mallorca global

Revista de Navidad

Qué hacer en Mallorca en estas fiestas

Orfebres en el Paraíso: Relojería Alemana & Nicolás Joyeros

Arellano y Calent, chefs en familia

Carlos Garrido • Camilo J. Cela Conde • regalos • gastronomía • compras • planazos

DICIEMBRE 2017- ENERO 2018 - 2,90 €

Wishing you

a magical Christmas

Luxury BAHIA PRINCIPE
Don Pablo Collection

Luxury Bahia Principe ★★★★★

Fantasia *Don Pablo Collection*

Playa Bávaro · Dominican Republic

¿Sabías que existía un mundo de magia y fantasía en pleno Caribe?
Vive miles de experiencias llenas de magia y emociones que seguro te sorprenderán.

Did you know that there is a fantastic, magical world right in the middle of the Caribbean?
Enjoy tons of experiences full of magic and emotion that will surely surprise you.

Kennen Sie schon diese Welt der Magie und Fantasie mitten in der Karibik?
Erleben Sie tausende Erfahrungen voller Zauber und Gefühle, die Sie überraschen und begeistern werden.

LOTTUSSE
1877

Corazón artesano

“A lo largo de las distintas generaciones de nuestra familia, se ha transmitido de padres a hijos una máxima: la calidad en el producto artesano”

Cuando una empresa alcanza los 140 años de vida, es obvio que ese hecho nunca se puede atribuir a un solo factor. Sin embargo, en el caso de Lottusse, fundada en Inca en 1877, podría decirse que el principal parámetro que explica el éxito de la compañía es la pasión por la artesanía, por el trabajo bien hecho, por la elaboración de zapatos y de productos de piel que son, por su incontestable calidad, referencia en el panorama nacional e internacional.
“En esta casa somos corredores de fondo. Calma, tacto y paciencia era el lema de mi abuelo Llorenç, y me parece tan acertado como vigente. A lo largo de las distintas generaciones de nuestra familia se ha trasladado de padres a hijos que sentimos una gran pasión por trabajar la piel y que debemos buscar la máxima calidad en el producto elaborado artesanalmente”. Comenta Juan Antonio Fluxá, presidente de la firma, que encarna, junto a sus hermanos, la cuarta generación de la familia.
Desde sus inicios, la empresa buscó siempre la excelencia en la artesanía. Apostó por el sistema de elaboración Goodyear, un producto de la máxima calidad, muy cómodo y perdurable en el tiempo que precisa de muchas manos altamente cualificadas para llevarlo a cabo. En el caso de Lottusse podemos hablar de varias generaciones no solo en la propiedad, sino también de trabajadores, proveedores, producto… y de cliente. Es su apuesta por la calidad y, en consecuencia, el reconocimiento a un trabajo hecho con las manos, qué duda cabe, pero también con el corazón.

A passion for craftmanship

"In our family, one core principle has been passed down through the generations: quality in the craft product

When a company reaches 140 years old, it is obvious that this fact can never be attributed to one single factor. However, in the case of Lottusse, founded in Inca in 1877, it could be said that the main parameter explaining the company's success is its passion for craftsmanship, for a job well done, and for the manufacturing of leather shoes and goods that are, thanks to their indisputable quality, a benchmark on the national and international scene.
"In this house we are endurance runners. Calm, tact and patience was my grandfather Llorenç’s motto, and it seems to be as accurate as it is current. In our family, something that has been passed down through the generations is a great passion for working with leather, and the need to pursue the utmost quality in a hand-crafted product". These are the words of Juan Antonio Fluxá, chairman of the company, who, along with his siblings, forms the fourth generation of the family.
Since the beginning, the company has always sought excellence in craftsmanship. It opted for the Goodyear production system, a top-quality, highly-comfortable and long-lasting product that requires many highly qualified hands to develop it. In the case of Lottusse, we can talk about various generations not only in terms of the proprietors, but also employees, suppliers, products, and customers. This is its commitment to quality and, consequently, the recognition of a job undoubtedly done by hand, but also done with heart.

