

porto-cristo

Costa del Llevant

PREMSA
CORONA

Número 49 - Novembre 1988

Entrevistas



Antonio Gomis



Guillermo Ferrando



Antonio Terrassa



**Los empresarios
Sebastián y
Juan Perelló,
del Hotel Perelló**

*** Nos dirigimos a los grupos
municipales**

*** Consejos sobre educación: El
fracaso escolar se puede evitar**

LA DISCOTECA DE PORTO CRISTO SE LLAMA



Te esperamos
con tu marcha
favorita,
ambiente agradable



**ABIERTO TODOS LOS
DIAS**

Restaurante



SANTA MARIA DEL PUERTO

**UN LUGAR IDEAL PARA BODAS, COMUNIONES,
COMIDAS DE COMPAÑERISMO Y NEGOCIOS.**

Carnes y gran variedad de pescados frescos

Crta. Cuevas Drach, s/n
Tel. 82 09 09

PORTO CRISTO
Mallorca



B

A

L

I

BAR

**AMBIENTE TROPICAL
COCTELES, ZUMOS NATURALES, ETC.**

DETRAS DEL HOTEL FELIP



Joyas y Perlas

MAJORICA

A los grupos políticos con representación municipal

Todos los grupos políticos de Manacor, saben que el problema de Porto Cristo es absolutamente político. El NÚCLEO URBANO DE PORTO CRISTO, está condicionado a los repartos de Poder que se establecen; cuando el gobierno municipal le limita sus funciones y las funciones de los demás; Delegaciones Genéricas, Plenos, Comisión de Gobierno, Delegados Diplomáticos, Delegados Testimoniales, Departamentos, Asociaciones, Entidades Deportivas, Culturales, etc...

Los partidos políticos de Manacor y por añadidura de Porto Cristo, deben saber que de los 2.600 votos que hicieron falta para que Manacor pudiese sentar a los 21 concejales, 1.969 procedían de las urnas de los porteños; quiere decir esto que el 1/6,5 de los votos políticos de Porto Cristo deben defender los intereses, que la mayoría de los Porto-cristeños demandan. La deducción lógica nos lleva a pensar que el esfuerzo de casi cuatro (4) concejales que hemos aportado, desde nuestra autorización legal, debe ser respetada, con una continuidad absoluta.

Si las decisiones del Ayuntamiento, están basadas por los concejales, en la defensa de los intereses de los colectivos que defienden, es normal, que el colectivo porteño sea defendido y que sus demandas sean resueltas en una proporción democrática.

De la forma que está organizado el Ayuntamiento, los votos de los Porto-cristeños están depositados en una sombra inconstitucional, ya que en el espacio de competencias políticas y macromunicipales son **2 grupos de 1.000 votos cada uno**, los que han sometido a modo de bisagra, a la

mayoría.

Este planteamiento nos lleva a pensar, que si no se cambian los criterios políticos y democráticos sobre Porto Cristo (dándole una relación de votos-servicio), se puede dar el caso de que un grupo político independiente que aglutine a los 1.969 votos puede, con todo el colorido de siglas ya existentes, hacerse con un poder estratégico que no le corresponde, pero que estará avalado por las urnas y se podría dar el caso, al igual que se da con los concejales de CDS y UM, que este grupo dominase e influyese en las decisiones totales de un municipio entero (todo el municipio de Manacor).

Ante este panorama injusto por ambos lados por:

A.- Despreciar una base política potencial de cuatro (4) concejales de los 21.

B.- Poner en peligro la participación de los otros 17 concejales (espacios establecidos de poder, a negociar).

Creo que lo más justo es, estudiar en profundidad la problemática de Porto Cristo, abriendo un debate político entre todos los grupos municipales, ya que todos tienen votos porteños (150-115-430-510-375- etc.), y promover con la ley del Régimen Local, una alternativa que no provoque rupturas mayores. De lo contrario, Porto Cristo tendrá que defender su legalidad de la forma más efectiva posible, ya que depositar los votos en partidos no representativos, es gratuito, frustrante, fraudulento, engañoso, anticonstitucional, protocolario y poco plausible.

Rafael Gabaldón, y 829 firmas más

**PELUQUERIA
CABALLEROS**
CLIMATIZADO

JUAN

Plaza Monumento - Tel. 82 13 33

Carretera Son Servera, 4

PORTO CRISTO (Mallorca)

Linea moderna y clásica
Tratamientos capilares



Lunes cerrado excepto verano
Horas convenientes

Horario:

Mañanas de 9 a 13 h.

Tardes de 16 a 20 h.



Bando Municipal

De parte del Señor Alcalde se hace saber: muy pronto la colonia del Carmen tendrá cementerio propio, no sabemos dónde lo ubicaremos, lo que sí es seguro es: que no irá en la Plaza del Sol y la Luna de la urbanización de ses comes, Polígono 5.

También se hace saber a los vecinos del núcleo poblacional de Porto Cristo, lo siguiente: donde manda patrón, no mada marinero y hasta que no tengais la independenciam, seguireis pagando como en Estados Unidos y tendreis los servicios de Tanzania.

Bando, bando, se hace saber a todos los lejanos y olvidados vecinos... ¡No vamos ha arreglar nunca el «Barrio Chinio», ese lugar infectado de calorros, chorizos y desequilibrados, será de aquí en adelante la cárcel del pueblo. Todo el que se porte mal se le obligará a pasar unas noches de sufrimiento, en la maldita calle.

Digo y digo bien, para eso soy vuestro Alcalde: Estamos seguros que en el 89 no se hará la red de alcantarillado que tanta falta os hace, tampoco haremos la plaza del Sol y la Luna, si os poneis tontos, el siguiente año, volveremos hacer el cementerio.

Todo el mundo debe saber: No nos asustan los escándalos, ni el sanitario, ni el educativo, ni el de la Playa, ni el del Gerente ladrón, ni mucho menos que no tengais ambulancia, sois en resumidas cuentas el último eslabón del Municipio.

También os hago saber a los residentes intrusos de este lejano barrio: es seguro que la Asociación de Vecinos reciba 30 monedam de Oro de todas formas, si no os quereis hacer cargo de las fiestas patronales hemos decidido quitarlas, ya bajareis a las fiestas de primavera de nuestra gran ciudad.

Estoy contento de ser un alcalde tan injusto, ya que no me servis nada más que para votar, y tanto a uno como a otro alcalde, os daremos vuestro merecido. No quiero saber nada de Junta Municipal, de guarderías, de escuelas, de ambulancia, de practicante, de farmacia de guardia, de asfaltado, de circulación, de aparcamientos, sois esclavos de vuestra propia desidia.

Y para despedirme y siempre en nombre de vuestro alcalde os hago saber lo siguiente: teneis una oficina Municipal, teneis un delegado, teneis una revista, teneis agua corriente, podeis viajar en Aumasa, teneis casa del pueblo, colegios, médicos, una bonita playa, que más podeis pedir, no seais egoistas, cada cosa a su tiempo.

El Alcalde fulano de tal...

Las revis de Man
han dejado de i
mar. Por lo visto se
atascado en los po
res fácticos que defi
den... ja... ja... ja...
El indio enmascara

Cuando digo cementi
rio de Manacor, no m
refiero a los 10 magn
ficos, ni mucho meno
me refiero a los c
siempre, con la dem
cracia, con la dictad
ra, con la transició
siempre han estado
estarán, son los buit
del infantado.

El indio enmascara

Tened mi máscara
tened mi cara, yo n
soy la sábana divina
todo lo contrario, ré
ciente, bandolero, pé
drin, etc.

El indio enmascara

Te abrazo y me dice
que eres católica;
beso y no sabes, pa
qué sirve el licor d
polo. Te amo y m
juras que estás cas
da, te dejo y me mar
das poesías. Creo qu
eres un travestido.

El indio enmascara

Las monjas, los curas, las castas, los privilegiados,
las marquesas, los empresarios, los abogados, los
publicistas, los periodistas, los políticos, los droga-
dictos. Todos sois lo mismo, bellacos.
El indio enmascara

Cada mes cuando salgo a la calle, soy consciente
que tengo más seguidores, no os defraudaré queri-
dos amigos, el indio enmascara hará justicia por
vosotros. Manacor tiemb'a, estoy próximo a voso-
tros, nunca dejaré de ser invisible.

El indio enmascara

Desde mi barrio

Por fin es viernes

Colectivo 8

El «Paseo de la Sirena» será renovado. Si cuando hay 70 firmas en contra, las cosas se hacen: imagínense cuando nadie dice nada ¿Qué pasará en las futuras reformas? Habrá que hacer alguna manifestación.

El Ayuntamiento de Manacor se toma a broma los problemas de Porto-Cristo; Fíjense ustedes que cuando habla nuestro delegado en el Pleno Municipal, los concejales se van a hechar un cigarro.

Si 3550 vecinos significan nada para la «Comisión de Gobierno» ya les ajustarán las cuentas a estos señores nuestros hijos; Ellos, esperamos que sean mejores vecinos, sientan más su situación de porteños.

Comentan por el barrio, que los que hacen las pintadas en las paredes no saben escribir, sus protestas a máquina, en folios; siempre la intelectualidad ha sido incomprendida por el poder opresor, seguro que algún pintor de brocha gorda, hay en las filas de tanto desacato.

El cementerio de Porto Cristo será una realidad cuando vendamos los nichos de Manacor, ha dicho un responsable de los responsables de Manacor.

Los de A.P. los han borrado del mapa, ya no queda ni una mancha.

El Partido Socialista Español, hace años Obrero, ya no tiene problemas con la derecha, Felipe González hizo en Europa estas declaraciones «La derecha, soy yo»

Todo sube en este pueblo, la urbana, la carne, la marea, los alquileres, la luz, el teléfono; cada vez somos más altos dijo el otro día un prestigioso médico de antena-3.

Se ha constituido en Porto-Cristo El colectivo 8, esperamos que no se fusionen con el comando garrapata, éramos pocos, parió la niña del 6°. Sólo tenía 13 años, no hay que abusar tanto de la televisión.

Cada día el C.D.S. está más próximo de la victoria, será posible que sin bigote ni nada, el duque ha convencido hasta los toreros incluyendo a Manolo Caracol, Vizcaíno Casas.

Y hablando de fusiones - Porque no nos fusionamos de una vez con Manacor.

Los monumentos siguen donde estaban, si el Ayuntamiento Socialista no pone al «Marqués de Reguer» en las calles, por ideología, no sé qué criterio sigue respecto a los monumentos.

El colegio estatal de «Ses Comes» está incluido en las obras, que estarán listas para el 92.

Cada vez que U.M. se niega, en propuestas del pacto, se jubica un militante de la extensa 3ª edad, de sus filas.

Dep Legal: PM 507/1983
Revista Mensual de información local
Apartado de correos: 134
Teléfono: 57 05 57 (Tardes)

OCTUBRE 1988
Número 48
Donativo: 100 ptas.

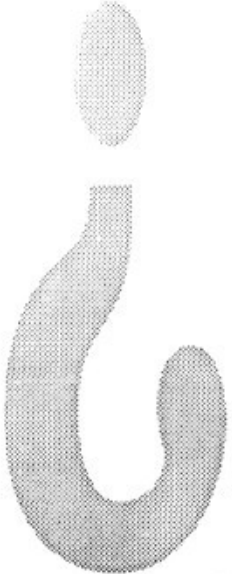
Director:
Rafel Gabaldón San Miguel

Vice-Director:
Juan Tur Santandreu


Colaboran:
DISTRIBUCIÓN Y CINTAS:
Isabel, Pilar, Plaza, Diana y
Francisco Javier

COLABORADORES:

Norat Miguel
Antonia Mascaró
Jaume Brunet
Salvador Lull
Antonio Rodríguez
Rafael Rodríguez
Colectivo 8
Magdalena
Mª A. Sureda
Alfred Chico
Foto Blau
Norat Puerto
José Vecina
Juan I. Servera
Futbol P.C.
Gesport
Foto Delfin
Foto Moreno
B. Galmés
F. Puigrós
Andreu Amer
J. Mestre
Mateo
Cati
Correos
Alex
M. Gelabert
Pedro Carrió
Dibujos cocina Xisco Cortès
Alfred F. Arnau
Margalida Sitges i Brunet
Joan Rosselló i Duran



Usted pregunte y ellas-os le contestarán con razones y soluciones



AL DELEGADO DE PORTO CRISTO:
-Si usted como parece ser no pinta nada en Manacor (ya que dijo que tendrían en mente nuestras firmas y se las han pasado por las narices y ¿por qué no tira los tratos a sus compañeros y nos dice la verdad de los intereses que hay detrás de toda esta cacicada?

¿Puede decirme alguien qué servicios presta la oficina de los turistas, qué horario tiene y qué teléfono hay que picar?

¿Por qué no hay autocar desde Porto Cristo a Manacor regularmente?

¿Cuándo habrá luz en las farolas del colegio, mis niños tienen miedo a la salida de él?

¿Quién es el responsable de que no tengamos practicante en invierno?

¿Cuándo habrá en Porto Cristo una guardería municipal?

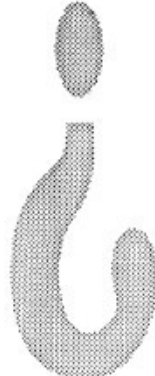
¿Es verdad que van a poner el Safari en Porto Cristo?

¿Cuándo se hará el paseo de la Sirena? ¿Qué utilidad tendrá? ¿Habrá terrazas? ¿Mi firma no vale nada? ¿Quién manda en Porto Cristo?


¿Dónde se pueden pagar los impuestos?

¿Cuándo vamos a saber a ciencia cierta, si arreglan el puente del Riuet, que tanto se habla?

¿Por qué no asfaltan de una vez las calles céntricas de Porto Cristo?



¿Qué horario tiene el Alcalde, para los vecinos que quieran visitarle?



Donam la mà als ajuntaments,



construïm Mallorca plegats.

El Consell Insular de Mallorca du a terme en col·laboració amb els municipis petits de l'illa, un àmbiciós programa de realitzacions que és el resultat d'una estreta cooperació en matèria tècnica, jurídica i econòmica i en una ampla plataforma d'accions en els camps més importants de l'activitat ciutadana diària.

El Consell Insular de Mallorca ofereix als diversos municipis una ajuda inestimable en matèria d'assistència social als ciutadans, de foment de la cultura popular, de dotacions d'infraestructura esportiva als pobles, de potenciació de les activitats econòmiques i socials, de creació de llocs de feina, de construcció de carreteres, de protecció del medi ambient i de tot quant s'ha de menester perquè els petits municipis de la nostra illa puguin disposar d'unes dotacions d'infraestructura adequades a les seves necessitats.

**Per nosaltres,
els més petits són els
més grans.**



CONSELL INSULAR DE MALLORCA

Restaurant
**ca's patró
pelat**

Especialitat en PEIX I MARISC

Carrer Puerto, 9 - Tel. 82 07 82

**CAN
XISCO**

bar restaurante

MENU DEL DIA - TAPAS VARIADAS
ESPECIALIDAD EN PAELLAS

C/. Mitjà de Mar, 15 PORTO CRISTO Tel. 82 10 79

Nos comunican

Que «**Bazar Playa**» de Porto-Cristo, muy próximo al lado de la playa, tiene una fotocopiadora de Planos, dimensiones grandes, reducciones, ampliaciones de doble folio etc.

Una mejora, que sin duda facilitará las cosas a muchos profesionales.

Que «**Ca'n Pau**» tiene todo listo para recibir el invierno, ya sabemos que las veladas de Pau, son estimulantes.

Que «**Foto Estudio Video Moreno**» está al día en todos los artículos de su profesión, la rapidez en Porto-Cristo, se llama «Moreno».

Que «**Cash & Carry Es Pinaró**» ha patrocinado el Trofeo de la Regularidad para los jugadores de futbol, tanto de juveniles regionales, como de los infantiles.

Que a partir del 21 de Noviembre y hasta el 25 del mismo, en **La oficina Municipal** se cobrarán los impuestos de circulación, contribución, entre otros.

Que «**Celler «Es Cuerot»**» a partir del 1 de Noviembre permanecerá cenado todos los martes. En Sa Coma, la cocina mallorquina está de moda.

Que en el «**Bar Onofre**» ya estan preparando el campeonato de truc, de Mallorca, ojalá, este año se queden campeones de la isla, los Porteños.

Que «**Sigfrido Chico**» nos ha mandado un bello texto desde Alemania. Gracias a nuestros colaboradores de Europa, respiramos los aires de la modernidad.

Que más pronto se sabrá, donde se ubica el «**safari**» que van a poner en Porto-Cristo.

Que el Ayuntamiento de Manacor se ha cerrado en banda y no hay manera de que suelte un poco de poder sobre «**nuestro delegado**» de esta manera, no hay forma de llevar a cabo ciertos proyectos.

Que el «**Servicio de correos**» está dispuesto a saber las actuales direcciones de todos los que sirven en Porto-Cristo, se han cambiado de lugar. Es conveniente hacerles fácil el trabajo, y si no vives en la dirección a la cual te mandan las cartas, facilítale la nueva.

Que la «**Red de alcantarillado**» es posible que se ponga en el 89. Esperemos que así sea.

La Cerbatana

El director de esta revista pondrá siempre lo que yo diga, y el día que no le parezca bien, lo mandaré al carajo, el indio enmascarado impondrá su criterio: sin cortapisas, sin frenos, sin contemplaciones, de lo contrario, pasaré a la acción...

El indio enmascarado

Nos alegramos

De que «**Tejidos Siurell**». Sea uno de los establecimientos mejor surtidos de Porto-Cristo, estan recibiendo una amplia colección de material, para que los porteños puedan estas navidades lucir trajes de precio de fábrica. Los colores alcanzan tal variedad que no hay duda de elección.

De tener en Porto-Cristo a los profesores de idiomas **Ben Vickers - Biel Galmés** ellos con su profesionalidad demostrada, posibilitarán un nivel necesario y amplio. Por nuestros trabajos en el turismo es fácil necesitar de ellos.

Que «**Telefónica**» haya tenido el detalle de pponer un contestador automático en nuestros teléfonos es difícil y largo el camino, si te quedas sin un medio de comunicación tan importante.

Que el artista «**Norat Puerto**» haya tenido la amabilidad de brindarnos su arte en la portada del Porto-Cristo nº 49, el otoño es una época tan especial, como entrañable.

Que «**Floristería Mimosa**» esté preparando una semana estelar de exposición de «**Bonsais**». Hay que tener en cuenta que no sólo de pan, vive el hombre, mujer.

De que se tome en serio «**El Ayuntamiento de Manacor**» los jardines, zonas de recreo de Porto-Cristo.

De que la «**Discoteca Drhaa**» no nos pague las 40.000 ptas. que debe a la Revista «Porto-Cristo» eso nos da pie a meternos con ella siempre que podamos. Ahora dicen que abriran en invierno. -ganas que tienen ellos-.

De tener en esta «**Revista**» los mejores colaboradores de la comarca. Eso explica porqué a la 2ª Revista de la isla de Publicación mensual, le llevamos 36 puntos de diferencia y cientos puntos a casi todas las quincenales.

De que la fiesta de la «**Guardia Civil**» fuera un éxito. Estas personas se merecen el continuo agradecimiento, ya que la dedicación total a los ciudadanos en caso de necesidad, los priva de muchas horas de tiempo.

De que salga a relucir por algún sitio la «**Asociación de vecinos**», no hay derecho que al Presidente Onofre Valleter nadie le ayude, ni le anime.

De que los «**colegios**» de Porto-Cristo tengan ciertas mejoras, les hace falta a los niños comodidades y material de diversión, ocio y artes.

De que el «**Club de futbol, Porto-Cristo**» siga escalando posiciones, eso de tenerles miedo a los contrarios, no se lleva.

BALLADIUM

SA COMA



**MUSIC
COCKTAILS
PUB**

Entrevistamos a... Antonio Gomis Gual

Nació en Ariany el 28 de septiembre de 1.909 por lo tanto cuenta en la actualidad 79 años de edad.

Cuando contaba sólo 6 años sus padres vinieron a Son Amoixa de mayores. Cuando tuvo 15 años pasó a trabajar a Sa Gruta de Ca'n Rafalino.

Antonio Gomis es el benjamín de siete hermanos, cinco hombres y dos mujeres, el orden es el siguiente; Juan, Paula, Gabriel, Pepe, Bárbara, Miguel y por último Toni.

Está casado con Rosa Vives Nicolau, nació el 13 de febrero de 1.913 en el Puig de Son Tovell, a Ca'n Coll Curt, por lo tanto ella tiene 76 años.

Se conocieron en Sa Gruta Rafalino, lugar donde ambos prestaban sus servicios, él en el campo, de «pareé» y ella en la casa. Un buen día estaban quitando piedras del campo «espedregant» y se produjo un acontecimiento.

Cuando se casaron él contaba 23 años y ella 20. Siempre han vivido en

Porto Cristo, primeramente en la calle de la Marina. Años más tarde en es Cap d'es Toi y por último en su propia casa, en la calle Fortuny, primero compraron un solar y poco a poco, vieron cumplida su ilusión.

Son padres de cinco varones: Juan, Sebastián E.P.D., Toni, Gabriel y Miguel.

Algo que destaca mucho en las vidas de las personas de esta edad son anécdotas referentes a la Guerra Civil... y cuenta de ella:

Cuando estalló la guerra Civil sólo teníamos un hijo, Juan y contaba 14 meses.

¿Dónde vivían ustedes?

Pues mira, hacía un mes y medio que habíamos estrenado esta casa «calle Fortuny».

¿Dónde trabaja Vd. por aquel entonces?

Con los Servera, este día tenía que quitar dos matorrales muy grandes de la carretera, donde está la casa d'Es Regalo, para la chimenea.

De buena mañana me fui a Ca'n Servera a por la azada. Vi a gente que no me gustaba mucho su aspecto y rápidamente me marché con la bicicleta, corté los matorrales y me fui, la segunda bomba que tiraron la sentí por encima de mi y me asusté mucho.

¿Pasó usted miedo?

¡Vivadeu!, sí, tiré la azada, me subí a una pared y vi barcos y salté y me fui directo a casa.

Y exclama su mujer.-

Yo estaba en mi casa, oí las bombas, estaba muy asustada, llamaron a la puerta y fue l'amo En Toni Manxo, me preguntó por mi marido y le conté que estaba cortando leña y exclamó... ¡40 fulanas!

Abrió la puerta y vi un fogonazo, fue la bomba que dió en Ca'n Riche y luego en Ca'n Blau, atravesó la habitación donde dormían las señoritas de Ca'n Riche, Dionisia E.P.D. y María Teresa que aún vive, el capitán de Na Peñal era su marido. Cogí al niño y me fui en busca de mi marido. Me vió el

señor Riche y me llevó en busca de mi consorte pero ya no estaba. Al no encontrarlo don Pedro Riche me dejó y vino otra vez a Porto Cristo y cual fue su sorpresa al ver su casa llena de banderas rojas, ya no llegó, cambió de rumbo. Encontré a mi marido e hicimos un grupo con don Mario de Barcelona y la Sra. Blaueta de Manacor, Madò Ramona y su familia, partimos juntos hacia Son Tovell. Mi hermana y Bartolomé Granot «padre de Juan Granot y en Sintet». Un avión tiraba balas.

L'amo En Toni suspira y diu: ¡¡Redellll!, que tiempos...

Y sigue ella.- La línea de falangistas estaba en el Puig de Sa Carrotja, nos encontramos con Antonia Moragues «la peluquera», llevaba un jersey azul. Entrando en el Torrente había una cueva y nos juntamos todos allí dentro, venía el avión y pam, pam, pam, las balas, y decíamos: nos acertarán y moriremos todos juntos. Cuando el avión dió la vuelta, embestimos y conseguimos llegar a casa de mi padre: Ca'n Coll Curt.

Y dice él: Mi suegra hizo la comida y mi suegro estaba en Es Cap d'es Toi. Mató una gallina y cuando el arroz estuvo a punto vimos una cuadrilla de hombres que venían con los mosqueteros y salió la suegra con el palo del horno al cual le había puesto una sábana blanca y la sacó por la ventana del granero, salió a la terraza y dijo: ¡no tireis que somos todos mujeres!

Bartolomé Granot y un servidor estábamos escondidos en el pajar y no nos encontraron.

Y sigue ella: Los soldados vinieron con una mujer, ella era la jefa, era



alta y rubia. Llevaba el cabello largo y atado con un alambre, vestía con un mono de hombre, azul, y no llevaba nada más, se le podía ver todo...

Y exclama él: Y yo en el pajar, ¡vedell!

Y sigue ella: Ella mandaba y nos ordenó que saliéramos fuera. Tuvieron un enfrentamiento a tiro limpio, un soldado pequeño dijo: ¿de dónde nos tiran?

En el Puig de Son Tavell había una ametralladora emplazada y la hacían servir, ¡puñetas!... a uno lo hirieron y lo entraron en la casa, ocn el fusil tiraron todos los platos al suelo, adios comida, lo pusieron sobre la mesa, todo era sangre, la bala le había atravesado el pecho y con un cuchillo de cocina se la querían sacar. L'amo En Nofre «Covetas», el abuelo del popular Onofre Ballester, actual presidente de la Asociación de Vecinos de Porto Cristo, llevaba a la espalda una garrafa de vinagre para emplear en las curas de urgencia. Rocieron al herido de vinagre y cuando intentaron extraerle la bala emanó un torrente de sangre y exclamó el herido... ¡María Santísima! ¡Sant Cristo de Manacor!, y seguidamente dejó este mundo, era un muchacho de Manacor.

Y sigue él: Cayeron dos bombas muy cerca, una en la era y la otra en el basurero, al ver que no podíamos estar seguros,



nos marchamos a Ariany.

Y allí ¿no había peligro?

No, oíamos el tiroteo, pero no corriamos peligro.

L'amo En Toni, cambiamos de tema ¿qué cree Vd. que le falta a Porto Cristo?

Creo que le faltan estos puestos de trabajo que las personas de Porto Cristo desarrollan en pueblos vecinos como Cala Millor, Sa Coma, Calas de Mallorca etc.

¿Qué le sobra?

No sé que contestar... creo que faltan más cosas que no que le sobren.

¿Madrid o Barça?

Yo siempre he sido del Madrid y lo seré toda la vida, «y que no el me toquin, vedell».

¿Invierno o verano?

Verano, prefiero el verano, la vista se recrea más y mejor.

¿Carne o pescado?

Pescado.

Vd. que ha sido jardinero durante tantos años, ¿qué árbol le gusta más?

Las mimosas son muy bonitas, me gustan mucho.

¿Y el que le gusta menos?!

Todos me gustan, todos los árboles tienen un motivo para ser admirados.

¿Democracia o dictadura?

La Democracia bien organizada es fenomenal, aunque hay quienes confunden la libertad con el libertinaje.

¿Os gustaría que Porto Cristo tuviera su propio

Ayuntamiento?

Sí, si tiene que ser bueno para el pueblo, que lo hagan, yo no veo motivos para que pueda ser malo.

L'amo En Toni ha trabajado durante 22 años de jardinero en casa de Don Pedro Riche, en la actualidad disfruta de un merecido retiro junto con su esposa. Aunque pueda parecer que quedan preguntas en el tintero, cosa que no pongo en duda, no quiero alargar más la cosa, a los consortes Gomis-Vives los conocemos de toda la vida.

