

Perlas y Cuevas

554

REVISTA DE MANACOR 20 DE NOVIEMBRE DE 1982

¡QUE VIENEN LAS MUNICIPALES!

ESPECULACION EN TORNO A LAS LISTAS ELECTORALES

Ante la inminencia de constitución de nuevo Gobierno bajo la presidencia de Felipe González, y constituidos desde el jueves 18, Senado y Congreso, cabe suponer que no se demorará la convocatoria de elecciones municipales para comienzos del 83 —en abril se agotarán los cuatro años de plazo para los ayuntamientos— ya que la euforia del partido ganador de las generales, como es lógico, querrá aprovechar el momento propicio para repetir el triunfo PSOE en el mayor número posible de municipios.

Pero ¿cómo se enfrenta Manacor a las elecciones municipales?

No hay información fidedigna acerca de las listas electorales de la ciudad, a no ser esa misma; que no hay listas... todavía. Comentarios si los hay. Rumores surgidos de los círculos políticos que se afanan en esta ceremonia de la confusión en un doble afán de no soltar prenda y, al tiempo, handicapar los proyectos rivales. Lógico, humano y... manacorí.

AP: NADA DE NADA. NI UN SOLO HOMBRE

Pese a que circulan semi-listas de candidatos al ayuntamiento por el grupo más votado el 28 de octubre, Alianza Popular no tiene ni un solo nombre decidido. Ni tiene pacto alguno.

Gestiones si las está haciendo, pero hasta finales de año no deberá decidir en firme sus candidatos, ya que así quedó estipulado el pasado viernes en la asamblea celebrada en el "Foro de Mallorca". Así que todo comentario resulta ocioso, y que cualquier nombre que "los enterados" divulguen,

sólo será fruto de la especulación.

Lo que sí ha decidido AP es su política a seguir en cuanto a la selección de sus candidatos; una política firme y al margen de todo tipo de presión que, por descontado, puede ofrecer alguna sorpresa.

CURIOSO: TRES OFERTAS A LLORENC MAS

No deja de ser curioso que el ex-alcalde Llorenç Mas haya recibido nada menos que tres ofertas de partidos políticos para encabezar sus respectivas candidaturas, una de ellas entre las que quizás opten por primera vez. No obstante, Llorenç Mas acaba de manifestar a esta revista que tendría que pensárselo mucho antes de dar el sí.

Y, por supuesto, conocer algo mejor el atalante de sus compañeros.

¿IRA JAUME LLULL AL PSM?

El alcalde de ahora, Jaume Llull, que no ha mucho delcaraba a esta revista que creía tener cuerda, por lo menos, para otros cuatro años, dicen si probará fortu-

na con el PSM, que podría presentar una lista muy fuerte para las próximas municipales.

Jaume tampoco suelta prenda, pero en los círculos próximos al movimiento político local se estima que el rumor no es descabellado, máxime si Antoni Sansó decide retirarse de la política activa como ha dicho que tal vez hará en los próximos comicios.

MUNTANER Y SUS "EMEAS", LA GRAN INCOGNITA

Otra vez hay que hablar de Rafael Muntaner y MA sin que se sepa que decir. Cierta que el martes pasado, catorce "emeas" — Rafael incluido— cenaron en Son Maciá con el exucedé Antoni Sureda Llinás, y que alguien vió un marcado cariz político en esta "cena de trabajo". Pero no; sólo se habló de pasada del PDP de Oscar Alzaga, como se habló de setas y de caza. Y según manifestaciones de uno de los organizadores de esta reunión, se descarta toda connotación electoralista en esta noche macianera.

Ciertamente, de no ser admitidos los grupos independientes en las próximas

municipales, MA podría pasar a la historia.

UCD Y CDS; SILENCIO IMPENETRABLE

Los de UCD no dicen esta boca es mía, en espera, seguro, de las directrices que adopte el partido en el Congreso del próximo diciembre. Y un silencio parecido reina en el CDS.

PSOE: ¿RIERA FULLANA DE PRIMERO?

Parece probable que Sebastià Riera Fullana encabece la lista del PSOE, y que Antoni Sureda decida apartarse de las cuitas municipales, quizás en aras de una mayor responsabilidad. De todos modos, en el seno de los socialistas se detecta una fuerte presión para que Sureda no deje este puesto que con tanto celo y ejemplaridad viene ostentando desde el 79.

A nivel de calle, llegan rumores sobre otros nombres para abrir la lista PSOE; De la Maza, Parera —no Toni, sino otro—, Femenías e incluso más, pero nada en claro se sabe todavía. Se habla también de una mujer —profesora por más señas— entre los primeros números de la lista.

SON MACIÀ

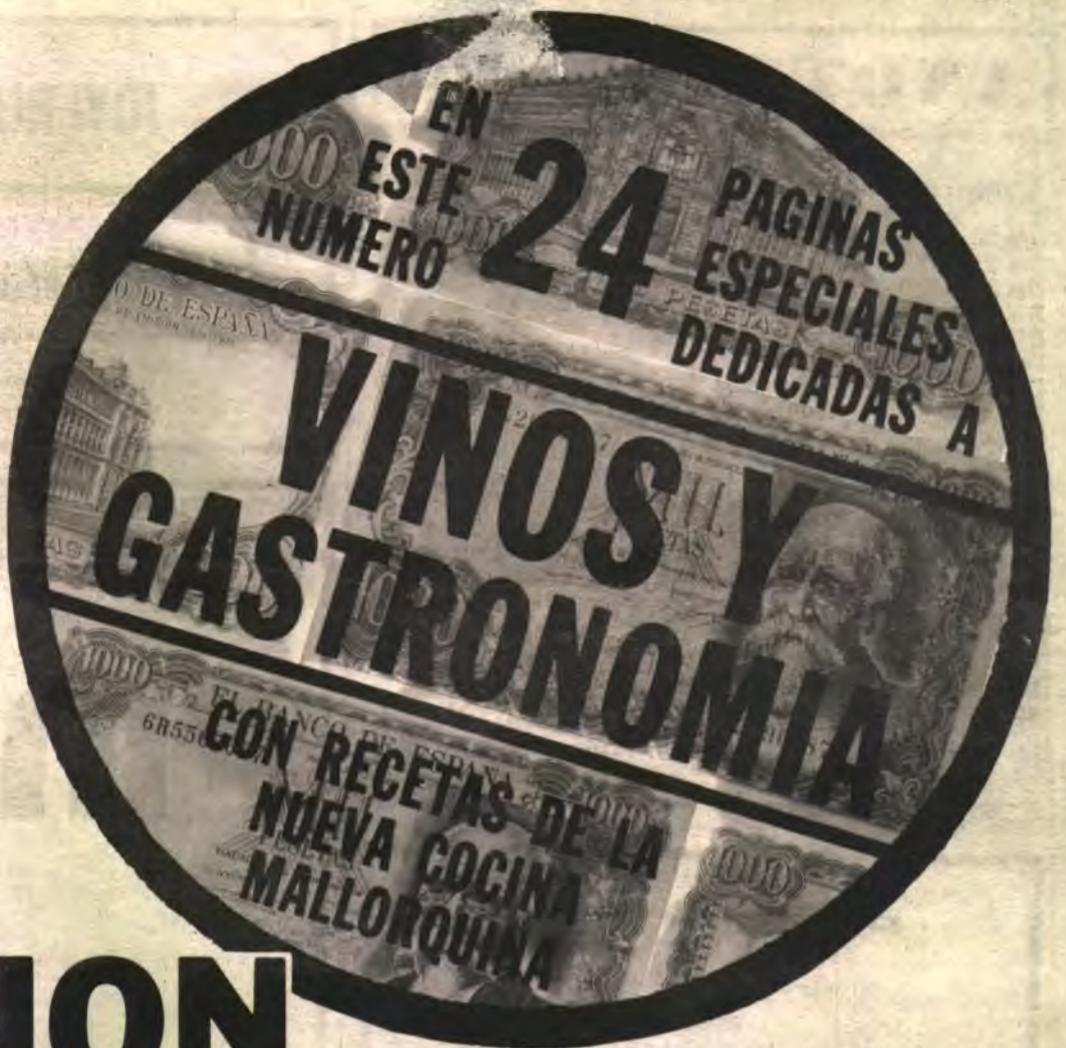
NO HUBO MISAS EL DIA DE DIFUNTOS

MANACOR

APEADOS DE LA MANCOMUNIDAD PARA RECOGIDA DE RESIDUOS SOLIDOS

PORTO CRISTO

EL 3 DE DICIEMBRE COMIENZA EL XI CONCURSO DE VILLANCICOS



EN 1983, LA ESTACION DE FF.CC. CONVERTIDA EN TERMINAL DE AUTOBUSES

El Consell General Interinsular acaba de llegar a un acuerdo con FEVE para una reestructuración de los servicios de viajeros por carretera, y entre los puntos convenidos está la reconversión de la estación de ferrocarriles de Manacor —cerrada a efectos viajeros desde 1978— en terminal de autobuses o estación central para todos los servicios públicos por carretera.

De llevarse a cabo este acuerdo, no sólo se conseguirá la solución al problema de la actual salida y llegada de autobuses, sino la puesta en valor de unos terrenos y unas instalaciones hoy en constante degradación.

ANOTACIONES

TURNO DE FARMACIAS

Día 20 Lluï
 Día 21 Llodrà
 Día 22 Mestre
 Día 23 Pérez
 Día 24 Planas
 Día 25 Luis Ladaria
 Día 26 Servera
 Día 27 Muntaner
 Día 28 Pedro Ladaria
 Día 29 Lluï
 Día 30 Llodrà
 Día 1 diciembre Mestre
 Día 2 Llodrà

grandes carreras de caballos.

ESTANCOS DE TURNO

Día 21.- Calle Amarguza.
 Día 28.- Calle Colón.

GASOLINA

Hasta domingo 21.- Por-
 to Cristo, Campos, Muro,
 Santa María, Andratx y
 Palma (Ensanchez, Asima y
 S.Aranjassa).

Desde el lunes 22, al do-
 mingo 28.- Felanitx, Cal-
 viá, Artá, Villafranca, Sa Po-
 bla, Puerto Pollensa y Palma
 (Rafal, Secar La Real y San
 Juan de Dios).

CURSO DE COCINA

- Lunes, martes y miér-
 coles en la Delegación Mi-
 nisterio de Cultura.

SERVICIOS MEDICOS

Para urgencias, de 5 tarde
 a 9 mañana, Clínica Municipi-
 pal. Tel: 550050. Domin-
 gos, turnos sin interrupción.

HIPICAS

Hoy sábado tarde, 9

perfumería sirer

Concesionario de:

BIOTEHRM
 DR. N. G. PAYOT
 HELENA RUBINSTEIN
 LANCÔME
 MARGARET ASTOR
 REVLÓN



C/ Bosch, 27 - Teléfono 551394

MANACOR

JOYERIA 18 K.

COMPRAMOS OBJETOS
 USADOS DE ORO Y PLATA

Plaza José Antonio
 MANACOR

SALVADOR JUAN, 69
 Tel. 55 26 83
 GENERAL FRANCO, 4.
 Tel. 550482
 MANACOR

JOVENT
JOVENT
JOVENT
 blue jeans

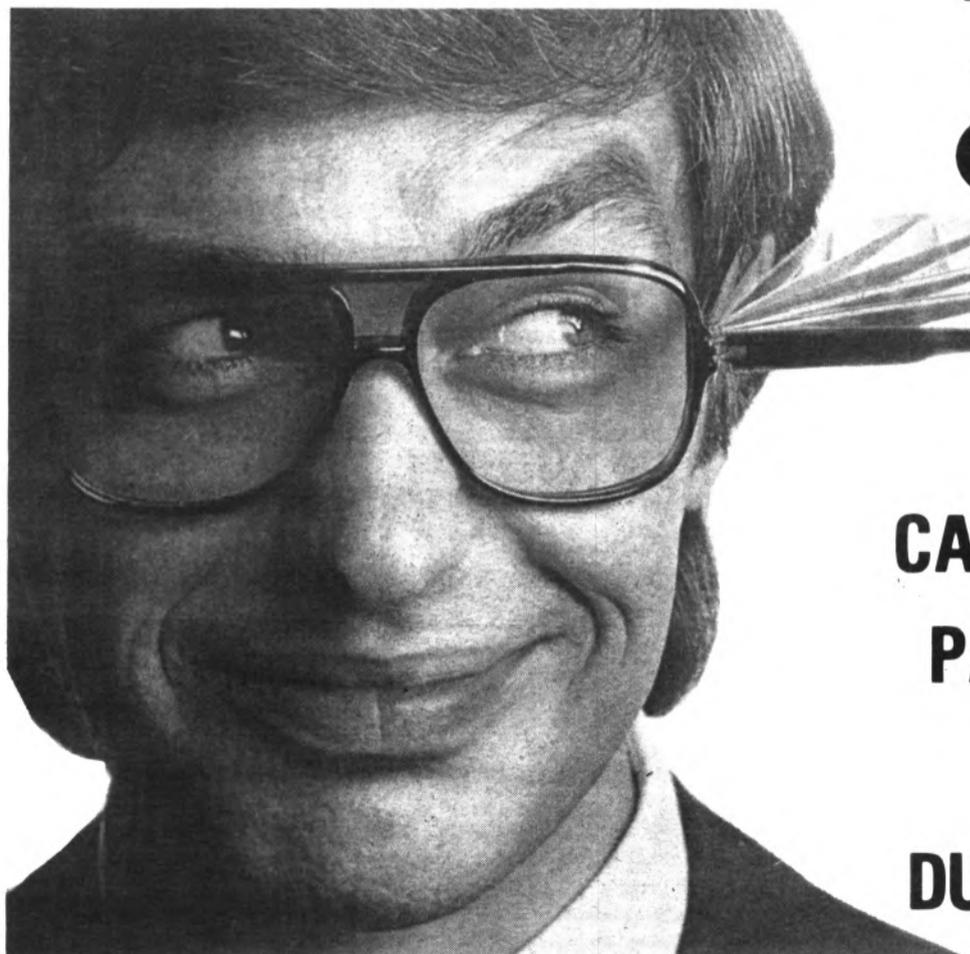
A TODOS LOS QUE NOS HONRAN CON SU CONFIANZA
 GRACIAS.

FINISTERRE, S.A.

COMPANIA GENERAL
 DE
 SEGUROS

Edificio Banca March
 P. Andrés Fernández, 2-1o-A.

Tel. 55 09 68
 MANACOR



TUGORES
OPTICO DIPLOMADO

**CADA DIA LUCHAMOS
 PARA QUE SE "VEA
 MAS CLARO" Y
 DURANTE MAS TIEMPO**

TUGORES

OPTICO DIPLOMADO

Calle Conquistador, 8 (Pou Fondo) Tel. 55 23 72 MANACOR

Perlas y Cuevas

REVISTA DE MANACOR
Y COMARCA

Director: Rafael Ferrer Massanet
Subdirector: Antonio Ferrer Vallespir

Redacción
C. ANTONIO DURAN, 24 (SA PLAÇA)
TEL: 55.11.18 MANACOR

Depósito Legal PM 876 - 1960
Impreso por Atlante - Palma

Fundada en 1960 - Año XXII

PRECIO DEL EJEMPLAR: 45 PTS.
Suscripciones: anual, 1.000 pts.
Semestral, 500. Dos números, 85 pts.
(ex tras incluidos)

PUBLICACION QUINCENAL
(Aparece en sábados alternos)

MANACOR, DE MOMENTO, AJENO A LA MANCOMUNIDAD PARA RECOGIDA DE BASURAS

Nuestra ciudad no está entre las poblaciones que acaban de constituirse en mancomunidad —su nombre será "Pla de Mallorca"— para la recogida de residuos sólidos, pese a haberse pospuesto repetidamente, en el ayuntamiento, el estudio de la solución al problema del vertedero de basuras en aras de la posible creación de esta entidad.

Estos días pasados fueron aprobados por el C.G.I. los estatutos de dicha mancomunidad que abarca las poblaciones de Algaida, Costitx, Lloret, Llubí, María de la Salud, Sencelles, Sant Joan, Santa Eugenia, Sineu, Montuiri, Vilafranca

de Bonany y Petra, poblaciones estas dos últimas cuyo término municipal linda con el de Manacor. Y, para más inri, el vertedero y planta de tratamiento de basuras se ubicará en tierras petrenses, quizás a no excesiva distancia de las nuestras.

Si bien podrán adherirse a la mancomunidad aquellos municipios que lo soliciten, cuya admisión queda supeditada a la aprobación por mayoría absoluta de sus miembros fundadores, la no integración de Manacor en esta empresa de tan claro interés urbano-social, permite suponer el intento

de soslayar la solución al problema que tenemos planteado en este sentido o dar tiempo al tiempo y

esperar a que la mancomunidad de los resultados apetecidos... en otros municipios

CIERRE

ASOCIACION PADRES
ALUMNOS COLEGIO
"ES CANYAR"

La Asociación de Padres del Colegio "Es Canyar" desea hacer pública su disconformidad con la gestión de la Dirección Provincial del M.E.C. en relación a un tema de provisión de sustituto para un profesor del Colegio baja por enfermedad al producirse una demora inexplicable que momentáneamente han tenido que paliar con la contratación de una profesora a expensas de dicha Asociación, solventando un problema que se entiende corresponde al Ministerio.

El 4 de noviembre se produce la baja por enfermedad de un profesor.

Al resultar infructuosas las gestiones para su inmediata sustitución ante la Dirección Provincial del MEC por parte de la Dirección del Centro y Presidente de la Asociación, para cubrir la vacante producida; se reúne la Junta Directiva el 10 de noviembre, tomándose el acuerdo de contratar una profesora por unos días para evitar que un curso de alumnos o tengan que ser repartidos por otras clases ya completas de matrícula o tengan que irse a sus casas.

El 11 de noviembre se toma un compás de espera en hacer público el problema, ya que hay nuevas promesas verbales por parte de la Dirección Provincial del MEC de que el lunes 15 todo quedará solventado. No obstante el miércoles 17 de noviembre, sigue sin enviarse sustituto alguno y la situación conflictiva se mantiene igual.

Esta Asociación lamenta profundamente la no-resolución rápida de este problema que, desgraciadamente no es el primero que se plantea este curso con el MEC, —ya hubo el del Transporte Escolar en setiembre— cuando lo que se tiene entre manos es la educación y atención adecuada de los alumnos que acuden a un Colegio Público Estatal. Manacor 17 noviembre 1982

El Presidente de la Asociación.

UN RAYO DESTRUYE INSTALACION ELECTRICA CAMPANARIO PORTO CRISTO

En la noche del 10 al 11 se desencadenó una fuerte tormenta sobre Porto Cristo. Un rayo penetró en el campanario de la Parroquia del Carmen y destruyó por completo su instalación eléctrica, entre la que hay que incluir diversos aparatos de la maquinaria del reloj, bombillas y neones. También la instalación eléctrica del interior del templo sufrió daños considerables.

Desde entonces el reloj sigue marcando la hora, pero hay que darle cuerda, diariamente, de modo manual.

EL 28 FINALIZA EL PLAZO DE INSCRIPCION PARA EL CONCURSO DE VILLANCICOS

NOTAS SOBRE EL
FESTIVAL

a última gala del XI Festival de Villancicos, el domingo 26 de diciembre, será retransmitida en directo por "Radio Balear, Inca", según acuerdo entre la dirección de la emisora y el párroco señor Vallespir. De este modo, las dos horas de villancicos que se prevén para la segunda fiesta de Navidad, llegarán a todos los rincones de las islas a través de las ondas de la potente emisora inquense, cuya desinteresada colaboración cabe subrayar con gratitud y entusiasmo.

FRANCISCO RAMIS:
CATORCE ESTRENOS EN
PUERTAS

Aún sin dar por definitivo el número, Francisco Ramis podría estrenar este año catorce villancicos, ya que catorce villancicos ha compuesto en estos últimos meses y se están ensayando para el próximo concurso.

Con estos, son ya casi doscientas las canciones navideñas que el Mtro. Ramis habrá estrenado a lo largo de estos once años del

concurso portocristeño.

LA CUARTA CASSETTE

Es muy posible que con los mejores villancicos de este año, así como con algunos de la pasada convocatoria, se grabe una nueva cassette, que será la cuarta de esta serie del concurso de la Parroquia de Porto Cristo.

Las tres primeras grabaciones, esta magnífica selección de cantos navideños que incluye los mejores estrenos registrados

en Porto Cristo, pueden adquirirse en los establecimientos del ramo o pedirse directamente a la Parroquia del Carmen.

TREINTA INSCRIPCIONES, YA

A principios de esta semana se llevaban registradas treinta inscripciones para el próximo concurso de villancicos.

Cabe recordar que el plazo de inscripción finaliza el domingo día 28.

MAÑANA, OTRA VEZ EN PALMA LA ORQUESTA DE CAMARA

MAÑANA, OTRA VEZ LA
ORQUESTA DE CAMARA
EN PALMA

Reciente todavía el éxito alcanzado el 7 de este mes en el Auditorium de la capital, la orquesta de cámara "Ciudad de Manacor" vuelve mañana domingo a actuar en Palma, con lo que completa esta serie de conciertos iniciados el 24 de octubre en Manacor, y que tuvieron continuidad en Inca antes del salto definitivo al mejor escenario de la isla. Precisamente en la sala magna del Auditorium, en audición patrocinada por la Comunidad Israelita de Mallorca, nuestra primera orquesta revalidó éxitos y prestigio y fué invitada por el propio empresario señor Ferragut a repetir su actuación, circunstancia que define categoricamente la calidad nuestra orquesta de cámara.

EL CONCIERTO DE
MAÑANA

La actuación de mañana, domingo 21, tendrá por marco la iglesia de San Felipe Neri, y la velada se

anuncia en colaboración con la Coral San Jose Obrero, que cuidará de la primera parte del programa, bajo dirección de Guillermo Mansito.

En la segunda parte, la "Ciudad de Manacor", con dirección de Gabriel

Estarellas, interpretará "Capricho", de David-Bach; "Alba", de Hans Haug, y, finalmente, el "Magnificat" de Vivaldi, que contará con la colaboración de la aludida coral. El concierto dará comienzo a las seis de la tarde.

"RECORDANÇA", UN
VILLANCICO
EMOCIONANTE

A principios de veranos moría en Porto Cristo una de las niñas que en Navidad había cantado "Duendes", el villancico de Joan Fons que consiguiera uno de los premios del pasado concurso. Una rápida enfermedad se llevó al cielo esta criatura encantadora, y este año, el mismo grupo estrenará un villancico dedicado a su memoria, escrito —letra y música— por Gaspar Fuster Veny. Su título: "Recordança".

No dudamos que el estreno de este villancico revestirá la máxima emoción del festival.