Leidenschaft für die handwerkskunst

„In unserer Familie wurde eine Maxime von Generation zu Generation weitergegeben: die Qualität des handgearbeiteten Produktes“

Wenn ein Unternehmen bereits seit 140 Jahren existiert, ist es offensichtlich, dass dies niemals nur auf einen einzigen Faktor zurückzuführen ist. Im Fall von Lottusse, im Jahr 1877 in Inca gegründet, kann man jedoch sagen, dass der wichtigste Parameter für den Erfolg des Unternehmens die Leidenschaft für die Handwerkskunst, für die geleistete Arbeit, für die Herstellung von Schuhen und Produkten aus Leder ist, die durch ihre unbestreitbare Qualität Maßstäbe in der nationalen und internationalen Szene setzen.
„In diesem Haus sind wir Langstreckenläufer. Ruhe, Takt und Geduld waren das Motto meines Großvaters Llorenç, und ich glaube, dass es noch immer erfolgreich ist und Gültigkeit hat.
Die Leidenschaft für die Arbeit mit Leder und das Streben, stets handgefertigte Produkte höchster Qualität zu bieten, wurde in unserer Familie von Generation zu Generation weitergegeben“, sagt Juan Antonio Fluxá, Präsident des Unternehmens, der zusammen mit seinen Brüdern die vierte Generation der Familie verkörpert.
Seit seiner Gründung ist das Unternehmen stets nach handwerklicher Spitzenleistung bestrebt. Es setzt auf das Goodyear Produktionssystem, ein qualitativ hochwertiges, sehr komfortables und langlebiges Produkt, dessen Herstellung viele hochqualifizierte Hände erfordert. Im Falle von Lottusse kann man nicht nur bei den Eigentümern, sondern auch bei Mitarbeitern, Lieferanten, Produkten und Kunden von Generationen sprechen. Dies ist sein Qualitätsversprechen und zweifellos die Anerkennung einer von Hand, aber auch mit dem Herzen, gefertigten Arbeit.

MALLORCA EN NAVIDAD

MALLORCA IN DER WEIHNACHTSZEIT
MAJORCA AT CHRISTMAS

REVISTA DE NAVIDAD es un magazine que pretende contribuir a poner en valor Palma y Mallorca como destino turístico y capital residencial durante el invierno y concretamente en las fiestas de Navidad, que abarcan, *in extenso*, del 6 de diciembre al 20 de enero, Sant Sebastià.
Estos meses concentran el periodo comercial más activo del año. Son celebraciones de antigua y extendida tradición en torno a las relaciones personales entre familia, amigos y compañeros de trabajo, de compartir buenas mesas, regalos, viajes...
Palma se ha posicionado como una de las ciudades mediterráneas de obligada visita. La capital balear está de moda también en invierno. En los inviernos de los últimos años ha aflorado una actividad inusitada en la ciudad. Nuevos restaurantes, numerosos hoteles boutique, eventos múltiples, revitalización de las calles y los barrios más céntricos, Palma resulta también efervescente en Navidad.
Por eso, Mallorca Global ha querido cubrir un hueco importante en la oferta editorial de nuestra isla con esta revista especializada en la Navidad. Un producto editorial dirigido, por una parte, a la oferta comercial y de servicios en Navidad, Nochevieja y Reyes de las empresas insulares. Por otra, a los ciudadanos -turistas y residentes-, haciéndoles partícipes de la animada agenda de ocio de estos días, de nuestras tradiciones, de nuestra oferta cultural, y, además, facilitándoles las ideas comerciales de nuestros anunciantes para que satisfagan sus regalos de la forma más amena y acertada posible.
Esperamos que disfruten de la lectura de este ejemplar.
Molts d'Anys!

