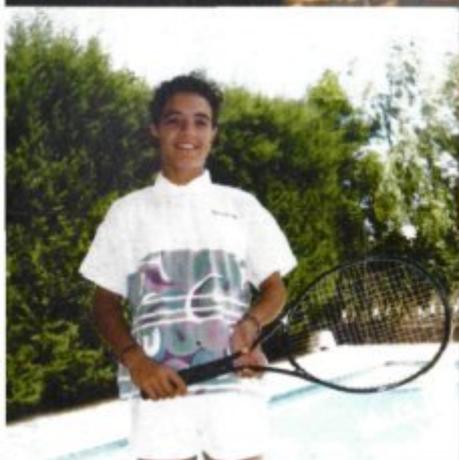


Cala 
Millor **7**

CALES DE CAPDEPERA
Costa de los Pinos - Cala Bona
Sa Coma - S'Illot

Núm. 102 • junio - julio 1994 • 150 pts.



Nuria Llagostera
en la Europa Cup
de tenis

**FIESTAS
PATRONALES
DE
SON SERVERA**

¿Que sucederá en las próximas elecciones municipales?

Nou Crèdit Obert



Si té una casa, ho tindrà tot

Si té una casa ja pot fer millores a casa seva, pagar els estudis dels fills, iniciar un negoci, comprar-se un cotxe, anar de vacances o tot alhora.

Vingui a "la Caixa". L'informarem sobre el **Crèdit Obert**. El crèdit amb un interès preferent; el més baix del mercat: l'interès hipotecari. El

Crèdit Obert de "la Caixa" només se sol·licita una vegada i li permet disposar de diners al moment. Totes les vegades que en necessiti i en

quantitats superiors a les que podria aconseguir amb un préstec personal. Flexible en la forma de pagament i amb moltes

més facilitats que li

Crèdit Obert de "la Caixa",



interessaran. Ara amb el nou

si té una casa, ho tindrà tot.

Edita
TURISMO 2007 S.L.
Dep. Legal:PM 1535-89
Ca S'Hereu s/n
Tel y fax: 56 75 63
Ap.Correos 13
07550 Son Servera.

Imprime:

TIRRENA, S.A. TEL. 95 92 12

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

Coordinación y maquetación:
Marga Serrano Servera.

Colaboradores:

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

Firmas:

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

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

Carta Certificada

¿Qué sucederá en las próximas elecciones?

En estas Elecciones Europeas, tan solo el 37% del municipio de Son Servera ha votado. Dicen que ha sido el de más pobre porcentaje. La televisión nos sirvió rápido los resultados, con imágenes que no tenían desperdicio por mucho "zaping" que se hiciera, así como la radio mágica y pronta. Luego, ya con más sosiego, los comentaristas de prensa y políticos, comentaron resultados y opinaron.

Me quiero detener en el pueblo de Son Servera, que puede ser aplicable a "más de lo mismo" en otros municipios. ¿A quién votaron los ciudadanos?, ¿a Europa o los políticos del pueblo y su gestión?. ¿A quién votaron, a Aznar o a Felipe?... ¿o concretamente a Matutes y Morán, cabezas de lista para el Parlamento Europeo?. ¿A quién votaron; a Cañellas o a la diputada del PP en Mallorca?... y los que votaban, ¿sabían qué es, para qué sirve y qué funciones tiene el Parlamento Europeo?. El no saberlo, no significa ser ignorantes.

Cuando las generales, escribí, que por primera vez desde que se había instaurado la democracia, en Son Servera ganó el PP, cuando antes ganaba siempre el PSOE, estando este último en el poder municipal. Ahora, en las Europeas, el PP ha vuelto a ganar; el PSOE ha perdido, el PSM ha notado el impulso de un trabajo nuevo; Izquierda Unida se ha convertido en la tercera fuerza y UM, por mucho que esta vez haya bajado a la arena su presidenta, ha pinchado. ¿Qué pasa con UM?

Pero la gran pregunta es; ¿qué sucederá en las próximas elecciones municipales?, ¿perderá el PSOE?, ¿ganará el PP?, ¿habrá otra vez pacto de gobierno?

Ahora mismo pienso en lo que me dijo hace unos días un "serverí"; "Tú Isabel, eres una cobarde, tienes miedo a hablar. Como que trabajas en el Ayuntamiento, vas a lo seguro y no te 'mojas' ". Me quedé parada, pero tragué el sapo. Respeté su opinión, así como procuro respetar la de todos. ¿Pueden ustedes por un momento respetar la mía?. Gracias. Verán, cuando las personas que tienen cargos importantes, poder, inteligencia, en lugar de tirar la piedra, esconder la mano y quedarse detrás de la roca, que muestren sus rostros y digan; "aquí estoy y voy a trabajar para el pueblo, voy a a COMPARTIR. Cuando suceda esto, entonces... ¡hablaremos del Gobierno!

No tengo miedo a hablar, lo que sí a veces me da miedo, es lo que hablan los demás.

I. Servera Sagraera

imatge



MILAR **CANADA**

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

Sant Llorenç

PP y PSM, en alza**Elecciones al Parlamento Europeo 1994**

En Sant Llorenç, las votaciones para las elecciones europeas, transcurrieron sin incidentes destacables. Diremos que los que han jubido de votantes, han sido el PP, que ha pasado de 812 electores en el 89 a 843 en estas. Y el que ha triplicado su número de votantes ha sido el PSM, los nacionalistas han pasado de 101 votos a 311. Baja estrepitosamente el PSOE, pasando de 572 votos en el 89 a 254 votos en las presentes.

En el municipio "llorençí", de un censo de 3.639 electores, pasaron por las urnas 1.745 votos, por lo que el porcentaje de votantes ha sido de un 47,95%, con una abstención de un 52,05%. La mesa electoral donde más abstención ha habido ha sido en la de la zona costera, de 617 votos, tan solo acudieron a la urna 197 votos.

	S. LLORENÇ	S. CARRIÓ	Z. COSTERA	TOTAL
VOTOS EN BLANCO	12	4	-	16
VOTOS NULOS	5	-	-	5
TOTAL	1.269	279	197	1.745
CENSO	2.405	617	617	3.639
%	52,77	45,22	31,93	47,95

Música**Coral de Son Servera**

La Coral de Son Servera ha demostrado, no tan solo una línea de continuidad y equilibrio, sino que además ha ido organizando actos de importancia, como pueden ser los Encuentros de Corales y participado en numerosos actos.

El último de ellos, en el Concierto de Primavera de la BANCA MARCH en Palma, no tan solo obtuvo un gran éxito, sino que inspiró al renombrado crítico de música, Aránzazu Miró, un artículo que no podemos permitir olvidar. Por ello transcribimos y damos nuestra más sincera enhorabuena a su Directora, Francisca Mas y a sus componentes.

CRITICA

Por Aránzazu Miró

Infrecuente, aunque deseable, ha acudido a Palma -sin "trobadés" ni encuentros de masas- una coral de la "part forana". A veces atendemos poco a agrupaciones que son muy nuestras y de las que depende una parte importante de la atención -y el nuevo interés en ocasiones- de mucha gente hacia la música. De los directores de estas corales depende la difusión hacia sus propios componentes del hecho musical en sus variantes estilísticas.

La Coral de Son Servera -una treintena de voces- ofreció en su intervención en el ciclo de "Concerts de Primavera" Banca March, buena muestra de lo deseado. En una primera parte, mezcla de melodías a cuatro voces desde el medievo y Renacimiento hasta este siglo pasado por tradicionales tan remarcables como "S'Estrella de S'Auba", que fue una delicia. La verdad, su interpretación fue dispar. Voces encogidas, atemorizadas ante la posibilidad de falsas entradas, aunque rigurosas en el seguimiento de la dirección, que me pareció de movimientos justos, muy claros y decididos, pero sobre todo precisos. El estilo de las interpretaciones, con la variedad incluida, me pareció adecuado a cada una de ellas.

La sorpresa vino en la segunda parte. Con Petra Riera al órgano, la Coral quiso salir de los cánones clásicos de una agrupación de sus características: "Drei Vlokslieder" de Felix Mendelssohn y la "Misa Breve" en Do Mayor de Charles Gounod, dos interpretaciones de envergadura en las que la coral dejó atrás lo antedicho... Las voces sonaron compactas, decididas, a algunos no les hizo falta seguir la partitura, lo que significa que el trabajo realizado había sido el suficiente para asimilar la música, interiorizarla y poderla expresar. Aquí sobran temores. Digna, muy digna Francisca Mas en el tempo exigido en la Misa de Gounod, y sorprendentes los resultados musicales.

EN FIAT APOYAMOS LA MEDIDA DEL GOBIERNO.

**SI SU COCHE TIENE
MAS DE DIEZ AÑOS,
FIAT LE DUPLICA
E INCLUSO LE TRIPLICA
LA AYUDA OFICIAL.**

Si su coche tiene 10 años o más, y lo quiere cambiar por cualquier modelo de la gama Fiat, recibirá una subvención oficial de 100.000 pts. a las que Fiat añade un ahorro de hasta 300.000 pts.

MODELO	P.V.P.	PRECIO PROMOCIONADO
CINQUECENTO SIENA	820.000	660.000
UNO 60 START 3P	999.000	799.000
PUNTO 55 S 3P	1.210.000	1.010.000
TIPO 1.4 S 3P	1.665.000	1.295.000
TEMPRA 1.6 S	1.903.000	1.553.000
CROMA 2.0	2.963.000	2.563.000

PVP. Península y Baleares (I.V.A., transporte e impuesto de matriculación incluidos). Precio promocionado (I.V.A., transporte, impuesto de matriculación, Subvención Oficial y promoción incluidos). Válido hasta fin de mes para vehículos en stock, no acumulable a otras ofertas en vigor.

FIAT

Concesionario Oficial:

AUTOVENTA MANACOR, S.A.

Polígono Manacor. Fusters, solar 43. Tel. 84 34 00. MANACOR.

17 BANDERAS AZULES PARA LA COSTA DE LEVANTE

¿Dónde están esos servicios públicos, señores políticos?

En el mes de mayo, el Jurado europeo de la Campaña "Bandera Azul", seleccionó las 1.779 playas con derecho a enarbolar la enseña de la Fundación Europea de Educación Ambiental -FEEA- en 1.994.

En el año 1.993, las playas y Puertos de Baleares, recibieron 65 Banderas Azules. El 24% del total español. La evolución reciente de los galardones isleños es la siguiente: 1992= 56 Banderas, 1993= 65 Banderas y 1994= 77 Banderas (65 playas y 16 puertos). En el capítulo de playas premiadas en este año por la FEEA, 34 corresponden a Mallorca, 9 a Menorca, 14 a Ibiza y 4 a Formentera.

PLAYAS GALARDONADAS CON LA BANDERA AZUL 1.994 ZONA LEVANTE

Cales de Capdepera- Cala Agulla, Son Molí, Font de Sa Cala, Cala Mesquida- Son Servera- Port Roig, Cala Millor, Es Ribell, Por Vell- Sant Llorenç des Cardassar- Cala Millor, Sa Coma- Sant Llorenç /Manacor-S'illot, Cala Moreia, Cala Antena, Cala Anguila -Manacor- Cala Murada, Cala Mandia, Estany d'en Mas.

CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN:

1.- Calidad Sanitaria de las aguas y de las arenas; ausencia de vertidos y de contaminación, limpieza.

2.- Servicios al usuario en las playas públicas; señalización, asistencia médica, socorristas, agua potable.

3.- Conservación y gestión del entorno medio ambiental; accesos fáciles y seguros, contenedores, prohibición de circular a vehículos y perros.

4.- Campañas educativas y de información para los usuarios; información sobre el estado de las aguas, promoción de actividades de educación ambiental, campañas de sensibilización.

La Bandera Azul para playas, únicamente ondeará durante la temporada oficial de baño, en la que las aguas y arenas son analizadas quincenalmente. Las Banderas Azules, deben ser explicitadas mediante carteles indicadores.

AGUAS LIMPIAS
Y ANALIZADAS



SERVICIOS
SANITARIOS



VIGILANCIA Y
SOCORRISMO



AGUA POTABLE



OPINIÓN

Por Isabel Servera

Todo muy bien. Y enhorabuena. No obstante, sería conveniente que los responsables políticos leyeran 3 ó 4 veces los criterios para la concesión de las Banderas Azules. Porque ya sobra lo de rellenar formularios como quien rellena "chuletas" para el "cole". Lo que hace falta es ser coherentes y conscientes de que todo lo que se escribe en el formulario se cumpla. Y no lo escribo en tono crítico, sino con música constructiva, ¿dónde están, señores políticos, estos servicios públicos que claman y exigen los turistas?, ¿y las campañas educativas?. Tarde o temprano todo se paga, incluso las multas y los impuestos municipales, por poner un ejemplo. Incluso las palomitas de maíz, los cacahuètes y las pipas, por poner otro ejemplo. Y cuando pienso... y mi vecina, y el amigo de Orellana o el contribuyente de la calle vecina, que ustedes, señores del Ayuntamiento y del Gobierno Balear y también del Gobierno Central y en este caso cabe incluir el Gobierno Europeo, deben tener la obligacipón y aceptar el envite de que cuando venga un inspector, que según el último soplo informativo, están ya llegando, a hacer la comprobación de los requisitos, van a temblar sin viento las Banderas Azules.

La suerte en cuanto a la zona de Cala Millor es que tenemos a un Agustín Rosselló, hombre honesto y trabajador donde los haya. Un día tendremos que contar su historia.

Los hoteles *Hipocampo Playa* y *Levante*, tienen energía solar

Dichos hoteles fueron visitados por el Conseller de Comercio e Industria, Cristòfol Triany, el Director General de Industria, Luís Morano, el Director General de Gesa, Miguel Pocoví y algunos técnicos de la empresa

llevada a cabo por GESA.

En el Hotel Hipocampo Playa, se realizó una instalación de 162 metros cuadrados, con una subvención de 6.300.000 pts. sobre un presupuesto de 11.500.500 pts.

Después de un año de funcionamiento, la instalación ha supuesto un ahorro de 15 toneladas de gasóleo, correspondientes al 55% de energía convencional.

En el Hotel Levante, la inversión fue algo superior, 15.300.000 pts., alcanzando un ahorro de 19 toneladas de gasóleo con una sustitución de la energía convencional del 66%.

El jefe de departamento de gas y nuevas energías, Sr. Bosch, informó que dichas instalaciones, no serían rentables sino contarán con estas subvenciones. El motivo de que las instituciones las apoyen, es

la necesidad de apostar por energías alternativas más limpias y ecológicas.

T.N.



Mostrando las instalaciones.

instaladora, para analizar los resultados de este primer año de funcionamiento.

Dichos hoteles se sumaron a la iniciativa de las administraciones europeas, central y autonómica, que subvencionan la instalación de la red de energía solar,

CALLISTA Y PEDICURA

Roswitha Kuehner

C/ Es Garrover, 13
Urb. California
Cala Millor

Telf: 58 62 41

FUSTERIA

SON CARRIO

Presupuestos sin compromiso

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

TRABAJOS A MEDIDA.

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

FESTES DE SANT JOAN 1994



Com cada any per aquest temps la celebració del nostre patró Sant Joan fa que tot el poble es prepari per la Festa Major. Són dies de festa pensats per a que tots petits, grans i més grans poguem descansar del "cada dia lo mateix", la feina, els problemes, l'anar a escola...

Sortir més de casa, participar, veure a amics, familiars i veïnats... fer festa i anar de festa ens ajudarà a preparar-nos per una temporada que, a la fi, sembla que serà bona de bon de veres.

Desitjant que tots disfrutem d'unes bones festes rebeu una abraçada del vostre batle.

Eduard Servera Cariñena
Batle

Gent, tradició i novetat

Xerra amb facilitat de coses senzilles, com si contàs les festes de temps enrera. Les seves paraules ofereixen bulla i somriures, sorpreses i vetllades prometedores. D'això es tracta, de pasar-ho bé, de deixar rera una rutina, a vegades agobiant, i compartir amb els amics i la gent del poble estones agradables.

I amb senzillesa també, possa en mans del serverins un programa de festes variat, que convida a tothom a sortir de casa per a disfrutar d'una divertida diada esportiva, per deleitar-se amb una interessant exposició, riure amb una obra teatral o estimular-se escoltant música.

Per a petits i grans. Per a tots són les festes. Sortiu i disfrutau, que hi ha festa al carrer!

Per M. S.



Antònia Ferrer, Regidora de Cultura, Educació i Esports.

-Què representen per a vostè les Festes Patronals?

Exactament el mateix que per a qualsevol altre ciutadà; un descans, una excusa per sortir més, una ocasió per rebre visites d'amics o familiars, l'oportunitat de disfrutar de

la feina d'artistes d'aquí i de fora...

-Què hi ha del desitj de nombrar a Son Servera Municipi Educatiu?

Més que un desitj serà una realitat ben prest. Dins molt poc temps, Son Servera, els habitants del municipi, podran disfrutar d'una oferta educativa amplíssima: guarderia, ensenyança primària, ensenyança secundària i batxillerat, escola d'adults, programes de garantia social per joves de 16 a 21 anys, escoles esportives, escola de música..

-Dins la seva tasca de Serveis Socials, Esports i Educació, quina calificarà com a tasca més engrescadora?

La més engrescadora és sens dubte la d'Educació, la més delicada i de tant en tant la més gratificant, encara que no és gens vistosa, és la que es realitza per mig dels serveis de benestar social.

-Renovar actes, mantindre els que més agraden, aport-ne de nous..., forma part important del programa?