PREMIOS "EL DIA" Y
"PERLAS Y CUEVAS"

Ya confeccionadas las bases del concurso, dos nuevos premios se han sumado a la larga lista; se trata de los trofeos donados por "El Día de Baleares" y la revista "Perlas y Cuevas", que serán concedidos a las letras del mejor villancico estrenado este año en lengua castellana y al mejor en lengua mallorquina.

RECORTE ESTE CUPON

PERLAS Y CUEVAS

ELECCION DEL "MEJOR POLITICO MANACORI
DE LA DEMOCRACIA (1979-1982)"

Don
calle/plaza n ciudad

VOTO A DON

firma:

Recorte este cupón y remítalo a NOTARIA DE DON FRANCISCO S. GARAU ALZINA. - PL. RECTOR RUBI, 3, 1o. - MANACOR.

HOMENATGE A MIQUEL BOTA TOTXO

UN ACTE DE JUSTICIA I BON GUST



MIQUEL BOTA TOTXO REB UNA ABRAÇADA DEL BATLE DE POLLENÇA, MARTÍ MARCH, RERA L'ENTREGA DE LA PLACA D'ARGENT AMB LA QUE L'AJUNTAMENT RECONeix L'OBRA I LA PERSONALITAT DE L'ESCRIPTOR.

Diuenge passat, a l'ajuntament de Pollença se rendí homenatge a Miquel Bota Totxo, en el transcurs d'un acte acadèmic ple de sinceritat i entusiasme. El nostre col.laborador, que rebé una placa d'argent de mans de Martí March, batle de la ciutat, llegí després aquests versos de gratitud, on es fa palesa la seva mestria i el seu agraiment.

Parlaren també el secretari de la corporació, en Josep Mascaró Pasarius —també col.laborador nostre—, el propi batle March i un delegat del batle de Barcelona, que en nom de la seva ciutat ofería un bell record a l'amic Bota, cronista de la vila i autor d'una obra tan important que merescu l'honor d'una exposició al mateix ajuntament pollencí.

CAMINS DE LLUM I DE PAU

Gràcies a l'Ajuntament de Pollença, per la festa humana, sincera, honesta, i per la Plaça d'Argent amb la que se'm fa patent aquest sentit homenatge. El meu cor es fa missatge de profunda gratitud. Poble que creix impol.lut sempre dóna bona imatge.

Avui me sent més germà de tots i més pollencí perquè, fent junts el camí, m'heu allargat una mà. Ara puc renovar la virtut que mai no mor del llaç entre cor i cor

dels que compartim la vida, difícil, emperò ungida amb sol de fulgències d'or.

Gràcies a la dignitat d'una vila generosa, progressiva, sana, honrosa, fèrtil de bé i d'amistat; feineria comunitat de potentíssima arrel que sap mantenir l'anhel, l'essència i la gravidesa de la voluntat encesa dins l'estelada del cel.

Som hereus de la dreura d'una raça antiga i forta. Qui truqi a la nostra porta

trobarà llar ben segura d'amor, coratge i ventura, oberta hospitalitat i festes que han exalcat el treball, com és la fira que tradició respira i aire de prosperitat.

Per fet i llei el jerarca ha d'esser caodavanter; patró i el més mariner; dels nauers i de la barca. Jo em vull sentir patriarca d'allò que és meu i ben meu. La blancura de la neu és una veritat clara. La mentida mai té cara de criatura de Déu.

L'home que perd l'esperança, la veu, la paraula, el fruit, i es troba amb l'esperit buit de joia, i ple de dubtança, hipoteca l'esperança de la seva joventut que hauria d'esser l'escut, amb l'impuls d'una mà amiga, per assolir el gra i l'espiga del pa de la plenitud.

Polèmic mai no ho he estat, ni tenc ideals de brega. La meva ànima combrega els drets de la humanitat, amb qui m'he identificat; i, com vosaltres, som fill d'aquesta terra. i senzill. Sense cap oncle influent,

ni batlle, ni lloctinent, tot sol capeig el perill.

Emperò alçant el sentit del seny i la integritat, estim més la llibertat que entre tots hem conquerit. Dins el món substituït, el d'ara, és temps perillós. Tot poble que és amorós i viu millor l'ànima humana, allò que amb més fe demana és un camí lluminós. Si damunt milions d'anys encara empram la nostra eina, perquè l'enginy i la feina poden remoure els afanys, recorrent els viaranys, més segurs, cap a l'altura, farem granar la cultura fecunda i fonamental; i, amb perfil universal, el nivell i la mesura.

Quan la magrana tendral plena de robins s'esberla i la tardor és una perla de la vida, essencial, més val ésser lliberal i compartir la gaubança, que és trist morir d'enyorança i vessar l'aigua per terra, quan podriem dur la gerra ben plena i ansa per ansa.

Honrem l'eterna memòria dels excel.lits pollencins; i aquí i per tots els confins pregonem la nostra història. I en aquesta trajectòria, cor obert a l'horitzó, beguem sempre en unió, dins la copa cristal.lina de l'ànima pollencina, el vi de la germanor.

Lluitem per tal d'esvair l'odi crudel i la guerra, que damunt aquesta terra l'esdevenidor és aquí. Visquem l'avui, mai l'ahir d'un desig encara esclau. Si del cor tenim la clau i el bé dins el cor comença, aixamplém per a Pollença camins de llum i de pau.

Miquel BOTA TOTXO

SON MACIÀ: CLUB CULTURAL, MISAS Y AGUA

Son Macià. (Corresponsalía).— Antonio Sureda Llinás ha sido reelegido presidente del Club Cultural. Habría tenido muy buena presidencia, porque la reelección fué conseguida por unanimidad, y eran sesenta y ocho los que fueron a votar, el domingo pasado, en la asamblea rutinaria para renovación de los cargos que habían agotado su plazo de mandato.

Además del presidente, fue reelegido el tesorero, Antonio Sureda Nicolau, y elegidos dos vocales; Juana Sureda Frau y Antonio Pou Muntaner entre las cuatro candidaturas presentadas para cubrir estas dos plazas.

LAS MISAS DEL DIA DE DIFUNTOS.— No hubo misas el pasado Día de Difuntos, y quien quiso dedicárselas a sus antepasados o a sus amigos tuvo que quedarse con las ganas o ir a oirlas a otra oarte. En Son Macià, ni por la mañana, ni por la tarde. Cierta que los tiempos cambian, y que las tradiciones se desvanecen. Pero "els morts son els morts", y este día, por lo menos, nos gustaba

recordarlos con alguna que otra misa.

EL AGUA CANALIZADA.— Comercial Ramón Llull está instalando tuberías, tal como se adelantaba en el último número de "Perlas y Cuevas", y la Empresa Miguel Sureda instala también la conducción desde el pozo al depósito regulador, tal como había sido convenido.

El trabajo de la Empresa Sureda consiste en llevar el agua desde el pozo de Miguel Huguet, situado en Ca'n Puput, hasta el depósito general junto al camino de Son Vei, a una distancia de 1.300 metros. Se colocan dos tubos de plástico, uno de 11 centímetros de diámetro, y otro auxiliar de 7'50 centímetros, por si el mayor tuviera algún percance. Esto es previsión y lo demás son cuentos.

Si el tiempo no lo impide, la semana próxima podría terminarse este trabajo, del que se lleva ya más de la mitad realizado. Las tuberías se colocan en una zanja de más de un metro de profundidad y con todas las garantías de que el servicio será correcto.

MARMOLES J. ESTEVEZ

PIDA PRECIO Y PRESUPUESTO SIN COMPROMISO

55 20 61

Carretera Conlles, s/n.*

(Junto Cuartel Guardia Civil)

Manacor

CALA MILLOR



José Luis y Pedro Servera tras la entrega a la Asociación de Hostelería de las cintas de video "Badía Cala Millor".

FESTA DE CRIST REI

A la parroquia de Crist Rei se està celebrant des de dijous dia 18 la festa anual de Crist Rei, que començaren amb missa, hora santa i projecció de diapositives de diverses activitats parroquials.

Aquest és el programa previst per avui i demà:

DISSABTE, 20.— 10 h. Cercaviles pels carrers de la barriada. L'animaran els a.l.lots dels clubs d'esplai de Crist Rei i Jordi d'és Recó. 15 h. En el Molí de'n Fraret. Trencadissa d'olles. Jocs de bolles. Concursos de

joc de baldufa etc. Llepolies per tots els a.l.lots.

18 h. Missa.
18'30 h. Exposició del Santíssim.
19 h. Missa.

Vespre. Ball de bot y bunyolada en el Molí de'n Fraret. (Els veinats rifaran una porcella).

DIUMENGE, 21.— 19 h. Missa Concelebrada que presidirà Mn. Joan Bauçà Rector de la Parròquia de Ntra. Sra. dels Dolors. Seguidament refresc en el pati.



HERMITAGE

AGENCIA DE VIAJES G.A.T. 515

BILLETES DE AVION
BILLETES DE BARCO
VIAJES DE NEGOCIOS
FERIAS Y CONGRESOS
VIAJES LUNA DE MIEL
VIAJES DE ESTUDIOS
GRUPOS ORGANIZADOS
CRUCEROS

MANACOR
PLAZA CALVO SOTELO, 1
Teléfono 55 18 62

EL HUMOR DE GILO



**Comercial
Ramon LLULL**

ROCA • FORLADY

MATERIAL
SANITARIO

MOBILIARIO
DE COCINA

- MATERIAL SANITARIO Y CALEFACCION ROCA
- DELEGACION MUEBLES COCINA FORLADY
- Instalaciones Sanitarias y Calefacción
- Instalaciones de Energía Solar
- Instalaciones Agrícolas e Industriales
- Instalaciones Riego por Aspersión y Goteo
- Tratamientos de aguas: PISCINAS
- Distribuidores Tubería Plástico P. V. C.
- Distribuidores Tubería Plástico Polietileno
- SERVICIO DE REPARACIONES

- Un gran surtido de Baños y Cocinas para elegir. Precios muy ajustados.
- Muebles de Baño a medida en Formica y Maderas Pino Tea (Nort), Oregón, etc.
- Mamparas para Baño; precios mínimos y entregas inmediatas.
- Gran variedad de Romis, Espejos, Accesorios Baño y Complementos.
- Grandísima comodidad para pagos a plazos.

TIENDA, ALMACEN
TALLER

Plaza Ramón Llull, 3
Teléfono 55 14 76

TIENDA
EXPOSICION:
Avenida Salvador
Juan, 36
Teléfono 55 32 16
MANACOR
(Mallorca)



NUEVO SERVICIO DE COMERCIAL RAMON LLULL

DESEANDO CONSEGUIR UNA ARMONIA DE BUEN GUSTO EN LA
RENOVACION DE SU COCINA O CUARTO DE BAÑO, LE
OFRECEMOS Y PRESUPUESTAMOS TODOS LOS TRABAJOS
NECESARIOS PARA PODERLO OBTENER.

Instalación Sanitaria • Mobiliario de Cocina

Mobiliario de Cuarto de baño

Carpintería • Albañilería y azulejos • Electricidad

Servicio de reparaciones y mantenimiento.

CONSEGUIMOS UNOS CONJUNTOS A PRECIOS
MUY INTERESANTES

Y UNAS COMODISIMAS FACILIDADES DE PAGO.

SERVICIO DE DECORADOR GRATUITO.

ESPERAMOS SU VISITA QUE AGRADECEMOS DE ANTEMANO

SUPERSERVICIO CA NA JUANITA

SURTIDO DE QUESOS EUROPEOS

VINOS DE CALIDAD

NAVEGANTES, 1

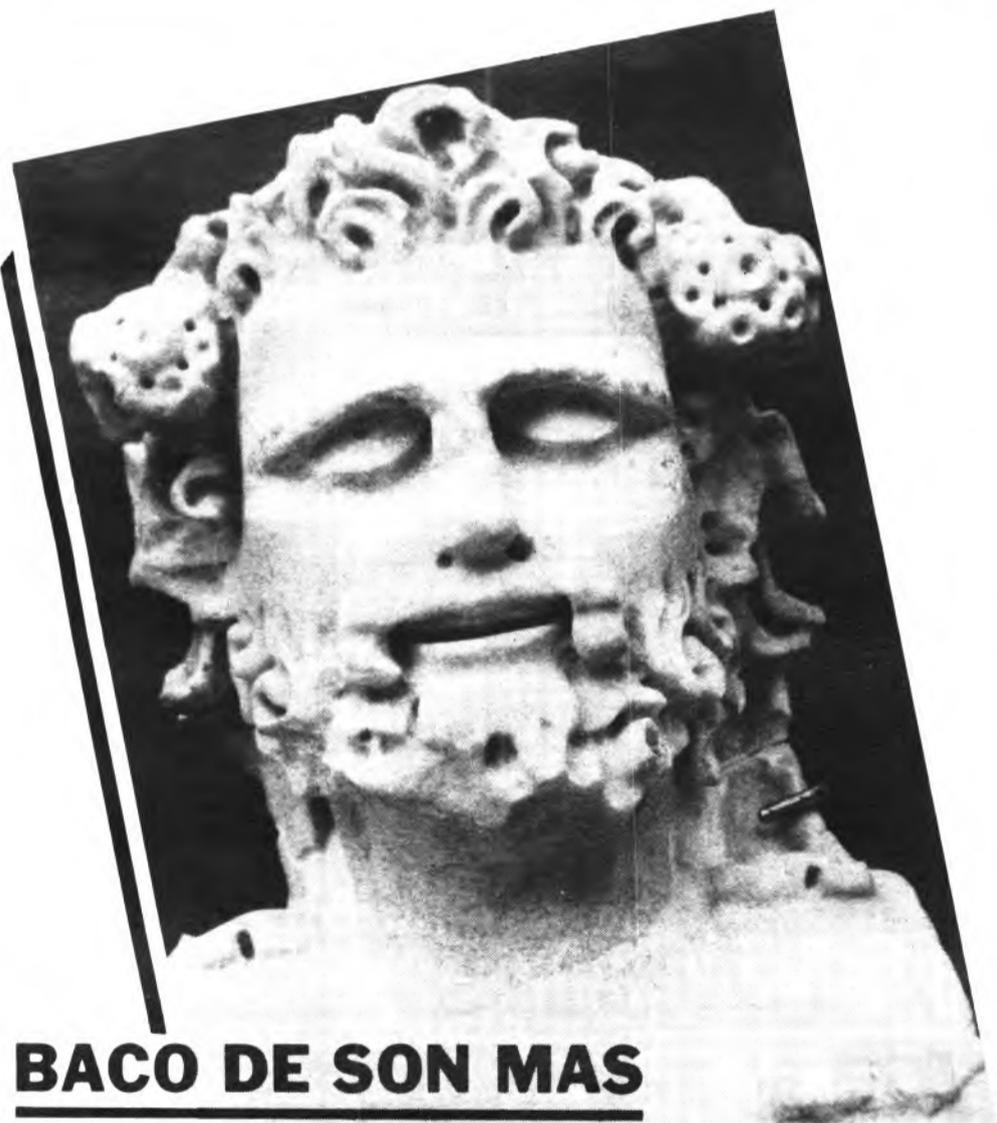
PORTO CRISTO



DICEN QUE EL COMER Y EL BEBER BIEN,
ES DECIR, A GUSTO Y CON GUSTO,
ES MAS QUE CUESTION DE GUSTO, CUESTION DE CULTURA.
CIERTO QUE LOS GUSTOS CONLLEVAN LOS GASTOS,
PERO NO CREA: TAMPOCO EL GASTO ES EXCESIVO
SI PRESIDE SU MESA LA MESURA,
Y SU VINO ES ESCANCIADO CON TEMPLANZA.
QUE EL BEBER Y COMER CON TIEMPO
NO HA MATADO JAMAS MORTAL ALGUNO
Y, EN CAMBIO, LE HAN HECHO MAS HOMBRE, MAS SABIO,

MAS ALEGRE. PORQUE LA ALEGRIA
ES HERMANA GEMELA DE LA BUENA MESA,
Y LA BUENA MESA ES INCLUSO UNA OBRA DE CARIDAD.
SIN PASARSE, CLARO. QUE LA CARIDAD
BIEN ENTENDIDA POR UNO EMPIEZA
Y SI UNO EMPIEZA BIEN Y A GUSTO,
EL GUSTO LE SALVARA DE LA HUMANA BAZOFIA
QUE PUEBLA NUESTROS PUEBLOS.
SI SABE USTED COMER COMO DIOS MANDA,
PALABRA DE HONOR QUE SERA MAS FELIZ, PALABRA.

Perlas y Cuevas



BACO DE SON MAS

Este señor que ves aquí, eternizada en mármol su sonrisa de bebedor de vino, es el "Bacus de Son Mas", que se guarda en nuestro Museo Arqueológico para que no se vaya de copeo por estos bares de por ahí.

¿Se ha fijado en sus ojos pequeños, en su rictus de alegría, en su semi sueño de orgías?

Durmió siglos y más siglos en nuestra tierra, hasta que una mano amiga le sacó de Son Mas, en 1956 y le devolvió a la vida. Porque Bacus, Baco, o como quiera llamarlo, sabía que el vino no mata jamás: adormece un poco, pero permite, siempre, el retorno.

Y la resurrección. . .

LA BODEGA: UNA NUEVA CONCEPCION

Por MANUEL PICO

Tal como se han estado encareciendo últimamente los vinos, y hecha la excepción de aquellos que posean de una mediana fortuna para arriba, los aficionados que quieran tener su pequeña bodega, habrán de montarla según una nueva concepción.

Hace algunos años que uno de los principios, y casi la justificación de una bodeguita particular, era la posibilidad de adquirir vinos a buenos precios, para ir envejeciéndolos en casa. Oscuridad, silencio, mediana temperatura y tiempo. Actualmente, y en lo que cabe, ese almacenamiento ya lo están realizando las propias bodegas, de manera que sus vinos al salir al mercado, lo hacen con el envejecimiento casi óptimo, pero también al precio más elevado, con lo cual, aquel objetivo primero de nuestro almacenamiento, ha perdido parte de su interés.

Otra circunstancia a tener en cuenta es la vigilancia de los vinos. Antiguamente esta vigilancia podía hacerse periódicamente para notar la evolución del vino, ya que era factible adquirir varias cajas de una marca determinada. Y aún en el supuesto de que este vino no evolucionara de la mejor manera, por la causa que sea, la pérdida económica no era muy grande. En la actualidad, dando por sentado que resulta más difícil adquirir varias cajas de un mismo vino, en el supuesto de que evolucione mal, la pérdida sería mucho más cuantiosa.

Es evidente, pues, que el encarecimiento de los vinos —que por otra parte responde a una responsable política de calidad—, nos obliga a concebir la bodega particular sin un criterio restrictivo, y sobre todo, adaptado a nuestro consumo cuantitativo. Almacenar vinos garantizados resulta casi imposible, como no sea para una economía muy fuerte, y almacenar vinos de media condición, y de precio, regular, es una aventura poco aconsejable. Para poner un ejemplo. Podemos mencionar la cosecha del 81 de la que se dice que tal vez sea una gran cosecha y que dé unos grandes vinos. Mientras que en otros tiempos esos vinos hubieran salido a precios asequibles, aunque se hubieran ido encareciendo sus excedentes, en la actualidad, casi seguro que cuando este vino salga al mercado, ya vaya marcado con un precio de reserva. Y ello nos impedirá, de seguro, que nuestras adquisiciones sean lo numerosas que hubiéramos deseado.

Siempre solíamos decir que una bodega con trescientas botellas para un aficionado medio, ya era suficiente. Tal como están las cosas nos reafirmamos mucho más en la idea, limitando el número de reservas, para dar entrada a los vinos frescos y afrutados, si son blancos, y a los de tres años si son tintos. Con los vinos extranjeros seguiremos resolviéndolo con algún viaje, o algún obsequio como recuerdo.

De otra parte, muchos aficionados, y comentaristas, están de acuerdo en una cosa que debería hacerse ya, —como actualmente define la

perentoria necesidad— y es la revalorización de los vinos autóctonos. Y que no se nos hable de chauvinismos irritantes. En cierta guía gastronómica, pudimos constatar, con gran sorpresa, que en la carta de vinos de muchos establecimientos figuraban los vinos de Rioja en un noventa por cien, y la guía era de restaurantes catalanes. De Barcelona, principalmente. Solo en algunos ofrecían vinos del Penedés. Suponemos que lo llamaban vino de la casa, ese si era catalán. Pero tampoco estamos seguros.

En Mallorca, durante una larga temporada, prestamos atención a los vinos de Ferrer, de Binisalem. Principalmente el Franja Roja. Luego el interés pareció empalidecerse. Era un vino estimable, pero se pedían vinos riojanos. Actualmente las cosas han cambiado algo. Los vinos de Ferrer vuelven a pasar por un buen momento y son más solicitados. Eso en lo que respecta a Binisalem. En lo que corresponde a Porreras, debemos prestar atención a los vinos de "Xenoi" —su auténtico nombre es "Genoi"— donde Jaime Mesquida, en la bodega que fundara su abuelo, va elaborando unos vinos muy estimables. Tanto los nietos de Ferrer, como Jaime Mesquida trabajan muy a conciencia. Un poco más tradicional los primeros, y mas renovador el de Porreras. Pero sin duda son vinos que no deben faltar en nuestras pequeñas bodegas.

Luego queda el prodigar las visitas a los supermercados y huir en lo posible de las tiendas especializadas. Para poner un ejemplo, actualmente, tres vinos que obtuvieron excelente puntuación en la Olimpiada del Vino español, organizada en Gerona, por la Revista Bouquet, pueden encontrarse en nuestros supermercados, y a precios muy asequibles.

Sobre los cavas —a los que nos está prohibido llamar champagne— poco queda por decir. En España se hacen muy buenos cavas, sin los matices que tendrían, si a los cosecheros la ley les permitiera usar ciertos tipos de uva. Aún así, son buenos cavas. No debemos tenerlos almacenados más allá de uno o dos años. Sobre todo, que las botellas no sean nunca transparentes. El cava no quiere luz. Servirlo frío y en copa larga, no ancha, como fué costumbre durante largo tiempo.

15 RECETAS ESPAÑOLA

"PERLAS Y CUEVAS" me encarga la tarea de ofrecer a los lectores una receta característica de las diversas regiones españolas. Difícil tarea teniendo en cuenta, además, que las recetas que debo proponer deben ser correspondientes a platos que vayan acompañados de algún tipo de vino en su confección.

Quiero dejar constancia, sin embargo, de lo siguiente:

1o.- Las recetas que irán apareciendo a lo largo de estas páginas son recetas escogidas y poco conocidas por el gran público. Puedo asegurar que son ricos y sabrosos platos, y que cualquier aficionado a los fogones puede realizar. Lo del precio es otra cuestión, pero ¡qué caramba,... "un día es un día"!

2o.- No hago referencia a ningún plato de las Baleares. Sería ingenuo, por mi parte, pretender enseñar los secretos culinarios de nuestra región a nuestras buenas amas de casa y a nuestros excelentes cocineros. J.L.C.

