
- Cordero lechal al estilo Segovia (nido de patata con berros, champiñones y tomate)- 2.400 pts.*
- Palomo relleno " Ca S'Hereu"- 1.800 pts.*

#### POSTRES

- Delicias Ca S'hereu-950 pts.*
- Tarta de trufas a los tres cocholates-600 pts.*
- Delicias de parfait- 750 pts.*
- Ensalda de frutas tropicales- 750 pts.*
- Sorbete de limón "Marc Champagne"- 600 pts.*

**Y para empezar bien el Año Nuevo, el Rte. Ca S'Hereu les obsequia con el cotillón, las uvas de la suerte y una copa de cava.**

*Les recordamos que durante las fiestas de Navidad les ofrecemos nuestras especialidades navideñas.*

# Fiesta de Santa Cecilia

## Concierto de la Banda de Música de Son Servera

**E**ste año la fiesta de Santa Cecilia, se celebró el día 27 de Noviembre, por ser domingo, y así todos los componentes de la Banda de Música,

podieron asistir a la celebración. En primer lugar se celebró la Santa Misa, que contó a lo largo de ella, con la interpretación de un par de obras a cargo de un grupo de músicos

dirigidos por Silverio Duato.

A continuación y con la ilusión de cada año, se comenzó el concierto preparado por todos nosotros para la festividad de la Patrona.

En la primera parte se interpretó un precioso pasodoble, AMPARO ARNAO, siguiendo con ON BROADWAY 1ª y 2ª, tiempo, EL BATEO, DUNCANNON OVERTURE.

En la segunda parte otro pasodoble, REQUEÑA, del mismo autor que el primero, ROJALES, LA LEYENDA DEL BESO, FANTASIA DE LA OPERA, "CARMEN", finalizando con el Himno de Son Servera dirigido por Silverio Duato.

El invitado especial de nuestro director, fue el autor de los pasodobles interpretados, compañero y amigo del Director de la banda, Emilio Arnao, que en su día dedicó con cariño, a su hija Amparo Arnao, esta composición y a su pueblo natal Regnena.

Desde estas páginas, agradecemos el patrocinio de nuestro Ayuntamiento, la colaboración especial de la Parroquia, la presencia de la T. V. Serverina y naturalmente, la asistencia de nuestros socios y amigos.

Se cerró el acto, como ya he dicho, con el himno a Son Servera, interpretado por la Banda de Música y cantado por las personas allí presentes.

Seguidamente, se dió paso al refresco en la Granja Servera, que fue exquisito.

Felicidades a todos y hasta el próximo año.

**Rosa Zamorano.**

**RADYCOM®**  
COMUNICACIONES

### ESPECIAL DESEMBRE EMISSORES

SUPER STAR 3900 -----	29.900 pta.
SUPER JOPIX 2000 con frecuencímetro	43.000 pta.
SUPER JOPIX 3000 Base -----	66.700 pta.
KENWOOD TH-22 VHF -----	50.000 pta.
KENWOOD TH-78 doble banda -----	93.000 pta.
KENWOOD TM-251 VHF 50 w -----	66.700 pta.

#### NOVES

PRESIDENT GEORGE -----	48.900 pta.
PRESIDENT JAMES -----	41.400 pta.
PRESIDENT GRANT -----	27.600 pta.
WALKIE JOPIX-80 -----	24.000 pta.



**SERVEI TÈCNIC EMISSORES-TELEFONIA AMB INSTRUMENTAL  
COMUNICACIONS PROFESSIONALS, BUSCAPERSONES, AUTOMATISMES  
VIA RÀDIO, RADIOAFICIONATS**

*Per a més informació cridi al Tel. 55 10 98  
o vingui al carrer Bosch, núm. 12  
TOTS ELS PREUS DUEN IVA INCLÒS*

## Cena de gala y compañerismo

Como es preceptivo desde el pasado año, los socios de la Agrupación Gastronómica Badia de Llevant, se reunieron en el Rte. S'era de Pula con sus esposas, para pasar una agradable velada en compañerismo.

La cena de este año fue de una exquisitez y un gusto, tanto en comida como en vinos, extraordinario, brillante y profesional. El ambiente no pudo ser mejor, amenizado por la orquesta Oasis, charlas distendidas y un humor a flor de piel.

El Presidente anterior, Juan Meroño, se dirigió a todos con unas palabras de pesar al tener que abandonar, por motivos profesionales, la Presidencia. Y en nombre suyo y de todos los demás socios, distinguió con unas hermosas placas a 5 asociados de la agrupación, que este año habían sido reconocidos



*Todo el grupo antes de la cena.*



*Los homenajeados con el Presidente Jorge Guillem y el ex-Presidente J. Meroño.*

por su buen hacer en el mundo de la gastronomía.

A Gabriel García, del Rte. La Gamba de Oro, que fue el mejor joven cocinero internacional de la "Chaine des Rotisseurs" y a los 4 nuevos cofrades de la "Chaine des Rotisseurs", Antonio Galea, Manuel Serrano, Juan Sancho y Pepe Macias.

Finalizó el acto el nuevo Presidente Jordi Guillem, con unas palabras justas y convincentes que inducen a apostar por esta nueva Directiva que con su labor y la colaboración de todos, garantizan la continuidad y refortalecimiento de dicha Agrupación.

**I. S.  
Fotos Indalo.**

*La vida és el millor  
regal, regalem vida  
donant sang.*



**GERMANDAT DE  
DONANTS DE SANG  
DE MALLORCA**

# 280 personas en la fiesta de matanzas Tercera Edad Son Servera

Como va siendo habitual, sin que ni por un momento decaiga la ilusión, cada año por estas fechas, la Asociación de la Tercera Edad celebra una comida de matanzas.

Este año fueron 280 los asociados que departieron con mucha simpatía este almuerzo que sirve también para fomentar encuentros, amistades y compartir ilusiones y recuerdos.

El Presidente de dicha Asociación, Juan Galmés, respaldado por un entusiasta equipo de colaboradores, supo organizar muy bien esta fiesta, a la cual asistieron el Alcalde, concejales del Partido Popular, la Juez de Paz y el Delegado de "La Caixa". Dicha entidad bancaria, colaboró con una ayuda económica y la rifa de unos regalos.



Un grupo de colaboradores de la Tercera Edad.

## Jordi Guillem, nuevo Presidente de la Asociación Gastronómica Cala Millor

En la última reunión de la Junta Directiva de la Asociación Gastronómica y otros socios, Juan Meroño, el hasta ahora Presidente, presentó su dimisión, dado que por motivos de trabajo no puede asumir por más tiempo la presidencia.

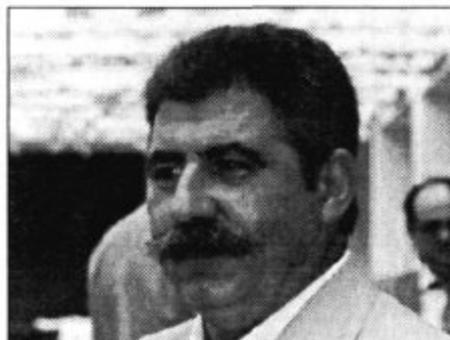
Pero ello no quiere decir que no crea en matener viva dicha asociación, por la cual ha procurado en todo momento y dentro de sus posibilidades, trabajar

dignamente, así como también los demás socios, los cuales, al haber *quorum* suficiente y según rezan los estatutos, eligieron democráticamente a Jordi Guillem como Presidente.

Jordi Guillem, bien conocido en la zona, está dispuesto a trabajar para conseguir que dicha Asociación tenga la continuidad que se merece.



Juan Meroño, ex-Presidente.



Jordi Guillem, nuevo Presidente.

## FUSTERIA SON CARRIO

Presupuestos sin compromiso

Especialistas en muebles de cocina, persianas, vidrieras, baños, puertas.

*Bon Nadal*

### TRABAJOS A MEDIDA.

Horario de trabajo. C/Verónica, Barrio 'S'Estació'. tel: 83 83 44

# En Son Servera llovió 400 litros por m<sup>2</sup>

## El mes de septiembre y octubre

Es refrescante recordar las lluvias durante el mes de septiembre y octubre que a parte de algunos estragos, torrentes que hacía más de dos años estaban secos, se vieron inundados de agua y aún hoy en Navidad, aunque poca, sigue habiéndola.

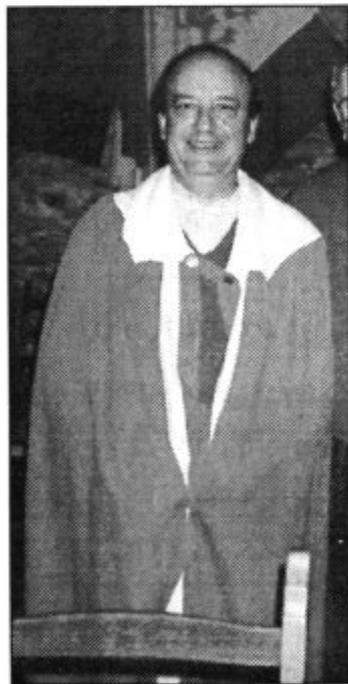
Esta foto realizada por Jaume Servera, corresponde al torrente de "Son Xerubi", que inicia su cauce en la "Font de S'Estapar", sigue hacia "Sa Font dels Molins", va hacia el "Torrent Nou" dirección "Ses Planes" y desemboca en el "Port Nou".

Toni Servera, hermano de Jaume, con esta información ha iniciado para nuestros lectores, un tema de interés del que nos ocuparemos.



Foto: Jaume Servera.

## Pedro Cabrer ingresó en la orden vinícola del Rhin PCB



El día 2 de Diciembre en el Castillo de Rheinfells del Loreley (Alemania), ingresó en la orden Vinícola del Rhin PCB, Pedro Cabrer, conocido empresario del mundo turístico.

El acto se celebró en las bodegas del castillo, sede central a su vez de la Asociación conservadora de los Amigos de Castillos de Loreley.

Pedro Cabrer es el tercer miembro español que accede a esta orden.

**Pedro Cabrer, apadrinado por Walter Götz.**

### COMUNICADO DE MANUEL MURILLO

Comunico a la Junta de la Casa de Extremadura en Llevant, mi deseo de ser sustituido en el cargo de Presidente de esta asociación.

La Casa de Extremadura en Llevant, nació en el mes de mayo de 1992, en las casas de Ca S'Hereu. Se fundó entre un grupo de amigos y la directiva de la casa de Extremadura en Mallorca con sede en Felanitx. En dicha reunión eligieron a Manuel Murillo como Presidente y para que de aquella reunión saliese algo positivo, me ví obligado a aceptar.

En el mes de noviembre de 1993, se celebró una asamblea en el polideportivo *Es Pinaró* con la idea de sacar un nuevo Presidente, votado por todos los socios que allí se encontraban. Al igual que en Ca S'Hereu, comuniqué que yo, Manuel Murillo, ni tenía tiempo, ni deseaba ser el Presidente, pero entre todos los asistentes en dicha asamblea, se votó en secreto y salió 1 voto Pedro García, 2 votos Antonia Martín y todos los demás asistentes, volvieron a escribir el nombre de Manuel Murillo, con lo cual no me quedó más remedio que continuar por un año más. Al terminar el año y no pudiendo continuar en dicho cargo, presento la dimisión irrevocable a esta junta.

Atentos saludos, Manuel Murillo.

# Hermanandad de donantes de sangre de Mallorca

## Encuentro con la "Prensa Forana"

El primero de este mes tuvo lugar en el Rte. Mendía Vell. Una cena-encuentro organizada por la Hermandad de donantes de sangre de Mallorca, cuyo objetivo era

de los 130 colaboradores que a lo largo y ancho de toda la isla, tiene esparcidos esta asociación instituida hace 24 años.

Su Presidente, Victor Gistau, dió

Enero hasta Septiembre del año en curso, nos hace saber que esta unidad ha realizado 10.407 salidas y que el Banco de Sangre ha conseguido 14.451 bolsas.

En lo que hace referencia a nuestros pueblos del alrededor, podemos decir que en este mismo período de tiempo, en Cala Ratjada se ha realizado una visita con 220 donantes, 5 de nuevos y 67 bolsas de sangre.

En Sant Llorenç también una visita con 199 donantes, 5 de nuevos y 84 bolsas de sangre.

En Son Servera, una visita, 314 donantes, 6 de nuevos y 85 bolsas de sangre.

La importancia de la labor de dicha Asociación, no tan sólo es altamente humanitario, sino que salva vidas. Identificarse con ella y darle impulso e ilusión o más participación, es tarea de todos.

Finalizó el acto con unas palabras muy interesantes del Presidente de la "Prensa Forana", Carles Costa, quien con su espaldaraza a dicha asociación, se puede decir que garantizó inclusión de este tema de candente necesidad en nuestras páginas de las publicaciones de "Prensa Forana".

C.M.



*El Presidente de dicha asociación.*

formular un encuentro con la directiva y responsables de las publicaciones de "Prensa Forana" para darnos a conocer sus actividades, y de qué forma reacciona el pueblo ante las necesidades de sangre para transfusiones, así como también resaltar la labor generosa y entregada

detallada cuenta de todo lo relacionado sobre este tema e instó a los medios de información que hicieran un seguimiento de las salidas que durante el año realiza la Unidad Móvil en los pueblos para la donación de sangre.

El resumen estadístico que engloba



**Magatzems i Licors Moya**  
 vos desitja unes **Bones Festes**  
 i vos convidam a veure  
**s'Exposició de Cistelles i Lots de Nadal**  
 per empreses

Fàbrica de Licors  
 Cerveses, Licors Nacionals  
 i Extranjeros

Carrer 31 de Març, 11  
 Tel. 83 60 38 - 83 62 07  
 Fax. 83 52 80  
 07570 ARTÀ (Mallorca)



# CALA BONA

VOS CONVIDA A L'INAUGURACIÓ  
DEL SEU NOU BAR

**ES FICUS**

EL PROPER DIA 22 DE DESEMBRE

*Salut, sort i molts d'anys*

## EDIFICIO " LOS SAUCES "

**ENTRADA : 500.000 PTS.**

*hipoteca al 7'5% interés  
subvención del 5% del valor de la vivienda*

**10% DESCUENTO HASTA FINAL DE AÑO**

**Y SORTEO 3 PARKINGS ENTRE LOS 10 PRIMEROS CONTRATOS**



DICIEMBRE '95

INFORMACIÓN  
Y VENTA

muros de ladrillo con aislamiento  
carpintería: madera Norte y aluminio  
termo eléctrico  
zona ajardinada  
fachada "cempal"



**COTESA**

CONSTRUCCIONES ESTUDIOS PROYECTOS PROMOCIONES

viviendas de protección oficial  
3 y 4 dormitorios parking con trastero

urfo. El Dorado-Sa Coma-Sant Llorenç

TELF. 58.59.11 Av. Magnolia, 6  
FAX. 58.51.57 07559 Cala Bona

# TELEVIDEO CALA MILLOR

C. B. - N. I. F. E. - 07312408

C/. Fetjet, 11 - Tel. 81 40 25  
07560 CALA MILLOR

**Bernardo Gelabert y  
Toni Riera ofrecen el  
mejor servicio técnico  
en televisores y  
electrodomésticos**



## Gama Videocámaras con Estabilizador de Imagen

TR-3



- Estabilizador de Imagen Electrónico (Steady Shot)
- Cómoda base para facilitar el control • Código de tiempo y datos • Hi8 (Alta Banda)

TR-2000



- Estabilizador de Imagen de Prisma Activo (Steady Shot)
- Código de tiempo y datos, para una edición más precisa.
- CCD de alta precisión (470.000 Pixels) • Hi8 (Alta Banda)

TR-750



- Estabilizador de Imagen Electrónico (Steady Shot)
- Enfoque Auto/Manual • Zoom digital de 24 aumentos
- Sonido Estéreo en Alta Fidelidad • Hi8 (Alta Banda)

TR-550



- Estabilizador de Imagen Electrónico (Steady Shot)
- Zoom digital de 24 aumentos • Program AE

# SONY

Sony España S.A. Sabino de Arana 42-44 08028 Barcelona

# SON FLORIANA RESTAURANTE

*Abierto Estas Navidades*

## MENU DE NOCHEBUENA

Aperitivos

Terrina de Faraona Geleé

Delicias de Rodaballo sobre Lecho de Setas

- Salsa de Huevas de Mújol
- Madejita de Paja y Heno

Noisette de Cordero en su Jugo al Tomillo

- Patatas a la Crema Finas Hierbas
- Hojaldre con Juliana de Verduras al Vapor

Mousse de Naranja en Lágrima de Chocolate sobre  
Crema de Almendras

Surtido de Dulces Navideños

Agua Mineral

Magnificat Blanco de Bach

Viña Extrisimo Rva. 88 Tinto

Cava Gran Codorniu

Cafè

Licores



PLAZAS LIMITADAS  
RESERVAS MESA. TELF. 586 075

## Opinió

CALA MILLOR 7 ▼ 1994

## L'altra cara de la riquesa

**S**on Servera és un dels municipis anomenats rics, amb una economia que gira entorn al turisme.

Durant la darrera dècada ha rebut un gran nombre d'inmigrants de diferents indrets de la Península, que davant les poques perspectives de futur que els oferia el seu lloc d'origen, es traslladen a una zona de gran creixement econòmic.