La confecció del programa sempre es fa pensant en tres aspectes importantíssims; la gent, la tradició i la novetat.

-A part de tenir un presupost econòmic limitat, a què més es limita?

El presupost ha de ser "limitat", ja que suposa una despesa important. Els límits crec que per tot són; els doblers, el nombre possible d'assistents i els espais. Si disposàssim d'un teatre, segurament ens plantejariem altres coses i no sols per Sant Joan.

-Pensa que el poble es sent viu culturalment només en dies de festa?

No, de cap manera. Estic segura de que un poble viu animat culturalment, ho demostra al llarg de tot l'any. Les festes acaben essent més bones, més participatíves com més costum hi ha de fer-ho al llarg de l'any.

"Es necessari fer una oferta que arribi a molta gent i que suposi sempre una possibilitat de millora personal"

-Considera que la cultura necessita una empenta de qualsevol caire?

Més aviat diria que el que no s'ha de fer és crear barreres culturals. Amb això vull dir que és necessari fer una oferta que pugui arribar a molta gent i que suposi sempre una possibilitat de millora personal.

-Dur la cultura a sentir-se poble, dur el poble a crear cultura?

Et voldria contestar amb la segona pregunta. Són dos conceptes que ha d'anar forçosament lligats.

-I pel gran dia de Sant Joan, què ens té preparat?

El dia de Sant Joan no és el més "escandalós", és un dia de veure a molta gent, donar-nos els molts d'anys, anar a missa, aprofitar per anar a dinar a ca un/a Joan/a i el vespre fer un ball a sa plaça.

-L'esforç que suposa organitzar unes festes d'aquest caire, es veu recompensat al comprovar una gran participació i veure la gent satisfeta?

Absolutament recompensat.

-Han estat i són dies de sortir al carrer amb un somriure i ganes de passar-ho bé. Quan va acabar de fer el programa de festes, era ja això una garantia?

Aquesta participació és l'única garantia d'èxit d'un esdeveniment popular.

Salutació

"Com cada any per aquest temps la celebració del nostre patró Sant Joan fa que tot el poble es prepari per la Festa Major.

Són dies de festa pensats per a que tots petits, grans i més grans poguem descansar del "cada dia el mateix", la feina, els problemes, l'anar a escola...

Sortir més de casa, participar, veure a amics, familiars i veïnats... fer festa i anar de festa ens ajudarà a preparar-nos per una temporada que, a la fi, sembla que serà bona de bon de veres.

Destijant que tots disfrutem d'un esdeveniment rebeu una abraçada del vostre batle".

Eduard Servera i Cariñena

-Es el segon any que organitza les festes de Sant Joan. Considera conèixer el que demana el poble de forma generalitzada?

En general sí, ara bé, mai amb prou garanties.

-I després de les festes, quins projectes culturals vol dur a terme?

Després de Sant Joan, tindrem les festes de la Mare de Déu del Carme a Cala Bona, les de la Mare de Déu dels Angels a Cala Millor, les V Serenates d'estiu i altra volta a començar la temporada.

PROGRAMA DE FESTES

Dimecres 22 de Juny

18'00. Festa infantil. Amb l'actuació final de CUCORBA. Lloc: Plaça Sant Joan Baptista. Organitza: Departament d'Educació.

22'00h. Recital de RAGTIME CAFE. Lloc: Església Nova.

Dijous 23 de Juny

22'00. Inauguració de la mostra de Bonsais. Organitza: Associació Bonsai Llevant. Lloc: Escoles Velles.

23'00h. Gran Berbena de la Nit de Sant Joan. Orquestres: ORQUESTRINA D'ALGAIDA, CASABLANCA, ZARZA. Lloc: Plaça des Mercat. "Sortida des Sol". Lloc: Platja Gran de la Costa dels pins. Vos esperam a tots!

Divendres 24 de Juny

10'00. Recepció del Club Esportiu Carcaixent. Lloc: Poliesportiu Es Pinaró.
11'00h. Missa Major amb presència de les autoritats.

12'00h. Passacarrers amb la Banda fins a la plaça de les Alzines.

12'30h. Ceremònia en honor dels donants de Sang. Amollada de Coloms. Col.labora: Colombòfila Serverense.

16'00h. Finals 20è Torneig de Tennis "Villa de Son Servera". Lloc: Club Tennis Ca'n Simó. Organitza: Club Tennis Ca'n Simó.

21'30h. Ball de Bot a Sa Plaça de Sant Joan Baptista.
23'59h. Inici de les primeres 24hores de Futbol-Sala. Lloc: Poliesportiu Es Pinaró. Organitza: Bar Restaurant des Poliesportiu.

Dissabte 25 de Juny

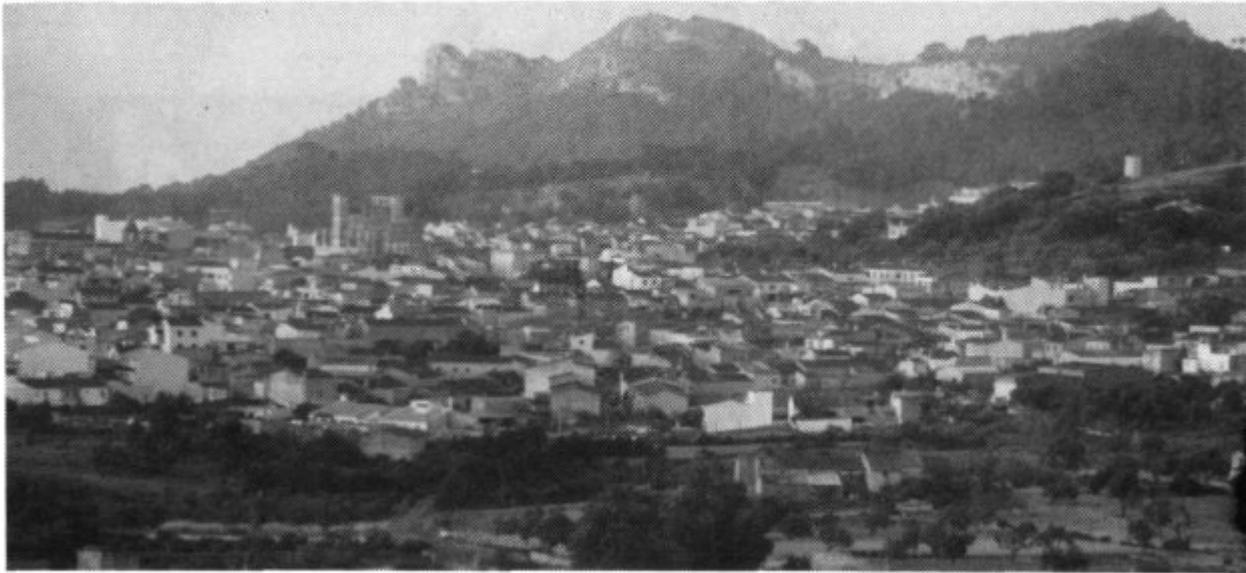
15'30 Tirada al Colomí. Lloc: Finca Ca S'Hereu. Organitza: Societat de Caçadors "La Veda".

16'00h. Inici Torneig de Futbol (programa a part).

16'00h. Ciclisme. V Challenge "Comarca de Llevant".

16'30h. Carrera ciclista. Circuit Ca'n Xoroi: Per a Alevins, Infants, Femines i Locals. Patrocina: Ajuntament de Son Servera.

18'00h. Missa pels morts de la Tercera Edat.



18'00h. Concert d'alumnes i professors E. M. Música.
Lloc: Jardins de S'Estació.

19'00h. Festa aniversari de la fundació del Club de la Tercera Edat. Lloc: Local de la Tercera Edat. Patrocina: La Caixa. Col.labora: Ajuntament de Son Servera.

19'00h. Partits de Voleibol. Organitza: C. V. Son Servera.

22'00h. CONCERT EXTRAORDINARI DE SANT JOAN de la Banda de Música Local. Lloc: Plaça de Sant Joan Baptista.

24'00h. Concert de Pop-Rock. TERRA BAIXA, CHARLESTONS, CODIANS, GUAL PERMANENT. Lloc: Plaça des Mercat.

Diumenge 26 de Juny

9'00h. Campionat de Balears de "Mountain Bike", per a totes les categories. Lloc: Poliesportiu Es Pinaró.

Organitza: Unió Ciclista de Son Servera. Patrocina: Ajuntament de Son Servera.

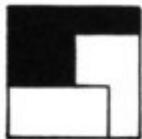
10'30h. Inici Campionat Jetsky (puntuable pel campionat de Balears). Lloc: Platja petita de Cala Millor (davant l'oficina turística).

15'30h. Tirada al Plat. Lloc: Finca Ca S'Hereu.

Organitza: Societat de Caçadors "La Veda".

22'00h. Vetllada lírica. Lloc: Església Nova.

24'00h. "Nit de Foc" de la Iguana Teatre. Lloc: Plaça de Sant Joan Baptista.



**Eléctrica
Son Servera, S.L.**

-INSTALACIONES EN TODA CLASE DE EDIFICIOS E INDUSTRIAS.

-ELECTRIFICACIONES RURALES.

-ANTENAS PARABOLICAS Y TERRESTRES.

-ALARMAS.

-CAMBIOS DE TENSION 220 V.

-PORTEROS AUTOMATICOS.

-ILUMINACION.

-SERVICIO TECNICO 24 H. EN URGENCIAS.

-PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO.



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

Part. Tel. 56 80 03



Melchor Mascaró, S.A.

EMPRESA CONSTRUCTORA

OBRAS PUBLICAS

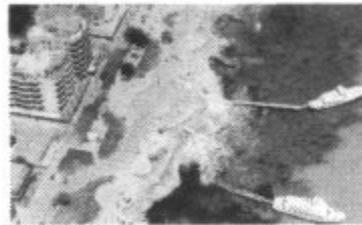
PAVIMENTACIONES - EXCAVACIONES

*Felicita al pueblo de Son Servera
por las fiestas de San Juan*

*Ctra. Palma - Artà, Km. 49'600 - Tel. 84 38 18 (4 líneas) - Fax 55 31 11 -
07500 MANACOR (Mallorca)*

COEMA

Les deseamos
unas felices fiestas
de San Juan



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

URBANIZACIONES • EDIFICACIONES • PROMOCION INMOBILIARIA



Hnos. Pallicer Pons os desea Felices Fiestas de San Juan

Exposición de azulejos:

PORCELANOSA • VENIS • ZIRCONIO • SALONI ...

Servicios:

Camiones • Gruas • Desmontes • Excavaciones • Maquinaria auxiliar para la construcción

C/. Juana Roca, 43 • Tel. Ofic. (971) 56 70 82

Tels. Alm: 56 74 78 - 56 74 78 • Fax: 56 74 58

07550 - SON SERVERA

Mallorca - Baleares



Procés de transferència de les competències educatives

Potser que no és gaire exagerat afirmar que, en aquest temps -enguany i els dos anys vinents- ens jugam una part important del nostre futur col·lectiu.

Aquesta afirmació té el seu suport en una circumstància ben concreta: hem començat les negociacions amb el Govern Central per iniciar el procés de transferència de les competències educatives. Hom pot preveure que la durada serà la del temps indicat, la qual cosa vol dir que, en aquests dos anys llargs, entorn d'una taula, hem de concretar el ritme de les competències que ens seran transferides en matèria educativa i els recursos adients sense els quals les competències es queden en un no res. Com diem en bon mallorquí, sense els doblers necessaris, les competències mai no es podrien concretar, serien lletra morta.

Aquesta és la nostra tasca, doncs, en aquest temps. Com podem comprendre, es tracta d'una responsabilitat gran i, alhora, d'una labor engrescadora.

Com pensam dur-la a bon port? Amb una immensa il·lusió i amb una gran dosi d'imaginació que no ens dispensa de moltes hores de treball seriós i constant.

Per començar, fa uns anys que vam elaborar el Model Educatiu Propi de les Illes Balears que dibuixa els perfils programàtics del que pensam que ha de ser el model educatiu per a les nostres illes. Aquests cursos passats, diversos centres escolars i entitats educatives l'han experimentat i sotmès a reflexió i a diàleg. Just ara, a finals de maig, hem signat un conveni amb el MEC per augmentar la mútua col·laboració en aquesta etapa decisiva. El conveni ens

permetrà, per primera vegada, de col·laborar en la planificació educativa en totes les àrees que tenen una incidència real en el sistema educatiu



*Bartomeu Rotger i Amengual
Conseller de Cultura de la CAIB.*

"Volem una educació de qualitat, una educació arrelada en la nostra història"

nostre, des de la xarxa de centres escolars fins a les activitats de formació del professorat, passant per la producció de normativa sobre educació, la programació de les inversions educatives, la implantació de la reforma educativa, l'oferta de formació professional específica d'acord amb les necessitats de la nostra economia il·lenca, etc.

Fa temps que havia arribat l'hora de decidir, els ciutadans d'aquestes illes, quina educació volem pels nostres fills i com la volem assolir. Ara n'ha arribat l'hora.

Volem una educació de qualitat, una educació arrelada en la nostra història, que tingi en compte els trets peculiars de les nostres característiques culturals i lingüístiques, que s'adapti a la nostra realitat social i econòmica i que faci possible que els infants i els joves de la nostra terra creixien en harmonia en si mateixos, com a persones i, a la vegada, siguin capaços d'obrir-se a altres cultures sense perdre els valors que ens configuren com a poble. Una educació que parteix del que és concret i pròxim -el propi poble, la pròpia comarca, com ara la de Llevant, la vostra- i que ajudi a viure, a crear i a organitzar la nostra convivència i la nostra economia, les quals, per jocs de l'atzar, no poden ser sinó obertes a Europa i al món.

Aquesta és la meta per a la qual treballam des de la Conselleria de Cultura, Educació i Esports. Ens sembla que és una labor prou important i que tots ens hi jugam molt, en aquest envit. Però, estic segur que, amb la col·laboració de tots, amb el diàleg i l'esforç seriós, el futur educatiu que hem somniat serà nostre.

SORT QUE TENC UN FONMARCH!



En les millors condicions, amb la major rendibilitat

**Liquiditat
immediata,
sense
penalització**

7,14%

anual de reducció
de la plusvàlua
a efectes fiscals
a partir del
2n any.

**Exempció
TOTAL
després de
15 anys.**

**Aportacions
des de
5.000 PTA
mensuals.**



BANCA MARCH

El Hotel Biniamar celebró su 25 aniversario Con la presencia del Conseller de Turismo

El día 15 de junio, el Hotel Biniamar se vistió de gala para festejar su 25 aniversario. El Conseller de Turismo, Honorable Juan Flaquer, presidió el acto. Antes del almuerzo tuvo lugar una recepción y aperitivo en el que la

anfitriona, Doña Margarita Sagrera de Servera, amigos, nietos, personalidades de Palma, entre ellos el Sr. Canudas, Sr. Terrasa, notario, "Tours Operadores", Sr. Llull, Presidente de Hipotels y esposa, Sr. Esteva, aparejador, Sr. Femenias, Vice-Presidente de la Asociación Hotelera de Cala Millor y personas que como Pep Servera, más conocido como "Chinet" y Joaquín Cañada, entre otros, ayudaron mucho en la construcción del hotel. Así como Doña Paquita de Sagrera, hermana política, e incluso se recibieron telegramas de Doña Ana de Sagrera y la Sra. de Castiella, que no pudieron asistir al acto.

Puede que la nota más agradable y cariñosa la dieran los nietos: Juan Blanes y María José Serrano, los nietos mayores presidieron la mesa con su abuela, el Conseller, los Alcaldes y una de las hijas, Margarita Servera.

Al terminar el almuerzo, exquisito y condimentado con mucho cariño por el Chef, Antonio Muñoz, el Vicepresidente de la PiMEN, Don Lluís Ramis, hizo entrega a Doña Margarita Sagrera de un diploma. Seguidamente el Conseller entregó a la homenajada una placa en nombre

de la Conselleria de Turismo. El Sr. Flaquer hizo mención de las reformas efectuadas en el Hotel y que en la medida de las posibilidades se irán efectuando en adelante, para conseguir una hostelería avanzada y dignamente eficaz.



El Conseller de Turismo de la CAIB, hace entrega de una placa a Doña Margarita Sagrera. Foto Sebastián Vives....

A continuación, Doña Margarita Sagrera, dió las gracias y evocó la figura de su esposo, Doctor en medicina, Don Pedro Servera, que sin él no hubiera podido llevar a cabo tal empresa. Instó a sus nietos a que fueran muy humanos y emocionada, pero segura y satisfecha, agradeció a todos los invitados su presencia. Y naturalmente a sus cuatro hijas, tres de las cuales dirigen y administran el hotel.

Hay que recalcar, que Doña Margarita Sagrera, fue una mujer valiente y audaz. Cuidó personalmente de la construcción del hotel, lo dirigió y a los 57 años, se examinó en Madrid de Directora de hotel.

Fue una fiesta agradable, donde los detalles se cuidaron al cien por cien. Todo exquisito. Y para terminar, debo decir, sin faltar a la verdad, que siendo Doña Margarita Sagrera, mi madre;

puede hacerse usted una idea, querido lector, de lo difícil que me resulta escribir esta crónica sin ser imparcial. Pero quiero y debo dejar constancia de que tal acontecimiento tuvo lugar y que fue importante. Deseo dar mi enhorabuena y... ¡por muchos años!

Isabel Servera

Fes-te amb els verbs *verds*:

ESTALUIA, FRENA, RECICLA, ELIMINA, PRECICLA, REUTILITZA,

PROTEGEIX, EDITA... **Hi pintes molt!**

Ho
saps.