REVISTA DE NAVIDAD ist eine Weihnachtszeitschrift, die den Wert der Stadt Palma und generell der Insel Mallorca als Fremdenverkehrsziel und Wohnort im Winter unter Beweis stellen möchte, konkret in der Weihnachtszeit, die hier vom 6. Dezember bis zum 20. Januar, dem Tag des Saint Sebastià (Heiligen Sebastian), dauert. Diese Monate stellen den kommerziell aktivsten Zeitraum des Jahres dar. Es handelt sich um Festtage mit alter und langer Tradition rund um persönliche Beziehungen zwischen der Familie, Freunden und Arbeitskollegen, bei denen man gutes Essen, Geschenke, Reisen und vieles mehr teilt.
Palma hat sich als eine der Mittelmeergroßstädte positioniert, die man unbedingt besuchen sollte. Die Hauptstadt der Balearen ist auch im Winter in Mode. In den letzten Jahren war in der Winterzeit in der Stadt eine ungewohnte Aktivität zu spüren. Neue Restaurants, zahlreiche Boutique-Hotels, viele verschiedene Veranstaltungen, Revitalisierung vor allem der zentral gelegenen Straßen und Stadtviertel - Palma versprüht auch an Weihnachten ein anregendes Flair.
Deshalb wollte Mallorca Global mit dieser auf Weihnachten ausgerichteten Zeitschrift eine wichtige Lücke im Angebot der Veröffentlichungen auf unserer Insel schließen. Dieses Verlagsprodukt umfasst zum Teil das Handels- und Serviceangebot der Unternehmen auf der Insel zu Weihnachten, Silvester und dem Dreikönigstag. Zum anderen soll die Bevölkerung - Touristen und Anwohner - auf die umfangreichen Freizeitmöglichkeiten an diesen Tagen, unsere Traditionen und unser kulturelles Angebot aufmerksam gemacht werden, ebenso wie wir Ihnen auch durch die kommerziellen Vorschläge unserer Inserenten auf so unterhaltsame und zutreffende Weise wie möglich Geschenkideen geben möchten.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre dieser Ausgabe.
Molts d'Anys und alles Gute!

REVISTA DE NAVIDAD is a magazine intended to showcase Palma and Majorca's charms as a tourist destination and residential capital during the winter months, and particularly during its extensive festive season, which runs from 6th December to 20th January, the feast day of Sant Sebastià – or Saint Sebastian.
These are undoubtedly the busiest shopping months of the year. It is also a time of long-standing traditional celebrations that bring together friends, family and fellow workers; a time to share mouth-watering delicacies, gifts and travel...
Palma has positioned itself as a must-see Mediterranean city. The capital of the Balearic Islands is also a fashionable destination in winter. Indeed, the last few winter seasons have seen unprecedented activity in the city, with the appearance of new restaurants, a large number of boutique hotels, packed programmes of events and the renewal of its streets and districts, turning Palma into a bustling, fun-filled destination at Christmas time too.
For this reason, Mallorca Global decided to create this specialised Christmas magazine, intended to fill a major gap in our island's editorial offer. On the one hand it targets the island's companies and the products and services they offer for Christmas, New Year and Twelfth Night celebrations, but it is also designed to encourage tourists and residents alike to take part in the packed programme of leisure events taking place around this time. It is filled with information about our traditions and cultural activities, as well as providing a host of gift ideas thanks to our advertisers, guaranteeing stress-free Christmas shopping with excellent results each time.
We hope you enjoy reading this issue.
And Molts d'Anys! - Best wishes for the holiday season!

mallorca global

Merryterranean **Christmas**

CVG CAP VERMELL GROUP | CAP VERMELL ESTATE | CAP VERMELL COUNTRY CLUB | CAP VERMELL BEACH HOTEL | PARK HYATT MALLORCA™ LUXURY by PERSONAL

