

Cala Millor

7

Número 39
19 de Julio 1991
100 ptas.



Así «pasean» por el Plan de Embellecimiento de Cala Millor nuestros veraneantes



Las fuentes públicas son así empleadas por los turistas

Pedro J. Ramírez y Juan Luís Cebrián en las Tertulias de Pula

V.I.P.: Carmen Vives (Cartomántica)

JERONIMO VIVES E HIJOS PRESENTA... ... EN CALA MILLOR



PORCELANAS GALOS
PORCELANAS ELISA
METACRILATO
OBJETOS DE LATON
VAJILLAS DE PORCELANA
CERAMICA MURCIANA
CERAMICA GRANADINA
CERAMICA CASTELLANA
CERAMICA DE PORTOL
MACETEROS
CRISTAL
JARDINERAS HORMIGON DECORADO
LAMPARAS SOBREMESA
OBJETOS DE REGALO EN GENERAL

HORARIO AGOSTO

Almacén S. Servera: 07'00 - 13'00 h.
Oficina S. Servera: 09'00 - 13'00 h.
Exposición S. Servera y tienda C. Millor:
09'00 - 13'00 y 16'00 a 20'30 h.
Sábados de 09'00 a 13'00 h



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

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

VIVES VISTE SU CASA

NOSTALGIA VERANIEGA

Llevo algunos días con la mente en blanco, viendo como amarillean los pinos de mi entorno por falta de agua. Las carreteras, poco a poco, van recobrando sus estructuras y sus baches se rellenan con tierra y asfalto que, indefectiblemente, se marchará con las primeras lluvias. El MOPU termina de vaciar las torrenteras, ya entrados en pleno verano. Los hoteleros acrecientan su nerviosismo. Todo esto quiere decir que vamos recobrando la normalidad después de la movida electoral, los disgustos, las alegrías, las fiestas...

El mar azul, este bendito y destrozado «mare nostrum», amanece brillante como un espejo. Nos hace sentir envidia de no poder gozar de sus aguas, incluso a los que como a mí, no nos gusta el baño marino. Este mismo mar que tan pronto lava las arenas en las playas como se esconde, tímido, en las covachas de la Costa de los Pinos, entre rocas oscuras, con un rumor sordo y hueco.

Ha marchado la tramontana a soplar en otros nortes lejanos, mientras el levante se despereza en las costas, haciendo más llevadera la tortura del sol. Un sol que brilla envuelto en la gasa matinal de una neblina sutil, de la que se va desprendiendo, lentamente, hasta llegar al cenit encendido del mediodía o al fuego rojizo que precede al ocaso, en estos anocheceres de fantasía, tan peculiares de nuestra isla.

Las aves, buscando entre las hierbas las pequeñas orugas u hormigas, base de su sustento, revoloteando en mil arabescos en pos de un insecto, o, simplemente, escondidas entre las agujas de los pinos, llenando de colorido y de música los suaves amaneceres de la costa y luego apagando los últimos sonidos del anochecer, mientras el azul oscuro del cielo se va cubriendo de lucillas blancas...

Ahora nosotros volvemos lentamente nuestros ojos al modus vivendi común, el Turismo. Y, desgraciadamente vemos que el Turismo escasea, aunque algunos indocumentados crean que va a ser un buen año, por el hecho de ver que se han llenado o se van a llenar los primeros hoteles. Probablemente por que no saben a qué precio se llenan. Y porque ignoran que las camas que no han sido vendidas en los meses anteriores no pueden ser recuperadas igual

En un país tan insolidario como el nuestro, estos problemas sólo pueden solucionarse con la unidad de todos

que tampoco se aprovechan aquellas que no se vendan en los meses venideros.

Tampoco pueden comprender porque hemos llegado a esta situación y como podremos salir de ella, aun en el caso hipotético de que podamos salir, que lo dudo, al menos a corto plazo.

Y tengo mis dudas porque no dependemos de uno o dos factores; estamos atrapados en una sutil tela de araña, tejida inconscientemente por nosotros mismos, pero cuyos esfuerzos y remates últimos, nos han sido facilitados por agentes externos, lease TT.OO, Países mediterráneos, transportes, etc.

No deja de ser un problema el tan manido tema del exceso de oferta, pero tampoco es menor la terrible falta de iniciativa en la búsqueda de nuevos caminos. Y si éstos se encuentran y conseguimos tener una nueva corriente de clientes, no podremos hacerlos llegar hasta aquí por la falta de plazas de avión desde las principales ciudades europeas. Y aun si pudiésemos traerlos, ya se afanaría el listo de turno en ofrecerles precios «competitivos» para el próximo viaje. Lo cual que es una pesadilla.

Y lo más traumatizante es el constatar que en un país tan insolidario como el nuestro, estos problemas sólo pueden solucionarse con la unidad de todos, pero de todos los que tengan un interés común. Los que luchan por una hostelería digna, sensata, eficiente, rentable y basada en el principio de toda hostelería: el servicio al cliente. Así que ya ven Vds. que el tema es arduo y preocupante.

Por eso les aconsejo que dejen su mente en blanco por algunos días y piensen únicamente que estamos en un mundo que puede ser bello, o, al menos, en un mundo que nosotros podemos pensarlo bello.

José Luis del Reino

Edita:
Informacions Llevant, S.A.
Dep. Legal: PM 1535-89
Apartado 13. Son Servera
Tel. 56 81 65

Directora:
Isabel Servera

Ayudante Dirección:
Masese

Publicidad y Redacción:
Bel Brunet
Pilar Mosqueda

Fotógrafo:
Sebastià Vives

Deportes:
Jaime Fernández y
Miquel Servera

Suscripciones y Sucesos:
Miguel Marín

Colaboradores:
Escuelas Cala Millor
Asociación de Padres
Ignasi Umbert
Romeo Sala
Sebastiana Carbonell
Toni Nebot
Asociación de Vecinos
Asociación Hotelera C. Millor
Bartomeu Amengual
Antoni Sansó
Ama McNeely
Blázquez
Joan Plà
Robi de B.
Antoni Lluís Servera
Jaume Cladera
Andrés Ferret
Francisco Obrador
Antonio Tarabini
Joan Carles Gomis
Juan Salas
Claudia
Juan Sastre
José Luis Vives
Juan Fornés

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

AMAR CALA BONA



tuciones que hagan falta para dinamizar y conseguir de que CALA BONA sea un punto donde uno pueda recrearse, sentirse muy a gusto y gozar de todas las ventajas que debe tener el rincón más hermoso de la isla, afeado un poco como sucede en muchísimos lugares por los edificios. Pero esto es, la velocidad del progreso.

Un progreso que a partir de ahora todos podríamos encaminar a conseguir más cosas para CALA BONA. Amemos Cala Bona!... Porque hablar de Cala Bona en la prensa no sólo es hablar del supuesto Puerto Deportivo.

Bel Servera

Las Fiestas de Cala Bona fueron un éxito. Se notó por parte de sus organizadores una superación y un esfuerzo.

En estas últimas semanas, se viene comentando de que un grupo de hoteleros y comerciantes se están agrupando y llevando a cabo unas reuniones porque quieren y es natural, unas mejoras para Cala Bona; porque si bien es verdad de que el Plan de Embellecimiento, se tiene que realizar en dos fases y la segunda incluye Cala Bona, también es cierto de que debemos aprender a amar y preocuparnos más y promocionar mucho más, todo lo relacionado con CALA BONA.

Yo, por ejemplo, que sigo siendo una gran defensora del Plan de Embellecimiento, sé que he cometido fallos. Por ejemplo, lo de no contar cosas de Cala Bona, porque parece ser que hablar ya de Cala Bona sólo es hablar de Puerto Deportivo y no es así. Se tienen que hacer cosas ya, para que Cala Bona, sea un punto neurológico de mucho interés y bien sea organizando actos públicos como conciertos, exposiciones al aire libre, de pintura de flores... conservar la vida pública superlímpia, conseguir fluidez en la circulación, renovar fachadas, toldos... pedir ayudas a todos los Organismos e Insti-



EL AYUNTAMIENTO DE SON SERVERA ELABORARÁ UN ESTUDIO Y CONCEDERÁ LAS AUTORIZACIONES ESTABLECIMIENTOS DE CALA MILLOR CONVIERTEN EN TERRAZAS DE BAR EL NUEVO PASEO PEATONAL

Albert Sansó

SON SERVERA.- La petición a Demarcación de Costas por parte de la propietaria de un bar de la primera línea de Cala Millor para colocar mesas y sillas sobre el nuevo paseo peatonal y la correspondiente autorización han provocado que en pocos días varios bares hayan instalado sus terrazas sobre el paseo que se creó con el plan de embellecimiento y que el ayuntamiento se pronunciará el pasado viernes a favor de permitir esta actividad, que será regulada por una nueva normativa que todavía hay que elaborar. En el mes de abril, la propietaria del bar Mitjorn de Cala Millor solicitó el uso de una franja de 420 metros cuadrados como terraza de su establecimiento a Demarcación de Costas. Poco tiempo después, desde Madrid, Costas solicitaba al ayuntamiento de Son Servera autorización para dar esta concesión, lo que no obtuvo respuesta debido a la proximidad de las elecciones. A causa de esta ausencia de respuesta, Costas concedía por silencio administrativo la explotación de este terreno a la solicitante, por un coste de 204.000 pesetas. Tras haber abonado esta cantidad y por sorpresa del nuevo grupo de gobierno municipal, hace pocos días el bar Mitjorn instaló sus mesas y sillas sobre el nuevo paseo, al que siguieron otros bares cercanos, cuyos propietarios han presentado ahora sus solicitudes al ayuntamiento de Son Servera. Sin embargo, por un error de cálculo o por una particular interpretación de Costas sobre el deslinde de la zona marítima-terrestre, este organismo dio la concesión y cobró por unos terrenos que son competencia municipal, por lo que el gobierno municipal quiere arreglar ahora esta situación.

Por todo ello, el pasado viernes, se elevó con carácter de urgencia al pleno municipal la consideración de si había que permitir la instalación de mesas y sillas de bar sobre el nuevo paseo peatonal, o en cambio era preferible no autorizar esta actividad. El pleno aprobó, por siete votos del grupo de gobierno a



Aquí si es posible instalar sillas y mesas, tiene terraza.



En cambio este bar no puede instalar ni sillas ni mesas, tiene jardín.

favor y seis abstenciones del PP elaborar un estudio y una normativa para permitir la instalación de terrazas de bar, que no impidan pero el tranquilo tránsito de los viandantes.

Por otra parte, el pleno celebrado el pasado viernes, la corporación municipal aprobó también el nuevo padrón municipal, que cifra en 5.930 el número de habitantes de Son Servera, siendo 3.012 las mujeres y 2.918 los hombres. También se aprobó conceder la explotación de las diversas playas de Cala Millor y Cala Bona a los mismos titu-

lares que obtuvieron la concesión ya el pasado año. Por este concepto el ayuntamiento ingresará 10.175.520 pesetas. Asimismo también se concedió una vez más a Agustín Rosselló la concesión del servicio de limpieza de las calles de ambos núcleos de la costa, que tendrá un coste de 6.600.000 pesetas. Por último cabe decir que en este primer pleno el nuevo grupo de gobierno concedió la palabra al público presente en la sala una vez hubo terminado la sesión. Los presentes se interesaron, entre otros, por los temas de los tiketeros y de la cantera denunciada por el GOB.

INICIADA LA REFORMA CIRCULATORIA

Albert Sansó

SON SERVERA.- La policía local de Son Servera ha llevado a cabo varias reformas en la circulación por las calles de Cala Millor, con el objeto de evitar las retenciones que se producían en varios puntos. Así pues, desde ayer el tramo de la calle Fetjet comprendido entre los semáforos y la oficina de turismo vuelve a ser de dos sentidos, mientras que se ha invertido el sentido

del tramo comprendido entre la oficina de turismo y el término de Sant Llorenç, al igual que el de la calle de detrás de la oficina, de sentido contrario. Sin embargo, para camiones y autocares la calle Fetjet sigue siendo de un sólo sentido, por lo cual estos vehículos deben desviarse por la calle Eucalipto. Asimismo, en todo el recorrido de las calles Fetjet y Llambías se prohíbe estacionar en ambas partes en

aquellos tramos en que hay pinos sobre la calzada, mientras que en los demás se aplicará el sistema quincenal. También se ha invertido el sentido de la circulación de la calle Vinya del Mar. La misma medida se ha adoptado en un tramo de la calle comprendido entre el muelle de Cala Bona y el hotel Gran Sol, con este único sentido. La última medida será la de trasladar la parada de Aumasa frente a la oficina de turismo.

CAMBIOS CIRCULATORIOS EN CALA MILLOR

CUANDO ESTAMOS ACOSTUMBRADOS A LAS NUEVAS NORMAS, CAMBIAN EL SISTEMA

En esta fotografía la calle Fetjet que enlaza con la calle Sol Naixent, es ahora dirección contraria. Se puede circular como antes, desde la avenida Juan Servera Camps, que enlaza Calle Fetjet hasta la Oficina de Información, luego hay que coger el paso estrecho que hay a la derecha hasta llegar a la calle Sol Naixent y luego a partir de allí... ¡sálvese quien pueda!. Pero el tema sigue, ahora al revés, desde la calle Sol Naixent se puede circular con toda clase de vehículos hasta el Bar Fortuna, a partir de aquí los camiones y autocares se deben desviar hasta la calle los Almendros para ir hacia Cala Bona o La Costa de los Pinos.

La foto «A» corresponde a la Calle Fetjet, y la foto «B» también la misma calle pero al lado de la Oficina de Información. Con esta reforma que ya es la segunda o la tercera en poco tiempo esperemos que quede terminado el tema circulatorio, porque si cuando ya estamos acostumbrados a las nuevas normas circulatorias, ¡zas!, de momento otro nuevo sistema y otra vez a empezar de nuevo y nunca sabemos por donde tenemos que andar, porque ya de por sí por Cala Millor es difícil circular, pues qué será si en cada momento están cambiando de direcciones, circulas hoy por una calle tranquilamente, al día siguiente vuelves tranquilamente y a mitad de la calle te encuentras que otro como tú te dice que vas en dirección prohibida, claro y tú le contestas: ¡pero si ayer se podía circular!, y lo



único que te dice es: ¡pues ya ves hijo, hoy no se puede!

Eso es si no te encuentras un Policía Municipal que en igual de informarte de que se ha cambiado el sentido circulatorio te receta, esperemos que el tema Circulatorio lo dejen tranquilo por una

temporada, pero algún radio calle de Cala Millor, esta reforma era de esperar porque como estaba antes era del otro Ayuntamiento, y claro a este pues no le ha gustado y lo han hecho a su gusto. Esperemos que sea a gusto de todos, pero creo que será muy difícil.

Texto y Fotos: Miguel Marín

ESPECIAL VERANO

¿DÓNDE VAMOS...?



Tenis
Bar
Restaurante

CA S'HEREU

CUINA MALLORQUINA

Carretera Cala Millor
Tel. 58 54 49 - SON SERVERA



Carrer Sipells, 7
Tel. 58 59 90
07560 CALA MILLOR

Restaurant **LA CASA GALLEGA**

C/ Na Penyal, 11. Cala Millor
Teléfono: 81 32 23

Dirección: XAVIER MORANTES
Cocina: MANOLI MARTÍN
Pescados frescos. Carnes frescas
Especialidad: parrilladas y frutos del mar
Vinos de Ribeiro, Albariños y otros



Lago di Como

RISTORANTE ITALIANO

MENU A LA CARTE
Y MENU DEL DIA

EL SABOR DE ITALIA
MENU DE PASTAS

AL FINAL DE PUERTO DE CALA BONA

586516 MARTES CERRADO



BAJOS HOTEL MORITO
Tel. 58 68 22
07560 CALA MILLOR
(MALLORCA)

MEDITERRANI
RESTAURANT



Restaurante OASIS
INTERNATIONAL Y MALLORQUIN
CUISINE

81 03 79

RESTAURANTE **PORT - VELL**

DTOR. GUILLERMO NADAL SERVERA

CARNES, PESCADO FRESCO Y MARISCO
(lunes cerrado)

CRUCE COSTA DE LOS PINOS
SON SERVERA (MALLORCA)

RESERVAS AL
TEL. 567902



Typisches altes mallorquinisches Bäuernhaus
Spanische Küche und Nouvelle Cuisine
Typical Majorcan Farm House
Spanish kitchen and Nouvelle Cuisine

Dirección: Sion des Pi - Chef Cocina Tofol

Urbanización Son Floriana - Cala Millor

TEL. 58 60 75

QUÉ OPINA DE LA NUEVA REFORMA CIRCULATORIA



ANITA DE ARRIBA PAYERAS
propietaria del Bar
«LA GRAMOLA»

Me parece muy bien que la calle Viya del Mar tenga una sola dirección, pero debía ser quincenalmente no a ambos lados como se aparca ahora, porque los Autocares y el tren que pasa cada hora tiene muy poco espacio y la calle principal que ha quedado muy bien, con un paseo muy bonito, era lo

que Cala Millor necesitaba, a pesar de que a lo mejor a las calles abyacentes les haya perjudicado algo en las ventas, pero está muy bien así como la zona ajardinada que hay delante de los toros también es una zona muy bonita de Cala Millor.