Se unta una tartera alargada con mantequilla, se cubre el fondo con una cebolla cortada en rodajas finísimas y se colocan encima los filetes de lenguado. Se sazona de sal y pimienta blanca, se añade el vino blanco y un poquito de agua y se tapan con un papel de barba untado de mantequilla y se meten al horno, que debe estar muy caliente. A los diez minutos se sacan del horno y se escurre con cuidado el líquido de cocerlo.

En un perolito se ponen cincuenta gramos de mantequilla, se acerca al fuego y cuando está se retira y se agregan veinticinco gramos de harina y se deja cocer durante dos minutos; se retira del fuego y se añade el caldo del pescado pasado por un colador, batiendo el conjunto con el batidor.

Se deslíen las yemas con dos cucharadas de caldo frío y se incorporan poco a poco a la salsa; se acerca al fuego, moviéndolo sin parar, y cuando va a hervir se retira y se añaden cien gramos de mantequilla partida en trocitos, se remueve bien y se añaden unas gotas de limón, se sazona de sal, se retira y se reserva al calor al baño de maría; se colocan los filetes en una fuente calentada y se cubren con la salsa.

ANDALUCIA	CAPON RELLENO A LA ANDALUZA
ARAGON	PICHONES AL DIAMANTE
ASTURIAS	RODABALLO AL CHAMPAGNE
CANARIAS	LANGOSTA AL ARCHIDUQUE
CANTABRIA	TERNERA AL JUGO
CASTILLA	CORDERO ASADO
CATALUÑA	RAPE MEDITERRANEO
EXTREMADURA	CONEJO A LA CAZADORA
GALICIA	LUBINA CON SALSA GALLEGA
GUIPUZCOA	SOPA DONOSTIA
LEON	PERDICES A LO BRIAND
LEVANTE. FILETES DE LENGUADO AL VINO BLANCO	
MURCIA	SOPA DE AJO CON PESCADO
RIOJA	CORDERO RIOJANA
VIZCAYA	MERLUZA CANTABRICO

FILETES DE LENGUADO AL VINO BLANCO

Mantequilla 175 grs.
Cebollas blancas 2.
Sal y pimienta blanca.
— MODE DE HACERLO:

INGREDIENTES Y CANTIDADES:
Dos lenguados de 500 grs. cada uno.
Vino Diamante . . . 3 vasos.
Yemas 4

Se despellejan los lenguados, sacando ocho filetes.

JOYERIA 18 K.

COMPRAMOS OBJETOS USADOS
DE ORO Y PLATA
Plaza José Antonio
MANACOR



ES REBOST

CHARCUTERIA SELECTA * VINOTECA



Conquistador, 15 (Pou Fondo)

MANACOR

MUY SELECTAS DE COCINA

SOPA DE AJO CON PESCADO

INGREDIENTES Y CANTIDADES:

Cabezas de merluza . 1/4 kg.
Gambas frescas . . . 1/4 kg.
Almejas 1/4 kg.
Zanahorias 1.
Ajos 2 dientes.
Aceite 1 vaso.
Puerro 1
Cebolla picada 1 cucharada.
Vino blanco 1 copa.
Pan 100 grs.
Sal.

MODO DE HACER-LO:

Se corta el pan en rebanadas finas y se reserva. Se limpia el pescado y, bien lavado todo, se pone en una cacerola con un litro de agua, la zanahoria, puerro y la cebolla cortada en rajitas finas, la copa de vino blanco y sal. Se acerca al fuego y se deja cocer diez minutos a hervor lento. Pasado este tiempo se saca el pescado, se les quita las espinas y las cáscaras a las gambas y almejas y se reserva en un plato, guardando el agua después de pasarla por un colador fino.

En una cazuela se pone el aceite, y cuando está caliente se doran los ajos, añadiendo las rebanadas de pan, que se dejan dorar también; se añade media cucharadita de pimentón, se rehoga un poco y se agrega el líquido de la cocción, completando con agua hasta litro y medio. Se sazona de sal y se deja cocer muy despacio diez minutos, agregando por encima el pescado.

CORDERO A LA RIOJANA

Es la chuleta de la parte de la riñonada. Un trozo de silla o centro de un kilo y medio se corta por la mitad a lo largo quitando el hueso de la espina dorsal, se quita también la piel, se enrolla empezando por la parte del pecho y terminando en el lomo y se hacen dos cilindros.

Se atan en seis partes cada una y se cortan seis chops de cada lado; se aplastan ligeramente para igualarlas, se untan de aceite fino y se emparillan a lumbré viva unos cinco minutos del primer lado y tres del segundo, y se espolvorean de sal fina.

Para servir las se colocan en escalera en una fuente calentada de antemano, adornándolas con dos montones de patata paja.

MERLUZA CANTABRICO

INGREDIENTES Y CANTIDADES:

Merluza 1 kilo.
Zanahorias 1/4 kilo.
Remolacha 1/4 kilo.
Guisantes 1/4 kilo.
Sal, pimienta y vinagre.
Huevos 1.
Patatas 1/4 kilo.
Aceite 2 vasos.
Limonas 2.
Vino Txacolí 1 vaso.

MODO DE HACER-LO:

Se escoge una cola de merluza muy fresca o un trozo del centro, pero que sea cerrada. Se pone en una cacerola cubierta de agua

fría, a la que se añade unas rodajas de limón, otras de cebolla, una rama de perejil, un diente de ajo y media hoja de laurel. Se añade la sal suficiente y se acerca al fuego, dejándola hervir tapada diez minutos, contados desde que rompe el hervor.

Ya cocida, se retira del fuego y se saca con cuidado, colocándola en una rejilla para que escurra.

Se ponen a cocer cada una de las verduras por separado, y, cuando están, se pican en cuadritos pequeños y se reservan.

En un tazón se pone la yema de huevo, se le agrega el vino, polvo de sal y unas gotas de vinagre y se remueve. En seguida se va incorporando el aceite poco a poco y sin dejar de batir, y cuando ha absorbido todo el aceite y está muy espesa se separa la mitad y la otra se adelgaza mezclándole la clara batida a punto de nieve. De esta salsa se echa un par de cucharadas a cada una de las verduras, que se mezclan con ella. La parte de salsa reservada se pone en una manga con boquilla rizada para decorar el plato. En una fuente blanca alargada se coloca la merluza y alrededor los montoncitos de verdura, alternando los colores. Con la salsa puesta en la manga se adorna la merluza y los montoncitos de verdura; por último, se adorna el borde de la fuente con medias rodajas de limón.

La salsa sobrante se pone en la salsera y se sirve aparte.

TERNERA AL JUGO

INGREDIENTES Y CANTIDADES:

Un trozo de tapa de ternera de 1 1/2 kgs.
Manteca de cerdo . . 50 grs.
Vino blanco, tipo Rioja 1/2 vaso.
Tocino 50 grs.
Huesos de vaca 2
Sal y pimienta

MODO DE HACER-LO:

En una cacerola se pone la manteca de cerdo y el tocino cortado en lonchas. Se acomoda la carne encima y se ponen alrededor los huesos de vaca partidos en varios trozos. Se tapa la cacerola y se deja rehogar a fuego moderado por espacio de media hora. Cuando se ha dorado por un lado se le da la vuelta, procurando no pincharla.

Una vez dorada por ambos lados se sazona con sal y pimienta y se añade el medio vaso de vino blanco y otra cantidad igual de agua hirviendo y se deja hervir tapada hora y cuarto a cocción lenta.

Una vez cocida se saca y se deja enfriar, se trincha en lonchas de un centímetro de grueso y se coloca en una fuente calentada de antemano, vertiendo por encima la salsa pasada antes por el chino y bien caliente. Se guarnece la fuente con unos flanecitos de espinacas.

CORDERO ASADO

INGREDIENTES Y CANTIDADES:

Una pierna de cordero 1 1/2 kilo
Manteca de cerdo . . 50 grs.
Coñac 1 copa.
Ajos y sal.

MODO DE HACER-LO:

Se elige el cordero que no sea muy crecido, se limpia, se le hace una cortadura en los nervios, se le echa sal, se frota por todos los sitios un poco de ajo y se pone en una tartera al horno untado de manteca. Se le da la vuelta para que se dore por igual, regándolo con su propio jugo para que no se seque. Tardará en hacerse unas dos horas: a media cocción se rocía en fuente adornada con hojas de lechuga, sirviendo aparte ensalada y el jugo sobrante en una salsera.

RAPE MEDITERRANEO

INGREDIENTES Y CANTIDADES:

Rape 1 1/2 kgs.
Cebolla 1.
Aceite 4 cucharadas.
Vino Alella blanco . . 1 vaso.
Almendras 12.
Tomates 1/2 kg.
Pan 1 rebanada.
Azafrán, ajo, perejil y sal.

MODO DE HACER-LO:

Se hace el rape en rodajas y se coloca en una besuguera de barro, se espolvorea con un poco de sal y se mete al horno unos diez minutos. En una sartén se pone a calentar el aceite y se frie una rebanada de pan, una rama de perejil y las almendras. Cuando esté todo frito se echa en el mortero. En el mismo aceite se frie la cebolla muy picada y cuando empieza a dorarse, el tomate picado. Se deja freír diez minutos, se pasar por el chino y se vuelve a poner en la sartén.

Se machacan los avíos del mortero con cinco hebras de azafrán, se deslien con un poco de agua del rape y se introduce el contenido del vaso de vino y se vierte todo sobre el pescado con el tomate.

Se sazona de sal y pimienta y se deja cocer muy despacio durante quince minutos.

Debe quedarse un poco de salsa.

CONEJO A LA CAZADORA

INGREDIENTES Y CANTIDADES:

Conejos 2.
Champiñones 300 grs.
Jamón 150 grs.
Tocino 100 grs.
Cebollas 2.
Ajos 1 diente.
Coñac 1 copa.
Aceite 2 vasos.
Vino blanco 1 jarra pequeña.
Perejil, pimienta, sal y tomillo.

MODO DE HACER-LO:

Se corta el conejo en trozos, después de limpio; se parte el tocino en pedacitos, el jamón en cuadritos y se pica la cebolla.

Se pone el aceite en una sartén, se agrega el tocino, la cebolla picada, el jamón el ajo; cuando están dorados se sacan a un lado. Se sazonan los trozos de conejo y

se frien en la grasa sobrante, se escurre el aceite de la sartén, rociando los trozos con el coñac y el vino blanco y se ponen en una cazuela.

Se toman algunos tomates, se pican y se echan a la cazuela; se agrega un poco de tomillo, pimienta, sal y los avíos fritos anteriormente; se tapa el guiso y se deja hacer durante media hora; un cuarto de hora antes se agregan los champiñones, si son de lata.

Se frien unos trozos de pan, y cuando el conejo está hecho se pasa a una fuente, se pone alrededor y se guarnece la fuente con el pan frito.

LUBINA CON SALSA GALLEGA

INGREDIENTES Y CANTIDADES:

Mantequilla 150 grs.
Leche 5 cucharadas.
Harina de arroz 1 cucharadita.
Sal y pimienta blanca.
Yemas 2
Limón 1/2
Vino Ribeiro o Albariño 2 vasos.

MODO DE HACER-LO:

En unperol se ponen veinticinco gramos de mantequilla, batiendo sin parar como si fuera mahonesa e introduciendo las dos cucharadas de leche restante con cuidado.

Se sazona de sal y pimienta y se agregan unas gotas de limón.

La lubina es un pescado finísimo; su mejor preparación es hacerla cocida al caldo corto. Una vez cocida al gusto, se sirve caliente junto con la salsa gallega ya nombrada.

SOPA DONOSTIA

INGREDIENTES Y CANTIDADES:

Caldo 3 litros.
Cangrejos 18
Arroz 250 grs.
Tomate 250 grs.
Puerros 1
Mantequilla 50 grs.
Coñac 1 copa.
Vino Txacolí 1 copa.
Chalota picada 1 cucharada.
Trufa 1 Sal.

MODO DE HACER-LO:

En una cacerola se pone la mantequilla, se calienta y se agrega el puerro picado, sólo la parte blanca. Se deja rehogar y se agrega el tomate cortado en trozos.

Se limpian los cangrejos, se les da un hervor, se sacan y se reservan las colitas y se machacan los caparzones, agregándolos a la cacerola con la chalota picada. Se prende fuego al coñac para disipar el alcohol y se mezcla con el vino, agregando ambas cosas a la cacerola, se sazona de sal y pimienta y se deja cocer cinco minutos. Se añaden dos litros de caldo y cuando rompe a hervir se echa el arroz, dejándolo cocer media hora. Se pasa por el chino como si fuera puré, se pone de nuevo en la

cacerola y se aclara con el otro litro de caldo.

Se calienta y se vierte en la soperá, agregando como guarnición la trufa cortada en tiras finas.

PERDICES A LO BRIAND

INGREDIENTES Y CANTIDADES:

Perdices 3.
Salchichas 150 grs.
Trufas 2.
Huevo 1 lata.
Champiñones 1 lata.
Manteca 25 grs.
Tocino graso 75 grs.
Zanahoria 1
Cebolla 1
Jerez 2 copas.
Harina 15 grs.
Aceite 1 vaso.
Pan 150 grs.
Sal y pimienta.

MODO DE HACER-LO:

Se limpian las perdices y se flamean al alcohol.

Se quita la piel a las salchichas y se ponen en un plato, se mezclan la yema de un huevo y los champiñones y una trufa, picados finos. Bien mezclado todo, se rellenan las perdices y se cosen, armándolas como los pollos; se envuelve cada una en una loncha fina de tocino, que se sujeta con un hilo. Preparadas así, se colocan en una cacerola y se añade la zanahoria y cebolla cortada en pedacitos, se agrega la manteca de cerdo y se rehoga hasta que toman color dorado; después se

VINOS

“VEGA SICILIA”

VINOS

“BODEGAS ARJONA”

ESTE VINO HA SIDO SELECCIONADO

POR EL “CLUB CLUVE”

DE MADRID Y BARCELONA

Distribuidor exclusivo para Mallorca:

FRANCISCO GALMES PUIGROS

Plaza Ramón Llull, 4 - MANACOR

agrega la harina, el jerez y un vasito de agua; se sazonan de sal y unos granos de pimienta y se cuecen tapadas durante dos horas.

Cuando están en su punto se dejan enfriar un poco, se trincan por la mitad a lo largo y se colocan en una fuente refractaria.

Se desgrasa la salsa, se pasa por un colador, se agrega la otra trufa bien picada y se vierte sobre los trozos de perdiz.

Se mete unos minutos en el horno y se sirve, adornando la fuente con unos picatostes.

PICHONES AL DIAMANTE

- Pichones 3.
- Zanahorias 150 grs.
- Cebollitas 150 grs.
- Perejil 1 rama.
- Manteca de cerdo . . . 50 grs.
- Aceite 3 cucharadas.
- Vino Diamante . 4 decilitros.
- Sal.

MODO DE PREPARAR LOS PICHONES:

Después de desmenuarlos y quitadas las plumas, se pasan por llama de alcohol, se les corta la cabeza y las patas, se limpian con un paño y se les vuelve a introducir los higadillos. Se arman y asan como los pollos y se trincan después de asados, partiéndolos por la mitad a lo largo, de forma que cada porción tenga un muslo y una pechuga.

Modo de hacer el plato:

Se eligen unas zanahorias muy pequeñas, se raspan y se reservan, se les quita la primera capa a las cebollitas, que deben ser de las llamadas francesas, muy pequeñas; se lavan y se secan con un paño.

En una cacerola cuya tapa ajuste bien se pone la manteca y las cucharadas de aceite, se calienta y se echan los pichones preparados de antemano y se rehogan un poco; en seguida se echan las zanahorias y cebollas y una rama de perejil, se sazona de sal y una pizca de pimienta y se dejan estofar a fuego moderado por espacio de media hora, moviendo de cuando en cuando el contenido de la cacerola para que todo se dore por igual y no se quemen las verduras.

Se añade entonces el vino, y cuando rompe el hervor se tapa la cacerola y se mete a horno moderado durante una hora, rociándolo de cuando en cuando con su salsa.

Una vez a punto, se sacan los pichones y se dejan en un plato, se liga la salsa con media cucharadita de maizena.

Se trincan los pichones y se colocan en una fuente, alrededor las zanahorias y cebollitas, que han de conservarse enteras, y se vierte sobre ellos la salsa.

RODABALLO AL CAMPAGNE

Se cuece un rodaballo de kilo y medio, aproximadamente, en un caldo que contenga medio litro de agua y medio litro de champagne.

Bien escurrido se coloca en una fuente ovalada y se deja enfriar completamente. Del líquido en que se ha

cocido el rodaballo se separa medio litro y se pone a cocer, añadiéndole dos claras batidas a punto de nieve y treinta gramos de cola de pescado previamente remojada en agua fría. Se deja hervir unos minutos y se filtra por una servilleta humedecida. Se deja enfriar y se cubre el rodaballo antes que se cuaje echándola en una fuente y se deja cuajar al frío o en hielo, ya cuajada se pica sobre la tabla, poniéndola en una manga de pastelería con boquilla gruesa y se hacen unos detalles alrededor del pescado.

LANGOSTA AL ARCHIDUQUE

- Una langosta viva . . 1/2 kgs.
- Mantequilla 75 grs.
- Coñac 1/2 decilitro.
- Yemas 2.
- Oporto o Jerez . 2 decilitros.
- Besamel 2 decilitros.
- Nata 1 decilitro.
- Whisky 1/2 vaso.
- Aceite 1/2 decilitro.
- Limón, sal, una pizca de Cayena y pimienta blanca.

MODO DE HACERLO:

Se pone una sartén al fuego, y cuando está caliente se agregan cincuenta gramos de mantequilla y se saltea la langosta cortada viva como para langosta a la americana.

Bien rehogados los pedazos, se vierte por encima el coñac prendido fuego para disipar el alcohol, después el Oporto o Jerez y el Whisky.

Se sazona de sal y pimienta y una pizca de Cayena, se vuelca todo en una cacerola, se tapa y se deja cocer moderadamente media hora.

Pasado este tiempo se sacan los trozos, se retira la carne de las cáscaras y se colocan aquellos en una fuente calentada. Lo que queda de la cocción de la langosta se mezcla con la besamel y la nata cruda, se deja dar un hervor durante cinco minutos, se liga con las dos yemas de huevo y el resto de la mantequilla, se añaden unas gotas de zumo de limón, se bate un poco la salsa y se vierte bien caliente sobre la langosta.

CAPON RELLENO A LA ANDALUZA

- Capón de tres kilos 1
- Carne de cerdo 500 grs.
- Tocino 150 grs.
- Pan rallado 100 grs.
- Huevos 2
- Jerez oloroso 1 copa.
- Piñones 20 grs.
- Pasas 25 grs.
- Telilla de cerdo 300 grs.
- Sal, canela y pimienta.

Preparado el capón y flameado, se limpia con un paño y se procede a rellenarlo.

Se quitan las pipas de las pasas y se pican, se pican también los piñones y el magro y tocino en la máquina y la miga de pan empapada en un poco de leche, y en un recipiente se mezcla con los huevos, el jerez y un poco de sal, canela y pimienta; se añaden los piñones y pasas y se rellena por el buche, sujetando la piel del pescuezo en la espalda del capón con unas puntadas; se cose también por abajo para que no se escape el relleno.

LA BOTELLA DE VINO MAS CARA VENDIDA EN MANACOR:

25.000 PTS.
"MARQUES DE MURRIETA"
Castillo de Ygay.
Cosecha 1.925

Tenía un precio de venta al público de 25.000.- ptas. Aunque, teniendo en cuenta que esta cosecha —y de la mencionada marca— ya está agotada en bodega, el precio para coleccionista no puede precisarse. Hay antecedentes de que una botella de este tipo ha alcanzado un precio de 83.000.- ptas.

MINISTERIO DE CULTURA

INSTITUTO DE LA JUVENTUD Y PROMOCION COMUNITARIA

Se convoca el IV Encuentro de Polifonía Juvenil y el III Concurso de Composición de Obras de Polifonía para jóvenes compositores españoles.

Las órdenes de las convocatorias han sido publicadas en el Boletín Oficial del Estado, en los números 222 y 223 correspondientes a los días 16 y 17 de septiembre del año en curso.

Para cualquier aclaración C/ San Felio, 8-A. - Sección Juventud.- Palma.

RESTAURANTE CHINO SIAO PAO PAO

ABIERTO TODAS LAS FIESTAS



(ANTIGUO CELLER MILLOR)

CALA MILLOR

ABIERTO TODO EL AÑO

RESERVE SU MESA
Tel. 56 77 48 - Calle Ses Eres

DISPONEMOS DE PLATOS PREPARADOS PARA LLEVARSE

小宝宝饭店

Retorna el prestigio del brodat, de les pecces ben acabades, del bon gust dels mil detalls a la llenceria de la casa (Adreçes de taula, llençols, Cobertors, Adreçes de llit, Cobretaules, Rendes, etc.)

CREACIONS JOANA
PIO XII, 32

TE AQUESTA PEÇA, AQUESTA COSA QUE VOSTE CERCA, PERQUE

CREACIONS JOANA
PIO XII, 32

Es una botiga nova de trunca, però amb l'avall d'una llarga experiència en Brodats, Estams, Llanes, Robeta per a infants, Peces intimes, Merceria, etc.

SI CERCA LO MILLOR, A "CREACIONS JOANA" HO TROBARA ENCARA MES

CREACIONS JOANA
PIO XII, 32

TEL. 51 12 92

SAVEDOR JUAN, 69 - Tlf. 552683
General Franco, 4 - Tlf. 550482
MANACOR

JOVENT JOVENT JOVENT
blue jeans

BOWLING CLUB

CALA MILLOR

SEIS PISTAS AUTOMATICAS

SERVICIO DE CAFETERIA



LA EMPRESA ESPERA VERTE ENGRADA CON LA PRESENCIA DE TODOS LOS AFICIONADOS AL DEPORTE DE LOS BOLOS.

PASEO MARITIMO (BAJOS DE "LOS TOROS") - CALA MILLOR

JAUME MOYA *

PERRERIAS

LOS PERROS Y LA COMIDA

Si por aquello de estar destinado este número de "Perlas y Cuevas" a la gastronomía, busca Vd. en esta sección una receta culinaria para comerse al odiado perro de su vecino, sepa de antemano que aquí, no encontrará fórmulas para hacer un estofado o un civet de perro a la cazadora.

En China se comían antes el CHOW-CHOW y según los chinos, era un bocado muy apreciado. Hoy, este perro goza de muy buen cartel en las exposiciones y en los salones, como perro de compañía, pero en el Celeste Imperio debió pasarlas tan moradas, que ha conservado la lengua de este color, como característica muy especial de su raza. Si tiene ocasión de examinar algún CHOW-CHOW, verá por el color de su lengua, que en China se portaban muy con él.