íNDICE / INHALT / CONTENTS

10. **Mallorca en invierno** / Majorca in Winter. **16.** **Mallorca, de lo temporal a lo permanente** / Majorca, from seasonal to all-year-round, by José E. Iglesias. **18.** **¿Cómo celebras la Navidad?** How do you celebrate Christmas? **22.** **Belenes con historia** / Nativity Scenes with a Tale to Tell. **28.** **El espectáculo más popular** / The spectacle loved **34.** **Relato: La ventana en Nochebuena** / Short story: The Christmas Eve window, by Carlos Garrido. **38.** **Objetos de deseo. Mallorca destino de compras** / Objects of desire. Majorca, a shopping destination. **44.** **Mercadillos de ensueño** / Market wonderlands. **48.** **Orfebres del siglo XXI** / 21st century goldsmiths and silversmiths. Pablo Fuster y Nicolás Pomar. **55.** **Regalos top** / Top gifts. **66.** **Delicias de mercado** / Market delights. **70.** **Chefs, complicidad familiar entre fogones** / Chefs and partners in cooking. **76.** **Sabores de Navidad** / The flavours of Christmas. **80.** **Descorches festivos** / Festive uncorking. **84.** **Guía de restaurantes** / Restaurants Guide. **90.** **Planazos por Mallorca** / Great things to do on Majorca. **102.** **Encuentros con el arte** / Art encounters. **107.** **Librerías reinventadas** / Reinventing the bookstore. **110.** **Agenda** / What's on **121.** **Me encanta la Navidad**/I love Christmas, by Camilo J.Cela.

STAFF

REVISTA DE NAVIDAD (Mallorca Global Ediciones)
DL PM1186-2017 - ISSN 2531-2340
Dirección/Addresse/Address: Calle Son Armadans, nº 10. Palma de Mallorca. CP: 07014. España.
WEB: www.mallorcaglobal.com Teléfono +34 971 89 63 89

Editor y Director / Herausgeber und Direktor / Editor and Director :: José Eduardo Iglesias. joseiglesias@mallorcaglobal.com
Directora de Marketing y Publicidad / Direktor für Marketing und Werbung / Marketing and Advertising Director: Elena Ordinas. elena@mallorcacaprice.com
Coordinadora / Koordinator / Coordinator:: Laura del Amo.
Redactores y colaboradores / Redakteure und Mitarbeiter / Editors and Freelancers: Catalina Riera, Soledad Bescós, Cristina Román, Magdalena Mesquida, Biel Amer, Bárbara del Amo, Eugenia Moreno, Antonio Brugada, Barbara Bergman, Carlos Garrido, Camilo J. Cela Conde.
Fotografía / Fotografie / Photography: Josep Caparrós, Tolo Ramon, Agència de Turisme de les Illes Balears (ATB), Shutterstock.

Diseño y maquetación / Design und Layout: Manolo Rivera (Director). Fiona Costa.
Traducciones / Übersetzung / Translations: Tradue
Distribución / Verteilung / Distribution: Distribuidora Rotger.
Emails: contacto@mallorcaglobal.com lauradelamo@mallorcaglobal.com
criera@mallorcaglobal.com fionac@mallorcaglobal.com

© REVISTA DE NAVIDAD es una publicación independiente editada por Mallorca Global Ediciones (www.mallorcaglobal.com). Los derechos sobre los contenidos de REVISTA DE NAVIDAD pertenecen a Mallorca Global. Está prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos de esta revista, en cualquier tipo de soporte, sin la autorización escrita del editor.

© REVISTA DE NAVIDAD ist eine unabhängige Zeitschrift, herausgegeben von Mallorca Global Ediciones (www.mallorcaglobal.com). Die Eigentumsrechte für die Inhalte von REVISTA DE NAVIDAD gehören Mallorca Global. Eine vollständige oder teilweise Wiedergabe der Inhalte in dieser Zeitschrift auf Datenträgern irgendeiner Art ist ohne schriftliche Genehmigung des Herausgebers untersagt.

© REVISTA DE NAVIDAD is an independent magazine published by Mallorca Global Ediciones (www.mallorcaglobal.com). Rights of the contents of REVISTA DE NAVIDAD are the property of Mallorca Global. The full or partial reproduction of the contents of this magazine in any format without the publisher's written consent is strictly forbidden.