VICENTE GIMÉNEZ, Propietario
del Restaurante CAS TORRADOR

Para mi este cambio está mejor que

antes todo es hasta que nos acostumbramos si antes no vuelven a cambiarlo, pero lo encuentro muy bien, con este sistema, el Ayuntamiento, creo, que el solar que hay al lado de la oficina de Información hasta que se decidan hacer lo que van a hacer lo debían arreglar y que se pudiera utilizar para aparcamiento que buena falta hacen los aparcamientos en Cala Millor.

Miquel Marín

HORARI DELS REGIDORS

L. BAUDIL

dilluns, dimarts, dimecres, dijous, divendres;
11'30 hs. - 12'30 hs.

E. SERVERA

dilluns, dimarts, dimecres, dijous, divendres;
11'30 hs. - 14'30 hs.

A. CANOVES

dimecres, dijous, divendres; 10'30 hs. - 14'00 hs.

J. PALERM

dilluns, dimarts, dimecres, divendres;
11'30 hs. - 13'30 hs.

A. VIVES

dilluns, dimarts, dimecres, dijous, divendres;
11'00 hs. - 12'00 hs.

G. PONS

dilluns, dimarts, dimecres, dijous, divendres;
12'00 hs. - 14'00 hs., al centre de Salut

G. RUIZ

dilluns, dijous; 10'30 hs. - 14'30 hs.

Restaurante
Pizzeria

rimbad

Paseo Marítimo, 21
CALA MILLOR



Tel. 58 56 06

ESPECIALIDADES

ENTRANTES

25 Melón con jamón	850 pts.
26 Gaspacho andaluz	350 pts.
27 Vitello tonnato	850 pts.

PESCADOS

207 Gambas veneciana	1.200 pts.
208 Fil. Merluza con almendras	875 pts.

CARNES

113 Pollos picantones «normanda»	750 pts.
114 Escalopes «Garibaldi»	1.000 pts.
115 Solomillo de ternera «Maitre Hotel»	1.700 pts.

PIZZA

O Sole Mio	850 pts.
Tomate, queso, jamón, atún, huevo, pimientos, orégano.	

POSTRES

Tarta de la casa	300 pts.
Macedonia de fruta fresca	375 pts.
Sorbete de frambuesa	350 pts.

VINOS

Portabella & Coma. Blanco	875 pts.
Portabella & Coma. Blanco	875 pts.
Vino Valoria. Tintó joven	1.000 pts.

MODIFICACIÓN DEL CONTRATO DEL SISTEMA DE PARQUÍMETROS

El primer jueves de este mes se hizo el primer pleno de la actual legislatura, con un orden del día de cinco puntos, que son: despacho oficial; dar cuenta y creación de los distintos grupos políticos en comisiones y portavoces (que son los primeros de las listas electorales); contratación del servicio de vehículos y modificación del contrato del sistema de parquímetros.

Todos los puntos del orden se dieron por aprobados, en un pleno muy apaciguado. De interesante, sólo hubo un punto. La propuesta de contratación del servicio de retirada vehículos y modificación el contrato de parquímetros. Se les autorizó a los mismos concesionarios de la empresa de parquímetros, una grúa para utilizarla en la zona costera y todo el municipio llorençí.

Esta propuesta fue aprobada por el actual «pacte» los demás se abstuvieron a excepción del exalcalde Bartomeu Pont que está en periodo de convalecencia, después de su reciente operación en ruegos y preguntas un empresario de la zona costera hizo una protesta por la prohibición del reparto de propaganda, y el delegado de turismo argumentó que esta actividad se debía suspender en beneficio del sector turístico.

En Sa Coma, por cumplir todos los requisitos de salubridad y limpieza, la C.E.E. ha concedido este año la bandera azul.

El jugador de fútbol llorençí, Gabriel Femenias «Patxina», muy amablemente, me informó de su actual situación, y



me dijo que había desestimado las ofertas del Balaguer y Sta. Eulalia, por lo que quedará un año más con el Manacor, a no ser que algún equipo de la categoría de plata le haga una oferta interesante, como tiene estipulado en su contrato.

El escultor José Caro Dagnino expuso el pasado día seis en Ses Frigates de Cala Bona. Sus obras estarán expuestas al público hasta el 25 de este mes. Si tienen un ratito libre, les aconsejaría que vayan a admirarlas.

En pintura Antonia Girart expondrá en «Sa Nostra» de Sant Llorenç a partir del 3 de agosto hasta el 23 del mismo mes.

El martes día nueve por la noche, el concejal de la comisión de fiestas Joan Santandreu «pale» reunió a las entidades oficiales, tanto de deportes como de cultura, para confeccionar las propuestas fiestas de Sant Llorenç, y salvo algún que otro retoque, debido al concierto de Miguel Rios, la confección es la siguiente:

El viernes día 9 de agosto: dará el inicio de fiestas la Banda de música y por la noche fiesta mallorquina con boleros y «Ball de bot».

Sábado, 10: tiro pichón, «Pesada de peix», la misa solemne, refresco para la tercera edad y el gran concierto con el grupo Monte Negro, y el antes ya citado Miguel Rios.

Domingo, 11: un concierto de música polifónica y una verbena con la orquesta Manhattan y el grupo Laser. El tercero aún no está concretado.

Lunes, 12: Comedia «Sa Padrina den Joan Mas», por «Es Grup Llorençí de Comèdies» y dirigida por Miquel Roselló.

Martes, 13: Jornada infantil con el grupo «serpentina» y por la noche verbena rock.

Miércoles, 14: Fútbol de 3ª división y por la noche la revista tres continentes.

Jueves, 15: Concierto de la Banda de música y fin de fiestas con juegos artificiales.

Además habrá torneos de tenis, voleibol, ciclismo, algún partido más de fútbol, etc.

El próximo n° ya ampliaremos con más información con un especial San Llorenç.

Juan Fornés

PAPELERIA

MARTIN

Distribuidor de:

Buffetti

OFERTA CINTAS IMPRESORA

ROLLOS SUMADORA

TIPEX (líquido corrector)

10 % DTO.

Calle Molins, s/n
Tel. 58 58 31

Cala Millor
Mallorca

MIQUEL GALMÉS GALMÉS. DELEGADO DE TURISMO ZONA COSTERA SANT LLORENÇ

Profesor, Casado si hijos por el momento. Primer año en el ayuntamiento. 2º en la lista del Gisc. Es estos próximos años de legislatura tiene en sus manos. Las areas

de turismo, educación, normalización lingüística y zona costera. En sus ratos libres se dedica a la fotografía y la lectura novelas sobretodo.

-Seguramente fue una gran sorpresa y una enorme alegría para tí lo sucedido en las últimas lecciones

-La verdad es que si. No esperaba este gran éxito. El día de las elecciones al contar los votos me temblaban las manos al ver las posibilidades que tenía de entrar. Fue una gran alegría tanto por mi parte como el resto del grupo.

-Los Hoteleros y propietarios de nuestra costa están muy pesimistas ya que el habitual turismo es de peor calidad.

-En este aspecto hay un gran trabajo por realizar. Se tiene que poner remedio lo antes posible. Una de la peores cosas que está ocurriendo son las grandes ofertas lanzadas por Tour operadores. Los hoteleros tienen que luchar contra este gran problema y oponerse a lanzar unas ofertas exageradas que hace posible que venga el peor turismo visto hasta ahora. Pienso que sería bueno pasar un año o dos con menos turismo pero de mejor calidad que no la vergüenza que tenemos ahora.

-Qué opinas de la supuesta limpieza de tiqueteros que se ha puesto en marcha en Cala Millor.

-En principio quiero explicar que la ordenanza Reguladora del repartimento a mano y megafonía que se aprobó en BO-CAIB nº 84, el 2.7.91 se podían solicitar un permiso de repartidor de tiques pero cumpliendo una serie de condiciones.

-Un tiquetero por cada 10% del personal contratado.

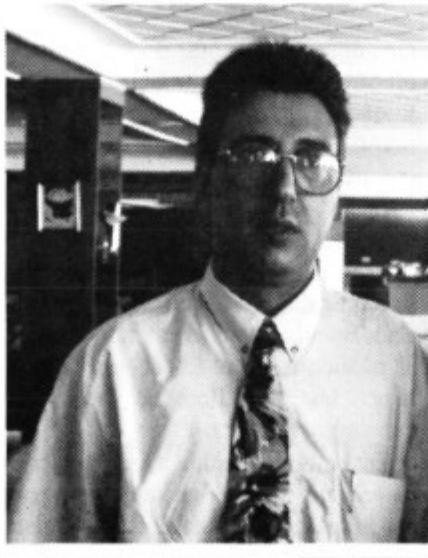
-No está permitido repartir en la playa a 25 m de ella, ni en parque y zonas verdes.

-Los demandantes se comprometan a la limpieza de tiquets.

-Al no ser cumplidas estas normas no se ha tenido otro remedio que terminar con la proliferación de tiqueteros.

Nuestros turistas vienen a nuestras costas buscando un poco de paz y tranquilidad que se ve interrumpida a cada dos pasos, esto provoca que no tengan ganas ni de salir ni de volver, tenemos mucho trabajo para terminar de una vez por todas con esta invasión.

Según el requisito nº 6 del citado BO-CAIB toda licencia podía quedar anulada



Un pueblo sin cultura no puede prosperar

al no cumplirse los demás requisitos y según esta norma se ha podido proceder a anularlas todas.

-En cuanto a educación ¿Tienes algún proyecto especial?

-Esta área ha quedado bastante repartida entre los miembros del ayuntamiento, según las posibilidades de cada uno. Se ha presentado un proyecto amplio y a largo plazo que durará los 4 años de legislatura.

Este abarca todos los temas, hay cinco apartados que contienen programa de participación, formación, información, asesoramiento, atención, investigación, documentación y planificación.

Es un programa muy completo que espero que tengamos tiempo y dinero para poder llevarlo a cabo. Primeramente nos ocuparemos de temas que tenemos que clasificar como prioritarios, según nuestras necesidades y subvenciones.

Es un área muy fuerte que requiere mucho esfuerzo, será una de mis batallas

más duras.

El municipio tiene mucha necesidad de cultura, e información y hay que solucionarlo. Un pueblo sin cultura no puede prosperar y se intentará remediar a toda costa. Espero que en unos años esto habrá cambiado radicalmente.

-La normalización lingüística es un trabajo muy duro ya que nuestra lengua está muy dañada.

-Por desgracia es una verdad lamentable. Se ha creado un departamento de asesoramiento lingüístico que espero tenga un gran éxito. Ya se han puesto en marcha algunos cambios como por ejemplo todo lo referente al ayuntamiento, ha cambiado muchos letreros a nuestra lengua ya que para empezar nuevos proyectos es necesario empezar desde dentro.

Está previsto hacer diversas actividades, como semana del teatro en catalán, conferencias, literatura catalana, concurso y otras. Para hacer posible esto necesito gente colaboradora interesada en el tema. Para realizar un proyecto no basta las ganas de trabajar hace falta mucha colaboración ya que es un tema fuerte, espero contar con ayuda para poder restaurar nuestra lengua que es muy necesario.

-Algo más

-Doy las gracias a todos los que han confiado en nosotros. Y aseguro que no les defraudaremos, tenemos mucho trabajo por delante.

No me falta la ilusión, ni las ganas de trabajar. Espero una prosperación del turismo de nuestra costa. Y resolver problemas a base de dialogar para encontrar posibles soluciones.

Gracias Miguel

Miguel, un joven muy apreciado en Son Carrió con una enorme voluntad y ganas de luchar, un amante del diálogo y un admirador, de su lengua. Ponemos todas las esperanzas en el para que mejore nuestra situación tanto la cultura como mejora de nuestra costa y sobre todo nuestra lengua.

M. José Torres

JOYERIA UNIVERSAL

SON SERVERA



***NOVEDADES EN
JOYERIA Y RELOJERÍA**

***PLATA OXIDADA**

***PRECIOS NORMALES**

***REPARACIONES**

***CUBIERTOS PLATA
MALLORQUINES**

***VAJILLAS PORCELANA**

HORARIO DE VERANO: *Mañanas de 10 a 13 horas*
Tardes de 17 a 20'30 horas
Sábados tarde cerrado



Carmen Vives, cartománica

CARMEN VIVES
 CARTOMÁNICA
 QUIROMASAJISTA

Carmen Vives, aparentemente frágil, tiene un cúmulo de energías especiales que las emplea, distribuye, proyecta y ofrece a aquellas personas que van en busca de una ayuda, sea para curar y aliviar sus sufrimientos físicos o psíquicos, fuera para que interprete el «Tarot» donde a través de sus cartas, nos descubre lo que en el interior de nosotros mismos reconocemos, pero no queremos asumirlo y predice, sin riesgo a equivocarse, lo que va a suceder. No son profecías; son visiones especiales que la energía de Carmen traduce en lo que somos y nos cuenta lo que sucederá. Y lo que sucederá puede cambiar en positivo si sabemos poner de nuestra parte siguiendo el camino adecuado.

En una noche agradable frente al mar, entre amigos resulta un privilegio entrevistar a Carmen.

Isabel Servera
 Foto: Studi Vives

VEO QUE HAY PERSONAS EN ESTA ZONA CON IDEAS MUY BUENAS; ESTUPENDOS PROYECTOS QUE SE VAN A REALIZAR, PERO TENDRÁN QUE ELEGIR ENTRE CONSERVAR EL MEDIO AMBIENTE O LA PARTE ECONÓMICA

Carmen extiende sobre la mesa, previamente barajas por manos ajenas, las cartas de tarot que interpreta según como le van preguntando. «El Tarot» para mí -comenta Carmen llenando las pocas pausas que se producen en esta entrevista-, es un medio de dar un camino a las demás personas, un medio de comunicarme, yo «veo» los problemas y también lo referente a la salud, de estas personas.

-¿Cómo ves la salud de nuestra zona turística?

-En general Cala Millor tiene buena salud.

-Además de interpretar en «Tarot», ¿tienes otras, llamémoslas cualidades? Y si las tienes, ¿es algún don especial?

-Es algo innato en mí; con mi magnetismo puedo curar enfermedades, lo hago también mentalmente y a distancia siéndome suficientes el nombre y los dos apellidos de la persona. Puedo curar de tipo nervioso, problemas de

estómago, traumatismos, dolor de muela. Transmito toda mi energía y la doy al que la necesita.

-Entonces, te puedes quedar sin ella, ¿cómo te recuperas?

-¡Claro! Al dar mi especial energía me quedo sin ella, pero la recupero rápido y a veces tengo depresiones a consecuencia de lo que le sucede a determinadas personas.

-¿Hasta qué punto influye para que no sea una cosa negativa en tu vida?

Hay ayuda y buena gente por parte de los 2 municipios y hay también obstáculos de personas más veteranas, pero se realizará una colaboración, porque hay buena voluntad y esperanza.



Esperanza Meca entrega la carta acreditativa de VIP a Carmen Vives

-No lo es, porque sé borrarlo y mediante una concentración, una meditación y unas técnicas de relajamiento bajo a Alfa, llego a este nivel, llamado así donde normalmente las personas no llegan, aunque no es difícil bajar a Alfa.

-Vayamos Carmen si te parece, a que nos digas lo que interpretan o predicen las cartas y comencemos poquito a poco, ¿te parece? Por ejemplo una preguntilla: Los cambios que se han hecho físicamente en Cala Millor, ¿cómo los capta la gente?

-No han sido muy bien captados, la gente que viene de fuera lo acepta mejor, los de aquí están perplejos y así como en un principio no les gustó mucho, al final ven que es mucho más positivo.

-¿A ver que dicen tus cartas sobre algo relacionado con la ocupación de la vía pública de lo convertido en peatonal por el Plan de Embellecimiento?