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



HOTEL SA COMA PLAYA
 * * * * *
 Urb. Sa Coma

Telef. 81 01 59

58 59 11

Fax. 58 51 57

PHOTO QUICK

CALA MILLOR - SA COMA

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

REVELATS EN COLOR, CÒPIES, AMPLIACIONS

EN **1 HORA**

EXCEL.LENTS EN QUALITAT I PREU

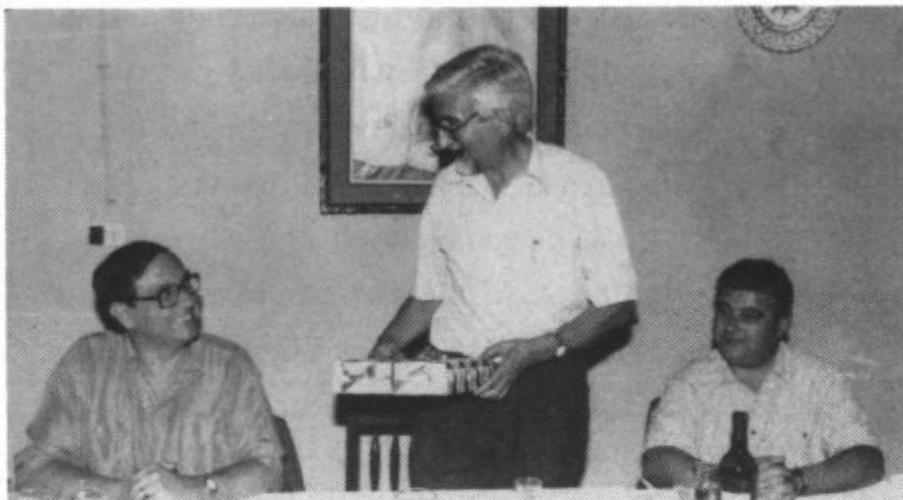
Homenaje a Toni Tugores

Desde la creación del 7 tiempo la revista MANACOR SETMANARI, hace ya 7 años, Toni COMARCAL. Tugores ha sido el Director. Ya antes La trayectoria periodística de Toni

profesional. Hace escasos días, la Empresa "Informacions Llevant", le rindió un merecido homenaje con motivo de la decisión de Toni Tugores, de dejar la dirección del "7 SETMANARI" para poder disponer, entre otras cosas, de más tiempo y tomarse un merecido descanso.

Durante el homenaje, al que se sumaron los compañeros de prensa y el Consejo de Administración de la Empresa, su Presidente, Don Antonio Miró, agradeció a Toni Tugores su labor como Director y le hizo entrega de una placa acreditativa de su buen hacer. Toni Tugores, es además de una excelente persona y muy buen periodista, amigo de sus amigos, y tiene una virtud muy precitada, sabe escuchar.

Ha sido nombrada, Directora del "7 SETMANARI", Magdalena Ferrer, a la cual damos nuestra más sincera enhorabuena.



(De izquierda a derecha). Don Antonio Miró, Don Toni Tugores y Don Juan Grimalt, en el acto homenaje.

también inició y dirigió durante un Tugores es impecable, seria y

CALA MILLOR 7

Restaurante Pizzeria

Tel. 58 56 06




Paseo Marítimo, 21
CALA MILLOR
ESPECIALIDADES

ENTRANTES

25. Ensalada "Waldorf".....575 pts.
26. Carpaccio parmesano.....875 pts.

PESCADOS

207. Bacalao a la riojana.....1.125 pts.
208. Filetes de lenguado "Buena mujer".....1.100 pts.

CARNES

114. T-Bone Steak (400grs.).....1.475 pts.
115. Escalopines al salmón.....1.150 pts.
116. Pechuga de pollo a la crema.....875 pts.

PIZZA

O sole mio: tomate, mozzarella, jamón, atún, huevo, pimiento, orégano.....875pts.

POSTRES

Tarta de la casa.....300 pts.
Buñuelos rellenos.....300 pts.

VINOS

Frascati Fontana. Blanco.....1.100 pts.
Lambrusco Emilia. Rosado.....1.100 pts.

NOTA DE EMPRESA

Pequeños regalos para grandes acontecimientos



VENTOSA, es una tienda dedicada al detalle del regalo, para recomendar. Tiene la exquisitez de su dueña, María, la cual procura, con mucho esmero y total dedicación, tenerlo todo a punto para la llegada del cliente, que es su mejor estímulo. Una tienda dedicada también para reflejar en dignos y buenos presupuestos, donde se conjuga perfectamente calidad-precio, ocasiones especiales como son: lista de bodas, comuniones y bautizos. Y si usted no encontrara lo que busca, pídalo sin reservas, porque en menos de 24 horas lo tendrá.

Hay que saber visitar estos comercios especializados, como es este caso, porque se dedican con cariño a atender al cliente y escoger piezas delicadas y originales que usted puede adquirir, sin lugar a dudas, para quedar bien en cualquier ocasión.

C/ Rafalel, 26 - Tel. 58 55 73
07560 - CALA MILLOR

F UERZA

E SPECIAL

R

R ELACIONES

E XQUISITAS

R

Los ojos claros, vivos y transparentes de Montse Ferrer, viajera incansable por todos los países del mundo para promocinar de forma audaz, primero, distinguida después y en proceso creciente, el producto de la firma *Perlas Majórica*, traducen una seguridad, firmeza, humanidad y... ¿por qué no decirlo?, una cierta rebeldía ante el mundo a la sociedad en la cual vive.

Ama su pueblo, Manacor -perdón-, a su ciudad. Cuando no viaja, su ilusión es ir los sábados a la plaza del mercado de compras. Tocar con sus propias manos los productos de la isla.

Y a lo largo de una conversación, que no una entrevista, Montse, no tan solo se siente "manacorina", sino que está orgullosa de serlo. Lo que sucede es que no siempre uno es profeta en su tierra. Pero Montse Ferrer es con su sonrisa sincera y franca, una Señora internacionalmente conocida, respetada y querida.

M O N T S E

Directora Comercial y Promoción Turística
de PERLAS MAJORICA

VIP'S

TEXTO: **I. S. S.**

FOTOS: **ESTUDI 9.**

C/Francesc Gomila, 3.
Manacor.

Montse Ferrer es una Señora con elegancia natural, don de gentes, dueña de sí misma, que dice lo que piensa sin duda alguna a sabiendas que provocará una reacción, no siempre de su gusto. Hace 20 años pensaba más en el qué dirán para evitar, precisamente esto.

Como relaciones públicas de promoción de su empresa *Majórica*, ha visitado todos los países del mundo y ha acuñado moneda, tal como haría un rey o reina. En este caso de la plena realización de sí misma, lo cual supone una riqueza y patrimonio intransferible. En ésta, una conversación con fotos vivas de ESTUDI 9 y contada, donde casi no hay ni preguntas ni respuestas.

"Yo soy manacorina"... y lo dice con la cabeza alta, sonrisa natural (la que reparte por el mundo entero)... y nos cuenta...

"Es cierto que mi trabajo ha sido y es promocionar el producto de mi empresa. Mis viajes han tenido siempre una connotación turística. Bruselas, fue precisamente mi primera experiencia y esto sucedía en el año 1974. Luego, Alemania, Italia, América.. y no tan solo promocionaba las Perlas Majórica, sino toda Mallorca, dado que iba conjuntamente con el Fomento de Turismo en un stand conjunto. Entonces no existía el 'Govern Balear'".

-Y hoy, 20 años después, todavía este espíritu joven, esa savia, parece ser que eterna, y sobre todo tu ilusión...

"Como bien dices son ya muchos años y tuve la gran suerte de que en mis viajes de promoción, donde era la única mujer, los demás me respetaban y me trataban muy bien. ¿Cómo te lo explicaría?, no tan solo por mi parte me sentía protegida, sino adoptada, cosa que me hacía sentir en familia, siendo consciente de que debía saber integrarme con el grupo y que éste nunca se sintiera cohibido hablando de según que temas ante mí."

-Lo que da a pensar cuando regresabas a Mallorca, en qué ambiente te encontrabas...

"Con mi esposo e hijos todo era natural y alegre. Pero por otra parte debo decir, lamentablemente, que el choque que se producía, como tú dices, a mi regreso a Mallorca, donde me sorprendían los comentarios erróneos sobre mi persona, además sin sentido. ¿Tenía ello sentido?, no lo sé. Lo que sí sentía es que cuanto más avanzaba en mi profesión a base de mucha voluntad y constancia, más me censuraban".

-Supongo que estas personas que tan "generosamente" cambiaban esa realidad en



habladurias, no te conocían sinceramente, porque las que sí te conocen...

"Evidentemente. Debo reconocer que al principio lo pasé mal. Y voy a contarte una anécdota que para mí fué decisiva. Me remonto a casi 20 años. Siempre me ha gustado la playa y el Sol. Durante un verano me fuí a la playa en bikini. Mi marido me preguntó sino era un poco pequeño, a lo que le contesté que me sentaba bien. Al mismo tiempo me dirigía al mar y pensé en lo que me dijo mi

esposo y reaccioné primero diciéndome que pudiera ser buscara cierta provocación, los comentarios, etc, y regresé en dirección a mi casa para cambiarme. Pero al llegar me pregunté; ¿qué quieres Montse, cantar la música de los demás o la tuya?. Y desde entonces hice lo que me parecía bien, porque nunca se actúa a gusto de todos y con quien tienes que estar bien es contigo misma. A partir de este momento nunca más me importaron los comentarios de los demás, lo cual no



INFORMATICA LLEVANT S.L.

Empresa de asesoramiento fiscal y contable

A través de esta empresa del Grupo canalizamos todas las gestiones encaminadas al mejor y más eficaz asesoramiento fiscal y contable de nuestros clientes.

Nuestro cometido se centra en tres parcelas:

I.- ASESORAMIENTO FISCAL Y CONTABLE DE PERSONAS FISICAS Y JURIDICAS.

II.- CONTABILIDAD DE EMPRESAS. Est.Directa y Coeficientes.

III.- CONFECCIÓN DE DECLARACIONES Y LIQUIDACIONES PERIÓDICAS EN ESTIMACIÓN DIRECTA, COEFICIENTES O MÓDULOS.

La puntual información al contribuyente de la densa y abundante legislación fiscal constituye nuestra línea de acción preferente, ya que de ella depende el buen inicio de toda gestión tributaria.

Por ello, periódicamente, y a través de este medio, les informaremos de las NOVEDADES FISCALES que hayan sido publicadas y que resulten de su interés.

EXPANSION, PARA SU MEJOR SERVICIO

En nuestro afán de expansión y de acercar la atención y servicios a los Sres. Clientes, hemos procedido a la apertura de una nueva oficina en SA COMA, Avda. Adelcas, Local nº 24 (entre Hotel Sa Coma Playa y Apartotel Vista Badia), en la que le dispensaremos, con la máxima atención y eficacia, TODOS AQUELLOS SERVICIOS que Ud. personalmente o su empresa requieran para que disponga del asesoramiento fiscal que sus necesidades reclaman. **Tel: 81 10 70**

**NO DUDE EN CONSULTARNOS, BIEN PERSONALMENTE, BIEN A LOS
TELF: 58 58 80-60, FAX: 58 67 40 Y 58 60 56**

DECLARACIONES PERIÓDICAS



"Cala Millor ha conseguido pasar a ser unos 'primeros espadas', desbancando otros destinos dentro de Mallorca, que antes eran pioneros"

significa que no les respetara, cosa que siempre he hecho y pienso seguir haciendo."

Creo que hace años surgió una cierta polémica con una determinada marca de perlas y Majórica.

"Mas que una polémica, diría, fue una estrategia de otra empresa, utilizándola como única alternativa para que, al mismo tiempo, se hablara de otras marcas comerciales, cuando *Perlas Majórica*, tiene piezas únicas que datan del año 1890. Es pues, sin lugar a dudas, la pionera. Recuerdo, y como yo otros muchos, que de niña iba al "Palau" a ver cómo los turistas visitaban las *Perlas Majórica*, donde en aquel entonces era todo un acontecimiento, era la única fábrica que existía. Las demás surgieron después con el crecimiento del turismo, precisamente cuando *Majórica* estaba introducida en todos los mercados del mundo. Y si hoy actualmente el punto neurálgico de reunión es aquí, en "S'Agrícola", donde tomamos este buen café. Antes era el bar "Sa Granja", donde

preferentemente los hombres iban allí a observar el fenómeno de cómo los y las turistas iban y venían."

-Tu último viaje fue en la ITB Berlín 1994, supongo...

pero resultaron ser muy amables y simpáticos. Que por cierto, este año no te ví en Berlín, ¿porqué no viniste?"

-Cada año va la representación

que en estas ferias promocionales estamos supeditadas al espacio. Pero me percaté de que no había ni un T.T.O.O., ni un alto ejecutivo, director, político o nosotras mismas del stand de Mallorca, que no hiciéramos la tertulia con Montse Ferrer. Al ser la primera vez que visitaba esta Feria, me lo descubrió Karin Baseler... "hay que ir a ver a Montse". No me dijo "hay que ir al stand de Majórica". Y durante los días que duró la Feria, me di cuenta del valor de tu buen hacer, de hasta donde puede llegar una mujer. Me di cuenta de este toque especial que trasmites a las personas y sobre todo supe cómo eres respetada. Fue cuando te conocí.

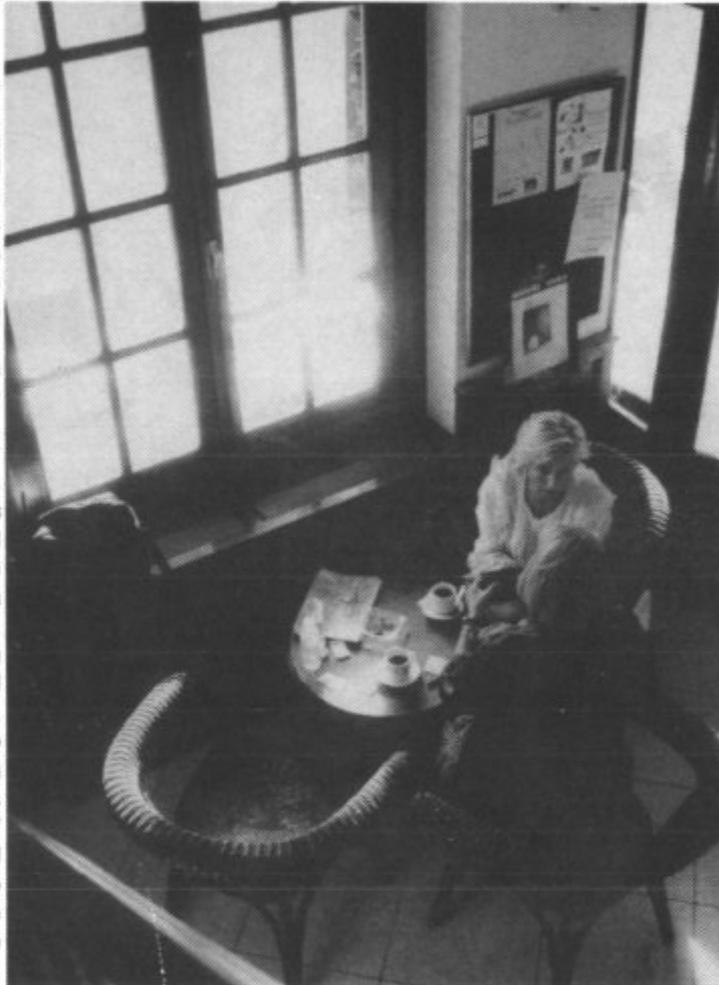
"Pero ¿qué dices?, ¡si nos conocemos de niñas!. Cala Bona, tu familia, o mejor dicho, somos un poco familia. ¡Qué gracia!, es que eres increíble, Isabel."

-No, nos perdimos en el tiempo y nos encontramos en Berlín. Pero pasemos a un tema que trataste en la Tertulia de "Cas Metge" ante el Conseller de Turismo, Sr. Flaquer:

OFERTA COMPLEMENTARIA...

"Me preocupa mucho este tema, porque se ha extrapolado y no solo en el mercado de las personas, sino en todo lo que concierne a la oferta complementaria. En principio, no existe la unión que debería haber. Cada uno va por un lado. Por otra parte, hay que tener muy en cuenta que si un turista se siente estafado, no recuerda exactamente ni la tienda, ni el lugar, pero sí el destino turístico, en este caso, Mallorca. Y esto es algo que debe cuidarse, mimarse y donde, sin lugar a dudas, las autoridades deben implicarse y 'mojarse'.

Hay que decir también que ciertos precios son abusivos en comercios



El ambiente de S'Agrícola fue el punto de encuentro.