Tengo noticias de fuente no demasiado seria (la revista "Interviú") que actualmente existen todavía devoradores perros en las Filipinas; es posible que sea cierto, porque tanto los malayos como los melanesios, son gente más voraz que calculadora.

Como ejemplo máximo se puede recordar que hace alrededor de diez años, unos aborígenes de Nueva Guinea, se comieron nada menos que a un hijo de Nelso Rockefeller, joven y prometedor etnólogo, que fué consumido por los antropófagos, inconscientes de que se estaban zampando el bístec más caro de toda la historia de la gastronomía.

No. Este artículo no se escribe para orientar sobre la manera de comerse a un perro, sino sobre lo que éste come o debería comer.

Aquí, por fortuna nuestra y de los canes, siempre hemos tenido una buena idea clara de cuales son los animales que sirven de alimentación y los que deben ser alimentados.

En Mallorca sabemos muy bien que un tordo, una perdiz o un pichón, bien envueltos en hojas de col y convenientemente preparados, son exquisitos, pero a nadie se le ocurre probar de comerse de la misma manera a un canario flauta.

En Manacor, hace unos veinticinco años, todavía existían canibales capaces de sacrificar y comerse una paloma mensajera anillada, producto de mucha dedicación e incansables desvelos de su propietario. Hubo ejemplares selectísimos que habiendo regresado triunfalmente de Ibiza y Alicante, acabaron sus singladuras aromarítmicas, ahogadas en el vulgar puchero de algún émulo de los indígenas de Nueva Guinea. Pero éstos son casos aislados, tan extraños como el de un japonés que hace muy poco tiempo, en París, se comió cachito a cachito, el cuerpo llanero juncal y tulipanesco de una infeliz holandesa.

En nuestra querida ciudad, hace unas décadas, había familias modestas que compraban un lechoncito de unas pocas semanas y luego lo alimentaban en su casa amorosamente, rascándole el lomo mientras comía. Lo veían crecer en un ambiente semi-doméstico y cuando se había transformado en un hermoso cerdo, lo convertían en sobrasada picante. Esto, que en un ambiente medio rural es completamente natural, resulta hiriente para mis hijos, que aunque tienen a gala el haber nacido en Manacor, no han visto más pollos ni conejos que los de las pollerías barcelonesas. Será una sensiblería propia del joven alejado del contacto con los animales de consumo, pero hay que reconocer que su reacción es bastante natural. Muchos hombres avezados, se sentirían molestos al ver como se sacrifican las reses en los grandes mataderos.

Manacor, seamos serios, tiene el grado de civilización necesario para saber lo que se debe o no se debe comer. Hay supongo, o los había, muchos manacorenses que no han probado ni probarían jamás la carne de caballo y no sé creo yo, porque este animal sea repugnante ni sucio. Todos sabemos que no comería jamás las porquerías que pueden tragarse una gallina o un cerdo, ni bebería agua de limpieza dudosa.

La aversión de la mayoría de mallorquines por la carne caballar, quizá nazca de un cierto respeto ancestral por una bestia que no nació para servir de alimentación. Sabemos tratar bien a los animales no dedicados al consumo.

Merece matrícula de honor en este sentido, el comportamiento de los habitantes de Ibiza. La historia de nuestra isla hermana, como la de todas las islas del Mediterráneo, Mallorca incluida, no es precisamente la de una Arcadia feliz. Ibiza ha sufrido épocas de grandes privaciones, pero siempre hubo algo que llevar a la boca del CA EIVISSENC, que, procedente de Egipto, les llegó por vía de los fenicios hace más de 3000 años. El podenco ibicenco ha conservado las mismas características durante más de tres milenios y ello quiere decir, sencillamente, que el perro recibió en todo momento la alimentación necesaria, sin la cual, la raza habría degenerado.

Y habiendo dejado bien claro que no se trata de comerse a los perros, sino de alimentarlos lo mejor posible, cosa que no quiere decir en absoluto de la forma más cara, entremos ya en materia.

"A helathy dog is a hungry one", dicen los ingleses y como la frase no es de difícil traducción, me atreveré a ponerla en castellano: "Un perro sano es un famélico". Aquí decimos que tenemos un hambre canina, cuando nuestras ganas de comer superan lo que educadamente llamamos apetito.

Y yo me digo: ¿puede un hambriento ser un gastrónomo?



Saluki, compañero de cacerías de los sátrapas en las llanuras persas. El saluki tiene la elegancia y altanería propia de todos los lebreles.

Con todo su aspecto aristocrático, si tiene que optar entre un platito de exquisito caviar iraní o un platazo de guisote inmundo y tabernario, de carne indefinible, el saluki, como todos los perros, demostrará que más que un gastrónomo, es un tragaldabas.

mo? Bien entendido que no me refiero al hambriento ocasional, sino al habitual. Pienso que no. Un hombre con hambre antigua, no puede ser un epicúreo. Esto es obvio. Denle a un famélico a escoger entre un comestivo abundante o una tarrina de caviar iraní y su estómago le hará preferir el plato más voluminoso. Primero tratará de llenar la panza y sólo cuando ésta esté conforme, dará audiencia al paladar.

Un perro, cuando está sano, comería hasta reventar. Algunos de los que están muy gordos, pueden llegar a despreciar la comida. En Mallorca suele decirse que necesitan "uroná", pero éstos no son perros sanos. Son animales enfermos de obesidad, que es uno de los desarreglos más frecuentes y causantes de muerte prematura entre los canes.

Algunas razas tienen más propensión que otras a engordar; por ésto, antes de adquirir un perro, es conveniente calcular la cantidad y tiempo de ejercicio que se puede proporcionar al animal. Ningún perro da más impresión de tristeza y estupidez que un BOXER demasiado gordo. Pocarrazas o ninguna, darán la alegre estampa atlética que ofrece un BOXER bien ejercitado.

Un perro saludable es un famélico perenne. Si se le dan, comerá carne, cacahuets, pescado, sobrasada, nata, queso, chocolate, queso, galletas, verdura, fruta, pan, caramelos, huevos, etc. etc. todo revuelto y sin orden ninguno, el asunto es comer. Beberá agua, zumos, caldo, cualquier cosa menos alcohol ni nada que lo contenga.

Debe comer según su tamaño. Un animal de siete u ocho Kgs. necesita unos cien gramos de carne al día. Un MASTIFF, un SAN BERNARDO o un GRAN DANES pueden llegar a necesitar más de tres kilos. La carne debe ser escalada o muy poco cocida y siempre complementada con arroz, acelgas y zanahoria hervidas.

Si en vez de cocinar para el perro se prefiere darle restos de comida, se le puede dar todo menos picante, patatas, legumbres, huesos de ave, de conejo, etc.

Si se le dan huesos de pollo, se los come ávidamente, porque no sabe que pueden ocasionarle una perforación intestinal.

Si repasamos lo que llevamos escrito vemos que el perro no entiende de calidad, prefiere la cantidad. Para él no existe un orden ni una forma de preparar los alimentos. No sabe que es un cocido, ni un frito, ni un asado, ni un "soufflé". Todo ésto para él solo es comida. Si además, aborrece el vino y el alcohol... ¿qué tiene un cánido que ver con la gastronomía?

El perro, no nos engañemos, nunca será un "gourmet". No pasará de ser lo que en buen castellano, se llama un zampatortas.

JAUME MOYA

NOTA. Pienso que no hay escritor, periodista, ni siquiera ningún aficionado a escribir "cartas al director", que no se haya sentido alguna vez una autoridad en materia gastronómica. Creo que el caldo de cultivo de los escritores gastronómicos, son las pensiones baratas. La diferencia entre un guisote de patrona y el plato bien preparado de un buen "chef" de cocina es tan abismal, que cualquier jovencito harto de comestivos, se siente una autoridad, al haber comido media docena de veces en buenos restaurantes. Todos se creen poseedores de un paladar exquisito y como han descubierto que se puede pagar la cuenta con unas líneas laudatorias, la publicidad encubierta ni siquiera se encubre.

Julio Camba, que era un gran "gourmet" empezó con "La casa de Lúculo". Este libro, escrito hace más de cincuenta años, continúe siendo a mi criterio, el más autorizado, inteligente y divertido. Alvaro Cunqueiro tiene cosas meritorias y Nestor Luján, al no poder tocar otros temas, se convirtió en un especialista del buen comer. Ahora ya son todos. No hay quien no quiera ser proxeneta de su propio paladar.

Vazquez Montalbán, magnífico escritor y político fracasado (ex aspirante a diputado del partido comunista, de la línea dura), olvidándose de que los de su misma cuerda ideológica tienen a sus súbditos (no ciudadanos) con la carne racionada, o sin racionar porque no la tienen, es uno de los mejores comentaristas actuales en el arte de sentarse a una mesa bien servida.

El que quiera poseer cultura gastronómica teórica, la tiene en abundancia a su alcance, pero creo que se nace o no se nace "gourmet". Después de más de veinte años de comer a diario en restaurantes excelentes, buenos, menos buenos y malos; después de haber pagado notas económicas, correctas, razonables, caras carísimas y atracos, por aquello de "Roda el mon i torna al Born", me he convertido en un panegirista del "pa amb tomàtiga i pernil" y sin dudar, ahora que es la "saison", cambiaría una langosta por un plato de "llampuga amb prebes". Rechazaría la mejor paella por una buena "escudella fresca" y entre una "coca amb verdura" bien hecha, o la pizza más afamada, optaría por la coca.

Solo me atrevería a dar un umilde consejo a los restauradores manacorenses. Deberían poner en sus cartas al erizo de mar. En Francia es apreciadísimo y en Gerona lo consideran una exquisitez.

El erizo es abundantísimo en nuestras costas y ahora en invierno, es la época buena para consumirlo. En Punta Amer, entre S'Illet y Bahía Cala Millor, había antes erizos para alimentar a Mallorca entera y si nadie se los ha comido, todavía deben estar allí. De mi época de pescador submarino, cuando no existía aún el traje de goma, guardo den todo el cuerpo puas de erizo que no se pudren jamás. Busquen a estos asquerosos pero succulentos bichos negros llenos de puas! Su paladar me lo agradecerá.

GRAN SURTIDO DE PANTALONES DE CALIDAD

LLULL

SASTRERIA

Jaime Domenge, 12. - MANACOR
Mitjorn, 8. - S'ILLOT

MEDICA MANACOR



Plaza Rector Rubí, 4-A, 1o. Teléfono 55 02 10
MANACOR

CENTRO DE GIMNASIA MEDICA

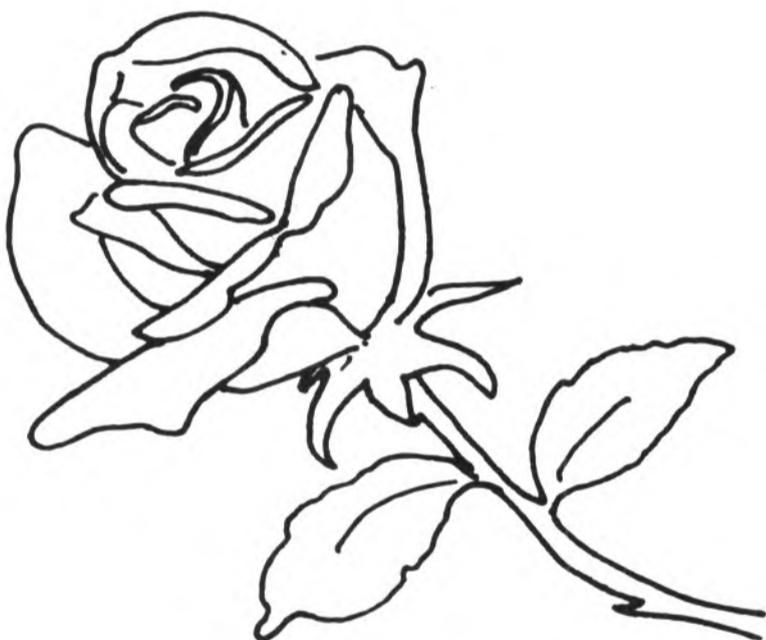
- Trastornos de la columna
- Recuperación después de accidentes
- Recuperación después de intervenciones
- Gimnasia preventiva
- Corrección de vicios posturales
- Artrosis

ACUDA HOY. MAÑANA PUEDE SER TARDE

Pida información, llamando al teléfono 550210

RESTAURANTE

ROSA NEGRA



**BAJO LA
DIRECCION
DE
SALVADOR BAUZA**

(EX-JEFE DE COCINA DEL HOTEL SAID)

(JUNTO AL HOTEL CALA BONA)

TELS: 56 72 71 y 56 72 72

CALA BONA

Mítica y sociología de la vendimia

«Quiero hablar de la viña con la gravedad que conviene a un romano cuando trata de las artes y las ciencias útiles. hablaré de ella no como haría un médico sino como juez que debiera pronunciarse sobre la salud física y moral de la humanidad».

Plinio el Viejo: *Historia natural*.

A estos grabados corresponde paralelamente y con el mismo espíritu, aquella barroca descripción de la vendimia de nuestro viejo tratadista castellano Jerónimo L. de Zárate; «Con el otoño a las puertas y cuando la hoja amarillee, vete a tu viña y corta los racimos, y busca buenos brazos que te acarreen la fruta hasta los almijares. Y esto se ha de hacer desde el alba, para que el sol te coja de camino y no se recaliente la uva en las canastas por arriba, dañando con mala humedad a las que quedaron al fondo». Por aquellos mismos años, fray Miguel Agustí, rosellonés de la Orden de San Juan de Jerusalén, daba en el siglo XVII estos sorprendentes consejos en su libro *Secretos de la Agricultura*, traducidos del catalán original, textos que desconozco, pues sólo dispongo de la edición castellana de 1717: «Conviene que se haga la cogida de las uvas en tiempo claro y sereno y, si fuera posible, en luna menguante, porque el vino sea mejor y de más conservación...».

Ceremonias sangrientas

Los rituales agrarios de la viña se remontan a tiempos antiquísimos. En Egipto, en Fenicia, en Asia Menor, se unen a las viejas costumbres sagradas liturgias sangrientas. Es decir, con sacrificios humanos practicados en provecho de la fertilización de la cosecha. Su origen debe buscarse en Egipto y sobre todo en los cultos osíricos, —de la muerte y resurrección de Osiris— cuyas formas más antiguas se reconstruyen de la manera siguiente; en los tiempos prehistóricos se envolvía un hombre en unos haces de papiro y luego se le decapitaba; el cuerpo se tiraba al agua o se machacaba y luego se enterraba profundamente en los campos. (Igual se hacía en los campos de cereales después de la cosecha). El extranjero inmolado tenía que ser, si se hallaba, rubio y extraño completamente al país. Luego todos estos ceremoniales de una clase sacerdotal sacra y terrible, se fueron convirtiendo en actos puramente simbólicos. En la Antigüedad clásica el sacrificio humano para la recolección no era más que un vago recuerdo de tiempos ya muy lejanos.

Alvaro Cunqueiro, no obstante, contaba que, en la antigua Sicilia, en vísperas de vendimias, solían matar al anochecer a un extranjero que pasase por allí y lo enterraban en el viñedo para que su sangre y la cal de sus huesos sirvieran para vivificar las vides que se tienen en aquellas tierras, resacas por el sol.

Entre los ceremoniales del crecimiento, fertilidad y muerte de la vegetación, substancialmente orientales y mágicos, están los del dios Dioniso, a quien los romanos llamaron Baco, que llegó a personificar el vino y la alegría incontenible producida por el zumo de la uva. Fue un culto frenético, velado en ocasiones por el misterio del misticismo oriental, que tuvo origen en Tracia, de donde este dios, palpitante y antiguo fascinador, tuvo su cuna. Quizá por su bárbara procedencia, la ruda Tracia, fue en prin-

cipio poco estimado en el Olimpo a pesar de que bien pronto se le atribuyeron preclaras genealogías. Fue considerado hijo de Zeus y de Semele, princesa tebana, que murió, fulminada, cuando Zeus, que había tenido con ella amores de humana lascivia, encarnado en hombre corriente, se le reveló en todo su esplendor.

La embriaguez de Dioniso

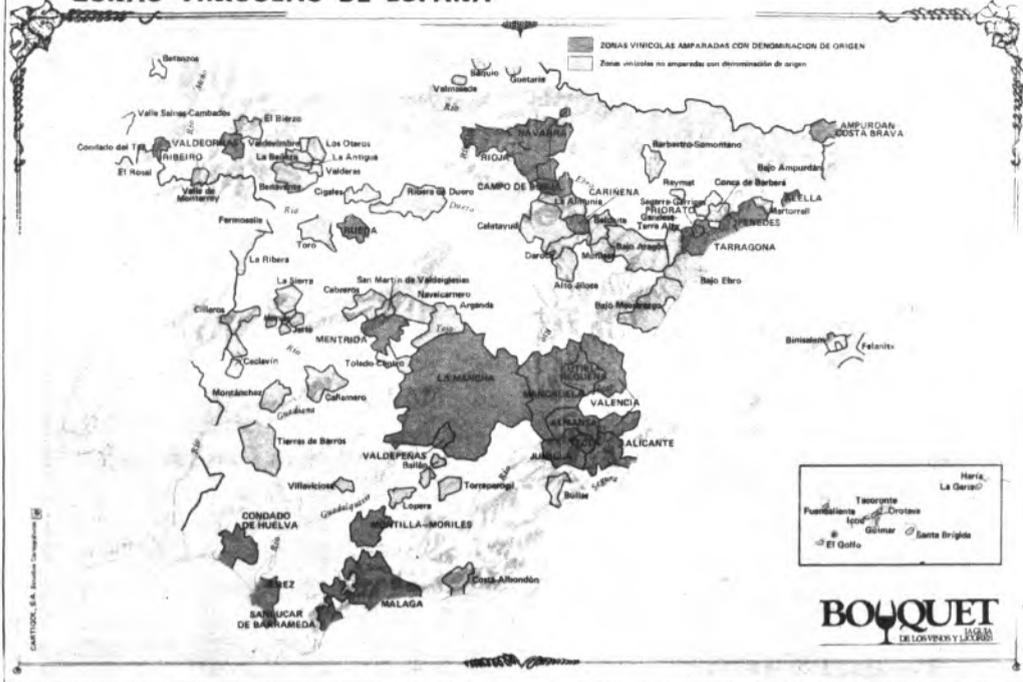
Dioniso fue recogido por su padre y creció bello y salvaje: descubrió la viña y la vendimia, el mosto y el vino y se convirtió en el dios de la vitalidad y de la embriaguez. Pero también fue la deidad de una planta vivaz, la hiedra, cuya persistencia a través de las estaciones puede simbolizar la perennidad de la existencia. Como Dios de las plantas que pueden provocar la embriaguez —pues la hiedra produce, al comerla, un cierto grado de exaltación— Dioniso se recreaba en el tumulto, la alegría y el delirio. Lo presidía con su tirso, vara enramada de hojas de hiedra y pámpanos, notoriamente milagrosa, y su séquito estaba compuesto por genios de los bosques, revoltosos sátiros y ménades, que danzaban al son de la flauta y el tamboril. Sobre este modelo de cortejo divino, durante ciertas fiestas, había mujeres que llevaban el entusiasmo y de una especie de delirio, al modo de las bacantes, recorrían los bosques en Beocia sobre todo, alcanzando a veces tal grado de histerismo que despedazaban vivos los animales que encontraban a su paso; en cierta ocasión, un grupo de estas mujeres, agotadas a causa de sus transportes, llegaron a medianoche, incoscientemente, a la ciudad de Anfisa, a la que guerreros enemigos estaban sometiendo a saqueo: sin darse cuenta de nada, se introdujeron hasta el centro de la plaza y se durmieron. Un culto tan frenético no dejó de impresionar a los griegos, por su natural tan racionalistas y poco dados a dejar que se exteriorizaran sus sentimientos y sus pasiones: un drama de Eurípides, *Las bacantes*, una estatua de Escopas que conocemos a través de una réplica, dan testimonio de la profunda impresión que en ellos dejaron estas manifestaciones.

Queda Dioniso como la deidad de la vegetación, con los misterios de su resurrección y muerte: su pasión, su aniquilamiento y su muerte se representaban en sus herméticos ritos sagrados en los que fluctuaban, alternados, la jovialidad y la melancolía, la alegría de la cosecha y el duelo de ineluctable invierno, el regocijo y las lamentaciones, las orgías y las penas enlutadas. Pertenece al dios de la estirpe melancólica de divinidades griegas que, a semejanza del egipcio Osiris, mueren y retornan: las bellas siluetas de Adonis, de Atis, de Orfeo.

A la viña, viñadores...

Todo ello va ligado a las canciones y los poemas. En Fenicia, ya en septiembre se cantaban las estrofas llamadas li-

ZONAS VINICOLAS DE ESPAÑA



nos o ailinos, según nos enseña Homero, cánticos que eran como una oración fúnebre a la muerte del fruto y una rogativa de su retorno. Se ligan a los cantares que entonaban los segadores egipcios al ritmo de su trabajo. Porque siempre la vendimia ha ido unida a las canciones, a la alegría de la cosecha. Desde las tonadas un tanto goliardescas y eróticas de la Borgoña, que se cantaban en la Edad Media para virilizar al vino, hasta las canciones típicas, delicadamente amorosas, casi litúrgicas, que se recogen en Castilla. Lope de Vega, con su genio subyugante de poeta popular, recoge una modélica, en su auto sacramental *El heredero del cielo* que es canción que sirve para la danza al mismo tiempo y ofrece además la particularidad de desarrollarse como un zéjel de la poesía arábigo-andaluza:

«A la viña, viñadores,
que sus frutos de amores son.
-A la viña tan galana,
que sus frutos de amores son.
-de color de oro y grana,
que sus frutos de amores son.
-cumbre de bello y flor cana
los racimos de dos en dos
-A la viña, viñadores,
que sus frutos de amores son».

Pesa mucho la vendimia en el inconsciente colectivo de los pueblos. El vino es en España -como en Francia y en Italia- esencial en nuestra economía. No es la obra de un solo hombre, sino el resultado de una tenaz y refinada tradición. Leon Daudet, aquel periodista violento y genial, le llamó: «la segunda sangre de Francia» y defendió con su lenguaje grueso y poderoso, rabelesiano, el vino contra toda clase de innovaciones. Los artículos de Daudet sobre el vino son inolvidables, sus argumentos poseen una contundencia admirable. Daudet, que además de escritor era médico, llegó a escribir que «el vino bien bebido mejoraba la herencia...», afirmación que bien pocos higienistas osarían mantener. Así, los franceses han defendido la cultura del vino sosteniendo que es un profesor del gusto y una de las bases de su civilización. Francia ha sido experta propagandista de sus mejores productos, mientras nosotros muy a menudo hemos desdenado lo mejor que tenemos con un altanero menosprecio. De un tiempo acá, más por presiones comerciales que por propio convencimiento, hemos iniciado una rotunda loa y defensa de los viejos vinos ibéricos. Elogio que debe hacerse

no sólo por intereses legítimos, sino porque nuestro vino es un elemento positivo de nuestra evolución histórica y de la vida cotidiana del país.