-Sólo es positivo para los que están cerca.

-¿Cómo ves el turismo en esta zona, que sucederá, que dicen las cartas?

-Habrá un cambio. El turismo cambiará totalmente, se harán cosas distintas, más de cara a un turismo local que a un turismo extranjero, porque el turismo extranjero de una manera u otra está terminado por haberlo explotado demasiado y de mala manera. Vendrá un turismo de más calidad, pero se necesita tiempo y durante este tiempo de transición habrá malas épocas.

-Y, ¿cómo se podrán curbrir estas malas épocas?

-Con un turismo más nacional. En cuanto al ecologismo, el desastre ya está hecho, por lo tanto no tenemos tiempo de frenarlo, tal vez, tal vez un poco, pero no todo. Económicamente habrá unos años malos, con la esperanza de que luego llegarán unos años buenos.

Veo otro tipo de turismo, más bien realización de Congresos, gente con más poder adquisitivo. Veo que hay personas en esta zona con ideas muy buenas, con estupendos proyectos que se van a realizar, pero tendrán que elegir entre conservar el medio ambiente o la parte económica. Porque el medio ambiente ya no se conserva en esta zona.

-¿Cómo será factible poder conseguir este turismo de calidad?

-Para obtenerlo, se tendrán que sacrificar algunas cosas. Crear otro tipo de turismo enfocándolo de otra manera, la economía será mejor, aquí se ve claramente que dentro de dos años habrá importantes cambios y van a caer, por decirlo de alguna manera, muchos negocios; de hecho está sucediendo.

-En estas últimas semanas, hay unos indicios, reuniones para colaborar conjuntamente los Ayuntamientos de Son Servera y Sant Llorenç. ¿Es bueno lo que dicen las cartas?

-Hay ayuda y buena gente por parte de los dos municipios y hay también obstáculos de personas, más veteranas, pero se realizará una colaboración porque hay buena voluntad y esperanza...

-¿Qué cartas traducen la esperanza y amplía más esto por favor.

-Es una realización de todo. Un obstáculo que es una persona importante y es la gente nueva la que realmente va a trabajar. A pesar de los obstáculos trabajan bien y dan soluciones muy buenas. Se va a conseguir una colaboración en beneficio del pueblo. La principal energía que veo es la juventud, hay un movimiento juvenil divino, están muy unidos y pasan por encima de todos los obstáculos. No hay tampoco preferencias de los dos municipios. Los dos están muy bien.

-Otra cosa que llama la atención en nuestra zona turística es que en los Hoteles las estancias se pagan a veces, a precios muy bajos y sin embargo la oferta complementaria es cara. ¿Cómo se puede equilibrar?

-Quitando negocios y ellos mismos se van a eliminar, sin querer, van a cerrar muchos sitios. La oferta complementaria está desfasada; permanecerán los sitios de calidad, respecto a los «souvenirs, están ya muy pasados».

-De cara al 92 cuando se firme el acta única y no haya fronteras, ten-

En el 92 llegarán nuevos técnicos, los que vivimos aquí, ante esta competitividad, vamos a mejorar porque somos orgullosos y nos espabilaremos

dremos aquí gente nueva y, ¿que sucedera?

-Llegarán nuevos técnicos, nuevas cosas para la cual la gente no estará preparada y tendrán que espabilarse los que quieran trabajar. Tendremos que cambiar de mentalidad, porque la gente de fuera que llegará, arrasa y se producirá un cambio catastrófico, pero si se espabila en la forma de trabajar y en ser más profesional, veo que es de ahí precisamente que llega la ayuda exterior; una ayuda que va a estimular a todos los jóvenes a estudiar más, a prepararse más. Conseguirán éxitos que

nes vayan avanzando a base de paciencia, trabajo, constancia, siendo el resultado positivo si son personas de calidad, que las hay. Los que vivimos aquí ante la llegada de esta competitividad, vamos a mejorar porque somos orgullosos y nos espabilaremos.

-Otra vez te voy a barajar las cartas. ¿Cómo es el mallorquín, Carmen?

-Bastante cerrado, muy orgulloso y no es adaptable. Se ha adaptado por el turismo, pero por lo que tiene que ver en la economía, no profundamente, porque el mallorquín donde ve un duro a ganar se adapta rápidamente, es decir; hace como si se adaptara, pero no se adapta.

El mallorquín es muy trabajador, negociante y emprendedor, sabe sacrificarse y es muy familiar. Su familia es lo primero.

-Si vamos a enfocar el turismo hacia una calidad, evidentemente, tendremos que ofrecer servicios de más calidad, lo cual significa hacer

En cuanto al ecologismo, el desastre ya está hecho, notaremos tiempo de frenarlo, tal vez un poco, pero no del todo.

proyectos que puedan atraer el turismo, como por ejemplo, el Puerto Deportivo de Cala Bona. En parte decimos que no hemos tenido respeto a la naturaleza, a la ecología y por otra parte estamos diciendo que para salvarnos tenemos que dar un servicio mejor, ¿cómo visualizas lo del Puerto Deportivo?

-Estas personas lo tienen ya pensado. En el año 92 será pero el momento de elegir «qué hacer», si seguir estropeando el medio ambiente, pero con una nueva tecnología que viene de fuera y que no lo estropearía tanto, así al menos se salvan, o proteger más la

EL ANFITRIÓN

SIMBAD O UNA CONTINUADA PROFESIONALIDAD ESPECIALIZADA

Entre amigos caminó, se condujo la entrevista. Y también fuimos atendidos como amigos de toda la vida y del buen recuerdo por José, el alma mater de SIMBAD, que ha marcado indudablemente una línea del buen hacer gastronómico con su especialidad en cocina italiana y platos de carne y pescado que pueden satisfacer al más exquisito paladar.

El ambiente en el SIMBAD es muy agradable, está el joven, el estudiante, los papás con los hijos, los hijos que por una vez no cenan con sus papás, grupos de amigos, el ambientillo es un poco como si te encontraras en el Barrio Latino de París o en el Boulevard Sant Michel. Tiene algo de especial.

Con una vista privilegiada, frente al mar, allí está funcionando casi siempre, viento en popa y a toda vela, el SIMBAD, donde José su dueño, tiene un equipo de primera.

Gracias por vuestra hospitalidad.

Bel Servera



Manuel Aguila, Juan Santiago, Sonia esposa de José, JOSE, Toni, Vicente Marín y Miguel López, la mano derecha de José, con Carmen Vives



Carmen Vives visualiza e interpreta el «Tarot»

ecología y ofrecer cosas más naturales. Es una oferta más intelectual.

-¡Vamos a ver!... ¿Cómo se nos presenta este verano? ¿Que augurios hay?

-Será un verano muy caluroso, bochomoso. A finales de agosto habrá de nuevo las típicas tormentas fuertes.

También visualizo épocas de fiestas especiales y bonitas, encuentros importantes, épocas de cambios en las parejas, muchas rupturas, nuevos encuentros, cambios en las familias, acercamientos de padres a hijos, más comunicación, tiempo para el recreo, para conocerse mejor.

Económicamente habrá unos años malos, con la esperanza de que luego llegarán unos años buenos

Este verano veo que la juventud tiende más al deporte, rechazando la droga y las cosas negativas. Hay mucha tranquilidad.

-¿Qué está de moda? ¿Qué es «in»?

-Están de moda los cambios, cosas familiares, la paz, las personas mayores se lo pasan mejor que otras épocas, tienen sus trucos, sus salidas, veo un tipo de aventurillas para los más mayores que están viviendo como si fueran jóvenes.

Estará fuera de moda «out» la droga y la violencia y el hacer «teatro», los que hacen teatro, que siempre los habrá y... las envidias.



Limpiauto Son Servera, S. A.

Servicio Oficial

Llame al Tel. 567 008 - 525

**Nos encargamos de
pasar la revisión a su vehículo**

Recuerde:

este año deben pasarla

todos los vehículos hasta PM 8776 - AK

HORÓSCOPO PARA ESTOS MESES DE VERANO REALIZADO POR CARMEN VIVES CON EL «TAROT» EN EXCLUSIVA PARA CALA MILLOR 7

ARIES



(21 mar.-20 abr.)

Dinero fantástico, verano económico muy bueno. Suerte en el amor. Salud: dolores de cabeza, cervicales.

TAURO



(21 abr.-21 may.)

Verano económico no muy bueno. Época de espera de una persona especial. Salud fatal.

GEMINIS



(22 may.-21 jun.)

Lo tiene bastante bien, tiempo de aventuras. Dinero y salud excelentes.

CANCER



(22 jun.-22 jul.)

Muchos gastos. Buena salud. Pareja estable, no hay cambios.

LEO



(23 jul.-22 agos.)

Salud fatal. Verano complicado especialmente en la zona del estómago, intestinos... Estabilidad en el amor. Dinero muy estable.

VIRGO



(23 ago.-22 sept.)

Problemas de huesos, mal año. Dinero estable. Cambios en la pareja, rupturas, nuevos encuentros.

LIBRA



(23 sept.-22 oct.)

Gran calculador, muy bien económicamente. Amor muy estable. Mal en la salud, riesgo de accidentes.

ESCORPION



(23 oct.-22 nov.)

Amor: mal, disgustos, alguna separación, si tiene pareja puede llegar a la ruptura. Dinero estable y salud bien.

SAGITARIO



(23 nov.-22 dic.)

Verano de aventuras. Trabajo muy bien. Verano económico muy bueno. Salud excelente.

CAPRICORNIO



(23 dic.-20 ene.)

Salud bastante mal, tensión baja o alta, mala circulación. Dinero bastante bien. Encuentro de la persona ideal y si la tienen se consolida más la relación.

ACUARIO



(21 ene.-20 feb.)

Excelente salud. Situación económica muy buena. Amor, fantástico.

PISCIS



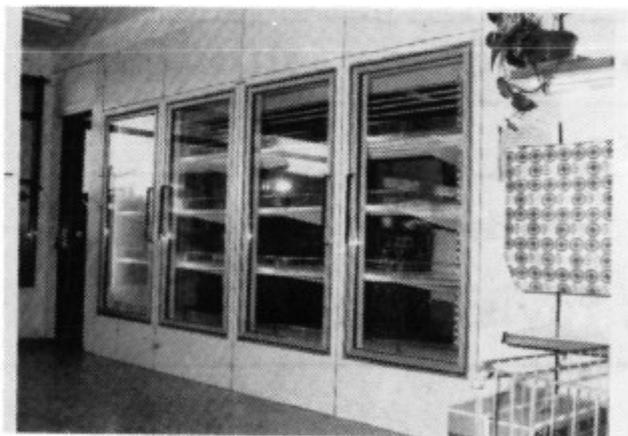
(21 feb.-20 mar.)

Época de romances, parejas estables. Mal en la salud. Tendrá algunas estafas económicas. Mucho cuidado.



COMERCIAL

ANTONIO QUILES VENTEO



- ★ Cámaras frigoríficas, vitrinas expositoras
- ★ El frío para alimentos de confianza
- ★ Aire acondicionado
- ★ Fabricadoras de hielo, enfriadores de botellas, arcones congeladores, cafeteras

- ★ Balanzas de precisión, cortadoras de carne, picadoras, embutidoras, etc.
- ★ Extracción de humos

★ MOBILIARIO DE HOSTELERIA

TAPER - **Instaclack**

Son Corp, 7
Teléfono 58 59 98

Fax: 58 65 30
CALA MILLOR (Mallorca)

SEGUIMOS CON LOS TORRENTES

ESPEREMOS QUE LA PLAYA NO CAUSE MÁS DESASTRES



Torrente del Port-Nou

Finalizadas las obras del Torrente del Port-Nou, una obra de Arte como ha quedado que debido a la cantidad de suciedad que había y el tiempo que hacía que no se limpiaba hacía mucha gente que ni siquiera sabía que aquello era un torrente. Ahora con esta obra de arte y en espera de a ver que sucede

cuando el próximo otoño caigan las próximas lluvias, los vecinos del Port-Nou continuarán intranquilos para ver si continúan las inundaciones o no, esperamos que no.

Y del Port-Nou al torrente de Sant Jordi que desemboca en la playa de la



Torrente de Sant Jordi

Costa de los Pinos, prácticamente finalizado casi al completo, solamente queda el asfalto fino. También ha sido una mejora importante que esperemos que la playa ya nunca más se vea destrozada por la aguas que se desbordaban y todo se lo llevaba al mar.

Miguel Marín

ACCIDENTE DE CIRCULACIÓN



Este es el turismo que recibió el impacto

El pasado día 8 frente a la Cruz Roja de Cala Millor, el Opel Cadet PM-5639-AN, que circulaba por la calle Viya del Mar y Paseo Juan Llinas, chocó fronto-lateral con el turismo Fiat PM-4289-BG, el hecho ocurrió el mismo día que la calle Sol Naixent que daba en una sala dirección, el conductor del Fiat PM-4289-BG, que seguramente no se había percatado de que estaba prohibido circular, tocó las consecuencias del impacto, gracias a Dios salieron ilesos ambos conductores.

Miguel Marín

RESTAURANT

Torrador Típic

Mendia Vell

OBERT CADA DIA
ELS MIGDIES I VESPRES

Divendres i dissabtes
MÚSICA EN
DIRECTE

Comedores privados para sus celebraciones en MENDIA VELL para su próxima reunión de negocios, comida de empresa, celebración social o aniversarios, MENDIA VELL le ofrece una de las más antiguas Possessions de Mallorca. Entre Manacor y Porto Cristo.

Possessiò Mendia Vell

Ctra. Manacor - Porto Cristo

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



FI DE CURS DE L'ESCOLA DE «SA COMA» DE SANT LLORENÇ DES CARDASSAR

El Curs Escolar 90/91 del Col·legi Públic «Sa Coma» de Sant Llorenç des Cardassar va acabar amb la representació d'una Rondalla Mallorquina anomenada «VAL MES MARTINEJAR QUE A MISSA ANAR» d'en Jordi des Recó, interpretada meravellosament pels nins i nines del Centre, que s'ha preparat al llarg del curs a l'Activitat Extraescolar de TEATRE, la qual ha tengut sempre molta importància a aquesta escola, per la seva nombrada participació i creativitat.

Gràcies a l'ajuda de l'APA i el recolzament de la DIRECCIÓ del Centre, els horabaixes de 16 h. a 18 h., es duen a terme a l'escola les activitats de: «VOLEIBOL, FUTBOLET, JUDO, SOLFEIG, DIBUIX, CERÀMICA, TEATRE I ALTRES TALLERS», possibles per la col·laboració de monitors, pares i professors.

Enguany, dins les activitats esportives cal destacar la participació amb deportivitat a l'ESPORT ESCOLAR. També com a novetat hi ha el JUDO, que ha reconegut l'esforç dels nins i nines amb l'entrega d'un DIPLOMA A L'ESPORTIVITAT.

Però tal vegada l'activitat de TEATRE, es faci veure més



per la seva tradició a l'escola i perquè aquest curs s'ha treballat d'una manera globalitzadora a tot el Centre, a les àrees de llengua catalana, música i manualitats, i al TALLER ARTÍSTIC, dirigit per una mare de l'APA, encarregant-se dels decorats, vestuaris i efectes especials, ja que la Rondalla es va representar el vespre del dia 14 de juny.

Van assistir pares i familiars dels nins i nines de l'Escola que varen riure amb els dimonis i dimonions que ballaven i cantaven damunt l'escenari.

El públic va reconèixer la feina i esforç dels petits actors, actrius i tramollistes amb la seva atenció i simpatia.



INSTITUTO DE IDIOMAS MICHAEL KELLER

- ALEMÁN
- INGLÉS
- FRANCÉS
- ITALIANO
- CATALÁN
- ESPAÑOL (para extranjeros)
- REPASO E.G.B.