Com a conseqüència a aquesta característica, el municipi de Son Servera és dels que té un dels índexs de població més jove de tota Mallorca, amb un 24,26 % de població entre 0 i 14 anys.

La crisi ha provocat una forta inestabilitat en el mercat laboral. El nombre d'aturats ha crescut durant aquests darrers temps, cada vegada hi ha més aturats de llarga durada que es veuen amb sèries dificultats per a tornar entrar dins del mercat laboral.

Les noves modalitats de contractació i el fort retall en les prestacions d'atur, ha produït que de cada vegada siguin més famílies que tenen dificultats per a mantenir-se durant la temporada baixa, s'ha generat el que s'anomena "nova pobresa", dones amb càrrecs familiars no compartides, aturats de llarga durada, persones demandades pel primer lloc de feina...

El col·lectiu d'inmigrants ha estat el que en primer terme ha patit les conseqüències de la crisi. En molts de casos ha baixat el nombre de membres de la família que treballen, amb la qual cosa han minvat els ingressos totals que es contabilitzaven per unitat familiar quan acabava la temporada turística.

A Son Servera, com passa a altres localitats amb les mateixes característiques, es poden observar nous tipus de pobresa i marginació social que fins ara eren desconeguts per aquests pobles.

Quants són? Es la pregunta que no pot contestar-se amb exactitud, la pobresa és pobre fins i tot en dades. El que sí sabem és al grup de gent amb més risc de que li afecta aquesta situació: llars unipersonals o monoparentals, juntament amb l'estat civil de viudetat del "cap de família", els analfabets funcionals amb càrregues familiars, les situacions laborals del "cap de família" fora de la vida activa...

Es pot dir que Son Servera, com altres municipis de característiques similars, com a conseqüència de la crisi, pateix una greu problemàtica social.

**Serveis Socials de l'Ajuntament.**

"Son  
Servera  
pateix una  
greu  
problemàtica  
social"

# Las Navidades en Gigante

Del 19 de Diciembre al 1 de Enero

**G** GRUPO **IGANTE**

**G** GRUPO **IGANTE** PALMA NOVA

**G** GRUPO **IGANTE** SANTA PONSA

**G** GRUPO **IGANTE** Port ANDRATX

**G** GRUPO **IGANTE** CALA D'OR

**G** GRUPO **IGANTE** S'ARENAL

**G** GRUPO **IGANTE** FELANITX

**G** GRUPO **IGANTE** Ca'n PICAFORT

**G** GRUPO **IGANTE** SA COMA (Cala Millor)

Seguimos sorteando un carrito diario en cada tienda



El Premio será el valor de su ticket de compra



GALERIA COMERCIAL



RESTAURANTE



AUTOSERVICIO



HORARIO DE 10 A 22 H.



TARJETAS DE CREDITO



PLANTAS



PARKING



469

CAVA FREIXENET CARTA NEVADA SEMI-SECO-BRUT



199

SIDRA EL GAITERO PLATA



245

SURTIDO ESPECIALIDADES REGLERO 300 GR.



1295

HOJALDRE DE JAMON CON BECHAMEL Y QUESO 1 KG.

1590

HOJALDRE SALMON CON ESPINACAS 1 KG.

2295

LECHON RELLENO 1 KG.



**1395**

JAMON S H  
EL POZO 1 KG.

**695**

QUESO FRESCO CON  
O SIN SAL C AN  
MONTES 1KG.

**2995**

SALMON NORUEGO  
BEN FUMAT 1 KG.

**1150**

QUESO EL VENTERO  
1 KG.

**895**

SALCHICHON REGIO  
ARGAL 1 KG.

**785**

QUESODON CAMILO 1 KG.

**595**

JAMON COCIDO SIN  
FOSFATOS MARCA  
GIGANTE 1 KG.

**850**

JAMON COCIDO  
OSCAR MAYER 1 KG.

**1595**

CHORIZO Y SALCHICHON  
CULAR IBERICO 1 KG.  
NAVIDUL

**725**

QUESO DE BOLA  
HOLANDA GROET 1 KG.



**2450**

GAMBA  
ALISTADA Nº 1  
1 KG.

**950**

CALAMAR NACIONAL  
1 KG.

**1380**

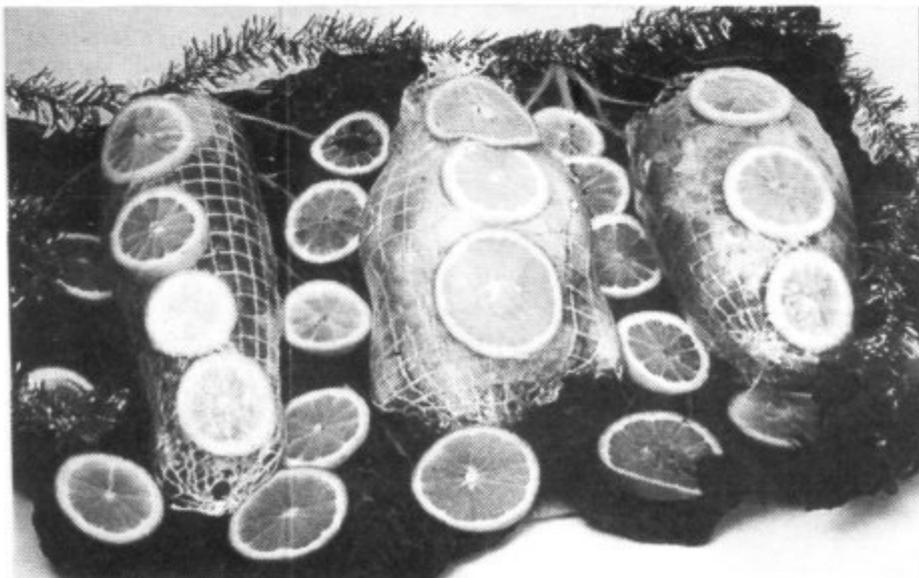
CAMARON 1 KG.

**1200**

CUERPO CANGREJO  
Nº 3 1 KG.

**2400**

LANGOSTINO FRESCO  
1 KG.



**840**

RELLENO  
DE TERNERA 1 KG.

**785**

POLLO RELLENO  
1 KG.

**595**

ROTI DE CERDO  
1 KG.

## Jaime de Marichalar y la infanta Elena, buscan casa en la Costa de los Pinos

Para el día 28 de este mes, está prevista la llegada, a título privado, de Jaime de Marichalar, novio de la Infanta Elena, a Mallorca, donde ya desde el aeropuerto se dirigirá a la Costa de los Pinos para visitar tres casas especialmente, con cuyos propietarios ya ha tenido contactos desde París.

La ilusión de la Infanta Elena y su futuro esposo es poder vivir en esta privilegiada zona durante sus vacaciones de verano. Tal noticia, significativa y veraz, ha levantado tal revuelo, pero será difícil dada la discreción de la pareja, poder conseguir una entrevista "in situ".



## El Alcalde enseña la estación a Merçé Sala

El Alcalde de Son Servera, Eduard Servera, recibirá a la Directora General de RENFE, Merçé Sala, el 28 de este mes a las 10h. de la mañana en la Estación del Tren, para enseñarle la obra realizada y también los proyectos, entre ellos, un lago a realizar. Por su parte, Merçé Sala, invitará al Alcalde a un viaje en el AVE para ver si, entre otras cosas, sería posible reanudar el trayecto del ferrocarril.

## La juventud subvencionada por los ayuntamientos

Todo está previsto para que el día 28 de este mes, se firma un convenio de ayuda a la juventud por parte de los Ayuntamientos de Sant Llorenç, Son Servera y Capdepera, mediante el cual 25 jóvenes de cada municipio irán a Nueva York a perfeccionar sus estudios de inglés. Esta ayuda financiera repercutirá cultural y socialmente de una manera muy positiva a nuestros jóvenes de la comarca, hasta ahora los grandes olvidados de los políticos locales. Para poder optar a este viaje deben informarse y registrarse en los respectivos ayuntamientos que harán un examen de selección.

## Miquel Vaquer, Diputado por el PP

Este es el motivo por el cual el 28 de diciembre el Presidente Cañellas recibirá en audiencia al Alcalde de Sant Llorenç y le propondrá formar parte en las próximas elecciones de mayo en la lista de Diputados y en un lugar que con toda seguridad saldrá elegido.

Miquel Vaquer, se lo está pensando, de hecho proposiciones así no le llegan todos los días.

## Demolición de un hotel en Cala Ratjada

Dada la gran problemática que entre los vecinos ha suscitado el derribo de la residencia de turismo para la construcción de una plaza, ya que el edificio es totalmente obsoleto, se ha llegado a un acuerdo entre todas las instituciones para ver si se demolerá la residencia creando además un espacio verde, una zona de despojamiento.

Y que para equilibrar la insatisfacción de los ciudadanos, el 28 de este mes se desplazará a Cala Rajada un inspector de la Conselleria de Turismo para proceder a la demolición de un hotel situado en la Playa de Cala Guya, cuyo nombre no nos ha sido facilitado. La demolición de este hotel viene dada por ser obsoleto y no haber cumplido la normativa vigente de renovación. En su lugar, se construirá la nueva residencia de turismo que pagará el Gobierno Balear y el Ayuntamiento de Capdepera.

**Se ofrece canguro**

**Tel: 56 75 63**

## La quinta del 36



*(De izquierda a derecha). Marisa Ramis, Miguel Vives, Francisco Tomás, Catalina Servera, Pedro Suñer, Jaime Brunet, Margarita Llull, Antonia Servera, Pedro Domenge, Gabriel Servera, Juan Nebot, María Peñafort, Catalina Brunet, Miguel Andreu, Ana Bauzá, Catalina Ballester, Miguel Llull, Juan Galmés y Juan Nebot. Foto: Studi Vives.*

En un año marcado por la Guerra Civil, nacieron estos "serverins", que han sabido crecer y ser en un ambiente, desde hace años, ya de paz y constante superación. Han formado familias, tienen amigos y son parte importante del tejido social de nuestro pueblo.

En esta comida de compañerismo, faltaron la presencia de: Ventura Rubí, Margarita Sagrera, Antonia de Sa Coma, J. Ferragut, y María Martina. Una ausencia que fue sustituida por el mejor recuerdo por parte de los asistentes.

## "Sa Revetla" a Tenerife



El viaje que organizó la Agrupación Folklórica "Sa Revetla", fue todo un éxito. Estuvieron una semana en el Puerto de la Cruz y realizaron interesantes excursiones, reinando entre los 27 excursionistas la simpatía y el compañerismo.

*El grupo de "Sa Revetla" en la isla de Tenerife. Foto cedida por Magdalena Brunet.*

# El "merdé" municipal

Conforme se acercan las elecciones municipales se va haciendo más oscuro el panorama político de Son Servera.

Los socialistas y sus apoyos se resquebrajan. Dimiten o quieren dimitir o son dimitidos. Los apoyos están pero no están y la derecha no sabe no contesta, como casi siempre.

Algo similar a lo que ocurre en la política nacional, pero, de manera sorprendente, sin corrupciones. Que aquí podremos ser pobre, incluso tontos, pero al menos somos honrados. Eso sí, no creo que los actuales édiles, al igual que los antiguos, para que nos vamos a engañar, salgan muy bien parados en la historia de Son Servera, cuando esta se escriba.

Tengo la ligera impresión que si la mitad del tiempo perdido en empujones, bobadas, politiqueos baratos, envidias, etc, se hubiera empleado en trabajar seriamente, con un plan marcado de antemano y pensando en el bienestar de los habitantes de Son Servera, ahora podríamos hablar en otros términos. No se puede ignorar que en el Consistorio no hay ni un duro, pero eso no debiera ser obstáculo, para, con los medios humanos de que se dispone, junto con un mínimo de materia gris, para intentar sanear, limpiar y adecentar un poco este pueblo que, dicho en términos coloquiales, se cae de sucio.

Las carreteras que, faltas de lluvia, aguantaron todo el verano, con las cuatro gotas que han caído en otoño se han poblado de baches, algunos con peligro de que algún coche se quede enterrado. La porquería viene del verano y, muy probablemente,

**"No creo que los actuales édiles, al igual que los antiguos, para que nos vamos a engañar, salgan muy bien parados en la historia de Son Servera, cuando ésta se escriba"**

llegará al verano próximo.

Es, sin embargo, de agradecer que nuestro Alcalde no haya decidido hacer un "bunker" ahora que están de moda. Estuvo a punto, con motivo de la parida de la Iglesia Nueva, pero afortunadamente, no encontró ni dinero ni apoyos.

Y, ahora que hablo de "bunkers", ¿quién, de todos los imbéciles que pueblan el mundo, podría atacar a un país, que, de no quitar al Srto. que nos gobierna pronto, se destruirá

solo?. Pues eso.

Yo, si fuera Alcalde, este pesimismo que se respira en el ambiente serverense, lo arreglaba igualito que el Jefe Supremo: salía en la foto de la TV local con un



José Luis del Reino  
bonsai, soltaba una catilinaria y, al día siguiente, todos firmes y más suaves que un guante. No obstante, demos tiempo al tiempo, que el futuro se presenta fino. Los actuales édiles del Ayuntamiento dicen que no serán candidatos a las próximas elecciones. Cosa, por otra parte, de una lógica aplastante.

El responsable de la derecha, no se presenta, o quizá sí; depende del impacto ambiental que causen las golondrinas en primavera o de la temperatura de las ciénagas del "Matto Grosso". Es decir, traducido, que no tiene ni puñetera idea de lo que piensa hacer.

Y así andamos todos, en un grito, porque si no se presenta nadie, nos vamos a ahorrar una pasta gansa en sueldos. Aunque en caso de apuro, o de "forfait", como dicen los cursis, siempre habrá algún pasmado que no se sabe la película dispuesto al sacrificio.

## Pescadería Hiper Colón

OFERTAS DIARIAS EN  
PESCADO FRESCO

Oferta válida salvo error tipográfica a fin de existencia. La Dirección de la Pescadería agradece su visita y les desea Felices Fiestas y un próspero Año Nuevo.

Calamar C-3-N.....960 Kg.  
Muslitos de Mar 0,200gr.....198 paq.  
Sucedaneo Cangrejo 0,025Gr.....175 paq.  
Gamba Pelada Grande.....1495 kg.  
Langostino 40/50 caja 1 kg.....1495 kg.



# INFORMATICA LLEVANT, S.L.

AVDA. J. SERVERA CAMPS, 46  
TELS 58 58 80 - 60 - FAX: 58 67 40 - 58 60 56  
07560 CALA MILLOR - SON SERVERA (MALLORCA)

AVDA. ADELFA - LOCAL, 24  
TELEFONO Y FAX: 81 10 70  
07687 SA COMA - SANT LLORENÇ (MALLORCA)

*Bones festes i felix Any Nou*



CORREDOR DE SEGUROS  
DELEGADA: CATALINA BLANQUER  
Nº 36179

Avda. J. Servera Camps, 46  
Tels. 58 58 80 - 60 - Fax: 58 67 40 - 58 60 56  
07560 Cala Millor - Son Servera ( Mallorca)

Avda. Adelfas, Local 24  
Tel. y Fax: 81 10 70  
07687 Sa Coma - Sant Llorenç ( Mallorca)

*Bones festes i felix Any Nou*



**ANDRES GIL GARAU**

GESTOR ADMINISTRATIVO  
ASESOR FISCAL

*Bones festes i felix Any Nou*

# Manuel Navega, *alma de torero*

Jaume Alzamora.

Nacido en Cantañete, a veinte kilómetros de Coimbra, Portugal, Manuel Navega Figueiredo marchó a "las Américas" con su familia a hacer fortuna.

Pero, ¡ay!, aquellos toros portugueses...! se metieron en su cuerpo y doblegaron su entendimiento hasta el punto de venir a España, cuna del arte taurino, para ser figura.