Textos y fotos:
Juan Tur Santandreu



FOTO



DELFIN



FOTOS CARNET - FOTOCOPIAS
VIDEO-REPORTAJES, CON MONTAJE DE
EFECTOS ESPECIALES

Tel. 82*15 22

Charla con...

Manuel Reche Robledo del Rinconcillo

Redacción

El rinconcillo como su mismo nombre indica, es un gran rincón de Porto Cristo, allí empezó su andadura Manuel Reche y su familia, primero con el local de pequeñas dimensiones y luego lo han adaptado de forma agradable y cómoda. Este negocio familiar, ubicado en la plaza de «Ses Comes» tiene en la actualidad todas las ventajas y comodidades de un buen restaurante, el aire acondicionado ha ratificado una prueba más de su modernización, lo que empezó como una hamburguesería, se ha convertido hoy en un local, amplio, espacioso y cómodo.

Manuel Reche y su familia, tienen una fórmula muy elemental para apo-

yar su éxito, la calidad de sus productos por encima de todo, no abandonan la norma artesanal de una cocina rápida, pero gustosa y fresca. Todos sabemos que el Rinconcillo es famoso en la comarca por su «exquisitos pollos», no quedándose atrás sus hamburguesas, pinchos, patatas fritas, pepitos de lomo, etc...

Nos ha comentado la familia RECHE que las personas que pasan por allí, sus clientes en definitiva, son los verdaderos protagonistas de su éxito, ellos con su asistencia diaria han hecho posible una clientela, de la cual ellos están muy contentos, y no se nos olvide a los de la Revista, citar a sus clientes, para la familia Reche, ellos son los más importantes del local.

El Rinconcillo hace comidas por encargo, normalmente con mucha asiduidad, están contentos de que la línea telefónica se haya puesto en marcha, ya que de esta semana facilitarán las peticiones a su estimada clientela, su teléfono es éste: 82 05 13.

MANUEL RECHE, nos ha asegurado a esta revista local, que él ha hecho un esfuerzo, junto con toda su familia, para dotar a su negocio de todas las comodidades posibles, y que nunca abandonará sus principios de su sistema, ya que los productos los hacen y elaboran en su totalidad ellos. La salsa de los pollos es un secreto que no nos lo ha querido decir, porque entonces dejaría de serlo. Puedo

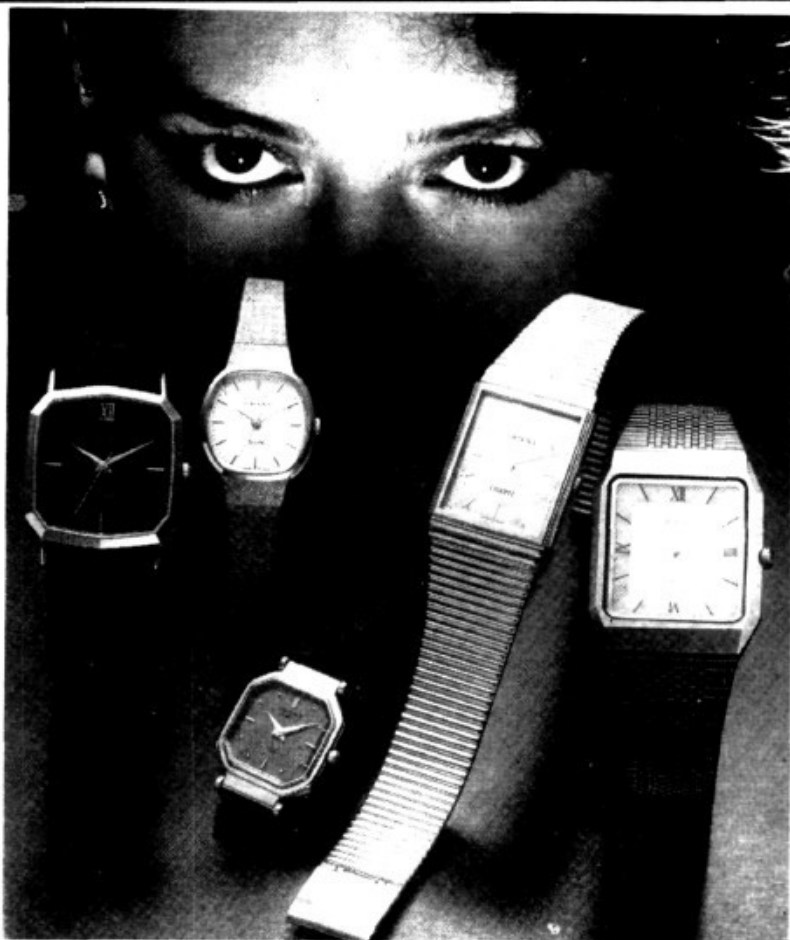


decirte que usamos un montón de elementos para conseguir que los pollos salgan sabrosos y jugosos.

Nosotros nos remitimos a los hechos probados si queréis comprobarlo dirigidos al Rinconcillo, ellos están allí, de 9 de la mañana hasta el cierre normalmente las 10 ó 11 noche y cierran los jueves de invierno a no ser que ese jueves sea festivo, los jueves festivos también están.

Joyería MAYTE

C/ Puerto
Nº 25
Teléfono:
82 08 21
Porto Cristo



Comunicado

Ca'n Tasco

Podemos decir que el Bar-Restaurante **Ca'n Tasco**, se conoce en Porto-Cristo por su magnífica cocina artesanal, en la actualidad el Restaurante **Ca'n Tasco** está en uno de los mejores momentos de su historia gastronómica.

El comunicado que hoy vamos a hacer está relacionado con el Can Tasco, ya que allí hay un servicio técnico que come diariamente allí, y por lo tanto puede haber personas que aprovechando su estancia, pueden facilitar o bien acelerar una necesidad técnica, en caso que el servicio no exista en Porto-Cristo, todos sabemos que muchas casas, están afincadas en Manacor o bien en Palma, a veces son difíciles de localizar.



De 1 a 3, estos especialistas se encuentran comiendo en el Restaurante «Ca'n Tasco»

Por lo tanto, durante la 1 a las 3 horas del mediodía, en Ca'n Tasco hay estos servicios:

Francisco Cabezas y Damián Rodríguez (Calentadores de Gas)
Rafael y José María

(Lavadoras, Frigoríficos etc.)

Santamaría (Reparación de electrodomésticos)

Bartolomé García, Juan Llabrés

(Recambios de coches).

Ya lo sabes, si el técnico no existe en su servicio en Porto-Cristo, a la hora de comer en Ca'n Tasco lo puedes localizar.

Testo y fotos: Redacción

Dosificadores para tratamiento de aguas, cloro gas, hipoclorito, etc.
Productos químicos y controladores, manuales y automáticos.

Servicio y asesoramiento técnico.

Tuberías y accesorios de PVC y P.E.
Valvulería en PVC y metálicas.

Equipos de presión y descalcificación.
Grupos electrobombas sumergibles, horizontales, etc.

Filtros de Poliéster comerciales e industriales.
Casetas contenedores de filtros.
Escaleras y accesorios para piscinas.

TODO EN PISCINAS

TALLER Y ALMACEN: Muntaner, 41
TIENDA Y EXPOSICION: Puerto, 37
Tels. (971) 82 11 46 - 82 15 96
07680 PORTO CRISTO (Mallorca)



Juan Galmes Brunet, s.a.
Fontanería Calefacción

A. 0768011

Artes de pesca utilizadas en Mallorca

De entre las diferentes artes de pesca utilizadas en Mallorca y demás islas del archipiélago, cabe diferenciar las mismas en dos grupos: la red, y las de anzuelo.

Por su gran número y por su diversidad, es totalmente imposible analizar a cada una de ellas de una sola vez, por lo que iré hablando de todas o casi todas ellas en sucesivos números de esta publicación, empezando por una de las más conocidas y aún utilizadas en nuestros días como es la «Llampugurera».

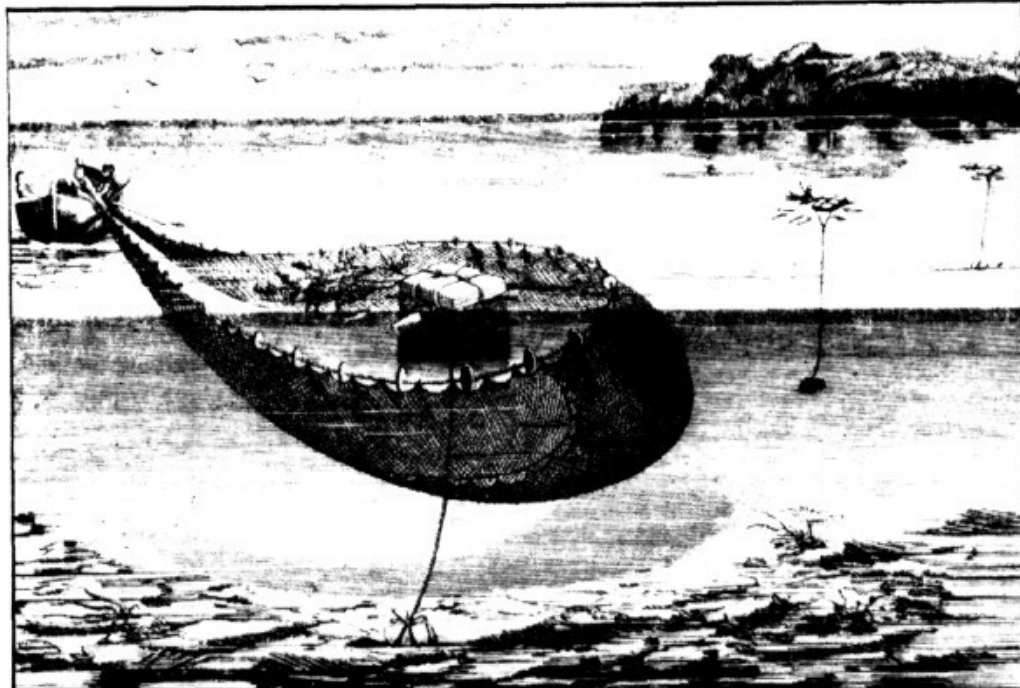
Como el mismo nombre bien indica, esta arte de pesca se utiliza para la pesca de una tan preciada especie como la lampuga.

Esta modalidad de pesca se lleva a cabo desde aproximadamente mediados de septiembre hasta mediados de octubre, bien en el crepúsculo o noches de luna, en que dicho pez se cobija bajo unos corchos que se anclan en alta mar llamados (capsés).

Podemos decir pues, que dicha modalidad de pesca además de la red precisa de estos capsés para ser practicada. Dicha práctica se lleva a cabo generalmente a varias millas de distancia de la costa, donde se fijan los capsés a base de una piedra grande, generalmente un sillar.

En la parte superior del corcho se sujeta una rama de arbusto con el fin de aumentar la superficie de sombra, y al mismo tiempo permite divisarlo a lo lejos. Normalmente se colocan de diez a doce capsés formando una tira y a una distancia de un centenar de metros de uno a otro.

En lo que a la red se refiere, podríamos definirla como una especie de bolsa enorme la cual se



Llampugurera.

cierra alrededor del capsé.

La práctica de dicha pesca se lleva a cabo del siguiente modo:

Se acerca la barca al capsé de forma lenta y silenciosa para no espantar el pescado, seguidamente se echa al mar uno de los dos extremos de la red a la cual va sujeto un pequeño corcho llamado «gallet».

A continuación la barca avanza lentamente en forma de círculo y dejando el capsé en el centro del mismo hasta poder coger el extremo de la red que flota en el mar por medio de unos corchos, y especialmente el gallet que a la vez sirve para poder coger dicho extremo con más facilidad.

Una vez se tienen cogidos los dos extremos de la red, se procede a tirar de los mismos lo más juntamente posible a fin de cerrar la bolsa que forma la red y el pescado no pueda salir.

Esta forma debe ser hecha a mano por lo que realmente tratan dos o tres

hombres de cada uno de los extremos hasta conseguir que la bolsa quede lo más pequeña posible, siempre de acuerdo con el número de capturas que haya.

Una vez se tiene únicamente en el agua y pegado a la barca, la parte final de la red, pues el resto de la misma se encuentra a bordo donde se va colocando a medida que se va tirando de la misma, se procede a sacar fuera de la misma el gallet con el fin de que no estorbe para el izado de la misma a bordo.

Si el número de capturas es tan grande que es imposible izar la red a bordo de la barca, con un gambanero o salabre se procede a vaciar ésta poco a poco hasta posibilitar la mencionada operación.

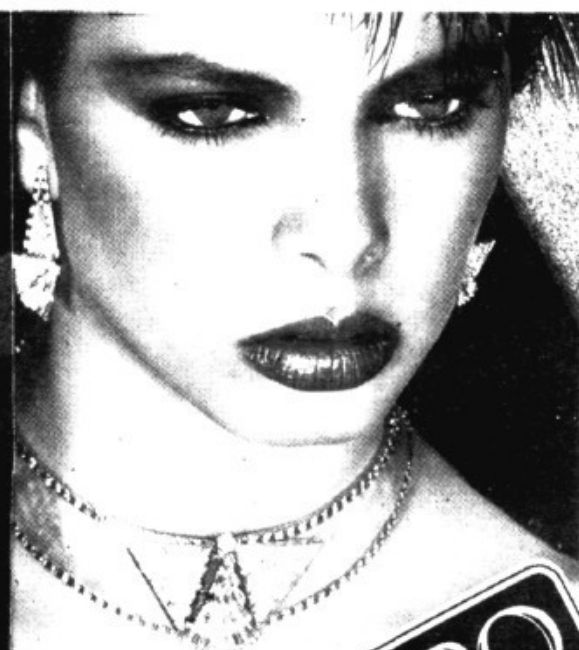
Una vez a bordo se saca el pescado de la misma y el tiempo que va la barca de un capsé a otro se aprovecha para alistar la red para la próxima vez, y así el capsé tras capturar se procede a la pesca de tan preciada especie.

Andres Amer Bonet

GAMBO



Calle PUERTO, 19 A. 22 y 29
Teléfonos: 82 14 34 - 82 19 33
PORTO CRISTO



EL ORO
REFLEJA
SENTIMIENTOS

JOYERIA
RELOJERIA
Mariant

Juan Lliteras, 22 - Tel. 550892 - Manacor

VIDEO PLAYA MAC

NOVEDADES MES DE NOVIEMBRE



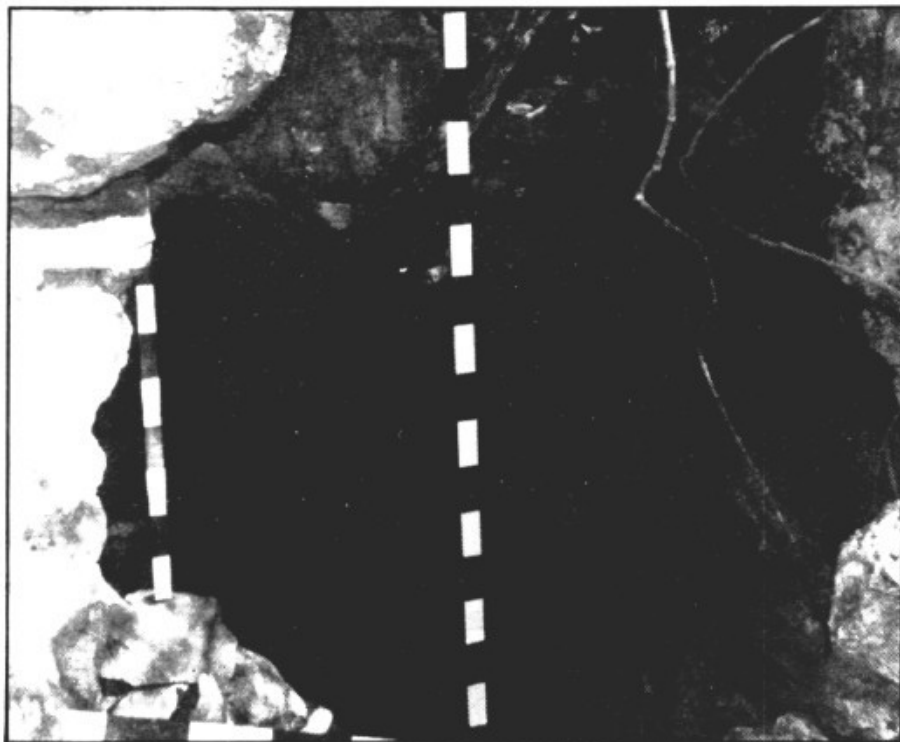
EL
CORAZON
DEL
ANGEL

ABIERTO DE
4 A 9 NOCHE

... Y MUCHAS NOVEDADES MAS

Plaza Iglesia, s/n. PORTO CRISTO - Tel. 82 15 09

Cova de na Bartomeva



Detall de la bocana de la cova

M.G.I.M. : 30 - 7 - A
I.M.P.P. : S.R. (no catalogat)
I.N.V. : N° 12
06 - IN - C
P.C. - 05

SITUACIÓ

La Cova de na Bartomeva es troba situada dintre el Sud-Est del poble de Sant Llorenç des Cardassar. En el costé d'un turó a uns 5

kms., del poble i sobre tot molt amagada darrera els ullastres i pins que l'enrevolten.

ACCES

Anant de Sant Llorenç en direcció a Son Servera a mà dreta trobam un camí de Can Duai. Agafant aquest camí a 1km aproximadament i després de pujar una costa, el camí se bifurca; hem de prendre el de mà esquerra i cap amunt s'ha dit, i a un quilòmetre més o manco, a mà dreta vorem un ametlerar al costat d'una garriga on el camí pren per avall, aquí ens hem d'aturar i hem d'entrar dintre la tanca de ametlers vorejant la garriga un centenar de passes cap avall a la vegada ens ficam dintre la garriga uns 10 metres i trobarem les restes d'unes parets, molts d'ullastres i pins, passant per davall les branques dels ullastres i just mirant cap a tramuntana veurem la bocana de la cova.

Cal dir que l'accés és complicat i dificultós pel que té d'amagada la cova.

DESCRIPCIÓ

Es tracta d'una cova natural de dimensions reduïdes i de orma irregular orientada al Sud.

L'accés a la cova és fa mitjançant un passadís que té uns 4 metres aproximadament de llarg, per uns 80 cms d'amplària i una altària de 1'70 metres. a la zona més alta.

La cambra malgrat la seva forma irregular té una tendència arrodonida fent de diàmetre mig 6 metres aproximadament, l'altària de la volta és irregular fent a la zona més alta 2,20 metres.

La cova forma dues fornícules naturals de 1,5 metres per un metre i l'altre de 2,5 metres de llargària per 1,5 metres d'amplària per una altària aproximada: el primer de 1,60 metres, i el segon d'un metre.

A cada costat del passadís d'accés a la cova foren construïdes dues

HAMBURGUESERIA - CAFETERIA

Donald

PREPARAMOS NUESTROS PRODUCTOS ARTESANALMENTE

CODORNICES
POLLOS AL AST
HAMBURGUESAS
PINCHOS
PLATOS COMBINADOS
BOCADILLOS VARIADOS
BISTEC
SALCHICHAS
ENSALADA Y PATATAS

HELADOS FRIGO DE BOLA
POSTRES HELADOS

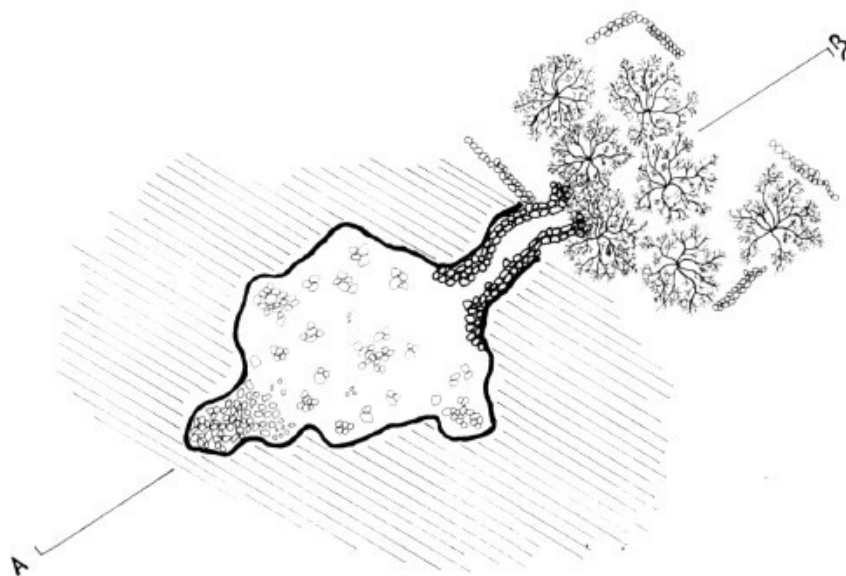
PUEDES DEGUSTAR TU COMIDA EN
NUESTRA INMEJORABLE TERRAZA


ABIERTO TODO EL DIA

COMIDAS POR ENCARGO

C/ Carrotja s/n
Urbanización Ses Comes
Tel. 82 13 75





E 1:100 
 Cora de no. Bartolomé
 Planta X-88
 R.F.R.

ESTETICA PERFUMERIA

SBELT


 Germaine de Capuccini

Jean d'Estrées[®]
 PARIS



Selvert

Jean D'Arles
 BEAUTE

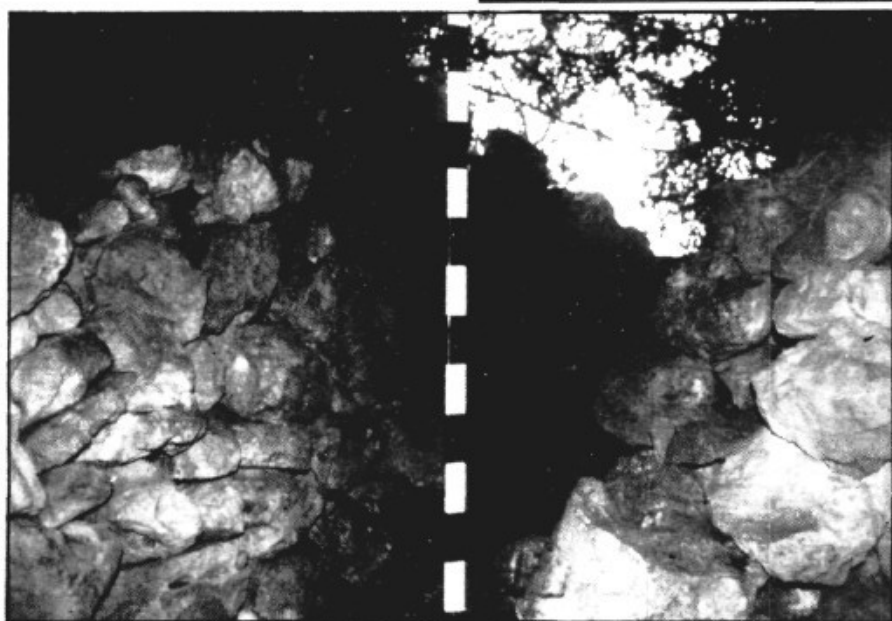
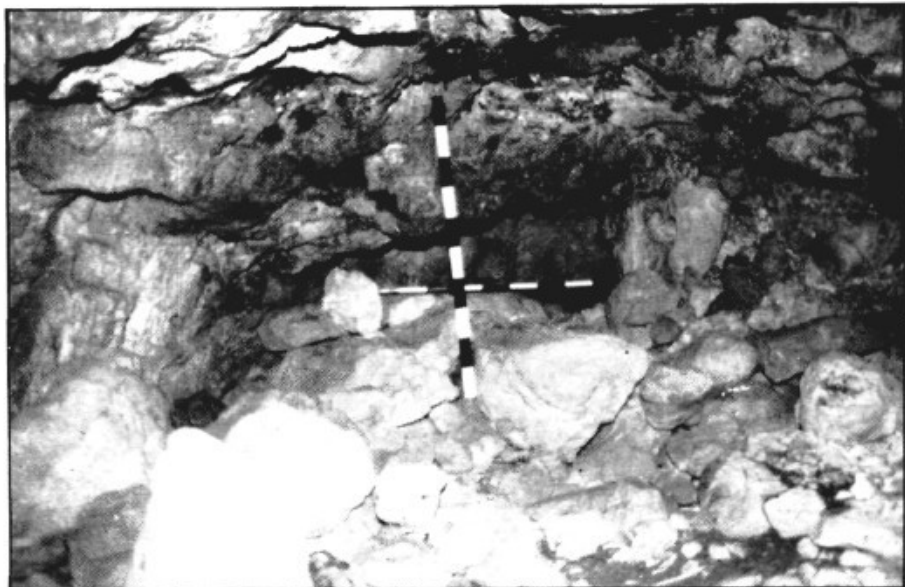
BRUNO VASSARI


Florence

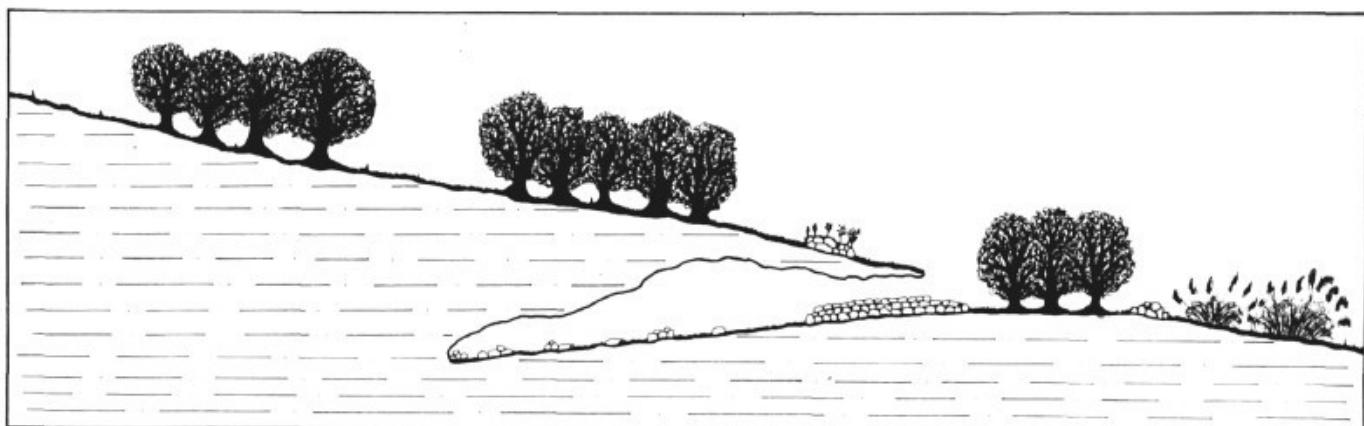
Mari Carmen informa a sus clientes y amigos la apertura del nuevo Salon de Belleza y Perfumería, en la calle Puerto, 16 y espera asistais a la inauguración que tendrá lugar en breve



Fornícula del fons



Passadís d'accés



A ————— B

E 1:100

Cova de na Barlómera
Tall A-B X88 RFR

parets de pedres petites, el que demostra el seu acondicionament per guardar-hi bestiar.