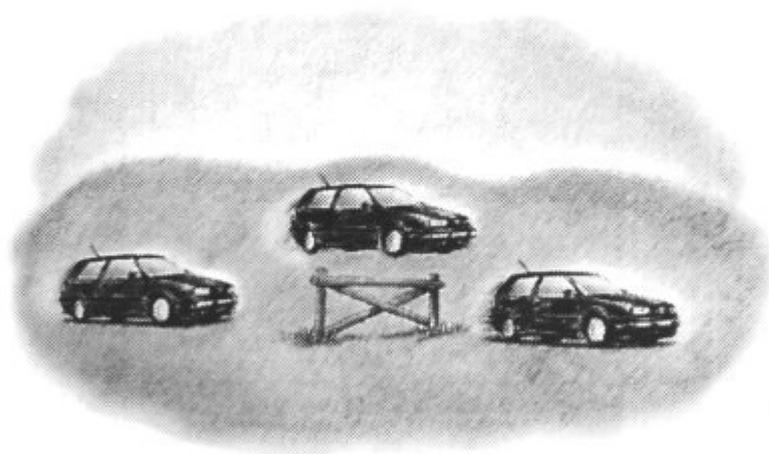
de un ayuntamiento y a mí me corresponde en el 95. Por cierto, quiero subrayar que donde conocí tu verdadera dimensión profesional fué en la ITB de Berlín en 1993. El

"Y un día me dije, ¿qué quieres Montse, cantar la música de los demás o la tuya?. Opté por la mía"

"Estuve en al ITB, pero luego viajé más. Recientemente fuí a Moscú y aún en el año 1994, también había cinco hombres y yo. Al principio les costó creer que fuera sola a Moscú,

stand de Majórica, es visita obligada para todo mallorquín, sin contar los miles de personas que pasan a visitarlo. Un stand pequeño... tú más que nadie sabes

Obsesión.



Remedio.

**200.000 pts. menos
en toda la gama Golf.**

Tratamiento.

Venga antes de fin de mes a cualquier concesionario Volkswagen.
Le aplicaremos el remedio o le regalaremos el aire acondicionado. Y, por supuesto,
le descontaremos 100.000 pts. más si se acoge al plan del Gobierno.



VÉALO EN:

Montserrat - Moyá C.B.

Carretera Palma - Artá Km. 49 - Tel 55 01 25 - Manacor

APTOS: EL DORADO SA COMA



INFORMACION Y VENTA



COTESA

CONSTRUCCIONES / ESTUDIOS / PROYECTOS / PROMOCIONES

URB. SON FLORIANA - AVDA. MAGNOLIA, 6
07559 CALA BONA / SON SERVERA / MALLORCA
TELS. (971) 58 59 11 - (971) 58 59 51 - FAX (971) 58 51 87

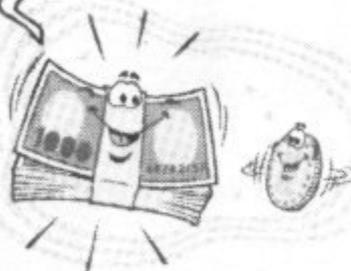
SA COMA - SAN LORENZO - MALLORCA

**PROXIMA ENTREGA
DE LLAVES**



de pago a condiciones
convenir !!!

**Apartamentos con
1, 2 y 3 habitaciones**



ACABADOS DE 1ª CALIDAD

- Doble tabique con aislamiento
- Pavimentos de gres
- Hogar-chimenea en sala-comedor
- Carpintería interior en madera teka, lacado en color natural
- Herrajes de latón y armarios empotrados
- Carpintería exterior en aluminio lacado blanco
- Antena colectiva TV y FM
- Portero electrónico
- Pintura plástica blanco mate en interiores
- Revestimiento exterior con textura especial (cempral)
- Ascensores de 8 plazas
- Plazas de aparcamientos y trasteros en el propio edificio
- Piscina con gran solarium
- Zona ajardinada

CONSTRUYE:

 **coemsa**

donde se va a buscar el pan para hoy sin pensar en el hambre de mañana y son muchos los que coincidimos que en Mallorca el tiempo de crisis no ha sido suficiente aun para realmente pensar en cómo se debe actuar. Y en este aspecto, lo de la oferta complementaria, ¡buen tema me has

competencia desleal es engañar al cliente y en cierta manera puedo entenderlo, no obstante debería haber una normativa donde se vigilara cómo y lo que se vende."

-Y aquí llegamos al punto neurálgico, la promoción...

"La promoción es imprescindible e

vida y no solo era visitado por los de Mallorca, sino que era consultado por todos los países. Era un stand rey, con mucha dignidad y un sello peculiar. Mientras que ahora, tenemos los pabellones más feos, poco acogedores, donde, por cierto, se llevan a cabo unas ruedas de



Me preocupa mucho el tema de la oferta complementaria.

tocado!, me hallo ante un problema para mí muy importante que es la venta ambulante en los hoteles. Lo considero desleal, para cualquier tipo de comercio, sin hablar tan solo de la firma comercial que represento."

-Explicáte pues, por favor...

"De hecho hay una regulación en turismo que prohíbe la venta ambulante y sin embargo resulta que cualquiera que pida para vender en un hotel le firman el permiso con sello incluido, sin pedirle lo que vende ni a qué precio, y eso, además de ser una

importantísima, pero hay que enfocarla bien y con proyectos eficaces. Siempre se tiene que llegar con los políticos que la representan y en cierto modo la dirigen, a un

entendimiento, nunca a un obstáculo.

Antes, el stand de Mallorca en las ferias turísticas, tenía mucha más

prensa con los tour operadores, deprimentes, cuando se podría sacar más jugo, más resultados y comunicación."

Anda Montse, dime algo sobre Cala Millor...

"Pues que vives en una zona privilegiada, donde considero que los hoteleros han sabido mantenerse unidos y que la zona está cuidada. Cala Millor ha conseguido pasar a ser unos primeros espadas,

destacando otros destinos dentro de Mallorca que antes eran pioneros."

"Muchos comercios buscan el pan para hoy y el hambre para mañana"

Restaurante LA CABAÑA

En los jardines del EUROTEL



07559 Costa de los Pinos
Son Servera - Mallorca - España
Tel: (9)71.567600
Telex. 68666 - Fax. (9)71.567737



- *Se puede contemplar el mar en el anochecer* •
- *Se puede cenar en un ambiente distendido y amable* •
- *Se pueden degustar platos nuevos hechos con cariño (como antiguamente)* •
- *Se puede pagar lo justo (o un poco menos)* •

**TAMBIEN SE PUEDEN HACER ESTAS CUATRO COSAS
AL MISMO TIEMPO**

VISITENOS !

LA CABAÑA

Reserve su mesa - Tel: 56 76 00 EXT. 187

El arte de convertir *el dulce zumo de uva en vino*

Al sentarnos ante una botella de vino, no nos encontramos delante de una bebida mas, ni tampoco tenemos un líquido alcohólico que puede darnos más o menos placer al beberlo, o incluso animarnos un poco, caso que nos excediéramos. Todos deberíamos hacer un esfuerzo por intentar mirar un poco más allá y pensar lo que lleva consigo el vino.

En una copa de vino hay una gran dosis de historia, historia y cultura, transmitida de generación en generación, mejorándola día a día las técnicas de elaboración y conservación. Y empezando por el viticultor, que prepara los terrenos, planta las cepas y espera pacientemente unos años para que éstas den sus primeros frutos. Cuidarlas y mimarlas para poder conseguir al final del verano una buena vendimia. El viticultor; ese hombre de campo, que no duerme cuando hay riesgo de heladas o que reza cuando ve el cielo, se pone negro y amenaza granizo en pleno tiempo de vendimia, a sabiendas que "se la juega" cada año -las cepas solo dan una vez cada 12 meses-, lo cual es frágil y se puede malograr en un leve espacio de tiempo.

No obstante, hay temporadas vinícolas en que todo va bien y muy difícil de explicar es para mí, que lo vivo" in situ", lo que se siente en pleno verano paseando dentro del viñedo y contemplando esa maravilla de la naturaleza que es la vid. Y la segunda parte de vino que comienza cuando llega la uva a las distintas bodegas, comienza otro gran virtual; el arte de convertir el dulce zumo de uva en vino, donde son muchos los factores que intervienen para que ese vino tenga una calidad y unas características.

Aunque tenga más o menos calidad y nos pueda agradar o sorprender, lo que es bien cierto es que el vino logrado y repasado por muchas manos para poder alcanzar esta plenitud de aromas y matices, la convierten en la bebida por excelencia. Y deseo que este pequeño comentario sirva para que la próxima vez que descorchemos una botella, pensemos un poco en toda la parte de historia, más cultura, que dentro lleva la botella de vino. Gracias.



*Miguel Gelabert,
Restaurador y
enólogo.*

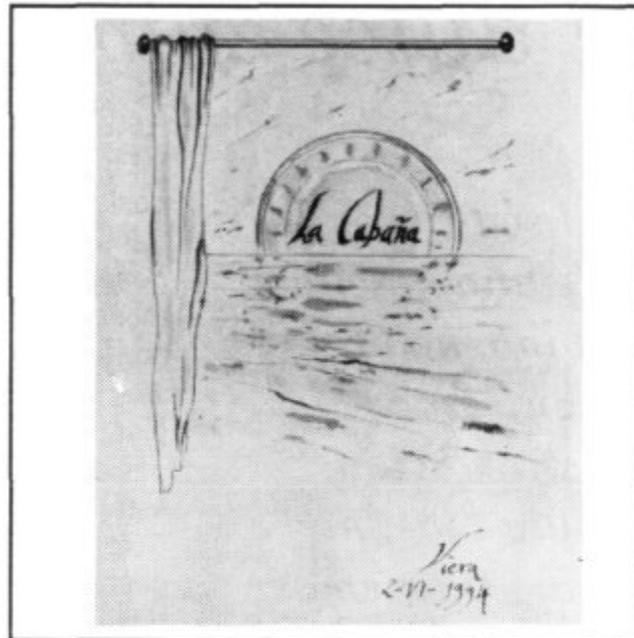
Rte. La Cabaña

En el incomparable marco del Eurotel y en Costa de los Pinos, puede usted degustar, además de exquisitas especialidades como; bonito mechado de anchoas con salsa de llandeta o rape especial "La Cabaña", como también carne de cordero y tournedo al estragón con tuétado especial de la casa, ensalada de frutas con miel y leche frita, así como también una exquisita tabla de quesos; la más maravillosa vista de un lugar privilegiado, donde se contempla toda la Bahía de Cala Millor desde un punto totalmente opuesto al ruido de la masa y el bullicio.

La Cabaña es, por supuesto, un lugar exquisito y único. Su Encargado es Emilio Ruiz y el Jefe de Cocina, atiende por el nombre de Marino.

Subrayando que en esta temporada, el restaurante ha sido totalmetne renovado con mesas y sillas "la maison" de hierro fundido, todo francés. Lencería de los Vosgos y porcelana de "Limoges", manteniendo sus precios habituales.

La carta ha sido diseñada por el reconocido pintor Viera. Visítenlo, se lo recomendamos.



Calle Binicanella, 12
Tels: (971) 585515 - 585552
CALA MILLOR



Carretera Cala Agulla, 19
Tels: (971) 564300 - 564017
CALA RATJADA

BAL-090 Telefax 586470

ORLANDO - DISNEYWORLD

Precio incluye: avión + Hotel + traslados

97.900 pts.

OFERTA ESPECIAL

PUENTE DE LA ASUNCION

Andorra - Valle de Arán - Lourdes	
Del 12 al 15 Ago.	41.800 pts.
París	
Del. 12 al 15 Ago	67.900 pts.
Amsterdam	
Del 12 al 15 Ago	76.500 pts.

FIN DE SEMANA EN LOURDES

Del 23 al 26 Junio. Todo incluido
32.900 pts.

TUNEZ. 8 días en media pensión	49.300 pts.
ROMA. 8 días en H** traslados y avión desde Palma	69.500 pts.

Disponemos de una amplia oferta de vuelos charter al REINO UNIDO, ALEMANIA Y FRANCIA.
Precios desde 10.000 pts. (sólo ida)
PIDANOS INFORMACION!

Rte. Son Floriana



Son Floriana tiene el sabor de un buen quehacer diario y donde manda Rey, no manda marinero. Y de ello sabe un rato largo Sion des Pi, Director del Restaurante y Tófol Moreno, Director de los fogones.

Sus especialidades son tradicionales y de mercado; arroz en distintas variaciones, pasta a la crema con langostinos, corderito asado a la pimienta, hojaldre relleno con lubina, carpaccio de pato... y en cuanto a precios se refiere, oscilan de las 2.500 a las 3.000 pts. Todo incluido. O comer se puede un menú por 1.800 pts., a recomendar.

Abierto desde el año 1986, goza de amplios jardines, respondiendo a la ubicación de una finca antigua, decorada con un gusto especial en arte.

Para Sion, el vino depende según la comida, pero se decanta siempre por un mallorquín, porque su calidad y producto es recomendable y hay que darlo a conocer.

Como plato veraniego, escoge un "Tumbet" y de pescado por tradición. De entrante, una buena crema de trampó fría.

Importa la ubicación de este tranquilo restaurante, donde huele a romero, a bocambilia y a ... "Barça", hinchas del jugador M. Angel Nadal, de sus hijas y de lo que es saber llevar con entrega e ilusión un buen Restaurante.

BONES FESTES DE SANT JOAN



Dirección: Sion des Pi

Chef cocina: Tofol Moreno

Servicio de Bar (vinos - cóctels y champañas) con Pedro Mora

Menjar bé i viure, lo demés fa riure

URBANIZACION SON FLORIANA • Teléfono 58 60 75 • CALA MILLOR

Rte. Mediterrani



La categoría de dos tenedores de este Restaurante, la supera en cuestión de gusto, condimentación y servicio, como a veces suele suceder a otros restaurantes. El Director del comedor es Pepe Lizancos, que con estilo propio y educación acentuada, atiende al cliente. Su tocayo, Pepe Macias, dirige con tiento y al punto, la cocina, gozando entre los dos de una acreditación, no tan solo respetada, sino también sofisticada. El servicio es un toque de clase, la decoración responde en gran parte a Don Antonio Batle, el cual ha dado a dicho Restaurante, un tono peculiar de su afición favorita, los coches antiguos, una moto, un llaut, aquel carro ya irrecuperable y un todo estilo.

Como especialidades recomiendan una parrillada de pescado, un "chatoubriand", steak tartaro y ese paté único donde tan solo puede usted degustarlo en dicho lugar. Los precios-calidad están abiertos al público, donde abrieron por primera vez en el año 1989.

Si tienen que recomendar un vino es Rioja. Disponen de surtida bodega de cavas. Y un buen consejo es, según ellos, saber comer con tranquilidad.

Ir a comer al Mediterrani, es y significa, tener buen paladar.



Rte. Ca's Torrador



Tal es la solera de este Restaurante, que da nombre a una plaza. Puede que por la situación o por la afición que a los toros tiene su dueño, Vicente Jiménez. Su esposa, Mari Carmen, co-propietaria y "alma mater" del Restaurante, donde no se prohíbe fumar, dado el vicio o no que Vicente tiene a los habanos.

Ubicado en Cala Millor, Vinya del Mar, 18, responde al teléfono: 585276, cerrando los martes y abriendo a partir de las 18h. desde el año 1977. Su especialidad es carne a la brasa. A recomendar, salsas caseras.

El ambiente es agradable y familiar. Sus clientes son casi fijos, tanto el español como el alemán o inglés. Bodega bien surtida, recomendando el vino CAVAS HILL.

Tiene calidad de mercado y atiende personalmente la parrilla Vicente, a buen precio y alta calidad. Mari Carmen se encarga de las salsas y de atender directamente al cliente con acierto y simpatía. *Ca's Torrador* se incluye en la Guía de Restaurantes Recomendados por CALA MILLOR 7, añadiendo que el trato es especial, como su cocina, una cocina que opta por la continuidad, superándose hacia la calidad sencilla y garantizada.



Restaurante - Parrilla

Ca's Torrador



Calle VINYA MAR, 18

Teléfono 58 52 76

07560 CALA MILLOR - Mallorca

ABIERTO TODO EL AÑO

Martes Cerrado

Bar Grill Ca'n Bosco



Simón Bonet, Miguel Rigo, Ana Font y Lorenzo Ortiz, han sabido situar su buen hacer gastronómico a base de constancia e interés en un lugar privilegiado como es el Puerto de Cala Bona. Su especialidad es carnes al grill, cocina mallorquina, tapas y "pa amb oli". Trabajan con género fresco, inaugurándose con experiencia acumulada el 3 de abril de 1994.

Si tienen que recomendar un vino, será el "Berberana, crianza 90"; un plato, gató en escabeche y un buen consejo es el de utilizar siempre productos de nuestra propia tierra mallorquina.

Para un menú familiar aconsejan sabialenta, un trampó o gazpacho; brochetas de carne variadas y crema de frutas del tiempo.

Ca'n Bosco tiene el tono peculiar del sabor marino, de un personal simpático y sobre todo de una situación privilegiada, dado que Cala Bona tiene este toque especial, inerte y eterno entre los tiempos del tiempo. Un gusto sereno, una aventura eficaz, un rostro de profesión y cariño. Todo se puede decir de Ca'n Bosco y nada se puede restar. Una visita, es pues obligada, al buen gusto del paladar.

Bar Grill **CA'N BÒSSEO**

**BERENARS,
CARN TORRADA,
CUINA MALLORQUINA**

**Ingeniero Garau Mulet, 22 • Port de Cala Bona
Tel: 58 63 50**

Rte. Es Mollet



La situación privilegiada de este Restaurante hace sentirse a uno especial. En la terraza, donde este verano han instalado un grill, se confunden las sillas con las barcas, la conversación de los marineros con la de los turistas, y ya dando una ojeada a la carta, notas esa calidad oportuna y rica en ofertas preferentemente de pescado fresco.

Su Director, Luís Díaz, tiene claro ya desde le año 1987, en que se inició con este Restaurante, que el mejor consejo es el trabajo bien hecho y el cariño al cliente, manipular bien el género y una gran limpieza en todos los aspectos. No es muy amigo de las salsas, cuida de carnes lechales, frescas y buenas. Su cocina es de mercado y te confecciona un menú al momento con garantía elaborada y manos expertas.