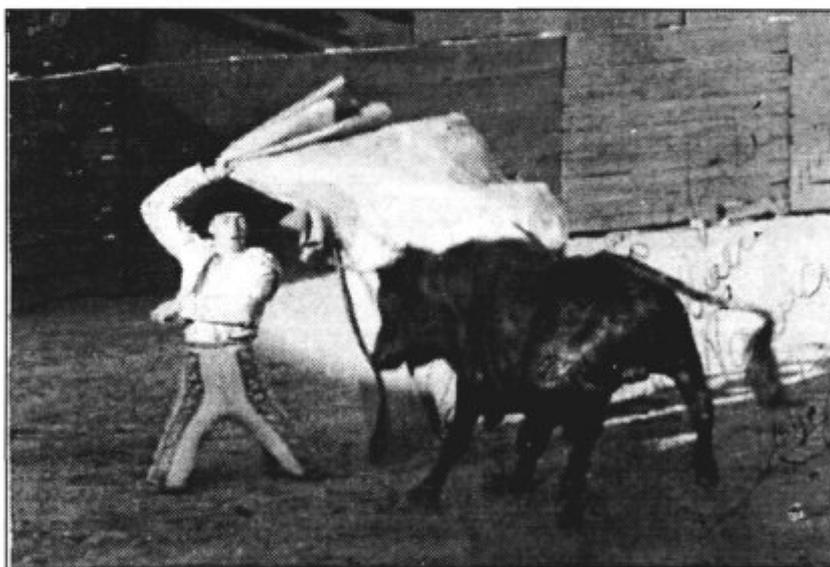
Da gusto oír contar cosas importantes de su vida a Manuel Navega, un hombre trabajador, donde los haya, amante de la familia y el deporte que cada día practica, conservándose en una estupenda forma física, que vive en la realidad cotidiana, pero le acompañan siempre esas vivencias únicas e irrepetibles que luego nos va a contar, porque antes vamos a preguntarle...

**-¿Cuándo y cómo fue que vino a Mallorca?**

El motivo de venir a la isla fue por una conversación con mi cuñado (socio de ALBESA), el cual nos dijo de venirnos a Mallorca donde, según él, el futuro era comprometedor. Fue en el año 1964, aconsejados también por el Sr Chamorro, que trabajaba en telefónica, que nos vinimos a Cala Millor, porque aseguraba que era la playa con mejores perspectivas de crecimiento turístico.

**-¿Se sintió bien aquí?**

Eso sí, debo decir algo bien claro, estoy muy agradecido a esta tierra, aquí he criado a mis hijos. Pero al principio me sentía un poco discriminado porque la gente creía que todos los que veníamos éramos escoria, cosa incierta, porque hay entre nosotros gente seria y digna, mientras los hay que honradamente no merecen pisar esta isla. Ahora puedo decir que tengo muy buenos amigos



*"Vine a España el 17 de Febrero de 1954 a ser figura del toreo".*

mallorquines, por ejemplo el Sr. Serafín Pons.

**-Ya sabe que los principios son siempre difíciles, ¿cómo se inició Vd.?**

Quando llegué a Cala Millor contaba con trescientas mil pesetas, suficientes para abrir el Bar Portugal, cerca del hotel Talayot, no había otra cosa hasta Cala Bona.

Trabajaba continuamente durante el verano desde la mañana hasta de madrugada, y en invierno de albañil. Al pasar los años compramos otro solar, próximo al Hotel Don Jaime y levantamos lo que fue el Bar Texas, y más tarde reconvertimos dicho bar en apartamentos.

**-Mucho ha cambiado todo desde entonces, las reformas públicas en Cala Millor...**

Referentes a esas reformas, quiero decir que han creado zonas de primera, de segunda y de tercera. Nosotros, por

ejemplo, nos hemos quedado totalmente muertos salvo los meses de verano y porque hay esta demanda tan grande que de momento llega a dar para todos. Quiero aprovechar esta ocasión que me brindas a través de esta entrevista, para quejarme al Ayuntamiento por el descontrol en los ruidos del tráfico. Por lo demás, Cala Millor, es perfecto.

**-Retrocedamos en el tiempo y cuéntenos su viaje a Venezuela...**

Recién empezada la Guerra Civil Española, llegaban a nuestro pueblo en Portugal, algunos huidos del conflicto. Fue entonces cuando mi padre decidió marchar a Venezuela, allá por el año 1936, dos años más tarde nos reunimos allí toda la familia, yo tenía 4 años. En Caracas viví 15 años, allí tengo a los amigos de mi juventud y muchos gratos recuerdos, otros no tanto, como el asesinato del General Pérez Giménez y también su cuñado, General Delgado Charbó.

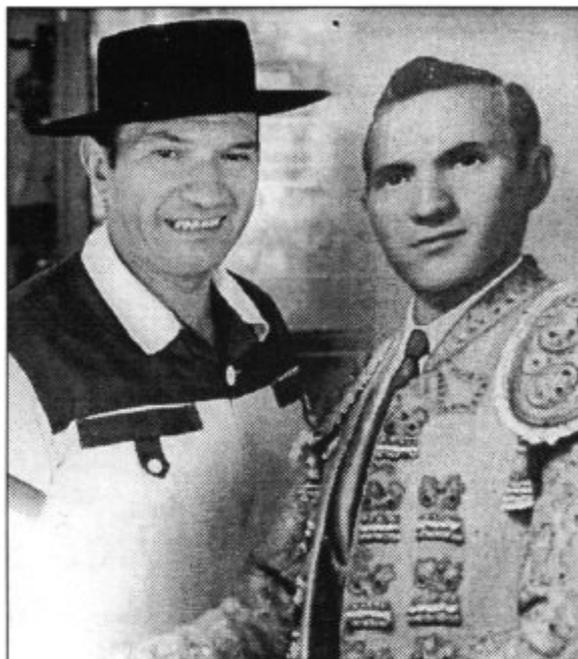
A los 12 años ya no quise estudiar más. Mi padre tenía una panadería con 13 repartidores y me puse a repartir pan por las calles. Fue duro, pero conseguí clientes propios y ahorré lo suficiente para venir a España un 17 de Febrero de 1954 a ser figura del toreo.

En definitiva el Caracas que conocí era próspero, siendo el sueño de miles de europeos. Recuerdo una noticia que habla de trescientos mil portugueses, seiscientos mil españoles y ochocientos mil italianos en Caracas... ¡ya ves!, ha pasado en unas décadas de ser una nación floreciente al caos total.

**-Vd. tiene alma de torero...**

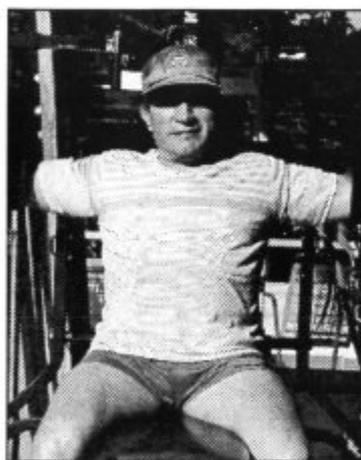
Donde yo nací, en Cantañete, había ganaderías de reses bravas que eran rejoneados en las plazas y de estas corridas, vistas de pequeño, debo mi gran afición por el toro. En mi familia no había, ni de momento habrá, otro torero, por lo que soy el único que entró de lleno en el mundo de la Fiesta.

Nunca me dejó esa afición a los toros, por eso fue que decidí venir a España desde Caracas, cuna de la fiesta, como cualquier otro torero latinoamericano que quiere



"Llegué a torear treinta y tres novilladas sin picados".

**"Aprendí a torear con la cabeza, porque si toreas con el corazón, vas directo a la enfermería"**



Manuel Návaga en la actualidad.

llegar a figura, estaba obligado a hacerlo en esta tierra.

De joven, había querido ser como César Girón o Joselito Torres, venezolanos y Manolo do Santos, de Portugal, torero muy famoso.

**-¿De qué forma se las arregló en Madrid?**

Viví en Madrid 17 meses, entrenaba a diario en casa de los Bienvenida. Don Antonio Bienvenida había nacido en Venezuela y allí aparecían todos los venezolanos. De todos nosotros César Faraco llegó a torear corridas importantes.

Allí aprendí a torear con la cabeza, porque si toreas con el corazón vas directo a la enfermería.

Toreé 33 novilladas sin picados, la mayoría de ellas en pueblos y me presenté vestido de luces en las plazas de Salamanca, Zamora y Velez Málaga, donde la cosa iba en serio, teniendo que matar dos novillos en cada corrida.

**-Para ello se requiere, además de afición, valor...**

Valor no me faltaba, pero tal vez estatura... 1,66 cm. no es suficiente, lo ideal serían 1,75 ó 1,80 cm. para que un torero tenga una

buena plástica frente a un toro. Recuerdo que íbamos también de capeas por los pueblos, sucediéndome una anécdota curiosa: un día que atravesaba los terrenos de una ganadería me embistió una vaca parida, puso tanto interés en embestirme, que tuve que hacer peripecias. Pero esto del toro es como todo, sino tienes padrino, no te bautizas. Personalmente, además de ser una época muy interesante, es inolvidable y me enorgullezco de ello.

**-Actualmente, ¿ se puede decir que es Vd. feliz...?**

Me siento bien en esta tierra con sus gentes, la playa -preciosa-, que recorro a diario, "Sa Punta de n'Amer", donde voy a correr... en una palabra, me siento bien. Aquí en mi casa tengo una

máquina para mantenerme en forma y esperar el paso de los años viendo crecer a mis nietos.



C/ Joan Servera Camps, 15 b.  
07560 Cala Millor Mallorca  
Tel. 81 35 51 Fax 81 35 52

## OFERTAS FIN DE AÑO

**Venecia- del 28/12 1/1- 36.800 pts.**

**Atenas- del 29/12 2/1- 34.800 pts.**

**París- del 25/12 1/1- 67.470 pts.**

**Roma- del 28/12 1/1- 30.300 pts.**

**Lisboa- del 29/12 2/1- 30.300 pts.**

**Orlando- del 26/12 2/1- 131.900 pts.**

**Nueva York - del 30/12 4/1- 125.500 pts.**



RESTAURANTE CHINO

**Hong Kong**

Puerto Cala Bona, s/n  
CALA BONA-Mallorca



58 67 39



*Les desea a todos sus clientes y amigos unas felices fiestas y un muy feliz 1.995. Les recordamos nuestros horarios de apertura y cierre:*

*Mañanas de 12'30 h. a 16'00 h. Noches de 19'30 h. a 24'00h.*



# PARIS

## *centro del arte y la cultura*

**V**iajar a París es algo más que conocer una hermosa ciudad: es, ante todo, sentir el pulso de una civilización que durante siglos fue la admiración del mundo entero: la civilización francesa.

Visitantes de todo el mundo se dan cita aquí por las más diversas razones: para conocer el París de las tarjetas postales (la torre Eiffel, Notre-Dame y Montmartre); para recorrer los grandes museos, como el Louvre o para degustar la renombrada cocina y los exquisitos vinos franceses.

Lo que podría denominarse el "Gran París", esto es, toda el área metropolitana, ocupa una superficie de 479 Km<sup>2</sup> y su población se aproxima a los 8,5 millones de personas.

La administración de este enorme conglomerado corre a cargo de un consejo municipal compuesto por 109 miembros, elegidos por un periodo de 6 años, que se reúnen en el Hotel de Ville (Ayuntamiento). A la cabeza del consejo se halla el alcalde, elegido asimismo por un periodo de 6 años. Durante algo más de un siglo, la ciudad dependió directamente del gobierno nacional a través del Prefecto de París, sistema que hubo de ser abandonado porque los parisienses carecían de la posibilidad de influir directamente sobre el gobierno de su ciudad. Esta situación es la responsable de algunos de los tremendos errores de planificación cometidos durante el mandato del Presidente Pompidou, como la construcción de la "Tour Montparnasse" o la carretera que transcurre parcialmente a lo largo del río. En 1977 París contó de nuevo con un alcalde en la figura del enérgico Jacques Chirac, antiguo primer Ministro, quien desde el primer momento se esforzó por mejorar la calidad de vida de París y sus alrededores.

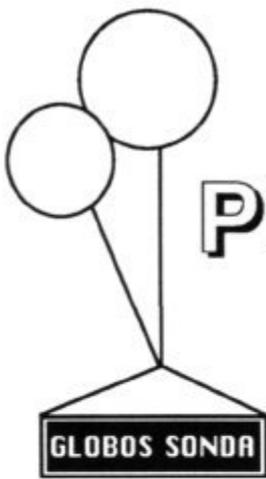
Es difícil decir cuándo comenzó París a convertirse en el centro del arte y la cultura. Aunque sus raíces culturales se remontan a la época galorromana, habitualmente se considera a Francois Villon como el auténtico artífice del florecimiento de las artes en Francia en general y en París en particular. Villon fue un precursor del esplendor cultural que, bajo la influencia del Renacimiento italiano, Francia conoció durante el reinado de Francisco I, a él le corresponde el mérito de haber traído a Francia obras de los principales artistas italianos. El siglo XVII, llamado "Le Gran Siècle", fue todavía más rico en lo que a cultura se refiere.

A pesar de la Revolución y las guerras, las artes florecieron de manera especial, cabe destacar a Delacroix en pintura, Berlioz en música y Víctor Hugo en literatura.

Hastados de la vida burguesa, los artistas se labraron un mundo propio, la "bohemia". El escenario de estas reuniones se trasladó a cafés en los que se daban cita una singular mezcla de artistas rebeldes, marginados, fracasados y otros, entre ellos cabe destacar el escritor Zola y los pintores impresionistas como Monet, Pissarro, Renoir y Degas.

Durante la posguerra surgió en esta incomparable ciudad uno de los movimientos artísticos y literarios más importantes por su trascendencia a todos los niveles: el surrealismo (nombres como André Breton, Colette, Simenon, Camus, Sartre, Simone de Beauvoir...)

En la actualidad, la vida cultural de París sigue siendo intensa y abarca desde las obras de teatro de Barrault, las películas de Resnais y la música de la Orquesta Sinfónica de París hasta los poetas y músicos callejeros que actúan delante del centro Pompidou haciendo gala de una gran imaginación.



# Pisotones, no gracias

**E**n cuanto le dieron el premio Nobel a Benavente, empezaron a llamarle maricón, cosa que ya se sabía, pero era el momento de rebajarle la gloria, de pisotearle la autoestima.

Por aquí casi hay especialistas en bajar la autoestima, si ven a una persona bien y tranquila... malo, surgen envidias que se transforman en frases hirientes, en partidos políticos, concretamente en el de la oposición, circulan "vampiritos" cuyo quehacer se basa en desacreditar a personas, zancadillas, numeritos y codazos para conservar sus puestos en las listas municipales. Eso ahora.

¡Imagínese Vd. lo que sucederá en unos meses!, de pena!. Por otra parte, los hay que instigan a Eduardo Servera para que dimita porque está en minoría, ¿firmarían todos un acuerdo de unión los que ahora son

devoción de cuidar, velar al ciudadano y gestionar y trabajar más para el pueblo.

Ahora que puedo constatar que todas esas cosas ya no me afectan y puedo tapar clavos y luego, sin

**"Circulan vampiritos cuyo quehacer se basa en desacreditar a personas"**

oposición en este sentido, aunque no tuviera sentido?...vampiritos llenos de demagogia que cuentan verdades a medias, ¡cuántas ilusiones perdidas! ¡cuántas utopías aparcadas!, ¡cuántas alegrías arrancadas!, pero el pueblo no es tonto, y ahora que se sabe que además, los políticos cobran una buena nómina cada mes, es una obligación que tienen y no una

herirme ni quemarme, veo la realidad dura y pura de ciertos políticos y la verdad es que me reservo el derecho de opinión, porque al contrario que no supieron ni quisieron hacer ellos, no quiero ni puedo, por mis principios, rebajarles su autoestima.

**Isabel Servera.**

**PAPELERIA**

CONCESIONARIO



OFICIAL

**MARTIN**

**Les desea unas felices fiestas y les da las gracias a todos por seguir con nosotros, por ello pensamos que el mejor regalo es el mejor servicio.**

**Calle Molins, 13 Tel. 585831 - CALA MILLOR - Mallorca**

**Els arbres els necessita la  
Natura i tu.**

**NO ELS DECORIS!**

# El final de los tiempos

He leído el libro de PACO RABANNE, "EL FIN DE LOS TIEMPOS", muy documentado sobre las profecías referentes a lo que se avecina.

Clamamos al cielo nuestra destrucción, ya que todos y cada uno de nosotros trabajamos intensamente para destruir El Mundo, nuestro hogar.