En el seu voltant també es poden veure restes de parets que altre temps, no gaire llunyà digué servir com a corral, probablement per guardar-hi porcs.

Aquesta cova pel que sembla degué ésser emprada una primera època com a vivenda i després com a cova d'enterrament, però cal dir que degué ésser profanada fa moltíssim de temps, inclús hi cap la possibilitat que durant els anys de la dominació romana ja se'n fes ús d'ella per altres necessitats. Això ens ho podria confirmar uns fragments de ceràmica Romana escampada pels seus voltants.

És possible que la cova sigui més grossa i tenguí una altra cambra, ja que la fornícula del fons sembla continua, ara bé avui en dia està plena de pedres que tanquen el pas, probablement es posaren aquests enderocs perquè el bestiar no es pogués arribar més endins i es fes malbé.

Però com hem dit abans no seria gens estrany que hi hagués una altra cambra, ja que tenim molt aprop d'aquesta una altra cova que reuneix aquesta característica de dues cambres, o sigui una primera sala petita i un passadís que dona pas a una altra cambra molt més grossa. Citarem com exemple la cova de Ses Talaies, que en propers estudis ens ocuparem d'ella.

Damunt la planimetries hem dibuixat l'estat actual de la cova, sense contemplar les possibilitats apuntades anteriorment.

LES TROBALLES

Quan a troballes, aquestes foren molt poques, cosa que no ens va venir gens de nou, en primer lloc per la quantitat de fens que té el sòl de la cova, i en segon lloc per l'ús variat que d'ella s'ha fet, malgrat tot encara vàrem trobar uns fragments molt petits de ceràmica talaiòtica.

Si un dia fos possible una escavació com cal, probablement aquesta cova de na Bartomeva, ens donaria una bona informació, de les violes i costums de les primeres persones que la varen habitar.

Malgrat tot, la cova es troba en un estat de conservació bastant acceptable. Esperem que així continui.

El meu agraïment: a Victor Guerrero que gràcies a les seves normes, ensenyances i bon criteri, són per mi models a seguir dintre el món

de l'estudi i la investigació arqueològica. ¡Muchas gracias Victor!

BIBLIOGRAFIA

Colominas J. : L'edad del bronze a Mallorca. Anuari del Institut d'Estudis Catalans (Barcelona 1915-20).

Guerrero Ayuso V. : Los Núcleos Arqueológicos de Calvià.

Guerrero Ayuso V. : El Yacimiento Funerario de Son Baronat (Calvià-Mallorca) En B.S.A.L.37. Palma 1979.

Guerrero Ayuso V. : Los Asentamientos Humanos sobre Los Islotes Costeros de Mallorca. T.M.M. - 31.

Mascaró Passarius J. : Cuevas Prehistóricas de Mallorca B.S.A.L. Tomo XXXI Palma 1960.

Mascaró Passarius J. : Corpus de Toponimia de Mallorca Tom V.

Rosselló Bordoy G. : Cuevas Mallorquinas de Múltiples Cámaras. Revista Studi Saroli XVIII 1962-62 Cagliari.

Rosselló Bordoy G. : La Cultura Talayòtica en Mallorca.

Veny Cristobal. : Las Cuevas Sepulcrales del Bronce Antiguo de Mallorca.

Waldren W.H. : A unique prehistoric bronze Weapon from the Balearic Island of Mallorca. Palma 1970.

Waldren W.H. : Breaker ware from the Balearic Island of Mallorca. Palma 1970.

Textes i Planimetries: Alfred F. Arnau

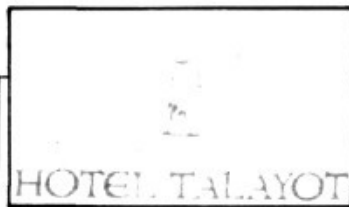
Fotografies: P.R.

EN CALA MILLOR NO SOLO CABEN LOS TURISTAS

CAFETERÍA Y

PLATOS COMBINADOS

CERVEZAS A PRESION



CALA MILLOR

JARDINERIA

COMO RECONOCER A UNA PLANTA ENFERMA

DETERMINAR cuándo a una planta le pasa algo viene en función del tiempo que se dedique a observarla meticulosamente. Hay que aprender a leer en ellas. Nadie mejor que uno

mismo sabe la cantidad de luz y de agua que recibe la planta, y cuándo atraviesa mejores y peores épocas.

A continuación se detallan algunos de los síntomas más

frecuentes y su interpretación más probable.

— **Desarrollo muy lento:** Normal en el periodo de reposo; si se produce en el periodo de desarrollo vegetativo, seguramente será por falta de abono, de luz o exceso de riego.

— **Ausencia de flores:** Este es un síntoma que se puede producir por causas muy diversas, generalmente será debido a dosis incorrectas de luz o abono. Si las flores han salido pero se marchitan, puede achacarse al aire muy seco o falta de riego.

— **Tallos y hojas podridos:** Casi siempre se produce directamente por exceso de riego, o indirectamente, también a causa de este error, a través del ataque de hongos. Casi siempre hay que desechar la planta.

— **Hojas pequeñas con tallos muy finos y largos:** No se ha respetado correctamente el periodo de reposo de la planta; la planta ha estado en un sitio excesivamente cálido y con la tierra muy húmeda. Lo mejor es cortar estos brotes.

— **Hojas pálidas, descoloridas:** Exceso de luz o un ataque de araña roja. Hay que vigilar el envés de las hojas; si aparecen recubiertas de una finísima tela de araña, se confirma el ataque de araña roja, habrá que rociar el envés con insecticida y aumentar la humedad ambiente.

— **Hojas marrones por los bordes y puntas:** Si no se produce por alguna agresión mecánica, como roces o aplastamientos contra la pared, las causas pueden ser incorrección en las dosis de agua o luz, corrientes de aire o temperatura muy alta.

— **Hojas que se retuercen y caen:** Corrientes de aire frío o exceso de riego.

— **Hojas que pierden tersura:** Falta de agua o exceso de luz. Se corrige fácil e inmediatamente con riego y sombra.

— **Hojas que amarillean en la parte superior, sin llegar a caer:** Exceso de cal en la tierra o el agua. La forma más corriente de obtener agua sin cal es recoger el agua de lluvia.

— **Hojas con manchas o moteadas:** Casi siempre el responsable es un ataque de hongos o una plaga. El remedio es un insecticida apropiado y mejorar la ventilación de la tierra.

— **Hojas que pierden su dibujo blanco o amarillo y quedan de color verde:** Falta de luz.

— **Hojas inferiores que caen después de volverse amarillas:** Lo más probable es que haya exceso de riego o que la planta se vea sometida con frecuencia a cambios bruscos de temperatura.

— **Hojas inferiores que caen después de secarse:** Se deberá a escasez de agua o luz o a un exceso de temperatura.



FLORISTERIA
MIMOSA
GARDEN CENTER



LA VIDA SE VE MEJOR
AL LADO DEL COLOR
VERDE DE LAS
PLANTAS

VIVEROS
Y
FLORISTERIA



**OFERTAS SEMANALES
EN FLORES**

C/. Peñas, 52

PORTOCRISTO

TEL. 82 09 08

Ensueños

El Pozo

Existió en algún lugar que nadie recuerda ya, pues de esto hace muchísimo tiempo, tanto que no queda vestigio alguno, un país en que sus habitantes vivían en una profunda paz y armonía. Estos sentían gran respeto por su monarca y su consejero, pues ambos eran amados y admirados por su bondad y sentido de la justicia que administraban con gran equidad.

En este pequeño país no había más que un sólo pozo al cual y casi como un rito, todos sus habitantes acudían a beber y proveerse de agua.

Una noche una pérfida maga movida por oscuras motivaciones llegó hasta aquel pozo al que vertió unas gotas de una hu-

meante pócima mientras entró risas en las que se reflejaba toda su perversión dejó entender:

-JI JI, Mañana toda aquel que beba de este pozo enloquecerá irremisiblemente, JI JI JI...

Al día siguiente y como de costumbre las gentes de aquel país al que nadie recuerda ya, acudieron a beber. Pero no el rey y su consejero que lo hacían de su propia fuente.

Apenas unas horas después mirándose entre sí el corro de gente que se iba formando alrededor del pozo, empezó a comentar primero cautelosamente, y más decididamente a medida que el corro iba creciendo:

-¿No habeis notado nada raro?

-Sí, -afirmó alguien ya más decidido- hoy noto que nuestro buen rey y su consejero estan un poco...

-Un tanto extraños, ¿no?

-Sí, además os habeis fijado en su expresión... miran de un modo muy raro...

-A mí hasta me asustan Y así fueron sumándose comentarios y comentaristas al grupo.

Al poco tiempo los comentarios dieron paso a afirmaciones rotundas y acaloradas.

-No hay duda, nuestro rey y su consejero han perdido la razón, están locos.

-Lo peor que puede pasar es que en su locura arrastren al país...

-Hay que hacer algo...

-Sí hay que hacer algo y pronto, no podemos permitir ser gobernados por unos dementes, no podemos quedar a su merced.

A medio día la confabulación era ya firme, decidida y unánime. Tanto fue así que llegó a oídos del rey y su consejero. El rey que era muy inteligente, ordenó que llenasen su copa de plata hasta rebosar del agua del pozo. Cuando estuvo lleno bebió y dió de beber a su consejero.

Al atardecer las gentes de aquel país se regocijaban de que el rey y su consejero recobrando su juicio volvieran a la normalidad...

Mateo



PORTO CRISTO

C/. Sureda, 10 - Tel. 82 01 17 C/. Oleza - Tel. 55 17 87

Matrícula oberta per classes a Porto Cristo

Horari dematí i capvespre

PROFESSORS:

BEN VICKERS - BIEL GALMÉS.

Obert els capvespres de 5 a 9,30 h.

Englisch - Deutsch - Català - Español
Traduccions - Cursos per empreses

LOS EMPRESARIOS

Sebastián y Juan Perelló Bonet del hotel-restaurante Perelló



Introducción

Hablar del mítico e histórico hotel Perelló, es hablar de una gran parte de la historia de Porto Cristo. Mucho antes de estar el hotel Perelló en manos del primogénito Sebastián Perelló Riera, de esto hace la friolera de 70 años alrededor del año 1.918, había en Porto Cristo una fonda llamada «Fonda ca Na Pasta» apodo de la familia Perelló en aquella época. Hoy en la actualidad el hotel-restaurante Perelló sigue siendo un negocio familiar gerencado por los sucesores de Don Sebastián Perelló Riera, sus hijos Sebastián Perelló Bonet y Juan Perelló Bonet, ambos nacieron y crecieron muy próxi-

mos a este negocio y se puede decir que desde muy niños han vivido en este ambiente.

Nos comentó Sebastián Perelló que a sus doce años, ya estaba en el Perelló. Sus hermanas trabajaban en la cocina (Magdalena y Catalina), su tía Catalina y su madre Antonia también trabajaban para el negocio. Su padre coordinaba todos los trabajos. Desde una dirección familiar, posteriormente, se incorporó al negocio su hermano Juan, más joven que Sebastián. En aquella primera época, no sólo la familia Perelló trabajaba en el negocio, también familiares muy cercanos estaban con ellos... Juan Car-

tero, Pedro Fay, los familiares del Estanco, etc. Todos juntos hicieron posible la consolidación de una empresa tan mítica como es el Hotel Perelló.

Sebastián y Juan son la dirección del Hotel-Restaurante Perelló. Ha

Los turistas traen menos dinero que antes, además Mallorca tiene un poder adquisitivo muy alto

ellos hemos preguntado lo siguiente:

- Habladnos de la historia del Hotel Perelló.

- Queremos decir que el Hotel Perelló ha vivido una historia muy larga, porque hace 70 años que

el Perelló está edificado. La última reforma grande que se hizo fue por el año 57, hace de esto 32 años, luego nosotros hemos intentado adaptar en lo posible la infraestructura que tenemos.

- Se hable siempre de personalidades que han estado en el Perelló, ¿podrían citarnos alguna?

- Ya no nos acordamos de muchos que aquí pasaron sus días. Muchos estuvieron cuando nosotros éramos muy pequeños. De todas formas citaremos los más seguros: Antonio Maura, el político Fraga cuando era ministro de turismo; Salasi, Pérez Giménez Presidente de Venezuela, entre otros.

También los jugadores de la selección húngara Kubala, Magay, Dausi, entre otros. Esta selección estuvo hospedada en el Perelló más de un año y medio. Muchos porteños jugaron al fútbol con ellos en la playa.

- ¿Qué clientela tiene el Perelló por nacionalidades?

- La mayoría de nuestros clientes son ingleses y franceses. Muchos repiten cada año, ya que aquí se intenta tratarlos de la forma mejor que podemos. El resto son turistas de paso.

- ¿Recuerdan la diferencia del turismo de hace años y el de ahora?

- Nosotros hemos vivido las dos etapas en profundidad, los turistas de ahora son muy diferentes.

Vivimos en Porto Cristo, de los turistas de paso, debemos facilitarles su parada

Estamos muy lejos de aquel ambiente familiar que vivíamos con los turistas de antes. Además, está claro que cada vez España tiene mejor y más sólida la moneda y el nivel de vida. Por tanto, no es tan rentable pasar unas vacaciones. Traen menos dinero que antes y son de menos poder adquisitivo. La comida, por ejemplo, es uno de los puntos que más ha cambiado. Ahora hay que trabajar la comida rápida y barata, eso supone mucho más trabajo con poco margen y repercute a todos los niveles de la empresa y de la hostelería.

- Aparte del Hotel, ¿Tienen servicio de restaurante?

- El restaurante siempre ha funcionado junto con el hotel y su servicio es muy amplio... cocina internacional, pescado variado y fresco, bullabesvas, sopas especiales de mariscos y pescado y sobre todo paellas. Nosotros mismos pescamos como diversión



y para pasar el tiempo. El mar es un lugar muy relajante y aquí nos sobra costa.

- ¿Están a favor de una modernización del turismo, en Porto Cristo?

- Nosotros somos conscientes de que las plazas hoteleras están cambiando y nosotros debemos modernizar nuestra oferta de la mejor manera posible. Dentro de muy poco tiempo esepramos llevar a cabo ciertos proyectos para mejorar nuestra empresa. Los hoteles pequeños deben buscar fórmulas de adaptación, el turismo es una industria en auge y por lo tanto, invertir modernizando es rentable desde todos los aspectos.

El turismo es una industria en auge y por lo tanto, invertir modernizando es rentable desde todos los aspectos

- Y Porto Cristo pueblo, ¿que os parece?

- Porto Cristo tiene que buscar soluciones para su aparcamiento, tanto para vehículos particulares, como de los autocares. Somos un pueblo de turis-

tas de paso y debemos fomentar la mejoría del espacio, para que el estacionamiento sea cómodo y amplio.

- ¿Resaltarían algo más de las necesidades de Porto Cristo?

- Porto Cristo debe mantener una imagen agradable y con los atractivos que tenemos mantenerlo limpio y abierto a todo el mundo, todos sabemos que el 80 % de los

turistas que visitan Mallorca pasan a visitar las cuevas. Cuanto más espacio tengan más tiempo se pararán con nosotros. Estamos seguros que cada mejora en el Puerto, nos beneficiará a la larga a todos, cada pueblo tiene su forma de ingresos, nosotros los turistas de paso, son nuestra única fórmula económica.

**Textos y fotos:
Redacción**



La Hoja Electrónica

Voy a hablar hoy de un tipo de Software muy apreciado y también vendido en el área empresarial. La gran versatilidad que ofrece para la planificación financiera, los presupuestos, las previsiones y los informes sobre resultados financieros, las hace extraordinariamente útiles. Su flexibilidad y su adaptación a distintos formatos ha permitido que se aplicaran a una gran variedad de problemas de ámbito empresarial y particular. Se ha dicho de las hojas electrónicas que han sido en gran parte responsables del crecimiento del empleo del ordenador personal en las empresas. También se ha dicho que no debería existir un ordenador personal sin su Hoja Electrónica. Y no se trata de afirmaciones exageradas, puesto que una hoja electrónica multiplica la capacidad real del ordenador personal.

Hay muchos paquetes de Hoja Electrónica que funcionan en el ordenador P.C., pero cuatro de ellos son los que han dominado el mercado. Se trata de VisiCalc, VisiCalc Advanced Version, SuperCalc y Multiplan. El programa 1-2-3 ha sido la Hoja Electrónica más vendida.

«Mediante el empleo de una Hoja Electrónica, podemos hacer en unos minutos lo que nos costaría



La informática y las telecomunicaciones forman un campo común en el que girará parte de la realidad futura.

días o semanas hacer a mano con lápiz y papel y una calculadora.

VisiCalc fue el primer programa de Hoja Electrónica existente para ordenadores personales. Y todavía es uno de los más populares, aunque le hayan salido muchos competidores. Si este se mantiene en cuanto a popularidad se refiere es gracias a su claridad y cantidad de libros, seminarios o programas de Formación que le dan soporte. Es un programa excelente y además ha sido constantemente revisado, actualizado, y mejorado.

Los programas de Hoja Electrónica del tipo de VisiCalc han sido considerados el equivalente numérico del Tratamiento de Textos. Son irremplaza-

bles en la preparación de presupuestos, planes de venta, análisis estadístico y todo tipo de planificación, previsión o modelización.

Probablemente la característica más útil de este programa o de cualquier otra Hoja Electrónica es la posibilidad de modificar la información de las columnas y recalcular todas las demás celdas automáticamente. Para quien haya utilizado alguna vez a mano una Hoja de Trabajo de este tipo para preparar un presupuesto o una previsión de ventas, le será fácil comprender lo que cuesta cambiar algún valor. Puede representar el cambio de casi todos los valores de la Hoja. La modificación manual de tan-

tos valores requiere mucho tiempo y es propensa a que se comenten errores. En ocasiones es necesario preparar la hoja para distintas hipótesis o diferentes productos. La Hoja Electrónica, sin embargo, está dispuesta a aceptar tantos cambios como sean necesarios y a recalcular la Hoja entera con gran rapidez. También permite el planteamiento de preguntas del tipo ¿Qué pasaría si...?, para analizar el resultado de las diferentes estrategias posibles.

En una próxima ocasión hablaremos de otros paquetes igualmente interesantes del campo informático.

(Fuente: Informática personal)
Jaime Mestre



RESTAURANTE - BAR

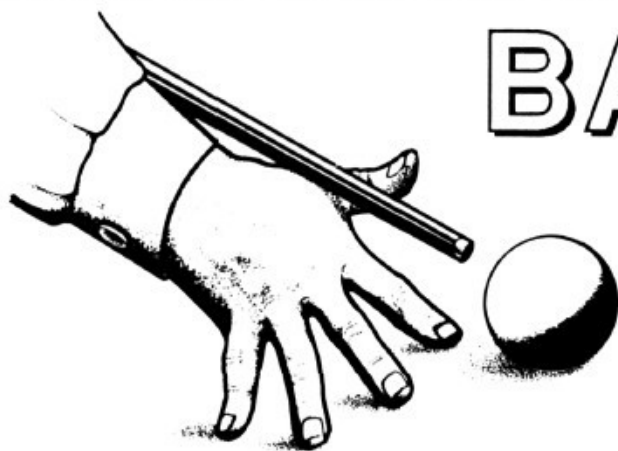
SIROCO

Marta Clemens

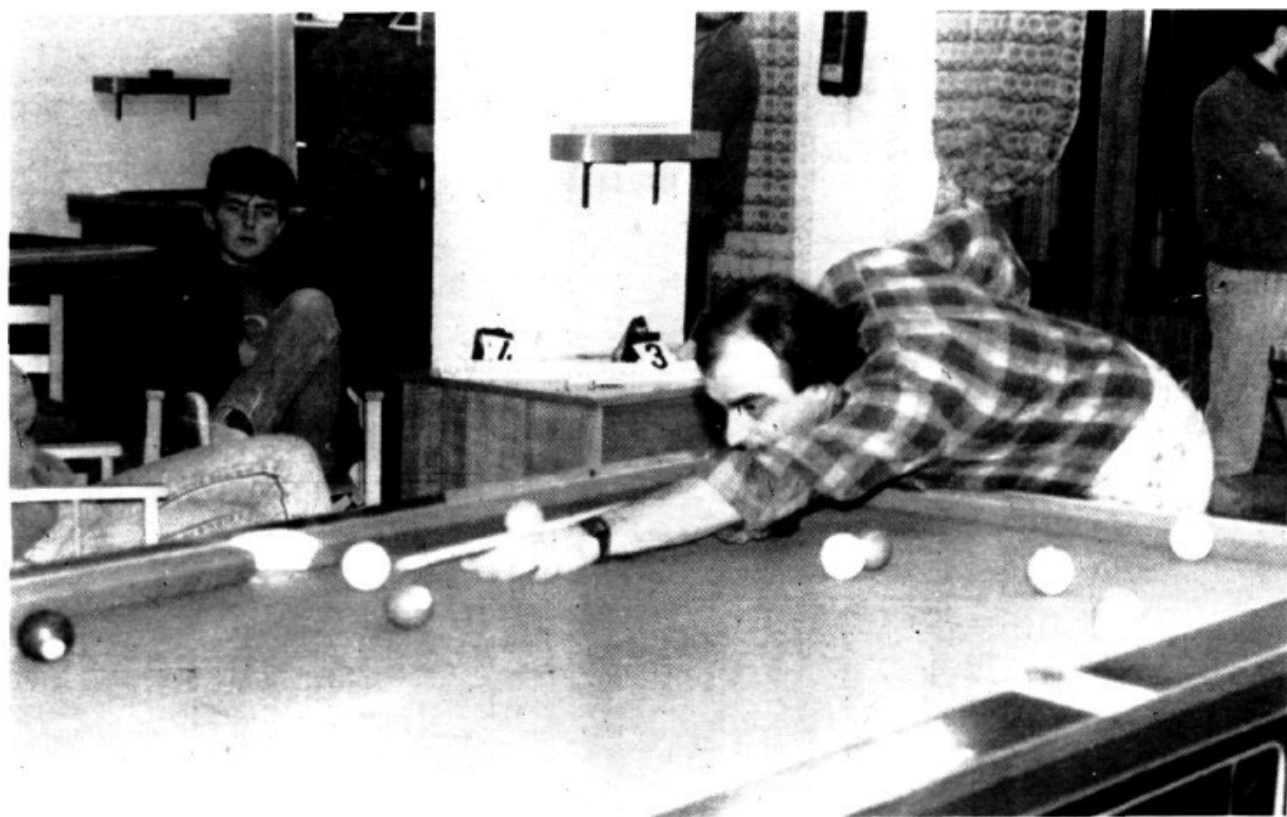
**PESCADOS FRESCOS
CARNES FRESCAS**

Calle Veri, 9
Teléfono 82 09 35
PORTO CRISTO
Mallorca

BAR TRUIS



DE NUEVO AL SERVICIO DEL PUBLICO



*Rafael Pascual, nuevo Director de **TRUIS** saluda al público de Manacor y Comarca, al tiempo que ofrece los servicios de su nuevo establecimiento.*

A partir de ahora, el bar «TRUIS» será también sede del Club de Billar «MASTER POOL» Manacor

Vía Portugal, 22 - Tel. 55 47 13 - Manacor

Fracaso escolar

Un fracaso de toda la sociedad

Cuando llegaron al poder los socialistas, la educación parecía que había encontrado por fin una sensibilidad que bien podía ser plausible la renovación en el gobierno, indicaba que un apartado tan importante debía sufrir acelerados cambios, ya que todo el ministerio se había sustentado en una manifiesta precariedad. Los sectores más progresistas del profesorado se lanzaron a las secretarías de los centros para cuantificar todas las necesidades obligatorias, para impartir su trabajo con un mínimo de seguridad. El éxito negado, por falta de presupuesto tendría una respuesta muy pronta, las estructuras mentales de los nuevos inquilinos hacían prever la rotura de los obstáculos que antes los dirigentes disolutos, habían utilizado para su propio egocentrismo.

La Educación parecía alejarse de ese ministerio «*Maria*» que había sido siempre y no quedaba otra alternativa que impulsar criterios de profundidad a una situación que estaba poniendo en peligro el movimiento juvenil, todos los valores de los adolescentes se estaban viniendo abajo, y la docencia impartía ritmos con acelerada locura, había una sociedad insolidaria, materialista, maquinal, marginal, etc...

En el año 1982, muchos fuimos los que convencidos de la fresca política de los nuevos responsables aspirábamos a ver muy pronto un respeto total por la importancia que tenía y tiene la mal-

tratada educación.

Nuestra sorpresa, ha sido frustrante y demencial, no sólo se han mantenido los mismos patrones de actuación, sino que de forma rotunda se han puesto cortapisas a todos los elementos de innovación. En la actualidad la educación es la continua pataleta de toda una sociedad, por su ambigüedad y recesión, sabemos ya que vamos empujados hacia una incultura rentable que poco a poco minará la psicología de una sociedad con valores metálicos. Los socialistas han traicionado a la nueva sociedad, a sus bases culturales a unas expectativas de progreso bien en-

tendido, han traicionado todos los valores que podrían a la larga equilibrar que la raya de salida fuese para todos el enigma. No hay dinero, ni presupuesto para la educación, no hay proyectos a largo plazo, no hay programas preventivos, sólo queda que cada uno se aplique las leyes de la competitividad y de la libre elección, en un mercado infantil que huele a mercantilismo soberbio y a empresa multinacional.

Ante este panorama sólo queda el respeto a los 10 puntos educativos, casi extraescolares que se deben aplicar los padres de estos niños, para por lo menos, pre-

venir la integridad de sus retoños virginales:

1.- Preocuparse con optimismo e importancia por los contenidos de las asignaturas, ya que el niño querrá entenderse con explicaciones varias.

2.- No exigirles más de lo que realmente puedan dar.

3.- Mantener un estrecho contacto con los profesores incluso dialogando con continuidad, ya que ellos pueden incidir positivamente en el desarrollo del niño.

4.- No sobresaturar el trabajo del niño, y si no lo necesita se deben excluir las clases particulares. Los niños que cumplen el programa con normalidad necesitan desarrollar la fantasía, los juegos, el tiempo libre, la diversificación.