Juan Moreno es el encargado y la cocinera debe pasar cuentas con Cala Millor 7, porque con esta vez ya van 7 las recetas de cocina que nos debe dar, lo que sucede es que las espera de Sevilla y éstas no han llegado aún.

Un Restaurante digno y frente al mar, donde se pueden pasar atardeceres inolvidables, por que está en un lugar unico, Cala Bona.

RESTAURANTE

Es Mollet

Les presentamos nuestra carta de carnes, pescados y mariscos

¡NOVEDAD!

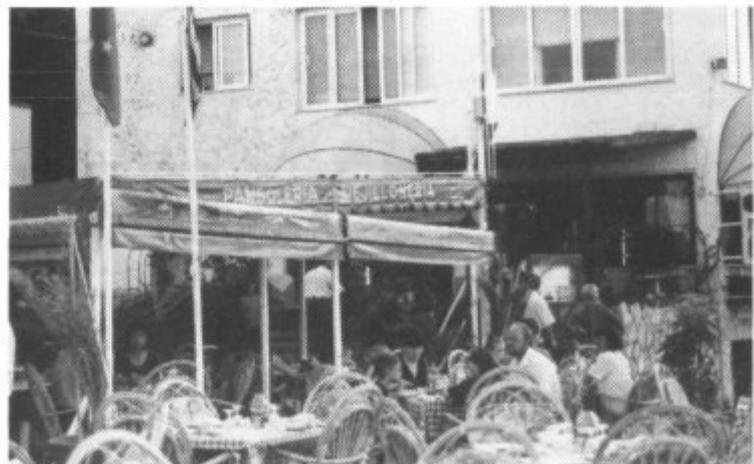
Barbacoa con carnes al grill

Terraza totalmente renovada
con vista al mar

ACEPTAMOS TARJETAS

C/ Llebeig, 8.
Puerto de Cala Bona
Tel. 58 59 23

¡OS ESPERAMOS!



**Gracias por
tu visita!**

Rte. Los Pájaros

Jaime y Magdalena, Director de cocina y comedor respectivamente de dicho restaurante, tienen la savia marinera de un buen quehacer cerca del mar y de ser, entre todos, los únicos descendientes de pescadores auténticos. Cuando Cala Bona tan solo era Cala Bona y no más añadidos, había ese pescado fresco y vivo que hoy pocas personas compran para sus clientes.

Las especialidades de dicho restaurante es el pescado fresco y carne a la brasa, y sus precios son calidad según mercado, garantizando siempre la calidad.

Iniciaron esta andadura gastronómica en el año 1973. Para beber un buen vino, recomiendan "Gran Civet Hill" y un plato exquisito para el verano es rape a la marinera, especialidad de la casa.

Un menú familiar es "arròs brut", lechona y de postre, un helado. El menú diario es de 700 pts, y además de desear unas felices fiestas patronales, tienen el gusto de recomendarles una visita a su restaurante, donde hallarán ese gusto al mar y sus frutos.



RESTAURANTE - BAR



C/ Na Llambies, 33 - Tel. 58 59 22 - CALA BONA

Rte. S'era de Pula

El Restaurante S'era de Pula responde al teléfono: 56 79 40 ya una categoría de dos tenedores. Sus especialidades son; suprema de rodaballo con verduritas crujientes, filet Migñon, Paco Gil con salsa Bearnesa, lomos de lubina a la "Cardinale" con gambas y angulas gratinadas. Todo esto combinado con un ambiente especial que compagina con las Tertulias de Pula, ya célebres en toda España y cuyo indiscutible creador fué Don Romeo Sala, propietario de dicho Restaurante.

Fué en el año 1969 que se inició esta aventura gastronómica. El Director del comedor es Aurelio Ucendo Grandes, siempre atento y eficaz. El Director de cocina es Paco José Gil Moreno y el precio-calidad lo determina el cliente a la hora de pagar.

Como vino, nos recomiendan un Martínez Lacuesta del 85 y plato para el verano, pues queda bien un "foie-gras" con vietas al vinagre de frambuesa. Siendo el menú preferido para la familia; gazpacho de aguacate, lomo de salmonete con salsa vizcaina, codornices al vino marsala y frutas y papaya rellena de mousse de plátano sobre kulis de frambuesa. Añadir esta especial atmósfera que rinde culto a lo personal y mágico con un estilo tirando a elitista.



ESTUDIO DE BELLEZA

Esencia

Regido por: **Esperanza Meca**

UNISEX

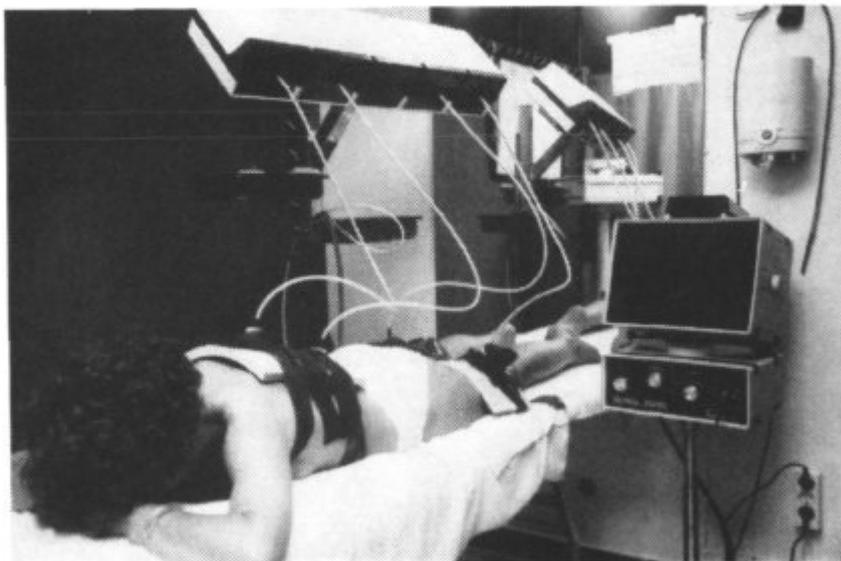
C/. Biniconellas, 19 - A • Teléfono 58 60 22

07560 - CALA MILLOR



KEMO

*Tratamiento para
obesidad, acné,
eliminación
estreñimiento,
celulitis, mala
circulación
sanguínea y
linfática*



Rte. Ca's Patró Miquel

La situación de este restaurante, aunque ubicado en calle de circulación rodada, dispone del espacio suficiente y aparcamiento propio y amplio. Tienen además comedor-jardín y especiales reservados para grupos o familias. Su encanto es además vinícola, dado que su Director y Jefe de Cocina, Miquel Gelabert, es vinicultor con premios acreditados en el mundo del vino.

El Jefe de Sala es Juan Sánchez, que tiene el don de la observación y gusto en el servir; sabe estar y respeta al cliente. Como especialidades; pescado fresco y cocina mallorquina, condimentada con ese cariño natural y paciencia que requiere. El precio del menú del día es de 1.500 pts. Miquel Gelabert se independizó como restaurador en el año 1991, llevando ya muchos años involucrado en este mundo.

Como plato de verano recomienda el "tumbet" y la coca de albaricoques.

Referente al menú familiar, *Ca's Patró Miquel*, nos recomienda: croquetas de pollo y jamón, paella de "cuera" con fideos, macedonia de frutas frescas y helado de almendra con ensaimada. *Ca's Patró Miquel*, tiene ya sello acuñado con firma propia. Por ello, lo recomendamos.

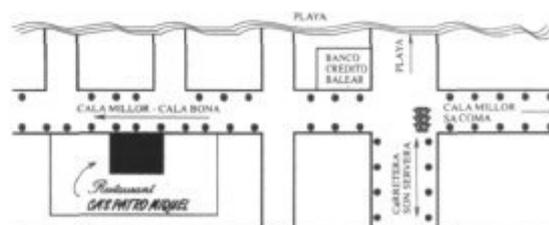


Restaurant CA'S PATRO MIQUEL

*Cuina Mallorquina
i Marinerà*

chef i direcció
MIQUEL GELABERT

*Celler Propi
Vins d'alaboració Artesana*



Parking Propio - Parque Infantil
Calle Na Llambies, 5 - CALA MILLOR
Tel.: 58 64 76

Cerrado domingo noche y lunes al mediodía de noviembre a junio.
Cerrado lunes al mediodía y miercoles al mediodía de julio a octubre.

Rte. Es Pi

El Restaurante Es Pi, tiene sabor añejo y profesionalidad, con un cierto tinte de cariño que Mateo Pascual sabe dar a los clientes, como Director del mismo Restaurante y también como amigo.

Atiende la cocina Felipe Caldentey, el cual da cabida cuenta de su especialidad, "La Fideuá", entre otros platos, preferentemente el pescado fresco condimentado a la parrilla y acompañado de buenas guarniciones y salsas. Mateo aconseja los vinos de Mallorca y añade sus especialidades, el "Trampó amb Sípia". Su calidad y precio son generalmente comprobados por el mismo cliente al enseñarles antes de su condimentación, el género acreditado.

Como menú familiar nos recomienda: calabacines rellenos de pescado y un sorbete de frutas. Dispone de una buena bodega. El servicio y trato al cliente es familiar, corecto y limpio. Mateo tiene la virtud de ser un autodidacta y gran trabajador. Compagina su trabajo de restaurador por el amor al arte de la pintura, donde tiene buenos amigos. La foto que ilustra este comentario es una cerámica del reconocido pintor y amigo personal de Mateo, Ferré i Andreu, que precede la entrada de dicho Restaurante.



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

La set, les mata

La Associació Amics de les Tortugues A.D.L.T., presenta diverses alternatives per a la supervivència de les tortugues a la seva consideració i coneixement.

com les de fora hi puguin anar a beure i a la recerca de seguretat.

S'abeurador pot estar fet de lona per abeuradors o d'obra o recipients baixos (mètode emprat per nosaltres i

no molesti als animals, tenint tot preparat el més silenciós possible.

L'aigua que s'empra per abeuradors de llarg abast és millor que sigui de pluja o de manantial per evitar acumulació de clor, no tenen aquest problema els abeuradors de curt abast sempre que cada vegada es mescli amb aigua clara. D'aquesta manera la reinserció a la Naturalesa de noves tortuguetes es veuria reforçada i amb percentatges d'èxit mes elevats, ja que evitaria els intrusos, els cans, i seria un refugi ideal de fauna salvatge. Es molt urgent instal·lar-ne un a sa colonia de tortugues que hi ha a la zona de Cala Morlanda.

A.D.L.T. ha comprovat la extrema sequetat i l'afluència de vianans, a vegades motocros i ciclocros, nins, cans, i remats d'ovelles que mengen la poca verdor que hi queda.

Noltros hem instal·lat alguns abeuradors per diferents indrets, són bruïoles de cossiols baixes i estan amagades al públic per no descobrir



Detall de dues tortuges bebent

Primera-. Els habitants costaners estan greument amenaçats per la sequera i per la massiva presència humana, per l'avalanxa de turistes que de forma indiscriminada circulen per ses garrigues properes a la costa (Punta Amer, Cala Morlanda, etc...), aquestes persones cerquen les zones més salvatges i ho trepitgen tot.

La solució seria instal·lar uns perimetres tancats al voltant d'un abeurador. Els metres quadrats del perímetre s'haurien d'estudiar a la conveniència de cada cas.

La forma de tancar podria esser de reixeta ampla o de fils de ferro, deixant lloc a la part d'abaix perquè hi passin ses tortugues, tant les de dins

que garanteix la neteja de l'aigua). Aquests abeuradors protegits haurien de tenir un dipòsit que amollés gota a



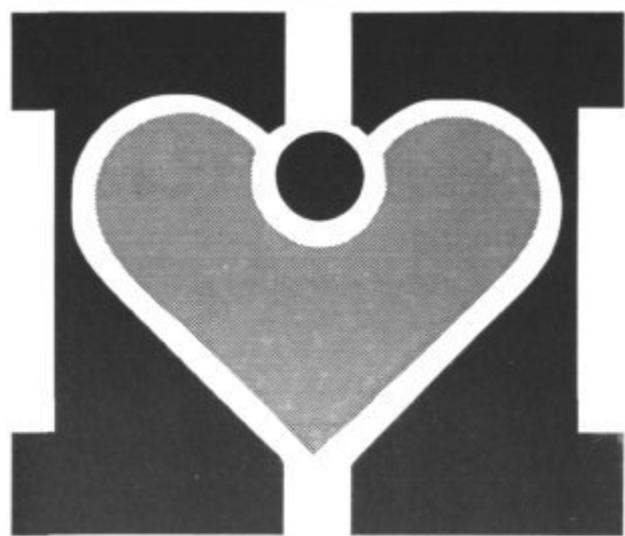
Hàbitat destruït o en vies de destrucció, com veiem per la terra trepitjada.

gota durant quinze o vint dies, la sortida també gota a gota, donaria verdor al perímetre tancat i milloraria substancialment l'hàbitat de les tortugues i altres animallets com ara els VITRACS que hem vist exemplars banyant-se als abeuradors. La instal·lació de les reixetes i abeuradors s'ha de fer de forma que

als animallets que hi van a beure, sempre que podem demanarm permis als propietaris de les finques, inclús a petició nostra hi ha que han adaptat abeuradors per perdius i altres animals perquè hi puguin beure les tortuges, aquesta és una proposta a fer a les societats de caçadors, etc...

N.B.

**TRASPASO
HAMBURGUESERIA**
en Cala Bona.
Pleno funcionamiento. Se
traspasa por no poder atender.
Precio: 1.500.000 pts.
Alquiler: 35.000 pts.
Tel: 586582 / 798118



HIPER MALLORCA

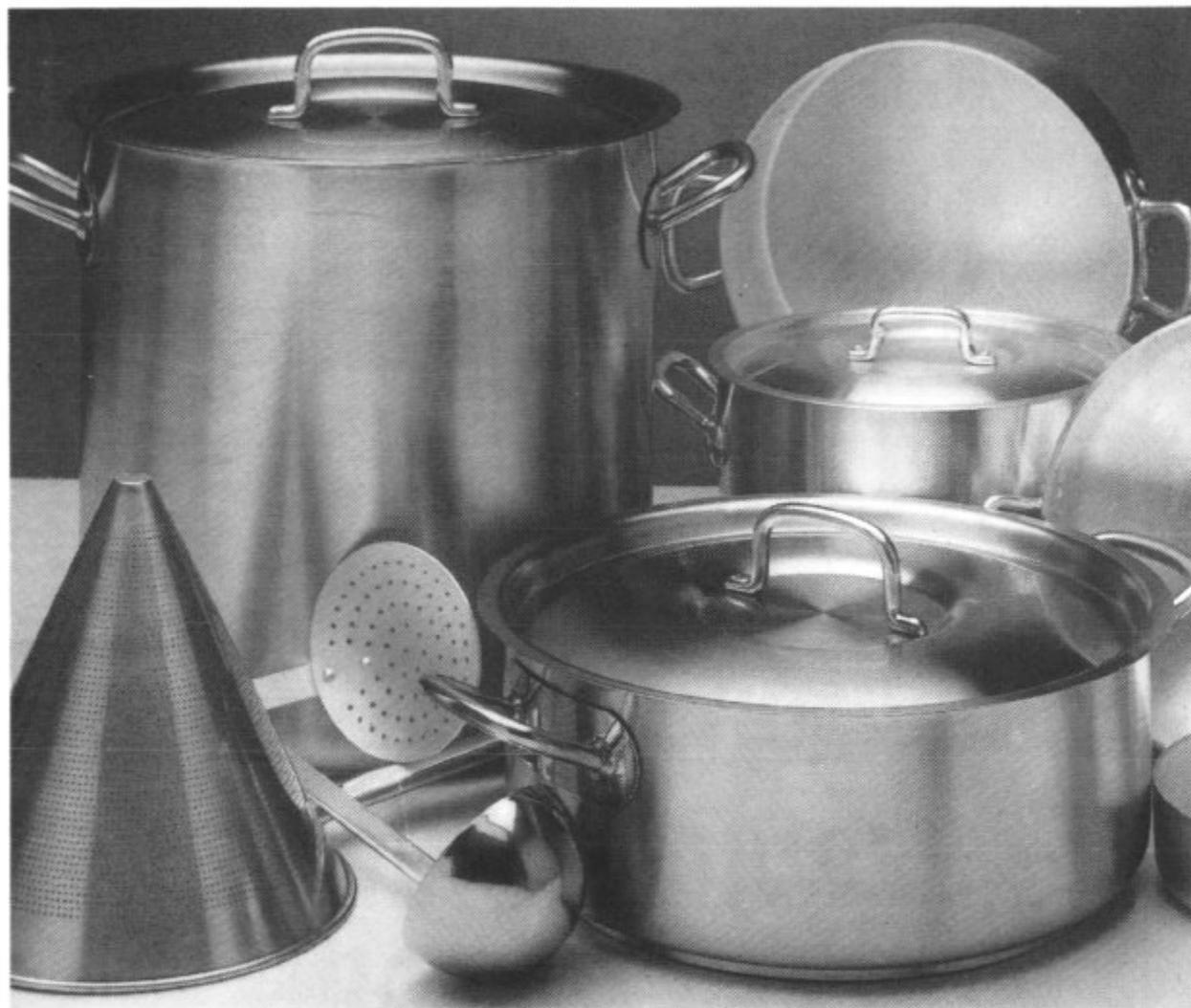
**En Manacor, Felanitx, Inca...
y naturalmente en
CALA MILLOR**

Las mejores ofertas

¡VISITENOS!