El vino o el espíritu latino

En la vieja civilización europea ocupa su puesto no desdeñable la perfección y la delicadeza del vino latino. Desde Roma, desde Horacio y Plinio, se viene repitiendo. Y es que el vino diferencia extraordinariamente naciones y pueblos; las características morales o físicas de los países en los que el alcoholismo es un problema angustioso son los que no poseen vino. En ocasiones, los alcohólicos no lo son de vino ni poseen paladar para gustar de los infinitos y delicados matices de esta bebida. Su sed es una sed seca y voraz, incansable, que sólo desea producir más sed, y este sistema de beber para tener más sed, y este sistema de beber para tener más sed es el que ha hecho necesaria la existencia de unas bebidas excitantes y tóxicas, como son las combinaciones. La literatura de abstinencia del vino, el puritanismo norteamericano ante el vino, produjo el *cocktail*, los aguardientes como aperitivo que, bebidos sin mesura, pueden ser tan monótonos como nocivos.

Por todo ello, en este instante de la vendimia, de la variada, alegre y policroma vendimia española, en el momento de engendrar el vino cumplimos con un antiguo y solemne ritual. Persévera en nuestro espíritu el mundo dionisiaco de la muerte y resurrección. Dicen que en el siglo pasado en una bodega toscana había una cabeza rota de mármol pagana que servía para atrancar la puerta. Quedaban solo los ojos ciegos, la nariz desconchada y la dibujada línea de los labios fríos. Una muchacha dejó caer un chorro de rojo vino en aquella boca helada y de inmediato se reveló, espléndido y portentoso, un joven dios adolescente de ancha y roja sonrisa. Ha sido, que yo sepa, uno de los últimos milagros de los dioses olvidados de la mitología greco-latina. En el momento de la vendimia, del mosto nuevo, pensemos en el extraño prodigio eternamente renovado del anual nacimiento del vino. Elaborarlo y beberlo son, para nosotros, dos obligadas lealtades. Cumplámoslas con una honesta fidelidad.

Néstor Luján



BAR - GRILL
CAS TORRADOR

VINYA DEL MAR, 18 • TEL: 56 78 56
CALA MILLOR

SOLO SOMOS
ESPECIALISTAS
EN CARNES

(PARRILLA DE LEÑA)

ABIERTO UNICAMENTE NOCHES



Bar Restaurante

H. FE Y BAR

**DONDE DEGUSTARA
BUEN VINO DE
RIOJA
Y MEJORES PESCADOS
Y MARISCOS**

C/ JUAN DE AUSTRIA, 16 - MANACOR



ALZAMORA, S.A.

CASA FUNDADA EN 1835
IMPORTACION & EXPORTACION



PALMA DE MALLORCA

**AUTOSERVICIO
MAYORISTA**

- ALIMENTACION
- CONGELADOS
- MENAJE
- HOGAR
- PAPELERIA
- RESTAURACION
- HOSTELERIA
- etc.

EN PALMA
DIRECCION: GILBERT DE CENTELLAS, 16
DIRECCION TELEGRAFICA: ALZAMORA
DIRECCION POSTAL - APARTADO N.º 6
TELEFONO 46 38 50

DIRECCIONES CASH AND CARRY:

GENERAL MOLA, 80 - MANACOR
TELEFONO 55 04 32
GERMANIAS, 123 - INCA
(antes Calvo Sotelo)
TELEFONO 50 05 11

con la cordialidad de siempre

PIZZERIA ITALIANA



DA GIANNA



.. SPAGHETTI .. LASAGNA .. CANELONES .. PIZZAS ..

HELADOS ESPECIALES

TODOS LOS DIAS DESDE LAS 11 DE LA MAÑANA

SALON DE

JUEGOS RECREATIVOS

APARATOS ELECTRONICOS-FUTBOLINES-BATALLAS ESPACIALES
CAZA-INVASIONES EXTRATERRESTRES-OVNIS-ROBOTS, etc.

CARRETERA CUEVAS

«ES RIUTET»

Teléfono: 57-03-33

PORTO CRISTO

GUIA DE VINOS ESPAÑOLES

VINOS RECOMENDADOS

Bodegas Arbula
Gran Solar (Rioja).

Bodegas Berberana
Carta de Oro. Tinto. (Rioja).

Bodegas Bilbainas
Pomal Reserva, Viña Pomal, Viña Zaco (tintos).
Viña Paceta y Cepa Oro (blancos, seco y dulce).
Rioja.

Bodegas Campo Viejo
Gran Reserva 1961, cosechas 1964 y 1970. Rioja.

Bodegas Franco-Españolas S.A.
(Rioja). Excelso, Royal, Rioja Bordón, Claro (tintos de mayor a menor edad). Blancos: Viña Sole. Diamante. Castil Corvo.

Bodegas Morenito
Santaño (Valdepeñas).

Bodegas Pintado
Monte Marqués (tinto). (Valdepeñas).

Bodegas Riojanas
Viña Albiñana, Monte Real.

Bodegas Sogevinas
El Ciego (Alava). Privilegio del Rey Sancho. Vinos 3.º, y 5.º año.

Cooperativa Comarcal de Villafranca del Bierzo
Palacio de Arganza y Padornia (tintos).

Cooperativa del Campo de la Castilla Valenciana
Tinto de la Reina (Valencia).

Cooperativa de Utiel
Sierra Negrete (Valencia).

Cune
(Compañía Vinícola del Norte de España.) Imperial Gran Reserva, Imperial Reserva, Claretos 5 y 3 años, (tipo Burdeos). Viña Real 4.º Año y Viña Real Reserva (aborgoñados). Monopole (blanco seco). Rioja.

H. Beaumont y Cia
Señorio de Sarria, clarete y rosado (Navarra).

Herederos del Marqués de Riscal
Marqués de Riscal. (Rioja.)

Jaime Serra
Alella (Barcelona).

José Ferrer
Gran Reserva. Tinto de Binisalem (Mallorca).

José Oliver
Castel Fleuri. Tinto (Tarragona).

La Rioja Alta S.A.
Reserva 890. Reserva 904. Viña Ardanza (Rioja).

Lalanne
Tinto y rosado (Somontano).

López de Heredia
Viña Tondonia y Viña Bosconia. Tintos (Rioja).

Marqués de Monistrol
Blanc de Blancs (Barcelona).

Marqués de Murrieta
Etiqueta Blanca, Castillo Igay. Tintos (Rioja).

Miguel Torres

Coronas Reserva (cepas Cabernet Sauvignon, Viña Santa Digna. Blancos con bouquet alsaciano: Viña Esmeralda, Viña Waltraud (Penedès).

Montánchez
Blanco Trampal (Cáceres).

Vicente Gandía Pla
Castillo de Liria (Valencia).

LOS VINOS DE JEREZ

Mejor conocido por los extranjeros - romanos, ingleses, holandeses - que por los mismos españoles, el vino de Jerez es el más antiguo caldo español del que se tiene referencia. Se sabe con certeza - lo atestigua Marcial en uno de sus epigramas - que durante la dominación romana de Iberia, cuantiosas partidas de vino jerezano eran embarcadas con destino a Roma.

Hasta hace pocos siglos, la zona vinícola de Jerez producía tantos vinos tintos como blancos. Crónicas del siglo XV relatan la calidad de los tintos jerezanos, tintos que irán desapareciendo progresivamente y que hoy sólo superviven en una cepa, que da óptimos y generosos dulces: la Pedro Ximénez.

La cepa Palomino es, sin duda, la madre del moderno jerez, la que lo ha hecho ser consumido por los mejores paladares del Imperio Británico desde hace bastantes siglos. La que le ha dado fama universal. Aparte, claro está, de la esmerada crianza a que se someten todos y cada uno de los vinos de la región. De hecho, los jereces proceden de distintos tipos de cepa, que se agrupan en tres denominaciones: Palomino, Pedro Ximénez y vidueño (o cajón de sastrer que cobija al resto de las cepas).

Los vinos no dulces de Jerez se dividen en dos grupos fundamentales: los finos y los olorosos. Los primeros son secos y sólo moderadamente aromáticos al olfato. Los segundos, como su nombre indica, resultan más sugerentes y poseen más cuerpo. Pero de cada grupo - y sus mezclas - nacen infinitas variantes. De los finos, las manzanillas y amontillados. De los olorosos, los palos cortados y las rayas. Aparte de los espesos jereces dulces, que nacen en cepas de moscatel o de Pedro Ximénez.

Clasificación de los vinos de Jerez

Seguramente la mejor clasificación de los jereces se debe al poeta y cosechero Julián Pemartín, autor del irrefutable Diccionario del Vino de Jerez. Es ésta:

FINOS

Manzanillas finas Color: amarillo muy pálido
Sabor: muy sutil, un poco amargo
Olor: muy delicado

Manzanillas pasadas Color: topacio
Sabor: suculentemente sutil y amargo. Recuerda a la aceituna
Olor: muy suave y pujante

Finos (palmas) Color: topacio
Sabor: seco, recuerda a la almendra
Olor: muy suave y punzante

Amontillado Color: entre topacio y ámbar
Sabor: muy seco. Entre almendra y avellana
Olor: muy incisivo

OLOROSOS

Rayas Color: oro oscuro
Sabor: sustancioso, basto, con fuzg impresión de dulcedumbre
Olor: intenso y aterciopelado

Olorosos Color: oro oscuro
Sabor: recuerda la nuez
Olor: intenso y aterciopelado, sin punta

Palos Cortados Color: ámbar
Sabor: sustancioso y seco
Olor: intenso, aterciopelado, agudo

DULCES

Pedro Ximénez Color: caoba
Sabor: muy azucarado
Olor: frutoso, de pasa

Moscatel Color: del oro a la caoba, según la edad
Sabor: azucarado
Olor: peculiar

BODEGAS Y VINOS RECOMENDADOS

Agustín Blázquez
Carta Blanca, Carta de Oro. Carta de Plata.

Caballero
Gran Señor, Fino Don Guisa.

Cuvillo
Oloroso Sangre, Cream, Trabajadero, Fino «C».

Domecq
Fino La Ina. Celebration Cream, Rio Viejo.

Duff Gordon
Amontillado El Cid.

Garvey's
Fino San Patricio, Dry Amontillado, Dry Oloroso Ochavico.

González Byass
Fino Tío Pepe, Amontillado La Concha, Dry Amontillado Gordo, Oloroso y Romano Cream.

Guerrero
Fino La Jaca, Oloroso Geraldino y Amontillado Solito.

Lustau
Palo cortado Emilio, Dry Lustau.

Marqués del Real Tesoro
Manzanilla.

Osborne
Fino Guinda, Oloroso Bailén.

Palomino y Vergara
Fino Tío Mateo.

Ruiz Mateos
Don Zoilo.

Sandeman
Medium Dry Amontillado, Fino Sandeman, Armada Cream.

Valdespino
Fino Valdespino, Amontillado Tío Diego.

Dejando aparte el Jerez los vinos españoles resultan tremendamente irregulares y, por tanto, difíciles de juzgar en un solo bloque. Aun así, cabe hacer las siguientes precisiones:

- Hay bodegas de toda solvencia que producen caldos de bondad garantizada. Algunas de ellas son grandes bodegas. Ya diremos cuáles en la relación de vinos recomendados.

- Por lo general, los vinos españoles pecan de fuertes o de muy fuertes. Pasan del grado alcohólico deseable.

- La consecuencia lógica de todo ello es que las cifras de exportación vinícola española están en franco descenso y que Italia, California y Australia la están apalizando mercedamente.

- No todos los buenos tintos vienen de Rioja y Valladolid. Otras regiones vinícolas, que producen caldos excelentes, no merecen la atención necesaria entre los consumidores. Por ejemplo, el Bierzo, el Somontano, el Penedès y Valencia.

- La creencia popular de que los vinos españoles merecen un tributo mundial de admiración y son comparables a los grandes vinos que se hacen en el mundo, es una pobre mentira. Que hay vinos excelentes, es cierto. Pero el nivel medio del vino español es decepcionante y la atención que merece entre los paladares más refinados del mundo, mínima. Sirva como ejemplo la atención que la Biblia resumida de los grandes vinos, el *Hugh Johnson's Pocket Wine Book*, dedica a los caldos españoles (descontando el Jerez): cinco modestas páginas. Francia se lleva cincuenta e Italia, dieciséis.

PERLAS Y CUEVAS

● «LACON CON GRELOS» - Galicia

● «COCHINILLO» - Segovia

● «COCIDITO» - Madrileño

● «MIGAS DE POBRE» - Granada

● «ESCUDELLA FRESCA» - Cataluña

● «CALDERETA DE LANGOSTA» - Menorca

«Botifarrones, chorizos, morcillas, butifarra, etc.» «Priorato, Jumilla, Rioja, Valdepeñas, etc.»

GASTRONOMIA DIVERSA COMO CLARO EJEMPLO DE LA VARIEDAD QUE ENCONTRARA EN ESPAÑA

CONOZCA ESPAÑA Y ASOMBRESE DE SU VARIEDAD

EN TREN, COCHE, AVION O BARCO... DEJE USTED QUE

VIAJES BRUMAR LE MUESTRE CUAN VARIADA ES ESPAÑA

SUCURSAL:
Pleza Sol - Cala Millor
Tel. 567738 - 39
San Servera - Mallorca

CENTRAL:
Arquitecto Forteza, 25 C
Tel. 252440 - 41
Palma de Mallorca

SEBASTIAN AGULLO FREIXA
Director - Zona Calamillor

5 RECETAS DE «NUEVA C

TRES «CHEFS» DESCUBREN SU SECRETO: JUAN ROMERO - Y JUAN LOPEZ - DEL «OASIS» DE SA COMA

HOJALDRE DE PECHUGA DE TORDOS CON SETAS

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS

4 tordos
3 setas

1 juliana de verduras
2 hojaldres ovalados

Para empezar se desarman los tordos y se sacan las pechugas que se guardan aparte. A continuación se corta la juliana de verduras, que se compone de 1 zanahoria, 1 diente de ajo, 1 puerro y tomate. Todo ello se corta en forma alargada y muy fina.

Con los huesos y el resto de los torods, a los que hemos previamente sacado las pechugas, y esta juliana de verduras, se hace un fondo. Es decir, se frie todo junto con un poco de aceite muy caliente y se flambea con un poco de coñac, se le añade posteriormente un caldo blanco y se deja reducir a fuego vivo hasta espesar de salsa y posteriormente se pasa por un chino. En caso de no disponer de un caldo blanco se puede añadir simplemente agua.

A continuación se saltean las pechugas con aceite muy caliente, previamente sazonadas con sal y pimienta. Una vez salteadas, con el aceite muy caliente y durante muy poco tiempo, se filetean las pechugas y se disponen sobre uno de los hojaldres que se habrá partido por la mitad. Se filetean las setas y se saltean con un poco de ajo picado muy fino y mantequilla y se colocan encima de los filetes de pechuga. En el último momento se le añade la salsa muy caliente y se cubre con la otra mitad del hojaldre.

En esta muy interesante receta de Juan Romero (Restaurante Xoriguer, Palma) se combinan ingredientes típicamente mallorquines con una forma distinta de la habitual. Es lo que se ha dado en llamar "nueva cocina". Efectivamente, el sabor delicado del hojaldre combina perfectamente con el gusto un tanto fuerte del tordo y de las setas, creando un conjunto perfectamente armonioso y original.

Se puede acompañar este plato con un vino de carácter, un "Royal" Reserva 1966, si se encuentra, de las Bodegas Franco Españolas será un digno acompañante para este plato delicioso.

TOSTA DE GAMBAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

4 Gambas medianas
250 grs. cebollas
150 grs. mantequilla

1/4 litro crema de leche
150 grs. champiñones
1 trufa.

Para preparar esta original receta se deben de pelar las gambas en crudo y separar y guardar las cabezas. Se corta cebolla muy fina y se saltea con mantequilla, cuando la cebolla está en su punto, es decir, dorada, se le añade pimentón rojo y la trufa cortada en finas lamas, por último se le añaden los champiñones también cortados en finas lamas y se rehoga durante el tiempo necesario para que los champiñones estén en su punto, con mucho cuidado de no pasarlo; cuando los champiñones alcancen su punto se flambea todo con un poco de coñac, para a continuación saltear las gambas durante muy poco tiempo (evitar la cocción de las mismas para que no endurezcan).

En otra sartén se sofrien las cabezas de las gambas con cebolla y mantequilla y cuando estén en su punto se le agrega la nata líquida que deberá cocer el tiempo necesario para extraer el jugo de las cabezas, aunque nunca más de tres minutos. Se pasa todo por un colador, mejor un chino, se sazona y se pone a punto de avecrem. Se le incorporan las gambas junto con los champiñones y el resto de las cosas y se sirve sobre una tosta recién hecha, o, mejor aún, sobre un zócalo de hojaldre.

Es extremadamente difícil recomendar un vino para este plato puesto que son muchas las posibilidades donde escoger. Particularmente me inclino por un Blanco "Pescador" de Perelada o con un "Mateus Rosé", aunque admito que otros muchos blancos y aún algunos tintos ligeros pueden acompañar perfectamente a este plato.

Esta receta, debida a la maestría de Juan López, del Restaurante OASIS de Sa Coma, aúna el sabor inconfundible

de las gambas con el contrapunto de la trufa y el sabor dulzón de la nata como fondo. Es una auténtica maravilla que, estoy completamente seguro, les ha de encantar.

PIERNA DE CORDERO AL HORNO

INGREDIENTES

1 pierna de cordero
1/2 kilo de cebollas

1/2 kilo de zanahorias

Ya sabemos que son tantas las recetas de cordero al horno como gentes capaces de prepararlos, pero nos hemos decidido por esta por considerarla bastante innovadora y sobre todo de extraordinario resultado final.

Se coge la pierna de cordero, se sazona con sal y pimienta y se coloca en una fuente de hornear previamente untada con mantequilla. Se prepara entonces un majado empezando por picar unas almendras tostadas, ajo y perejil. En otro recipiente se colocan dos cucharadas soperas de buena y fuerte mostaza de Dijon, 1/4 litro de aceite y 1/4 litro de Tio Pepe. Se coloca entonces la fuente en el horno y se va mojando con la segunda preparación. Se corta entonces la cebolla y la zanahoria juliana, es decir de forma alargada y fina, se mezcla y se incorpora al cordero cuando este empieza a dorar a fin de que alcancen el punto de cocción las dos cosas al mismo tiempo, el cordero, la cebolla y la zanahoria. Diez minutos antes del tiempo de cocción se incorpora la picada de almendras, ajo y perejil.

Para este plato, original del Chef José Garcia, del Hotel Perla, sugerimos un vino tinto Gran Coronas, de la Casa Torres, de Cataluña. Espléndido tinto, de sabor muy robusto y agradable, formará una pareja inolvidable con este plato de cordero.

CAP ROIG AL VINO TINTO DE BINISALEM

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

4 Cap Roigs de 300 grs. aproximadamente
1/2 litro de vino tinto de Binisalem

2 dientes de ajo
4 echalotas
1 hoja de laurel

20 grs. de manteca de langosta
100 grs. de champiñones
18 gambas medianas peladas
1 limón
1/2 litro de crema de leche
1 ramita de apio
10 grs. de mantequilla, sal y pimienta

Se limpian los Cap-Roigs y se les quita la espina central con un cuchillo de punta fina, sin llegar a la cola para que se quede unida al cuerpo. Se colocan en una fuente de hornear untada de mantequilla y dispuestos de forma que puedan rellenarse posteriormente.

Para preparar el relleno se funde en una cacerola la manteca de langosta y se incorpora el ajo, la echalota y el apio bien picado junto con una hoja de laurel. Cuando empieza a tomar color se incorporan los champiñones, las gambas y el zumo de limón. Después de tres minutos, se le añade una copa de vino y se mantiene al fuego dos minutos más. Al retirar del fuego se escurre, dejando el líquido en la cacerola, y se pone en medio de cada cap-roig. Se sazona todo y se rocía con vino para meter al horno durante diez minutos a temperatura media.

En la misma cazuela que se ha hecho el relleno, y con el líquido que nos queda y el resto del vino, se hace una salsa, reduciéndola a la mitad e incorporando después la crema de leche. Se deja reducir hasta que quede una salsa cremosa y con ella se cubre el pescado una vez hecho y en el momento de servir. Presentar en plato individual y decorado con gambas, champiñones y una ramita de perifollo.

Aquí tenemos otra originalísima receta de Juan Romero (Restaurante Xoriguer, Palma) en la que otra vez los ingredientes típicos de la tierra son combinados de forma totalmente distinta a la habitual. Un plato exquisito aunque de elaboración un tanto laboriosa, no obstante, el resultado final justifica todo el proceso.

Para acompañar este plato, y aunque parezca una incongruencia, aconsejamos un tinto ya que este entra en el proceso de elaboración del plato y siempre es aconsejable beber del mismo vino con que se ha cocinado. Y siendo este plato elaborado con vino de Binisalem les sugerimos lo acompañen con un "Reserva 1976" de las Bodegas Ferrer, y etiquetado en homenaje al pintor Gaspar Riera. Seguro que ni lo uno ni lo otro les ha de defraudar.