**CLASES EN GRUPOS REDUCIDOS
O PARTICULARES**

PROFESORES NATIVOS Y CUALIFICADOS

NECESITAMOS PROFESOR DE ESPAÑOL

MANACOR

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

CALA MILLOR

C. Na Penyal, 9
Tel. 58 55 85

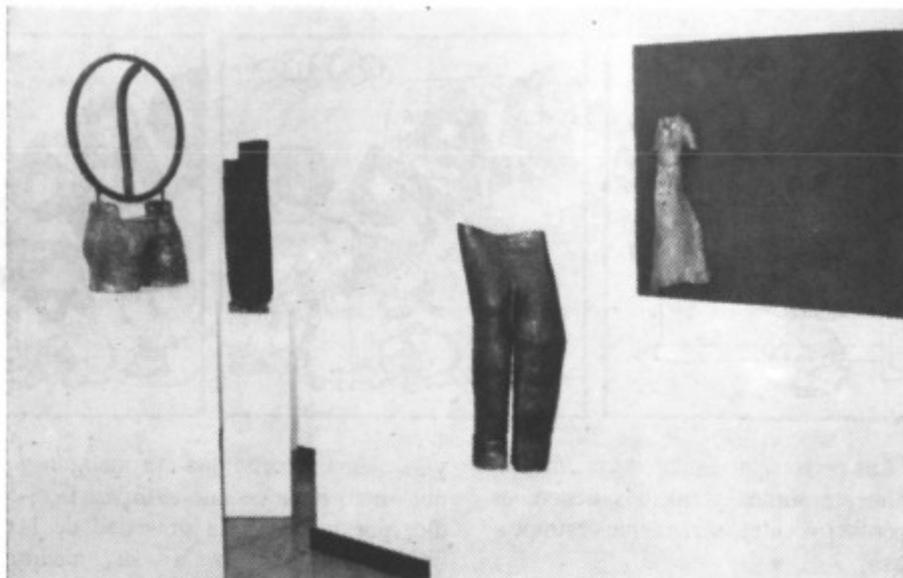
CALA RATJADA

C. Leonor Servera, s/n.
Tel. 56 33 97

JOSÉ DAGNINO EXPONE EN SES FRAGATES

Algunas muestras de sus obras

El pasado día 6 de julio tuvo lugar en la Galería de Arte Ses Fragates de Cala Bona, una interesante inauguración de esculturas de José Dagnino, dando muestra de su especial arte. La Galería de Arte Ses Fragates, del reconocido pintor serverí Miguel Vives, fue escenario una vez más de obras de arte realmente impresionantes. La exposición permanecerá abierta al público hasta el día 25 de julio de 19 h. a 21'30 h., incluso festivos.



ELLIS JACOBSON EXPONE EN CALA MILLOR EN GALERÍA D'ART LLEVANT



Sebastià Pol Ferragut ha inaugurado recientemente una Galería de Arte en Cala Millor y lo ha hecho dedicándole un homenaje a un pintor americano, sobradamente conocido en Mallorca que es Ellis Jacobson. Este pintor de 62 que vive en la Bonanova tiene bien definidas sus dos interesantes épocas, la figurativa y la abstracta que traducen una personalidad y sentimiento fieles a unas expresiones pictóricas

donde podemos observar además de su personalísimo arte, su total adaptación a los colores mediterráneos.

La próxima exposición que organiza Sebastià Pol a finales de este mes es de Jim Bird.

millor.

G.A.T. 820. Telefax 586470

Telex 69565 VGOR E

Calle Binicanella, 12

Carretera Cala Agulla, 19

Tels. (971) 585515 - 585552

Tels. (971) 564300 - 564017

CALA MILLOR

CALA RATJADA

*Viatgi Millor
amb
Viatges Millor*

GAT 820 Telex 69565 VGOR E

C/ Binicanella, 12 - Tels. 58 55 15 / 52
CALA MILLOR

Carretera Cala Agulla, 17
Tels. 56 40 17 - 56 43 00 - CALA RATJADA

*Venta de billetes de avión y barco
Nacionales e Internacionales,
Excursiones programadas, etc.*

**ANÚNCIESE en
CALA MILLOR 7**
Su mensaje llegará a más de mil personas

EMOCIONALMENTE SORDOS...



Las personas irregulares son emocionalmente sordas y además tienen las cuerdas vocales seriamente estropeadas.

No creo estar segura si las personas irregulares ya tienen un fallo de oído desde su nacimiento, pero lo cierto es que ellas mismas no sospechan que a medida que avanzan en edad su sordera va empeorando y a una velocidad de miedo.

Algo les bloquea mentalmente y es imposible que oigan.

De vez en cuando esta persona tendrá una conversación contigo que te hace ver que incluso oye bien. Cuando te das cuenta de esto aprovechas la ocasión para comunicarte algo que realmente es importante o que hace tiempo querías tener ocasión de poderlo decir... y es entonces que observas que estás delante de una estatua de piedra.

De pronto una sordera impresionante le ha sobrecogido que no ha llegado a tiempo a escuchar todo cuanto has dicho.

¡Es imposible hablar con ellas... no escuchan jamás! Una mujer joven descubrió que tenía un bulto en un pecho

y le diagnosticaron que era maligno y que se lo tendrían que extirpar. Decidió, por razón de la gravedad de la operación, contarle a su madre -«aunque ella nunca me escucha»- se citó, pues con su madre para comer juntas.

Después de comer decidió comentarle lo de la operación mientras la acompañaba a casa. Hubo un silencio espantoso, la joven le insistió: «Mamá, ¿has oído lo que te he dicho?» Y su madre por respuesta le dijo: -«Sabes, tu hermana me comentó sobre una receta nueva, te la tengo que dar pues la probé y de verdad que es deliciosa». La mujer no podía creerlo. Otra vez le insistió casi gritándole. «Pero Mamá, has oído lo que te he dicho, me tienen que operar y estoy muerta de miedo». La madre le contesta mirándola ofendida: «A mi no me tienes que chillar, no estoy sorda, y no me hables en ese tono».

Ah, y de lo que te comentaba de la receta, no lo puedes dejar mucho tiempo en el horno, pues se seca demasiado y no es tan bueno. Y con eso el asunto quedó concluido.

Cuando abrimos nuestro corazón de

par en par a alguien, nuestro ser íntimo se vuelve vulnerable. Compatir con una persona ciega y sorda emocionalmente es la experiencia más dura y frustrante que pueda existir. Siempre te sientes rechazado. Sientes que estás gritando auxilio a una pared...

Pero si nos hieren cuando no nos escuchan, también nos pueden herir cuando nos hablan. Pues las personas irregulares también tienen LAS CUERDAS VOCALES SERIAMENTE ESTROPEADAS.

No sabemos donde, cuando ni como se les estropearon, pero lo están.

La comunicación les es prácticamente imposible. Pueden hablar, pero la gente irregular normalmente confunden su vocabulario y consiguen decir todas las palabras equivocadas en momentos equivocados. No atinan nunca. Y lo peor es que nunca pedirán disculpas, no está a su alcance el disculparse por nada.

Una persona irregular se considera a sí misma como perfecta, incapaz de cometer una equivocación, siempre es el otro el que tiene la culpa y es el otro por tanto el que tiene que disculparse.

Los psicólogos llaman a este con-





cepto: «el sin faltas». Normalmente son personas poco seguras de sí mismas, pero son resistentes a cambiar y no pueden aceptar las responsabilidades por cualquier acción que realizan. Es la típica persona que sabe que son los otros los que tienen la culpa de todo.

Para poder disculparse la persona tiene que aceptar el haberse equivocado... y esto para las personas irregulares es demasiado humillante.

Pero, llegamos a la conclusión de que las personas irregulares no son conscientes del daño que infligen como

dardos a los corazones de los demás. No nos cuesta otro remedio que descubrir las limitaciones de estas personas y que nuestro amor hacia ellas lime todas sus esperanzas, no con resignación, sino con AMOR!

Podemos resumirlo en:

- Cambiar aquello que podemos cambiar.
- Explicar aquello que se puede ser entendido.
- Enseñar aquello que se puede aprender.
- Revisar aquello que se puede mejorar.

-Resolver aquello que puede ser tratado.

-Negociar aquello que está abierto al compromiso.

Espero que estas reflexiones hayan contribuido a enriquecer nuestros momentos personales de reflexión, que siempre estemos abiertos a preguntarnos sin angustia, los POR QUÉS de nuestra existencia. Conociendo un poco a los demás podemos descubrir como somos nosotros.

Neyda



Foto Estudi

VIVES

Doctor Esteva, 36 - Tel. 567161

07550 SON SERVERA

PROYECTO D'AMPLIACIÓ DE LA GRAVERA DE SON SERVERA

ALLEGACIONES DEL GOB AL PROYECTO DE LA GRAVERA DE SON SERVERA PRESENTAT PER GRAVISA

El Grup d'Ornitologia i Defensa de la Naturalesa ha entregat recentment un plec d'allegacions a l'Ajuntament de Son Servera, en referència al projecte d'ampliació de la gravera situada a la carretera que uneix aquesta localitat amb Sant Llorenç, presentat per Gravi-llera el Puente S.A.

A més del fet de no haver-se presentat documents imprescindibles per a la seva tramitació, el GOB fonamenta les seves allegacions en tres punts concrets: el Pla de Restauració, l'Estudi d'Impacte Ambiental i les molèsties ocasionades als veïnats.

Segons el Grup Balear d'Ornitologia, el projecte de restauració entregat presenta nombroses deficiències. Per començar es contempla la restauració de la zona (obligatòria després de finalitzada l'explotació segons la normativa minera vigent) mitjançant l'abocament d'escombros, lo que suposaria haver de tramitar i aconseguir un caramull de nous informes i autoritzacions. Evidentment no es pot proposar un projecte de restauració condicionat a l'obtenció de noves autoritzacions, ja que en el cas de no aconseguir-les la restauració no es podria portar a terme.

El GOB fa notar que no es dona cap garantia que la restauració posterior es realitzi amb un mínim de condicions, pel que demanen que l'empresa explotadora dipositi un aval bancari pel valor estimat d'un pla que restituesqui al màxim possible el paisatge original,



i redacti un nou pla on s'especifiquin les distintes fases i actuacions a realitzar per restaurar la zona una vegada finalitzada l'explotació.

Per altra banda han estat nombroses les queixes presentades pels veïnats de la gravera, fent referència sobretot a la pols generada per la indústria, que ha fet perdre nombroses collites. També han aparegut alguns crulls a les construccions dels veïnats, probablement produïts per les vibracions que es produeixen amb les càrregues explosives, pel que el GOB creu necessari que l'empresa suscriví una pòlissa d'assegurança d'anys a tercers per indemnitzar convenientment els perjudicis que de l'explotació es puguin derivar cap a l'exterior.

En quant a l'Estudi d'Avaluació

d'Impacte Ambiental presentat per GRAVISA, el GOB creu que és poc objectiu en molts d'aspectes, pel que seria necessari contrastar-lo amb informes d'altres tècnics i amb els testimonis dels veïnats. Per altra banda, aquest estudi no presenta tampoc mesures encaminades a reduir els impactes provocats per l'activitat de la gravera, pel que el grup ecologista el considera molt deficient.

Per tot això, el GOB ha demanat a l'Ajuntament que, a la vista de les nombroses deficiències trobades a la documentació aportada per GRAVISA, no es concedeixi l'informe favorable per a la seva declaració d'interés social (necessària en aquest cas) ni la preceptiva llicència municipal.

Delegació Comarcal del GOB



ABIERTO TODO EL AÑO
RESTAURANTE - BAR
Avda. LAS PALMERAS
 LOPEZ Y RUIZ

ESPECIALIDADES EN PAELLA
CORDERO CASA
Y PESCADO FRESCO POR ENCARGO

Avd. Las Palmeras - Tel. 81 12 48
 (Frente Gigante)

Sa Coma



PEDRO JOTA Y JANLI EN PULA

JANLI Y PEDRO JOTA EN PULA



por Joan Pla

Viejos amigos y admirados colegas, Pedro J. Ramírez y Juan Luis Cebrián, vienen ahora a las tertulias de Pula, en dos lunes consecutivos que, como diría Fibla, el pintor y letrado de Benicarló, son «los lunes el mar». Para estos dos periodistas de secano, mesetarios de oficio y de beneficio, el mar ha de ser una fuente de renovación profesional y, puesto que ya han triunfado en las mejores plazas, la humildad provinciana de Pula, donde Dios cumple la Biblia de confundir al fuerte por boca del débil, será para ambos, estoy seguro, el mejor éxito del año.

Hay que agradecer a Romeo Sala y a cuantos colaboran con él —física, oral y económicamente—, sin olvidar los condumios de Andrea, «alma mater» de la universidad gastronómica y humana de Pula, la estupenda oportunidad que nos brinda, al conseguir que lo más ilustre y significativo de la vida publica nacional e internacional comparta con nosotros, en la fragorosa autonomía del turismo y del cemento contra las playas y de la chusma contra la calma, el placer de la tertulia o el puro momento de la dialéctica, en la era de Pula, lugar remoto de la isla en el que nacieron mis angelotes, hace ahora quince años de ininterrumpida cotidianidad, y los mejores impulsos profesionales que me llevaron a Ma-

drid, a dirigir un periódico, codo a codo y simultáneamente, con Pedro J. Ramírez, en el mismo edificio de la calle de San Romualdo y con Juan Luis Cebrián, que trabajaba en la otra esquina.

El mérito que han tenido Pedro Jota y «Janli», respectivamente, en la dirección de «Diario 16» y de «El País», sin paramos a considerar el redoblado valor que actualmente ejercen en «El Mundo» y en «Prisa», emporio de comunicación —Prensa, Radio y Televisión— con Juan Luis de consejero delegado, es incontestable. Con todo y sin robarle un ápice al contenido del discurso de presentación que ya preparan su respectivos moderadores de tertulia, quiero aportar dos datos inéditos que afectan a la multitud de lectores que tuvimos en el trienio convulso de nuestra Democracia, esto es, en el 79, en el 80 y en el 81.

Primero: Pedro Jota y yo compartimos, como he dicho, el mismo edificio —edificio Astygi—, cuando dirigíamos, cada cual en su casa y en su libertad, «Diario 16» y «El Imparcial», y teníamos, en la misma escalera, al indómito Antonio Iquierod, alias «el chino», que dirigía «El Alcázar», de cuya Redacción salían los más selectos y furibundos ataques contra la conciencia progresista de Pedro Jota, también indómita, y contra el decidio y suicidia

cambio que yo intenté darle al periódico siendo por tradición el más liberal de este siglo, otros colegas que me precedieron habían puesto al servicio de la ultraderecha más recalcitrante e involucionista. Pedro Jota entendió siempre mis intenciones y me apoyó hasta el final, que sucedió en diciembre de 1980, fecha en que fue descapitalizado por los ultras que se lo llevaron todo, hasta los 25 millones de pesetas que nos dió Suárez por conducto de Josep Melià. A. Pedro J. Ramírez le guardo intacto todo mi afecto, por su solidaridad democrática.

Segundo: Juan Luis Cebrián pudo desde que se publicó en «El País» aquello del «periodista mallorquín, resabiado, que da las claves del golpe mediante sus acrósticos», hundirme en la miseria. Denuncié el bulo ante los Tribunales y retiré la querrela, cuando hablé con Cebrián y con Eduardo San Martín, que me dijeron que el embolado procedía de La Moncloa, de algun bromista mallorquín de los que entonces chupaban teta de Melià. Todo quedó claro y Juan Luis Cebrián, si no voy equivocado, sigue siendo amigo mío y aquí paz y, después, gloria. Amén.

Si puedo —y si se confirma la invitación— no faltaré a las dos tertulias del 22 y del 29 de este mes en Pula.



Alcalde de Sant Llorenç Señora de Moll, diputada Sr. Moll, Toni Cánovas, Toni Peñafort



Albert Sansó, Marga S., Comisario Policía, Xavier Canillas, Mateo Lladó, la juez Blanca Guerge, Asistente Social, Juan Fornés.

El jefe de la Policía Nacional de Manacor considera que en Mallorca se vive como en un paraíso

Los delitos que se cometen en la comarca de Llevant no provocan inseguridad ciudadana

Los invitados a las Tertulias de Ca's Metge que organiza Isabel Servera en su casa de Son Servera coincidieron en considerar como bajo el número de actos delictivos que se registra en la comarca del Llevant y en negar que pueda hablarse de inseguridad ciudadana.



Albert Sansó

SON SERVERA.— La noche del pasado lunes se dieron cita en Son Servera diversos cargos públicos relacionados con el preocupante y debatido tema de la seguridad ciudadana, en el marco de las "Tertulias de Ca's Metge" que la directora de la revista local "Cala Millor 7", Isabel Servera, organiza periódicamente en su casa. El diputado socialista Josep Moll, fue el encargado de moderar la tertulia que debía mantenerse sobre la "Inseguridad Ciudadana". Sus contertulios serían el alcalde de Sant Llorenç, Miquel Vaquer y su delegado de Turismo Miquel Galmés, los delegados de Policía y Turismo en Son Servera, Antoni Cánovas y Luis Baudil, la Asistente Social y el presidente de la Cruz Roja de este municipio, Lidia Salom y

Antoni Peñafort, la Juez de Manacor Blanca Guerge, el Inspector Jefe de la Comisaría de Manacor del CN. de Policía, Alfonso Carlos Jiménez, los responsables de la Policía Local en Cala Millor, Jordi Nicolau y Mateu Lladó, el sociólogo Antoni Tarabini y varios periodistas.