SUMINISTROS MURILLO, s.l.

Almacenista hostelería



Disponemos de todos los complementos
para la cocina que necesite

C/ Juana Roca, 39.

Teléfono y fax: 56 73 21.

NURIA LLAGOSTERA, SELECCIONADA EN EL EQUIPO NACIONAL

Participará en la "EUROPA CUP"

Nuria Llagostera, del *Club Tennis Can Simó* de Cala Millor, después de vencer en las instalaciones del *Club Tennis Vall de Ebrón*, a la nº 1 Cintia Pérez, se proclamó Campeona Nacional categoría infantil, al SPORT GOOFY.

Seguidamente participó en el *Torneo Perlas Sureda*, que se disputó en Magalluf, jugándose la final femenina en la categoría absoluta el día 5 de junio por la tarde entre las jugadoras Mónica Amador, del *Club Tennis Gran Playa* y Nuria Llagostera del *Club Tennis Can Simó*, siendo la ganadora la jugadora de Cala Millor con el resultado de 4-6, 6-3 y 7-6 (8-6).

Hace tan solo unos días, el Presidente de la Federación Balear de Tennis, Don Enrique Sala, comunicó a Nuria que ha sido seleccionada para formar parte del equipo Nacional Femenino Sub-14, participando en la "Europa Cup" a celebrar del 26 al 28 de junio en el *Club Atlético Montomar* de Alicante, fase clasificadora y del 1 al 3 de julio en Bruselas, fase final.

El equipo de Can Simó, sus compañeros y familia, están de enhorabuena.

R.

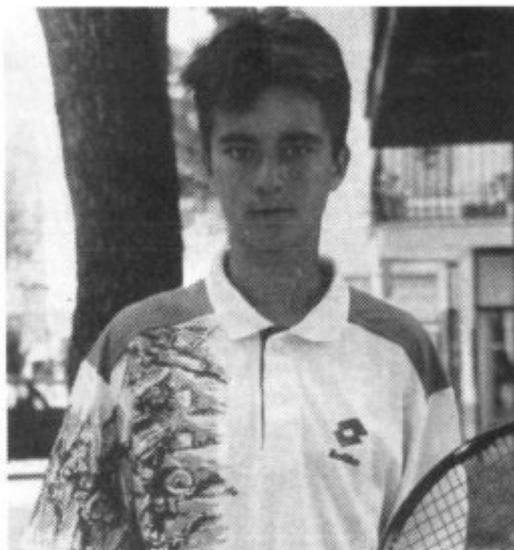
Nuria Llagostera a por la "Europa Cup".



FCO. XAVIER CABEZAS, campeón categoría infantil en Santa Ponça

El *Club Can Simó*, hace años dedica muchas horas a entrenar jóvenes para que se perfeccionen en el deporte del tenis y en ello encuentren su satisfacción y puede que su porvenir.

Quien nos ocupa ahora la atención es Francisco Xavier Cabezas, de 14 años de edad, que además de un buen estudiante, es también buen deportista. Hijo del empresario de *Limpiezas Ruiz*, Paco y su madre Feli, que fué la que un verano en el que finalizó la escuela, hace ahora 4 años, le animó a iniciarse en este deporte. Así pues, a base de constancia y voluntad, además de gustarle el deporte cada vez más, ha participado en muchos campeonatos de su categoría infantil, siendo proclamado campeón en el torneo que tuvo lugar el 6 de junio en



Fco. Xavier Cabezas.

Santa Ponça, "Inter-Escuelas". En la final disputada en Calviá, este mismo año, Campeonato de Mallorca, quedó subcampeón.

Este verano, Francisco Xavier, desea jugar el circuito y quedar clasificado entre los cinco primeros. Se realizan diferentes torneos, donde los 16 primeros clasificados, juegan el master que se desarrollará en Palma.

Contento con su entrenador, Jimmy y admirador de Bruguera y Carlos Costa, Francisco es persona de pocas palabras y de muchos hechos. Ante sí le

espera un futuro prometedor. Seguiremos gustosos su trayectoria.

R.

BAR NAUTIC
En Rafael d'els hermits
CALA SONA.

C/ Ingeniero Garau Mulet, nº 21 - Tel. 58 60 27

*Informamos a nuestros clientes que disponemos de
pantalla gigante de T.V. Para disfrutar de los
mundiales. El local permanecerá abierto,
independientemente del horario, siempre que juegue
la selección española*



*Les ofrecemos nuestros "pa amb oli" calientes,
pechuga de pollo, lomo, costillas de cordero,
"pa amb oli" especial Nautic... Todo ello
acompañado de un buen vino o una de
nuestras 15 clases de cerveza*

EL MEJOR AMBIENTE,

LA MEJOR HORA... ¡EN EL NAUTIC !

NUEVA DIRECTIVA EN EL CARDASSAR

Tras la dimisión de los anteriores dirigentes

Tras cinco temporadas continuas en Tercera División, el pasado lunes día 13, los directivos de la entidad "Ilorencina", firmaron su dimisión quedando tan solo en la directiva entrante su Presidente, Xisco Umbert y el Secretario, Ignaci Umbert, en gran parte para agilizar los términos burocráticos en la Federación Balear de Fútbol, ya que los mencionados, tras un breve espacio de tiempo, también dimitirán y pasarán como "hombres fuertes" de la entidad gualdinegra, Joan Santandreu y Mateu Bauzá, con sus consiguientes hombres de confianza -casi todos ellos ligados en el futbol base-.

Los anteriores dirigentes en la reunión, ofrecieron su total apoyo a los nóveles dirigentes y aseguraron que dejarían el club saneado e incluso se pagarían las 300.000 pts de inscripción que sirven para proseguir una temporada más en la Tercera División y las retenciones

de jugadores.

Para el próximo ejemplar ya podremos dar más información de cómo ha quedado configurada la



J. Santandreu, posiblemente sea el nuevo Presidente del Cardassar.

nueva directiva.

***El futbol base del Cardassar despide la temporada.**

El pasado día dos de este mes, unas doscientas personas se dieron cita en "Es Moleter" para despedir la temporada 93-94 del futbol base del C.D. Cardassar. Todos los jugadores y entrenadores recibieron de manos del Presidente Xisco Umbert, un galardón. También hubo trofeos para el jugador máximo goleador, regularidad y corrección para todas las categorías. Estos fueron para:

-Benjamines: Máximo goleador (compartido), J. Gomila y J. Nieto; corrección, M. A. Servera y regularidad, C. Pascual.

-Infantiles: M. G., S. Alberti; C., LL. González y R., J. Reina.

-Cadetes: M.G., J. Caldentey; C., J. Gomila y R., G. Ordinas.

-Juveniles: M.G., M.L. Puigrós; C., T. Roig y R., J. P. Fullana.

Tras los obsequios, todos los asistentes fueron invitados a un pequeño refrigerio.

J. F.



CENTRE D'ESTUDI DE JUDO

Renshinkan

Local Societ
c/. Amor, 6 - A
Tel. 55 29 93
MANACOR (Mallorca)

Salas de Judo a: SON SERVERA
CALA RATJADA PETRA
ARTA MANACOR

ESTUDI 9

C/. Francesc Gomila, 3 • Manacor



LIMPIEZAS

M. Ruiz

• LIMPIEZA DE CRISTALES, MOQUETAS
ALFOMBRAS, COMUNIDADES,
DISCOTECAS, OBRAS, CHALETS,
HÓTELES, ETC...

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

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

Son Servera, Cala Millor

El Arenal

C'an Picafort

Manacor

☎ 58 61 44

☎ 49 14 31

☎ 85 12 74

☎ 84 49 90



SUPERMERCADOS

HIPER COLON

OFERTAS ESPECIALES

Les deseamos unas felices fiestas de San Juan

AVDA. CRISTOBAL COLON, 38 - Tel. 81 40 20
C/ Juan Servera Camps - CALA MILLOR - MALLORCA

PARKING PROPIO

FIAT

Sistema Usado Seguro

FIAT UNO 45 S	PM-BB	Impecable
BMV 316	PM-AN	Único dueño
FORD FIESTA	PM-AM	290.000.-
OPEL CORSA	PM-BM	Seminuevo
OPEL CORSA	PM-AF	Único dueño
VW. COUPE	PM-AU	375.000.-
SEAT IBIZA 1.5 GLX	PM-AK	Único dueño
SEAT IBIZA CRONO	Año 89	Impecable
LANCIA Y10	PM-AX	Único dueño
LANCIA DELTA GTI E	PM-AN	575.000.-
RENAULT 4	PM-AT	Económico
PEUGEOT 309 GT	PM-AM	Muy cuidado

VEHICULOS DIESEL

PEUGEOT 405 GRD Turbo	PM-AW	Aire acondic.
FIAT REGATA	PM-AK	Aire acondic.
FORD ORION 1.6 D	PM-BB	Muy cuidado
RENAULT 9 Diesel	PM-AC	Unico dueño

VEHICULOS COMERCIALES

CITROEN C15	PM-AF	Garantizado
SEAT TRANS	PM-AD	Económico

VEHICULOS DEPORTIVOS

FORD SIERRA 2.000 S	PM-AZ	Impecable
OPEL GSI	PM-AW	Impecable
ALFA ROMEO 33 1.5 i.e.	PM-BM	Semi-nuevo

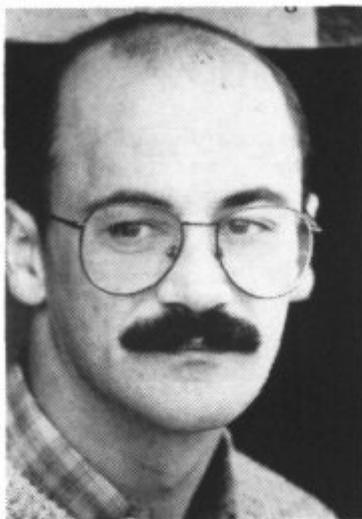
Autoventa Manacor, S.A.
POLIGONO INDUSTRIAL, Manacor

Tel. 84 34 00. Abierto de 8'30 a 1, de 3 a 8 y sábados mañanas

- Vehículos revisados y garantizados
- Financiación a su medida
- Precio llave en mano (traspaso ITV, IVA)
- Aceptamos su vehículo como entrada
- 20 años nos avalan

UNA TEMPORADA SUMAMENTE POSITIVA

A pesar de no poderse despedir de su afición con una victoria al perder por la mínima ante el F. C. Barcelona, la temporada del Badia de Cala Millor se la debe de calificar de excelente, ya que durante todo el campeonato liguero de esta Tercera División del grupo balear, los rojillos han estado en los lugares de privilegio, quedando situados en la cuarta posición por detrás del Mallorca, ATCO. Baleares y Montuiri, por lo que se clasificó para la liga de ascenso a Segunda División B. En este "Play Off" de los doce posibles puntos, tan solo ha conseguido uno. En cuanto a goles el bagaje es pobre, ha realizado 2 en los 6 encuentros materializados por los centro campistas Muntaner y Nebot y ha recibido 23.



Pedro González, podría hacerse cargo del Fútbol base para la próxima temporada o hacer de tandem con Pep Sansó.

Una vez despedida la temporada 93-94, la Directiva bermellona apenas tendrá vacaciones, puesto que todo indica que el buen entrenador "manacorí" Esteban Caldentey, quiere cogerse una temporada sabática y la secretaria técnica tendrá que ponerse "manos a la obra" para encontrar sucesor. En principio se está hablando de que podrían recalar en la entidad calamillorera dos ex-jugadores con máximos responsables del equipo. Estos son Pep Sansó, que este año dirigía al equipo de su pueblo natal, el Villafranca y un "viejo" y estimado conocido por la afición, como es Pedro González, este último se haría cargo del fútbol base.

J. F.

Judo

6 nuevos negros y 2 segundos danes para el Renshinkan

Nuestro Club del Levante Mallorquín consiguió uno de los más importantes éxitos a lo largo de toda su historia deportiva al conseguir que 8 deportistas consiguieran la categoría superior de judo conocida por "Dan". Hasta la fecha ningún gimnasio de nuestras Islas había conseguido un éxito de tales características, seis nuevos cintos negros y dos segundos danes de un golpe. Toni Gomila, Manolo Ruiz, Santi Espiritusanto, Guillem Riera, Magdalena Massot y Jaume Servera, son los nuevos primeros danes. Juana Servera y Cati Sureda, son los segundos.

El examen se desarrolló el pasado día 16 en el Polideportivo Príncipes de España de Palma. Ellos han llevado a cabo durante 3 meses una preparación específica, sacrificando hasta los días de fiesta para presentarse en las mejores condiciones, y así lo demostraron al desarrollar las técnicas con gran control, fluidez y seguridad, consiguiendo una elevada nota.

Había un total de 22 candidatos de todas las islas y algunos tendrán que repetir el examen.



NUESTROS REPRESENTANTES REALIZAN UNA EXCELENTE TEMPORADA 93-94

El cardassar, segundo y Son Servera, cuarto

Este pasado viernes día 10 de Junio, unos 200 deportistas se reunieron en manteles para despedir la temporada de Fútbol Peñas de la comarca 93-94, en el Restaurante "El Cruce". Tras la magna cena se llevó a cabo la entrega de trofeos a los 18 equipos participantes y demás galardonados. Entre los galardones de más mérito, uno fue para **Miquel Jaume**, del Cardassar, como uno de los jugadores más veteranos de este tradicional torneo, que fue un pequeño homenaje que recibió por parte de la revista "7 SETMANARI".

NUESTROS REPRESENTANTES:

P. D. Cardassar. El representante "llorenci", en todo momento ha sido uno de los equipos punteros del torneo y ha realizado una extraordinaria campaña viéndose superado tan solo por el campeón R.H. Manacor-Garaje Galletero por 1

positivos), perdiendo tan solo 3 encuentros y empató 4 de los 34 eventos. Ha realizado 125 tantos y

trofeo por dicho motivo.

P. Son Servera. Tras un comienzo titubeante, los de "Vives e



El Cardassar ha practicado el mejor fútbol del campeonato.

solo ha recibido 21, por lo que ha

hijos", han ido a más y poco a poco han ido escalando posiciones quedando al final en el grupo de cabeza, -cuarto-. Su cómputo global también es excelente, de 34 partidos ha vencido en 20, empatado 6 y solo ha sucumbido en 8 ocasiones, por lo que ha conseguido 46 puntos (12 positivos). Ha realizado 106 goles, de los cuales 39 han sido logrados por su "pichichi", Toni Cánovas, que ha sido el tercer máximo realizador del torneo. En la pasada temporada fue el máximo goleador absoluto, Toni Lloró no pierde su olfato goleador, "los goleadores nunca mueren", y ha recibido 66.

Por último diremos que en estos momentos, se están jugando el trofeo "Consell Insular" de peñas fútbol, del que daremos información en el próximo número.



El Son Servera realizó una segunda vuelta impresionante.

punto, por lo que consiguió 59 puntos y los "glopeters", 58 (24

sido el cuadro menos goleado y su portero, Andreu Nadal, recibió un

J. F.



S'ERA DE PULA

R E S T A U R A N T

**999 JORNADAS GASTRONÓMICAS
NOCHES DE LUNES MEMORABLES EN
S'ERA DE PULA**

04 DE JULIO

*Chef: Manuel Andrade Gonzalez
Hotel Los Seises - Sevilla*

18 DE JULIO

Chefs: Antonio Galea Rocha (Rte. Oasis), Sr. Cristobal Moreno (Rte. Son Floriana), Bartolomé Mascaró (Rte. Ses Comes), Juan Sancho (Hotel Gran Sol), Agrupación Gastronómica de la Bahía de Cala Millor

08 DE AGOSTO

*Chef: Jean Louis Neichel
Restaurante Neichel - Barcelona*

15 DE AGOSTO

*Chef: Pedro Larumbe
Restaurante Cabo Mayor - Madrid*



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

MARI CARMEN FERNANDEZ, del Judo Renshinkan, medalla de oro en el Cto. de España Interautonómico

El Judo Renshinkan obtuvo el pasado sábado un importante éxito en el Polideportivo Municipal de "Hospitalet del Infant" de Tarragona, donde se disputaba la fase semifinal o interautonómica del Cto. de España categoría infantil reservada para los chicos y chicas de 13

importante éxito al conseguir la medalla de oro en un campeonato difícil y de muy alto nivel. Después del sector centro que lo forma solamente la madrileña, ésta es la fase más difícil de todo nuestro territorio Nacional, ya que Valencia, que incluye Alicante, es una gran potencia en cuanto a Judo se refiere, y por supuesto después Cataluña.

Mari Carmen ganó todos sus combates con dominio y autoridad, venciendo a Cataluña de ippon, a Valencia de koka. Después, para el paso a la final vence a otra representante de Valencia de ippon, la final la disputa contra otra de Calatauñ y vence de ippon de "o soto gari".

No corrió la misma suerte Antonia Massot, otra candidata con garantías suficientes para llegar a la final, ya que se proclamó quinta en el Cto. de España del año anterior. Gana el primer combate por ippon, el segundo lo pierde por un mínimo descuido de agarre, le marcan yuko y queda en osaekomi. Ya en repesca disputa el tercero y valedero para la medalla de bronce y vence por yuko a la representante de Cataluña.

Esto es solo el principio para Mari Carmen, dispuesta a conquistar una medalla en la fase final del Cto. Nacional, pero este se celebrará el próximo día 18 de este mes en nuestra Capital de España.

Vidal.



y 14 años.

En esta fase interautonómica estaban en disputa las autonomías consideradas del sector este Español, que son: Murcia, Valencia, Cataluña y Baleares.