En los supermercados se pudren toneladas de criaturas marinas, cuando caducan son incineradas, a nadie le importa que sean criaturas de Dios.

Un niño arrancaba con un cuchillo lapas, las alineaba bajo el sol de Agosto, al pedirle que las dejara tranquilas porque eran pequeños y sus manos sufrirían si no las encontraba, él respondió (entre las risas de sus padres) "he arrancado a toda la familia para que mueran todas juntas".

Hay una moda absurda, recoger nidos de pájaro para ponerles dentro flores secas, sin tener en cuenta el enorme esfuerzo que necesita una familia de pajaritos para construir su nido.

Los hay que son propietarios de

No les importa en absoluto el sufrimiento "ajeno".

Hay quienes se ríen, si respetuosamente, entierras a un



animal que ha muerto, más si es pequeño, y a sus ojos insignificante (ellos se creen muy importantes). Se ríen de todo lo que ignoran y no

cobran impuestos ecológicos. Esto es subrealista y absurdo.

Todo ocurre deprisa. El consumo se dispara, los recursos están bajo mínimos. Se crean en Cala Millor este año y el próximo varios miles de nuevas plazas hoteleras. Es la locura colectiva. Es, el final de los tiempos.

La Humanidad aprenderá cuando ya sea demasiado tarde para rectificar, porqué solo siendo humildes podremos sobrevivir al desastre que se acerca. Y nuestros líderes no nos enseñan humildad, sino todo lo contrario; grandes sueldos, magníficas mansiones, ropas caras, fiestas multimillonarias...

Es hora ya de despojarnos de nuestra soberbia. Sintamos un profundo respeto por lo que aún nos queda de lo que aún nos queda de lo que un día fue "EL PARAISO TERRENAL".

Compartimos el mundo con las demás criaturas que viven en él; antes que sea demasiado tarde. Si los gobernantes del Mundo no aman a sus pueblos y si a sus gobiernos, nosotros amemos al Mundo. Si la

"Si la opresión se hace insoportable, rompamos las cadenas y descubramos nuevos mundos sin los defectos de éste"

fincas donde "viven" tortugas. En vez de dejarlas tranquilas se las llevan a un húmedo corralito donde sufren un atroz tormento al no disponer de un refugio seguro y protegido donde pasar el invierno. Al pedirles que les construyan una casa de madera lleno de hojas secas para que estén tranquilas en su sueño de cinco meses, se ríen a mandíbula abierta.

temen, se ríen cuando oyen una plegaria por una criatura muerta. Les hace gracia...

Desde las altas cumbres institucionales se fomenta y se subvenciona los campeonatos de matar meros y criaturas marinas, y a los clubs de cazadores que, si les divierte matar, al menos lo hagan con su dinero. Luego, con la misma mano

opresión se hace insoportable, rompamos las cadenas y descubramos nuevos mundos sin los defectos de éste; sin las mentiras, sin la ambición ni la soberbia, sin la crueldad ni la brutalidad que desde hace miles de años, rige nuestro destino. Seamos agradecidos con lo creado y amemos lo Divino.

N.B.

Joana L. de Llobera. . . .



## GERETA FELANITXERA

Gerreta de Felanitx,  
nasqueres per aigua fresca  
traginada amb peu lleuger  
vora el cor d'una donzella.

Al pou li diuen florit  
perquè hi creixen les felgueres  
i rega les clavellines;  
on hi ha alfabregueres  
revoltades de bellveures.

Quan la jove ve amb la gerra  
plena d'aigua arran de coll  
tremola l'aigua, tremola  
i també tremola el cor.

L'estampa de nina i gerra  
pareix treta d'un mirall:  
Coll esvelt, braços airosos,  
cos estret, faldes fins baix  
i un cor que hi tremola dintre  
com l'aigua que duu al costat.

La nia, l'aigua i la gerra  
sonen sempre lo mateix:  
remor d'una cosa fresca  
com l'amor adolescent.

*NOTA: Es respecta a aquest poema, el llenguatge antic felanitxer.*

**Se ofrece canguro**

**Tel: 56 75 63.**

José Luis del Reino. . . .



## EL SUEÑO INFINITO

Cuando canta tu risa  
el cielo se engalana de luces y sonidos.  
Se perfuma la brisa  
y los árboles sueñan y sonrían contigo.  
Y es que tu risa es bella  
y bellos son tus ojos, húmedos de ternura,  
aguamarina cálida,  
horizonte sin fondo, luces tintineantes  
que adornan tu sonrisa.  
He soñado en silencio las noches no vividas  
junto al mar encrespado.  
Al romperse las olas entre perlas de espuma  
desbordaban tu pecho,  
acariciando el suave contorno de tu cuerpo.  
Creía ser espuma  
perdida en tus rincones perfumados de néctar.  
He soñado tus sueños:  
me buscabas ansiosa como una diosa herida.  
Tu corazón candente  
rondaba los volcanes del éter infinito  
sin encontrar su fuego,  
perdido en la nostalgia de un amor inseguro,  
Y al fondo del abismo  
nuestros cuerpos se unían. El canto a la belleza  
asustaba a las sombras  
que desaparecían para no volver más.  
No sabré si eran sueños,  
si tu cuerpo ha existido, si he sentido tu aliento  
junto a mi corazón  
en esas noches suaves, antes que las estrellas  
iluminen las sombras.  
Recuerdo tus caricias  
año tu sonrisas, tu cálida mirada  
y pienso en el mañana  
en el sueño infinito que nos deja la nada  
naciendo del amor.

CALA MILLOR 7 les envía, con estas páginas, los mejores deseos para el año nuevo.

**SEGUIREMOS CON V.D.**

*Merry Christmas and a  
prosperous New Year*

*Felices fiestas y próspero  
Año Nuevo*



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

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

Ah!, y recuerden que nuestras clases  
vuelven a empezar el día 9 de Enero.



**INSTITUTO DE IDIOMAS  
MICHAEL KELLER**

*Bones Festes!  
Felic Any Nou*

*Frohes Fest und Ein  
Glückliches, neues Jahr*



**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**

# LES DESEAMOS UNA FELIZ NAVIDAD Y UN PROSPERO AÑO NUEVO

OFERTAS VALIDAS DEL 16 DE DICIEMBRE AL 5 DE ENERO



WHISKY JB  
750 CL



PINA ALMIBAR  
UNAGRÁS 3/4



VINO DE AGUJA  
COPINA SCO, ROSADO



SURTIDO NEBI  
700 GR



PAVO FRESCO

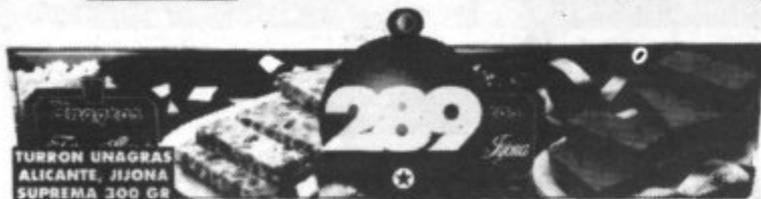
PTS/KG



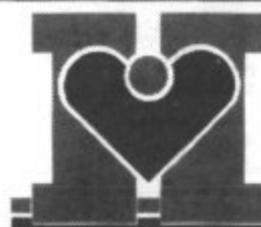
PTS/KG



CAVA CARTA  
NEVADA SEMI, SECO



TURRON UNAGRÁS  
ALICANTE, JIJONA  
SUPREMA 300 GR



## HIPER MALLORCA

Hiper Centro

Supermercado Xmas

## Anéu alerta!

No, no vos penseu que aquest crit d'atenció sigui perquè no pegueu carabassotada en aquest pí tan hermós, ja sé que està dintre del carrer i que alguna vegada pot incordiar un poquet a l'hora d'estacionar el cotxe, i que també les seves arrels poden arribar a rompre un poc l'asfalt del carrer; però ens toca tenir paciència amb ell i conservar-lo aquí on està, i si hem d'arreglar un tros de carrer per la seva culpa cada 5 anys, doncs ho podem fer amb molt de gust.

No, els tirs no van per aquí, el meu crit d'alerta és perquè no vos confieu massa de la seguretat que haurien de tenir les andanes (aceras) pels vianants; no vos penseu que perquè a aquest carrer hi ha la farmàcia, dóna al passeig de vianants, a una plaça que podria estar ben cuidada, a un dels bancs més famosos d'Espanya i finalment desemboca a la platja, sigui el millor de Cala Millor. Doncs aquest carrer, vos avis, que a més de què no sé per quin motiu sempre està bastant brut, fa molt de temps, crec durant tota aquesta temporada passada, que davant el bar "Los Candiles" i ben damunt l'andana, hi ha una comporta del clavaguera completament rompuda. Jo, com que ja la conec de fa tanta estona, l'única cosa que faig és tapar-me el nas i pegar un

botet, ara bé, pensau si qualcú, possem pel cas una senyora d'uns 70 anys, que pot passar si la dita

els mostradors i possa el peu dintre del forat?.

Poden passar moltes coses, però tres són ben segures:

Una: que la senyora tengui el seu dia de sort i afiqui el peu dins del forat i quedi peu i cama tota bruta de merda, cosa que haurà de treure el peu ben aviat i partir a córrer a fer-se neta i pregar que no es topi amb algú conegut per no haver de sofrir la vergonya de fer mala olor.

Dues: Si aquesta bona senyora té un dia normal, el més probable és que, a més d'embrutar-se el peu, també es rompi la cama.

Tres: i si aquesta senyora té un dia d'aquests de mala sort, el que li pot passar és que a més d'embrutar-se el peu del que hem dit, romper-se la cama, agafi un tifus d'aquells tan bufarells.

A l'hora de demanar indemnització, qui és el responsable?: l'Ajuntament per no arreglar-ho o fer-ho arreglar (Ajunt. de Son Servera). Els propietaris dels apartaments o altres que connecten a aquest clavaguera. O encara s'ha de fotre un paquet a la pobra senyora per no mirar allà on posa els peus?. **QUE PENSAU D'AIXÒ VOSALTRES, ESTIMATS LECTORS?**

Senyors propietaris-veïns d'aquesta comporta rompuda, vos asseguro que el preu d'una comporta nova, no val més de



El bé.



El mal.

senyora camina tranquil.lament mirant mil pessetes.

F. J. J.

## ESPAI VERD

No deixar els llums de tota l'oficina o del taller oberts, si ningú no els ha de menester. Els paga l'empresa, però la contaminació que contribueixen a produir, cau sobre el cap de tothom.

## Reflexiones sobre el *defensa lateral*

No hace muchos años, si tratáramos de sintetizar las cualidades-tipo de un defensa lateral, posiblemente retrataríamos a un futbolista no necesariamente alto, pero sí veloz, con dominio de la volea y semivolea, las cuales procuraría convertir en pases, cuya misión capital era el marcaje individual al extremo, que ofrecía cobertura al central y/o libero cuando la jugada venía por la otra banda y que normalmente veíamos cubriendo, en los corners, la esquina, por su lado de la portería y desplazándose hacia el centro de la misma en caso de salida del portero. También jugaba un papel importante para desmarcarse al saque de su portero y para apoyar al medio campo o ataque y, a continuación, regresar a su puesto.

Por supuesto que todas estas notas continúan adornando a estos hombres, pero me parece evidente que en este fútbol actual, de espacios reducidos, en donde prima la velocidad en el juego y donde se desarrollan sistemas y tácticas profundamente elaboradas y ejecutadas por futbolistas cada día más polivalentes, la figura del defensa lateral ha cobrado un relieve de primerísima línea.

Este futbolista, desde el punto de vista físico, ya no sólo es veloz o rápido, sino que además ofrece una gran resistencia a la velocidad y, desde el prisma técnico, dominará la recepción y el pase. Si nos adentramos en la panorámica táctica, es claro que ese marcaje individual sigue siendo muy útil, pero desde esta pequeña reflexión teórica, no le concebimos sin un buen conocimiento del marcaje zonal en toda su extensión, y con participación en cualquier principio ofensivo, de tal modo que, muchas veces, los laterales son los lanzadores de los hombres puntas para que éstos finalicen las jugadas.

Es, quizás, el puesto del equipo donde más y mejor se refleja la gran evolución del fútbol de las dos últimas décadas.



*Pedro González.  
Entrenador Nacional  
del Comité balear de  
Entrenadores*

*"La figura  
del defensa  
lateral ha  
cobrado un  
relieve de  
primerísima  
línea"*

# HIPER COLON

C/. Juan Servera Camps - CALA MILLOR

*Les desea unas felices navidades y  
les ofrece sus especiales ofertas  
para estas fiestas*

# *Joyeria Universal*

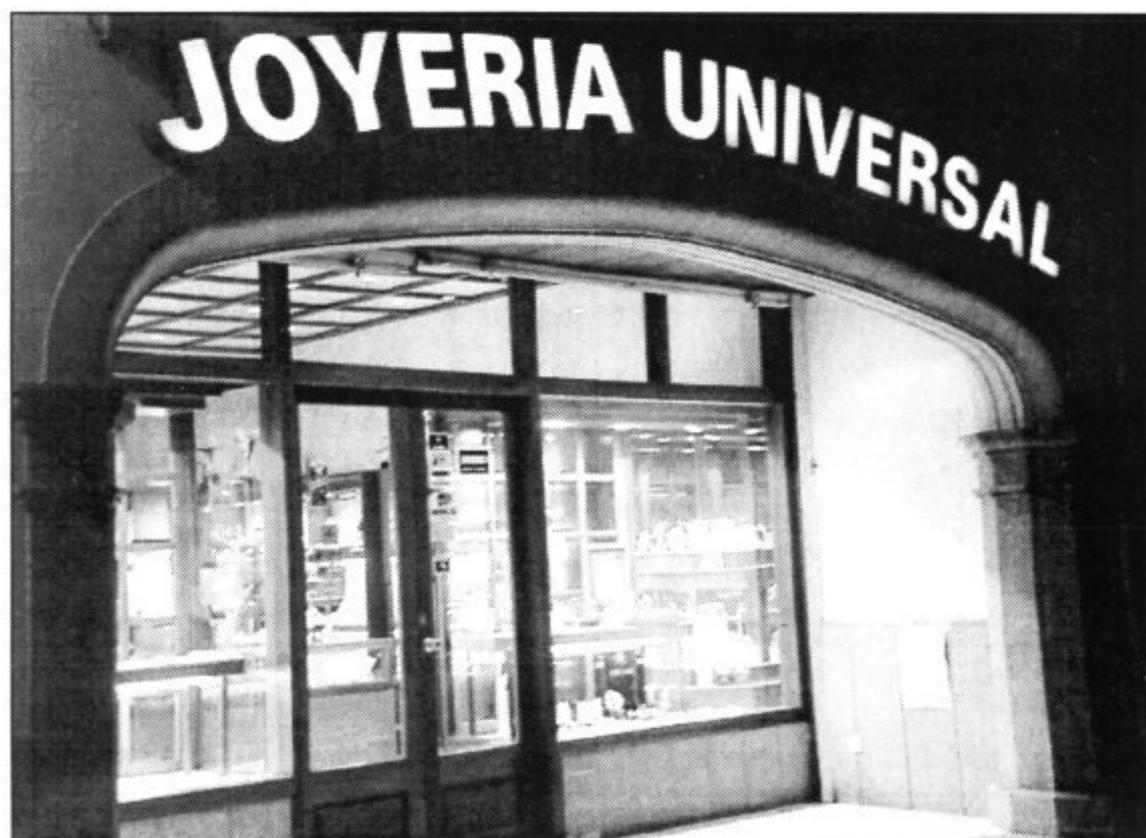
C/ Pedro Antonio Servera, 11.

Tel: 56 76 40.

Son Servera.

**¡TODO A MITAD  
DE PRECIO!**

Con nuestros mejores deseos de unas  
felices fiestas y próspero Año Nuevo 1995



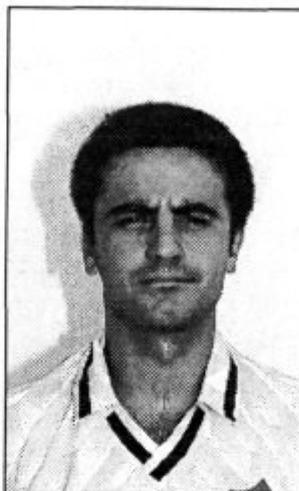
# EL CARDASSAR DESPIDE EL AÑO GOLEADO

## Los Llorencins con negativos

Peor no se podía despedir del año el Cardassar, que perdió por goleada en su feudo (2-5) ante el Constanca, ante el desencanto de una afición que en el primer tercio de liga había cogido muchas esperanzas para esta temporada fuera uno de los equipos punteros de esta tercera división, pero a medida que han transcurrido las jornadas y a falta de un partido para finalizar la primera vuelta, ha ido bajando



Pedro Mas, el jugador más regular.