Y al poco de Josep Moll exponer algunas de las causas de la delincuencia, todos los presentes se mostraron de acuerdo con la opinión expresada por el Jefe de la Policía Nacional de Manacor, Alfonso Carlos Jiménez, quien dijo que en la comarca de Llevant se cometían delitos de poca trascendencia y que no se podía hablar de inseguridad ciudadana: "esto comparado con Madrid o alguna otra capital es como vivir en un paraíso", dijo. Por lo que a la actuación de la policía se refiere, los diversos representantes que asistieron a la tertulia se quejaron de la falta de

medios tanto técnicos como humanos. También la tarea de la justicia salió a debate cuando se planteó el que muchas veces un delincuente entra por una puerta y sale por la otra. Al respecto la juez Blanca Guerge se quejó de la falta de medios: "en Manacor las nóminas deben hacerse a mano porque no tenemos ordenador, ni fax, y esto ocurre en todos los juzgados". Con respecto a la dureza de la legislación penal Blanca Guerge dijo que la consideraba muy dura pero muy poco clara "y creo que si se mantiene esta complejidad es debido a que resulta muy rentable a cierto número de gente que vive de esto". De la actuación de los ciudadanos se destacó la comodidad en la que por lo común se cae al no denunciar los delitos de que son víctimas y la parte de culpa que tienen a veces al no cuidar de la educación de sus hijos. Sobre la necesidad de que los policías lleven armas no hubo unanimidad entre los contertulios, mientras los policías se mostraron partidarios de esta medida en todos los cuerpos, la juez y varios políticos de los presentes fueron reacios a esta opción.

Las frases

Alfonso Jiménez: "Comparado con Madrid en Mallorca se vive como en un paraíso".

Blanca Guerge: "Que la legislación penal sea confusa puede resultar muy rentable a los que viven de esto".

Antoni Peñafort: "La gente no denuncia los delitos porque no cree en la justicia".

Antoni Tarabini: "No hay tanta delincuencia como hace varios años".

Blanca Guerge: "A la justicia le faltan medios. En Manacor no tenemos ni ordenador ni fax, y lo mismo ocurre en los demás sitios".

Cas Metge reunió una amplia representación social para hablar de inseguridad ciudadana

La libertad, más importante que la seguridad

S. CARBONELL

Isabel Servera reunió en sus tertulias de Cas Metge, en Son Servera, a un número importante de políticos, responsables de la judicatura y del cuerpo de policía, para hablar de un tema que preocupa a los ciudadanos de toda la Isla, la inseguridad ciudadana.

La tertulia fue moderada por el socialista Pep Moll, quien inició su intervención argumentando que «el tema de la inseguridad ciudadana preocupa demasiado». Entre los invitados estaba presente el alcalde de Sant Llorenç, Miquel Vaquer; el delegado de Policía, Miquel Galmés, y el jefe de la Policía Local, Jordi Nicolau.

Por parte de Son Servera estaban presentes el delegado de Policía, Antoni Cánovas, y el delegado de Turismo, Luis Baudil. También estaba presente el comisario de la Policía Nacional de Manacor y la juez Blanca Guergue, además de un grupo de hoteleros capitaneado por Antoni Peñafort.

Los contertulios estuvieron de acuerdo en que el principio de libertad es fundamental, incluso por encima del de seguridad. Quedó claro que faltan medios humanos y materiales, tanto en juzgados como en comisarias, para mejorar el sistema. En este sentido, la juez Guergue afirmó: «Nosotros actuamos cuando todo el mundo ha fracasado». Y el comisario de Manacor matizaba: «Hay días en que no tengo ni gente para sacar la patrulla». Se habló de la drogadicción y su relación con la delincuencia, de los problemas de ruidos en las zonas costeras y del concepto de inseguridad ciudadana. La conclusión fue la de que vivimos en una sociedad en la que los problemas de inseguridad ciudadana no son acuciantes.



Miquel Vives, Sebastiana Carbonell, Luís Baudil, Miquel Galmés, Jordi Nicolau.



Pep Moll, Toni Cánovas, Toni Peñafort, Toni Tarabini.



Comisario Policía Nacional, Xavier Canillas, Mateo Lladó, la Juez Blanca Guergue y Lúdia Salom.

La nueva Dirección del CALA MILLOR 7, su nueva fuerza y su especial chispa.

Los verdaderos amigos. Pocos. Pero haberlo... haylos.

No tener miedo, no tener miedo, no tener miedo, no tener miedo...

Saber ser capaz de romper sus propias barreras interiores.

La moto acuática; informes: «Teret junior» y simpatizantes.

Las Tertulias que vienen en Pula. Super-interesantes!!!

Las charlas de actualidad y localistas que organiza Bel Metge!

Reir y Sonreír! a pesar de que no hubiera goteras en el ático.

Que ni la distancia ni el espacio, separen los sentimientos.

El tono de Juan Palerm en el Pleno, que será siempre el mismo, mal que pese a algunos, durante toda la legislación.

Luis Baudil, que a pesar de ser por mi parte criticado por falta de coherencia, ha querido recuperarme para la Información Turística. «Chapeau!»

II serenates d'estiu. Silverio Duato y sus músicos.

El nuevo ambiente, los nuevos aires, ser legal.

Ir a Cala Bona a comer un «trampó» en las rocas. Amar Cala Bona.

Ir al Bar Típic, comer en la Casa Gallega, comprarse ropa en Palco.

Ser uno mismo sin oír ya más, lo que dicen los otros y que ya no te afecte.

Bel Servera

OUT

No saber estar en la oposición municipal de Son Servera.

Lavar los trapos AJENOS en su propia casa.

Los mafiosos, las envidias, la cara al sol con la camisa nueva.

Que por tan poco, no haya podido conseguir el 20% de comisión.

Jugar de Farol!... ser «amigo» entre comillas de muchas personas.

La falta de iluminación en el paseo marítimo.

No saber ir a Cala Bona. No amar Cala Bona.

Los asesores del PP-UM de Son Servera y la remodelación que se hará pasado agosto.

La cocaina camuflada, el olor a basura, los cubos de basura. La basura.

Los ruidos, las motos, los ruidos humanos, los gafes y los gafados!

Faxear, fotocopias y llamar a destiempo.

Nadar en la corriente y no ser corrientemente educado.

Tener miedo, tener miedo, tener miedo, tener miedo.

CONVENIENTE RECORDAR

-No dejes crecer la hierba en el camino de la amistad (Platón)

-Sumirnos de vez en cuando en el dulce olvido, donde no hay problemas.

-No sirve de nada estar solo cuando te sientes abandonado.

-Aunque carezcamos de voluntad no debemos demostrarlo.

-Avanzar, avanzar siempre, aunque sea por entre los pedazos de nuestro dolor.

-Nacemos para vivir y luego para morir, y debemos hacerlo a solas, cada uno a su manera.

-Si piensas en vivir siempre tendrás un mañana.

-El valor para vivir en cierto modo es el valor para ser uno mismo lo que realmente es.

-Para juzgar a una persona no le preguntemos; ¿qué haces?, sino ¿cómo lo haces?

Bisquit



Cristalería
San Lorenzo

Calle Mayor, 71 - Tel 56 92 11

07530 SAN LORENZO

Fontanería

Calefacción

B. Sumergidas

Muebles Cocina

Suministros de:

Hostelería

Bares - Rest.

Electrodomésticos

Artículos Regalo



SUMINISTROS

MURILLO, S.L.

Exposición y venta:
Calle Juana Roca, 39

Tel. 56 73 21
SON SERVERA

Junto a este pequeño estanque de la Cruz de los caídos se encuentran **Francisca Prima** y **Tomeu Mas**, observando mientras piensan, el agua cristalina, mirando mientras aman, el reflejo de sus rostros en el agua. En tanto que cae la noche entran con su mirada al agua de sus sueños. Van a soñar unidos, a amar, mientras sus miradas flotan en el agua.

En este pequeño trozo de finca que aparece en la foto, observamos a **María Calona** sentada en una silla mallorquina e hilando al sol, lo que al principio fue «cañum» sembrado en la tierra, y que tras todo un procedimiento bien elaborado, se convirtió en esta «filova» que **María Calona** transforma en hilo para hacer telas, sábanas...

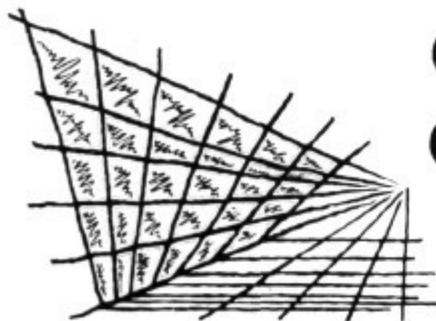
Al igual que ella muchas mujeres de avanzada edad «filavan» con gusto varias veces al día convirtiendo un simple entretenimiento en un valioso arte recordado ahora por los que lo vivieron.



Francisca «Prima» y Tomeu «Mas»



María Calona, madre de Pere Prim



CRISTALERIA CALA MILLOR

- DOBLE ACRISTALAMIENTO
- VIDRIOS BISELADOS
- ENVARILLADOS
- LAMINADOS
- ACRISTALAMIENTO DE OBRAS

Avda. de Llevant, s/n - Tel. 58 53 16
Urb. Bonavista - 07650 Cala Millor
(Junto Frutas Serveral)

PELARGONIUM

GERANIO

Planta de la familia de las geraniáceas, vivaz y de hoja perenne. La variedad zonable tiene dibujos oscuros en la hoja. Es una de las plantas de jardín y terraza más conocidas y resistentes. Existen innumerables variedades comerciales, desde geranios colgantes tipo hiedra a los grandiflora. La coloración de las flores posee una variada gama desde los rosas, pasando por el rojo y el blanco. Las hojas siempre algo pubescentes, también producen un olor característico, especialmente la variedad *pelatum*.

FLORACIÓN: Florece con extraordinaria regularidad, ininterrumpida desde la primavera hasta el comienzo de los fríos.

ÉPOCA DE PLANTACIÓN: En clima mediterráneo, por esqueje a finales de septiembre, principios de otoño. En los climas continentales, entrada la primavera.

EMPLAZAMIENTO: En clima mediterráneo se adaptan perfectamente en exteriores a pleno sol y también sombreados, aunque esto va en detrimento de la belleza de las flores. En climas más fríos deben situarse al abrigo de las heladas. Planta idónea para terrazas y balcones.

TIERRA: Mezcla de tierra normal y



bien abonada.

ABONADO: Efectuar un abonado con materia orgánica durante el invierno. En primavera y verano abonar quincenalmente.

REPRODUCCIÓN: Es muy sencilla mediante esquejes apicales del tallo a finales de verano. La operación se realiza de la siguiente forma: Cortar un trozo de tallo, limpiamente, justo deba-

jo de una hoja, suprimir las más grandes. Poner el esqueje en un tiesto con tierra húmeda. Los pinzamientos que se realizan entre septiembre y octubre, y que sirven para obtener esquejes deben tener de dos a tres yemas. Las hojas se cortarán por la mitad para evitar exceso de transpiración.

*PROBLEMAS QUE PRESENTA:

TRANSTORNOS: Las hojas y los tallos toman una coloración rojiza. Exceso de frío.

PLAGAS: Pulgones; aplicar Lihocin. Mosca blanca; aplicar Lihocin, en caso de que se encuentre muy atacada, arrancarla.

ENFERMEDADES:

-Virosis: Anillos amarillos concéntricos sobre las hojas. No tiene solución. Deshacerse de la planta.

-Mildiu: Manchas negras en las hojas. Usar Aviso.

-Roya: Pústulas en el envés de las hojas.

CONSEJOS GREVOL:

-Una combinación idónea para ventanas o balcones es la de geránios y petunias.

-Se comercializan variedades de flor doble (incluso de dos, tres colores) y otras de hoja matizada.



jardineria grèvol
garden center

- FLORS
- PLANTES
- JARDINS

C/. Gral. Franco, 29
07550 Son Servera (MALLORCA)

TELÉFONO 56 74 54 - 56 74 86
FAX 56 81 31

CABALLOS EN SON SERVERA

LA DECADA DE LOS CUARENTA

J. Mascaró Pasarius

La fama, justamente adquirida por Son Servera en la organización de carreras de caballos parece que este año va a quedar acrecentada.

«Se trabaja febrilmente en la construcción del hipódromo, que se quiere esté en condiciones iguales a las de una pista permanente. Incluso se procede a su vallado y al traslado de un cable eléctrico para la instalación de un equipo de altavoces».

«El programa constará de una carrera al galope y de cinco al trote en la que participaran los más seletos caballos de nuestra isla, culminando en la última carrera, en la que participarán los caballos Rango, Mai, Llomero, Titan II, Renon, Inneto, y España, sobre la base de la mejor velocidad por cada uno, durante el curso».

Para concienciar al público sobre la importancia de las carreras de caballos, se difunden noticias e información diversa acerca de los caballos.

«La raza caballar trotador no es un mero regalo de la naturaleza. En su formación ha intervenido también la mano del hombre, encauzando debida y ordenadamente, las leyes de la herencia».

«El cruce sistemático del caballo normando con el árabe, el inglés de carreras, el trotador ruso y el trotador americano, llevó a la creación de la tan conocida raza trotadora francesa, que ha alcanzado velocidades del minuto 18 segundos por kilómetro».

Mallorca, muy aficionada de antiguo a las carreras de caballos al trote, que celebrará en las fiestas patronales con caballos indígenas, los cuales salvo raras excepciones de productos con sangre de trotador ruso, del que, aisladamente y sin ningún plan de mejora, se había importado algún ejemplar en la isla, difícilmente alcanzaban la velocidad de 2 minutos por kilómetro, hace unos 20 años (hacia 1927), quiso mejorar su raza, por lo que importó los primeros tro-

*Finca «Es Rafalet»*

tadorea franceses para cruzarlos los con los nuestros.

hoy, pese al poco tiempo transcurrido, nuestros ganaderos nos ofrecen muchos ejemplares nacidos en Mallorca que ya pueden competir dignamente con los mejores de los importados.

«La creación de una nueva raza de caballos que podríamos llamar trotadores mallorquines, con calidades para la carrera iguales a la francesa y adaptada a las necesidades de las labores agrícolas, está en vías de franca realización, dentro siempre de los límites de tiempo que impone una labor zootécnica de esta amplitud».

Fuente: C.M. 23 y 29 agosto 1947

Nota: Este interesante texto del año 1947 está cedido por Don Antonio Batle que dispone de una interesantísima, cuidada y ordenada Biblioteca.

RESTAURANT LA CASA GALLEGA

de
Cala Millor

Pulpo
Empanada
Ostras
Ancas de rana
Almejas, etc.

Pescados frescos. Carnes frescas
Especialidad: parrilladas y frutos del mar
Vinos de Ribeiro, Albariños y otros



HORARIO:
De 1 a 4 de la tarde
y de 7 a 2 de la noche

Restaurant
LA CASA GALLEGA
C/ Na Penyal, 11. Cala Millor
Tel: 81 32 23

Mientras hace unas compras, le montamos los amortiguadores.

Sin pedir hora.

70 minutos

RENAULT le ofrece un servicio rápido de pequeñas reparaciones y revisiones.

- CAMBIO DE BATERIA en 15 minutos
- CAMBIO DE ACEITE en 20 minutos.
- PASTILLAS DE FRENO instaladas en 30 minutos.

- ESCAPE puesto en 30 minutos.
- NEUMATICOS cambiados en 60 minutos.

Un año de garantía en la reparación.



RENAULT MANACOR
Polígono Industrial de Manacor.



Carretera
Palma-Manacor
Km. 46'9
Telef. 55 46 11

JULIO Y AGOSTO:

Abierto ininterrumpidamente de 08 a 19 horas. Sábados de 09 a 13 h.