RITZI

Christmas Special

Menús de empresa personalizados
Personalised menus for companies
Kundendefinierte Geschäftsmenüs

Reserva tu mesa - Book your table - Reservieren Sie ihren Tisch

(+34) 971 68 41 04
info@ritzi-portals.com

RITZI RESTAURANT
Local 34, Puerto Portals
07181 Portals Nous, Mallorca
info@ritzi-portals.com Telf. +34 971 68 41 04

Llucalcari, Mallorca • FOTO: SHUTTERSTOCK

Mallorca en invierno

Un liderazgo por consolidar

MALLORCA, CON UNA CIFRA ACTUAL DE VISITANTES EN TORNO A LOS 14 MILLONES, ES UN DESTINO LÍDER INDISCUTIBLE EN EL MEDITERRÁNEO, ÁREA QUE SE HA CONVERTIDO TAMBIÉN EN LA PRINCIPAL ZONA TURÍSTICA DEL MUNDO, SEGÚN LAS CONCLUSIONES DEL ÚLTIMO MEDITERRANEAN RESORT & HOTEL REAL ESTATE FORUM. UN LIDERAZGO GANADO A PULSO MEDIANTE UN CAMINO NO EXENTO DE SOMBRAS, PERO QUE HA COLOCADO A LA ISLA EN UN LUGAR PRIVILEGIADO PARA MEJORAR SU VALORACIÓN EN UNA ASIGNATURA EN LA QUE TIENE APROBADO PERO ASPIRA A NOTA: EL TURISMO DE INVIERNO.

Laura del Amo. Palma

Durante la temporada baja, y especialmente en momentos como las fiestas de Navidad, Palma se convierte en el principal polo de atracción para los visitantes que llegan a la isla. Empeñada en dejar atrás su escaso peso en el turismo de invierno, la capital balear, que genera el 48% del PIB de la comunidad, inició hace 5 años un proceso de reposicionamiento que le ha llevado a un relato completamente distinto. Ahora es un pujante destino urbano de fin de semana especialmente atractivo en tres ámbitos complementarios como son el deporte, la cultura y la gastronomía, y marcados todos ellos por el fuerte carácter cosmopolita de la ciudad.

CIUDAD COSMOPOLITA

Y cosmopolita es también la clientela de otra de las grandes tentaciones de la ciudad: las compras. "Me atrevería a decir que ninguna ciudad española de 450.000 habitantes tiene el nivel que tenemos nosotros en este ámbito", asegura Pedro Homar, gerente de la Fundación Palma 365. Las grandes marcas internacionales conviven además con las tiendas que ofrecen producto local, otro de los grandes atractivos para nuestros principales mercados emisores, como el alemán o el nórdico.

Gracias al esfuerzo realizado en los últimos años, entre los que hay que destacar la tan deseada puesta en marcha del Palacio de Congresos, Palma es hoy por hoy un ejemplo para otros destinos del país. De hecho, Turespaña, dentro de su nueva estrategia para la marca España, ha elegido a Palma como líder del proyecto piloto orientado al cliente cosmopolita, que representa a unos 20 millones de personas en Europa. La ciudad es también "un referente en la hotelería urbana de España, concretamente en el concepto de hotel boutique", explica Homar.

REVOLUCIÓN TURÍSTICA EN LOS BARRIOS

Pero Palma tiene diversos retos por delante. En primer lugar, el éxito turístico en invierno no puede quedar circunscrito al centro de Palma. "La próxima revolución turística de Palma la protagonizarán sus barrios", explica el gerente de Palma 365, indicando que el futuro inmediato de la ciudad pasa por "distribuir el flujo turístico para que otros barrios participen de sus beneficios, sin intentar replicar el casco antiguo, sino poniendo en valor las singularidades de algunos de ellos, como la multiculturalidad".

Un ámbito en el que la Part Forana lleva una ligera ventaja a Palma es el gastronómico, según el cocinero Pep Pinya. En esta isla de mestizajes para el paladar, impulsados en buena parte por la fuerte presencia de turistas, considera "difícil que las cocinas nativas puedan ser punteras o verse más que otras, pero cada vez se busca más una cocina alineada con el entorno y las estaciones, y en esto Palma debe mirar a los proyectos que ya se están haciendo en el resto de la isla".