M. Rosselló, Titular indiscutible.

peldaños y en estos momentos está situado en la quinceava posición con 16 puntos y 2 negativos. Ha ganado siete encuentros, empatados 2 y perdidos 9. En cuanto a goles ha conseguido 22, siendo sus máximos realizadores Jaume Casals con 7 goles seguido por Joan Sancho con 5 y Lluís Copoví con 3, por lo que se puede decir que esta temporada se ha mejorado "el punto de mira" de los artilleros "llorencins" en



Avenida Magnolia, 6  
Urbanización Son Floriana  
07559 Cala Bona  
Tel.: (971) 585911  
Fax.: (971) 585157

**PATROCINA MAXIMO  
GOLEADOR CARDASSAR**

CASALS.....7  
J. SANCHO.....5  
L. COPOVI.....3  
M. SANCHO.....2  
GALLETERO.....2  
P. CASALS.....2  
R. COPOVI.....1



JOAN SANCHO

**FRUTAS  
SERVERA S.A.**

*Bon Nadal i  
feliç any 1995*

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

**PATROCINA MAXIMO  
GOLEADOR BADIA**

J. ANDREU.....8  
BARCELO.....5  
MOREY.....5  
SALVURI.....1  
BRUNET.....1  
NEBOT.....1  
T. RIERA.....1  
MORAGUES.....1



SALVURI

comparación a las temporadas pasadas, pero su punto débil es recibirlos, sobre todo en los últimos 5 compromisos (14), y es el cuarto cuadro más goleado del campeonato con 36, por lo que Tià Nadal tendrá que trabajar mucho para enmendar estos errores ingenuos de la zaga que han costado muchos puntos. Esperemos que el último partido de la primera vuelta borre los negativos en la visita que debe hacer el 8 de Enero

ante el colista Arenal.

Estas "vacaciones navideñas", irán bien al cuadro técnico para recuperar a algunos jugadores que andan algo tocados y son imprescindibles en el equipo titular para levantar el vuelo, como son: Joan Sancho, Manolo Galletero, Luís Torreblanca, Biel Soler y Pedro Caldentey, aunque este último por motivos personales y laborales, podría dejar la práctica del fútbol.

Para este próximo mes de enero,

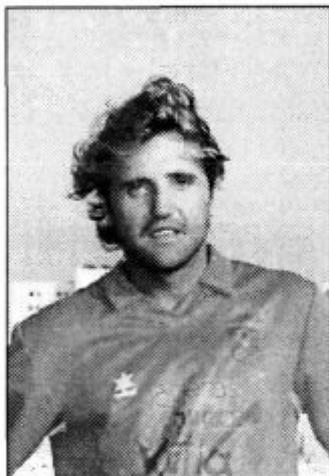
el Cardassar empieza la segunda vuelta visitando al Alayor, luego recibe la visita del líder, el Mallorca B y visita a otro equipo puntero, el Playas de Calvià, por lo que a pesar de lo difícil que en un principio parece el calendario, esperemos que los de "ES Moleter", empiecen bien el año y poco a poco vayan escalando posiciones.

**Joan Fornés.**

## EL BADIA DE MENOS A MAS

### Ya es octavo

Tras un comienzo de temporada nada alagüeño, el Badia de Cala Millor ha ido pasito a pasito y cuando le faltan dos partidos para llegar al ecuador de la liga, se ha situado entre los gallitos, concretamente en octava posición con 19 puntos y 3 positivos (tiene un partido menos que los demás de cabeza al suspender su compromiso ante el Arenal) y está a tan solo 3 puntos de los



Joan Bauzá, el pulmón del Badia.

lugares de promoción a Segunda B., los "Calamillorers" han coseguido 6 victorias, empatado 7 y han sido derrotados en 4 ocasiones.

Los discípulos de Pep Sansó, es un cuadro que destaca por su buen fútbol y es de los equipos que más positivos ha conseguido, en cambio en su feudo ha dejado escapar muchos puntos, cosa que poco a poco ha ido solucionando el joven entrenador villafranquer y esperemos que los cuatro puntos en litigio que deben disputarse ante el Arenal y SP. Mahonés, se queden en



Tià Nebot, un joven veterano.

algo tocados como son Nebot y Morey y también es posible que se haga algún fichaje para reforzar la corta plantilla.

Se habla del zurdo centrocampista Ramón Manzano.

Para este próximo mes de enero, los bermellones recibirán las visitas de Sta. Eulalia y Atco. Baleares y visitará al colider Poblense, un calendario sumamente difícil, pero los de Cala Millor están en racha y creemos que podrán superar a estos buenos conjuntos.

**Joan Fornés.**

Cala Millor, por lo que seguramente de ser así, alcanzaría las posiciones de privilegio en esta primera vuelta.

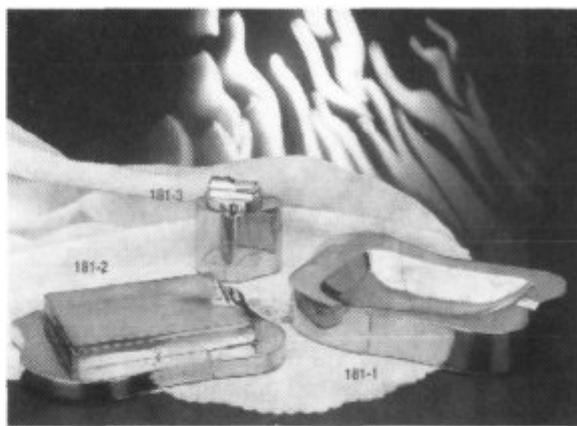
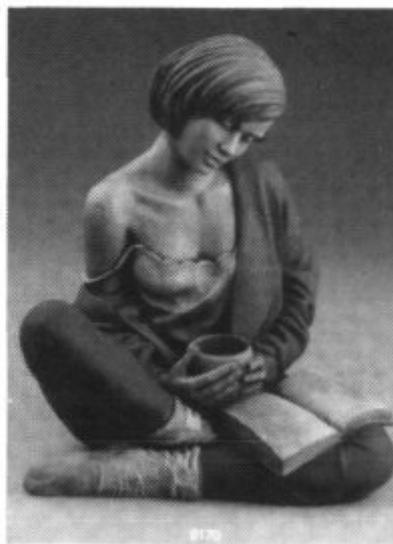
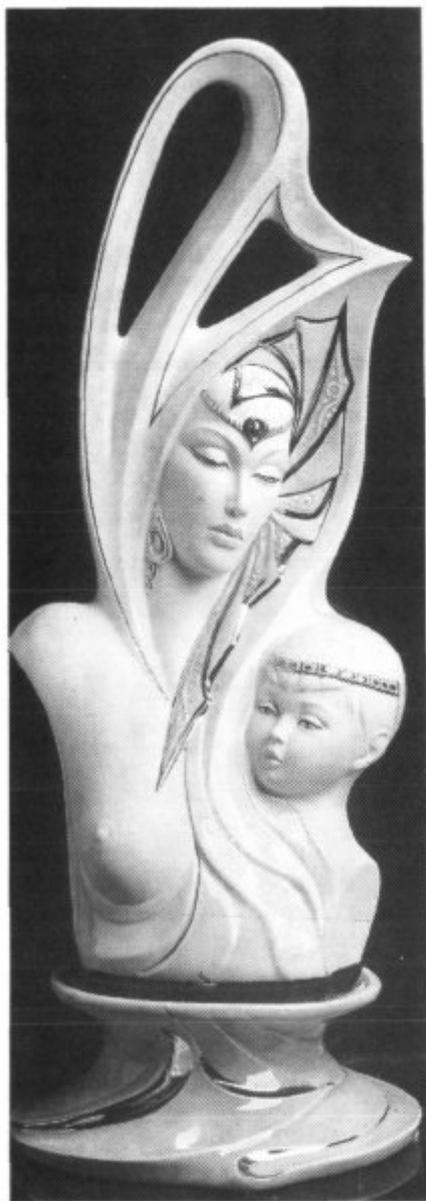
En cuanto a artilleros, los rojillos han conseguido 23 tantos. Su máximo realizador es Joan Andreu con 8 goles, seguido por Barceló y Morey con 5.

En este paréntesis navideño seguramente Sansó aprovechará para recuperar a algunos de los jugadores

*Todos los que realizamos esta revista, brindamos por su felicidad en este año que se aproxima. Nuestros mejores deseos están entre las burbujas que se condensan en el cava con el presentamos esta revista de Navidad.*

**CALA MILLOR 7**

# OBJETOS DE REGALO



*Bon Nadal*

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



**DECOR-REGAL**  
CALA MILLOR, S.L.

OBJETOS DE DECORACION  
LISTAS DE BODA  
REGALOS

## I CIRCUITO "ISLA DE MALLORCA" SATÉLITE A. T. P. Se iniciará el 6 de enero en el Club Simó

El I Torneo circuito Isla de Mallorca, fue presentado el 12 de este mes en la sede de la Consellería de Turismo. Contará con un presupuesto de 9,5 millones de pts. y en él participarán jugadores clasificados entre los puestos 150 y 300 del ranking de la A.T.P., según explicó el Presidente de la Federación Balear de Tennis, Enrique Sala.

Las localidades de Cala Millor, Cala Ratjada y Alcúdia, acogerán entre el 6 de enero y el 5 de febrero del próximo año, uno de los ocho circuitos satélites, puntuables para la Asociación de Tenistas Profesionales A.T.P. que cada año se celebran en España.

El Torneo que destina 25.000 de dólares a premios, cuenta con el apoyo de IBATUR, Consellería de Cultura Educación i Deportes, Ayuntamientos de Son Servera, Sant Llorenç y Alcudia, Asociación Hotelera Bahía de Cala Millor, Asociación Hotelera y de Servicios de Capdepera, Club Hotel L'illot, Hotel S'Entrador Playa, Club Simó, Club Tennis Cala Agulla... entre otros.

Este apoyo conlleva también la



El circuito fue presentado en la Consellería de Turismo. Foto: Torrelló.

intención de "alargar la temporada Turística y promocionar Baleares a través del deporte en los principales mercados europeos", según comentó el Conseller de Turismo, Joan Flaquer.

El primer Torneo del circuito tendrá lugar en las instalaciones de Ca'n Simó en Cala Millor del 6 al 15 de enero; el 2º Torneo en Cala Agulla del

13 al 22 de enero y el 3º en el Club de Tennis Las Palmeras de Alcudia.

Los 24 jugadores que hayan obtenido más puntos A.T.P. en estos tres torneos preliminares, se clasificarán para el Torneo Masters que se disputará del 30 de enero al 5 de febrero.

Siletti.

### III TORNEO DE NAVIDAD EN EL CLUB SA COMA PLAYA Del 23 de diciembre al 8 de Enero

Si Vd. desea participar en el Torneo de Navidad que se disputará en el Club de Tennis Sa Coma Playa, puede inscribirse en el mismo Club.

Las categorías que se disputarán son: individual masculino y femenino. Dobles masculino, femenino y mixto. Una interesante oferta deportiva para este invierno. Aprovechémosla!



**El Rte. Pizzería Simbad, desea a todos sus clientes pasen unas muy felices Navidades y un Próspero Año Nuevo 1995.**

**Y les recuerda que tendremos cerrado del 18 de diciembre hasta primeros de Febrero.**

**D**es de fa molts d'anys es parla del problema del àrbitres de futbol. Els arguments van des dels que diuen que se'ls ha de recolzar a altres que diuen tot el contrari, però la veritat és que els àrbitres de cada dia, encara que sian més dolents, ténen més poder i més força dintre del col·lectiu futbolístic, es digui Federació, Col·legi d'àrbitres o el que sia, i això ho demostren cada diumenge arreu dels camps de futbol mallorquins.

l'acta, sigui veritat o mentida, no poden ni volen anar a cercar-ho, perquè no els hi convé. I no poden perquè hi ha un sol jutge que s'ha de passar per davant els ulls totes les actes dels partits, i analitzar tots els recursos que es presenten suposaria cercar-se molta de ronya per gratar, i per cobrar igual, que putes han d'anar cercar na Maria per sa cuina?.

Tot això fa que els àrbitres s'hagin donat compte que aquesta es la línia dels càperes de la Federació, i se

multa de 10, 15, o 20.000.- Pts. Ni el delegat ni cap dirigent poden fer cap observació a l'àrbitre, i menys si és per una errada de l'àrbitre, perquè ell mai no s'equivoca. Són com



Ignaci Umbert.

## Els àrbitres de futbol, la Federació i...

La meua experiència com a directiu, delegat i secretari d'un club de la 3ª Divisió m'ha demostrat fins ara els problemes no són tan sols els àrbitres, sinó els dirigents que comporten que diumenge a diumenge un senyors vestits de negre actuïn com a veritaders tirans. I els àrbitres actuen de tal manera perquè els dirigents que té la Federació així els convé, perquè mantenir aquesta situació suposa uns ingressos al llarg de l'any. Basta fer el petit càlcul de multiplicar una mitja de quatre targetes per partir per tots els partits que es juguen només a l'illa de Mallorca perquè un es pugui fer la idea de la quantitat que això suposa i aquest es el principal objectiu dels qui comanden a la Federació Territorial de Futbol Balear.

Aquesta gent l'únic que els importa és arreplegar doblers, i això de les targetes és possiblement després dels impostos, l'arma legal d'atracar als clubs més poderosa que s'ha inventat. La prova més clara la tenim amb el C.D. Cardassar: de sis recursos presentats la darrera temporada i el començament d'aquesta no li han acceptat ni un, i això que es presentaven arguments prou importants per almenys haver-se tingut en compte; l'únic que compta pels dirigents dels destins del nostre futbol és el que reflecteix l'àrbitre a

senten totalment a cobri, saben que el que els escriuran a l'acta serà el que valdrà, i la possibilitat de que l'arbitre s'hagui equivocat és totalment impossible i per això es comporten com a tians. Saben bé de la por que ténen els directius dels clubs a discutir amb l'àrbitre, perquè una sola

**"La veritat és que els àrbitres de cada dia, encara que sien mes dolents, ténen més poder i més força dintre el col·lectiu futbolístic"**

mirada d'impotència es pot convertir amb un intent d'agressió (recordau que a la temporada passada quan un àrbitre va treure un jugador a fora del At. Balears, perquè el va mirar en mala cara). Ells saben que poden fer tot el mal que volen, convertir una observació, amb un menyspreu, o amb un insult, (no obliden que fer una

pontífices, quan estàn en exercici de les seves funcions són infalibles, i els que ho posen en dubte, anatema; just igual que en temps de la Inquisició. Ni el delegat ni el capità, ni ningú por defensar els interessos del club, per molt avassallats que siguin.

Quin delegat no recorda aquell àrbitre, que just que sàpiga escriure el seu nom, quan entre a la seva caseta per entregar-li les fitxes, només li manca dir "¡cuádrese!" amb un menyspreu i una humiliació cap al delegat que de sobte t'ha entrat un sentiment d'odi i d'impotència cap a aquell home, perquè si obrís la boca, aquest senyor vestit de negre que tens davant, que un no coneix i que tan sols us heu vist a altres camps de futbol et tracta just igual que quan vares anar a la "mili", ara fa trenta anys.

Però el més trist de tot això és l'actitud de la Federació de Futbol Balear, que no vol preocupar-se absolutament de res i els recolzada d'una manera desvergonyida. Totes i cada una de les actes dels àrbitres, encara que sian un sac de mentides, no ho volen sabre res, "no volen prendre autoritat als àrbitres" segons diuen ell; mentres tant els àrbitres s'aprofiten i fan valer aquesta suposada "autoritat" per humiliar als directius, jugadors, i clubs i perjudicar-los tot el que poden, amb

targetes absurdes, actes inqualificables, actituds xulesques, etc etc.. El club pot protestar, fer recursos ben raonats, pot presentar testimonis, de res serveix això, no els interessa, el que volen es cobrar i el que fan és riurer-se dels qui presenten recursos, que al final acaben com els altres, a la paperera. I la Federació, mentrestant, descompta del teu dipòsit la quantitat que el jutge t'ha imposat, un jutge totalment viciat que tan sol es limita a pegar una ullada a les actes i en aplicar-te els tres o quatre articles del reglament.