Mari Carmen Fernández, de trece años, obtuvo un

Aerobic

GRUPO ENTUSIASTA

En el Polideportivo "Es Pinaró", de Son Servera, un grupo entusiasta de jóvenes, aprenden y se perfeccionan en este deporte. Orientadas por Bárbara, su profesora. Una iniciativa práctica que marca el positivo camino de esta juventud.

Maglen, Magdalena, Cristina, Marga, Victoria y Bárbara. Carmen, Silvia, Marga, Victoria, Eli y Kati.



PLUS ULTRA

PLUS ULTRA



CALA MILLOR

A SU SERVICIO

SEGUROS GENERALES

-Hogar

-Accidentes

-Hoteles

-Comercios

-Seguros médicos...

SEGUROS VIDA

-Invalidez

-Planes de jubilación*

-Ahorros infantiles*

-imposiciones plazo fijo*

*** - ALTA RENTABILIDAD**

Pida su proyecto personalizado sin ningún tipo de compromiso

C/ Binicanella, 14. Cala Millor.

Tel: 58 63 54

BAR RESTAURANT

POLIESPORTIU SON SERVERA



“On l'esport i el menjar van de bo”

Ara podreu disfrutar aprop de la piscina, els nostres menús diaris a **700** pta. i especials cap de setmana a **950** pta. així mateix podreu gaudir de cafeteria a la mateixa piscina municipal

El Restaurant Poliesportiu fomenta i viu el món de l'esport. **VISITAU-NOS!**

Escuela ALBATROS DIVING, *alternativa submarina*

Bañados por las aguas de nuestra zona, todos los aficionados al buceo, practican, con ahora más facilidades, este deporte.

Guiados, tanto los que se inician en esta aventura submarina, como los ya aficionados, por tres instructores pertenecientes a la Escuela de Buceo ALBATROS; Gabriel Rivas, Udo Kötter y Antonio Tocornal, aportan facilidades a su práctica a todos los interesados, que son muchos.

Y con Antonio Tocornal, es con quien nos reunimos para conocer algo más sobre este deporte y el funcionamiento de la Escuela ALBATROS, situada en la calle Castell, cerca del Hotel Marina Park de Cala Millor.

-¿Cuánto tiempo hace que se fundó la Escuela?

Se abrió a principios de Abril. La Escuela forma parte de una cadena formada por cinco escuelas en toda Mallorca.

En esta zona existe gran afición por el buceo, habiendo mayoría de clientes alemanes, aunque también son muchos los españoles interesados.

-¿Con qué objetivo se constituyó?

Con el objetivo de facilitar a los aficionados al buceo, la práctica de este deporte. Para ello organizamos cursos de iniciación con distintos niveles. La existencia de esta Escuela, llena un vacío que había en este deporte.

-¿Qué actividades se realizan en ella?

Se dan cursos de la Federación Española de Actividades Subacuáticas, FEDAS, cubriendo todos los niveles hasta los cursos para la formación de instructores, los cuales no realizamos.

Los cursos incluyen clases teóricas y prácticas; primero en piscina y luego inmersiones en el mar. Al finalizar, el alumno se presenta a un examen teórico y uno práctico, adquiriendo, según sus resultados, un título oficial de la Federación.

En el transcurso del aprendizaje, se incluyen nociones de primeros auxilios y socorrismo. Diariamente se efectúan dos buceos. Las salidas, en lancha, son a las 9,30h. y a las 3,00h., siendo las zonas de buceo, desde la Costa de los Pinos hasta Porto Cristo.

A parte de los cursos que llevamos a cabo para los que desean obtener el título, se realizan buceos especiales, en cuevas y nocturnos.

-Y próximamente, ¿teneis algún proyecto a realizar?

Para el próximo año se efectuarán cursos de espeleología, orientación subacuática y fotografía submarina.

-¿Qué opinión te merece la pesca submarina?

La pesca submarina es, sin duda alguna, uno



Antonio Torconall

de los mayores problemas ecológicos de la isla.

Existe la creencia generalizada de que los recursos del mar son inagotables y que las especies tienen la capacidad de regenerarse interrumpidamente, pero los que buceamos a diario durante años en la misma zona, asistimos impotentes al "cáncer" que supone la pesca submarina sin control. Simplemente hay demasiados. El ecosistema de la franja litoral se degenera progresivamente y los que tienen el poder para evitarlo, cierran los ojos y no hacen nada para reglamentarlo debidamente, pues para ellos es más importante la imagen de Mallorca como cuna de campeones de pesca submarina, que como el paraíso submarino que en su día fué.

Es inconcebible asistir a un campeonato de pesca como el que se celebró en Cala Millor (en el que

por cierto, de más de 100 participantes, el que ganó podría meter sus peces en poco más de medio cubo) y saber que los organizadores ni siquiera se han planteado si el ecosistema se ha podido regenerar de la masacre que supuso el campeonato del mundo de hace poco más de un año, en la misma zona.

Nosotros proponemos una relación con el mar totalmente opuesta, en la que las satisfacciones que se pueden obtener de un buceo son infinitamente más valiosas que un par de kilos de pescado. Desde aquí se intenta fomentar el respeto al mar y los que bucean con nosotros han de dejar el mar igual. Hemos formado buceadores que fueron antes pescadores submarinos y lo han abandonado al probar el buceo autónomo.

Reconozco que la pesca submarina tiene cierto mérito como deporte y es un excelente ejercicio, pero hay otras formas de hacer deporte y en Mallorca tenemos el privilegio de gozar de un mar bellissimo y hay demasiadas personas que solo se relacionan con él para ver "cuanto pueden matar".

COMO SIEMPRE, LAS MEJORES
OFERTAS EN JOYERIAS "Katia"

Joyerías

CALA MILLOR "Katia"

Avenida Cristóbal Colón nº 15, 54 y 64.



SEIKO swatch

NOWLEY

 courmèges  LOTUS

FESTINA

flik flak

VENDEMOS MAS BARATO PORQUE SOMOS MAYORISTAS

CURSOS EN TODOS LOS IDIOMAS

**también español para
extrangeros**

REPASOS-LENGUA ESPAÑOLA-LATIN, ETC...

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



INSTITUTO DE IDIOMAS
MICHAEL KELLER

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

NATACIÓ per a tots

Vens a nedar amb nosaltres?

Per adults, nins i nines, ara que ja ha arribat l'estiu, en el Poliesportiu "Es Pinaró" de Son Servera, pots assistir a un curs de natació (perfeccionament i re-habilitació).

El sol i l'ambient estiuenc convida a sumergir-se i nedar. Si vols aprendre o millorar la teva natació, el **Servei Municipal D'Esport** et dona l'oportunitat de fer-ho durant els mesos de Juliol i Agost.

Si t'has decidit, pots fer la inscripció al Poliesportiu de **Dilluns a Divendres de 16,00h. a 19,00h.** I si qualque cosa t'ha quedat en l'aire o tins un dubte, truca al telèfon: **81 72 30.** Participa-hi!.

Escoleta d'estiu '94

El proper mes de juliol tornarem a iniciar l'**Escoleta D'Estiu** per a nins i nines.

La finalitat d'aquest servei és la de crear un espai educatiu on els al.lots i al.lotes puguin gaudir del seu temps lliure al mateix temps que facilitar als pares que fan feina a un lloc per atendre els seus fills i filles durant els mesos de vacances escolars.

Es realitzaran dos torns: primer torn del 4 al 29 de juliol i el segon torn del 1 al 26 d'agost.

L'horari serà de dilluns a divendres a partir de les 9 hores fins a les 14 hores. Les activitats es duran a terme al C. P. Na Penyal de Cala Millor. L'Escoleta va dirigida a nins i nines entre 5 (nascuts l'any 1988) i 12 anys (nascuts l'any 1982).

Per a participar-hi s'ha de fer una inscripció a partir del dia 13 fins al 17 de juny als següents llocs:

-Son Servera: Escoles Velles. Cada matí des de les 9h. fins a les 11h.

-Cala Millor: Biblioteca Municipal. Cada capvespre des de les 16'30h. fins a les 18'30 h.

El preu és de 10.000 pts cada torn. Dins la quota s'inclou una assegurança.

DOCUMENTS A PRESENTAR PER A LA INSCRIPCIÓ:

Fotocòpia de la cartilla o targeta de la Seguretat Social, fotocòpia de la cartilla de vacunes i D.N.I. del pare o la mare.

Si voleu rebre més informació podeu dirigir-vos als següents telèfons: 567002, Servei Municipal d'Educació i 567951, Escoles Velles.



ESCRITO PARA SIEMPRE

- "ARRIESGARSE ATREVIDAMENTE YA ES GANAR".

(Goethe)

- "Los tiempos han cambiado", se dice con frecuencia; los tiempos, sí, pero no la condición humana".

(Antonio Gala)

- "No teñirse los cabellos, ni los ojos, ni las uñas. Usar los incisivos, los molares, los caninos. Morder, triturar y dejar de sonreír por cortesía".

(M. Dolores Cortey)

- "El mayor placer, sin mezcla de fastidio, es el descanso".

(Kant)

- "Dirán que andas por un camino equivocado si andas tu propio camino..., pero ¿acaso debe importarnos el qué dirán?".

(A. Porchid)

- "Cuando vivir comunica anhelos al que vive, la vida se vuelve significativa".

(William James)

In

- Estrenarse cada día.

- Elegir un papel y escoger la película. Llevar la iniciativa.

- Manifestarse contracorriente.

- Querer, tener voluntad, saber elegir.

- Dosis de ilusión.

- Las pruebas de amistad.

- Quitarse las manos de la cara. Aprender a extenderlas.

Out

- Aquellos que creen en algo diferente, pero se esconden.

- Quedarse sin combustible.

- Usar un escudo como arma.

- Fomentar la vena masoquista.

- Perder los papeles.

- Ver doble.

- Desactivarse.

S.O.S.

sobrevivir sin ley

"Mitad yonqui, mitad persona. Entre caladas, tragos y pinchazos, transcurrían mis días. Frecuentador de clubs nocturnos y consumidor de todo lo prohibido, corría por mis venas la necesidad de satisfacer cada uno de mis vicios; el alcohol, el tabaco y las drogas. Diariamente.

Era como si quisieran meterse en mi cuerpo utilizando como ventaja mi equivocada creencia de que esos vicios me estimulaban y me hacían olvidar y vivir al mismo tiempo. Quería olvidar mi cruel pasado, pero llegué demasiado lejos. Ya no me quedaba nada que olvidar, borré por completo mi pasado y en mi presente quedaba solo el grafitti de las marcas preferidas de mis vicios.

Buscaba algo, renovarme tal vez o empezar de nuevo. Lo perdí todo; mi familia, mis amigos, el trabajo y a mí mismo. Sentía morirme por dentro.

Con el tiempo odié mis grafittis, detesté mi aliento y mi aspecto... me producía náuseas. Lo ví todo de otro modo y me resigné a seguir igual. Preferí vivir".

D.M.

Detenido por delito contra seguridad del tráfico e intento de agresión a un agente

El pasado 10 de junio, un agente de la policía local de Sant Llorenç, fué requerido en Son Carrió por producirse un altercado en un bar. El policía local se encontró con que el presunto autor del hecho, se encontraba bajo la influencia de bebidas alcohólicas y lejos de calmarse ante la presencia policial, se puso más agresivo, por lo que el agente, tras ser amenazado por el individuo, pidió refuerzos. Al contar con ellos, el individuo logró introducirse en su vehículo, desobedeciendo las órdenes de los agentes de que saliera del mismo, por lo que se tuvo que proceder a su detención, siendo trasladado a las dependencias policiales para serle efectuada la prueba de detención alcohólica. Detenido: Santiago R. V. (vecino Porto Cristo de 47 años).

Agresión a un policía local en una intervención

Una dotación de la policía de Sant Llorenç, fué requerida el 11 de junio en un hotel de S'illot por producirse una pelea en una de las habitaciones entre un matrimonio de nacionalidad inglesa.

En el lugar se hallaba abundante sangre, al parecer de la mujer del súbdito británico, que tuvo que ser atendida en un centro médico.

La policía intentó dialogar con el presunto autor, obteniendo por respuesta la actitud agresiva del mismo, que en un momento del forcegeo el individuo propinó un puñetazo en la cara de uno de los agentes, debiendo de ser asimismo, atendido en una casa de socorro.

El agresor resultó ser un policía militar británico (armada), siendo trasladado a las dependencias policiales de Sa Coma para la confección del atestado y posterior presentación del mismo ante la Autoridad Judicial. Detenido: Patrick D. (26 años).

Detenido tras atropellar a una mujer

En la noche del día 14, se produjo un atropello en Sa Coma, resultando herida una súbdita alemana, la cual fué atendida de inmediato. Se comprobó que el vehículo implicado en el hecho se encontraba enpotrado contra la entrada de un hotel del lugar.

Se localizó al causante del hecho, el cual se negó a razonar con la policía, intentado agredir a los agentes y amenazando verbalmente de muerte a todos los presentes, siendo necesario la personación de otra dotación de esta policía para reducir al individuo.

Una vez detenido se requirió la presencia de un médico ante la agresividad y nerviosismo de que hacía gala. El médico certificó que presentaba problemas psíquicos, señalando la conveniencia de su ingreso en un centro psiquiátrico.

Evocaciones poéticas

Por Antonio Rigo ...



DEIA

Veo los árboles de perfil
y la silueta de la montaña
recortándose
frente a un abismo de colores,
veo las piedras
dialogando con la humedad y
las casas
abrazarse unas a otras
como si fueran las raíces
del valle,
veo palmeras sinuosas y femeninas
palomas de nubes fugitivas y
olivos sabios
que acogen las primeras sombras
bajo su tronco senil,
veo huertos laboriosos y laberínticos
cipreses tan altos como altivos y
bancales orgullosos
de su propia construcción,
oigo el murmullo del agua
que nada lenta
en el torrente
respiro el otoño
que flota lento
en el ambiente
y escucho las voces -que no son trinos-
de los gorriones
que se ponen las alas
para dormir,
y el son de la oveja
y la noche en bandeja
y la luna por venir,
Deià
veo oigo respiro y huelo
(y así lo escribo)
a ti.

Deià, 28 de octubre del 88



Hidro park

PARQUE ACUATICO
AQUATIC PARK
WASSERPARK

Reserve cuanto antes su plaza en HIDRO PARK

■ Contactar para ello con el Conserje del hotel y Ultracars.
O bien llame al tel. 56 37 20



Limpiauto Son Servera, S. A.

Servicio Oficial

Llame al Tel. 567 008 - 525

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

Pintura al horno. Todos los colores.

Presupuestos ajustados

6 meses de garantía

**ESTUDIO
INDALO**

REPORTAJES - VIDEO
FOTOGRAFIA

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



CALA MILLOR

**LABORATORIO FOTOGRAFICO
REVELADOS EN 1 HORA
CON LA GARANTIA DE LOS PRODUCTOS KODAK**

SUPER OFERTA:

Por cada revelado te obsequiamos con:

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

BAR • RESTAURANTE

El Pescador



**En el Puerto de
Cala Bona...**

- Especialidad en pescados

...hay un lugar ideal para degustar pescado fresco, chipirones, gambas, paella especial y parrillada de pescado.

¡No se lo pierda!

Teléfono 58 66 02
Puerto Cala Bona (Mallorca)

☆ *Todo está escrito en las estrellas* ☆

ARIES

21 de Marzo-20 de Abril.

Ese será el mejor mes para tus asuntos personales y alquien a quien ves cada día, finalmente se ha dado cuenta de lo maravilloso que eres. Aunque no seas la clase de persona que actúa impulsivamente, ahora te sientes diferente, tienes la corazonada de que algo va a ocurrir y si actúas bien puede ser que logres un gran éxito.

TAURO

21 de Abril-20 de Mayo.

Todos saben que eres rápida e inteligente, pero no has tenido la reputación de ser fuerte o sexy hasta ahora. A principios de mes tendrás unos días apasionados y éxito en tu trabajo. Pero esto no te ha venido gratis, sino debido al esfuerzo que has puesto en estos últimos tiempos. Los fines de semana dedícate a tus cosas favoritas como una terapia curativa.

GEMINIS

22 de Mayo-21 de Junio.

Tal vez tengas que decidir a quien tienes que ser leal, porque súbitos acontecimientos en tu vida amorosa te fuerzan a elegir algo que no esperabas. Habías puesto la esperanza en algo que de momento no es posible, pero consérvala, pues si lo intentas más adelante, conseguirás lo que te propones.

CANCER

22 de Junio-22 de Julio.

Es extraordinaria tu habilidad para manipular los acontecimientos desde detrás de la escena. Has cambiado completamente la situación en tu trabajo y en casa a tu favor. Tu destreza te hace imprescindible en el trabajo y las personas queridas están más que contentas contigo. Estás llena de energía y dispuesta a poner orden en cualquier disputa.

LEO



Margarita Servera.

23 de Julio-23 de Agosto.

Los planetas están colocados a tu favor, así que es tiempo para terminar de decidir tus planes o arreglos necesarios. Los asuntos que te conciernen ahora son pesados, pero una vez que hayas empezado a resolverlos será imposible volver atrás. No busques problemas y resuelve los que tienes.

VIRGO

24 de Agosto-23 de Septiembre.

Todos los intereses de trabajo y carrera tomarán un gran impulso desde ahora, porque uno de los más productivos aspectos del año, abre tu camino hacia la cima. Tu ventaja es que tendrás experiencias y aprenderás nuevas habilidades que pueden hacer mucho por tu trabajo.

LIBRA

24 de Septiembre-23 de Octubre.