Turistas en Cort • FOTO. B. RAMON

GASTRONOMÍA NATIVA

Pinya subraya además que "el turismo gastronómico que viene a Mallorca no busca a los grandes gurús de su propia cocina, sino los sabores locales. Los alemanes, por ejemplo, no solo buscan nuestro producto nativo, es que están enamorados de él". En todo caso, "para que este tipo de cocina esté al mismo nivel que otras se necesita una despensa llena de productos nativos, y ahora no lo está. Exceptuando los productos marinos, los cárnicos y vegetales locales brillan por su ausencia", destaca.

MERCADO DEL ARTE

El mercado del arte tiene también camino por recorrer para situar a Mallorca en el lugar que se merece un territorio con una larga tradición artística y con unos galeristas "de gran calidad y con ambición de traer lo desconocido, que suponen un destello de lo que pasa en el mundo del arte a nivel internacional", según indica el director de la Galería Pelaires, Frederic Piña. "Es verdad que en invierno hay menos clientes, pero tienen un mayor interés por la cultura y suponen un público más interesante para nosotros".

El problema para Piña es que "la cultura está en la cola de la lista de objetivos de muchas personas, empresas y gobiernos". "Pero ya quisieran otras ciudades de España tener el nivel de coleccionismo que tenemos aquí", apunta Piña, advirtiendo contra el "efecto amapola" que vive Mallorca: su gran potencial turístico "puede hacer pensar que sin hacer nada se puede funcionar y crecer. A veces hay alguna luz, pero no se consigue una base sólida, lo que hace muy complicado desarrollar proyectos importantes", lamenta.

PLATÓ CINEMATOGRÁFICO

Por otro lado, Mallorca debe seguir buscando un papel relevante dentro del Mediterráneo como plató de rodajes, una actividad que favorece enormemente la creación de una industria alternativa local. Según la Mallorca Film Commission, la isla recibe del sector audiovisual entre 30 y 50 millones de euros anuales, y aunque tiene competidores en el Mediterráneo como Malta o Chipre, "tiene una clara ventaja gracias a la profesionalización del sector audiovisual de la isla, que permite contratar al personal y alquilar el material in situ, y a la conectividad por aire y mar con la península y el resto de Europa".

En resumen, el turismo ha hecho de Mallorca un área metropolitana con Palma como eje central, pero no único. Es, pues, momento de apostar por un invierno en el que Mallorca dispone no sólo de numerosas ventajas competitivas frente a otros destinos de escapada invernal derivadas de la seguridad o la climatología, sino sobre todo de una oferta rica, apreciada y global que cada vez genera más confianza no sólo entre sus visitantes sino también entre sus residentes.

MALLORCA IM WINTER: EINE FÜHRUNGSPOSITION, DIE ES NOCH ZU KONSOLIDIEREN GILT

Die Insel Mallorca nimmt mit ihrer derzeitigen Besucherzahl von rund 14 Millionen die unbestreitbare Führungsposition im Mittelmeerraum ein, der sich gleichzeitig auch zum wichtigsten Fremdenverkehrsgebiet der Welt entwickelt hat. Zu diesem Schluss ist das letzte Mediterranean Resort & Hotel Real Estate Forum gelangt. Eine Führungsposition, die sich Mallorca auf einem nicht immer problemlosen Weg hart erkämpft hat. Die Insel konnte damit eine ausgezeichnete Grundlage erzielen, um ihre Bewertung in einem Bereich noch weiter zu verbessern, in dem sie be-

Passeig des Born ● FOTO. B. RAMON

reits jetzt gut abschneidet, nämlich dem Wintertourismus.

Während der Nebensaison und vor allem in der Weihnachtszeit wird Palma außerordentlich attraktiv für die Besucher, die auf die Insel kommen. Mit dem Bestreben, ihre geringe Bedeutung im Wintertourismus hinter sich zu lassen, begann die Balearische Hauptstadt, die 48 % des BIP der Region generiert, vor fünf Jahren einen Prozess der Neupositionierung, der sie zu einem vollkommen anderen Ergebnis geführt hat. Jetzt ist sie ein ständig wachsendes städtisches Wochenendreiseziel, das speziell in drei ergänzenden Bereichen wie Sport, Kultur und Gastronomie attraktiv ist, unterstützt von dem stark kosmopolitischen Charakter der Stadt.