Amb un acta totalment inconstitucional i de prevaricació la Federació recolza aquest tipus d'actuacions allà on el club no importa absolutament res, i tan sols fan alguna excepció amb algun equip "que tingui bò". Si un club descendeix o desapareix, s'ha de passar pena, sempre hi haurà d'altres que s'apuntaran, i seguiran inflant els calaixos de la Federació: sopars, dinars, dietes, viatges a compte dels clubs..., això és el que importa, les altres coses són vuits i nous i cartes que no lliguen.

Naturalment, sempre hi ha exepcions, hi ha àrbitres que es comporten correctament, que es tracten com una altre persona, però són els menys. El curiós es que els que millor tracten i es comporten, són

**"Si un club  
descendeix o  
desapareix,  
sempre hi haurà  
d'altres que  
seguiràn inflant els  
calaixos de la  
Federació"**

el que més be ho fan, con més dolents són, més impresentables, i le més trist és que aquests senyors quan fan errades i els dius res encara més es perjudiquen, i fins i tot t'insulten; per això no és extrany que la majoria dels àrbitres no ho són per

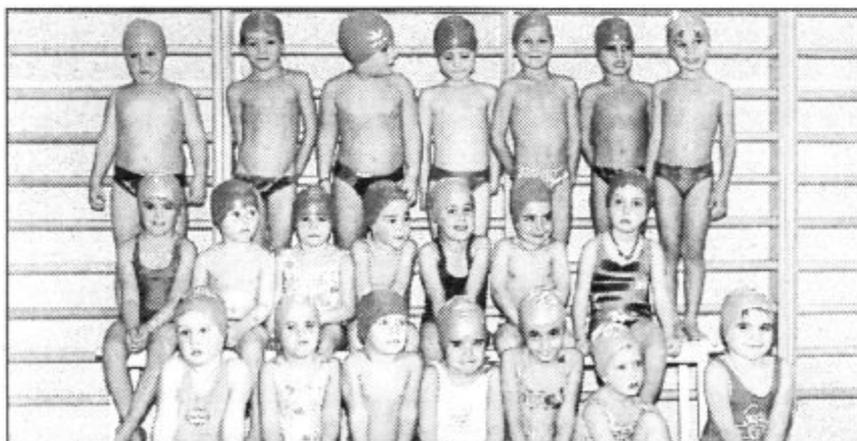
vocació, sinó tan sols per guanyar-se les sopes i aquests són els qui ho emmerden tot.

Podria allarga-me molt més sobre els àrbitres i els dirigents de la Federació. La meva experiència com a delegat i directiu del C.C. Cardassar dóna per poder contar-ne per llarg sobre els incompetents de la Federació i el gran nom d'àrbitres impresentables; desde la no admisió d'un recurs fet en català per part del jutge de competició; fins a les descarades mentides que fot qualche àrbitre als annexos de l'acta, que quasi mai s'atreveix a redactar al mateix camp i no pots saber les mentides que han escrites fins que la Federació et comunica que, d'acord amb l'acta arbitral estàs sancionat, amb multa de tal quantia, i si vols recórrer la sanció encara has de pagar, o sia fotut i banyut.

Però així és el futbol i per moltes voltes que li donem no té cura i mentres hi hagi beneits com jo que vulguin anar a darrera un club aquets senyors seguiran actuant com a vertaders cacics i de tant en tant creant problemes d'ordre públic.

## Natación Sol y Mar

### EL EQUIPO ROJO: niños y niñas de 4 a 5 años



Marcel, Sami, Miguel Angel, Llorenç, Joan Toni, Toni Xavier, Toni Maria, Mikael, Laura, Pedro, Ana, Toni, Marina, Marta, Miguel Angel, Gemma, Nuria, María Antonia y Magdalena.

## JOSE BARRIENTOS, PEP GARCIA Y LUIS FRESNEDA, medallas de oro y bronce en el concurso nacional

En este mes de diciembre tuvo lugar en Denia, Alicante, un concurso Nacional ornitológico.

La sociedad canaricultora de Son Servera presentó 34 ejemplares, obteniendo tres importantes premios. José Barrientos fue medalla de oro en la variedad de raza española, Pep García "junior", medalla de bronce en hoso japonés y Luis Fresneda medalla de bronce en raza española.

Próximamente vamos a entrevistar al Presidente de dicho colectivo, Pedro Servera quien nos contará las importantes actividades que han desarrollado a lo largo del año.



*A la izquierda, Pedro Servera, Presidente de la Sociedad Camaricultora con directivos*

**C.M.7**

## Golf

### CANYAMEL GOLF PRO-AM KÖNIG-PILSENER Alfonso Carrascosa, ganador absoluto

En el torneo que tuvo lugar en Canyamel Golf el 1 y 2 de diciembre, hubo muchos participantes y acompañó el buen tiempo.

En la clasificación de profesionales obtuvo la máxima puntuación Alfonso Carrascosa en individuales y por equipo. Los premios en metálico eran de considerable importancia. Estos son a continuación los tres primeros clasificados. Profesionales: 1º Alonso Carrascosa 146, 2º Jonathan Mannle 148 y 3º Juan Antonio Sánchez 149. Por equipos: equipo Alfonso Carrascosa 175, equipo Marcelo Rodríguez 167 y equipo Ricardo Galiano 165.



*A la derecha, Alfonso Carrascosa con su equipo. Foto: Indalo.*

# ESPECIAL FIN DE AÑO !!

## ESPECIAL FIN DE AÑO

ENTRADA DIA 31, INCLUYE : **CENA DE GALA Y COTILLON**  
SALIDA DIA 1, INCLUYE : **DESAYUNO-BRUNCH Y**  
**ESTANCIA HASTA MEDIODIA**

<b>APARTAMENTOS SA COMA PLAYA ****</b>	PRECIO : 12.900.- PTS. / P.P.
<b>APARTAMENTOS VISTA BADIA *****</b>	PRECIO : 15.800.- PTS. / P.P.
<b>HOTEL SA COMA PLAYA *****</b>	PRECIO : 15.500.- PTS. / P.P.



**MUSICA EN VIVO !!**



## CENA DE NOCHEVIEJA

### CENA DE GALA Y COTILLON

<b>APARTAMENTOS SA COMA PLAYA ****</b>	PRECIO : 8.700.- PTS. / P.P.
<b>APARTAMENTOS VISTA BADIA *****</b>	PRECIO : 10.000.- PTS. / P.P.
<b>HOTEL SA COMA PLAYA *****</b>	PRECIO : 10.000.- PTS. / P.P.

EN LOS *APARTAMENTOS*, NIÑOS DE 2 A 6 AÑOS **GRATIS** Y DE 7 A 12 **50% DESCUENTO**  
EN EL *HOTEL* NIÑOS DE 2 A 12 AÑOS **50% DESCUENTO**

**MENU ESPECIAL PARA NIÑOS !!**



### RESERVAS :

**APARTAMENTOS SA COMA PLAYA \*\*\*\* Telf. 810 007**  
**APARTAMENTOS VISTA BADIA \*\*\*\*\* Telf. 810 568**  
**HOTEL SA COMA PLAYA \*\*\*\*\* Telf. 810 159**

## LA MEJOR CLASIFICACION DEL PRIMER ENCUENTRO DEL "Judo Esport Escolar", se lleva el Renshinkan

Este pasado sábado día 10 se celebró el primer encuentro del Judo Escolar, valedero para la clasificación del Cto. de Baleares curso 94/95.

El Judo Escolar está reservado para las categorías infantiles sub. 15 (13 y 14 años) y la cadetes sub. 17 (15 y 16 años) masculino y femenino. Su desarrollo consiste en una serie de encuentros donde cada deportista, según su clasificación, va acumulando unos puntos. De esta manera podrá o no disputar el Cto. de Mallorca y posteriormente el de Baleares.

En este primer ranking estuvieron presentes la casi totalidad de Clubs y Colegios federados existentes en nuestra isla. El Renshinkan estuvo fenomenal y acaparó la casi totalidad de las primeras plazas y como dato curioso consigue los 6 primeros puestos de los 6 pesos que había en juego de la categoría cadetes masculina.

Los medallistas son los siguientes:

Categoría cadetes:

Primer puesto: Jaume Gomila, Sebastián Gomila, Juan Andrés Martínez, Nofre Pastor, César Cano,



Guillem Artigues, Cati Bassa y Jerónima Bennasar.

Segundo puesto: Pedro Gutiérrez, Bernat Brunet, Magdalena Servera, Sebastiana Sureda y Andrea Castrillo.

Tercer puesto: Jeroni Sancho y Sebastiana María Sureda Gomila.

Categoría infantil:

Primer puesto: Xavier Terrasa, Felipe Martínez, Moisés Ruiz, Lluís Pastor, Nuria Gomila, Mari Carmen

Fernández, Bárbara Gomila y Marta Llitéras.

Segundo puesto: Pedro Pascual y Vanesa Elena Martín.

Tercer puesto: Pedro García.

En definitiva, un importante éxito que en gran medida sólo se atribuye a la amistad, armonía y compañerismo reinante en este club, amen del trabajo e interés que tienen en superarse estos deportistas.

## EL JUDO RENSHINKAN DE SON SERVERA, CONSIGUE LA TERCERA POSICION POR CLUBS EN EL "XI TROFEO DE CALA RATJADA DE JUDO INFANTIL"

Una vez más la organización Renshinkan consiguió el 10 al lograr una perfecta combinación y montaje en la décimo primera edición del Trofeo de Cala Ratjada de Judo infantil. Cerca de 200 niños tomaron parte en este superfestival, representando a las escuelas de Renshinkan Manacor, Petra, Son Servera, Artá, La Pureza (Manacor) Punta de N'Amer (Sa Coma) y los anfitriones, el Colegio S'Alcinar, S'Auba y el Renshinkan Cala Ratjada. El escenario fue el Pabellón Deportivo del Colegio S'Alcinar y se llevó a cabo el pasado domingo día 13, gracias al patrocinio de nuestro

Ayuntamiento y a la colaboración especial de las siguientes firmas comerciales: Xiroi, Comercial Font C.B., Restaurante Ca'n Cardax, Bar Ca'n Patilla, Peluquería María José, Llepuñies, Milar Electroson, Gabriel Torres Electricista, Boutique La Gacela, Schwarzwald Pizzería, Olli's Fahrrad Saloon, Restaurante Bar Nou, Renault Cala Ratjada, y el Bar Es Sitjar.

La categoría que había en juego eran las siguientes: sub. 11, sub. 13 y sub. 15 en la modalidad competición, y en la modalidad técnica por parejas, la edad era de 4 a 8 años, participando en grupos de la misma

edad.

En definitiva, una gran jornada con un ambiente sano y de amistad donde los padres y acompañantes pudieron comprobar la evolución de estos grandes judokas.

Nuestro Club de judo local, consiguió la tercera plaza por clubs en el apartado de la competición tras conseguir 5 medallas de oro, 3 de plata y 5 de bronce que le dieron un total de 33 puntos. La primera plaza se la llevó el Renshinkan de Manacor con 49 y en segundo lugar, y con una muy escasa diferencia, el anfitrión de Cala Ratjada con 46 puntos.

VIATGES  
**millor.**



BAL-090      Telefax 586470  
Telex 69565 VGOR E

Calle Binicanella, 12  
Tels. (971) 58 55 15 - 58 55 52  
CALA MILLOR

Ctra. Cala Agulla, 19  
Tels. (971) 56 43 00 - 56 40 17  
CALA RATJADA

## ESPECIAL CANARIAS

Tenerife- Apts. \*\* media pen. 6 noches-  
32.300 pts.

Especial mayores de 45 años.  
Apts. \*\* pen.comp. 6 noches- 29.300.  
13 noches- 40.300 pts.

## ESPECIALES FIN DE AÑO

Roma (del 29.12 al 01.01)- 30.300 pts.  
Venecia (del 28.12 al 01.01)- 36.800 pts.  
Lisboa (del 29.12 al 01.01)- 39.500 pts.  
París (del 29.12 al 01.01)- 46.900 pts.  
(Todos incluyen avión, ida y vuelta, traslados, hotel \*\*\*)

## REBAJAS DE ULTIMA HORA

Santo Domingo- hotel tur. sup. a/d. 7 noches- 85.900 pts.  
Cuba- hotel \*\*\*\* m/p. 7 noches- 125.500 pts.  
México- hotel \*\*\*. s/a 7 noches- 89.900 pts.  
Nueva York- Hotel \*\*\*. s/a. 7 noches- 89.900 pts.  
Thailandia-. Hotel Tur. Sup. s/a. 7 noches- 79.900 pts.  
(Todos con salida desde Madrid y Barcelona)

## VUELOS TRANSCONTINENTALES (solo avión)

Nueva York- 48.900 pts. i/v  
Sto. Domingo- 78.900 pts i/v  
Cancún- 78.900 pts. i/v

Cartajena In.-  
85.000 pts. i/v  
Cuba-  
78.900 pts. i/v

*Bon Nadal*



**\*\*\***  
**INMOBILIARIA**  
**FRAU GALMES**  
A. P. I. n. 350

**CONFIENOS SU APARCAMENTO, CASA,  
PISO, LOCAL O FINCA RUSTICA  
PARA VENDER O ALQUILAR**

**MAXIMO RENDIMIENTO**  
**MAXIMO PRECIO**

**Disponemos de gran demanda**

**Avda. Juan Servera Camps, 12 - A • Tel. 58 60 91 - 07560 CALA MILLOR**

BODAS \* BODAS \* COMUNIONES \*  
 BODAS, COMUNIONES  
 BAUTIZOS, BANQUETES  
 CELEBRACIONES...  
 LE GARANTIZAMOS UN DIA  
 INOLVIDABLE  
 PIDANOS PRESUPUESTO,  
 SIN COMPROMISO



HOTEL SA COMA PLAYA



Urb Sa Coma

Telef 81 01 59  
 58 59 11  
 Fax 58 51 57

**ESTUDIO  
 INDALO**

REPORTAJES - VIDEO  
 FOTOGRAFIA

Avda. Juan Servera Camps, 15 - A  
 Teléfono 58 51 03



CALA MILLOR

**LABORATORIO FOTOGRAFICO  
 REVELADOS EN 1 HORA**

**CON LA GARANTIA DE LOS PRODUCTOS KODAK**

**SUPER OFERTA:**

**Por cada revelado te obsequiamos con:**

- \* 1 album
- \* 1 film
- \* 1 ampliación 20 x25

**Suministros**  
*Murillo, s.l.*  
Almacenista Hostelería

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

## ESTUFAS CATALITICAS

desde  
12.900 pts.



Estufa ufesa  
Catalítica -17.600 pts.

Estufa Cata  
Catalítica-14.900 pts.

*Gran variedad en  
sábanas de  
franela y colchón*

Hagan especiales estas fiestas de Navidad.

Felicidades!



COCINA  
HORNO  
DE LEÑA  
A PIEDRA



ABIERTO  
MAÑANAS  
12:00 a 15:00 h.  
TARDES  
18:30 a 00:00 h.

DISCULPEN LAS MOLESTIAS

C/ Na Penyal, 11 Cala Millor

Deseamos a nuestros clientes y amigos, pasen unas felices Navidades y un especial Año Nuevo.

**Y les recordamos que tenemos cerrado los días  
24-25-29-30 de Diciembre y 1 de Enero.**

# Pub *RABE*



SON SERVERA

*Deseamos, desde aquí, al pueblo de Son Servera, unas muy felices Navidades y un próspero año 1995.*

Si quieres disfrutar de un buen ambiente, y además escuchar la mejor música del mometo, ¡ven a Pub Rabe!, aquí te encontrarás en tu salsa.

*Hacemos pepitos, hamburguesas, sadwiches, etc... y los fines de semana un super concurso de karaoke con premios.*

## TORNEO ELITE BALONCESTO

6ª Jornada Pub Es Bri 39 - Elite 54: mucho trabajo en defensa por parte de ambos conjuntos.

Mobles Disena 84 - ITES LLINAS 54: Superioridad clara de Mobles Disena durante todo el encuentro.

R.Q.F. Bora Bora 91 - Bar Nautic 71: Partido resuelto con claridad por el conjunto local, 2 técnicas pitadas al nº 5 de R.Q.F. "Alberto Montés" le

costará un partido de sanción.

Artejoya 72 - Discos Baba/Bar Trebol 67: Discos Baba, el conjunto más joven del Torneo, demostró poder plantar cara a cualquier equipo.

En la 7ª Jornada que al cierre de esta edición aún no se había resuelto, el jugador nº5 del R.Q.F. Bora Bora no podrá disputar este encuentro por sanción, por pronunciarse de forma

improcedente con el árbitro.

Los partidos se habrán jugado en este orden:

Bar Nautic - ST. SL. Artá. Elite - D. Baba/Bar Trébol. Porto Cristo - ITES Llinás. Ixent - Pub es Bri. M. Disena - R.Q.F. Bora Bora.