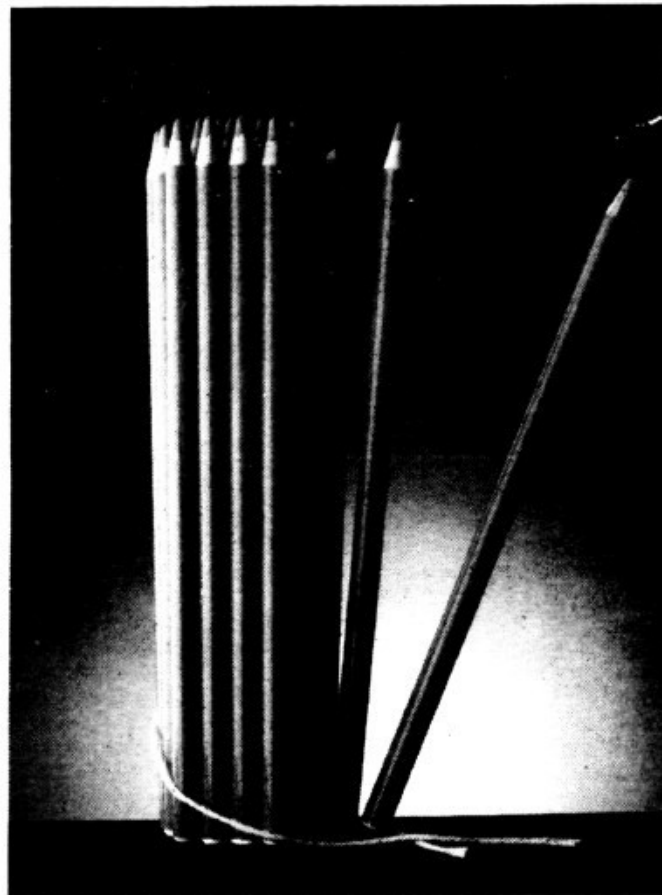
5.- Procurar que repartan con equilibrio el tiempo entre el estudio y el juego.

6.- No hacer comparaciones de rendimiento y conocimiento entre los otros hermanos o compañeros, es muy perjudicial.

7.- Preocuparse por sus problemas, lo que para un adulto es un problema nimio, reviste una gran importancia para el pequeño-a.

8.- Fomentar el diálogo con ellos, deben darse cuenta de la visión adulta.

9.- A los niños hay que hablarles sin engaños, ellos se forman unas ideas, basadas ex-



¿Quién dijo miedo? Llevo una granada en la mano, cianuro en el bolsillo y nitoiglicerina en mi coche. Nadie puede detenerme; Manacor tiembla, pequeño paraíso de los especuladores.

El indio enmascarado

Los políticos y los periodistas sois unos farsantes peligrosos y necios. Sois un añadido de la especulación y del poder, por lo tanto os digo claramente dos cosas: carroñeros, parásitos.

El indio enmascarado

clusivamente en la verdad inculcada de sus padres y familiares.

10.- Procurar entender las necesidades de los pequeños y respetar sus crisis, ayudándolos, buscando en todo momento su adaptación para la escuela.

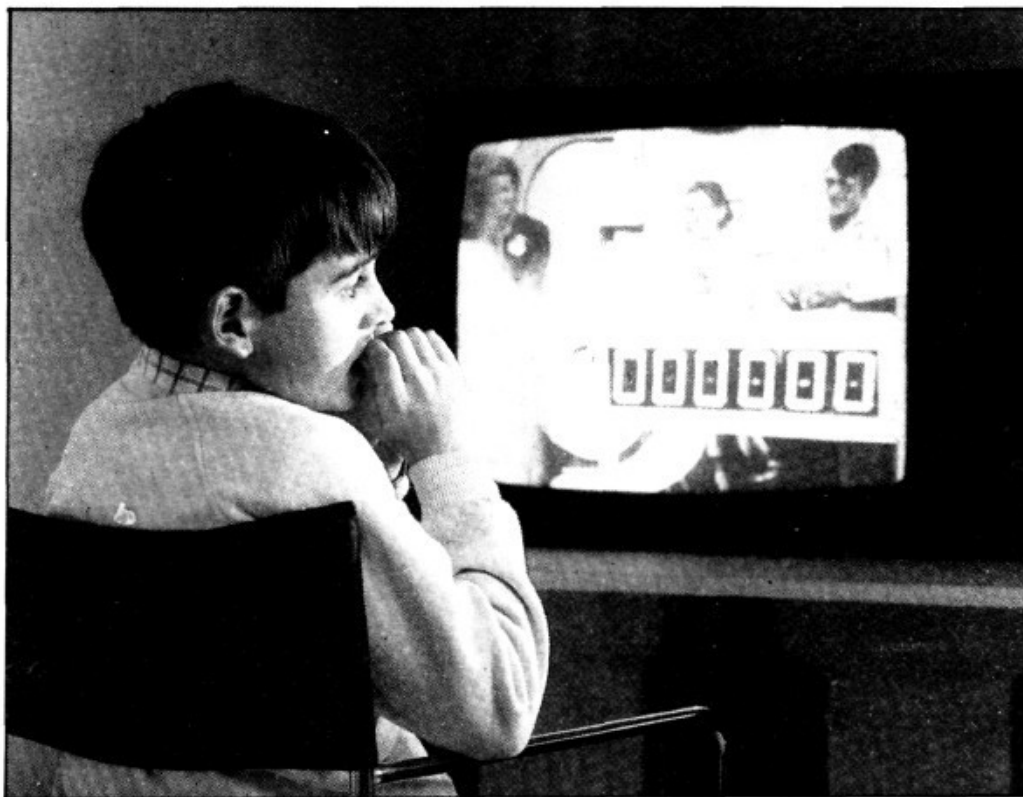
Aguirre.

Si este año no se respeta a mi gente, tiraré de la manta, diré quien es cada cual, quien es el que manda de verdad.

El indio enmascarado

Mi ira se estenderá algún día por las calles de Manacor y cuando el último cadáver deje de oler, derrumbaré los cimientos amparados sobre aquella famosa cárcel, y convertiré el pueblo de la niebla, en un lugar maravilloso.

El indio enmascarado



Viajes Campanario

Venta de Billetes (Barco, Avión)

Viajes organizados - Luna de Miel

VISITENOS, ESTAMOS A SU SERVICIO

Calle Burdils, 41 (Frente Parada de Taxis)
Tel. 82 11 85 - PORTO CRISTO

XVII Concurso de Villancicos

Porto Cristo 1988 (Sólo para no profesionales)

Más de 850.000 pts. en premios.

Como ya es habitual en Porto Cristo, las navidades hacen su aparición con mucha antelación, y todo porque el concurso de villancicos está cada vez más en alza. Este año se espera una masiva participación de solistas y grupos de la isla, siendo retransmitida por televisión, la gran final.

No hay duda que la organización ha puesto de manifiesto una capacidad muy alta de convocatoria y las previsiones de participación son muy altas.

Diecisiete años detrás de esta fiesta-concurso han roto con todas las barreras y la fama de este concurso hace que la cita sea obligada de muchas personas en nuestro pueblo, sea manifiesta.

Si quieres participar en una fiesta-concurso que es de indudable trascendencia, dirígete a la parroquia de Porto Cristo, o bien llama al teléfono: 82 15 63.

BASES DEL CONCURSO

- 01.- El Concurso tiene como finalidad el fomentar la popular y cristiana costumbre de la canción navideña en honor al Niño Dios.
- 02.- El tema musical será libre, y la letra en castellano, lengua vernácula o idioma extranjero tendrá obligada relación con la Navidad.
- 03.- La duración máxima de cada Villancico será de tres minutos.
- 04.- Los participantes inscritos quedarán englobados en los siguientes niveles:
A- Solistas: 1er. Nivel A (hasta los 6 años) - B (de 7 a 10 años); 2º Nivel (de 11 a 13 años); 3er. Nivel (de 14 a 16 años); 4º Nivel (sin limite de edad).
B - Grupos: 1er. Nivel (hasta los 10 años); 2º Nivel (de 11 a 13 años); 3er. Nivel (de 14 a 17 años); 4º Nivel a partir de 18 años.
- 05.- Los Grupos constarán de un mínimo de 5 voces y un máximo de 12, y el total de componentes no podrá rebasar los 15 entre voces y eventuales acompañantes. El concursante solista podrá además integrarse en un grupo, pero sólo en uno.
- 06.- No se admitirán a concurso ni a solistas ni a grupos profesionales.
- 07.- No se admitirán acompañamientos en play-back, y el eventual acompañamiento musical no será tenido en cuenta por el Jurado para valorar la calidad de la interpretación vocal del villancico.
- 08.- El fallo del Jurado será inapelable, y los villancicos clasificados para la final así como sus intérpretes no podrán ser sustituidos, ni aumentado el número de éstos.
- 09 **Las inscripciones deberán formalizarse en la Parroquia de Porto Cristo, del 22 de Octubre al 20 de Noviembre, ambos inclusive, personándose o llamando al número 82 15 63 de 8 h. a 10 h. de la noche, indicando nombre, edad, dirección completa y número de teléfono.**
- 10.- Cada concursante solista y cada grupo recibirá un premio a la participación (500 pts. por solista, 200 pts. por voz para los grupos), el banderín de este XVII Concurso de Villancicos, un paquete de sopiros y un número para el sorteo de la cesta de Navidad. Los premiados recibirán, además del premio y trofeo, un ejemplo de «100 Villancicos de Porto Cristo» y una «cassette» con una selección de los mismos.
- 11.- El día de reparto de premios, los solistas y grupos galardonados con el primer premio volverán a cantar el villancico premiado.
- 12.- Los participantes de fuera de la comarca de Manacor recibirán una dieta de desplazamiento (excepto para el día de entrega de premios) de 10 pts./km. para los solistas y de 40 pts./km. para los grupos.
- 13.- Se crean dos premios locales para la mejor nota a solista y grupo residentes en Porto Cristo.
- 14.- Los autores de villancicos inéditos que quieran concursar deberán entregar los originales completos y claramente transcritos (música y letra), en mano o por Correo en la Parroquia de Porto Cristo antes del 20 de Noviembre, acompañados de un sobre cerrado conteniendo las señas del autor o autores, apareciendo en el exterior el mismo seudónimo que el que figure en las composiciones. El villancico habrá de estrenarse en una de las sesiones del presente concurso. Se interpretará la música y se leerá la letra del Villancico ganador.
- 15.- Se establece una categoría especial para los solistas ganadores de concursos anteriores y que tengan más de 17 años; actuarán el día de reparto de premios (26 de Diciembre) y recibirán cada uno un banderín, un paquete de sopiros, un número para el sorteo de la cesta de Navidad del día y 5.000 pts. en metálico.
- 16.- Los participantes, al inscribirse aceptan estas bases. Los interesados podrán solicitar datos complementarios y ficha de inscripción en la Parroquia de Porto Cristo.



PREMIOS

SOLISTAS

PRIMER NIVEL A (hasta los 6 años):

1º 1.000 pts.; 2º 500 pts.
B (de 7 a 10 años): 1º 3.000 pts.; 2º 2.000 pts.

SEGUNDO NIVEL (de 11 a 13 años):

1º 5.000 pts.; 2º 4.000 pts.; 3º y siguientes 3.000 pts.

TERCER NIVEL (de 14 a 16 años):

1º 8.000 pts.; 2º 7.000 pts.; 3º 5.000 pts.

CUARTO NIVEL (a partir de 17 años):

1º 10.000 pts.; 2º 9.000 pts.; 3º 7.000 pts. (1)

Todos los premios van acompañados de un Trofeo.

Trofeo en plantas de «FLORISTERIA MIMOSA» al 1er. premio de 4º Nivel

PREMIO LOCAL, a la mejor interpretación entre solistas residentes en Porto Cristo: 5.000 pts.

MEDALLA DE ORO, obsequio de la Parroquia de Porto Cristo a la mejor interpretación entre los cuatro niveles de solistas.

GRUPOS

PRIMER NIVEL (hasta los 10 años):

1º 10.000 pts.; 2º 8.000 pts.; 3º 6.000 pts.

SEGUNDO NIVEL (de 11 a 13 años):

1º 14.000 pts.; 2º 11.000 pts.; 3º 8.000 pts.

TERCER NIVEL (de 14 a 17 años):

1º 20.000 pts.; 2º 15.000 pts.; 3º 10.000 pts.

CUARTO NIVEL (a partir de 17 años):

1º 25.000 pts.; 2º 20.000 pts.; 3º 15.000 pts. (1)

Todos los premios van acompañados de un TROFEO.

Trofeo en plantas de «FLORISTERIA MIMOSA» para el 1º Premio de 4º Nivel.

PREMIO LOCAL, a la mejor interpretación entre grupos residentes en Porto Cristo: 10.000 pts.

TROFEO ESPECIAL, obsequio de «FOTO DELFÍN» de Porto Cristo a la mejor interpretación entre los cuatro niveles de grupos.

AUTORES

Premio a la música de los mejores villancicos inéditos estrenados en este concurso:

1º 40.000 pts.; 2º 25.000 pts.; 3º 15.000 pts.

Premios a la mejor letra: en lengua castellana: 7.000 pts. En lengua catalana: 7.000 pts.

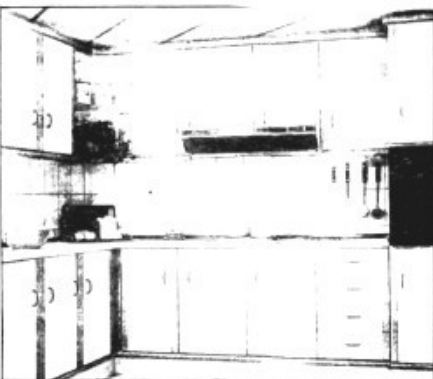
Los TROFEOS correspondientes a estos premios son donados respectivamente por: Orquesta de Cámara «Ciudad de Manacor» - Revista «PORTO CRISTO» - «7 SETMANARI» y «MANACOR COMARCAL».

(1) El número de premios en cada nivel se establecerá en relación con el número y calidad de los participantes.



Carpintería JOAN MAS EN PORTO CRISTO

HORARIO
de 8 a 13 h.
de 15 a 20 h.



MUEBLES DE COCINA
Y BAÑO A MEDIDA

CARPINTERIA EN GENERAL

PRESUPUESTOS
SIN COMPROMISO

* C/. Carrotja, 41 - Esquina C/. Granero
Tel. 82 04 42
PORTO CRISTO

CA'N PAU

PORTO CRISTO

BAR



Calle Alfareria

CALENDARIO DE ACTUACIONES

VIERNES, 25 de Noviembre de 1988 a las 8 de la noche

Fase eliminatória para

SOLISTAS DE 1er Nivel y GRUPOS 1º y 2º Nivel

y sorteo de una CESTA de Navidad

VIERNES, 2 de Diciembre de 1988 a las 8 de la noche

Fase eliminatória para

SOLISTAS de 2º Nivel

y sorteo de una CESTA de Navidad

VIERNES, 9 de Diciembre de 1988 a las 8 de la noche

Fase eliminatória para

SOLISTA y GRUPOS de 2º y 4º Nivel

y sorteo de una CESTA de Navidad

VIERNES, 16 de Diciembre de 1988 a las 8 de la noche.

GRAN FINAL

con la actuación de los clasificados en las tres sesiones anteriores.

RADIOCADENA ESPAÑOLA

(O.M. 909 y F.M. 90.1)

retransmitirá en diferido esta gran GALA final.

El Patronato agradece esta colaboración, así como la sonorización debida a la

gentileza de

CASA MARTÍ

LUNES, 26 de Diciembre de 1988 a las 8 de la noche.

Coral de Cámara «ARS ANTIQUA» y

SOLISTAS de la CATEGORIA ESPECIAL

y sorteo de una CESTA de Navidad

ENTREGA DE PREMIOS

Con la actuación de los galardonados con el primer premio de cada nivel, interpretación de la música del villancico inédito premiado y la lectura de la mejor letra premiada..

Todos los actos tendran lugar en la

PARROQUIA NTRA. SRA. DEL CARMEN, DE PORTO CRISTO



Restaurante Ca'n Tasco

ESPECIALIDADES: PAELLAS

COMIDA CASERA
TAPAS VARIADAS
CARNES Y PESCADOS FRESCOS

*Cra. Son Servera
(esquina calle Sa Carrotja)*

*Tel. 82 09 77
PORTO CRISTO*



EL BALCON DEL MEDITERRANEO

A PARTIR DEL MES
DE NOVIEMBRE
PONEMOS A SU
DISPOSICION LA
CARTA DE
INVIERNO

Flamingo

RESTAURANTE

¡CARTA DE INVIERNO A
PRECIOS CONGELADOS!

SOPAS DE MANTANZA
ARROZ A LA BANDA
AGUIAT DE MATANZAS
PESCADO A LA ESPALDA
PESCADO A LA SAL

BOLLIT MALLORQUIN
LECHONA, PORCELLA, FRITO
Gató de Metla, con granizada de
almendras
BANANA Flame
HELADOS VARIADOS, etc.

COMIDAS
MALLORQUINAS
COMIDAS
NUESTRAS

UN RESTAURANTE
CON SABOR
MALLORQUIN

BAR RESTAURANTE

Flamingo

C/ BURDILS, s/n.
COSTA D'EN BLAU
PORTO CRISTO

☎ 82 09 57

PIFOL

El cronicon

(Heroes y leyendas)

Todos conocen sin duda, y aunque no sea mas que de oidas y de rumores lejanos, las curiosas aventuras, originales tragedias, amores de un español renombrado por mas señas mas bien seco y estirado; soñador de lo soñado, mas viendo los resultados que los sueños, sueños son, decidio ir por su cuenta, con la sublime intencion de convertir en realidades cuanto entraba en sus cabales, asi sin mas meditarlo abandono su hacienda una mañana temprano, cuando todos aun dormian y segun se cuenta mas adelante, llevo a cabo innumerables gestas y hazañas, Dragones y otras rarezas, dejo titero sin cabeza que a su paso se topara, y tanto empeño anidaba, con tal locura y delirio que le colmaron de fama en todos los continentes donde el vulgo y sus gentes, sorprendidos admiraban y ensalzaban; aun se dice que su espiritu cabalga por las provincias de España, y mas halla de los mares donde los mundos se unen por mediacion de sus aguas, donde se mezclan las razas y las conquistas pasadas:

Con estas mismas deduje, y como por un influjo, tras de sus huellas marche con el afan de encontrarle. Halle el camino a la sombra de la historia y su figura deje al paso el Poblado de Quimeras, el Valle de las Metaforas el rio Mitos, las montañas de la ciudad Fantasia y la Luz de las Verdades; y alli mismo estaba el, bizarro y vigilante presidiendo el sueño de las tardes, de milenios inmortales que al contarlos no tienen fin ni principio por siempre el infinito:

(Me encuentre con Don Quijote a lomos de Rocinante en andantes reflexiones, le encuesto de estas razones).

-Don hidalgo caballero, (indago sin mas ni menos), luengos ha no importa cuando vos elegisteis camino para enderezar los tuertos, y entre otros menesteres llevar Dulcinea al huerto, decidme pues si estos rumores son ciertos, y que no quepa mas dudas de esas vuestras aventuras

-Bien decis Cronicon y vos hablaís correctamente aunque tal vez algo insolente, de aquestas bravas gestas se ha de hablar tendido y largo, ya en antaño y en ogaño, de estos tuertos que decis que os han dicho, no son otros, y muchos que salva de



grave afrenta y apriete con ayuda de mi andarga y mi rocin, arremite sin desmayo para salvar su pellejo en menos que canta un gallo; de estas proezas inigualables tuvieron en su tiempo noticia, unos ciertos malandrines que de seguro se bien, son rufianes y bandidos por oficio, dandose de gran alcurnia y boato, tienen los dientes podridos y se mueven como patos, difaman los muy traidores y les huele hasta el ombligo desde que fueron paridos, alardean con viperina intencion hasta la constitución, saliendole por la lengua las heces de sin razon y en su expansivo arrebató arranblan con dos y cuatro:

(Y asi continua la algaraba con los siguientes detalles del hidalgo, en una berborrea de expeluznante derroche)

-Estos mostrencos infames me desafian la sangre, y bien os digo y aseguro que les dare un escarmiento, batallare con denuedo y con furia de mil brazos, apartaos pues Croni-

con que embisto, que aunque grandes estan bizcos y no ven del tres al cuarto, dejadme que los desinfló.

-Pero antes, (le detengo un instante a medio camino), y de Dulcinea que?

-Sois vos curioso y necio y vuestra mollera anida poco seso y mucha miga; por cronista de la corte en los paises lejanos, de extraña lengua y otras maneras que de sobra yo me se, pues habreis de saber que todas las enguas del mundo hablo, y muchas mas que nadie olló nombrar, ya que sus gentes en estas latitudes aun no arribaron por tener otras que hacer, o por no poseer caudal para poderse pagar ese negocio tan ocioso y estival que como bien es sabido o huespedes y avorigenes tanto gusta cultivar, en las bellas costas de esta nuestra Peninsula e Insulas, por las que suspira mi buen escudero Sancho, al cual he prometido su reino; pero mucho me temo que de esta muchedumbre que abarrota exuberante y deseada Insula, halla mucho mequetrefe, gentio de cha-

bacano, beodos de dudosa alcurnia que se tuestan la barriga, las mindongas y los pinreles y exigen ser como reyes, y conste que no es mi animo ofender y pagen justos por pecadores, para que quede entera de estas culpas que nos ocupan bastante noticias se han dado en corrillos discrepados en letrinas y en tabernas que es donde se da el cotarro pero dejemos a un lado lo de hablar ya por hablado y demos gracias por ventura que de unos desaprensivos ya la historia se ha ocupado y se despiertan principios tantos años letargados, aunque algo enbarrullados son cosas del pueblo llano que mete mucha farfulla que a todos les va la marcha:

Y doy fe que nos admiran en Oriente y Occidente donde todo el mundo mira nuestras idas y venidas.

-Permitidme, una interrupcion, en vuestros dichos, que no dudo de esas sabias alusiones que decís, y seguro de provecho pero lo de Dulcinea aun lo tengo por oír.

-Un caballero lo has de saber puñetero, no alardea ni pone como alcahueta, a su dama en entre dicho, entre amores y amorios eroticos de Platon hay gran diversidad de numeros repetidos que llenan de sa-

ciudad que hay que saber armonizar y disfrutar sin tanto tabu ni lios, los mas y muchos son habladurias que ensalzan como conquista algunos bobalicones, a lo mas son fanfarrones faltos de gallardia, que en su asueto estan ebrios no sabiendo beber vino, ni paladean el fino caca-rean como pollos que no han salido del nido; y ya que quereis saber, para que sepais os digo, y asi queda saciada tu necia morbosidad, y tu secreta ambicion de hacer cronicas en revistas del corazon:

De esa hermosa doncella, de ella y de otras que no digo, son muchos hijos de la grande y pequeña España, no en valde quijotes somos quijotes somos llamados, en tristezas y alegrías, en malos y buenos tiempos venidos, velamos nuestras banderas y su color adoramos, que se esparcen por los campos las ciudades y los pueblos, todas en una unidos, todas las razas que la historia ha reunido en una misma cuna durmieron, en una misma tierra han crecido ese fue su destino y ese es el futuro de todos mis hijos; gran parte que no quisiera callar, pertenecen al gran Sancho, y por mis barbas que no se quien sería la agraciada que con Sancho se acostara, aunque todo esta por ver cada uno a su al-

bedrio puede pensar lo que quiera, que por no dar falso testimonio ni lo cito ni me encojo en decir cuatro verdades y lo mio ya lo sabes.

-Creo Cronicon que me habreis entendido sino es asi estareis de mal de oído enfermedad muy comun en deslenguados y mentirosos...

-Basta ya de palabreria, quitaos del paso que es mio; pero antes de seguir os digo que he seguir vigilante, y vos partireis conmigo no en cuerpo sino en espiritu, para que dejeis patente estas proezas en los papeles y libros para que todos lo sepan, voy en busca de un tal Cervantes que va contando de mi... sino mejor me lo callo que esta muy largo el camino

(se me aleja Don Quijote junto con el horizonte, de levantadas almenas, castillos nucleares, portentosos gigantes)

-Y de esta manera, cual centellas y mil rayos sin darme tiempo ni espera, partio veloz a enfrentarse a los monstruos y desalmados cretinos, desapareciendo entre una nube espesa de polvo, y alli quede a la espera de nuevas empresas y respuestas que se esfumaron con su ausencia.

Berlín 17.10.88
Sigfrid Chico



Panadería Pastelería

S'illot

C/ Romani • CALA MOREYA

Tel. 57 00 75

C/ Bosch, 9 • MANACOR

Tel. 55 06 89

C/ Avda. Amer, 24 • PORTO CRISTO

Tel. 82 18 42



TAMBIEN EN PASTELERIA S'ILLOT/MANACOR (Calle Bosch, 9)
CROISSANTS HECHOS AL MOMENTO.

CROISSANTERIA—FORN—PASTISSERIA

Pasteles - Tartas - Bombones. Y nuestros deliciosos

"CROISSANTS" recién salidos de horno para Vd.



La revista i la llengua

Es evident en aquesta revista quasi ningú escriu o vol escriure en la nostra llengua. Això pareix un contra-sentit a una revista que està associada a la «premsa forana», que sí es destaca per qualque cosa és per la defensa de la llengua a les seves publicacions enfront dels diaris de ciutat totalment castellanitzats.

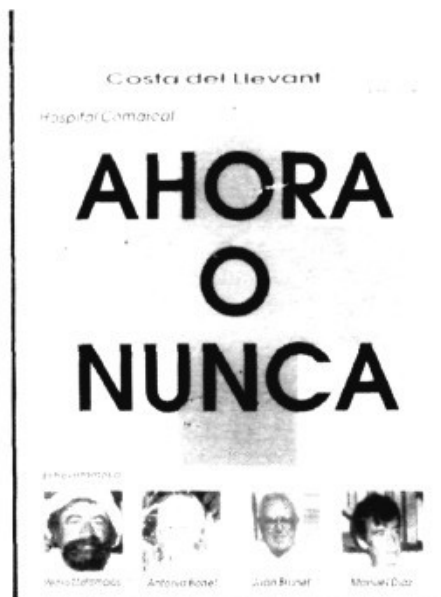
No vull amb això que el nostre director se posi a escriure en mallorquí, sé perfectament que no en sap i, per tant no té perquè fer-ho. Però sí que hi ha molts de col·laboradors que podrien perfectament escriure en el nostre idioma i no ho fan, per què?

Ja sé que al nostre poble hi ha molta gent que no parla mallorquí, i no està gens predisposta a fer-ho, per això, no és convenient que la revista es publiqui íntegrament en la nostra llengua, perquè això li faria perdre lectors i poder de convocatòria, jo mateix a vegades he escrit castellà; però crec que la nostra llengua no ocupa al «Porto Cristo» el lloc que li pertany, també és ben cert que no es pot obligar a ningú a escriure en un idioma en que no vol

fer-ho. Això només ens mostra la desídia i el desinterés dels que ens sentim identificats amb Mallorca i la seva cultura; la llengua és l'instrument primordial per a la recuperació dels nostres costums i, en general de tota la nostra cultura pròpia.

Aquí tal vegada tenim més dificultats que a altres pobles per recuperar o conservar tradicions, llengua, costums etc. Aquí hi ha molta influència dels costums estrangers, som un poble jove i altres condicionants que fan que hi hagi pocs nexes d'unió entre els seus habitants. El que jo aquí dic és que hem de fer el possible per crear aquests nexes d'unió, tenint en compte les diverses cultures que aquí conviven per aconseguir això, ningú no s'ha de sentir oblidat ni marginat, per això, es fa una crida als qui ho poden fer perquè escriguin i potenciïn la nostra llengua a la nostra revista.

A part de tot això, és necessari que s'escriuï en mallorquí per raons econòmiques: les subvencions oficials són més substancials com més textos incloguin en català les revistes foranes.



Això no és una crítica, és una crida, un reclam perquè s'equilibri la balança d'una vegada.