KOSMOPOLITISCHE STADT

Kosmopolitisch sind auch die Kunden einer weiteren der großartigen Attraktionen der Stadt: das Shopping. „Ich glaube, ich kann guten Gewissens versichern, dass keine andere spanische Stadt mit 450.000 Einwohnern in diesem Bereich dasselbe Niveau hat, wie wir", erklärt Pedro Homar, Leiter der Stiftung Palma 365. Hier bestehen zudem die großen internationalen Marken gleichzeitig neben Läden, die lokale Produkte anbieten, was ein weiteres interessantes Detail für unsere wichtigsten Emittenten-Märkte wie Deutschland oder Nordeuropa darstellt.
Dank der Bemühungen in den letzten Jahren, zu denen vor allem auch die Inbetriebnahme des Kongresspalasts gehört, ist Palma heute beispielhaft für andere Reiseziele in Spanien. In diesem Zusammenhang ist zu erwähnen, dass das spanische Fremdenverkehrsamt Turespaña im Rahmen seiner neuen Strategie für die Marke Spanien Palma als führende Stadt des Pilotprojekts gewählt hat, das auf die kosmopolitischen Kunden ausgerichtet ist, zu denen ca. 20 Millionen Menschen in Europa gehören. Die Stadt ist zudem „eine Referenz im Bereich der städtischen Hotels in Spanien, konkret in Bezug auf Boutique-Hotels", meint Homar.

NEUE AUSRICHTUNG DES FREMDENVERKEHRS IN DEN STADTTEILEN

Aber Palma hat noch mehrere Herausforderungen vor sich. Zunächst darf der winterliche Fremdenverkehrserfolg nicht auf das Zentrum von Palma beschränkt bleiben. „Die neue Ausrichtung des Fremdenverkehrs von Palma muss von den Stadtteilen gestaltet werden", erklärt der Leiter von Palma 365 und weist darauf hin, die Stadt werde in der nächsten Zukunft die Tourismusflut so verteilen, dass auch andere Stadtteile an ihren Vorteilen teilhaben können, ohne dabei zu versuchen, die Altstadt auszuschließen, sondern dadurch, dass der Wert dieser Gebiete, wie z. B. ihre Multikulturalität, hervorgehoben wird.

> Pep Pinya: "El turismo gastronómico que viene a Mallorca no busca a los grandes gurús de su propia cocina, sino los sabores locales"
>
> **Pep Pinya: „Der Gastronomietourismus, der nach Mallorca kommt, wünscht sich keine großen Gurus der eigenen Küche, sondern die lokalen Gerichte"**
>
> **Pep Pinya: "Foodies travelling to Majorca are not interested in the top name gurus of their own culinary traditions, but rather in discovering local flavours"**

Im Gastronomiebereich hat laut dem Koch Pep Pinya die restliche Insel, die sog. „Part Forana", im Vergleich zur Stadt Palma einen leichten Vorteil. Auf dieser Insel mit ihren vielen kulinarischen Mischungen, die sich zum Großteil durch die starke Präsenz von Touristen ergeben haben, hält er es für „schwierig, dass die einheimischen Gerichte an der Spitze liegen oder stärker vertreten sind als andere, aber man sucht immer mehr eine Küche, die an der Umgebung und den Jahreszeiten ausgerichtet ist, und in diesem Zusammenhang muss Palma sich an den Projekten orientieren, die bereits außerhalb der Stadt auf der Insel durchgeführt werden."

EINHEIMISCHE GASTRONOMIE

Pinya unterstreicht zudem: „Der Gastronomietourismus, der nach Mallorca kommt, wünscht sich keine großen Gurus der eigenen Küche, sondern die lokalen Gerichte. Die Deutschen, zum Beispiel, suchen nicht nur unsere einheimischen Produkte, sondern sie lieben sie." Auf jeden Fall müsse man für ausreichenden Vorrat an lokalen Erzeugnissen sorgen, damit diese Art von Gastronomie auf demselben Niveau wie andere sein kann, was derzeit nicht der Fall sei. „Mit Ausnahme der Produkte aus dem Meer glänzen die lokalen Fleisch- und Gemüseerzeugnisse durch ihre Abwesenheit", erklärt er.