El organizador de dicho Torneo es Pep Bordal.



LIMPIEZAS

Felices Fiestas

M. Ruiz

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

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

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

Son Servera Cala Millor

El Arenal

C/lan Picafort

Manacor

☎ 58 61 44

☎ 49 14 31

☎ 85 12 74

☎ 84 49 90

Albatros

RESTAURANTE



MENU FIN DE AÑO

PORTO CRISTO NOVO - Telf. 82 14 21 - MALLORCA

Bocaditos fin de año

Consomé Albatros.

Hojaldre relleno de gambas con champiñones

Sorbete de frambuesa al *Grand Marnier*

Solomillo a la pimienta rosa con gírgolas (cárnicas de patata al limón, brocoli y zanahoria, bfibi glaseada)

Surtido delicias navideñas

Cava Brut Rigol

Vino tinto cabernet Sauvignon "Toni Gelabert"

Café y licor

BARRA LIBRE Y COTILLÓN. UVAS.

Precio: 6.750 pts.



NUEVO  
PASSAT



## Pruébelo con el corazón.

Digaselo a su corazón. Hay un Nuevo Passat. Un coche que enamora con sólo mirarle la cara. Por su

interior, su equipamiento, su concepción de la seguridad y sus nuevas motorizaciones.

Venga a probarlo. Con el corazón. Encontrará buenas razones para elegirlo.

# Montserrat - Moyá C.B.

Carretera Palma - Artà, km. 49 - Tel. 55 01 25 - MANACOR

*Pinta sobre tela y sobre cualquier objeto. Da vida a las cosas. Crea así la armonía que asegura necesita, disfrutando del calor humano que le proporciona su ambiente personal.*

*Como estrella fuera de órbita, alcanza sus ilusiones sin creer en la imposibilidad de realizarlas.*

*No existe el peligro si hay ilusión. Si existe el arte si hay emoción.*

*Aunque sensibilizada con lo que pasa en el mundo, mantiene la calma en su mundo personal, porque pinta armonía a su alrededor. Constantemente.*

*Atraída por el mar, es como ola que se agita al mundo, a la vez que la calma que sus aguas inspiran.*

## Mercedes Pérez,

Marga Serrano.

*"Existe una búsqueda entre la vida y yo y trato de encontrarla en el arte"*

**-¿Qué misterio guarda tu arte?**

No creo que guarde ningún misterio, es la necesidad interior de buscar un relax.

**-¿Te suele gustar lo que pintas?**

No, porque mi técnica es muy mala.

**-¿Por qué crees que es mala?**

Porque carezco de una preparación técnica, pero es algo que no me preocupa porque busco un desahogo personal.

**-¿Necesitas pintar?**

Algunas veces sí. Hay temporadas en que hago largos paréntesis sin tocar los pinceles.

**-¿Qué transmites pintando?**

Mi estado de ánimo. Unas veces es tranquilo y relajante, otras impulsivo y otras siento unas ganas tremendas de agredir al mundo que me rodea.

**-¿Por qué sientes ganas de agredir al mundo?**

Por la injusticia, insolidaridad, falsedad, hipocresía y el ansia de poder.

**-¿Cómo es el ambiente en el que expresas tus emociones?**

Pinto en la intimidad, en casa. Siempre he deseado poder apartarme más, pero no es fácil. Sueño con tener un lugar donde extraerme del mundanal ruido.

**-¿Son fuertes tus emociones?**

No, porque tampoco es la pintura mi única forma de expresión.

**-¿Hay emociones de segunda mano?**

No, no soy retorcida.

**-¿Qué vale para tí la pena?**

El amor a los míos, la unión de la familia, los amigos, la belleza del mar...

**-No solo se aprende delante de una pizarra, ¿también frente a un**

**cuadro?**

Ante una pizarra se aprende la teoría y ante un cuadro, la emoción por encima de la técnica.

**-Si el arte fuera intransferible, ¿dejaría de serlo?**

Probablemente.

**-Al terminar de pintar un cuadro, ¿qué ves?**

A veces siento la necesidad de tirarlo y otras el gusto de haber conseguido lo que pretendía.



**-¿Descubres nuevas pinceladas o sensaciones que no recuerdas haber pintado?**

No soy tan profunda ni tan crítica. Solo veo si me gusta o no.

**-¿Acostumbra a rectificar tus pinceladas?**

Acostumbro a rectificarlo todo en la vida. Soy impulsiva y eso significa que me equivoco.

**-Vivir implica descubrir, ¿también un compromiso de amor por todo lo que nos ofrece la vida?**

Sin lugar a dudas. Algunas personas hacemos de este

compromiso de amor lo más importante de nuestra vida.

**-¿Existe una búsqueda entre el arte y tú?**

Existe una búsqueda entre la vida y yo y trato de encontrarla en el arte.

**-¿Son los artistas espíritus libres?**

Los hay que sí y los hay que están sometidos a una completa esclavitud de mercado.

**-¿Qué hace tu vida emocionante?**

La posibilidad de viajar, de conocer nueva gente.

**-¿Te preocupa que alguien no vea en tus cuadros lo que has querido expresar?**

No, porque no siento, ni la necesidad de ser admirada ni la posibilidad de regalar lo que pinto.

**-¿Consigues sorprenderte a ti misma con tu trabajo?**

A veces tengo la inmodestia de admirarlo y me lo paso muy bien entonces.

**-¿Qué distorsiona tu paz?**

La agresividad de los que me rodean, la incomprensión de la gente grosera.

**-Empezar a pintar, continuar haciéndolo o terminar tu obra, ¿con qué te quedas?**

Pienso que todo lo que se empieza se acaba por terminar, por eso empiezo muchas cosas a la vez.

**-¿Compartes conmigo que una vida sin riesgos no es una vida de verdad?**

La vida es un continuo riesgo y pienso que el peligro no nos puede impedir hacer lo que nos apetezca.

**-¿Ha sido para tí esta charla una forma de transmisión?**

La comunicación siempre ha sido una transmisión, y esta ha sido agradable.



Vos desitja bones  
festes i  
feliç Any Nou

**BERENARS, PA AMB OLI, CARN TORRADA**

**TAPES**

Avda. Ingeniero Garau Mulet, 22

Tel. 58 63 50

CALA BONA



*Viajes*  
**ULTRAMILLOR S.A.**

C/ Sol, 19. Tel: 58 57 20. Fax: 58 69 50

FIN DE AÑO

Lisboa- 29 dic al 01 ene- 39.500 pts.

Roma- 30 dic al 02 Ene- 37.900 pts.

Venecia- 28 dic al 01 ene- 36.800 pts.

GALICIA

20 al 25 ene.

17 al 22 feb. 34.900 pts.

17 al 22 mar.

avión+ autocar+hotel rég. p. compl.  
seguro de viaje

*Saludo navideño*

**NOVEDAD**

**SACI EN RUMANIA- 2**

**AL 9 ENERO-**

**77.900 PTS.**

LA MOLINA- 2 ene.-7 ene. Incluye:

avión Palma Bcn-Pm. Hotel,  
traslados y seguro- 58.800 pts.

**Billetes avión**

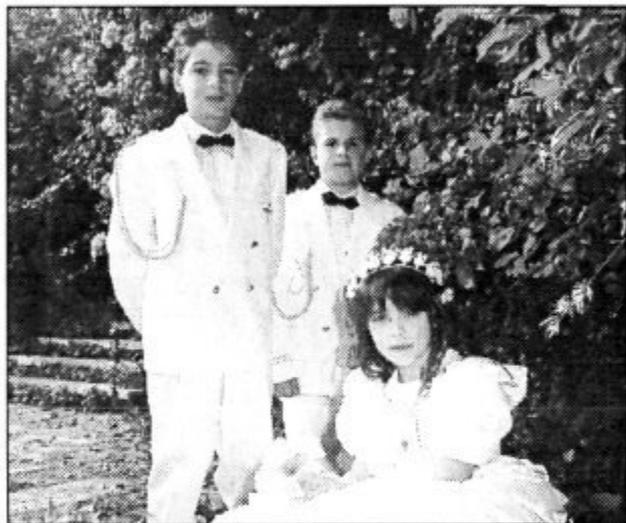
**15.000 pl. O.W.**

**A todas las ciudades desde  
Alemania.**

Disponemos de gran variedad de hoteles  
para celebrar su Nochevieja.

## Primera Comunión de Toni, Guillem y Petra Riera

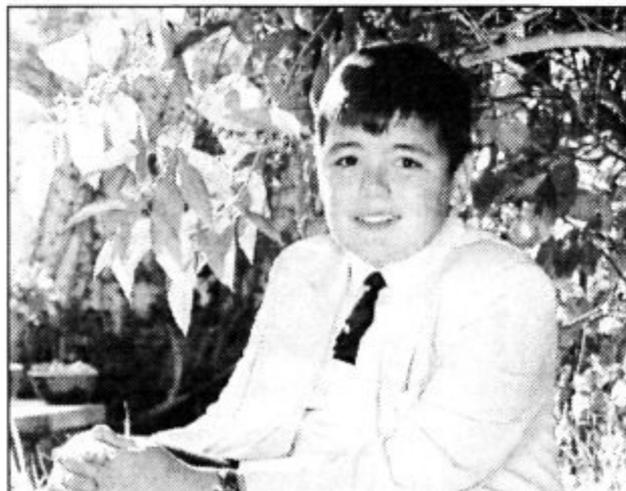
El 27 de noviembre hicieron su Primera Comunión los hermanos Toni, Guillem y Petra Riera. Mientras a los hermanos les gusta el fútbol, a su hermana le encanta la gimnasia rítmica, viven en Sa Coma y guardan un hermoso recuerdo de este día. Felicitamos a sus padres y familia.



Toni, Guillem y Petra Riera. Foto Indalo

## Primera Comunión José Manuel García

El 4 de diciembre en la Parroquia de Nuestra Señora de los Angeles, hizo su Primera Comunión, José Manuel García junto a sus padres José Manuel García y Mari Cruz Parra, junto a su hermano Daniel de 15 años. Felicidades.



José Manuel García. Foto Indalo.

## Maite Pérez Rodríguez en su Primera Comunión

En la Parroquia de nuestra Sra. de los Angeles, tomó su Primera Comunión la hermosa niña Maite Pérez, acompañada por sus padres Santiago Pérez y Teresa Rodríguez. Reciban nuestra más cordial enhorabuena.



Maite en el día de su Comunión. Foto Indalo.

## Baile de salón

El Baile de Salón es una romántica y bella actividad que prolifera con acierto en estos dos últimos años.

En el Polideportivo de Son Servera cada jueves, los profesores Margarita y Benjamín imparten clases en dos niveles, uno de iniciación y otro de perfeccionamiento.

También tienen puntos de encuentro con otros alumnos en Porto Cristo y Manacor. Para más información pueden llamar al teléfono 55 01 84.

Por otra parte el "Club d'Amics de Ball de Saló" y sus profesores Alfonso y Francisca, presentan Baile de Salón en la segunda planta del parque municipal en Manacor. En primer nivel, jueves y domingo el 12 de enero, segundo nivel viernes 13 de enero, cuarto nivel, jueves 12 de enero, primero Superior Especial viernes 13 de enero, segundo superior especial, miércoles 11 de enero. Salsa y merengue, domingo 15 de enero.

También en Porto Cristo en el Rte. Los Dragones, el día 14 de enero habrá una interesante variante en Baile de Salón. Para poder inscribirse en todos los cursos pueden dirigirse en la Avenida Joan Servera nº 3 de Porto Cristo. Su duración es de ocho clases de baile.





## **Consell Insular de Mallorca**

*El Consell Insular de  
Mallorca desitja als  
Donants de Sang tota la  
pau i felicitat per a  
aquestes festes de Nadal,  
així com un any 1995 ple  
de vida, germanor i  
solidaritat, agraïnt a la  
Germandat la seva intensa  
i desinteressada activitat  
al llarg de 1994.*

*Molt d'anys. de tot cor*



**GERMANDAT DE  
DONANTS DE SANG  
DE MALLORCA**

# El cor abans que el cap

**S**eré molt breu amb aquest article, ja que no estic preparat ni documentat per emetre un resum respecte del qui té la raó entre el senyor batle Eduard Servera, el regidor Antoni Vives i altres regidors de l'Ajuntament de Son Servera. Però el que li vull dir al senyor

Servera, és que tengui molt en compta el perillós que pot esser per a un polític escoltar el cor abans que el cap. Molts polítics, en el seu cas, respecte al senyor Vives, haguessin anat a passar el temps com fos, "capetjar el temporal" i arribar a les properes eleccions amb els menys,



## Ajuntament de Son Servera

problemes possibles, això és emprar el cap i no el cor, (és el camí manco complicat).

Senyor Servera, el camí que vostè ha escollit és molt difícil entre polítics. Dintre la política seria molt hermós que al cap se li anteposés el cor i l'honoradesa de tan en quan, perquè, què guanya el poble en tenir polítics intel·ligents, si empren aquesta mateixa intel·ligència contra el bé comú i en favor d'interessos propis i privats?.

"El Sr. Servera que tengui molt en compte el perillós que pot ser per a un polític, escoltar el cor abans que el cap"

Senyor Eduard Servera, amb aquesta actuació i a aquestes altures, quedar-se amb minoria dintre de l'Ajuntament... Vostè ha demostrat tenir unes "campanetes" com dos melons de Vilafranca i ha mostrat al poble que encara hi ha polítics que posen: EL COR ABANS QUE EL CAP.

Sort senyor batle!

F.J.J.

**HOTEL L'ILLOT\*\*\*\***  
**NOCHEVIEJA '94**  
**GRAN FIESTA FIN DE AÑO**  
**ORQUESTINA D'ALGAIDA**  
**BONET DE SAN PEDRO**

**MENÚ**

- Combinado de mariscos y salsa al aroma de menta (langosta y cangrejo) \*\*\*
- Suprema de salmón rellena de bacón y queso matorrales \*\*\*
- Sorbetes de limón con jarabe de grosella \*\*\*
- Solomillo de ternera en costra aromática con brócoli de ciruelas \*\*\*
- Pastel de crema y nata con frutas sobre sapejo de chocolate \*\*\*
- Café y repostería navideña \*\*\*

**21.45**  
**Cena de Noche vieja**  
**24.00**

**Cotillon y uvas de la suerte**  
**Chocolate con ensaimadas**

**Precio cena y espectáculo**  
**incluyendo BARRA LIBRE: 15.500.-**  
**c/ Hernan Cortes 41 (Cala Rajada)**

Reservas: Tel. 818284-85 - Fax. 818167

AGUA: FONT VELLA  
 VINO BLANCO: BACH MASORRATX CHARDONNAY  
 VINO TINTO: CARSONET SALVADONOR BACH  
 CHAMPAGNE: JIMINI ABLE

# SON FLORIANA RESTAURANTE

*Abierto Estas Navidades*

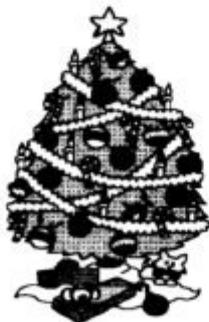
## MENU DE NOCHEVIEJA

- ◆ **Aperitivos**
- ◆ **Bisque de Mariscos**  
*Tropezones de Hojaldre*
- ◆ **Lasagna de Lubina y Setas del Bosque**  
*Patatas al Vapor*
- ◆ **Roseta de Solomillo de Añojo**  
*Salsa de Arándanos*  
*Puré de Castañas en Saquito*  
*Brecol al Vapor*

- ◆ **Alegrías de Medianoche**
- ◆ **Surtido de Dulces Navideños**

Agua Mineral  
Magnificat Blanco de Bach  
Viña Extrísimo Rva. 88 Tinto  
Cava Gran Codorniu  
Café  
Licores

PRECIO P.P. 7.500 PTS.  
PLAZAS LIMITADAS  
RESERVAS MESA TELF. 586 075



### ENTITATS ECOLOGISTES:

-DEPANA, **Lliga per a la Defensa del Patrimoni Natural.**

Aragó, 281; 08009 Barcelona.

-GOB, **Grup Balear d'Ornitologia i Defensa de la Naturalesa.**

Verí,1; 07001 Ciutat de Mallorca.

- **Greenpeace.**

Ses Rafaletes, 16, 9j; 07015 Ciutat de Mallorca.

- **Grup d'Agricultura Ecològica.**

Llobí, s/n; 07300 Inca.