FIESTAS DEL CARMEN EN CALA BONA

CONCIERTO DE LA BANDA DE MÚSICA LOCAL DE SON SERVERA

El sábado día 13 empezaron las fiestas del Carmen en Cala Bona, a las 21 horas la Banda de Música Local de Son Servera, puntualmente se iban incorporando para empezar el concierto que más que un concierto fue un desconcierto, porque los músicos quedaron sorprendidos al ver el tablado que había montado, que no había ni una silla para que los músicos pudieran tocar sentados y como es natural de pie no se puede tocar, pero el tiempo pasaba y nadie sabía nada, los organizadores de festejos ni responsables del Ayuntamiento nadie aparecía para darle una solución, solución que se le dieron los propios músicos, a pesar de los nervios que tenían, más bien se lo tomaron a cachondeo, pero el tiempo seguía pasando y nadie hacía acto de presencia y por fin a las 21'45 horas director y presidente, de la Banda de Música, decidieron subir el tablado y tocar dos pasodobles y darían por finalizado, había muchos comentarios entre los músicos, fue curioso, porque unos decían que tocamos la salve Marina, ¿y otros respondían Salve Marina Salvase que pueda? y por fin de pie con los pasodobles Miguel Caldentey y Paquito Chocolatero, finalizó la actuación, que de no haber sido por este incidente hubiese sido otro éxito más de nuestra Banda porque el público había correspondido, según los comentarios que había eran que el domingo había comunicaciones y las sillas del Ayuntamien-



to tenían que ser para las comunicaciones y los pobres músicos que se quedarán sin ellas, pero los programas de fiestas lo ponían bien claro a las 21 horas Concierto de la Banda de Música Local o sea que los que montaron el tablado ya sabían que los músicos tenían que estar sentados, pero no fue así, esperemos que para la próxima actuación

de la Banda no vuelva a suceder lo mismo que co tiempo suficiente las sillas se encuentre en su sitio, quizás al responsable del Ayuntamiento que tiene la Cartera de Cultura haya sido una experiencia para él, para que ordene que no se reptia.

Miguel Marín**Pescadería OLIVER****GARANTIA**

Servicio y precios especiales
para Hoteles, Restaurantes
y Cafeterías

Pescados y Mariscos
(Frescos y Congelados)

C/. Ca S'Hèreu, 3

**CALA
MILLOR**

**ABIERTO TODO EL
AÑO**

Tel. 58 54 67



42 CONFIRMADOS EN SON SERVERA

M^a Gabriela Sancho, Manuel Murillo, José Fullana, Bárbara Tomás, Margarita Nebot, Yolanda Moreno, Cristina Pulido, Antonio Servera, Francisca Jiménez, Antonia Moreno, Juana M^a Servera, Juana Ana Servera, Margarita Serrano, Rosa Clara Martínez, Esteban Romo, Antonio Romo, Francisca Martí, Antonio Donoso, Cándido Nieto, Magdalena Sureda, Antonia Lorenzo, María José Martín, Antonia Nebot, Catalina Blanquer, José Antonio García, Zulema Blanes, Jaime Servera, Aina Brunet, Catalina Nebot, Ana Pallicer, María Rosa Andreu, Gabriel Gomila, Plácido Jiménez, María Antonia Lluís, M^a Hortensia Alvarez, M^a Antonia González, José Miguel Sureda, Bartolomé J. Pallicer, Marcela González, Antonio Jaume, Carolina Daniel, Cristina Pérez, junto con el obispo, Manoli Gómez y Don Pedro.

El pasado día 6 de julio a las 8'30 h. el obispo Don Teodoro Ubeda impartió el sacramento de la Confirmación a 42 chicos y

chicas en la parroquia de San Juan Bautista de Son Servera. Fue una ceremonia realizada espléndidamente y con naturalidad. Manoli Gómez en nombre de los catequistas presentó a los jóvenes.

El sermón que hizo el obispo con palabras sencillas y puramente humanas, supo recordar los aspectos más importantes ejemplificándolos acertadamente y mencionando como punto a resaltar, que el ser cristianos requiere un esfuerzo diario y que el camino de los jóvenes confirmandos se inicia después de recibir el Espíritu Santo.

Tras el acto de imposición de manos los 42 jóvenes se iban acercando al altar acompañados de sus respectivos padrinos o madrinas como testigos de la publicación de su Fé. Después de tres años de preparación para recibir este sacramento, cada uno publicó su Fé libremente como decisión propia y responsable del joven. Finalmente se realizó un refresco en la Iglesia Nueva con la asistencia de los familiares y amigos.

Hay que destacar la magnífica actuación de la Banda de Música Local de Son Servera, dirigida con emoción por su director Silverio Duato al interpretar el himno de Valencia en honor al obispo Don Teodoro Ubeda por ser natural de esta ciudad. Al final de esta interpretación que se cerró con una gran ovación, el obispo subió hasta el estrado a dar personalmente la enhorabuena a Silverio Duato y todos los componentes de la Banda de Música.

Desde aquí quiero dar las gracias y hacer una mención especial a las catequistas y a Don Pedro Pou, que durante tres años nos prepararon para la publicación de nuestra Fe y ser capaces de vivir a la altura de la llamada que hemos recibido. Gracias por la constancia, simpatía y amabilidad que nos habéis demostrado.

M.S.



Distribuidor Oficial de los relojes

CASIO

Joyerías

TALLER PROPIO

LOTUS
swatch
NOWLEY
SEIKO

CALA MILLOR
«KATIA»

Avd. Cristóbal Colón, 15 - 54 y 56 - CALA MILLOR
Teléfono 58 54 69 - 58 57 12 - 58 51 15

EN ORO NO TENEMOS COMPETENCIA

Tenemos los mejores precios de la zona

Descuentos de hasta

50 %

**EL IMPERIO DE LOS
TROFEOS DEPORTIVOS**



BANDERA AZUL PARA LA PLAYA DE CALA MILLOR

EL ALCALDE DE SANT LLORENÇ PRESIDÍO EL ACTO



El Alcalde de Sant Llorenç izando la Bandera junto a Miguel Galmés

Día 9 de julio tuvo lugar en Cala Millor y concretamente en el término de Sant Llorenç el acto oficial de izada de la Bandera Azul que la Comunidad Europea otorga, como distintivo de calidad a las playas que así lo merecen.

Al acto asistieron además del Alcalde de Sant Llorenç quien presidió el acto, numerosos representantes del Consistorio entre los cuales Miguel Galmés Presidente de la Comisión de Turismo coordinó muy bien la fiesta, así como hizo llegar por mediación de unos folletos impresos en seis idiomas a todos los establecimientos hoteleros y que se distribuyó en la Oficina Turística Municipal, un mensaje en el cual explicaba la importancia de que por cuatro años consecutivos, la Europa de los doce ha distinguido con la bandera azul de la Comunidad, por la limpieza de la playa, la transparencia de las aguas y los servicios que se ofrecen. Entre el numeroso público estaba

Tomeu Femenias Presidente de la Asociación Hotelera de Cala Millor, Don Juan Torrens Director del H. Bahía del Este, Luis Baudil Presidente de la Comisión de Turismo de Son Servera, Pere Servera Gerente de los Hoteles Castell de Mar y playa del Moro, Pep Fuster Director del H. Borneo, la simpática y eficiente al 100% Directora del Hotel Playa de Cala Millor, Direc-

tores del Hotel Levante, Hotel Vista-mer y los medios de comunicación de Última Hora, Cala Millor 7, Diario de Mallorca, Informatiu Balear, Antena 3 y Toni Peñafort como Presidente de la Comisión de Festejos de Cala Millor, Karin Baseler Delegada de TUI y Kait Pope de Thomson y un largo etcétera. Seguidamente se sirvió un vino español en el Hotel Playa de Cala Millor.

INFORMESE EN:

COBRA

Avda. Juan Servera Camps, 41 CALA MILLOR

Teléfono: 585830

**"AL FIN EN
SA COMA"**

Lo que usted esperaba

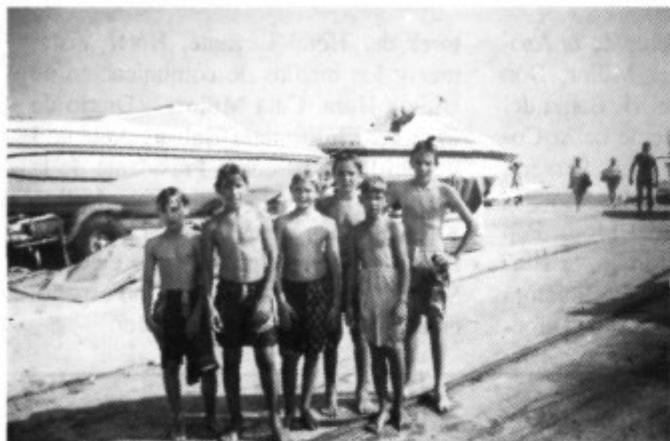


**ESTAS SON ALGUNAS
DE LAS MULTIPLES VENTAJAS
DE LAS "VIVIENDAS
DE PROTECCION OFICIAL"**

- GRANDES FACILIDADES DE PAGO HASTA 15 AÑOS
- PRECIO DE VENTA FIJADO POR EL MINISTERIO
- CANTIDADES ANTICIPADAS. AVALADAS POR CREDITO Y CAUCION
- LIMITACION DE LOS INTERESES HIPOTECARIOS AL 11,75% Y 12% ANUAL
- CONTROL DE CALIDADES POR EL MOPU
- CONTROL DE CONTRATO DE COMPRA
- OBLIGATORIEDAD DE NO REPERCUTIR AL COMPRADOR LA PARTICIPACION EN GASTOS DE:
LA DECLARACION DE LA OBRA NUEVA,
LA DIVISION HORIZONTAL
Y LA CONSTITUCION DE LA HIPOTECA.
- DEDUCCION DEL 15% ANUAL DE LA COMPRA EN LA RENTA DE LAS PERSONAS FISICAS DEL COMPRADOR
- REDUCCION DE LA CONTRIBUCION URBANA EN UN 50% DURANTE 3 AÑOS
- EXENCION DE IMPUESTOS EN LAS CANTIDADES APLAZADAS DE HIPOTECA Y APLAZADO A LA INMOBILIARIA.



FIESTAS DE «LA MARE DE DEU DEL CARMÉ». CALA BONA 91



Los infantiles participantes



Los juveniles que hicieron la travesía



Joan Lliteras después de la competición



La Mare de Deu del Carmé

Con motivo de los festejos que motivó en este bonito puerto pesquero de Cala Bona, una serie de actos para hacer honor a la patrona.

Estos actos fueron los siguientes:

CAMPEONATO DE PESCA DE VOLANTIN

Dicho campeonato contó con la presencia de unos 10 participantes quedando la clasificación final, compuesta por las siguientes embarcaciones.

1.Cap de Pinar

- 2.San Kaguito
- 3.Bahia Cala Bona
- 4.L'Auba
- 5.Na Marins
- 6.Pericot

TRAVESÍA DEL PUERTO

Correspondiente a la natación también hubo su festejo particular, para animar a la gente del mar a que se zambullesen en dicho puerto, no para competir sino para animar una fiesta que de por sí ya estaba animada.

Las clasificaciones en las distintas categorías queda-

ron de la siguiente manera.

INFANTILES

- 1.Tony Alfós
- 2.Julia Adrover
- 3.Matias Duran

JUVENILES

- 1.Xisco Alfós
- 2.Juan Antonio Jiménez
- 3.Guiem Rios

VETERANOS

- 1.Joan Tix
- 2.Xisco Alfós
- 3.Miquel Corema

4.Joan Lliteras

Hay una anécdota a tener en cuenta y es que el que quedó en 4º lugar el Sr. Joan Lliteras, cuenta en su haber con 73 años, cosa que es de alagar por lo bien que lleva estos años y lo bonito de querer participar en actos como estos, que como ya se había mencionado lo importante no es ganar, sino participar.

Esperamos que el año que viene, tanto chavales como los adultos se animen, para dar más colorido a estos festejos.

Enhorabuena a todos



VENTA DE MATERIAL Y MAQUINARIA PARA LA CONSTRUCCION

ALQUILER DE MAQUINARIA:

- * *GRUPOS ELECTROGENOS*
- * *HORMIGONERAS*
- * *MARTILLOS COMPRESOR*

DUMPER

- * *SERVICIO DE CONTENERORES*
- * *CAMIÓN GRUA*
- * *MINI PALAS EXCAVADORAS*
- * *CAMIÓN HORMIGONERA...*

————— *DISTRIBUIDOR OFICIAL DE:* —————

HORMIGONERAS



GRUPOS ELECTRÓGENOS



Hermanos Pallicer Pons, S.A.

C/. Juana Roca, 2 - SON SERVERA - Mallorca
Tel. Almacén: 56 74 78 - Tel. Oficina: 56 70 82

————— **FAX: 56 74 58** —————

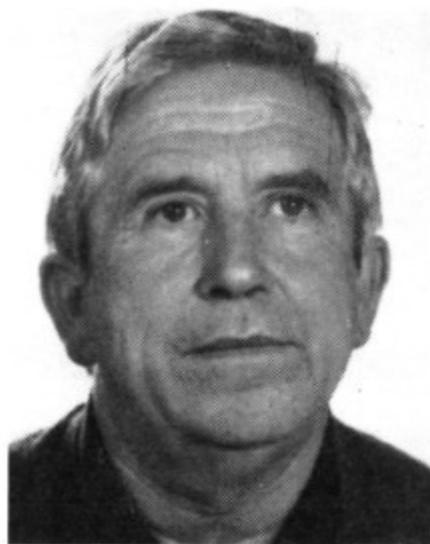
«SA TAFONA DE FETJET»

«EL ARTE DE HACER ACEITE»

Varias casas con sus respectivas fincas o pequeños trozos de tierra que cultivan día tras día para su supervivencia, forman a primera vista el aspecto del pueblo de Son Servera. Cerca de él las fincas se extienden larga y bellamente creando un paisaje en el que puede apreciarse el cuidado y cariño con el que su dueño cuida la tierra.

Antiguamente en tres fincas de Son Servera: «Ca S'Hereu», «Can Morey» y «Fetjet», había una «tafona» donde se hacía el aceite. En esta ocasión conoceremos la historia de «Sa Tafona de Fetjet», contada por Juan «Chinet», que de forma agradable y con entusiasmo inicia la conversación recordando mientras habla parte de su juventud.

Juan «Chinet» es una persona abierta, agradable en el trato y posee facilidad para comunicarse con la gente. Su particular forma de hablar tiene una



Juan Servera Servera (Chinet)

gracia sencilla que esconde algo de especial. Se le nota un hombre con autenticidad y seguro de sí mismo. Al observar con atención y escuchar mis preguntas, plasma una sonrisa de optimis-

mo y felicidad...

«Sa Tafona de Fetjet» situada en «Son Gri», estaba abierta en Octubre y Noviembre, dos meses de intenso trabajo durante los cuales Juan Chinet, su padre Miguel Chinet, Sebastián Botó y Jaime de Fetjet, dedicaban gran parte de su tiempo en obtener aceite de las cestas de aceitunas que el cliente traía.

Se trataba aproximadamente algo más de 1 h. en hacer una «prensada», para la cual el procedimiento era muy sencillo: El cliente, al traer la cantidad de aceitunas que quería para transformarlas en aceite, éstas se colocan dentro de graneros, seguidamente las introducían en el «trui» donde se molían creando una pasta que era colocada en los «esportins» y a medida que se iba apretando se hacía el aceite. De este modo al convertir aceituna en aceite se colocaba en garrafas de cristal y el

Regido por: **Esperanza Meca**

C/. Binicanella, 19-A

Tfno. 58 60 22 - 07560 CALA MILLOR



Esencia

NUESTROS SERVICIOS:

TRATAMIENTOS FACIALES

- Limpieza de cutis
- Tratamientos de Acné
- Tratamientos de arrugas (lifting)
- Maquillaje
- Cursillo de maquillaje

TRATAMIENTOS CORPORALES

- Tratamiento anticelulítico (flacidez, estrias, etc.)
- Masaje
- Tratamiento de busto
- Drenaje linfático
- Tratamientos corporales y faciales con nuestros aparatos de KEMO, RECUPERADOR, LASER, etc.