“EL CLIENTE COMIENZA A SABER LO C



COCINA» MALLORQUINA

DEL «XORIGUER» - JOSE GARCIA - DEL «PERLA DE S'ILLOT» -

PALOMO A LA MONTAÑESA

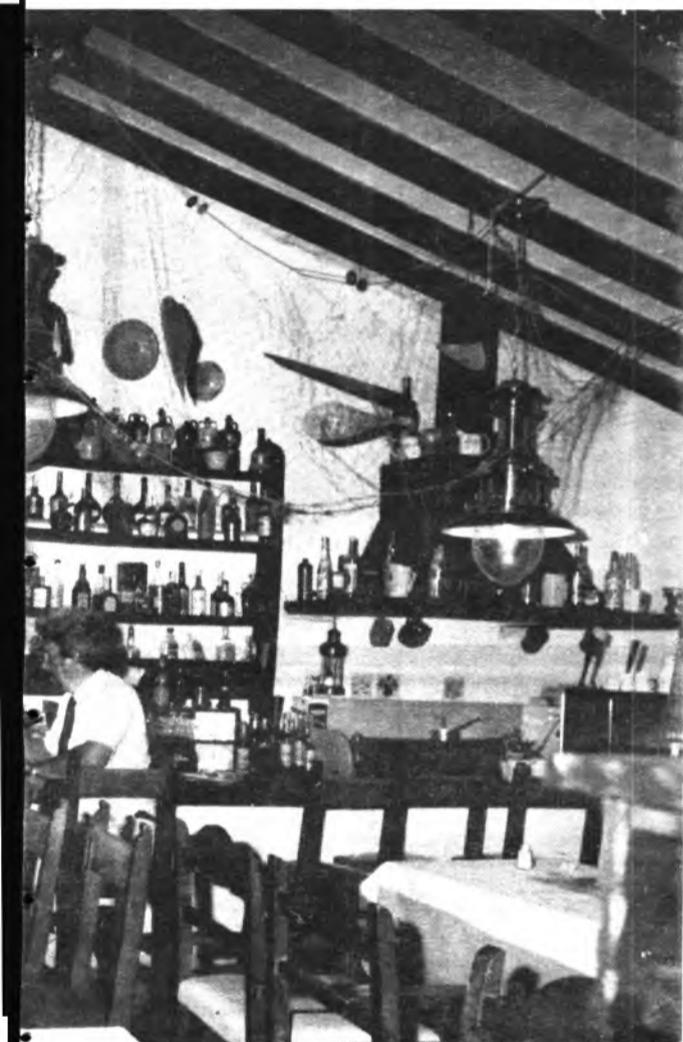
INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1 ramita de estragon al vinagre 2 palomos
1/2 kilo tomate concase (a dados) 1/2 kilo de escaluñas
1 hoja de laurel 1/4 kilo setas
1 picada de almendras, azafrán y perejil

Los palomos deberán partirse por la mitad y adobados con el 1/2 kilo de escaluñas, sal y pimienta, se rehogan en aceite hasta que tomen color. No doy tiempos de cocción porque estos siempre son inexactos, ya que ello dependerá siempre de variados factores, como el grado de ternura de la carne, el tamaño del fuego, o el material del utensilio en que cocinemos. Se le añade el resto de la composición todo al mismo tiempo, se pone en cazuela de barro y se deja a fuego lento hasta su completa cocción. Teniendo en cuenta

que las setas ya están metidas en el plato, este se puede acompañar con unas patatas-dado fritas.

En cuanto al vino, para acompañar esta receta, de sabor muy relevante debido a sus ingredientes y a su largo tiempo de cocción yo me inclinaría por un Marques de Cáceres, de Cenicero (Rioja), vino noble de gran sabor que no hace sino realzar este plato exquisito que debemos otra vez al buen hacer de Juan López del Restaurante OASIS en Sa Coma.



MALLORQUÍN

UE QUIERE”



CA'S PATRO, O EL ARTE DE COMER

A Sion des Pi, que es un entendido en eso del vino y la comida, le preguntamos que como se comporta el cliente medio mallorquín a la hora de escoger. Sion des Pi, como ustedes saben, dirige ahora "Cas Patró", allá a un extremo de Cala Bona, lugar apacible donde los haya y de exquisiteces donde las inventen.

—El cliente mallorquín —dice Sión— comienza a estar muy preparado. Existe un sector que a la hora de escoger el vino, ya pide clase y cosecha, especialmente de los tintos. El blanco es el tipo que todavía no han descubierto.

—¿Le da miedo, al cliente normal, el precio de los vinos?
—Para de vez en cuando, no; para los que salen todas las semanas, es otra cosa... Pero ya los hay que entienden que el buen precio no hace el buen vino, sino que puede haber vinos muy decentes que no tengan un precio excesivo.

—¿Usted aconseja que el cliente se deje aconsejar al escoger el vino?

—No se puede generalizar. Aunque el cliente también comienza a conocer a quienes les servimos.

—Honradamente, ¿qué les dice usted a sus clientes?

—Pienso, por ejemplo, que el que sale dos o tres veces a la semana, no tiene por que pedir un vino de mil trescientas pesetas, pongamos por caso. Hay vinos muy buenos a trescientas la botella. Y mucha picaresca, desde luego. Picaresca en el servicio... y en la venta.

—Usted, Sión, pasa por ser un experto; quizás el primer filenólogo de la comarca.

—Bueno; llevo dieciocho años de propietario de restaurante y seis o siete más en la hostelería. Se puede decir que llevo veinticinco años en el oficio. Indudablemente, es el que conozco y "se fer".

—Y tiene usted, dicen, una buena bodega particular.

—No es excesiva; solo unas cien cajas.

—Si va un cliente a su restaurante y, por ejemplo, le pide un tinto con el pescado, ¿se lo sirve usted?

—Sí, porque comprendo que tiene el paladar avezado a ello.

—Además de usted ¿hay buenos coleccionistas de vinos en esta comarca?

—No tanto. Hay quien compra reservas y forma sus propias bodegas, aunque no entienda. Los hay que compran para beber y los hay que compran para "fardar". Y los hay, repito, que saben pedir bien.

—¿A qué precio pide usted las botellas más caras que puede servir en su restaurante?

—Un "AG" del 28, por ejemplo, puede valer de 15 ó 20.000 pesetas. Y un "Vega Sicilia" del 48, entre 17 y 22.000 pesetas. Pero eso no son vinos que se vendan y se sirvan; a veces alguien entra y los pide para un regalo, para un aniversario, por una coincidencia de fechas.

—¿Precio normal de un buen vino comercial?

—Entre las 500 y las 800 pesetas ya se puede beber un buen vino, sin pasarse.

—¿Cuánto cuesta en "Ca's Patró", comer bien?

—Entre 1.500 y 1.750 pesetas por persona.

—¿Y que dan ustedes por 1.750 pesetas?

—De entrada, ensalada. Luego, una fritura de pescado al estilo mallorquín. De postre, fruta o dulce. Y el vino correspondiente.

—¿En qué consiste esta fritura de pescado?

—Una gran fuente de pescado y marisco de primera calidad —fresco, por supuesto— y con la certeza de que el cliente verá saciado todo su apetito. Entre pescado y marisco servimos de 600 a 700 gramos por persona.

—El pescado es su especialidad, ¿no?

—En efecto; fritura de pescado, parrillada, caldereta, arroz a banda...

—¿Qué es arroz a banda?

—Un arroz estilo Alicante. Una especie de paella, pero en la que el pescado se sirve aparte.

—¿Alguien pesca exclusivamente para usted?

—No, aunque casi siempre compro a los pescadores de Cala Bona.

**"A CA'N SION DES PI
BON MENJAR I BON VI"**

**LO QUE SE PUEDE COMER Y
BEBER POR 1.750 PESETAS**

—¿Qué plato ha vendido más este pasado verano?

—El "tumbet de peix". Un "tumbet mallorquí" con pescado fresco. El que haya. Si el cliente pide un plato de pescado, le decimos que podemos servirse de esta manera, y no se arrepienten, palabra de honor.

—Usted dirige la cocina.

—En "Cas Patró" somos dos socios; Luís Díez y yo. Luis es el cocinero, y yo el maitre. Luis, aunque peninsular, lleva muchos años en la zona y conoce la cocina mallorquina como el mejor experto.

—¿Sirven sólo cocina mallorquina?

—Cuando abrimos este restaurante nos propusimos dedicarlo exclusivamente a este tipo de cocina, tan rica y poco conocida por los extranjeros.

—Pero sus clientes también son de por ahí...

—Claro. Nuestra cocina es tan sabrosa, que pocos gourmets se resisten a ella cuando la han probado. Y, a decir verdad, a muchos mallorquines se la hemos descubierto.

—Díganos el secreto de su cocina, Sión.

—Calidad. Ca-li-dad; no hay otro. No busqueis otro secreto, que no existe.

Hace unos años, al devolver el cambio, Sión des Pi regalaba a sus clientes un pequeño billettero de plástico. En él, con letras blancas, podía leerse:

"Menjar bé i viure,
lo damés fa riure".

Hoy podría completarlo con estas otras palabras:

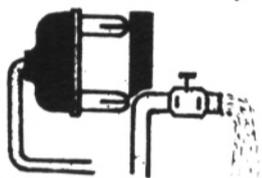
"Amb En Sión des Pi,
bon menjar i bon vi".

H.H.



Distribuidor en exclusiva para Mallorca
de

BOMBAS SUMERGIBLES PLEUGER



ELECTRO HIDRAULICA, S.A.

Paseo Ferrocarril, s/n.
Tels. 55 24 24 · 55 01 92
MANACOR

Carretera Cala Ratjada, s/n.
Teléfono 56 36 55
CAPDEPERA

Distribuidor Oficial

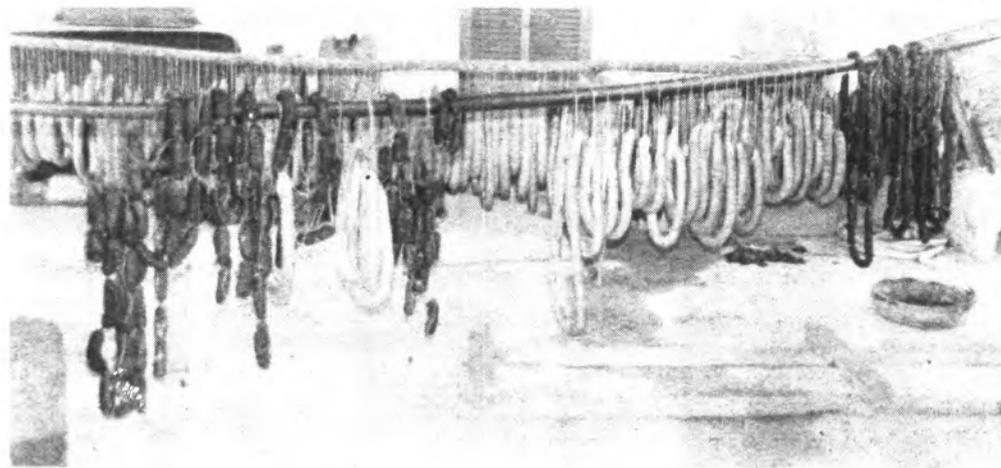


Fábrica de muebles
de cocina **JUAN SERVERA**

Fábrica: General Mola, 67
Teléfono 55 10 71
Exposición: General Mola, 69

MANACOR





LA PERXADA

¿Quién se resiste a la tentación de esta "perxada" de embutidos mallorquines —"llangonisses i botifarrons"— auténtica gloria de nuestra gastronomía popular?

Oh, "el porquini"! Oh este "porquim" elaborado a la vieja usanza de esta tierra, auténtico manjar de expertos sin saberlo, "bocatto di cardinali" para todos y desde siempre, desde muy antes aún de la democracia. . .

Dicen que a un viajante catalán que se hospedaba en la vieja Fonda Femenías le pidieron cual era el ave mejor para la mesa, y, rápido, respondió:

—"Si el porc volàs, senyora! "

S'ILLOT



Joan Guiscafré, que estos días ofrece cocina mallorquina en uno de los mejores restaurantes de Suiza.

CANAPES HELADOS

ALBARICOQUE: 3 bolas pequeñas de helado de albaricoque, zumo de albaricoque y un disco de bizcocho con nueces emborrachado con apricot-brandy. Decoración: Un anillo de nata con medio albaricoque en almíbar.

CEREZA: 3 bolas de helado de crocanti, jarabe de cereza y un disco de plancha de bizcocho de chocolate con granillo

emborrachado al kirsch. Decoración: Un anillo de nata y tres cerezas confitadas.

PIÑA: 3 bolas pequeñas de helado de vainilla con crocanti, zumo de piña y un disco de bizcocho emborrachado al marrasquino. Decoración: Un anillo de nata y dos trozos de piña en almíbar.

MANDARINA: 3 bolas

de helado de mandarina, zumo de mandarina y un disco de plancha de bizcocho de chocolate normal emborrachado con licor de naranja (Tripel Sec, Cointreau, etc.). Decoración: Un anillo de nata y gajos de mandarina en almíbar.

GROSELLA: 3 bolas pequeñas de helado de limón, un poco de almíbar y un disco de bizcocho con frutas confitadas emborrachado con ron. Decoración: Un anillo de nata y algunas grosellas.



MARCOS RIBOT

INSTALACIONES SANITARIAS
CALEFACCION - RIEGO ASPERSION

ADA. GENERAL MOLA, 68
TEL: 55 25 19 — MANACOR

LA COSECHA DE 1982

ZONAS VINICOLAS	CANTIDAD	CALIDAD	DIF. AÑO ANTERIOR	PREVISION CALIDAD
ALELLA	MAYOR Y BUENA	BUENA	10 % MAS	SUPERIOR
ALICANTE	MAYOR	BUENA	15 % MAS	BUENA
AMPURDAN	MAYOR Y ALGO MEJOR DE GRADO	MUY BUENA	15 % MAS	EXCELENTE
CARIÑENA	SIMILAR	BUENA	1 % MENOS	BUENO
MANCHA	IGUAL. CON ALGO MAS DE GRADO	BUENA	8 % MAS	BUENO
NAVARRA	MAYOR	BUENA	35 % MAS	EXCELENTE
PENEDES	ALGO MENOR	MEJOR	10 % MENOS	BUENO
PRIORATO	MENOS - MEJOR EN GRADO	BUENA	10 % MENOS	BUENO
RIBEIRO	BUEN GRADO PERO MENOR	SUPERIOR	30 % MENOS	EXCELENTE
RIOJA	ALGO MENOR	BUENA	15 % MENOS	BUENO
TARRAGONA	MENOR. PERO DE MAYOR GRADO	BUENA	10 % MENOS	MUY BUENO
VALDEPEÑAS	MAYOR	BUENA	40 % MAS	BUENO
VALENCIA	MENOR	BUENA	15 % MENOS	BUENO

LA LACRA DEL ALCOHOLISMO

Las edades más frecuentes entre los enfermos alcohólicos que solicitan asistencia oscila entre los 40 y los 50 años. Lo cual significa que han fallado totalmente las campañas de prevención. Y, por otro lado, que se hace prácticamente imposible una recuperación ya que difícilmente a estas edades se hallan estímulos vitales que impulsen a una profunda rehabilitación.

— El aumento de las MUJERES ALCOHOLICAS ha sido muy rápido en nuestro país. Hace pocos años sólo había una por cada doce hombres. Hoy la

proporción es de una mujer por cada seis hombres.

— No se ha llegado a un CONTROL DE LA PUBLICIDAD sobre bebidas alcohólicas. Algunos meses esta publicidad ha llegado a representar el 20 por 100 del contenido publicitario de TVE. Tampoco se ha conseguido que esa publicidad se atenga al "autocontrol ético" para suprimir motivaciones y alicientes.

— Con la crisis y el paro el consumo del alcohol se ha disparado. — En torno al 40 por

100 de los enfermos alcohólicos se inicia por influencia del ambiente social.

La segunda causa en importancia es la existencia de problemas psíquicos.

— En un cuarto de siglo (1950-1975) la producción de cerveza se multiplicó por VEINTE; la de licores por CUATRO y la de vino se DUPLICÓ.

— El Estado español recaudó en el periodo enero-septiembre de 1979 de 1979, por impuestos especiales de licores y cervezas, la cantidad de 5.217 millones de pesetas.

Hotel PERELLO

**ESPECIALIDAD EN
ARROCES
PESCADOS
MARISCOS FRESCOS**

TEL: 57 00 04 — PORTO CRISTO

SE LO DIJO... MARIA-J ROGLA

—¿La vida? — Dedicarme y trabajar por y para los demás... Mira el revuelo que hemos organizado estos días entre las amas de casa. El altillo de "Almacenes Nicolau", —nunca podremos agradecer su valiosa colaboración—, repleto de señoras ávidas de participar en un cursillo de Cocina Rápida, impartido por Sociedad Nestlé, que ha sido un verdadero éxito... Desde el año 1966, en otro orden de cosas, defendiendo siempre los derechos del ama de casa, —incluso a niveles ministeriales—, para que no se vea discriminada respecto a otras profesiones... Soy Delegada en Baleares de U.N.A.E. y, por iniciativa mía, a la Mutualidad de Previsión Social la hemos aupada a nivel nacional, una mutualidad pensada para la familia a través de la mujer... He trabajado en la Vicepresidencia de la Hermandad de Donantes de Sangre y soy Vocal de pueblos en la Hermandad... Hemos quedado maravilladas de la gran acogida entre las manacorenses, al explicar las ventajas de nuestra Mutualidad, lo comentaba, ahora mismo, con Juanita Perelló, —mi ángel tutelar, en Manacor—, y se lo decía de corazón..."



amistad no tiene precio... La verdad..."

—¿El amor? — Lo que mueve el mundo... Necesario... Indispensable...

—¿La amistad? — La cosa más maravillosa del mundo... Una buena

A GILO

—¿La política? — Sí, creo es necesario... Sin embargo, soy apolítica, no tiendo...

Restaurante

CAS PATRO

— SION D'ES PI —

**ESPECIALIDAD EN PESCADOS, CARNES
Y MARISCOS DE LA ZONA**

TEL: 56 71 27

CALA BONA

SON SERVERA

— MALLORCA —

CERRAMOS DEL 1 DICIEMBRE AL 17 DE ENERO DEL 83 POR DESCANSO DEL PERSONAL

EL VINO NUESTRO DE CADA DIA

Que el vino está, en estos últimos años, sufriendo constantes transformaciones en su elaboración es algo que no ha escapado a los ojos de cualquier aficionado. Casi sin darnos cuenta hemos cambiado o adaptado el paladar a los auqlos tintos peleones, que para alcanzar la categoría de

buenos debían llegar hasta los 14 e incluso 15 grados, a otros tintos que, de día en día, van bajando su graduación hasta llegar a unos vinos jóvenes, del año, de baja graduación y de sabor ligeramente afrutado. Naturalmente este cambio está, por así decirlo, en sus inicios, y es de esperar que

continúe así y que dentro de pocos años podamos adquirir de forma habitual vinos jóvenes, de sabor equilibrado y, debido a no tener que soportar largas estancias en bodega, mucho más baratos, lo que hoy en día es muy de tener en cuenta tal y como está el mercado en cuanto a precios. Hoy es frecuente que la factura de vinos de un restaurante alcance y hasta supere la nota de las comidas, algo de todo punto impensable hace no demasiado tiempo.

En lo que no cambian nuestros bodegueros, y es una verdadera pena, es en aclararnos el que y el como del vino que bebemos. En una etiqueta de vino de Burdeos por ejemplo, el cosechero, o el negociante, nos da toda una información del vino que vamos a beber, o a guardar.

Tomemos por ejemplo una botella "Chateau Cheval Blanc" en cuya etiqueta nos indican: el nombre del vino, "Chateau Cheval Blanc"; su denominación de origen, "Saint Emilion" y la categoría de sus vidueños "1er Grand Cru Classé", es decir, la máxima. A continuación el año de cosecha "1979" y después

una leyenda que dice "Mis en bouteille au Chateau" que especifica que el embotellado ha sido llevado a cabo por el mismo cosechero, lo cual puede parecer una tontería aquí en España, donde no es habitual la existencia de negociantes-embotelladores pero que si resulta de importancia vital en el vecino país de Francia. Con esta etiqueta sabemos todo sobre la corta o larga vida del vino: nos falta únicamente catarlo.

¿Qué nos dice, en cambio, la etiqueta de una botella de vino, es España? Lo más curioso es una fórmula muy socorrida y muy sospechosa de "embotellado en su tercer o cuarto o quinto año", sin mencionar para nada el dato más importante, el año de cosecha. Puede ocurrirle que compre hoy una botella de vino "embotellado en su tercer año" y que lleve durmiendo el sueño de los justos durante diez o quince años, lo cual puede depararle muy desagradables sorpresas.

¿Y qué pasa con las reservas, que estas sí mencionan el año de cosecha? Nos proporcionan, de entrada, un dato

muy interesante, ya que los enólogos y profesionales del vino nos dan puntualmente cuenta de los buenas y malas cosechas, es por ello que alcanzan precios tan dispares unas de otras. Siendo así que la cosecha de 1970, que fue y es excelente, se vendió espléndidamente bien y a precios muy interesantes, para los cosecheros, naturalmente. Pero ¿quién garantiza que todo el vino que figura con el año de determinada cosecha pertenece efectivamente a este año? Me explicaré: es sabido que la cosecha de 1970 fué espléndida en cuanto a calidad y es de suponer que debió ser milagrosa en cuanto a cantidad, ya que hemos

asistido a verdaderas legiones de reservas de 1970 con unas ventas que a buen seguro todas juntas superarían con mucho a la producción total de vino de este mismo año.

Empiezan, no obstante, a notarse ciertos cambios en las etiquetas, cambios esperanzadores que comienzan a clarificar las informaciones acerca de este vino nuestro de todos los días. Esperemos que los cosecheros empiecen a darse cuenta de que cuanto más sepamos acerca del vino que bebemos, en mejores condiciones estaremos de apreciarlo y que, en consecuencia, todos saldremos ganando de alguna forma.

GUILLEM CABRER



ESPECIAS PARA MATANZAS
PRECIOS MUY COMPETITIVOS

Supermercado MIQUEL

AVENIDA MOSSÉN ALCOVER, 70
TEL. 55 32 93
MANACOR

¡ VISITENOS !

FRENTE BAR SA VOLTA

NUESTRA UNICA ESPECIALIDAD: EL CLIENTE

**CARNES Y PESCADOS
FRESCOS Y SELECTOS.
AMBIENTE Y
MUSICA EN VIVO**

**BAR
RESTAURANTE
S'ERA DE
PULA**

**CARRETERA DE
SON SERVERA
A CAPDEPERA
KILOMETRO, 3
Tel: 56 79 40**

**LUNES CERRADO
POR DESCANSO DEL PERSONAL**

**CERRAREMOS POR VACACIONES
DEL 10 DE ENERO AL 15
DE MARZO DE 1983**



Brinde con
CODORNIU

BAR CAN JOAQUIN

ESPECIALIDAD EN TAPAS VARIADAS

**ABIERTO TODO
EL AÑO**

Calle Puerto, 2 - Tel: 57 02 95 - PORTO CRISTO

CREACIONES METALICAS



CASA BLAU
Hijo de José Forteza
Muebles Metálicos · Artesanía en Hierro, Cobre y Latón
Carpintería Aluminio · Artículos para Regalo

FABRICA: GENERAL MOLA, 37 · TEL. 550929 MANACOR (MALLORCA)

BAR MIGUEL

ESPECIALIDAD EN TAPAS

AMARGURA, 16

MANACOR

Nueva gama de televisores Sanyo con sonido en alta fidelidad



Le presentamos los televisores que mejor se oyen.

Con la nueva gama de televisores color SANYO, podrá disfrutar del mejor sonido en HI-FI, porque tienen dos altavoces: un tweeter para agudos y un woofer para graves.

Equipados para recepción en HI-FI, y para grabar sonido y video, estos modelos están también diseñados para serles incorporado un circuito para recepción de teletexto.

Estos son, sin duda, los televisores de los próximos años.