### PUBLICACIONS PERIÒDIQUES

- **Greenpace, Boletín Informativo trimestral.**

Rodríguez San Pedro, 58. 28015 Madrid.

- **Integral, Revista Mensual de Ecología y Salud.**

Passeig Maragall, 371. 08032 Barcelona.

- **La casa verda.**

Portal de Valldigna, 15, baix. 46003 València.

- **L'Ecologista, Revista del GOB**

Verí, 1. 07001 Ciutat de Palma.

## Per Nadal

-Per vestir casa teva aquestes festes, utilitza la imaginació i evita emprar materials que afectin al medi ambient.

-Compra un arbre de plàstic o d'un altre material. Els arbres de veres els necessita la Natura i tu. No els decoris.

-Embolica els teus regals de Nadal amb paper reciclat. Pots emprar aquí l'originalitat i utilitzar algún material que vulguis tirar.

-Hi ha felicitacions de Nadal de paper reciclat. Has de tenir en compte la Natura la resta de l'any.

**PLAN RENOVE II**  
**EN FIAT**  
**LLEGAMOS**  
**A TRIPLICAR**  
**LA AYUDA**  
**OFICIAL.**

<b>MODELO</b>	<b>P.V.P. DESDE</b>	<b>AHORRO OFICIAL</b>	<b>APOYO FIAT</b>	<b>P.V.P. FINAL</b>
CINQUECENTO	840.000	80.000	80.000	680.000
UNO	1.020.000	80.000	80.000	860.000
PUNTO	1.270.000	80.000	80.000	1.110.000
TIPO	1.680.000	80.000	240.000	1.360.000
TEMPRA	1.800.000	80.000	240.000	1.480.000

Incluye: vehículo, portes, IVA e impuesto matriculación (pen. Gestoría)

**Ahora también, SIN RENOVE, una excepcional oferta en toda la gama**

**FIAT**

**Concesionario Oficial**  
**AUTOVENTA MANACOR, S.A.**

Polígono de Manacor. (Junto ITV). Tels. 84 34 65 - 84 34 00. MANACOR

## El tarot nos llevará a conocer los 12 signos del zodiaco

### ARIES

21 de Marzo-21 de Abril.

**Salud:** Dolores de cabeza, nerviosismo (no seas tan ansioso, todo llega a su tiempo).

**Dinero:** Los cambios son positivos en el terreno laboral, no inviertas, puede haber engaño.

**Amor:** Idealizas demasiado, no seas tan exigente, pueden exigirte más de lo que estás dispuesto a dar. Número de la suerte, 2.

### TAURO

21 de Abril-20 de Mayo.

**Salud:** Tendrás que aprender a pasar de todo lo que te molesta, pues tu familia te agobia.

**Dinero:** Pueden llegarte regalos y buenas noticias económicas.

**Amor:** No dejes que nadie se meta en tus asuntos amorosos, ama y sé amado simplemente. Número de la suerte, 9.

### GEMINIS

21 de Mayo-21 de Junio.

**Salud:** Tus defensas están en baja forma, puedes coger cualquier virus que pase.

**Dinero:** Ser ambicioso es bueno, si sabes controlarlo, pero es que tú exageras.

**Amor:** Sufrirás, el orgullo no es bueno para el amor, atrévete a pedir perdón o a decir 'te quiero'. Número de la suerte, 8.

### CANCER

22 de Junio-22 de Julio.

**Salud:** Modérate estas fiestas, pues tu estómago no está para tanta marcha.

**Dinero:** Bien, si no lo malgastas.

**Amor:** Sigues buscando un ideal que no existe, el pasado te persigue, ¡el amor hay que vivirlo tal como viene!. Número de la suerte, 7.

### LEO

23 de Julio-23 de Agosto.

**Salud:** Deberías mover más ese



Carmen Vives.

cuerpo serrano, el sedentarismo es tu enemigo.

**Dinero:** No son fiestas para hacer números, pues no te van a salir las cuentas.

**Amor:** Amar demasiado te puede perjudicar, pues no te corresponden como tú deseas. Número de la suerte, 4.

### VIRGO

24 de Agosto-23 de Septiembre.

**Salud:** Buena, no te comas el coco buscando siete pies al gato, no te pasa nada en el cuerpo, todos tus males están en la cabeza.

**Dinero:** El dinero llega a tus manos pero no lo retienes, como si fueras un mago, lo haces desaparecer.

**Amor:** Serás correspondido por la persona que amas. Número de la suerte, 8.

### LIBRA

24 de Septiembre-23 de Octubre.

**Salud:** Dolores de espalda y piernas.

**Dinero:** Nuevos planes pueden cambiar el curso de tu economía, piensa antes de decidir.

**Amor:** Podrías conocer una persona que te hará sufrir. Número de la suerte, 3.

### ESCORPION

24 de Octubre-22 de Noviembre.

**Salud:** Dolores reumáticos que pueden fastidiarte un poco las fiestas.

**Dinero:** El dinero no te preocupa,

pues te viene de los demás, no trabajas porque no quieres.

**Amor:** Con exigencias no se solucionan los problemas, aprende a dialogar, pues no siempre tienes tú la razón. Número de la suerte, 5.

### SAGITARIO

23 de Noviembre-21 de Diciembre.

**Salud:** Sólo tú sabes que la buena salud se consigue siendo feliz.

**Dinero:** ¿Sabes vivir con pocos recursos?, pues serás millonario.

**Amor:** Puedes elegir entre varias personas. Número de la suerte, 8.

### CAPRICORNIO

22 de Diciembre-20 de Enero.

**Salud:** Cuidado, riesgo de accidentes.

**Dinero:** Puede venir algo extra como loterías, regalos...

**Amor:** Peligro de rupturas, soledad, durará poco. Número de la suerte, 10.

### ACUARIO

21 de Enero-18 de Febrero.

**Salud:** Cuida tu dieta, esos kilos de más te van a costar llorar y dinero.

**Dinero:** Gastos supérfluos pueden desequilibrar tu economía.

**Amor:** Demasiados amores causan dolor y tristeza. Número de la suerte, 5.

### PISCIS

19 de Febrero-20 de Marzo.

**Salud:** Tómate unas vacaciones, pues tu organismo no aguanta más.

**Dinero:** No avanzas económicamente, cambia de trabajo y controla tus gastos.

**Amor:** Si tienes pareja, cuidala con esmero pues la puedes perder. Número de la suerte, 1.

---

### Carta del mes: XIII.

**La muerte:** El descubrimiento de que la muerte no existe, tan solo la transformación.

# Solucionamos la gestión de su Empresa

## TERMINAL DE FACTURACION Y PUNTO DE VENTA



La solución para el control absoluto de su negocio, a muy bajo costo.

Pensando para negocios de venta al por menor como:

Ferreterías, zapaterías, estancos, restaurantes, cafeterías, souvenirs, supermercados, droguerías, joyerías, perfumerías, boutiques, venta de electrodomésticos, etc.

Sin olvidarnos de la gran empresa:

Disponemos de la solución adecuada para hoteles, apartamentos, grandes almacenes, hipermercados, empresas de la construcción, distribuidoras, aseguradoras, etc.

**Le sorprenderá su eficacia y facilidad de manejo.  
Demostración y presupuesto sin compromiso.**

**!!! NO LE DE MÁS VUELTAS Y CONSÚLTENOS !!!**

# Informática IXopet

- Material de Informática
- Papelería Técnica
- Formularios en continuo
- Trabajos Imprenta

C/. Lepanto, 50 • Tl. y Fax 81 70 61 • SON SERVERA

# COR SOFT

84 38 11

**SOFTWARE DE GESTIO**

Avda. Baix d'es Cos, 11 - E (bajos)  
07500 - MANACOR

*Nuestra mejor referencia, son nuestros clientes.*



¿LE GUSTARIA AUMENTAR LOS  
INTERESES DE SUS AHORROS  
CADA AÑO?

# DEPOSITO FUTURO

## BANCA MARCH

Si Usted quiere aumentar sin riesgo el rendimiento de sus ahorros, contrate el **DEPOSITO FUTURO** de **BANCA MARCH** que le asegura una rentabilidad creciente durante tres años.

### DEPOSITO FUTURO

- ✓ Dos millones de capital mínimo.
- ✓ Plazo único de tres años.
- ✓ Libre de comisiones y gastos.
- ✓ Liquidación semestral.



# BANCA MARCH

## Predicciones para el año 1995

El tarot nos guía para un año 1995 más feliz

Por Carmen Vives.

El año 1995. Año número 6. Se nos presenta complicado. Nos sale la "muerte" y la "justicia", dos mensajes muy importantes que son: aprender a cambiar nuestro interior para poder asimilar los cambios que se van a producir en nuestro entorno, tanto en el medio en que vivimos, como en todo ser vivo, pues habrá una transformación lenta, pero progresiva a lo largo del año.

La justicia: Nos reclama. Los orientales utilizan una palabra, "Karma", para definir la ley de causa y efecto.

Estos dos arcanos, la muerte y la justicia, nos pueden guiar para preguntar cualquier tema, siempre responderán, todo lo que hagamos tiene causa y efecto. La ley del Karma es "el equilibrio universal, el amor, como sistema superador del Karma negativo".

Serán noticia a destacar los cambios políticos, tanto de personajes, como de ideales, ¡puede haber sorpresas!

Los ciudadanos por fin concienciados de la importancia que tiene la política, pues repercute sobre todos. Van a participar más activamente en todo acto político que se les deje, el cansancio y aburrimiento de promesas, charlas, palabras en saco roto, generarán

movimientos nuevos.

-Nuevas generaciones con ideas innovadoras pueden alcanzar el triunfo a viejas generaciones con ideas que ya no serán válidas para la nueva marcha económica de nuestro país.

-Noticias de corrupción. Van a seguir

**"Ideas innovadoras para la marcha económica del país, boda real, movimientos humanitarios, campañas de medio ambiente, sigue la corrupción..."**

apareciendo, solo se ve la punta del iceberg.

-Noticias del medio ambiente, campañas para concienciar a los ciudadanos que debemos pensar las consecuencias si abusamos del agua, contaminamos, etc...

-Aparecerán algunas enfermedades, principalmente de piel y virales que tendrán su importancia al no existir

un tratamiento adecuado.

-Noticia de sociedad: la Infanta Elena se nos casa. Este acontecimiento festivo de la casa real puede ocupar espacio en revistas y periódicos demasiado exagerado.

-Habrá movimientos humanitarios por parte de diversas asociaciones. Las guerras, el hambre siguen estando de actualidad en el mundo y seguirán recrudesciéndose.

-Todos estos cambios sucederán de una manera sencilla, se anularán los esquemas caducos y negativos sustituyéndolos por la verdad. Todo sucede desde dentro hacia fuera, con lo que la transformación supone una dramática cirugía plástica sin anestesia.

-Los signos que mejor van a transformarse: aries, leo y sagitario. Los demás se transformarán de manera más agresiva y difícil.

Ejercicio bio-energético para los signos menos afortunados. Aspiremos aire suavemente por la nariz y llevemos la corriente energética hasta el corazón, sintiendo que se inunda de una luz dorada, percibiendo un sentimiento místico con la satisfacción del deber cumplido.

Les deseo una feliz navidad.

## Para consultas de Tarot

Quiromasaje Carmen

Masaje terapéutico

Curación espiritual (gratuita)

Pedir hora.

Tel: 82 14 94

# GABINETE MEDICO ACUPUNTURA

Dr. Pascual Conde Frau

Jueves

horas convenidas

## TRATAMIENTOS

Obesidad	Artritis
Ansiedad	Lumbociáticas
Depresión	Dolores reumáticos
Stress	Migrañas
Insomnio	Alergias
Artrosis	Tabaquismo

Apartamentos Sol y Mar  
C/ Na Llambies, 57.  
Telf: 58 68 73.

# PLUS ULTRA

**PLUS ULTRA**



## CALA MILLOR

## A SU SERVICIO

SEGUROS GENERALES

- Hogar
- Accidentes
- Hoteles
- Comercios
- Seguros médicos...

SEGUROS VIDA

- Invalidez
- Planes de jubilación\*
- Ahorros infantiles\*
- Imposiciones plazo fijo\*

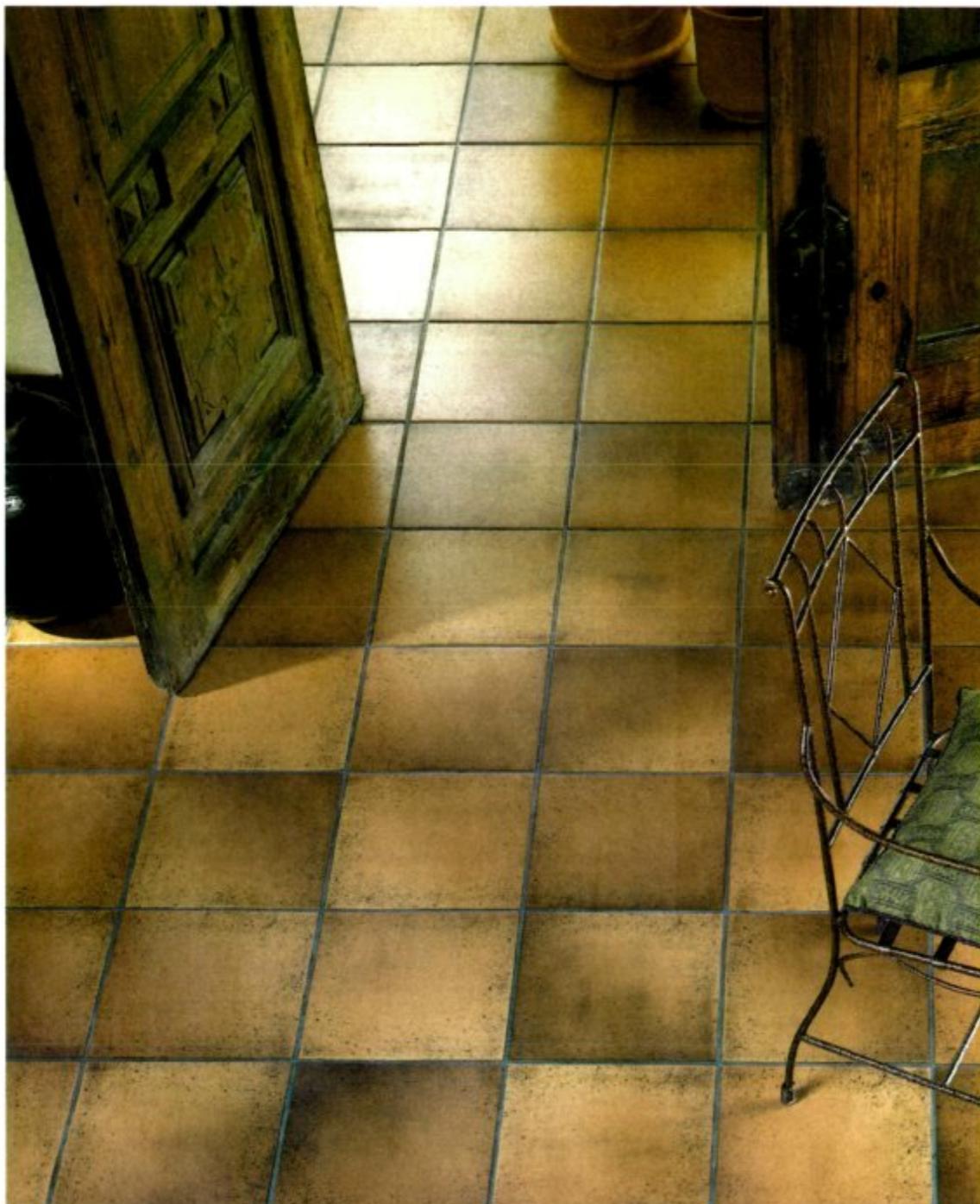
\* - ALTA RENTABILIDAD

**Pida su proyecto personalizado sin ningún tipo de compromiso**

C/ Binicanella, 14. Cala Millor.

Tel: 58 63 54

**Hnos.**  
**PALLICER PONS, S.A.**  
**MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN**



C/. Juana Roca, 43 • Tel. Ofic. (971) 56 70 82  
Tels. Alm: 56 74 78 • Fax: 56 74 58

07550 - SON SERVERA  
Mallorca - Baleares

# Joyerías CALA MILLOR "Katia"

Avda. Cristóbal Colón, 15, 54 y 64  
© 58 54 69 - 58 57 12 - 58 51 15  
(Of.) 81 33 32 - Fax. 81 33 33  
07560 CALA MILLOR (Mallorca)



OFERTAS NAVIDAD  
DE HASTA

**50%** *DTO.*  
EN ORO DE 18 KILATES