NO HAY ARRUGAS NI FLACIDEZ BELLAS con el Lifting, puedes aplicarlo en cara, cuello, senos, abdomen y extremidades, obteniendo unos resultados cercanos a la operación

GRANDES RESULTADOS EN LA FLACIDEZ DEL PECHO

TRATAMIENTOS DIVERSOS

- Manicura
- Pedicura
- Reflexoterapia
- Decoloración vello
- Tinte pestañas y cejas
- Permanente pestañas
- Tatuaje de cejas, labios, lunares, etc.
- Tablas de gimnasia (seguimos con la oferta de 4000 pts. mensuales)
- Depilación cera (desechable)
- Depilación definitiva (eléctrica)

SAUNITAS PARA PIES Y MANOS
(Manicuras y Pedicuras)

LASER LUZ DE VIDA ENERGIA CELULAR

TRATAMIENTOS:

- Tratamientos de acné
- Tratamientos de estrias
- Psoriasis
- Eczemas
- (Para tratamientos celulitis)
- Quemaduras
- Caida del cabello
- Artrosis
- Cicatrización de heridas

LECTURA DE CARTAS TAROT por CARMEN

Gabinete de PSICOLOGÍA por MAGDALENA RAMON

Os deseamos unas Felices Fiestas de San Joan

cliente venía a buscarlo pagando según la cantidad de aceite que se llevaba. El precio más antiguo que Juan Servera conoció fue de 50 céntimos por «versella» y más tarde 1 pts.

La recogida de aceituna en Son Servera era toda una aventura de la cual incluso los niños eran partícipes. Contra el frío, el cansancio, agotamiento y pereza, luchaban todos para poder coger la aceituna. Nada les impedía seguir trabajando, bastaba sólo el entusiasmo e interés que tenían para no sentir cansancio. Pero en torno a todo esto estaba el amor por la tierra que cuidaban día tras día con cariño.

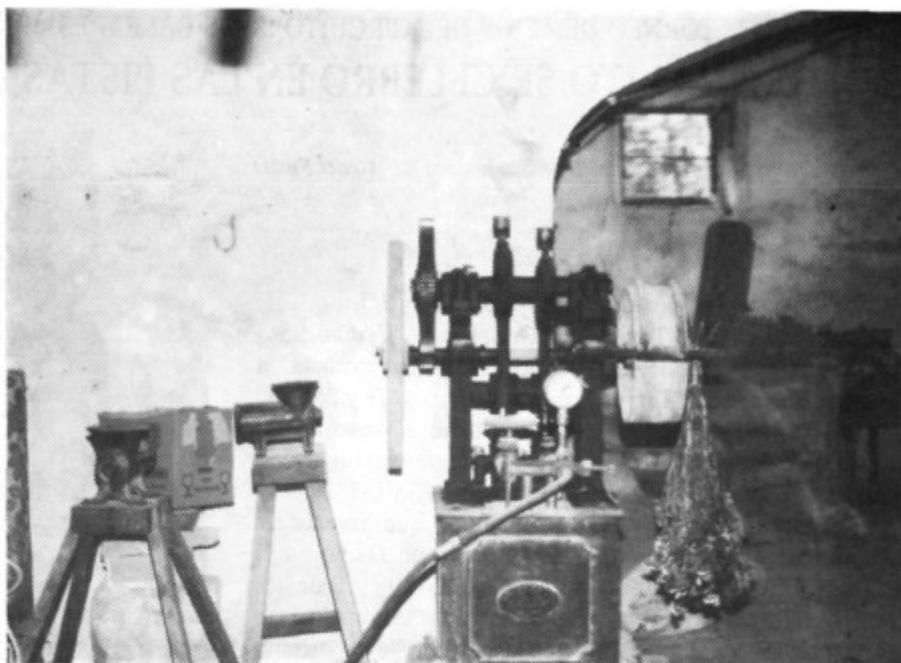
A pesar del propio esfuerzo e interés en la recogida de aceitunas a veces no era compensado, ya que el aceite en Son Servera no era muy bueno, y la gente creía que era porque la aceituna tardaba en hacerse. Indudablemente si la aceituna no era buena el aceite tampoco lo era.

De entre todas las clases de aceitunas que había, las que traían más en «Sa Tafona de Fetjet» eran la de S'Estepar y Son Lluch.

Al igual que muchas otras historias de este mismo tiempo, la guerra afectó también a «Sa Tafona de Fetjet», siendo abandonada durante un año, mientras, Juan Chinet y su padre se dedicaron a cultivar la tierra como lo hacían el resto de los meses del año. Al terminar la guerra el precio del aceite había subido bastante y fue entonces cuando empezaron a notar las consecuencias de la guerra.

Mientras el tiempo transcurría existieron épocas buenas y otras peores, pero nunca cesaba el trabajo en «Sa Tafona»; sus eficientes empleados seguían demostrando interés para llevar adelante el negocio.

En 1.953 hubo abundante aceituna y fue un año estupendo pero de intenso trabajo. Eran tantas las cestas con aceitunas que el cliente entregaba en «Sa Tafona», que al horario normal de trabajo se tuvieron que añadir más horas, levantándose a las 6 h. de la mañana del lunes hasta las 12 h. de la noche del sábado e incluso algunos domingos. Nueve semanas seguidas de duro trabajo, convirtiendo cantidades de aceitunas en garrafas de cristal llenas de aceite para ser repartidas por los ha-



Motor de presión, «Tafona de Ca s'Hereu»

En el año 1.956, la nieve llegó a Son Servera y la cosecha de aceitunas fue espléndida

bitantes del pueblo. Frente a este horario de trabajo que suponía un increíble agotamiento físico, el alcalde Juan Llinás tomó la decisión de hablar con los encargados y aconsejarles que dejaran de trabajar los domingos, ya que se consideraba «día de descanso».

Volviendo 9 semanas después al mismo ritmo de trabajo y horario de antes, la imagen del tiempo fue pasando en silencio y sin que ocurriera ningún acontecimiento importante para recordar hasta el año 1.956, cuando los campos se cubrieron con manto blanco, creando una atmósfera fría que confundía las lejanías y el celeste del cielo. Así la nieve llegó por primera vez a Son Servera, y con ella las mejores aceitunas y rico aceite que nunca se había comido.

Después de vivir una pequeña parte de sus vidas en «Sa Tafona» en el año 1.965 la cerraron a causa de la llegada del turismo a la isla. Todo un mundo de recuerdos inolvidables, de anécdotas e historias divertidas, de risas y preocupaciones, de alegrías y lamentos

Antiguamente en tres fincas de Son Servera: Ca S'Hereu, Can Morey y Fetjet había una «tafona» donde se hacía el aceite

quedan ahora en las mentes de los que lo vivieron. Los cuales vieron también los avances de la técnica que año tras año, temporada tras temporada cambiaron la maquinaria de «Sa Tafona», empezando con la prensa hidráulica cuando Miguel «Chinet» la compró, luego por un motor de gasóleo, dos años más tarde fue de gasoil funcionando con cáscaras de almendras igual que los coches, y finalmente un motor moderno.

En realidad pienso que es estupendo poder recordar esta época en la que hoy nos centramos en el procedimiento de hacer aceite dentro de un horario que empezaba a las 6 de la mañana para terminar a las 12 h. de la noche, descansando un rato si el trabajo estaba adelantado. Y transportar con un carro desde su casa en la calle Doctor Servera los recipientes vacíos hasta «Sa Tafona», los cuales al ser de cristal se rompían fácilmente.

Masese

TERMINÓ EL 1º TORNEO DE TENIS DEL CIRCUITO ISLAS BALEARES - BANCA MARCH
CON GRAN ÉXITO SE CELEBRÓ EN LAS PISTAS DE CAN SIMÓ

Diego Marín, recoge el Trofeo de manos de Miguel Fuster

Estos días se ha venido celebrando en el Club Tenis Can Simó el Torneo del Circuito Balear de Tenis, tanto el número de participantes como la expectación celebrada se puede catalogar de éxito. Participaron dos jugadores extranjeros, los resultados en las diferentes finales según las categorías, se las vamos a reflejar seguidamente:

Categoría Absoluta Masculina.- Mateo Palmer venció a Pablo Martínez Semprum, éste jugador ocupa el nº 14 en el Tenis español y en el segundo set tuvo que retirarse por lesión.

Categoría Absoluta Femenina.- Rosa María Llaneras vencía por 6/4 y 6/3 a su eterna rival Maite Perpiña.

Cadetes Masculinos.- Juan Bosch ganó a Carlos

Moyá por 6/1 y 7/5.

Cadetes Femeninos.- Marga Bibiloni vencía a Sonia Gallarzo 6/3 y 6/4.

Infantiles Masculinos.- Juandi Marín se impuso a Llodrá por 6/0 y 6/3.

Tenemos que reseñar la mala suerte de Diego en el Campeonato de Baleares donde jugó lesionado, sin embargo con este triunfo vuelve a demostrar que estando en condiciones es el candidato más firme al triunfo. ¡Adelante, Diego!

Infantiles Femeninos.- Eva María García se impuso a Cristina Gálvez por el resultado de 6/1 y 7/6.

Alevines Masculinos.- No se jugó la final por lesión de Mateo Fiol, se proclamó Campeón Jerónimo Bestard.

Alevines Femeninos.- Carol Rojas vencía a Mari-bel Marín por 6/0.



Mateo Palmer, recibe el Trofeo de Luis Baudil

Cafetería - Restaurante

Fortuna

ESPECIALIDAD EN TAPAS,
 APERITIVOS Y COMIDAS

ABIERTO TODO EL DIA

Cl. Fetget, 11 - Tel. 58 69 04
 CALA MILLOR

ASAMBLEA DEL BADÍA DE CALA MILLOR

El día 5 de Julio, en el salón de actos de Can Simó, se celebró la Asamblea Ordinaria del Badía de Cala Millor, con la asistencia de numerosos aficionados. Los temas a tratar fueron el estado de cuentas, situación actual del Club y el Fútbol Base.

Actualmente existe un déficit de 3.000.000 ptas. deuda que en dos años ha sido rebajada increíblemente. En el transcurso de la temporada 91-92 posiblemente se termine con este lastre económico.

Las cantidades adeudadas a los jugadores están siendo pagadas en su mitad y el resto lo cobrarán sobre el



Sr. Juan Brunet con algunos directivos en un momento de la Asamblea

mes de Septiembre.

El presupuesto para afrontar la próxima campaña estará sobre los 12.000.000 de pesetas incluidos los gastos de equipos bases, etc.

Los ingresos se obtendrán de la campaña de socios, el número previsto es de 300, la publicidad, subvenciones, taquillas, serán otras fuentes.

Respecto al Fútbol Base, los coordinadores serán Magin y Antonio Fernández que estarán en lugar de Pedro González, fichado por el Porto Cristo.

En síntesis éste fue el resultado de la Asamblea.

EN CALA MILLOR

HIPER COLON

**SUPERMERCADO COLON
SIEMPRE A SU SERVICIO**

Avd. Cristóbal Colón, 38 - Tel. 58 51 22

Avd. Juan Servera Camps, s/n

TEMAS PESQUEROS

Por estar próximo la pesquería de la «llampuga», con el arte de llampuguera en caladeros propios de las Islas Baleares, por fuera de aguas interiores, desde esta revista queremos hacer llegar a nuestros pescadores profesionales algunos puntos de interés para ellos.

Desde el mes de abril de 1990 quedó regulada la pesca de «llampuga» para los caladeros propios de las Islas Baleares. Por fuera de aguas interiores, estando compuesto este arte de pesca por las siguientes unidades:

1.- La «llampuguera», propiamente dicha, que es el arte de forma casi rectangular formado por varias piezas de red de diferentes tamaños con una longitud máxima de 180 mts. y una altura de 22 mts. con una relinga superior de flotadores y una inferior de plomos, no llevando jareta.

2.- El «bulto» que es una pieza de material flotante de 1'20 metros por 1'50 mts., como máximo, sobre la que se coloca un ramo de lentisco para incrementar la sombra y que se fondea en un punto permanente sorteado.

3.- Se llama «andana» al conjunto de bultos que corresponden a una embarcación.

4.- Todos los bultos llevarán fijadas unas placas en forma tal, que puedan ser visibles, en las que figuren las matrículas y folios correspondientes a sus respectivas embarcaciones.

5.- La pesca con este arte de la «llampuga» podrá realizarse exclusivamente por aquellas embarcaciones que hayan participado en el sorteo para el calamento de las andanas.

6.- Los sorteos para el calamento de las andanas se realizará por cada Cofradía de Pescadores para su demarcación territorial, tomando como base una línea perpendicular a la costa sobre los puntos marcados en los Estatutos de cada una de ellas. Los sorteos se realizarán entre el 15 de Julio y el 15 de Agosto, procediéndose al calamento de las andanas entre el 20 y el 30 de Agosto.

Podrán participar en el sorteo los patrones que lleven enroladas dos personas como mínimo y que acrediten la tenencia de una llampuguera.

7.- Los puntos para el sorteo serán permanentemente prefijados mediante demoras y distancias a cualquier punto de la costa, iniciándose la colocación de los bultos de las andanas a partir de la isobara (fondo) de 70 metros como

mínimo y siempre por fuera de la misma.

8.- Una vez realizado el sorteo se levantará acta del mismo; dicho documento debe ser exhibido, para el despacho de las embarcaciones y quedará copia cotejada en la Comandancia o Ayudantía Militar de Marina de despacho de las embarcaciones.

9.- Una vez finalizada la época de pesca quedarán los patrones obligados a levantar los puntos de anclaje de los bultos, sin dejar ningún resto del arte.

10.- La pesca de «Llampuga» se ejercerá como máximo durante seis días a la semana, debiendo permanecer en tierra al menos veinticuatro horas continuadas.

11.- Cuando la pesca se efectúe desde un barco no fondeado y mientras estén caladas las andanas no se podría pescar profesionalmente ni deportivamente, a menos de una milla de distancia.

Esperando que con estos puntos nuestros pescadores profesionales conozcan un poco más este antiguo arte de la «Llampuguera», casi propia del archipiélago balear, les deseamos unas buenas capturas.

José R. Valiño



INGENIERIA Y MONTAJES INSULAR, S.A.

ELECTRICIDAD - FONTANERIA

CALEFACCION - AIRE ACONDICIONADO

CONTRAINCENDIOS - CENTRO DE TRANSFORMACION

PROYECTOS

Teléfono (971) 58 54 62 - Telefax (971) 58 60 72
07560 CALA MILLOR - SON SERVERA (Mallorca)

ÚLTIMA HORA DEL EQUIPO LLORENCÍ - CARDASSAR

Mantuvimos días pasados, una charla con dos de los tres componentes del equipo técnico, con que cuenta el Cadassar para esta temporada que tenemos próxima a su comienzo.

Con la amabilidad que caracteriza a Andres Melis y Guillermo Llodrá, nos fueron comunicando las novedades más destacables que se están produciendo estos días. A nivel de fichajes, el equipo se ha reforzado de una forma notable. Seminario, portero procedente del Cala d'Or, Luis Torrelblanca centro campista igualmente, salido de las filas del Cala d'Or y dos jugadores que también proceden del equipo de los dos anteriores, Manolo Galletero y Loren, todos ellos han demostrado su valía por los equipos que han pasado.

Han renovado los siguientes jugadores P. Caldentey, Miguel Caldentey, P. Femenias, Mateo Roselló y Rafael Sureda. Se incorporaran en pretemporada los juveniles, M.A. Femenias, Juan Melis y Servera, este último pendiente de realizar las pruebas de acceso al INEF.

Nos comentan que la mayor preocupación es la



Cardassar III División, formación de la pasada campaña

de que el equipo de tercera división no pase por los apuros clasificatorios de pasadas campañas y aspiran a estar entre los ocho primeros clasificados...

Nos parece que la afición de San Lorenzo lo merece.

Otra novedad de este club es la de contar con un equipo femenino con edades

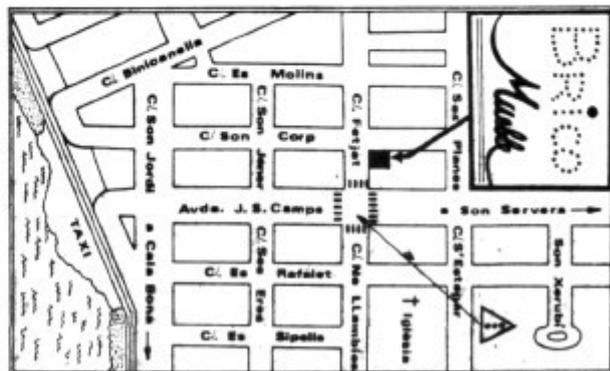
comprendidas entre 14 y 18 años, una grata sorpresa sin duda.

En otro orden de cosas, diremos que el presidente de la entidad continuará siendo el Sr. Gabriel Servera, que como temporadas anteriores seguirá contando con una veintena de directivos, para trabajar a su lado.

Tan solo nos resta dar las gracias a los señores Andres Melis, y Guillermo Llodrá, por su colaboración y decirles que ellos dos junto a Xisco Umer componen el equipo técnico. Y por último comunicar el día de la presentación, 18 de julio a las 20'30 horas os esperamos a todos en el campo de fútbol.