J. Brunet

Construcciones TRIANGLE

TODO REFERENTE A LA CONSTRUCCION

PROYECTOS Y MEDICIONES

- * PISCINAS
- * APARTAMENTOS
- * CHALETS
- * EDIFICIOS
- * LONJAS
- * REFORMAS, etc.
- * PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

Tels. 55 00 62 - 55 29 19
MANACOR





Pou d'En Torrisco

Tels. 82 14 11 - 82 08 32
PORTO CRISTO

DISTRIBUIDORES
DE:

BERTRAM YACHT

A DIVISION OF **BERTRAM-TROJAN, Inc.**

Chris-Craft

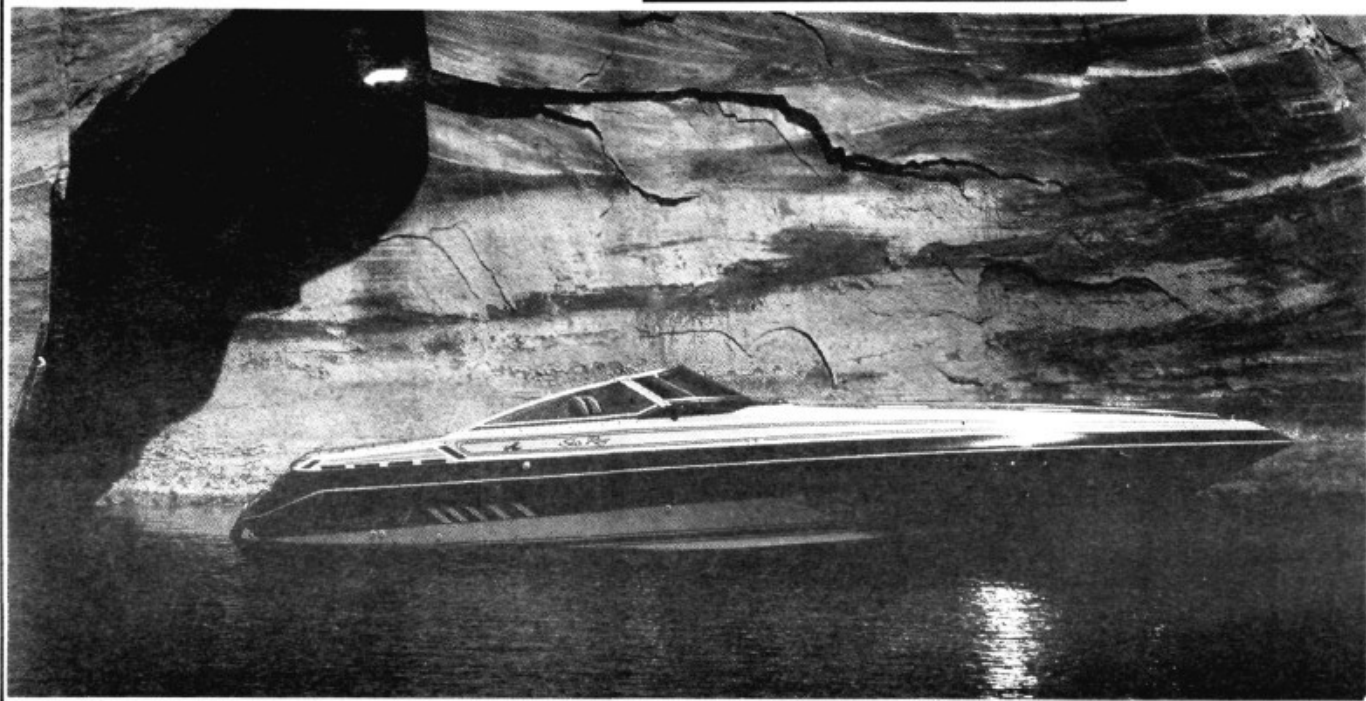
**VOLVO
PENTA**



Sea Ray

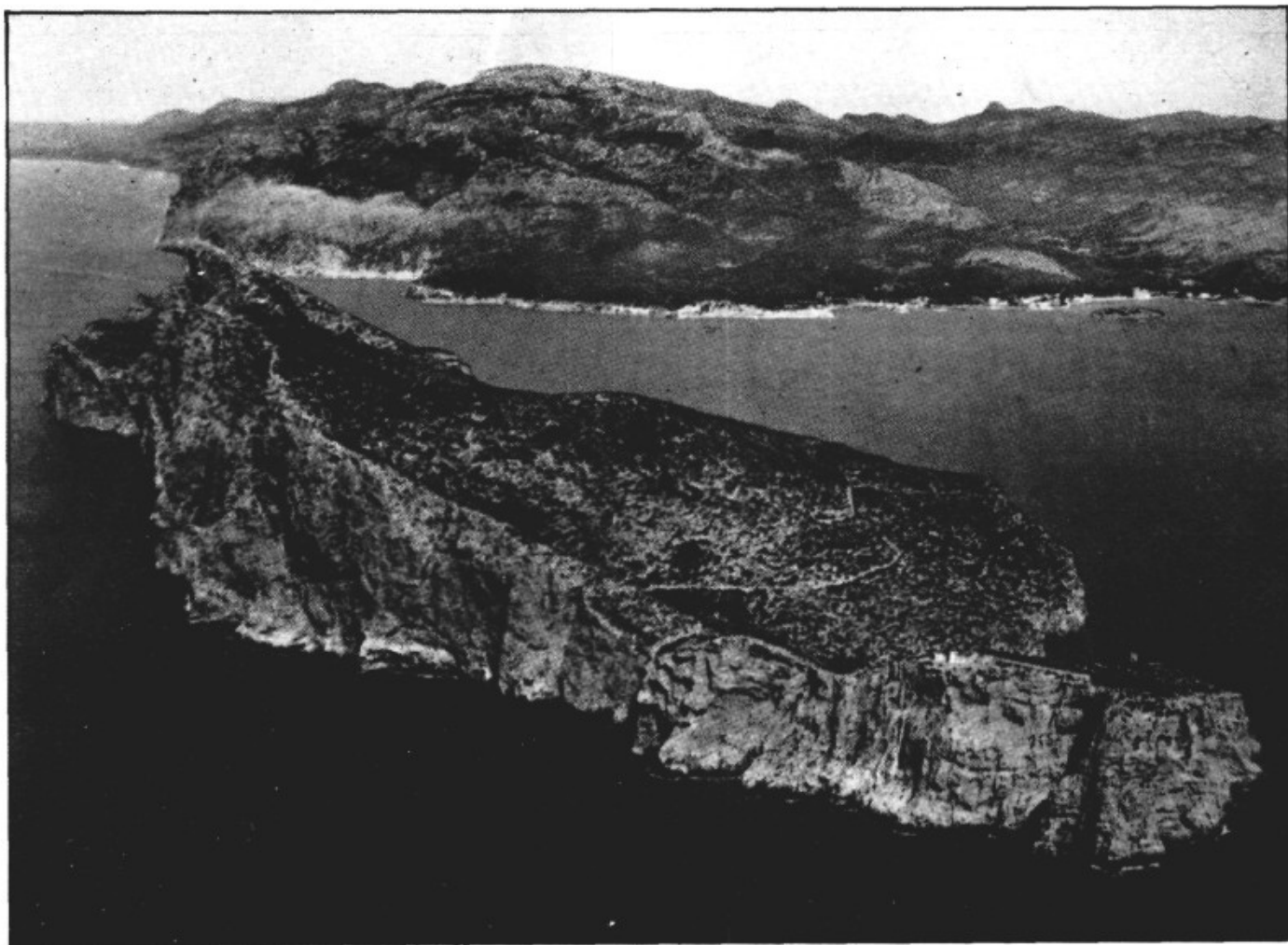
Glastron

BOATS



MALLORCA: Famosa y desconocida

Sa Dragonera



Tras un paréntesis de tres meses, durante el verano, vuelvo a escribir para la revista. Debo agradecer a nuestro director, Rafa Gabaldón, que mientras tanto ha dado continuidad a esta sección, y así han aparecido varios capítulos de los que Rafa ha sido el artífice.

Seguimos con la idea básica de traer a estas páginas lugares de nuestra isla que, por alguna circunstancia, no son muy visitados por los propios mallorquines. Bien porque no sabemos cómo ir, bien por falta de tiempo (¿), o por pereza de abandonar nuestra rutina (!). El día que la gente de aquí se decida, salga un poco de la comarca, y haga kilómetros, simplemente por el placer de hacerlo (no vale ir a Palma «per fei-

nes»), ese día empezarán muchos a conocer la isla.

Algo más lejos de Palma hay una zona no muy visitada. Me refiero a Andraitx, su puerto, y en especial San Telmo, extremo más occidental de Mallorca, frente a Sa Dragonera. A esa zona le dedicamos este capítulo.

Todos, absolutamente todos sabemos de la existencia de esa isla. Quien más quien menos ha visto fotos de ella alguna vez. Ha sido tema de portada en diferentes publicaciones. Aún así me consta que mucha gente no la ha visto todavía con sus propios ojos. No hablemos ya de ir allí en barca, lo cual es ya más difícil.

Sa Dragonera es el mayor islote

junto a la costa mallorquina. Situada frente al pueblo de San Telmo, justo en el extremo Oeste de Mallorca.

La isla en si misma no es más que una roca muy abrupta, especialmente la costa que mira al mar abierto. De forma alargada, de unos 6 km. de un extremo al otro. Su vegetación es muy escasa y, por otra parte, comprensible en una isla tan expuesta a los vientos y tormentas, donde predomina la zona rocosa.

Su importancia es más bien debida a su estratégica situación geográfica, frente a la costa mallorquina.

En siglos pasados fue refugio de piratas, que esperaban allí el momento propicio para atacar la isla mayor, y donde replegarse una vez

PATROCINA:



CONSELL INSULAR DE MALLORCA

conseguido el botín. Seguramente los habitantes de la zona de Andraitx debían mirar a Sa Dragonera con recelo y temor, durante aquellos tiempos. En cualquier caso ésta ha sido siempre un importante punto de referencia para marinos y pescadores, o navegantes en general. Por otra razón se construyó un faro en el punto más alto de su agreste geografía, hoy sustituido por otros dos, uno en cada extremo.

Durante los últimos años Sa Dragonera se ha convertido en un tema polémico a causa de su posible urbanización. Aquel proyecto pretendía construir la zona más baja y resguardada, frente a San Telmo para un turismo de lujo. Actualmente se halla bajo la protección del Consell Insular de Mallorca, que la adquirió para preservarla de intereses especuladores. Esta decisión se ha tomado gracias al esfuerzo y capacidad de movilización de grupos ecologistas que, poco a poco, van ganando batallas frente a los intereses inversores y especuladores. Al tiempo van ganando las simpatías de un amplio sector de la población.

Sa Dragonera es, en definitiva,

una isla que por su proximidad es considerada como nuestra, propia, de los mallorquines. Es la isla que nos da el último adiós al irnos mar adentro y abandonar nuestra «roqueta». La primera en saludar nuestro regreso.

Ésta es solamente una sugerencia para salir un día a «fer una passetjada». Quizás algunas personas habrán deseado alguna vez ir hasta allí, pero temen no encontrar el camino. Nada más fácil:

Salimos desde Palma por la Autopista del Oeste (la continuación del Paseo Marítimo) hasta Andraitx. Una vez allí, la carretera principal cruza el pueblo en su totalidad y así siguiendo llegaremos a s'Arracó. Éste es un pueblecito en el término de Andraitx, rodeado de montaña, donde predomina el pinar y relativamente poca tierra cultivada, en vancales o «marjals» escalonados en la parte baja de las colinas. S'Arracó ha sido tradicionalmente un pueblo de emigrantes. Muchos de sus habitantes han ido abandonándolo para buscar mejores expectativas en tierras extranjeras, principalmente en Francia. Apenas entramos en S'A-

rracó ya vemos la salida del pueblo, así es de pequeño.

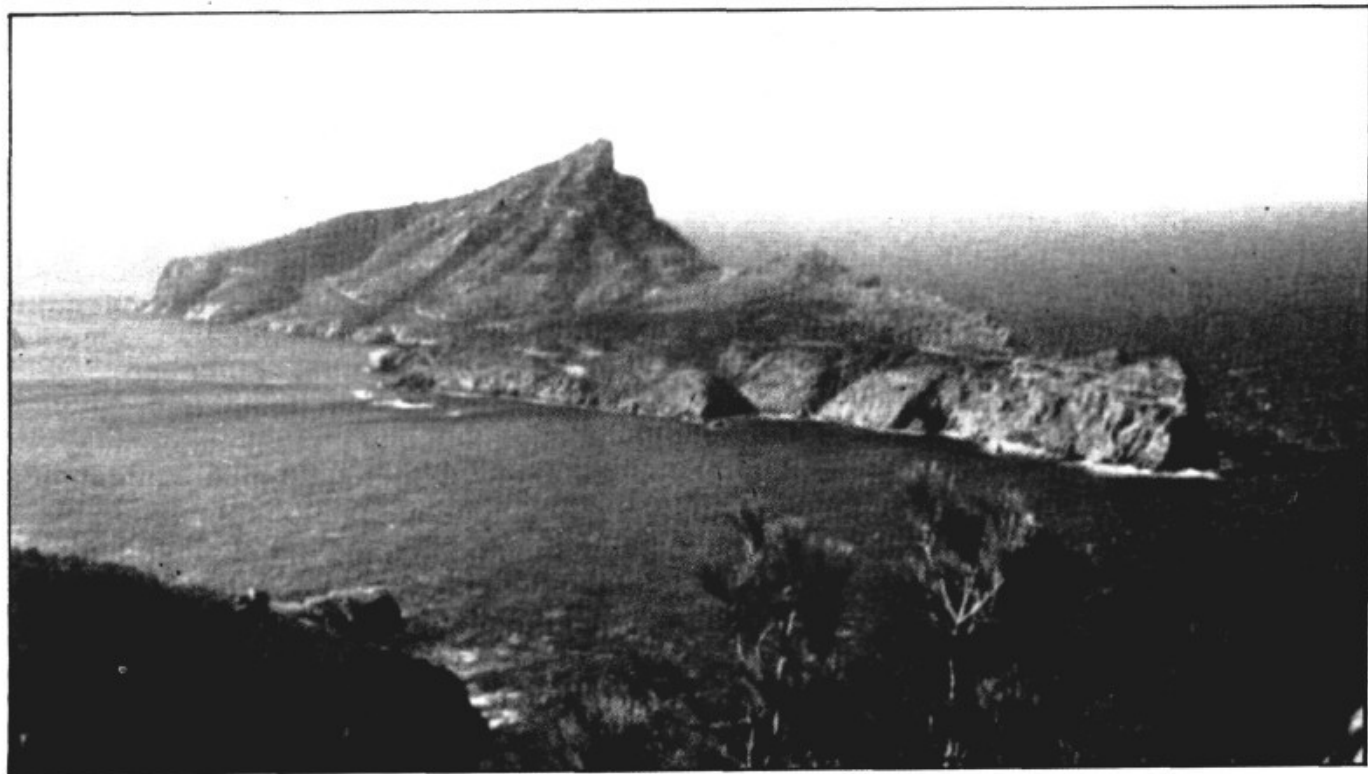
Sin abandonar la misma carretera llegaremos a San Telmo. Este pequeño puerto tiene en común con s'Arracó a la tranquilidad que se respira, el sosiego que nos envuelve, aún siendo una típica colonia de verano. (no todos son igual de ruidosos y de «incívics»).

Para poder admirar Sa Dragonera debemos llegar hasta el final de San Telmo. Iremos pasando la vista de los islotes Pantaleu y Mitjana. Entonces llegamos al camino que bordea la costa desde donde se puede contemplar Sa Dragonera.

En esta zona se pueden hacer varias excursiones a pie, siendo la más clásica la subida al monasterio de La Trapa. Esperamos en otra ocasión dedicarle un capítulo.

Finalmente, esta excursión tiene algunas posibles variantes, como por ejemplo regreso por Andraitx, Puerto de Andraitx, hacia el precioso centro turístico de Camp de Mar, rodeado de Pinares.

Toni Rodríguez



PASATIEMPOS

Los tres ratones

Un rey de cierto país, vió en sueños tres ratones: uno muy gordo, otro muy flaco y otro enteramente ciego. Preocupado el rey por visión tan extraña mandó llamar a un adivino muy famoso que se decía tener el don de interpretar los sueños.

Preguntóle el rey qué podía significar el misterio de los tres ratones y el adivino se lo declaró de la siguiente manera:

El ratón gordo es vuestro primer ministro; el flaco es vuestro pueblo, y el ciego, señor, sois vos.

P. Carrió

¿Saps es segadors que fan
quant berenen es capvespre?
Allarguen es coll més d'un destre
per arribar a s'enciam.

Mare de Déu del Castell:
que vos sou posada d'alta!
Enviau-me, que em fa falta
per sa festa, un bergantell.

Val més estar a Formentor
a s'ombra d'una palmera
que tocar a damunt s'era
quant fa tanta de calor.

Sa madona de Galdent
el dimoni la se'n duia
perquè no posava xuia
a s'olla corresponent.

Cançons veies mallorquines

Bona és s'aigo en tenir set
es pa en tenir talent
s'ombra quant fa es sol calent
i s'arracés quant fa fred.

Mata, pi, poll i figuera
aladern i garrover
estepa, murta i noguer
aubercoquer i prunera.

Endevinalles

1.- És verd i no és juevert
és groc i no és albercoc
fa ones y no és la mar.

2.- Un camp molt ben assoleiat
que punta de reia no ha tocat.

Solucions:
1.- El sembrat
2.- Unes teulades

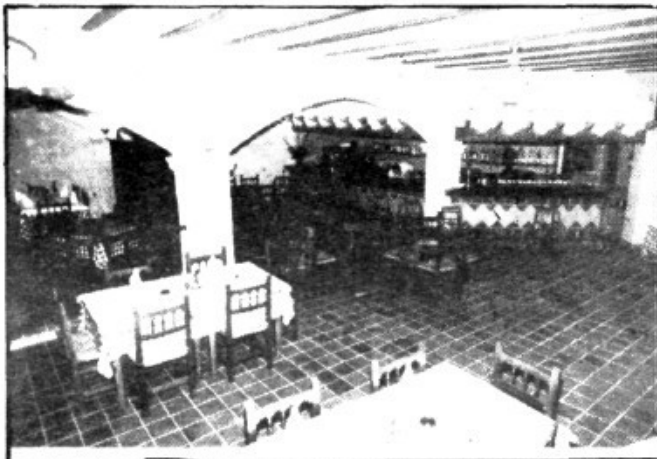
CELLER

«ES CUEROT»

CUINA MALLORQUINA

ABIERTO TODO EL AÑO - LOCAL CLIMATIZADO
A partir del 1 de Noviembre, cerrado los martes

Sa Coma



TEL. 58 65 26

PUNTA DE NÀMER

PASATIEMPOS

Solucions al mes passat

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

CERCA EL NOM DE 8 VENTS.
(Solucions al pròxim número)

F L L E B E I G G E
X C L A G E R G E T
M B L T Ç J Z B F F
X A L O C U C S Ç T
N L A R T S E M B R
R C S X J L A N Ç A
P S B M F N R N T M
O I L S J O Ç F X U
N P L A J X I Z U N
E S V G N U C A C T
N T I X I Ç D L Ç A
T M I J L M P X O N
F G L L E V A N T A

Margalida Sitges

HUMOR

-El meu negoci va molt malament. Hauré de tancar.
-Idò jo no em puc queixar. Vaig començar sense un cèntim i quan feia dos anys ja havia doblat el capital.

El director del manicomi:

-Han agafat els tres «locos» que s'han escapat?
-Ah! només eren tres? Idò miri, en duim tretze...

-Escolti, deixi'm quaranta duros...

-Com vol que li deixi quaranta duros, si no el conec?

-Ja ho sé, però els que me coneixen no els m'han volgut deixar.

El metge acaba la consulta recomanant a una dona:

-Posi's abrics de pells, faci molt d'esport i prengui banys calents.

La dona torna a casa seva i li diu al seu home:

-El metge m'ha dit que necessit urgentment un abric de pells, una setmana a la serra i quinze dies a Canàries.

El tema de la redacció era: «Com voldries veure la teva escola?».

La redacció d'En Joan era molt curta: «Voldria veure-la tancada».

Margalida Sitges
Joan Rosselló



VILLAS IBIZA, S.A.

Venta de Chalets
(Porto Cristo Novo)
Avenida Carlos I

Teléfono: 82 08 83

PORTO CRISTO NOVO

TELÉFONOS IMPORTANTES

Médico.....	82 11 63
Urgencias.....	82 13 07
Farmacia.....	82 08 30
Guardia Civil.....	82 11 00
Instituto Social de la Marina.....	82 07 84
Oficina Municipal.....	82 09 31
Autocares de línea regular.....	82 07 57
Puertos.....	82 08 26
Colegio Ses Comes.....	82 07 90
Colegio Mitjà de Mar.....	82 19 75
Revista Porto Cristo.....	82 13 65
Correos.....	82 16 07

MUCHA MARCHA EN **P K 2**



CALA MILLOR

ESPECIAL MATANZAS



NOTA: Este tenor, que dejará por la causa de existir, será el protagonista de nuestra noticia (descanse en paz y que Dios nos perdone, como decía aquel gallego).

En el próximo número de la revista Porto Cristo, el 50, haremos un especial matanzas de 4 páginas, contaremos desde las 6 de la mañana hasta las 10 de la noche, todos los pormenores de esta fiesta tradicional.

Daremos recetas de los distintos manjares que se elaboran.

**Ara que ja ho saps,
vina**

A n'Es Port

Puerto, 70.

★ ★



Gutó
Realització
i
Direcció

Guillem "Guti"
i
Tomeu "Casetas"



Tintorería
Lavandería

MIGUEL

La limpieza por principio,
la higiene como fin

Calle Puerto, 40

Tel. 82 10 37

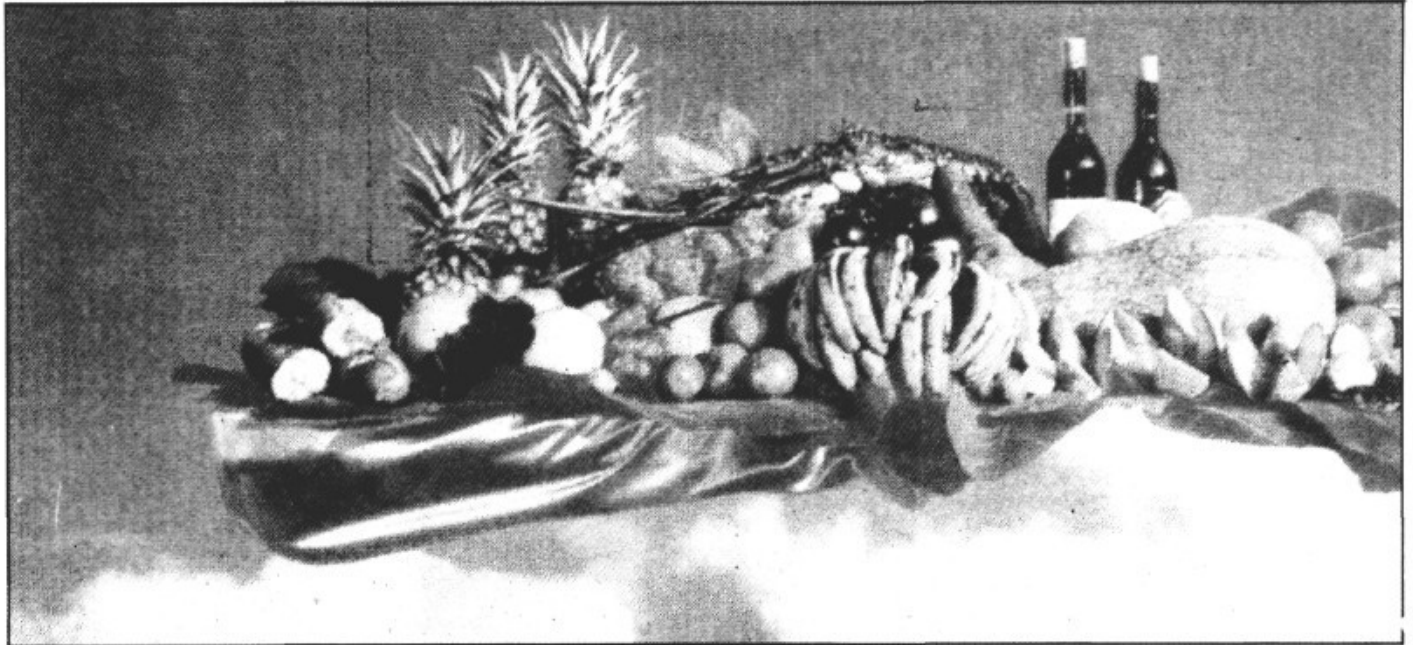
PORTO CRISTO (Mallorca)

Los secretos de la cocina



Sección a
cargo de Miguel Gelabert

Dibujos: Xisco Cortés



52°) Hojaldre dorado

Con la ayuda de una espátula de pastelería mojada en una yema de huevo diluida en una cucharada de agua fría, o en un huevo entero batido, pintar la superficie a dorar. Evitar los bordes, ya que esto impediría que la pasta de hojaldre subiera bien. Para decorarla, marcar unas rayas con la punta de un cuchillo, siempre después de haberla pintado.

53°) Tártaro puro y duro

Los puristas no reconocen como auténtico más que el bistec tártaro preparado con carne de caballo. Este es el secreto: 150 gr. de carne de caballo, magra, por persona, trinchada finamente con un cuchillo bien afilado para que las fibras no se rompan y la carne no pierda su jugo. Sazonar con una yema de huevo y una cucharada de aceite de oliva, cebolla fresca cruda cortada fina, alcaparras y perejil ciselado. Añadir una cucharada de zumo de limón y media de mostaza. Mezclar bien y formar un bistec grueso ovalado.

54°) Corte en juliana

Con la juliana hay que reducir ligeramente el tiempo de cocción, para que los alimentos conserven una consistencia un poco crujiente. Dentro del estilo juliana, trocearlos a lo largo en pedazos iguales, de 4-5 cm. cada uno, convertirlos luego en láminas superdelgadas y, para terminar, en bastoncillos lo más finos posible.

55°) Tequila con gusanita

Hay quien considera que la forma más auténtica de beber tequila es procedente de una botella que contenga el folklórico gusanito, pero no todo el mundo está de acuerdo. Eso sí, está claro que quien sabe beberlo lo hace a la mexicana, tomándolo de un sorbo, y bien helado, después de haber chupado un poco de sal colocada en el dorso de la mano izquierda.

56°) Timón con lazo

Suprimir la base de medio limón para que éste conserve el equilibrio encima del plato. Con la ayuda de un pequeño cuchillo, bien afilado, cortar una tirita de piel lo más regular posible, de un centímetro de ancho aproximadamente, alrededor de la parte superior, pero sin desprenderla por completo. Después anudar, en forma de lazo, la tirita de piel en uno de los lados. Una forma divertida de presentar en la mesa medios limones rellenos.