Distribuidores:

- PHILIPS
- FRIGOR
- SANYO
- carcho, s.a
- IGNIS
- NEW POL
- SONY

Santandreu s.a.
SUMINISTROS ELECTRICOS

MATERIAL ELECTRICO - MAQUINARIA - ELECTRODOMESTICOS
ILUMINACION - DECORACION Y MONTAJES ELECTRICOS

Plaza de Ebanista, 6 - Via Roma y Archiduque Luis Salvador
Teléfono 55 08 27 - 55 28 27 - Apartado 112
MANACOR (Mallorca)



RESTAURANTE - BAR SIROCO

MARCOS CALDENTY

CALLE VERI, 9 - TEL: 57 01 73

PORTO CRISTO

CURSO DE COCINA

CURSO DE COCINA que tradicionalmente, por estas fechas, viene organizando el Centro Social del Ministerio de Cultura de Manacor.

Podrán tomar parte en él, todas aquellas personas que lo soliciten, sin distinción de edad, ni sexo, siendo admitidas las 50 primeras que así lo hagan, ya que el espacio de que se dispone

no aconseja sea más numeroso.

Las inscripciones pueden hacerse en el propio Centro Social, en horas normales de oficina y para más detalles pueden llamar al teléfono 551348.

El curso estará dirigido por PAU FORTEZA MARTI, profesional cualificado, quien ha desempeñado puestos de responsabilidad en su

profesión en varios establecimientos del ramo, entre los que podemos destacar Chef en el Hotel Amazonas, C'an Tomeu de Orient, Restaurante Tritón de Palma de Mallorca y Hotel Acapulco. De joven trabajó en el oficio en Burdeos, por lo que cabe esperar que sus experiencias le sean muy válidas para hacerlas realidad en enseñanzas.

Las sesiones tendrán lugar los lunes, martes y miércoles, de 5'30 de la tarde hasta el final del menú que se ha confeccionado para todos los días del curso. La clausura del mismo tendrá lugar día 17 de diciembre a las 17'30 horas.

JAIME DOMÈNGE, 12
MANACOR

LLULL

MITJORN, 8 S'ILLOT

SASTRERIA

VINOS

- *Vega Robledo*
2.º AÑO
- *Retozón*
- *Torres Filoso*
RESERVA
- **COSAN**
- **CAN MANUEL**

FRANCISCO GOMILA, 8 - TEL: 55 05 91
MANACOR

VISITA AL SUPERMERCADO "CA'N MIQUEL"

Hace algunas semanas se inauguró en la avenida Mossèn Alcover el Autoservicio "Ca'n Miquel", un completo local dedicado a la alimentación, donde se puede encontrar una gran variedad de congelados, fruta fresca, pan de Ca'n Torrandell y unas tentadoras y continuas ofertas de todas clases, sin que para Navidad falten los turrónes que abarcan prácticamente todas las marcas disponibles en el mercado y, por supuesto, a unos precios muy competitivos.

Mientras el sr. Barceló nos enseña el acogedor local, nos dice que es muy importante la campaña que viene haciendo la PIMEM para potenciar el pequeño y mediano comercio contrarrestando el gran auge de los supermercados tipo "Pryca" y "Continente". No hay nada, nos decía el Sr. Barceló, como el trato directo entre el propietario y el cliente.

GLOSES DE S'ALICORN

(Primera endanada dedicada als que toca)

Aviu me compromés a sa revista glosar vet aquí es començar un poquet jo vull picar lo damés no serà res.

Ni moros ni moretons devers sa plaça ballen tots es d'es centre callen porque si es vots fallen se queden sense esperons.

Cares tristes mostraven quedaren com estorats i en tenir es vots contats més de mig atabacats a casa s'en tornaren.

Un comprén lo que passa no dormien al salistre, tenien un bon sostre i voltaven ministre pes carrers i Sa Bassa.

S'ALICORN

Perlas y
Cuevas

EL VINO QUE USTED PUEDE PEDIR

Si no es usted un experto de restaurante —le guardamos el secreto, palabra— y ha de pedir el vino, tiene dos opciones: que se lo pida otro, o pedirlo... bien.

Para ello, aún a título indicativo pues en eso de los caldos hay muchos buenos pareceres, ahí tiene una lista de las habituales comidas de nuestros restaurantes y el vino que puede pedir con cada uno de estos platos.

Por descontado que no nos pasamos. Ni pretendemos sentar cátedra. Pero sí le aseguramos que estos platos, los más típicos de nuestra ciudad, tienen su apropiado complemento en estos vinos.

Pruébelo, sino.

—Paella; puede pedir tinto, blanco o rosado. Un txacolí, por ejemplo, o un CUNE clarete, no le van mal, sino todo lo contrario.

—Paella de pescado o marisco; MANOPOLE blanco.

—Canelones; un vino tinto joven y ligero.

—"Sopes mallorquines"; un Binissalem. FRANJA ROJA, por ejemplo.

—Sopa juliana; un tinto o blanco suave. VINA ESMERALDA no queda lejos del buen gusto.

—Sopa de pasta (macarrones, fideos, etc.); un tinto no muy fuerte.

—"Escudella mallorquina"; un buen tinto, de grado. Le aconsejamos un Rioja o el CORONAS, de Torres.

—Asados; tintos de cierta graduación. Escoja entre un Rioja BORDON, ROYAL "TETE DE CUVE", GRAN CORONAS ó MARQUES DE CACERES.

—Platos de caza; pruebe con un VEGA SICILIA y no se arrepentirá.

—Cordero al horno; también un VEGA SICILIA. Tinto, por supuesto.

—"Porcella rostida"; un tinto suave, como VINA SANTA DIGNA.

—Solomillos, bistecs, etc.; tintos término medio.

—"Tumbet de carn"; un Binissalem. Cualquier tinto de las Bodegas Ferrer, por ejemplo.

—Parrillada de pescado; un VINA ESMERALDA, un blanco PESCADOR de Perelada...

—"Tumbet de peix"; un rosado; MATEUS ROSE, por ejemplo.

—Langosta; un VINA ESMERALDA. Blanco, desde luego.

—Ostras; un blanco de Torres, un WALTRAUD, un VINA SOLEDAD.

Pescado al horno; dicen que con el pescado hay que pedir vino blanco, pero si con este plato pide un tinto, un CUNE pongamos por caso, no hará usted el ridículo. Yo también lo pido.

—Bacalao; un TXACOLÍ de Begoña o de cualquier viña vasca.

Postres (dulces); en España no se crían vinos especiales para postres, así que resulta difícil hallarlos en restaurantes no especializados. No obstante, puede pedir un FONDILLON, un rancio alicantino que queda bastante bien.

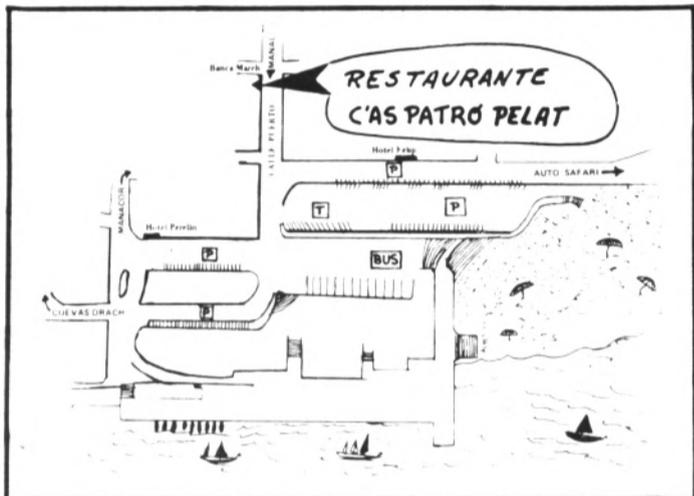
La relación puede alargarse hasta el infinito, pero si se aprende usted esta lista, seguro, seguro, que no se arrepentirá.

BACUS PIUS

RESTAURANTE CAS PATRO PELAT

(ANTES CAS RECTORET)

CALLE PUERTO, 9 - TEL: 57 00 34
PORTO CRISTO



Mobylette cody
tipo 00290-00289



EL CICLOMOTOR DE MAYOR VENTA
EN ESPAÑA Y EN EL MUNDO.

REPARACION Y VENTA CICLOMOTORES
Y BICICLETAS

BARTOLOME JAUME

GENERAL MOLA, 74 - TEL: 550248 - MANACOR.

Pasteleria S'illot



C. ROMANI - Tel: 57 00 75 S'ILLOT

C. BOSCH, 9 - Tel: 55 06 89 MANACOR

BAR - RESTAURANTE MONUMENTO

AVENIDA DE LOS PINOS, 2 — TEL: 57 08 23 — PORTO CRISTO

LA COCINA, HOY

Una sección de CARMEN ORTEGA VELILLA

HUEVOS A LA BECHAMEL

He aquí una rica receta de huevos fácil y de rápida preparación que bien puede servir como entremés o como segundo.

INGREDIENTES. (Para cuatro personas).

- 4 huevos.
- Harina.
- Leche.
- Mantequilla.
- Sal, queso rallado.

PREPARACION:

Hacer una bechamel con la harina, la leche y la mantequilla procurando que no queden grumos. Cocer los huevos y partíroslos por la mitad, colocándolos en una fuente, cubrirlos con la salsa bechamel y el queso rallado. Luego, hornear y servir.

SARDINAS AL HORNO

Aprovechemos que las sardinas están en su mejor momento, y que son económicas, para ponerles más a menudo. Una vez limpias y preparadas se hacen en un momento y en el horno, lo que significa sin humos ni olores.

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 1 kilo de sardinas.
- 1/2 kilo de tomates.
- Dos pimientos verdes.
- 1 debolla.
- dos dientes de ajo.
- 1/2 cucharadita de pimentón.
- Un poco de azafrán en polvo.
- Sal, pimienta, y seis cucharadas de aceite.

PREPARACION:

Limpia las sardinas y déjalas abiertas, quitando las espinas. Pelar y picar la cebolla, los tomates, los pimientos y los ajos, estos últimos muy a menudos y mezclar todas las verduras. Poner un poco de aceite en una cazuela de barro, añadir unas pocas verduras, colocar encima una capa de sardinas. Rociarlas con un poco de aceite y sazonar con sal, pimienta, pimentón y azafrán. Continuar poniendo capas de verduras y pescado hasta terminar. Meter la fuente a horno caliente hasta que las verduras estén tiernas y las sardinas hechas; tardarán de tres cuartos a una hora.

CIERRE

Al cierre llegan noticias de posibles problemas con la Torre del Enagistes o del Rey, cuyo proyecto de propiedad municipal podría verse abortado. Se dice, incluso, que los propietarios de los terrenos donde esta Torre se ubica, podrían comenzar la parcelación y vender porciones de unos dos mil metros a quienes quisieran comprarlas.

Cierto que no expira hasta febrero el plazo para que el ayuntamiento decida modificar las normas subsidiarias de unas propiedades próximas a S'Hort des Gabre, modificación "sine qua non" que supondría compensar a la ciudad con la propiedad de la Torre y sus setenta mil metros cuadrados de terreno, pero cierto también que el proyecto atraviesa un mal momento pese a la ilusión de ciertos sectores municipales para construir un Polideportivo inmediato a nuestro primer monumento medieval. Incluso se asegura que de llevarse ahora la propuesta al ayuntamiento pleno, tres de sus seis grupos podrían votar en contra. Se dice que Muntaner tiene preparados los papeles para llevarlos a un próximo plenario, porque el Polideportivo es una necesidad que se cree latente, pero cierto también que los resultados son inciertos y que los propietarios de Torre y terrenos han reconsiderado la oferta y podrían retirarla.

BAR - RESTAURANTE SA CARROTJA

* CAS CONI *



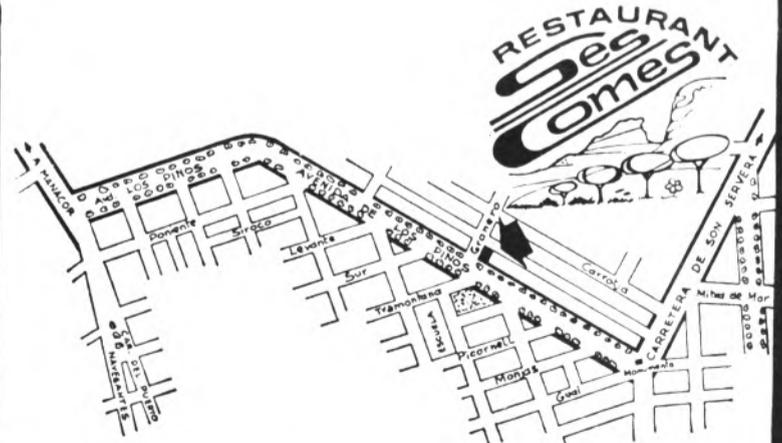
Especialidad en Mariscos y Pescado Fresco

Av. Amer, 45 - Tel. 57 06 72

PORTO CRISTO (Mallorca)



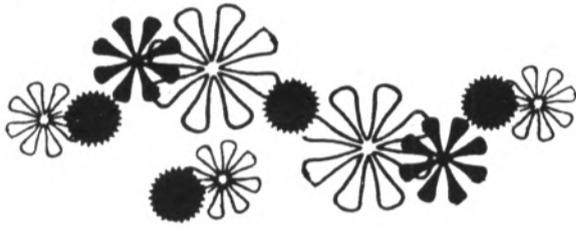
SALUDA
A
MANACOR
Y
COMARCA.



AVENIDA DE LOS PINOS, 50 — TEL: 57 04 57 — PORTO CRISTO

Cafetería

TANIT



Porto Cristo

*ESTAS MIL NECESIDADES
DE CADA DIA: DESDE UN
CLAVO A LA
PINTURA DEL MEJOR SALON.*

MAS

**DROGUERIA
FERRETERIA**

Juan Literas, 61 - Tel. 551210

MANACOR

Bar Restaurante

APOLO II

**Especialidad en tapas variadas
Comidas caseras**

AD. ANTONIO MAURA, 3 - MANACOR

OBRAS EN EL MUELLE DEL RIUTET

Han dado comienzo las obras de reparación del muelle de la ladera Este del Riuet, desde el puente, que se hallaba seriamente afectada por la erosión marina.

Estos días pasados, una excavadora retiró los bloques desgajados y procedió a un dragado de la zona, al objeto de preparar el fondo marino para el asentamiento de los nuevos bloques.

VISITENOS Y LE OBSEQUIAREMOS CON
NUMEROS DE UNA GRAN GESTA
GRAN SURTIDO DE EMBUTIDOS

Supermercado
MIQUEL

¡ VISITENOS !

Avenida Mossén Alcover, 70

55 32 93
MANACOR

FRENTE BAR SA VOLTA

**MARMOLES
ESTEVEZ**

MANACOR

Carrereta Cental, s/n.



55 20 61



HERMITAGE

AGENCIA DE VIAJES
G.A.T. 515

BILLETES DE AVION
BILLETES DE BARCO
VIAJES DE NEGOCIOS
FERIAS Y CONGRESOS
VIAJES LUNA DE MIEL
VIAJES DE ESTUDIOS
GRUPOS ORGANIZADOS
CRUCEROS

MANACOR
PLAZA CALVO SOTELLO, 1
Teléfono 551802

MATERIALES
GALERIA DE ARTE

Molduras
LLULL

LAMINAS NACIONALES Y EXTRANJERAS
GRABADOS
PINTURAS OLEO
BARNICES
MARCOS
PINCELES Y TODO PARA EL ARTISTA



Juan Segura 4

Teléfono 55 28 71

MANACOR

ANUNCIOS ECONOMICOS

VENDO ATICO

EN MANACOR
Amueblado y con
ascensor.
Céntrica situación
Teléfono: 55.18.54

VENDO
NAVE INDUSTRIAL
EN MANACOR

unos 400 metros
Precio: 10.000 ptas.
metro.
Teléfono 55.18.37

COMPRO
RUSTICA

Unas 3 cuarteradas
cerca de Manacor
Teléfono: 55.18.37

OCASION
VENDO PISO
CENTRICO EN
MANACOR
Segunda planta
Teléfono: 55.11.70

Restaurante Cafetería

HOTEL FELIP

TEL: 57 00 96 PORTO CRISTO

CON LA INFORMATICA, EL FUTURO A NUESTRO ALCANCE

La Informática es una realidad. Lo que hace unos cuantos años parecía de un libro de ciencia ficción, está ahora al alcance de quien quiera o pueda interesar.

Con Antonio Mercant, secretario de COSEMA mantuvimos una corta

charla sobre el tema:

-Sr. Mercant ¿qué es la Informática y cuales son sus funciones?

-Largo sería el tener que contestar a ambas preguntas, ya que de la Informática, como una ciencia relativamente nueva,

y aún en continua evolución, se puede hablar mucho. Pero en términos coloquiales podemos decir que es un elemento de trabajo que nos puede resolver cosas que antes nos sería imposible descifrar. En cuanto a sus funciones, depende -claro- de la máquina pero su campo puede ser infinito.

-Suponemos que para manejar un ordenador, por sencillo que sea, se tiene que estar preparado de verdad.

-Naturalmente, la máquina tiene una lógica y no puede equivocarse, pero es estrictamente necesario que la persona que la maneje esté preparado y sepa entender su propio lenguaje.

-¿Cuánto cuesta un ordenador?

-Hay, logicamente, de muchos precios y categorías, pero un ordenador normal, y de calidad media, suele valer alrededor de dos millones de pesetas.

-¿Y su duración?

-Es muy relativa, ya que depende de muchos factores; pero creo que pueden durar de cuatro a cinco años a pleno rendimiento.

-¿Supongo que admitirán encargos para su ordenador?

-Claro, admitimos toda clase de administración y sobretodo la contabilidad interna y oficial. También

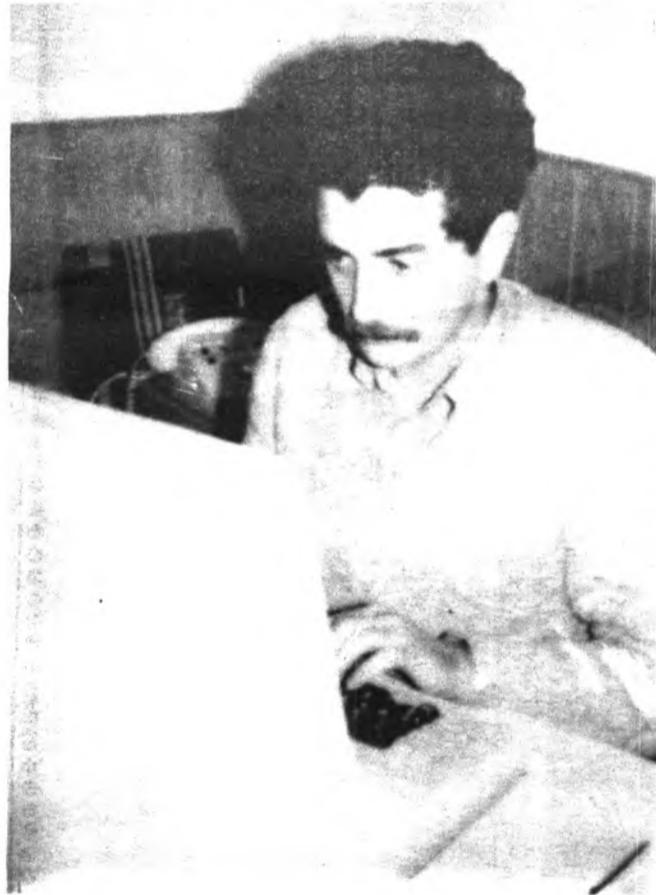
estamos preparados para todo lo que pida el nuevo gobierno. Tenemos que tener en cuenta que con un ordenador se pueden hacer desde una simple circular hasta cualquier documento, escrituras, recibos, liquidaciones, etc... Su campo de acción es inmenso.

-¿Puede llegar el momento en que las empresas tengan ineludible necesidad de un ordenador?

-Sin duda alguna, la propia dinámica de la vida actual lo llevará consigo. Las empresas, por pequeñas que sean tendrán que tener un ordenador, dentro de poco incluso se hará necesario dentro de la propia casa. De hecho ya hay familias americanas que cuentan con uno. Es cuestión de tiempo, y de paciencia, ya que cada día que pasa se van simplificando sus programas y abaratando sus costes. Llegará un día que hasta los

niños lo podrán hacer funcionar. Pero hay que ser sinceros; hasta que llegue este momento considero que no es una buena inversión para una pequeña o mediana empresa comprar un ordenador; le será mucho más rentable que encargue sus trabajos a especialistas que, -claro está-, conozcan perfectamente todo el manejo de estas casa vez menos complicadas máquinas.

SELF



VIDEO CLUB

 **sirer**

NEC - AKAI - JVC, VIDEO & HI-FI

- MARANTZ -

C/. Bosch, 27

Teléfono 551394

VIETA - Lenco

MANACOR

JAIME DOMÉNGE, 12
MANACOR
MITJORN, 8 S'ILLOT

LLULL

SASTREBIA

GRAN VARIEDAD DE TURRONES
Y LOTES DE NAVIDAD
PRECIOS MUY COMPETITIVOS

Supermercado
MIQUEL

FRENTE BAR SA VOLTA

¡ VISITENOS !