Tendrás la oportunidad de mandar a paseo a algunas personas que se han metido contigo, ya que no están de acuerdo con tus ideas. No tienes que preocuparte por ello ni dedicarles ni un segundo. Eres libre de obrar como mejor te parezca siempre que no hieras a nadie.

ESCORPION

24 de Octubre-22 de Noviembre.

A pesar de algunos inconvenientes, este mes será satisfactorio. Tendrás

que rehacer tus planes y no será fácil, pero saldrás adelante si tienes cierto tacto. Ten paciencia y procura ser comprensiva con las necesidades de los demás, aunque sepas que tienes la razón.

SAGITARIO

23 de Noviembre-21 de Diciembre.

El gran dilema este mes no será la falta de ideas o proyectos, sino la oportunidad de ponerlos en práctica. Tienes paciencia para largas horas y profunda concentración y esto te hará ser más práctica. No seas demasiado dura con los tuyos, ellos no tienen tu fortaleza y lo que para tí es normal, puede ser difícil para los demás.

CAPRICORNIO

22 de Diciembre-20 de Enero.

Cualquier aventura especulativa debe estar muy bien preparada, y aunque no haya ninguna causa real para preocuparse, estás rodeada de tantas oportunidades, que la dificultad estará en saber elegir cuales debes dejar y tomar. Te rompes los esquemas, eso te hace ser diferente y única.

ACUARIO

21 de Enero-18 de Febrero.

Tus naturales talentos estarán en demanda durante este próximo mes. Algunos te buscarán por tu habilidad organizadora y te tendrán muy ocupada con actividades conectadas con gente joven. Esta será una feliz temporada con felices reuniones. Puede surgir un romance que pondrá ilusión en el ambiente.

PISCIS

19 de Febrero-20 de Marzo.

Tal vez este mes no consigas mucha cooperación. Si esperas encontrar una solución feliz a problemas que ya duran demasiado, tendrás que comprometerte. Sé indulgente contigo misma y procura sonreír, que ya vendrán mejores tiempos.

Mary, quan inventà la minifalda i encengué la passió.

Un president americà digué a la ciutat assajada "Sóc berlinés" i firmà la seva sentència de mort.

Martin Luther King, digué "he tingut un somni" i també firmà la seva sentència de mort.

La filla de la veu, Nancy Sinatra, digué als joves americans que morien al Vietnam, "Les botes són per caminar".

A Espanya arribaren vint i cinc anys de pau... i repressió.

Israel demostrà al món durant sis dies que eren invencibles.

Els palestins començaven la guerra clandestina i començà la Dècada Negra.

Els estudiants volien posar la imaginació al poder i posaren la corrupció.

Quatre músics de Liverpool, mostraren als joves un món, fins llavors desconegut.

Una al.lota em destrossà el cor i una altra amb la cara plena de pigues, em transformà en un zombi.

Allò si que eren "cubas lliures" i no aquests que fan ara.

El "rojo vivo" de Ca'n Picafort feia furor.

A Cala Millor es camviaven a tota pressa les milenàries dunes per tonelades de ciment i formigó.

Un amic perdia la vida a les profunditats de la mar.

Vaig matar un amfòs que em mirava curiós. Ara li demano perdó, però ja és tard i no serveix de res.

La dècada prodigiosa

Fraga va fer de contador, GEYGER humà, a les platges de Palmares, contaminades per un artefacte nuclear, contaminant encara més la pobra platja.

En Guerra no sabia bé si dedicar-se a vendre pintes de plàstic o dedicar-se a fer mítins. Tirà una moneda en l'aire i el seu germà li prengué al vol.

L'Opus extenia els tentacles col.locant, minsitres, secretaris i subsecretaris per a tot arreu.

Franco pescava catxalots i balenes amb una canya i un cuquet. Mentre, de tant en tant un jove moria per causa d'un tret disparat a l'aire.

APraga els estudiants digueren prou, a la brutal repressió política, i els tancs del Pacte de Varsovia els esmicolaren. Amb el vist i plau de les democràcies occidentals.

HO, HO, HOCHIMIN, era el que cantaven els joves americans en honor dels seu enemic vietnamita. Al mateix temps una pols taronja s'escampava per la selva.

Un constructor català comprovà unes vigues fetes amb un material nou i econòmic, per construir les vivendes dels treballadors. L'ALUMINOSI.

El Sida encara no està inventat. El Poder GAY, tampoc.

Les Deeses; "Tranquiletes, Felicitas i Seguretes", feien les maletes per anar-se'n a un altre lloc. Deixant Mallorca, fugint de tots els que venien com a mosques per endur-se'n un tros de pastís.

La llei Corcuera s'aplicava per tot el territori nacional, quan Corcuera només pegava potades a sa alambreta.

Democràcia era una malaltia que patien els Suecs. Dictadura era una cosa que només patien els russos.

Libertat era una cosa que anava junt a "UNA GRANDE Y LIBRE" i ho duien estampat les monedes de deu duros... al caire.

Tots, esperavem un camí ample i segur i hem trobat un carreró estret i ple d'obstacles.

ETA, sols volia dir ESTA en Andalus. I TXOMIN encara era un nin, que devia jugar amb pistoles.

G.A.L. era sols una marca de sabó i Amedo era el primer de la classe, volia ser servidor de la Lley.

Hisenda gairebé no existia.

Els incendis eren sols a les festes de Sant Antoni i ningú defensava les pobres balenes.

Ah!. I Boyer expropià el BIC a un company de classe i ho regalà a l'assistent filipina de ca el seu millor amic, un tal Mariano.

N.B.

"Na Bosqueta" y el mes de María

Desde hace varios años, en el patio particular del domicilio de Margarita, más conocida por "Bosqueta", tiene lugar todos los días del mes de mayo y por la tarde, una entrañable ceremonia con rezos y cantos dedicados al



Unas personas fieles a este mes de María.

mes de la Virgen María. En su patio tiene una cueva con la imagen de María, con flores y canciones, un numeroso grupo de personas comparten un acto lleno de religiosidad, compañerismo y emoción.



"Bosqueta", junto a la Gruta de la Virgen

El último día de este mes, celebran una gran fiesta donde cada persona de las que han asistido día tras día, participa con unas viandas confeccionadas con mucho cariño por ellas mismas.

Con ello, "Bosqueta", ha conseguido mantener viva una tradición. Cuando el turismo en Son Servera aún no existía, el mes de María era respondido por todo el pueblo. Su hermano era el sacristán y cada atardecer durante la ceremonia, repartía flores recién cortadas a cada feligrés, unas flores que eran reliquias, y que si antes se agradecían, hoy calculamos su valor y este valor no tiene precio.

Bel Metge

La excursión a Cabrera

Por Juan Emilio Oliver Risco

A las 9,00h., el autocar salió del colegio hacia La Colonia de Sant Jordi.

En Sant Jordi montamos en lancha hasta Cabrera. En Cabrera la barca dio una vuelta a la isla. Después de dar la vuelta el barco fué al puerto. Fuimos al castillo. El castillo tenía unos escalones muy estrechos.

Del castillo nos fuimos a la playa. La playa parecía un lago. Después de bañarnos fuimos a comer. Al acabar de comer montamos en la lancha y nos fuimos a la "Cova Blava". La "Cova Blava" tenía el agua muy azul, muy limpia. Luego fuimos hacia Mallorca. En Sant Jordi cogimos el autobús y al colegio.



CLINICA DENTAL

Dr. MARIANO MICHELETTI

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

ASISA

IMECO

CALA MILLOR

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

Contribueix al medi ambient i a la fidelitat al compromís personal, fent-te soci d'algunes d'aquestes entitats o participa amb algunes de les publicacions que a continuació llegiràs.

Podràs aportar un llaç de comunicació entre elles i el teu entorn.

Informa't sobre les activitats que realitzen i com pots participar-hi.

**CAL
COMENÇAR
PER PODER
FER-HO**

**Tira
endavant.
Ens fem
falta.**

SOBRE ECOLOGIA

ENTITATS ECOLOGISTES:

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

Aragó, 281; 08009 Barcelona.

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

Verí,1; 07001 Ciutat de Mallorca.

- **Greenpeace.**

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

- **Amics de les tortugues.**

Local Social: Hotel Atolón. Cala Millor.

PUBLICACIONS PERIÒDIQUES

- **Greenpace, Boletín Informativo trimestral.**

Rodríguez San Pedro, 58. 28015 Madrid.

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

Passeig Maragall, 371. 08032 Barcelona.

- **La casa verda.**

Portal de Valldigna, 15, baix. 46003 València.

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

Verí, 1. 07001 Ciutat de Palma.

.....

A casa

-Omplir bé la rentadora abans de rentar, estalvia molta aigua.

-No rentis el cotxe amb una mànega, consumeixes 500 litres d'aigua.

-Canvia els retoladors de tinta permanent pels retoladors amb tinta dissolta en aigua, contenen dissolvents nocius.

-No deixis els llums oberts si ningú no els ha de menester.

-Demana que les fotocopiadores puguin aprofitar les dues cares del full. Estalvia milers de fulls.



DONDE DIJE "digo", DIGO, "digo"

El Conseller investido de camiseta ecológica

Conocido es el dicho de "Donde dije digo, digo Diego". Pero a tal dicho le ha dado un buen revés el actual *Conseller* de Turismo Sr. Flaquer.

Ya vemos al *Conseller*, investido de camiseta ecológica en su mismísimo pueblo de Capdepera, de cuyo Ayuntamiento es Concejal.

¡Chapeau!, y es que Flaquer va aprendiendo aceleradamente a ser *Conseller* de Turismo. El día que fue nombrado para este cargo, fueron pocos los que apostaron por ese joven "Travolta", nº1 en sus estudios, de largo "curriculum vitae", guapetón, muy "in", se topó de pronto con la gran asignatura pendiente que no había estudiado; ejercer "come il faut" de *Conseller* de la cosa turística, que tiene tela marinera.

Dado que el "Presi" Cañellas había intuido algo en él y decidido a la vez dar en su gobierno un golpe de timón de 180 grados, apostando cara al año 2.000 por la juventud, le tocó la "China" (que no es la Preislea) y a sabiendas de que sería comparado con su antecesor, aceptó el reto. Ya se sabe que la comparación es el origen de muchos males, pero aceptó su código y ¡a tragar!

Toma café todos los días, pero lo

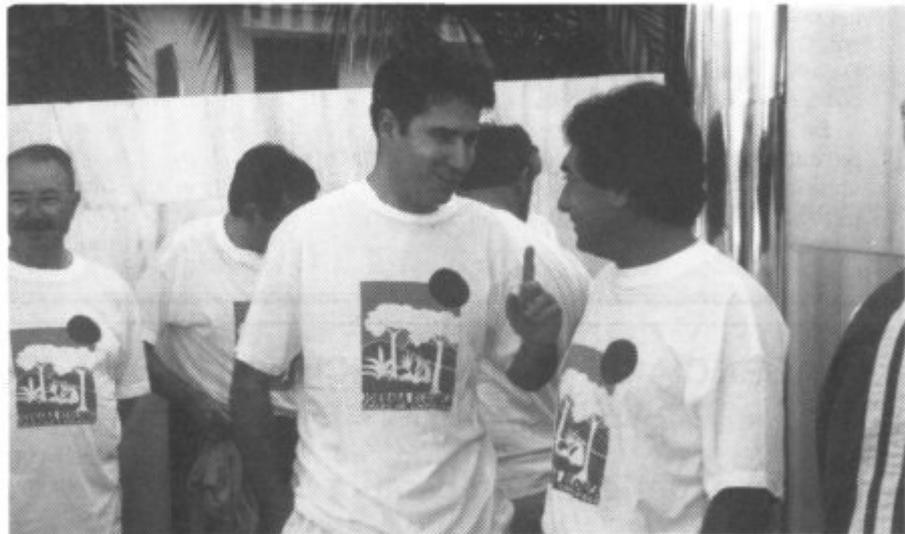
primero que le sirvieron fue un POOT descafeinado y se le atragantó. Pasado el susto se sometió a investigaciones, y ya tenemos un "guapetón" *Conseller* idealista, carismático y pragmático.

Tuvo que aprender lecciones rapidísimas en cursos intensivos, a ser hábil, a escuchar, cuando quizás deseaba hablar, conocer cientos de personas, archivar súbitamente miles de nombres... Y no tuvo otra opción que viajar ahora a Berlín otrosa a

turismo le ha costado "sangre y arena", pero parece ser que el "chico" vale, tiene archivo y sabe archivar.

Es algo tímido y a veces donde saldría brillante y con un "cum laude" en una tertulia o conversación, hablando de lo que realmente él siente, conoce, quiere conocer, piensa y desea hacer, le "endilgan" un soporífero discurso tirando a "plasta".

Pero... ojo!, tiempo al tiempo. El *Conseller* de Turismo se mantiene y



El *Conseller* dice: "Donde dije 'digo', digo diciendo 'digo'".

Viena...

Asentar con una actitud digna... por cierto, ¿cuál es su código?, ese mundo tan sensible y complicado del

crece y donde "digo 'digo', sigue diciendo 'digo'". Otro 10 honorable, Sr.!

Ana Siletti.



LIMPIEZAS

M. Ruiz

LIMPIEZA DE CRISTALES, MOQUETAS
ALFOMBRAS, COMUNIDADES,
DISCOTECAS, OBRAS, CHALETS,
HÓTELES, ETC...

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

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

Son Servera. Cala Millor

El Arenal

C'an Picafort

Manacor

☎ 58 61 44

☎ 49 14 31

☎ 85 12 74

☎ 84 49 90

Caldereta de musola

Ingredientes para 6 personas:

2 cebollas picadas finas, 2 pimientos rojos cortados a cuadros, 2 pimientos verdes cortados a cuadros, 2 zanahorias a rodajas, 6 setas cortadas, 1 col pequeña cortada en juliana, aceite, sal, pimienta, vino blanco, una copa de coñac, 1/4 de litro de salsa de tomate, 3/4 de litro de caldo de pescado, picada de ajo, perejil, almendra y pan frito, 12 rodajas de musola, pasas y piñones.

Elaboración:

En una cacerola se pone aceite de oliva y se fondean las cebollas, los pimientos, las zanahorias, las setas y la col. Cuando esté se le agrega el vino y la copa de coñac. Dejarlo reducir y poner la salsa de tomate, el caldo de pescado y hervir a fuego lento.

En una cazuela de barro se pone aceite y la musola pasada por harina, dándole una vuelta para que se dore un poco. Al estar, ponerle caldo con la verdura encima del pescado, añadiremos la picada y se deja hervir 7 minutos. Listo para servir.



José Martín, de la Agrupación Gastronómica.

Flan de mandarinas

Ingredientes:

1/2 kilo de azúcar, 1/2 litro de zumo de naranja (y un limón), 12 huevos, ralladura de una mandarina, 100 grs. de azúcar para caramelizar, las cortezas de 6 mandarinas, el zumo de medio limón, un vaso grande de agua y 6 cucharadas de azúcar colmadas.

Elaboración:

Mezclaremos cuidadosamente el azúcar con el zumo de naranja y limón. Batiremos con rabia los huevos y los incorporaremos a los elementeos anteriores, mezclándolos bien con la ralladura de la mandarina. Caramelizaremos un molde con el azúcar (100 gr.) y vertiremos la mezcla en él. Seguidamente lo introducimos en el horno al baño María durante tres cuartos de hora. Lo retiramos del fuego y dejamos enfriar para posteriormente, desmoldarlo en una palangana.

Pelaremos las 6 mandarinas para filetear delgadísimo sus cortezas. Verter luego en un cazo el agua, las 6 cucharadas de azúcar y el zumo de medio limón, añadiendo una copita de "Cointreau". Añadir las finas tiras de cortezas y dejar hervir hasta que estén blandas. Retirar del fuego y cubrir el flan.



Magdalena Parera.

AGENCIA DE VIAJES PRECISA CHICA JOVEN

con experiencia en cambio de moneda y alquiler de coches.

Imprescindible buenos conocimientos de INGLÉS Y ALEMÁN.

Telf: 58 67 25

Fontanería
Calefacción
Energía Solar
B. Sumergidas
Piscinas

Muebles de baño y accesorios
Aire acondicionado



Instalaciones de gas:
Butano
Propano

RAFAEL MARTIN CALAFAT

Calle Lepanto, 43 - Tel. 56 75 59 - SON SERVERA

AMENIZAMOS FIESTAS

Bodas, comuniones, bautizos, aniversarios, etc...

Tel: 81 37 08

Llamar por las tardes

SA COMA, Chalet.

3 dom. 2 baños, cocina, salón-comedor con chimenea, lavandería, terrazas, aparcamiento a estrenar.

Tel. 81 09 90

18.000.000 pts.

O
B
J
E
T
O
S



D
E
R
E
G
A
L
O

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



OBJETOS DE DECORACIÓN
LISTAS DE BODA
REGALOS

ANGLÈS A ANGLATERRA

ESTIU 1994

**AMB FAMÍLIES O
EN RESIDÈNCIA
3 o 6 SETMANES**

PER A JOVES DE 10 A 21 ANYS

PRIMER TORN: del 30 de juny al 21 de juliol
SEGON TORN: del 21 de juliol a l'11 d'agost

INFORMACIÓ I INSCRIPCIÓ:
DIRECCIÓ GENERAL D'EDUCACIÓ
C/ DE SANT FELIU, 8-A • PALMA
TEL.: 17 65 00

CURSOS SUBVENCIONATS PER:



GOVERN BALEAR

**Conselleria de Cultura, Educació
i Esports**