57°) Carne «transparente»

A la hora de preparar escalopos o rollitos de carne rellenos, imprescindible aplanar la carne primero. No hay problema, pero es importante colocar cada escalopa, de cerdo o ternera, entre dos hojas de film de plástico de cocina humedecidas: es la única manera para que no se peguen a la carne mientras las escalopos se aplastan al máximo con la hoja plana de un trinchante.



AJUNTAMENT DE MANACOR

PERÍODE VOLUNTARI DE COBRAMENT D'IMPOSTS

Informam que a les Dependències de la Recaptació Municipal de Manacor estan al cobrament en període voluntari, des del dia **20 d'octubre fins al 19 de desembre**, ambdós inclosos, els impostos de l' exercici 1988 següents:

- Contribució Territorial Urbana.
- Contribució Territorial Rústica i Pecuària.
- Llicència Fiscal per Activitats Comercials i Industrials.
- Llicència Fiscal de Professionals i Artístiques.

Al mateix temps i per tal de facilitar el pagament dels esmentats rebuts, el Recaptador es traslladarà a:

PORTO CRISTO:

Lloc: Oficina Municipal d' Informació Turística.

Dies: Del 21 al 25 de novembre, de les 16,30 h. a les 19 h.

SON MACIÀ:

Dies: 16 i 17 de novembre, de les 16,30 h. a les 19 h.

Per últim es recorda que per la vostra comoditat, podeu domiciliar els rebuts a qualsevol entitat bancària o caixa d' estalvis.

Manacor, 24 d'octubre de 1988
EL DELEGAT D'HISENDA

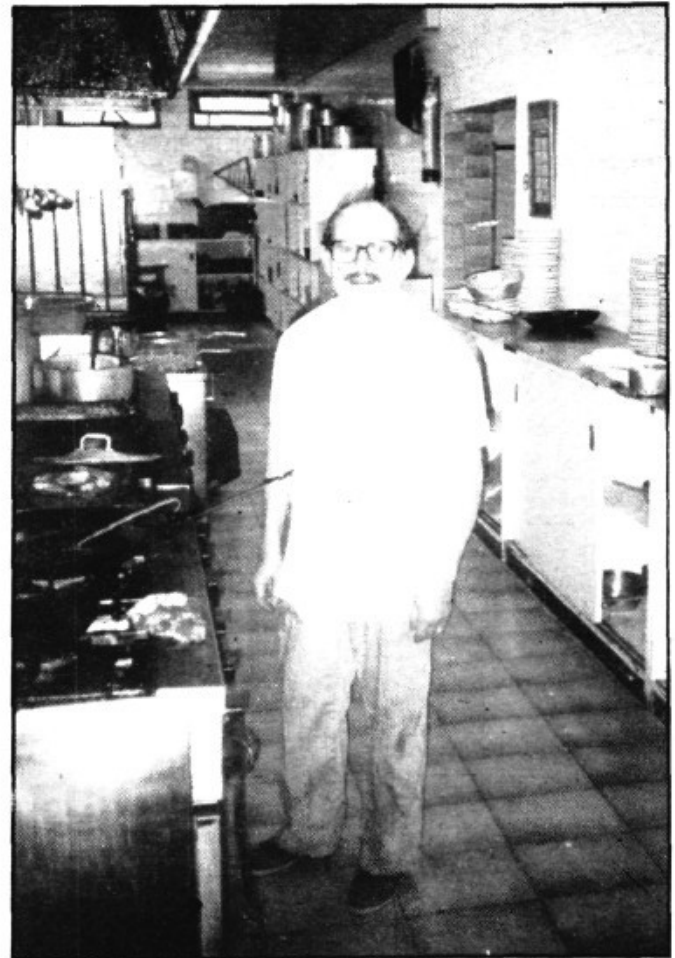
Entrevistamos a...

Guillermo Ferrando Sastre

Hoy presentamos en nuestras páginas a un trabajador de la hostelería. Nació en Palma hace 62 años, en el 1926, y está en Porto Cristo desde el año 1950, hace nada más y nada menos que 38 años, de los cuales 37 de ellos lleva trabajando en la misma empresa, el Hotel Felip. Allí empezó trabajando como jefe de cocina, por la cantidad de 1.000 pts. al mes y con el propietario del Felip, D. Bartolomé Rosselló, nos ha dicho Guillermo, que su primer trabajo y en el plazo de un año, estuvo trabajando para las Cuevas del Drach, a las órdenes de D. Juan Servera (e.p.d.). Está casado con la Sra. Francisca Tarrega Ros y es padre de una hija, que trabaja en el propio Hotel Felip, como recepcionista.

Orgulloso de su trabajo y amante a ultranza de su profesión, nos ha confesado que está muy contento en este pueblo y que a pesar de la edad, 62 años, se siente en uno de los mejores momentos de su vida.

Aún recuerda como se celebró su boda en la Iglesia de Porto Cristo, la misa corrió a cargo del Párroco Don Pedro Gelabert, en el año 1958, y la fiesta se celebró en el propio Hotel Felip.



-¿Qué opina de la comida que se hacía antes y de la que se hace ahora?

-Antes, tanto en el Hotel Felip, como en el Restaurante se servían cartas de todos los niveles variando la calidad según los clientes, predominando el arroz a la marinera, las paellas, pescados variados, parrilladas, etc... Ahora el hotel sirve con normalidad la comida establecida por el menú y el restaurante con algunas excepciones, trabaja en la mayoría de los casos con clientela de baja calidad económica, servimos spaguetis, tortillas, hambur-

guesas, algunos filetes, huevos fritos con patatas, y a veces, hasta algún bocadillo. Los turistas llevan muy poco dinero, hay turistas de paso que se sientan, ven la carta y enseguida piden lo más barato.

-¿Y la cantidad, parece que ahora nos visitan más personas?

-En lo referente a Porto Cristo, nosotros no hemos notado esa diferencia, ya que los de paso, que son los que hacían variar el trabajo, ahora son menos, no muchos, pero tenemos

menos mesas para servir, ya he dicho antes que los turistas se asustan de la carta de los restaurantes, antes el cocinero se tenía que esforzar, ya que los clientes eran exigentes, ahora la comida rápida está de moda. Estoy seguro que muchos de los turistas que nos visitan pasan las vacaciones co-

miendo y cenando en el hotel, ya que de esta manera les sale mucho más barato y cuando hacen excursiones llevan el picnic y una botella de agua de litro.

-¿Veo que usted vive su trabajo y que la cocina le agrada bastante?

-Desde pequeño esta-

RESTAURANTE

BAR



Lonja

Pone a disposición de Clientes y Amigos

GRAN VARIEDAD EN MARISCOS, PESCADOS Y CARNES FRESCAS

Muelle s/n - Tels. 82 08 26 - 82 17 68 - PORTO CRISTO

ba en la cocina y me fijaba cuando mi madre cocinaba, siempre quise aprender a cocinar y ayudaba a mi madre siempre que me dejaba, luego en la mili, estuve destinado en la cocina de los oficiales, allí pude aprender mucho de lo que sabía cuando vine a Porto Cristo. Tanto con D. Bartolomé Rosselló, como con su hijo Jaime Rosselló, he estado en la cocina del Felip durante estos 37 años de «Jefe de cocina».

-¿Se encuentra usted a gusto en la empresa que trabaja?

-Puedo decir que yo he cumplido con mi trabajo siempre, de la mejor forma y estoy muy contento con la empresa, ya que me encuentro en este hotel como en mi casa, siempre se ha portado conmigo de forma correcta no tengo ninguna queja de nadie, en el Felip me tratan como de la familia, tanto D. Bartolomé como ahora Jaime Rosselló se han portado bien.

-¿Y la cocina ha evolucionado de igual forma que el turismo y la vida?

-Antes la mayoría de las labores se hacían a mano, ahora todo se hace a base de máquinas, la cocina cada vez tiene mejoras que facilita el trabajo y los cocineros, son mejor ahora que antes?

-Hombre siempre habrá de todo, de esto estoy seguro, ahora los cocineros están mejor preparados



con sus principios ya que muchos van a escuelas de hostelería y de cocina, y sin embargo antes tenían que aprender a base de horas y detrás siempre, de un buen maestro. Ahora hay muy buenos restaurantes con cocineros jóvenes, y antes había buenos cocineros, Barceló del Patio, Corme del Perelló, cada tiempo tiene su artistas. Todo cocinero que se precie de bueno debe guardar en mi opinión estos requisitos: voluntad, imaginación, paciencia, buenos colaboradores, que cundan los productos, saber comprar, saber de precios a la venta-compra, ser curioso en la elaboración, presentar bien los platos, variedad de ideas, innovador,

etc. entre otras cosas...

-¿Cree usted que los cocineros tienen un buen futuro?

-Hoy cocineros faltan por todos los sitios y a la larga esta profesión es muy buena, ya que los cocineros están muy solicitados y sobre todo los buenos cocineros. Si algún día los cocineros pasan pena, será que el turismo está mal y eso espero que no ocurra en mucho tiempo, ya que según entiendo yo, ahora es cuando está empezando todo.



Texto y fotos:
Redacción



RECUERDE
EN

PORTO CRISTO

RESTAURANTE - PIZZERIA SALVADOR

CON AUTENTICO HORNO DE LENA

Tel. 82 14 42

ALIMENTACION Y SALUD

Como protegerse del frío

El hombre cava su sepultura con los dientes
(aforismo latino)

En estos primeros días de Noviembre, dejado atrás ya el verano, es hora de que vayamos preparándonos para los días fríos y frecuentemente húmedos del invierno.

En primer lugar no tenemos que tener miedo, al contrario, hemos de ir a su encuentro; para ello en vez de estar inactivos o abrigarnos exageradamente, lo que haremos será cada mañana al levantarnos practicar diez minutos de gimnasia, o con los nudillos de los dedos darnos pequeños

golpes dando la vuelta por todo el cuerpo para así activar la circulación. Eso puede realizarse dentro de una habitación con la ventana abierta, para respirar con aire puro, pero evitando las corrientes de aire.

Es importante también el uso del agua en forma de duchas y fricciones, primero con agua caliente ya que así el cuerpo elimina toxinas por la transpiración producida, y después con el agua fría una rápida fricción (con las manos o una toallita) produciéndose así una reacción de calor, a continuación nos abrigamos enseñuado. Hemos de tener constantemente muy presente no abusar ni de las

ropas de abrigo ni de calefacción; por el contrario, daremos paseos al aire libre con frecuentes inspiraciones profundas por la nariz. Evitaremos en lo posible el tener los pies mojados o tan siquiera húmedos, ya que la humedad favorece la pérdida de calor.

Dos formas principales de protegerse del frío son: aumentando el calor orgánico (lo cual se logra aislando el cuerpo) y consiguiendo las combustiones necesarias para producir calor interno.

Durante el invierno, el frío provoca un estímulo a la producción de calor por el organismo y el resultado es una mayor necesi-

dad de alimentos. Necesitando un mayor aporte de calorías, habrá que aumentar la ingestión tanto de hidratos de carbono como de grasas (con preferencia estas últimas) siendo preferible que sean vegetales (aceite, frutos secos, aguacates, etc.) aunque también puede utilizarse la buena mantequilla de vaca.

Además del aporte suficiente de calorías, la comida en invierno debe ser variada y rica especialmente en vitamina C. También debe aportarse vitamina A para proteger la piel, y vitaminas B y D.

Durante estos meses encontramos una gran variedad de verduras con

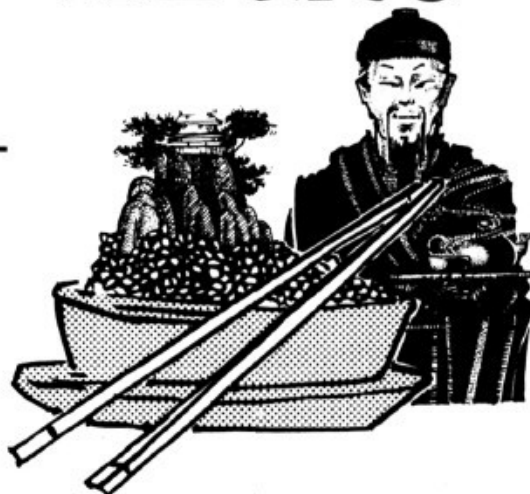


Restaurante chino ORO NEGRO

RESERVE SU MESA AL
TEL. 82 15 36

(COMIDAS PARA LLEVAR)

MARTES CERRADO



Calle Burdils, 1-A - Tel. 82 15 36 - PORTO CRISTO

las que preparar excelentes y nutritivos platos: Acedera, alcachofa, apio, berro, cebolla, col, coliflor, espinaca, endivia, escarola, lechuga, nabo, puerro, zanahoria, etc.

En esta época son recomendables desayunos un tanto fuertes, siendo muy apropiados el müsli, los copos de avena con leche, y las rebanadas de pan con miel, confitura o mantequilla.

Capítulo aparte merecen las naranjas, una o dos a diario por lo menos, contribuyen a desintoxicar y fortalecer el organismo reforzándolo contra el frío, los resfriados y la gripe.

Pasando ya por último a los complementos de vestir hemos de tener en cuenta que el aire es mal conductor térmico, así pues cuanto más aire haya entre las fibras de los tejidos, mejor protegen contra el frío. Por tanto el truco para abrigar bien el cuerpo consiste en rodearlo de capas de aire

que lo aislen del frío exterior; no hay que ponerse entonces una sola prenda de vestir gruesa y pesada, sino unas cuantas prendas finas, ligeras y holgadas. Tampoco conviene abrigarse demasiado, pues una transpiración excesiva supone una ropa interior demasiado húmeda y, por tanto, riesgo de enfriamiento. Los mejores materiales para los tejidos son por supuesto la lana, el algodón, el hilo y también la seda. Los tejidos sintéticos, además de no proteger del frío, pueden producir intolerancias diversas.

Durante el invierno (contrariamente al verano) son preferibles los colores oscuros pues facilitan la absorción de los rayos calóricos solares.

En cuanto al calzado, deberían usarse zapatos no estrechos, para evitar que rocen o compriman demasiado el pie. Conviene que la suela si es de cuero sea gruesa, o bien

con plantillas añadidas de filtro. Si bien en esta época de tanta humedad es cuando pueden tener sentido las suelas de goma que aíslan perfectamente del exterior, aunque no hay que olvidar que con ello dificultan un tanto la normal respira-

ción del pie. Ah, y no nos olvidemos de huir de los plásticos, hoy en día abundan y hay que ir con cuidado.

Salud.

Mateo



FORMACION OCUPACIONAL



INFORMATICA

- Manejo ordenador: IBM - Olivetti
- Uso de programas (Tratamiento de textos, Open Acces - Base de Datos - Facturación, etc)

MECANOGRAFIA

(Audiovisual)
Tres niveles

ADMINISTRATIVO

- Mecanografía - Taquigrafía
- P. Oficina - Cálculo Comercial
- Informática - Contabilidad

CONTABILIDAD

- Contabilidad básica
- Plan General Contable (Un ordenador por alumno)
- Duración 80 horas

MANACOR

Plaza Iglesia, 2
Tel. 55 56 06

PALMA

Vía Portugal, 1A
Tel. 72 43 71

INCA

Obispo Llompart, 5
Tel. 50 21 85

ASTROLOGIA

Escorpio signo femenino, de agua y fijo, regentado por Plutón.

Las personas nacidas bajo este signo tienen unas características especiales: marcha y gestos resueltos, energéticos, rostro enigmático y mirada apasionante, le rodea un enorme misterio; el secreto y el poder siempre van unidos, y tienen el poder de generar y degenerar, al ser Escorpio un signo de agua, representa las emociones, turbulencias e inescrutables de enorme fuerza, es tenaz, batallador, desarrolla gran actividad en el trabajo y en el juego; tiende a cometer excesos.

Al ser un signo tan enigmático atrae y es atraído por el sexo opuesto, busca un complemento, un espejo, donde pueda verse reflejado; busca conocer las reacciones de los demás frente a la amistad y al amor. Necesita calmar sus tormentas emocionales internas, vivir en paz consigo mismo y para ello tiene que conocerse a fondo, esto es muy importante.

Tiene una mente muy analítica para llegar al fondo de la cuestión, es también muy intuitivo, muy independiente y tiene un gran sentido de la amistad.

Como pareja son apasionados y firmes, necesitan tener una vida íntima muy satisfactoria, si no la tienen, todo será dificultades.

...

Este año les requiere que mantengan el equilibrio y la estabilidad.

Para los nacidos del 24 de Octubre al 3 de Noviembre:

Están regidos por Marte; son ambiciosos, poderosos e impulsivos.

Habrà mucha sensibilidad, sobre todo para la mujer, habrá que intentar ver venir las cosas, así no será ni se sentirá víctima.

Para los comerciantes ¡OJO! a las negociaciones; deben hacerse bien hechas ya que pueden traer pérdidas de dinero.

El varón escorpiano necesitará ser más amoroso en sus relaciones; tendrá la oportunidad de demostrar que él puede ofrecer mucha ayuda, así tendrá fuerte energía y fuerte optimismo que le empujará a la cima, y conseguir su éxito.

Para los nacidos del 4 al 13 de Noviembre:

Están regidos por el Sol, son ejecutivos orgullosos, tiránicos.

Pues así este año será

Escorpio



muy especial, situaciones se consolidarán, aunque en un principio cuesten lo suyo. Es año de avance y satisfacciones por un lado; por otro se pide que se asuman responsabilidades y sea impecable, no es año de grandes y fáciles amores.

La suerte que en un principio pueda parecer que no está de vuestro lado, al final la sentireis más que nunca, iréis por caminos que nunca hubierais creído tomar.

Para los nacidos del 14 al 23 de Noviembre:

Están regidos por Venus, son amorosos, devotos y excesivos.

Para los chavales y para la gente que estudia habrá mucha claridad

mental y enorme resistencia frente al estudio, una muy buena comunicación.

También es un buen año para los abogados y políticos que cumplan años en este decanato, asuntos difíciles para otros, para ellos estarán claros y serán fáciles; además desarrollarán mucha estrategia.

Situaciones «dificilísimas», con respecto al amor, a la pareja, ello no implica rupturas, sino necesidades de traspasar fronteras, de conocerse más a fondo, de una total integración.

Todo ello a grandes rasgos, sin olvidar que cada uno de ellos posee propias características.

Cati Jaume

BAR MONUMENTO

COMIDAS



Avd. Pinos

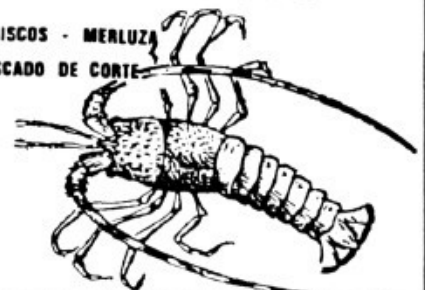
PORTO CRISTO

pescados

Porto - Cristo

ESPECIALIDADES EN MARISCOS - MERLUZA
PESCADOS FINOS Y PESCADO DE CORTA

PESCADERIA
Calle Sureeda, 25
Tel. 82 10 93 - 82 15 14
PORTO CRISTO





AJUNTAMENT DE MANACOR

URBANISME

Encara que no s' haurà de pagar res, és necessari demanar llicència per fer obres a la façana a efectes de control, unificació de criteris i l' oportú esborrament del padró de façanes en mal estat.

AVÍS ALS CONDUCTORS

Aviat serà determinada, mitjançant senyalització, la preferència de pas dels vehicles, a la plaça Rodona.

Els conductors que arribin a aquesta plaça des dels carrers, hauran de cedir preferència de pas a la circulació que en aquells moments es trobi circumdant la plaça.

Manacor, 19 d' octubre de 1988

El Delegat de Policia

CONSTRUCCIÓ D'UN NOU COL·LEGI EN EL SERRALT

Per la present vos comunicam que en el BOE de dia 22 de setembre de 1988 s' anuncia la convocatòria de la subhasta per a la contractació de les obres d' un nou col·legi d' EGB de 8 unitats que es construirà pròximament a Manacor.

El President de la Comissió de Cultura, Ensenyança i Esports
Sgt. Sebastià Riera i Fullana

CENTRE COMARCAL D'EDUCACIÓ D'ADULTS «LLEVANT»

Comunica que ha obert el termini de matrícula de dia 3 al 30 d'octubre
S'ofereix de manera OFICIAL I GRATUÏTA:

- *Aprendre a llegir i escriure.
- *Obtenir el CERTIFICAT D'ESCOLARITAT.
- *Aconseguir el GRADUAT ESCOLAR.
- *Ampliar coneixements mitjançant CURSOS DE FORMACIÓ GENERAL.
- *TALLERS (Cuina, Anglès, Declaració de la Renda, etc...).
- *CONFERÈNCIES, COL·LOQUIS, etc.

Col·laboren: Ajuntament de Manacor - Ministeri d'Educació i Ciència - Inem - Monitors.

Patrocina:

Cafetería TANIT Restaurante AGUA MARINA

Hombres de oro

Pedro Galmés

Se le ve desde todos los lugares del campo, como si se tratase de un pulpo llega a trampujones a todos los balones, que con intención y peligro, mueven los contrarios. Sabe corretear todos los espacios del campo, con dignidad, entrega, ilusión y coraje, hace muchas veces lo imposible. El portero, estoy segura más de una vez pasa nervios e incertidumbre, ya que hasta el último segundo no concreta el patadón salvador. Firme, seguro, noble... van transcurriendo los minutos de este agradable jugadorm muy regular en sus objetivos. Parece que no corre, pero se le puede ver creando peligro en los saques de esquina, faltas fuera del área, balones parados, peligrosos. No hay visitante que no observe con sorpresa a esta dócil y entrañable altura. Su fortaleza le deja tiempo y le da facultades como para hacerse con el balón, siempre que se lo propone, desgarrado, poco vistoso y algo falto de técnica, este gran mocetón va redondeando los minutos, casi todos los partidos de forma magistral. Sus formas son simpáticas y humanas. Nadie debe dudar que estamos

delante de una buena persona, entregado a sus colores eso sí, hasta el último momento.

Pedro Galmés juega en la demarcación de un defensa de lujo, con bastante movilidad. Nada y guarda la ropa, tanto ayuda a los defensas absolutos, despejando balones por alto, como acompaña a los medios, buscando en área grande. Hace funciones de comodín siempre que puede por el centro. A pesar de que nunca duda pasar al ataque feroz.

Las segundas partes las aguanta, relativamente bien, un poco más desconcentrado, con cierto abandono de la disciplina que ha seguido a lo largo de la primera parte, pero con seriedad y esfuerzo, va cumpliendo las órdenes del entrenador de forma protagonista, cuando todo el mundo empieza a desfallecer. Ahí está Pedro, para de forma servicial adelantar la pelota lo más posible, evitando en todo momento que el balón esté en el área portañá.

Cada domingo este gran jugador va ganando mejor forma y más simpatías, se deja la piel en el campo, sale al final, siem-



pre con algún kilo de menos, ya que el deroche de fuerzas de cada domingo está muy por encima de lo esperado en un jugador, medio profesional. Su seguridad se repite, partido tras partido sin enfados, con muchas zancadas a lo largo de los 50 metros que él controla, va haciendo su juego.

Sabe de sus facultades y lucha por muchos balones, sobre todo en el medio campo, rompiendo

el juego más que creando. Sus minutos en el campo tienen momentos lúcidos, que hacen vibrar a los aficionados, siendo alguna vez el artífice de ciertas jugadas de última hora.

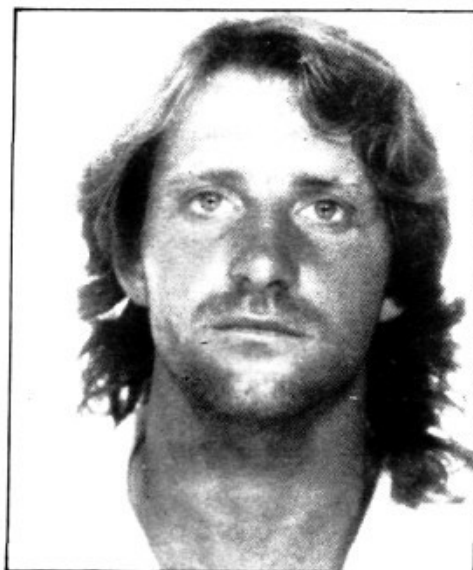
Galmés tiene el apoyo rotundo de los hinchas portaños, las personas que se entregan en el campo, sensibilizan de forma total las gradas existentes.

Texto: Magdalena

Regional preferente

El Porto Cristo Regional está siendo un verdadero equipo de las segundas partes, eso quiere decir que la forma física no falla en ningún momento y a eso le sumamos que hasta en el banquillo tenemos jugadores de gran calidad podemos decir que estamos parados para las lesiones que puedan venir. No falta quien dice que a la larga el Porto Cristo de Regional Preferente, puede mejorar el juego de conjunción y si a esto le sumamos que hay equipos peligrosos que tienen que venir a jugar al campo de fútbol Ses Comes nuestra casa. Siempre se puede ser optimista, ya que olvidar que hay equipos fuertes en esta preferente de lujo, sería pecar de optimismo desmesurado, ahora si el derrotismo hay que dejarlo para cuando no quede solución. De momento estamos en la cabeza, co-deándonos con los más fuertes y si todo sigue

como hasta ahora, podemos aspirar a lo mejor de la tabla y no digamos si tenemos la posibilidad de evitar ciertos lesionados importantes que a lo largo de la temporada van minvando las fuerzas y el equilibrio. De momento el Porto Cristo de Coala, está a la altura de las circunstancias esperadas y no hay razón para no aspirar a la tercera división, a pesar que están a nuestra, el Cardassar, el Escorial entre otros.



Xamena
jugador
del
Porto Cristo

CASH & CARRY ES PINARO

PORTO CRISTO

TROFEO A LA REGULARIDAD

JUVENILES

Luis	12
Ramiro	11
Sevilla	11
Baqué	8
Riera	7
Pareda	7
Alberto	6

Todos los demás jugadores cuentan con 5 puntos.

Regional Preferente



Pep Piña

Piña	16
Joaquín	16
Galmés	16
Bosch	14
Juanito	13
Dami	13
Xamena	13
Mesquida	12
Cerdá	10

Todos los demás están situados con 9 puntos.

INFANTILES

Caldentey	23
Moll	20
Huertas	20
Costas	15
Serrano	15
Vilches	12
Miguel	12
Barceló	12
Daniel López	10
Sancho	10

Todos los demás infantiles cuentan con 10 puntos.

Mención especial



Bartolomé Barceló, entrenador del Porto Cristo Club de Fútbol de **Regional Preferente**, es mención especial en nuestra revista, porque a base de trabajo y disciplina, está llevando al Porto Cristo hacia el objetivo soñado: **La Tercera División**

CENTENARI

Juveniles, uno a uno

Hoy, José Molina Llompарт «Ramiro»

-¿Cuándo empezaste a jugar a fútbol?

-De muy joven, ingresé en la cantera del Porto Cristo, en las filas del equipo alevín.

-¿Has practicado algún deporte el cual te haya llamado más la atención?

-No, solamente me dedico al fútbol.

-¿Cuál es tu demarcación sobre el terreno de juego?

-La demarcación en que siempre he jugado hasta el momento es de centrocampista.