BRICO - MUEBLES CALA MILLOR

C/. Fetjet, esquina calle Son Corp
Tel. 58 68 88 - CALA MILLOR (Mallorca)





CADENA

La Rehost

CAPDEPERA - CALA RATJADA - ARTA - CALA MILLOR - CALA BONA - MANACOR - INCA - FELANITX - CAN PICAFORT

DEL 10 AL 30 JULIO

ALIMENTACION

Foie-gras MUNAR grande 190 grs.	109
Galleta CUETARA bocaditos nata	215
Galleta CUETARA bocaditos limón	175
Crema NOCILLA vaso 220 grs. (1 sabor, 2 sabores)	145
Galleta RIO PETIT T4 800 grs.	195
Chocolate TORRAS almendra 150 grs.	115
Chocolate TORRAS avellana 150 grs.	115
Chocolate SUCHARD MILKA 100 grs.	79
Aceituna ESPAÑOLA rellena 300 grs.	85
Tomate ORLANDO triturado 1 kg.	85
Atún ALBO RO-100 pack. 3 unid.	269
Galleta GULLON surtido 800 grs.	379
Sopa LA FAMILIA 1/4 kg. (tallarin cort., plumas, caracolas, coronas, espiral, fideo 0 fideo 2, fideo 3, galet., maravilla, melón, moda, piston, plumas 0, plumas 3)	54
Arroz NOMEN extra 1 kg.	135
Cafe MARCILLA superior natural 250	175
Nata LA LECHERA montada 250 grs.	279
Crema CHAMBURCY chocolate	44
Natilla CHAMBURCY	44
Flanby CHAMBURCY vainilla	39
Pan PANRICO familiar 850 grs.	222
Picos PANRICO 400 grs.	145
Pan BIMBO sandwich 780 grs.	260
Madalena EL ZANGANO cuad. aragon 12	129
Yogur DANONE natural	27
Yogur DANONE natural azuc.	29
Leche RAM botella 1'5 L. (plástico, descremada)	122
Jamón O. MAYER cocido extra	325
Salchicha OSCAR MAYER 225 grs. 5p	179
Cafe soluble nat. MARCILLA 200 grs. mas taza	525

LIQUIDOS

Vino RAMON ROQUETA botella 3/4 L. (blanco, rosado, tinto)	169
Zumos KAS FRUIT brick. 1 L. (manzana, melocotón-uva, naranja, piña)	125

Gaseosa LA CASERA 1,5 L.	78
Bitter SCHWEPPES 1/4 pack. 6 unid.	269
Champán CODORNIU gran cremant (seco, semi)	599
Vino BACH blanco seco	379

CHARCUTERIA

Jamón cocido selección serrano	799
Salchichón extra CUMBRE serrano	995
Queso VALLE serrano barra	675
Jamón centro s/h OSCAR MAYER	1.395
Paleta horno OSCAR MAYER	745
Chopped EL POZO 2 kg.	435
Chorizo EL POZO extra	975

CONGELADOS

Porciones merluza FINDUS 8 unid. 400	395
San jacobó FINDUS 310 grs.	285
Helado CAMYSSIMO 850 ml. (chocolate, fresa, nata-piñones, praliner)	350
Croquetas LA COCINERA jamón 600 grs.	299
Croquetas LA COCINERA pollo 600 grs.	299
Empanadilla LA COCINERA bonito 250	249
Empanadillas LA COCINERA ternera	249

LIMPIEZA Y DROGUERIA

Gel LEGRAIN baño S-3 1000 ML.	299
Dent. CLOSE-UP familiar (azul, rojo, verde, mas cepillo close-up gratis)	195
Insect. BLOOM H/P 1000 c.c.	355
Suavizante VERNEL 2 L.	195
Rollo cocina COLHOGAR dec. 2 rollo	149
Servilleta COLHOGAR 100 unid.	95

NON FOOD

Paella valenciana 6 plazas	335
Paella Valenciana 10 plazas	499
Asadora esmaltada 24 CTM.	255

GRAPHIS

TORNEO DE FUTBITO EN CA'N SIMÓ

Cuando estas páginas estén en manos de nuestros lectores, habrá terminado el torneo de futbito que se ha venido celebrando, en las pistas del Club Simó. El desarrollo del mismo, no ha sido todo lo bueno que hubiésemos deseado, la causa ha sido, primero el sistema de liguilla jugado en la fase final puesto que algunos equipos como ha sido el caso de Xarxa Golf al verse sin posibilidades de alcanzar la primera posición se retiraron facilitando el camino a otros equipos, creemos modestamente que se deben buscar otras fórmulas.

El segundo problema lo ha constituido el árbitro Sr. Julve, no estando a la altura



Grupo Confort, equipo que partía como uno de los favoritos.

de las circunstancias.

Los dos equipos que optan al triunfo final son Frutas Servera (La Sirena) y Son Carrió, equipos que no contaban al principio, para ocupar estas posiciones. Una vez más el deporte de-

para este tipo de sorpresas y formaciones von vitola de campeonas se han quedado en el camino (Ferretería Bestard, Xarxa Golf y por supuesto Grupo Confort).

Nuestras más cordiales felicitaciones a todos estos

equipos por llegar tan alto.

Para la entrega de trofeos, se celebrará una cena, en el Restaurante del Club Simó y daremos cumplida información de todo lo que en ella acontezca.

FIESTAS DE «LA MARE DE DEU DEL CARMÉ» CALA BONA 91

El pasado domingo día 14, tuvo lugar en el bonito puerto pesquero de Cala Bona la correspondiente regata de vela latina que cada año por estas fiestas viene celebrándose en este bonito puerto pesquero.

Dicha prueba dio comienzo a las 12 horas y la participación, a pesar de que el ambiente reinante era bueno, la gente no se animó para participar en dicha prueba, ya que solo cinco embarcaciones estaban patroneadas por:

- Tomeu Lliteras con la embarcación; Graci
- I. Costa con la embarcación; San Kaguito
- Miguel «Piloteo» con la embarcación; L'Auba
- Jaume Lliteras con la embarcación; Virgicio
- Serafin Pons con la embarcación; Port Roig

La salida se dió a unas 3 millas del puerto de Cala Bona y la clasificación quedó de la siguiente manera:

- 1-Graci, patroneada por Tomeu Lliteras y Sebastián Nicolau.
- 2-SanKaguito, patroneada por Toni Costa y Miguel Febrer.
- 3-Virgilio, patroneada por Jaume Lliteras.

Esperamos y deseamos que el año que viene la gente que le gusta la mar y más navegar a vela se animen a participar un poco mas que este año ya que lo importante no es ganar sino participar.

Gracias a todos los participantes



**SE OFRECE
DISC-JOCKEY**
con experiencia para hotel o
aparthotel de 250-300 plazas
Interesados llamar al
Tel. 81 06 53
De 12 a 1 de la tarde



EDIFICIO MOLINS-NE LLANBIES
CONSTRUCCIONES MILLOR 89

ABRIL 90
NORBERTO VIÑAS ARQ.



CONSTRUCCIONES
MILLOR 89 S.A.

C/ Ca s'Hereu, 17-1º B
Cala Millor Tel. 58 69 42

Pisos a estrenar en pleno centro de Cala Millor, con entrada por zona peatonal de reciente construcción y a pocos metros de la playa

CONSTAN DE:

3 dormitorios, baño, aseo, salón comedor con terraza, cocina, lavadero y terraza privada en la parte alta del edificio.

Aproximadamente de unos 100 m² y construídos con materiales de 1ª calidad

Información y venta: Tel. 58 69 52 (mañanas)

RECETAS DE COCINA

Aprovechando al máximo una tarde de verano, recojo las siguientes recetas cocidas por Toni d'es Forn, que por ellas mismas sin contar con su extensa colección, nos descubren todo el interés que tiene por la gastronomía.

GRAIXONERA DE PATATES FARCIDES

Ingredientes:

- 10 patatas largas del mismo tamaño
- 1 cebolla finamente picada
- 50 g. de manteca de cerdo
- 300 g. de carne de cerdo picada
- Una cucharada de perejil picado
- 1/2 cucharada de orégano
- Una rebanada de pan mojado con leche
- 2 dientes de ajo
- 100 g. de almendras tostadas
- 2 huevos
- 50 g. de sobrasada
- 1/4 l. de aceite, sal, pimienta, nuez moscada
- 1 ramita de mejorana

Forma de preparación:

Pelar y lavar 8 patatas, las restantes las cocemos en agua, con ellas haremos un puré seco. Vaciamos las 8 patatas con una cucharilla. Mezclaremos en un bol la carne, la rebanada de pan, el puré de patata, 1/2 cucharada de perejil y el orégano, los huevos batidos y un diente de ajo machacado.



Toni d'es Forn

Sazonaremos con sal, pimienta y un poco de nuez moscada. Con la manteca de cerdo untaremos las patatas y nos dispondremos a rellenarlas. En una sartén con aceite de oliva freiremos las patatas hasta que se doren. Colocaremos las patatas en una cazuela de barro. Sofriremos la cebolla y el ajo, juntamente con una ramita de mejorana y la sobrasada. Bañaremos con caldo o agua y lo llevaremos junto con las patatas, dejándolo hervir ligeramente suave en el mortero. Machacaremos las almendras y el resto del perejil e incorporaremos esta picada a la cazuela. Rectificaremos de

sal y pimienta si fuese necesario.

DENTOL AMB TRAMPÓ I CARXOFES

Ingredientes:

- 1 dentol de 1.500 g. limpio
- 200 g. de cebollas cortadas tipo «trampó»
- 3 pimientos verdes cortados en dados
- 1/4 kg. de tomates cortados en dados
- 2 ajos finamente picados
- 3 alcachofas cortadas finamente
- 1 cucharada de perejil
- 1/2 limón
- 1 vaso de vino blanco
- aceite
- sal y pimienta

Forma de preparación:

Mezclaremos todos los ingredientes y sazonzaremos con sal, pimienta y aceite. Dispondremos una capa de las verduras en una placa de horno. Colocaremos el dentol sobre esa, de antemano sazonado, y cubriremos con las verduras restantes. Rociaremos con el vino blanco. Cubriremos con un papel de aluminio si fuese necesario.

Coceremos a fuego moderado rociando con el caldo todo el tiempo de la cocción.

Masese

GIMNASIO EUROPA

CENTRO DE CULTURA FÍSICA



ESCUELA
DE
TAEKWONDO



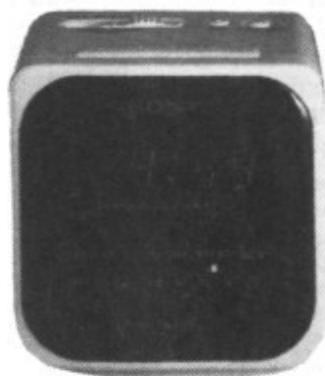
C/ Na Llambies, 21. Cala Millor

Tel. 81 32 24

Nuevo regalo de SONY que nos ofrece HNOS. CAÑADA

ICF-C120

Radio despertador digital AM/FM. Atractivo diseño cúbico que ocupa poco espacio. Alimentación de apoyo. Display indicador de color verde. Excelente relación calidad/precio. Sonido potente. SNOOZE. SLEEP. Disponible en: ● ○



P.V.P.R. 4.500 Ptas.

Adivine el personaje de este desordenado puzzle



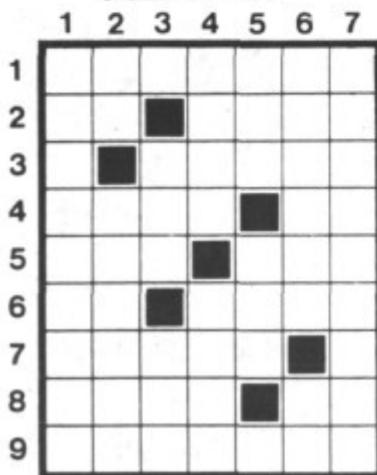
La solución al personaje del núm. anterior es:



SOLUCIONES DE LOS PASATIEMPOS

CRUCIGRAMA

Núm. 56.210



HORIZONTALES.—1: Panoja de maíz. 2: Marchar. Desmenucen con los dientes. 3: Parte de las plantas. 4: Humor de algunas heridas. Símbolo del cromo. 5: Conjunción distributiva. (Tío), personificación de los EE.UU. 6: Negación. Moneda de Italia. 7: La que imita a alguien con ánimo de aventajarle. 8: Flor de olor agradable. Matrícula de Sevilla. 9: Lugares donde se guardan los huesos.

VERTICALES.—1: Perteneciente a la misión evangélica. 2: Voz de mando. Estampillas. 3: Remolca una embarcación. Utiliza. 4: Rezar. Fogón de la cocina asturiana. 5: Nómina. Flauta de Pan, china. 6: Sacar copia de un dibujo. Voz arriera. 7: Fuera de la norma, plural.

SOLUCION

CRUCIGRAMA
NUM. 56.210





ZANUSSI:
PVP 39.900 pts.



ZANUSSI:
PVP 32.835 pts.



**INSTALACIONES
SUMINISTROS
Y SERVICIOS**

Hnos. Cañada, S.A.

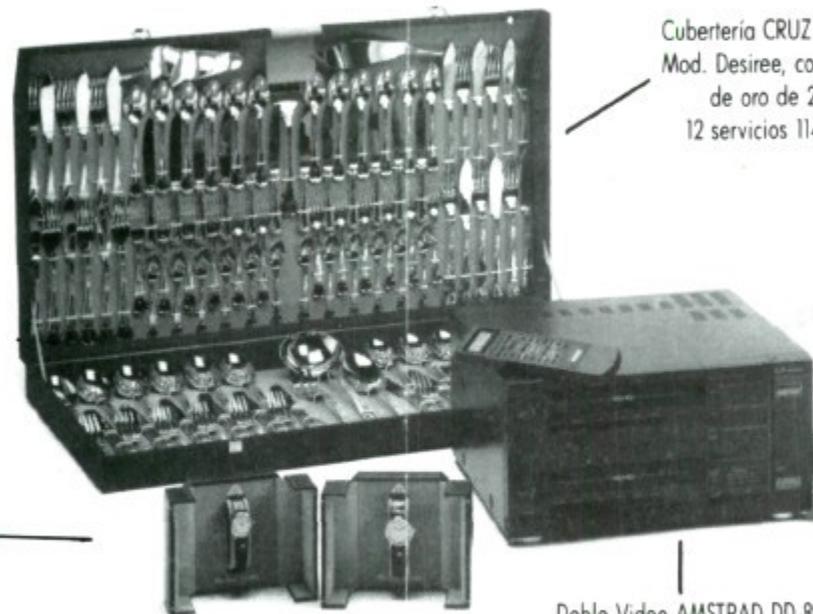
Urb. Los Almendros, 8 - Tel. 58 55 48 - Cala Millor

**Televisor Sharp, 25 pulgadas stereo,
Tele texto, dual, por:
103.400 pts.**

En Cala Millor «EL SEGURO» DE PLUS ULTRA

Está en: C/ Binicanella, nº 14 - Bajos

Reloj MAURICE LACROIX
oro 18 Kts.
Maquinaria de
Saignelegier (Suiza),
para señora y caballero.



Cuartería CRUZ DE MALTA,
Mod. Desiree, con fileteado
de oro de 24 Kts.
12 servicios 114 piezas.

Vajilla porcelana
SANTA CLARA,
Mod. Compostela
12 servicios 108 piezas
con filo de oro 24 Kts.,
incluido juego de consomé
y café.

Doble Video AMSTRAD DD-8904
(VHS),
con mando a distancia.



DESGRAVABLE

**POR SOLO 185.000 PTAS., ELIJA
EL ARTICULO QUE MAS LE GUSTE
Y CONSIGA, CON "EL SEGURO",
GRANDES BENEFICIOS
PARA USTED Y SU DINERO.**

Si aún no ha suscrito "El Segurón" de Plus Ultra, no espere más. Con sólo 185.000 ptas., a un plazo de 10 años, puede Vd. elegir uno de estos artículos valorados entre 80.000

EL SEGURO

UN SEGURO LLENO DE VENTAJAS

PLUS ULTRA



Agencia Cala Millor
Tel: 58 63 54

y 110.000 ptas. y, además de conseguir un rendimiento anual de hasta el 6%*, puede desgravar 18.500 ptas. de su declaración de la renta**. Vamos, no espere más y acuda a la oficina más próxima de Plus Ultra o llame,

al

58 63 54