Avenida Mossén Alcover, 70

☎ 55 32 93

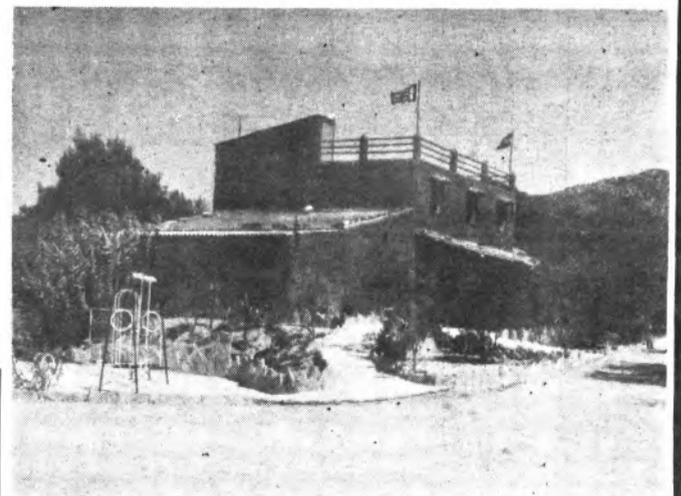
MANACOR



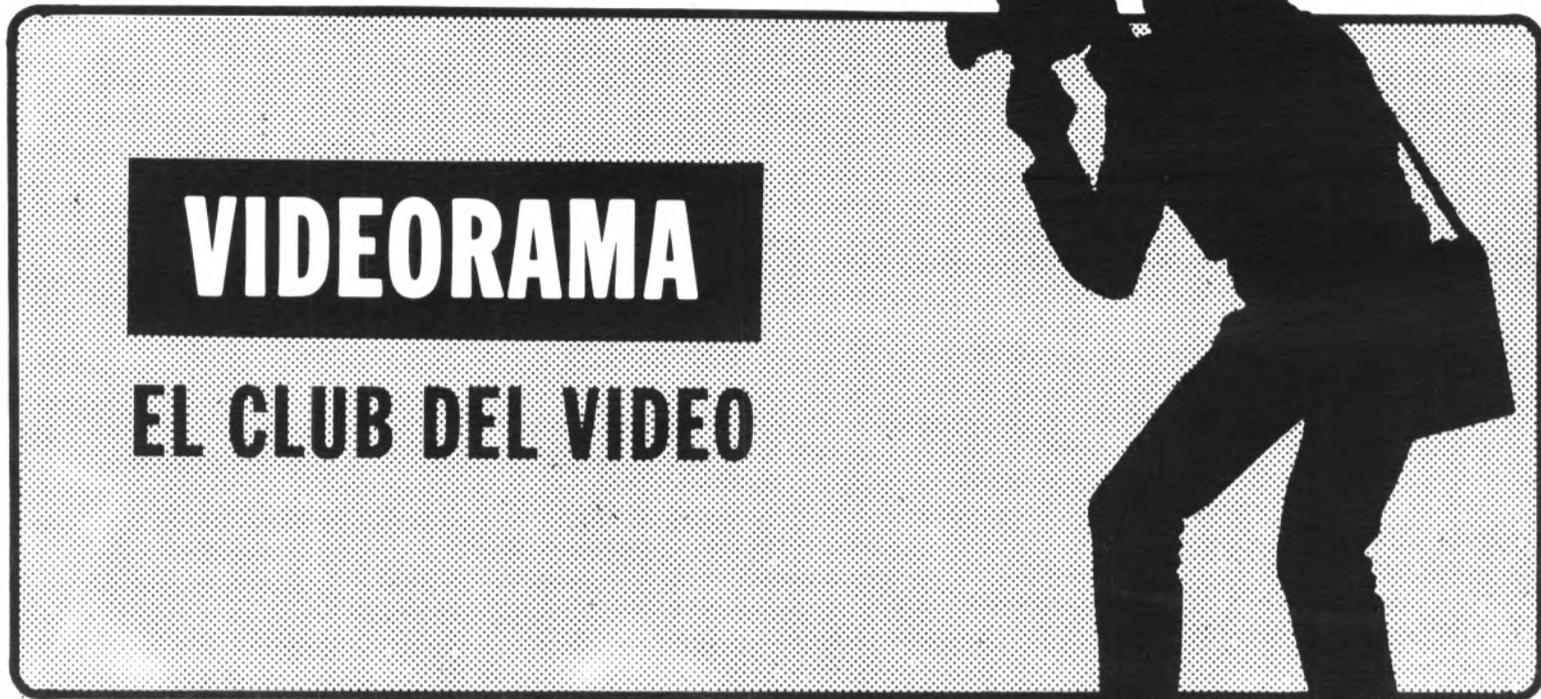
¡VISITENOS!

BAR RESTAURANTE BONAVIDA

PISCINA - PARQUE INFANTIL
APARCAMIENTO PROPIO - MENU
ESPECIAL PARA NIÑOS
ABIERTO TODOS LOS DIAS,
EXCEPTO LOS MARTES



SON MACIA - TELEFONO: 554793



JUAN LLITERAS, 32 MANACOR

**MAS DE CIENTO CINCUENTA
PELICULAS DE TODOS LOS GENEROS
Y PARA TODOS LOS GUSTOS**



**EL UNICO LOCAL DE MANACOR
DEDICADO UNICAMENTE AL VIDEO**

LA MARAVILLOSA AVENTURA DE DOS ADOLESCENTES QUE VIVEN EL AMOR MAS PURO Y NATURAL!!



WILLIE AAMES - PHOEBE CATES

PARADISE

un film de STUART GILLARD

Si vio «EL LAGO AZUL» no deje de ver «PARADISE»
Mayores 14 años

IMPERIAL

HOY

DESMADRADOS... CHALADOS... DESTRUCTIVOS...
COMO UNA MALDITA PLAGA...
SON "MIS LOCOS VECINOS"

UNA PELICULA PARA DISFRUTAR A LO GRANDE!
¡RISAS Y CARCAJADAS A TOPE!



Atranca la puerta, llegan...

Mis Locos Vecinos

ERAN PEOR QUE LA GUERRA, QUE LA PESTE,
QUE LA BOMBA DE NUTRONES
...ERAN MIS "QUERIDISIMOS" VECINOS!

JOVENT JOVENT JOVENT

blue jeans

SALVADOR JUAN, 69 - Tf. 552683
General Franco, 4 - Tf. 550482
MANACOR

HEMOS VISTO

MUCHO SEXO Y POCO TERROR

"Los ritos sexuales del diablo". - España. 1981. Dirigida por José Ramón Larraz con Helga Liné. (Local de estreno: Sala Imperial 8 de Noviembre 1982). José Ramón Larraz está considerado como un buen director, un excelente técnico y un perfecto conocedor del lenguaje cinematográfico y que por necesidades de trabajo se ve obligado a hacer un cine muy por debajo de sus posibilidades, de pocas pretensiones y destinado sólo a públicos muy determinados

Larraz, que ahora cumple cincuenta y tres años, vivió una buena parte de su vida en Inglaterra en la que trabajó como dibujante y fotógrafo para finalizar dirigiendo películas de terror con grandes dosis de erotismo. (A su etapa inglesa pertenecen "Las hijas de Drácula", "Violación y...", - que representó a Inglaterra en el Festival de Cannes del 74-, y "Los ángeles de fuego" en la que sustituiría el terror con la acción). Ya en España combinó producciones de cierta ambición, ("Luto

riguroso"), con subproductos eróticos de escasa o nula relevancia, ("La visita del vicio", "El periscopio", "El mirón", "El fin de la inocencia", etc.) desembarcando en "Los ritos sexuales del diablo" que es, por ahora, su último film estrenado entre nosotros. Como es de suponer, "Los actos sexuales del diablo", no pasa de ser una mala película sólo adecuada para los circuitos de exhibición especializados en productos eróticos. Adoradores de Satán, misas negras, sadismo y por descontado, mucho sexo, más que el suficiente para dejar plenamente satisfechos a los numerosos seguidores que aún suele tener este tipo de cine. Por supuesto se nota que detrás de la cámara hay, -a pesar de sus limitaciones-, una mano segura, y firme, que, -por cierto-, es una verdadera lástima esté perdiendo el tiempo en semejantes bobadas. A.F.V.



"LA PUERTA DEL CIELO" Y "GARY COOPER QUE ESTAS EN LOS CIELOS", EN LAS DOS PROXIMAS SESIONES DEL CINECLUB PERLAS



Para el próximo miércoles, 24 de Noviembre está prevista una nueva función del Cine Club Perlas con la proyección de "La puerta del cielo" de Michael Cimino.

MICHAEL CIMINO

Es un realizador americano de las llamadas "nuevas generaciones". Su primera película conocida fue "Un botín de 300.000 dólares" un vehículo para el lucimiento de Clint Eastwood, en la que siguió "El cazador" película que sirvió para catapultarle hacia la fama y por la cual ganó cinco óscars de la Academia.

El éxito de la crítica y público de "El cazador" hizo que Cimino tuviese toda clase de facilidades a la hora de producir y dirigir "La puerta del cielo" un western colosista en la que se invirtió uno de los presupuestos más altos de la historia del cine: treinta y seis millones de dólares. El fracaso comercial de la película hizo tambalear a la superpoderosa United Artists.

LA PUERTA DEL CIELO

Pero si comercialmente fue un fracaso, no se puede decir lo mismo de su recibimiento crítico que fue, salvo contadas excepciones muy calurosa. El trabajo de Cimino es, en esta película, metódico y excepcional convirtiéndola

en una auténtica superproducción al estilo de los mejores años de Hollywood. La versión que veremos en Manacor es la tercera que se ha hecho de la película ya que la duración original es de tres horas treinta y nueve minutos; la europea de dos horas cuarenta y la que se ha estrenado en España es tan sólo de dos horas dieciocho minutos. Pero que a pesar de todo es una producción digna de ser contemplada.

UNA DE PILAR MIRO

Y de la superproducción americana al cine español ya que para el miércoles 1 de Diciembre, el Cine Club Perlas proyectará la última película de la polémica realizadora Pilar Miró, "Gary Cooper que estás en los cielos"

PILAR MIRO

Madrileña, nacida el 20 de Mayo de 1940, Pilar miró tiene una corta pero exitosa carrera como directora cinematográfica. Trás un aprendizaje en televisión rodó en 1976 su primera película, "La petición", que fue muy alabada por la crítica. En 1979 dirigió la polémica "El crimen de Cuenca", que no pudo estrenarse hasta dos años después debido a que estuvo retenida por la Junta de Clasificación. Y ya en 1980 hizo la que por ahora es aun su última cinta "Gary Cooper que estás en los cielos".

"GARY COOPER QUE ESTAS EN LOS CIELOS"

Fotogramas de Plata a la

mejor película española del 80 y otro a la mejor interpretación femenina (Mercedes Sampietro) "Gary Cooper que estás en los cielos" cuenta la historia de una locutora de televisión que descubre que tiene que ser intervenida quirúrgicamente lo antes posible. Sus angustias y sus recuerdos serán la base del film. Jan Finch, Carmen Maura, Victor Valverde, Alicia Hermida, Isabel Mestres, Mary Carrillo, Amparo Soler Leal, ... etc ... serán los compañeros de reparto de Mercedes Sampietro que con esta película se convirtió en la revelación del año.



HERMITAGE

AGENCIA DE VIAJES
G.A.T. 515

BILLETES DE AVION
BILLETES DE BARCO
VIAJES DE NEGOCIOS
FERIAS Y CONGRESOS
VIAJES LUNA DE MIEL
VIAJES DE ESTUDIOS
GRUPOS ORGANIZADOS
CRUCEROS

MANACOR
PLAZA CALVO SOTELO, 1
Teléfono 551862

ELIO SCARDAMAGLIA PRESENTA

BUD SPENCER

CARY GUFFEY
FERRUCCIO AMENDOLA ROBERT HUNDAR
DIRECTOR DE FOTOGRAFIA FRANCO DI GIACOMO (A.L.C.)
MUSICA GUIDO MAURICIO DE ANGELIS
DISEÑO DE SONIDO MARCELLO FOMATO FRANCESCO SCARDAMAGLIA
PRODUCCION ELIO SCARDAMAGLIA
DIRECTOR MICHELE LUPO



EL SUPERSHERIFF

NUEVAS AVENTURAS DEL SHERIFF Y EL PEQUEÑO EXTRATERRESTRE

DOS METROS DE AGERO
CON UN CORAZON DE ORO!

GOYA

HOY

Una nueva aventura de comicidad sin fin de «EL MAESTRO BORRACHO»
Tras el Kung Fu ahora llega más tremenda, poderosa y mortal la llamada lucha de «El Dios dormilón»
LIANG CHIA-YEN · JACKY CHAN (JR)



品出司公業影亞東港香

filmax

EL DIOS DORMILON Y EL CACHORRO DESPIERTO

director YEH YUNG-JU
CON YUAN HSIAO-TIEN
COMO EL MAESTRO BORRACHO

AUTORIZADA PARA TODOS LOS PUBLICOS

no ho dubti

Sastreria - Confección

auran

Avda del 4 Septiembre 19 - Tel 55 01 75
Manacor

**BRILLANTE
REPARTO DE
TROFEOS EN
EL CLUB**

**COLOMBOFILO
MANACOR**

El sábado 13 de noviembre tuvo lugar en el Restaurante AGUA MARINA de Porto Cristo, el acto de entrega de trofeos del Club Colombófilo Manacor a los vencedores de las distintas modalidades de concurso de la temporada 81-82.

Tras la concentración de todos los invitados se procedió a la entrega de premios cuya relación es la siguiente:

- 1a IBIZA**
- 1.- Bmé. Sansó; Trofeo de CASA VIDAL.
 - 2.- M. Caldentey; MEDALLA.

- 2a. IBIZA**
- 1.- J. Pou; INMOB. AR-CAS MARTI.
 - 2.- M. Caldentey; ME-DALLA.

- 3a. IBIZA**
- 1.- J. Ferriol; Bar Goya.
 - 2.- M. Caldentey; ME-DALLA.

- 4a. IBIZA**
- 1.- Bmé Sansó; Club Co-lomb. MANACOR.
 - 2.- M. Caldentey; MEDA-LLA.

- 5a. IBIZA**
- 1.- Gabriel Nadal; C.C. MANACOR.
 - 2.- Bmé. Sansó; MEDA-LLA.

- 6a. IBIZA**
- 1.- D. Sureda; INMOB. ARCAS MARTI.
 - 2.- A. Font; MEDALLA.

- 7a. IBIZA**
- 1.- J. Ferriol; C.C. MA-NACOR.
 - 2.- B. Sansó; MEDALLA.

- SUMA VELOCIDADES
IBIZA**
- 1.- M. Caldentey; MAR-TIN BONET.
 - 2.- B. Sansó; MARTIN BONET.

**EL MUNDO
DEL DEPORTE**

Una sección de MARTIN RIERA



Presidente F.C.B., Sr. Mas, haciendo entrega de un diploma al aficionado M. Caldentey.

- 1a. ALICANTE**
- 1.- B. Sansó; ARMAZO-NES MOTREAR.
 - 2.- B. Sansó; CONST. HNOS DIAZ.
 - 3.- B. Soler; Foto SIRER

- 2a. ALICANTE**
- 1.- B. Sansó; TAPICE-RIAS PINO.
 - 2.- M. Caldentey CE-REALES ANTONIO MON-JO.
 - 3.- M. Caldentey; CE-REALES HNOS. SOLER.

- MANZANARES**
- 1.- M. Caldentey; "LA CAIXA".
 - 2.- G. Manresa; MUE-BLES FUSTER.

- VALDEPEÑAS**
- 1.- B. Sansó; BAR SOCIAL C'AS PAGES.
 - 2.- D. Sureda JOYERIA MANACOR.
 - 3.- G. Manresa; FCA. MUEBLES FULLANA LLULL.
 - 4.- J. Bover; CORDELE-RIA AMER.

- EVORA (PORTUGAL)**
- 1.- J. Bover; CERVEZAS S. MIGUEL.

- CAMPEON SOCIAL**
- B. Sansó EXCMO. AYUNTAMIENTO.

- CAMPEON PALOMA
DESIGNADA**
- G. MANRESA; VIBRA-DOS ADROMAY.

Finalizado el acto el Presidente de la Federación Colombófila Balear, sr. Sebastián Mas, se dirigió a los presentes, haciendo entrega de sendos diplomas a M. Caldentey. Campeón de España de Fondo en la temporada 80-81 y a J. Ferriol, 1er clasificado del Club Colombófilo Manacor, en el Concurso Reg. de Fondo de Paloma Designada, del mismo año.

Entre los asistentes, y con la notable ausencia del Ayuntamiento se encontraban los representantes de los clubs: Deportiva, Palmesana, Campos, Santanyi, La Estrella, Marratxi, Felanitx, Binissalem, P. Cristo, S. Servera y Artá.

Después de la cena de compañerismo tuvo lugar una subasta de varias palomas, gentilmente donadas al club así como una rifa de obsequios donados por Pastelería Munar, A. Miquel, B. Sansó y Perlas Majórica.

Nuestra más cordial felicitación a todos los ganadores.

HIPICAS

RESULTADOS DEL 13 DE NOVIEMBRE

- 1a. CARRERA**
- 1.- Dinamique R. J.A. Riera (ap.) a 1.36,7.
 - 2.- Dani. — Propietario — a 1.37,8.
 - 3.- Casta Mora — J. Riera J. — a 1.37,6.
- Quiniela a 205. Ganador: 150.
Con gran claridad, Dinamique R. se hizo con el triunfo.

- 2a. CARRERA**
- 1.- Drives Twist — M. Bauzá — a 1.37,5.
 - 2.- Campechano — Propietario — a 1.37,8.
 - 3.- Cadalso Royal — M. Alomar — a 1.37,9.
- Quiniela a 425, el ganador a 35.
El favorito Drives Twist y Campechano, estarían al mando de la prueba.

- 3a. CARRERA**
- 1.- Azor II — J. Bauzá — a 1.38,4.
 - 2.- Cubanito — J. Galmés P. — a 1.38,4.
 - 3.- Tabu — Propietario — a 1.38,5.
- Quiniela a 560, el ganador 100.
Bajo el dominio de Tabu y Azor II, en toda la carrera, al final intervendría Cubanito.

- 4a. CARRERA**
- 1.- Bafiro D'Or — J. Santandreu (ap.) — a 1.36,3.
 - 2.- Adriana — J. Mas — a 1.35,2.
 - 3.- Vol de Nit R. — P. Sebastiá — a 1.37.
- Quiniela a 460, el ganador 120.
Bafiro D'Or remontaría el pelotón en la última vuelta.

- 5a. CARRERA**
- 1.- Anita — D. Mascaró — a 1.36,2.
 - 2.- Boy Scout S.F. — G. Mora — a 1.35,7.
 - 3.- Boca Ratón — J. Bassa — a 1.37,1.
- Quiniela a 250; el ganador a 120.
Anita se colocó por delante, llegando en primer lugar, teniendo como máximo oponente a Boy Scout S.F.

- 6a. CARRERA**
- 1.- Taray — G. Lliteras — a 1.33,3.
 - 2.- Cecilia — E. Henares — a 1.34,7.
 - 3.- Takyu M. — J. Gelabert — a 1.34,7.
- Quiniela a 12.250, ganador 290.
Inesperada la victoria de Taray, dominando de principio a fin.

- 7a. CARRERA**
- 1.- Cartumach — G. Mora — a 1.32,5.
 - 2.- Itchia — J. Rosselló — a 1.31,4.
 - 3.- Joconde Collonge — J. Riera J. — a 1.32,4.
- Quiniela 520, el ganador a 60.
Poca rivalidad encontraría Cartumach, entre sus enemigos.

- 8a. CARRERA**
- 1.- Galvano — M. Adrover F; — a 1.30.
 - 2.- Fille de France — M. Bauzá — a 1.30.
 - 3.- Hildango — S. Rosselló — a 1.30,5.
- Quiniela a 1.070, ganador 175, el trío a 31.200.
La carrera se apelonaría, saliendo los tres clasificados, imponiéndose Galvano, en la recta final.
MIGUEL GRIMALT VALLESPÍR

**HIPODROMO DE
MANACOR**

HOY SABADO

**GRANDES CARRERAS
DE CABALLOS**

EL DEPORTE DE LA EMOCION

sastreria

**GRAN SURTIDO
DE PANTALONES
DE CALIDAD**

LLULL

JAIME DOMENGE 12, MANACOR

MITJORN 8, S'ILLOT

PIDECO

SERRANO

YESOS, PINTURA, DECORACION, CONSTRUCCION Y EMBARNIZAD

Martín Vila, 7 - 1.º
Tel. 552119
MANACOR

Plaza Progreso, 9
Vilanova, 11 - Tel. 562615
ARTA

Trans/Gomila
transportes y consignaciones

SERVICIO DIARIO MANACOR—
BARCELONA

MANACOR
C/ Fábrica, 30
Tel. 55 12 99 —
55 05 51

BARCELONA
C/. Puigcerdá, 85-87
Tel. 93/308 02 50

**MARMOLES
ESTEVEZ**

MANACOR

55 20 61

Carretera Conesa, s/n

AGENCIA INMOBILIARIA ARCAS MARTI

Calle Muntaner, 1. 2. Telef. 55 18 37
(Frente Ayuntamiento)
En Palma C/ Olmos, 8 Tel. 21 78 22

Compra y Venta de Fincas
Rústicas y Urbanas

Permutas + Traspasos

Préstamos con Garantía Hipotecaria

Cesiones

ADMINISTRACION DE FINCAS

Rústicas Urbanas, Chalets, Apartamentos Alquileres

SEGUROS

CADA OVEJA CON SU PAREJA

Les damos a continuación siete nombres de conocidos artistas que han intervenido en películas vistas ultimamente en Manacor. ¿Sabría relacionarlos?

Klaus Kinsky, Gregory Peck, Terence Hill, Ornella Mutti, Manolo Escobar, Mia Farrow, Clint Eastwood.

ESTOY CON LOS HIPOPOTAMOS

¿DONDE ESTARA MI NIÑO?

DOS MULAS Y UNA MUJER

LOS NIÑOS DEL BRASIL

PSICOPATA

CONSIGNA: AMOR Y LIBERTAD

HURACAN

SOPA DE LETRAS

P O C O N O L I P I P E T O N I S A C
O L T R O L L O I T Z E V A N A U O A
R G O L U S E S O U D R O P R O N T R
U H C A N L O T O N O L L O L I U N O
M O O M O S L A T R O F F Y A T O O T
A N F U Y O A R U R G A G I R R C M L
C T U S D S O L N M I C D L D R C A C
K O R I O S S U U D C O N N T R O L K
O M T C S C O L A E W C O M P A L O K
L T I A C O L A N T T O L O M T O T O
I X X O L T O R A I R E B A S Y A G N
M O N E T O R A T O R R E B O L T O U

Seis libros de autores manacorins.



foto sirer

SU REPORTAJE: BODA
COMUNION
BAUTIZO

RESERVELO A UN PROFESIONAL
FOTO SIRER
VERDADEROS PROFESIONALES

Bosch, 27. Tel. 55 13 94
MANACOR

Soluciones

SOLUCION: SOPA DE LETRAS
Agrura, Gay Saber, Salut, Nu, La Musica, Diadora
Soluciones a "Cada oveja con su pareja":
Estoy con los hipopótamos - Terence Hill.
¿Dónde estará mi niño? - Huracan - Mia Farrow.
Dos mulas y una mujer - Clint Eastwood.
Los niños del Brasil - Gregory Peck.
Psicopata - Klaus Kinsky.
Consigna: amor y libertad - Ornella Mutti.
Huracan - Mia Farrow.

JAIME DOMENGE, 12
MANACOR
MITJORN, 8 S'ILLOT

LLULL

SASTRERIA

PA

PRODUCTORA AZULEJERA S.A.

DISTRIBUIDORA DE
PAVIMENTOS CERAMICOS,
RUSTICOS Y DE GRES

FABRICA, EXPOSICION Y OFICINAS:

Carretera de Palma, s/n - Teléfonos 55 09 97 - 55 12 69 MANACOR (Mallorca)

EXPOSICION Y VENTAS:

Calle General Riera, 150 - Teléfono 29 30 85 - PALMA DE MALLORCA

JOYERIA

18 K.

REPARACION DE RELOJES Y JOYAS

COMPRAMOS OBJETOS USADOS DE ORO Y PLATA

Plaza José Antonio, 11
(Frente Autocares Manacor)
MANACOR