-¿Cuántos entrenadores has tenido durante el tiempo que llevas practicando el fútbol?

-He tenido muchos, desde Juanito Martínez, Pedro Ortiz, hasta Tomeu Sampol, el tándem Agustín-Pepe Piña y estos últimos José Manuel «Vasco» y Toni Rigo, y también sin olvidarme de Miguel Gomis «Coní».

-¿Con cuál de estos entrenadores que has nombrado te has llevado mejor?

-Con todos mejor o peor me he llevado bien, pero sin menospreciar a ninguno con el que más creo que con Pedro Ortiz.

-¿Has tenido alguna discusión con alguno de

ellos?

-Lo que se llama discusión No.

-Este año ¿cómo lo llevas con los demás compañeros de plantilla?

-Como siempre, nada en especial.

-¿Te has sentido en algún momento abandonado por el resto de la plantilla en la actual temporada?

-No.

-Llevando 3 partidos seguidos ganando (3-0; 0-1; 4-0) ¿cuál crees tu que ha sido la clave?

-Jugar la pelota y lucharla hasta el último minuto.

-¿Cuál crees que es el peor defecto que tienes sobre el campo?

-No lo sé, aunque si me lo dijeran lo sabría reconocer.

-¿Qué línea del equipo crees que es la más fuerte?

-Creo que tenemos un buen equipo en todos los sentidos cuando lo demostramos.

-¿Yo pienso, que este año la directiva se comporta muy bien con nosotros, es verdad?

-Lo que tú piensas es verdad, pero lo que ha hecho este año lo ha hecho cada año.



-¿Qué diferencia existe entre la plantilla actual y la del año pasado?

-Creo que hay un poco más de seriedad y de entrega en el terreno de juego.

-¿Bueno, llego la hora de despedirnos: algunas líneas para que puedas hablar de lo que no hayas tenido ocasión de decir anteriormente?

-Yo sólo quiero decir

que aunque la directiva se porte bien con nosotros no basta, sino que la afición se tendrá que volcar un poco más hacia el fútbol en general aquí en Porto Cristo y si alguna vez salen mal las cosas no tienen porque seguir siendo así, si el año pasado hubo una mala temporada no tienen porque ser la de este año idéntica a la anterior.

Redacción

En Porto Cristo



Lavadero de coches MASCARO



Lavadero de coches MASCARO



LAVADO - ENCERADO - SECADO



Juveniles

Comentario:

Un gran partido el realizado por parte del cuadro local y dirigidos por Antonio Rigo, que sumando esta victoria llevan tres partidos sin conocer la derrota. Destacar que no le han ecajado ni un solo tanto, con esta victoria sobre el Llosetense se clasifican entre los 5 primeros de la tabla clasificatoria.

En el partido hay que destacar la superioridad local ante un Margarentse que solamente presionó la portería local a quince minutos del final, donde el marcador registraba una amplia victoria local (4-0).

Los juveniles de Porto Cristo están en un momento de juego excelente eso nadie lo duda, ya son pocos los equipos que no tienen en cuenta a esta gran formación que poco a poco se va reforzando en sus líneas.

ÚLTIMOS ENCUENTROS DE LOS JUVENILES

9 de octubre:

P. Cristo, 3-Pto. Pollença, 0

Porto Cristo: Boqupé, Parera, Sevilla, P. Riera, Dioni, Ramiro, Marín, Durán, Pinoi, Granje y Rosado.

Cambios realizados: Charly por Sevilla.

Goles: Pinoi, Granja y

Rosado.

Comentario:

Un gran partido jugaron los juveniles del P. Cristo, ya que controlaron el encuentro desde el primer minuto, y crearon jugadas de gran interés. Al final del encuentro recibieron la felicitación del nuevo mister, que presenció el encuentro desde la grada: Antonio Rigo.

16 de octubre:

Llosetense, 0-P. Cristo, 1

Porto Cristo 2: Bogue, Parera, Dioni, Sevilla, Durán, P. Riera, Ramiro, Marín, Charly, Piroi y Rosado.

Cambios: Granja por Pinoi, Servera por Charly, Jiménez por Dioni.

Gol marcado por P. Riera. Partido muy duro, con lucha total por parte de los 2 grupos. Al final gran triunfo porteño que son dos valiosos positivos de cara a la clasificación final.

23 de octubre:

P. Cristo, 4-Sta. Margalida, 0

Porto Cristo: John, Parera, Dioni, Durán, P. Riera, Marín, Ramiro, Sevilla, Rosado, Dioni y Herreros.

Cambios: J. Jaume por Rosado (lesionado), Servera por J. Jaume (lesionado), Granja por Pinoi, Tófol por Herreros.

Goles: Sevilla (2), Rosado y Pinoi.

INSTALACIONES ELECTRICAS SALVADOR

ADVIERTE A LA COMARCA

¡Esto se puede evitar!



***No pague facturas astronómicas en las reparaciones:**

INSTALACIONES ELECTRICAS SALVADOR: Le ofrece a través de cuota anual y muy económica, solucionarle todos los problemas y averías que pueda tener en su instalación eléctrica, sin necesidad de pagar desplazamientos, ni mano de obra, solo tendrá que pagar los materiales que se repongan.

Llámenos y vendremos a visitarle

Infórmese en *Electrodomésticos Salvador. C/ Sureda, 9*
Porto Cristo. Tel. 82 15 91.

Bar Restaurante CLUB NAUTICO

Tel. 82 08 80

Bar Restaurante «LATITUD 39»

Tel. 82 07 60

Restaurante Barbacoa «SA GRUTA»

Tel. 82 09 43

PORTO CRISTO

Cafetería

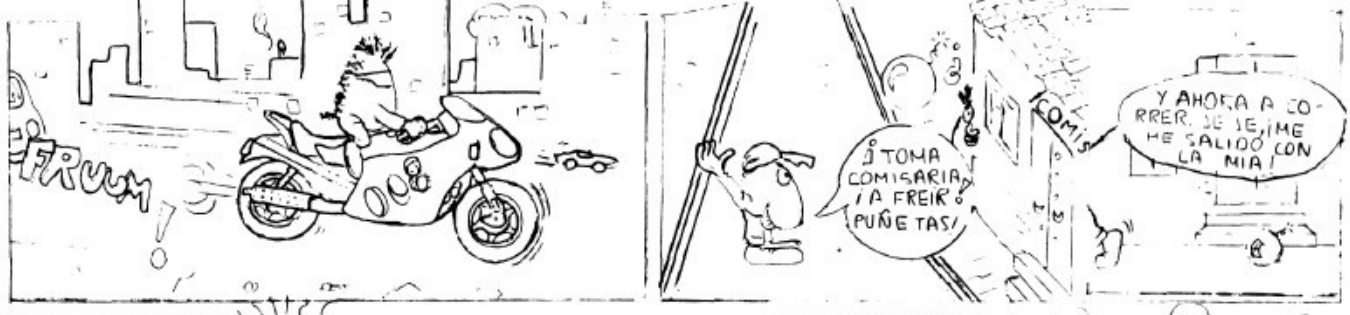
LAS GOLONDRINAS

Calle Burdils, 12 - Tel. 82 16 16

NASSO BOND 008 CONTRA EL MILBOMBAS



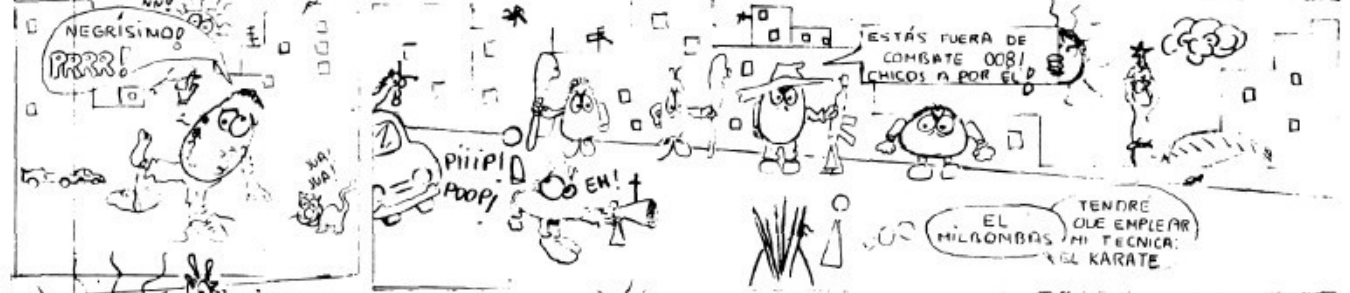
008, HOY TU JEFE CUCUFATE, LA CIUDAD TE NECESITA. EL MILBOMBAS Y SUS NASSOTS ESTÁN COLOCANDO BOMBAS POR TODA LA CIUDAD. SOLO TÚ PODRÁS DESTRUIRLOS. ¡PON TU MISIÓN EN PRÁCTICA, BUENA SUERTE! ¡CLOC!



Y AHORA A CORRER, SE JE, ME HE SALIDO CON LA MIA



¡NADIE ME HA VISTO! PUF Y CON EL SOL QUE HACE ME VOY A PONER NEGRO ¡EL JEFE ESTARÁ CONTENTO! JE JE



EL MILBOMBAS TENDRÉ QUE EMPLEAR MI TÉCNICA DEL KARATE



¡MIRADA! ¡LA POLI! ¡OH!

¡TOMA YA!

¡AAAAA!

¡VUELA UN POCO TÍO Y PIERDETE!



¡GRACIAS JEFE! AHORA DEBO IRME JHAI!

CON UN POCO DE SUERTE, TODO SALE BIEN. HASTA OTRA ZAMIGOS!

PIZZERIA

NORST

¡A LA SONORA!

¡CALATE! ¡BANKOLB!

¡BONDO, TE ACORDARÁS DE MI! ¡ME HAN PARLAMENTADO, TE COGERÉ TÍO!

Infantiles

PLANTILLA DE LOS INFANTILES

Moll, Caldentey, Marín, Daniel, Sancho, Galmés, Pañella, Serrano, Jaime, Vilches, Huertas, Barceló, Nadal, Santi, Gomis, Sergio, Costas, Miquel.

RESULTADOS DE LOS PARTIDOS JUGADOS

Ramón Llull, 1 - Porto Cristo, 1
Porto Cristo, 1 - Juv. Sallista, 5
Murense, 1 - Porto Cristo, 0
Porto Cristo, 1 - Badía, 1
Campos, 1 - Porto Cristo, 1
Porto Cristo, 0 - Olímpic, 11
Inca, 7 - Porto Cristo, 2

Los infantiles de Porto Cristo necesitan un poco de moral, estos tres puntos podrían haber sido 6, ya que todos los empates fueron de casualidad para los contrarios, se perdió por la mínima en Muro, no hubo suerte otro partido más, esperamos que muy pronto estos resultados serán historia ya que son un poco engañosos para el fútbol que se está desarrollando. No hay duda que con un poco de suerte esperamos que los infantiles sean capaces de abandonar los puestos finales.

En el último partido por ejemplo el jugado entre los equipos de Inca y Porto Cristo se dio un resultado engañoso y abultado donde el infantil del Puerto, no mereció en ningún momento el resul-

tado tan desfavorable. Pues lo visto en el campo las jugadas bonitas se sucedieron por ambos equipos. Hay que tener en cuenta que el Inca tuvo jugadas de suerte y que se aprovechó un poco de la inexperiencia de los porteros, que poco a poco se van asentando en el campo, el anterior encuentro fue el Olímpic quien goleó al Porto Cristo, equipo que tiene refuerzos de gran categoría y que es de la cantera de Manacor ciudad, con la fuerza y garra que se está jugando no hay duda que los resultados deben cambiar. De todas formas no hay que desanimarse y seguir adelante la participación y la entrega honran suficiente a un deportista.

BAR RTE. CA'N MARTI

Especialidades:

Cocina Mallorquina
Carnes y Pescados
Tapas Variadas

- *ELECCION DE DOS MENUS DIARIOS
- *COMIDAS POR ENCARGO
- *BODAS - BAUTIZOS - COMUNIONES
- *AMBIENTE FAMILIAR

C/ Puerto, 96 - Pto. Cristo - Tel. 82 95 89
PLAZAS LIMITADAS

RESTAURANTE LOS DRAGONES

PORTO CRISTO

ESPECIALISTA EN:

**BODAS,
COMUNIONES
BAUTIZOS
BANQUETES, etc.**



**SERVICIO A LA CARTA
MARISCOS, PESCADOS Y
CARNES FRESCAS**

POU

**OBJETOS REGALO
MENAJE COCINA
LAMPARAS Y APLIQUES
PLAFONES
JUGUETERIA
ELECTRODOMESTICOS
JANE Y PLAY**

Puerto, 86 - Tel. 57 10 20 - PTO. CRISTO

Alevines

Los alevines del Porto Cristo pueden salirse de la tabla

Muchos goles, buen fútbol, muchas ganas y buen ambiente en la cantera porteña.

Cuatro partidos jugados y los cuatro ganados. Estos son los resultados: P.Pollença,0-P.Cristo,5
P.Cristo,3-Porreras,2
S.María,2-P.Cristo,5

PORTO CRISTO, 4 SES SALINES,0

Nuevo partido y nueva victoria de los alevines porteños, que cuentan con los cuatro partidos ganados, diecisiete goles a favor y cinco en contra. El partido frente al Ses Salines no fue muy diferente a los demás. El Porto Cristo impone desde el principio un fuerte ritmo y presiona con insistencia sobre el área visitante. Pese a todo las jugadas de gol no fueron muy claras, pues el Ses Salines amontonaba jugadores en su área y la fortuna se oía con el equipo visitante que a duras penas mantiene su portal imbatido.

Flores es el autor del

primer gol en una de las muchas jugadas de ataque del equipo local. Hubo infinidad de ocasiones para marcar en esta primera parte, pero el árbitro en varias ocasiones y el palo en otra, impidieron que los tantos subieran al marcador.

Una primera parte alegre y vistosa en la que el Ses Salines se está viendo desbordado en todas sus líneas. Los porteos presionan al grupo visitante de tal forma que se empieza a notar grandes posibilidades de marcar.

En la segunda parte aumenta la presión de los locales y fruto de una buena jugada Domingo, consigue el segundo tanto. Poco después y bajo la presión de un fútbol de clave el jugador Luis, sentencia el partido, poniéndole la cosas muy mal al Ses Salines. Y si esto fuera poco, en un brillante y espectacular remate, Flores de nuevo se adjudica el 2º tanto, en la cuenta personal y el 4º del partido. Gran partido de todos los jugadores alevi-

nes, los 11 que estuvieron en el campo fueron aplaudidos de igual manera, el equipo jugó siempre en conjunto y en definitiva es la táctica que está dando de momento mejor resultado.

Este partido contra el Ses Salines jugaron los siguientes:

Porto Cristo:

Mulero, Bernat, Herreiros, Truyols, Rosselló, Melis, Domingo, Bautista, Flores, López I, López II.

Enhorabuena al entrenador alevín y todos sus jugadores. El Porto Cristo de esta manera se puede salir de la tabla de puntuación.

EL RINCONCILLO

Hamburguesas

Pollos al Ast

Bocadillos

Salchichas

Patatas

Pinchos



Avd. Pinos, 19 - Tel. 82 05 13 - PORTO CRISTO

LOCAL CLIMATIZADO

SU AMBIENTE FAVORITO ES...



MANDRAGORA
COCKTAILS

PUB



CARRETERA CUEVAS
PORTO CRISTO

Benjamines

Los benjamines del Porto Cristo escalan posiciones, y están muy próximos de la cabeza de la tabla de puntuación

Resultados

Felanitx, 1-P.Cristo, 0
P.Cristo, 6-Petra, 0
S.Salines, 0-P.Cristo, 7
P.Cristo, 3-A.Artá, 2

Goleadores:

Luis, 8 goles
Daniel, 3 goles
Nadal, 2 goles
Terrasa, 1 gol
Cristian, 1 gol
Ángel Pérez, 1 gol

Después del susto del primer partido el Porto Cristo, Benjamín ha sabido remontar todos sus encuentros. Ha empezado a situarse en la tabla de clasificación de los primeros y después de ver el magnífico partido contra el avance de Artá, podemos asegurar que muy pronto estos muchachos alcanzarán el liderato. El día 23 de octubre se celebró en el campo de «ses Comés» un interesante partido, los equipos que jugaron fueron el Porto Cristo y el Avance de Artá, donde se presenció un fútbol de nivel profesional y se puede decir que el nivel de rendimiento de los jugadores fue bueno, tirando a insuperable. Todos en general dieron la talla, jugadas bonitas, mucha idea y rapidez. El partido se celebró con bastante público, que dieron calor y aliento a unos jabatos del campo. La puntuación en este partido fue de un cuatro a cada jugador, ya que todos lo hicieron mejor imposible. Si siguen así los benjamines nos darán muchas alegrías y con el tiempo tendremos que cobrar entrada, ya que para disfrutar de ver fútbol sólo hay que acercarse a verlos.

Éstos son los jugadores que están en la plantilla de los Benjamines:

J.Adrover-J.Terrasa
J.Roig-A.Cifuentes
J.Barceló-S.Ribot
C.Alunde-Toñin
S.Nadal-D.García
L.Martínez-P.J.Riera
T.Febrer-A.Vives

O.Cerco-A.Pérez
M.Ángel

Plantilla de lujo en el Porto Cristo, la cantera empuja muy en serio. Ojalá algunos de estos muchachos pase pronto a un equipo importante de 1ª división



Luis Martínez

AUTOSERVICIO

C/. Puerto, 88 - Tel. 82 08 72
PORTO CRISTO - MANACOR
(MALLORCA)

MARISOL

VENTA DE HIELO

CARNICERIA

TROFEO A LA REGULARIDAD

ALEVINES

P. Pollensa, 0 - P. Cristo, 5
Porto Cristo, 3 - Porreras, 2
Santa María, 2 - Porto Cristo, 5
Porto Cristo, 4 - Ses Salines, 0

NOTA: Los resultados de la puntuación del Trofeo de la Regularidad se dará al final de la temporada, ya que la Directiva lo cree mejor así. Gracias.

Daremos resultados para saber quien recibirá el premio de **MARISOL**.

BENJAMINES



Jaime Roig

Jaime Roig	22
Luis Martínez	21
Toñin	20
Antonio Vives	18
David García	15
Jaime Adrover	15
Alberto Cifuentes	15
Joaquín Barceló	12
Sebastián Ribot	12
Pedro Jaime Riera	11
Juan Terrasa	11

Todos los demás cuentan con 10 puntos

SONETOS

Llama o fuego

Quisiera el olvido transportando
Quisiera el fuego renacer de sus cenizas
mostrar sus llamas
recobrar el nuevo principio renacer
fuego, pasión, esperanza
obscuridad, soledad
La vanalidad yace en una mueca de sarcasmo
Ritos de dioses paganos influyen que menosprecio!
La realidad del amor como quimera
deseo un momento que intuyo
anhelo instantes desnudos al mundo.

Se pone el Sol
se abre una ilusión
La tarde candente rutilante
de ese instante, fluyen lejanías
todo es una presunción, un sueño
El mar clava su azul transparencia en la pupila
un solo destino imaginación espontanea
Palabras, pensamientos
Un brillo de oro, un perfume en la brisa
Ahí! este hecho, ese encuentro en las noches
rebosantes, increíbles de fuego, amor, agua vida.

Llevo el alma intransitable
por las cosas los detalles de la vida
voy buscando, en los instintos
la ilusión que les cobija
las aventuras, tragedias del mundo.

Descubriose misteriosa como una gacela
elegante la tarde
Brillaban los verdes campos ordenados
tibios suntuosos de primavera
Allí quedó la fuente cristalina
clara espejo de luna
donde se deleitan golondrinas primerizas.

Sigfrido Chico

Terra endins

Terra endins, terra endins com les arades,
terra endins com l'aixada i els rampins,
per desrelar les herbes metzinades
i sembrar arreu els nostres camps mesquins.

Terra endins com la pluja lenta i fina
i com les fonts que no s'estronquen mai;
terra endins com el gran que endins germina
per llançar-se amb més força dins l'espai.

Terra endins com els roures, com les llargues
arrels tentaculars dels vells olius,
per xuclar a raig seguit, dolces i amargues,
les llacors seculars dels camps nadius.

Terra endins com les soques dretureres,
terra endins com el cor dels durs metalls,
terra endins com les pròdigues pedreres
d'on sorgeixen els marbres immortals.

Terra endins com les rares pedres fines
i les robustes sables florents,
terra endins com les pròvides ruïnes
d'on brollaren els grans Renaixements...

Terra endins fins a rompre l'àrdua crosta
dels dos íntim i extreure'n el tresor,
terra endins per la Pàtria que hi rebrosta,
terra endins amb les mans i amb tot el cor!

Terra endins sempre més, i, quan avara
la mort vingui a trencar els nostros destins,
de cara al cel ens sigui dolç encara
reposar enmig dels nostres, terra endins.

Guillem Colom

¿Cansado de trabajar?

Si usted es una de las personas, que, a menudo, se siente cansado o con flojera, es bueno que recuerde los apuntes del escritor británico Bernard Shaw que dicen: «El año tiene 365 días de 24 horas, de las cuales 12 están dedicadas a la noche y hacen un total de 182 días. Por lo tanto, sólo quedan 183 días hábiles; menos 52 domingos; quedan 131; menos 52 sábados, quedan un total de 79 días de trabajo; pero hay cuatro horas diarias dedicadas a las comidas, sumando 60 días, lo que quiere decir que quedan 19 días dedicados al trabajo. Pero como usted gozó de 15 días de vacaciones, solo le quedan cuatro días para trabajar; menos aproximadamente tres días de permiso que usted utiliza por estar enfermo o para hacer diligencias, sólo le queda 1 día para trabajar; pero ese día es, precisamente, el «Día del Trabajo» (Primero de Mayo), que es feriado, y por lo tanto no se trabaja.
ENTONCES... ¿DE QUÉ SE SIENTE USTED CANSADO?



Avd. Pinos, 50 - Tel. 82 12 54 - PORTO CRISTO

POPIUM SPORTS

PRENDAS PARA EL DEPORTE

SPORTWEAR



**ARTICULOS DE DEPORTE
Y PESCA**

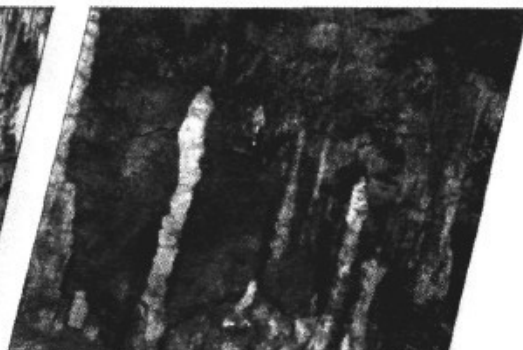
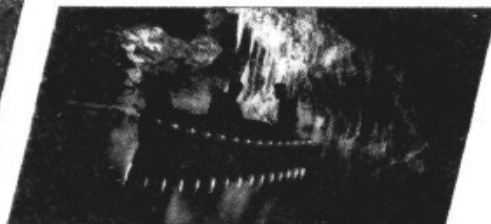
Avd. Amer, 9

07680 PORTO CRISTO

CUEVAS DELS HAMS

PORTO CRISTO - MALLORCA

Abierto todos los días



Conciertos
clásicos en
el lago Mar

Concurso Ornitológico Manacor 88

Amigos, un año más, la Asociación de Canaricultores de Manacor ha celebrado su concurso exposición que año tras años viene llevando a cabo. Todo ello ha sido posible, gracias a la colaboración del Consell Insular de Mallorca, Ayuntamiento de Manacor, la Caixa y por supuesto Perlas Manacor. Es prácticamente imposible enumerar las firmas comerciales que pusieron su granito de arena en pro del mencionado concurso, exposición. A todos ellos mil gracias.

Participaron 720 pájaros de un sin fin y diversidad de razas, como por ejemplo: Norwich, Yorkshire, Border, Lizard, Rizados de diferentes razas, raza española —es un canario en miniatura— y otras más. Canarios de color e híbridos de diferentes especies de pájaros silvestres hicieron las delicias del visitante.

Participaron todas las sociedades canaricultoras de la provincia. Manacor quedó en un verdadero lugar de honor.

Enhorabuena a los ganadores y a los que no obtuvieron premios, que no se desanimen, otra vez será.



AGRUPACION CANARICULTORES DE MANACOR

Apartado de Correos 99
MANACOR

GRAN PREMIO INDIVIDUAL

Puntos

Lipocromo sin factor (Pedro Soto)90

GRAN PREMIO EQUIPOS

Melanicos con factor (Miguel Llinás)364

GRAN PREMIO BLANCOS RECESIVOS IND.

Blanco recesivo (Jaime Girard)362

GRAN PREMIO POSTURA INDIVIDUAL

Rizada Ligera (Alfonso García)93

GRAN PREMIO POSTURA EQUIPOS

Lisa Ligera (Toni Herrero).....368



MELANICOS CON FACTOR INDIVIDUALES

1.- Miguel Llinás90
2.- Miguel Girard.....90
3.- Miguel Llinás90

MELANICOS CON FACTOR EQUIPOS

1.- Miguel Llinás364
2.- Miguel Castejón362
3.- Juan Riera359

LIPOCROMOS SIN FACTOR

1.- Pedro Soto90
2.- Damián Rotger90
3.- Adrian Mercadal.....90

LIPOCROMOS SIN FACTOR EQUIPOS

1.- Damián Rotger362
2.- Adrián Mercadal360
3.- Jesús Morcillo358

LIPOCROMOS CON FACTOR INDIVIDUAL

1.- Jaime Sureda90
2.- Catalina Brunet90
3.- Sebastián Adrover90

LIPOCROMOS CON FACTOR EQUIPOS

1.- Juan Santandreu	362
2.- Jaime Girard	362
3.- Antonio Cabot	360

MELANICOS SIN FACTOR INDIVIDUAL

1.- Antonio Cabot	90
2.- Antonio Cabot	90
3.- Antonio Cabot	89

MELANICOS SIN FACTOR EQUIPOS

1.- Miguel Castejón	362
2.- Antonio Herreira	362
3.- Jaime Sbert	358

BLANCOS RECESIVOS INDIVIDUAL

1.- Juan Riera	90
2.- Miguel Rotger	89
3.- Juan Tur	89

BLANCOS RECESIVOS EQUIPOS

1.- Jaime Girard	362
2.- Miguel Castejón	358
3.- Eloy García	355

**POSTURA LISA LIGERA INDIVIDUAL**

1.- Toni Herrero	92
2.- José L. Pericás	92
3.- Alfonso García	91

POSTURA LISA LIGERA EQUIPOS

1.- Toni Herrero	368
2.- Alfonso García	366
3.- Salvador Luque	363

POSTURA DISEÑO INDIVIDUAL

1. Pedro Ribot	92
2.- Bernardo Massanet	91
3.- Cristóbal Capó	90

POSTURA DISEÑO EQUIPOS

1.- Jaime López	358
2.- Cristóbal Capó	346
3.- Desierto	

POSTURA RIZADA LIGERA INDIVIDUAL

1.- Alfonso García	33
2.- Alfonso García	31
3.- Alfonso García	30

**POSTURA LISA PESADA INDIVIDUAL**

1.- Guillermo Amengual	92
2.- Adrián Mercadal	91
3.- Toni Herrero	90

POSTURA LISA PESADA EQUIPOS

1.- Guillermo Amengual	364
2.- Guillermo Amengual	364
3.- Gabriel Sampol	363

POSTURA RIZADA PESADA INDIVIDUAL

1.- Guillermo Amengual	93
2.- Guillermo Amengual	91
3.- María J. Segura	90

POSTURA RIZADA PESADA EQUIPOS

1.- Guillermo Amengual	363
2.- Guillermo Amengual	362
3.- Sebastián Barceló	361

HÍBRIDOS INDIVIDUAL

1.- Norat Puerto	92
2.- Andrian Mercadal	91
3.- Norat Puerto	91

HÍBRIDOS EQUIPOS

1.- Eloy García	360
2.- Desierto	
3.- Desierto	

Juan Tur Santandreu
Relaciones Públicas, A.C.M.



AJEDREZ

Ha dado comienzo el torneo de ajedrez por equipos de Mallorca 1988-89, el día 8-October del presente año. Dicho torneo (refiriéndonos exclusivamente a la categoría 2ª, que es la que nos atañe a nosotros los Porteños) constará de dos fases, cada una de cinco rondas; las cuales se celebrarán sucesivamente todos los sábados a partir del ya citado 8 de Octubre.

En nuestra categoría (2ª), existen doce equipos repartidos en dos grupos de seis. En la primera fase se clasificarán tres equipos de cada grupo, para el ascenso; y tres de cada, para el descenso. De forma que los tres mejores de cada grupo en la primera fase, formarán el grupo de ascenso, en el cual se obtiene la permanencia asegurada, y la posibilidad de ascender a primera. Mientras que los equipos restantes, que formarán el grupo de descenso, todos lucharán por no descender. De todas formas, siempre se tendrán en cuenta los resultados de la primera fase a la hora de obtener la clasificación final, de ascensos y descensos.

En lo que respecta al corto historial de nuestro Club. Esta es nuestra segunda temporada dentro de la 2ª categoría, después de conseguir el ascenso en nuestra primera temporada 86-87. En la temporada 87-88, conseguimos la permanencia, tras una primera fase bastante regular, en la que conseguimos dos puntos y medio (a nivel encuentros), que nos hicieron entrar en el grupo de ascenso, en el cual realizamos una segunda fase desastrosa (No conseguimos, ni siquiera un empate)

Sumando los resultados de las dos fases, obtuvimos dos puntos y medio, pero por falta de asistencia a dos encuentros, uno en cada fase, la Federación nos penalizó con un punto; con lo cual, nuestro resultado fue de un punto y medio, empatados con el equipo de cola de nuestra categoría 2ª. Eso sí, con la ventaja a nuestro favor, de que para nosotros era imposible el descenso, por estar en el grupo de ascenso.

Estos resultados son debido a la ausencia de jugadores en la mayoría de los encuentros, pues tenemos una plantilla de siete jugadores, pero para formar «el cuatro», tene-

mos dificultades, debido a que la mayoría trabajamos en la hostelería y no siempre es posible asistir, especialmente los encuentros en que hay que salir fuera. De todas formas la afición, aunque poca, es «grande». Y sobre todo esperanzadora, y esta temporada haremos lo imposible por conseguir el ascenso a primera.

Rafael Rodríguez

GRUPO A

1ª ronda: 8 - octubre

Can Nofre - Trópico C
Sa Nostra - B-Info-
marratxí B
Alcudia B - Algaida

2ª ronda: 15 - octubre

Trópico C - Algaida
B-I-Marratxí B - Alcudia B
Can Nofre - Sa Nostra

3ª ronda: 22 - octubre

Sa Nostra - Trópico C
Alcudia B - Can Nofre
Algaida - B-I-Marratxí B

4ª ronda: 29 - octubre

Trópico C - B-I-Marratxí B
Can Nofre - Algaida
Sa Nostra - Alcudia B

5ª ronda: 5 - noviembre

Alcudia B - Trópico C
Algaida - Sa Nostra
B-I-Marratxí B - Can Nofre

I Torneo de Tenis Bahía de S'Illot

Entre los días 5 al 23 de octubre se celebró el 1º Torneo de Tenis Bahía de S'Illot 1988. La final la jugaron los señores Miguel Umbert y Manuel Gallego, siendo éste último el campeón. ¡¡Enhorabuena!!

La fotografía corresponde a 1969. A la izquierda nuestro amigo Manuel Gallego, a la derecha Manuel Orantes. En el campeonato de España celebrado en el Club de Tenis Chamartín (Madrid). Este día Manuel Orantes le ganó a Juan Gitber por 6/2, 6/3 y 6/1.



Billar

Como se puede ver ya van cogiendo los primeros puestos los equipos que a priori ya eran favoritos, tales como Ca'n March (A), Tulsa y Master (A), aunque éstos últimos todavía no hayan alineado a sus dos máximas figuras en ninguna de las tres jornadas disputadas por este equipo, y con la inclusión del Condal en este cuarto de cabeza.

RESULTADOS Y CLASIFICACIONES DESPUÉS DE LA CUARTA JORANDA

Garito, 3 - Tulda, 3
 Masterpool (b), 3 - Condal, 3
 Tres Dos, 2'5 - Master Pool Manacor (a), 3'5
 S'Hort, 1 - Ca'n March (a), 5
 Ca'n March (b), 5 - Jumi, 1

'No bebo, no fumo, no soy poeta, voy con mujeres siempre que puedo, soy pro-americano y socialista y de la CDI y admiro a José Antonio Primo de Rivera, ¿qué pasa? yo puedo ser quien me dé la gana.

El indio enmascarado

Equipos	J	G	E	P	Pa.F	Pa.C	Pu.F	Pu.C	P.+
Ca'n March A	3	3	0	0	51	14	14	4	6+4
Condal	4	2	2	0	60	36	15'5	8'5	6+2
Tulsa	4	2	2	0	57	40	14'0	10'0	6+2
Master A.	3	2	1	0	40	32	11'0	7'0	5+1
Ca'n Lliro	3	2	0	1	37	35	8'0	4'0	4+2
Master B.	3	1	1	1	34	38	8'5	9'5	3-1
S'Hort	4	1	1	2	42	55	10'5	13'5	3-1
Ca'n March B.	4	1	1	2	44	48	11'5	12'5	3-1
Jumi	3	1	0	2	29	43	6'0	12'0	2
Tres Dos	4	0	1	3	36	60	7'5	16'5	1-3
Garito	3	0	1	2	31	41	7'0	11'0	1-3
Poker Recreinsa	2	0	0	2	20	28	4'5	7'5	0-2

La próxima jornada para el día 31 de octubre:

Condal - Garito
 Jumi - Tres Dos
 Ca'n March A - Master B.
 Poker - Can March B
 Master A - S'Hort



ABIERTO TODO EL AÑO



ABONOS INVIERNO
 OCTUBRE - MAYO

10 HORAS - 4.000 PTAS.

HORARIO PISTAS: DE 9 A 21 H.

Entrevistamos a

Antonio Terrasa Pont

Todos somos conscientes de que Porto Cristo es un pueblo turístico al 100 %, para hacer una mejor explicación de ello, nos hemos dirigido de una manera cierta y clara, a Antonio Terrasa, ya que representa a un sector muy grande de la hostelería de Porto Cristo, por su veteranía y su clase.



-¿Dónde y cuándo empezaste a trabajar en este oficio tan duro como es la hostelería?

-Empecé a trabajar a los 9 años, en el Kiosco Brisas, junto con los conocidos Juan Parra, Antonio Umberto y Juan Ramis, dueño del local. Posteriormente a los 11 años empecé a trabajar en el Bar Melis (cuyo propietario era Juan Melis). Tres años más tarde estuve trabajando durante 5 tem-

poradas en el Hotel Perelló, lugar en donde aprendí grandes cosas de la hostelería. Posteriormente sobre los 19 años trabajé en el Rte. «El Patio» que era uno de los Rtes. más sobresalientes de la Isla: su propietario era el Sr. Don Marcos Pomar, y como encargado del local (Maitre) Vicente Jerez. Más tarde trabajé en el Club Náutico, Hotel Playa Cala Millor, etc.

-¿Qué cualidades im-

Antonio nació hace 40 años, en Porto Cristo, ha estado trabajando casi siempre en P. Cristo, exceptuando dos años en Cala Millor. Es de carácter serio y responsable en el trabajo.

Nos hemos encontrado para esta entrevista en su casa:

portantes aprendiste cuando trabajabas en el Rte. «El Patio»?

-Como he dicho anteriormente el Rte. «El Patio», en aquellos tiempos era uno de los restaurantes más lujosos de toda la Isla. Cualidades aprendí muchas, ya que siempre que tienes la ocasión de trabajar al lado de un buen profesional, como eran en aquellos tiempos el Sr. Marcos y Vicente Jerez aprendes muchas cosas. Principalmente aprendí varias cosas: entre ellas a trincar una carne o un pescado (mero, pollo, pato, langosta, etc.) y flambear algunos postres como pueden ser: bananas flambé, crepsucete, etc. Hay que recordar que una de las cualidades que debe aprender un buen camarero es: hablar y entender los principales idiomas como son: inglés, alemán y francés, ya que a cada turista le gusta que le hablen en su idioma.

-¿Cuáles eran los restaurantes de mayor importancia?

-En aquellos tiempos: El Patio de P. Cristo, El Patio de Palma, La Caleta y Portitxol también en Palma y también podemos destacar el Rte. Los Toros en Cala Millor.

-¿Qué clase de turistas recibíais en P. Cristo?

-Cuando trabajaba en el H. Perelló, todos los turistas que recibíamos eran ingleses. Los turistas alemanes y esporádicamente algún grupo de franceses residían en los hoteles Felip y Neptuno. En el Rte. El Patio era di-

ferente: la mayor parte eran españoles y sucesivamente alemanes, americanos, franceses e ingleses.

-¿De qué clase de gente española trabajábais en El Patio?

-Pues, trabajábamos con mucha clase de gente, desde los trabajadores hasta los señores aristocráticos de la Costa de los Pinos: El Conde de Barcelona, Castilla, Marquesa de Narros, y personajes importantes como eran John Lennon y Fraga Iribarne.

-¿Qué tipo de cocina predominaba en el Rte. El Patio?

-Pues trabajábamos con cocina francesa (85 %) y cocina española (15 %). En la cocina francesa podemos destacar platos como Chateaubrian (salsa Bearnesa), Tournedor, Gigot de Cordero, Pichón a la francesa, Mero relleno con salsa a la crem y algunos platos gratinados como Sopa de Cebolla, Langosta Termidor, etc. etc., y por parte de la cocina española: Paella, lechona... todo ello acompañado de los mejores vinos como eran Marques de Murrieta, Viña Pomal, Monopol.

-¿Cuándo personal trabaja en el Rte.?

-Pues, aproximadamente unas 26 personas, repartidos de la siguiente manera: Un maitre, seguidamente 4 jefes de rango, 4 ayudantes y 1 medio que estaba para ayudar a cualquier rango que necesitase su ayuda, dos camareros en el cafetín y 1



En aquellos tiempos todas las cosas eran muy diferentes, los impuestos y la seguridad social estaban muy reducidos. Podríamos decir que anteriormente se ganaba más de propina que de jornal, y hay que destacar que con tantas personas de personal, el Rte. tan sólo contaba con 23 mesas para comer.

-Bueno Antonio, ha llegado la hora de poner punto final, pero antes de terminar me gustaría que explicases un poco los lugares para pasar una noche agradable.

-Principalmente había mucho ambiente en el Mini Golf y Flamingo en Porto Cristo, ya que se cantaba en conjunto. Después podemos destacar Sa Gruta d'es Pirata en Cala Millor. Más tarde se abrió el Saboga en Porto Cristo dirigido por Vicente Aguiló y Antonio Riera como encargado.

Pedro Riera.

cajero. Posteriormente en la cocina estaba el chef, 8 cocineros, 3 fregaplatos, y una mujer para la limpie-

za.

-¿En estos momentos actuales, es imposible mantener una plantilla

como me has mencionado anteriormente?

-Sí, ya que las cosas se han puesto muy difíciles.

gesport

ASESORIA
CONTABILIDAD
SEGUROS GENERALES

A su disposición en Calle Sureda, 24 - 1º.
(sobre Banca March)
Teléfono 82 13 65

Mañanas de 9.30 a 13.30 h.
Tardes de 16.30 a 19.30 h.

El espejo del ayer



Damián Barceló Nicolau. Tenía 22 años y hoy cuenta con 52. 23 mayo 58

De izquierda a derecha: Gabriela Gelabert Nicolau, Toni Gelabert Nicolau, La madre Magdalena Nicolau, el bebé María Gelabert Nicolau, Miguel Gelabert Nicolau, Pedro Gelabert Nicolau, el padre Toni Gelabert, Nicolás Gelabert Nicolau. Año 1934.



Rosa Vives Nicolau, madre de los célebres «conis». 1928, tenía 16 años.



Catalina Fons Torrens «Ferrina» «Catalina de ses Torres». Año 1933



De izquierda a derecha: La familia al completo. Catalina Barceló «camarera Hotel Perelló», Antonia Nicolau «sa matalassera» tiene 80 años, Antonia Barceló «modista», Barbara Barceló «Palma», Joan Barceló (E.P.D.), Damián Barceló «bar». Año 1940



Miguel Terrasa, Anita Juan Terrasa, Sebastià de Porreras y en el suelo Sebastián Sutro.



Margarita Jordá con su hija Francisca «d'Es Forn», hace 39 años



De izquierda a derecha: Margarita Fullana y Catalina de Son Manxo. Hoy tienen 63 años y en la foto tenía 18



**INMOBILIARIA
OLIVER
MAYRATA**

Vicente Sans Ribas

C/ Julián Alvarez, 7-A
Teléfonos: 20 78 21 - 20 61 20
20 34 11 - 20 36 30
07004 - PALMA

Sucursal:
Sa Coma - Porto Cristo
Tel. 81 00 05
SAN LORENZO

PORTO CRISTO. Apartamento, 3 dormitorios, 1 baño. VISTA AL MAR. 4.500.000 pts.

PORTO CRISTO. Apartamento. 3 dormitorios dobles, 2 baños. Amueblado. VISTA AL RIUET. 8.000.000 pts.

SA COMA. Chalet, 3 dormitorios, 1 baño, 1 aseo. 10.500.000 pts.



De izquierda a derecha: Sebastián Gomis (E.P.D.), Catalina Lliteras «Ametler», Margarita Lliteras «Ametler», Antonio Gomis hijo, Antonio Gomis padre, Miguel Gomis, Rosa Vives, Toni Ametler, Joan Gomis, Antonia Vives. Detrás de ellos, hoy tenemos la plaza del Monumento.



Antonia Vives E.P.D. de Ca'n Ametler, contaba 25 años



Hilera de atrás, de izquierda a derecha: Antonio Santandreu Pascual «Barracas», Jaime Viçentó, Joan Bartolomé E.P.D., Tomeu Petaca. Sentados: Martí Mena E.P.D. y en primer plano Biel Carrió «Pusa». Habían ido a Ca'n Dalmau de Manacor a comprarse una gorra nueva. Año 1931

FOTO ESTUDIO MORENO - 6

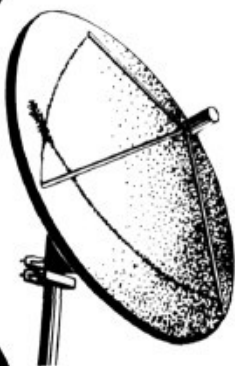
Reportajes en fotos y VIDEO
 Reproducciones fotográficas
 Películas en Alquiler
 Material fotográfico

Carretera Son Servera, 6 - Tel. 82 10 44



BAR ONOFRE

Nos comunicamos
con 26 canales de
Europa y demás
continentes de
televisión vía satélite.



**EN BAR ONOFRE
SE ACABARON
LAS FRONTERAS**

*Carrer Carabelas, 18
PORTO CRISTO*

SIURELL

TEIXITS
TEJIDOS



Comunica a sus clientes
y amigos que ya estamos
recibiendo la colección
de la próxima temporada
OTOÑO - INVIERNO

ESPERAMOS SU GRATA VISITA

*C/. Navegantes, 28 - Tel. 82 00 53
PORTO CRISTO*

HACIENDO HISTORIA



Primera Comunción de María del Mar Terrasa Galmés, de 9 años y bautizo de Toni Bernat Terrasa Galmés de 6 meses. Porto Cristo 9 de octubre de 1988. Nietos ambos de Bernardo y Francisca.

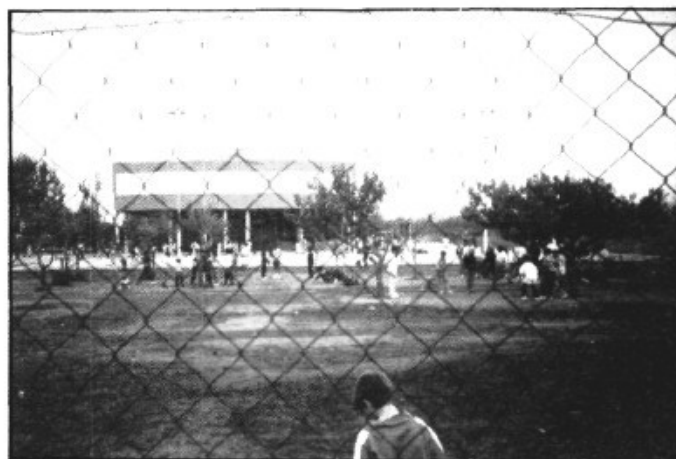


Francisca Galmés Rubert, el día de su bautizo, 4-9-88. Hija de Lorenzo Galmés y María Rubert.

Ambos pertenecen a la familia Mac.



Las camareras del **Club del Mar** y el castigador de Porto Cristo, estuvieron despidiendo su año de trabajo en el Bar Ca'n Pau, el día 5 de octubre de 1988.



El Colegio **Mitjà de Mar** fue protagonista en 1988, por no cumplir los mínimos educativos.

Restaurante
EL PATIO
COCINA INTERNACIONAL

Calle Burdils, 53
Teléfono 82 07 81

PORTO CRISTO
Mallorca

BAR RESTAURANTE

CA'N TONI

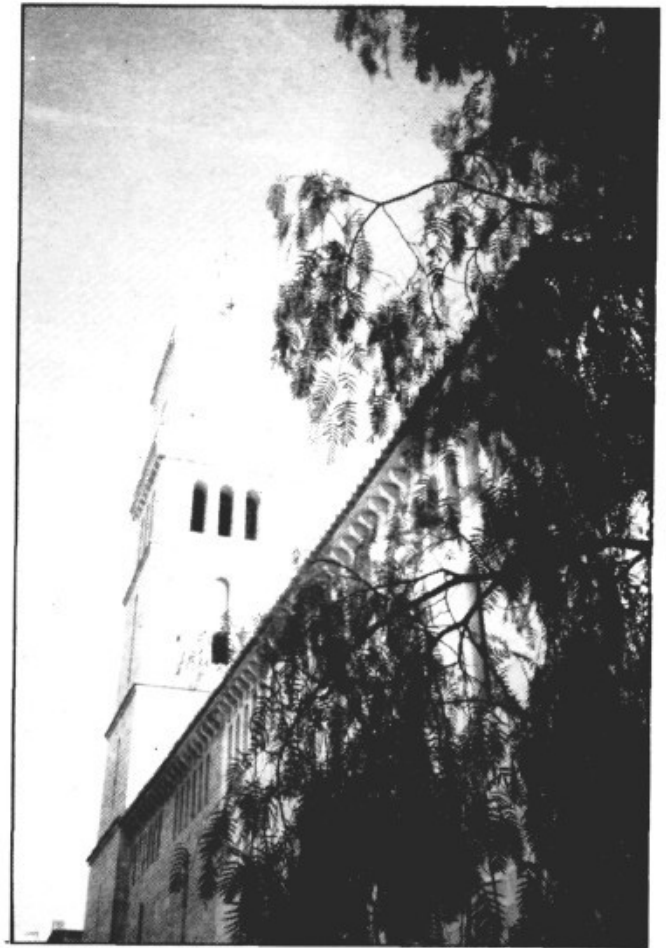
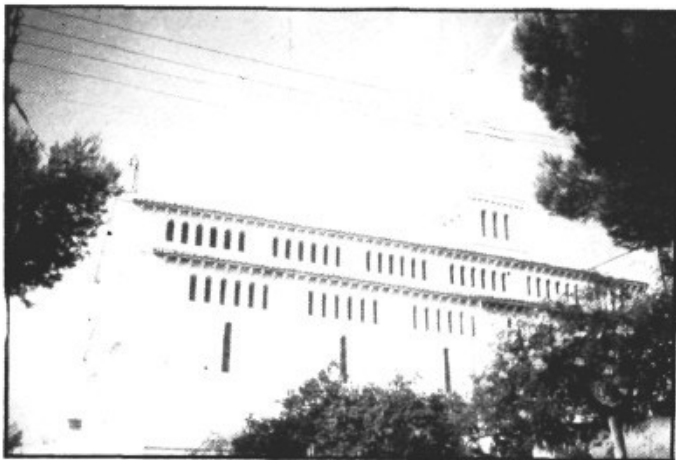
Ideal para bodas y comuniones y
servicio a la carta mariscos
pescados y carnes frescas

Avd. Juan Servera y Camps - Tel. 82 14 71
PORTO CRISTO

HACIENDO HISTORIA



En espera de que reformen la plaza de la Iglesia, los domingos, la tradicional venta de verduras continúa.



Así era la Iglesia de Porto Cristo en 1988 mes de octubre, la Iglesia será protagonista de nuevo, porque allí se celebran los famosos villancicos.

CA'S CONI

BAR - RESTAURANTE
Sa Carrotja



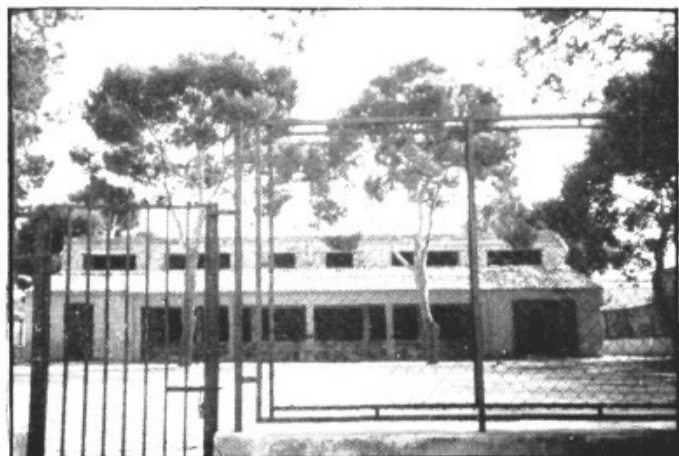
ESPECIALIDAD EN MARISCOS Y
PESCADO FRESCO

PORTO CRISTO Avd. Amer, 45 - Tel. 82 15 03



Así era el Paseo de la Sirena el día 22 de octubre de 1988, muy pronto esta foto podrá ser historia, ya que se cambiará el panorama el mes de diciembre.

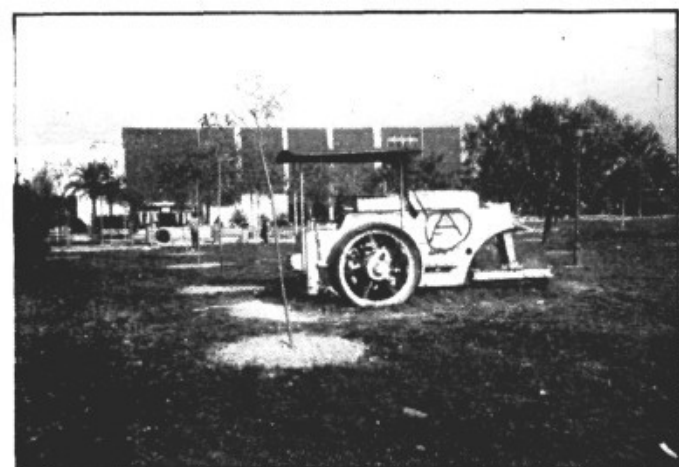
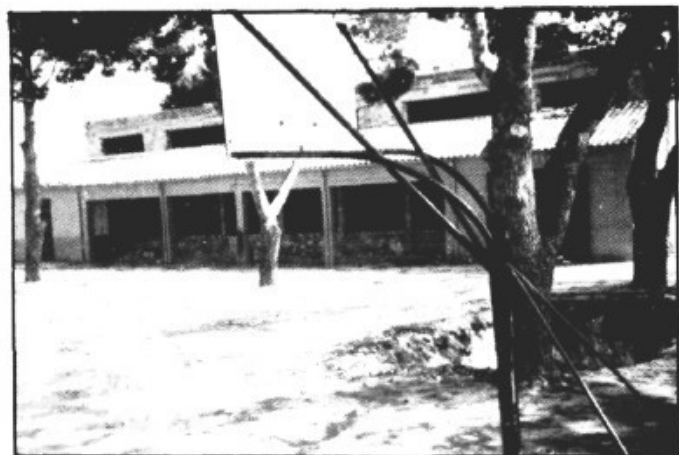
HACIENDO HISTORIA



Diferentes vistas del Colegio «Ses Comes», una simple reforma, tuvo a los colegiales de E.G.B. sin clase en este lugar, durante los cursos 77, 78, 79, qué pena nos da esta desorganización.



Ambas fotos demuestran que la plaza del Sol y la Luna, está abandonada totalmente, eran días de entrega de la urbanización. 1988.



La policía de Manacor, abandonó el ayuntamiento el día 25 de octubre de 1988, los bomberos les han dejado el lugar. Aquí sus vecinos son muy cultos y muy niños.



Estas personas son las que impiden que Porto Cristo sea una realidad muy diferente, ellos son los representantes políticos, en 1988. Foto del gran amigo y buen profesional Toni Blau.

INSTALACIONES Y MONTAJES ELECTRICOS

POU

NUEVO NUMERO DE TELEFONO

82 18 72

C/. Puerto 86 - PORTO CRISTO

Imatges d'ahir



De pie y de izquierda a derecha: 1.- Jaume Ramona; 2.- Rafael «Caminer»; 3.- Andreu Nadal; 4.- Toni Riera «Beethoven»; 5.- Jaume Font.

Sentados, de izquierda a derecha: 1.- Miquel «Ferrer»; 2.- Tomeu Ventura; 3.- Tomeu Melis; 4.- García; 5.- Pep Font; 6.- Joan «Granot»; 7.- Toni Terrassa; 8.- Juan «Teléfonos»; 9.- Juan Bonet «Cartero». **AÑOS 60.**



PERFECTO-PASCUAL

Avd. Pinos, s/n - Tel. 82 07 76
PORTO CRISTO

MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN
PAVIMENTOS CERÁMICOS Y DE GRES
PIEDRA ARTIFICIAL
DISTRIBUIDOR OFICIAL DE:
CHIMENEAS CARPINELLI Y WATERFORD

FUEGO

de Carpinelli