KUNSTMARKT

Der Kunstmarkt muss sich ebenfalls noch weiterentwickeln, um Mallorca an die Stelle zu bringen, die ein Gebiet mit einer so langen Kunsttradition und mit hervorragenden Galeristen verdient. Laut dem Leiter der Galería Pelaires, Frederic Piña, „haben sie den Ehrgeiz, das Unbekannte zu bringen, und sie stellen einen Glanzpunkt dessen dar, was in der Welt der Kunst auf internationaler Ebene vor sich geht. Es stimmt, dass im Winter weniger Kunden da sind, aber sie interessieren sich mehr für die Kultur und sind für uns ein interessanteres Publikum."
Das Problem sei, laut Piña, die Tatsache, dass für viele Menschen, Unternehmen und Regierungen die Kultur ganz unten auf der Liste der Präferenzen stehe. „Aber viele andere Städte in Spanien könnten sich ein Beispiel an dem Niveau der Sammlungen nehmen, die wir hier haben", erklärt er und warnt davor, dass man sich auf Mallorca nicht auf seinen Lorbeeren ausruhen dürfe, denn das große Fremdenverkehrspotenzial könne zu der Meinung verleiten, Wachstum und Erfolg seien auch ohne eigenes Dazutun sichergestellt. „Gelegentlich leuchtet ein Lichtstrahl auf, aber man erzielt keine solide Grundlage, weshalb es sehr schwierig ist, bedeutende Projekte abzuwickeln", bedauert er.

FILMKULISSE

Auf der anderen Seite muss Mallorca weiterhin daran arbeiten, innerhalb des Mittelmeerraumes eine wichtige Rolle als Filmkulisse zu spielen, eine Aktivität, die der Kreation einer alternativen lokalen Industrie sehr zugute kommt. Laut der Mallorca Film Commission erhält die Insel durch den Bereich der Audio- und Videobranche jährlich 30 bis 50 Millionen Euro, und obwohl sie im Mittelmeer Konkurrenten wie Malta oder Zypern habe, könne sie auf einen deutlichen Vorteil bauen, nämlich den, der sich aus der Professionalität der Audio- und Videoindustrie auf der Insel ergebe, d. h., man könne in situ Personal verpflichten und Material mieten, und zudem sei die Insel hervorragend zu Wasser und per Flugzeug mit dem spanischen Festland und dem Rest Europas verbunden.
Mit anderen Worten, der Fremdenverkehr hat Mallorca zu einem großstädtischen Bereich gemacht, in dem Palma die wichtigste, aber nicht die einzige Achse ist. Demzufolge ist jetzt der Zeitpunkt gekommen, an dem man einen Wintertourismus fördert, bei dem Mallorca nicht nur über zahlreiche Wettbewerbsvorteile gegenüber anderen Winterreisezielen verfügt, wie die Sicherheit oder die Klimatologie, sondern auch über ein reichhaltiges, geschätztes und globales Angebot, das immer mehr Vertrauen schafft, nicht nur bei den Besuchern, sondern auch bei den Bewohnern.

● MAJORCA IN WINTER: CONSOLIDATING LEADERSHIP

With current visitor numbers standing at around 14 million, Majorca is one of the top destinations in the Mediterranean, a region which has also positioned itself at the forefront of the global tourism industry, according to the conclusions reached at the latest edition of the Mediterranean Resort & Hotel Real Estate Forum. This leading position is the result of determined efforts, not without their downside, yet which have placed the island in a prime position from which to focus on an issue which albeit on the right track, still requires attention: winter tourism.

During the low season, and particularly at times such as the festive season, Palma becomes the principal attraction for visitors to the island. In an effort to overcome its poor winter tourism results, five years ago the capital of the Balearic Islands, responsible for 48% of the autonomous community's GDP, embarked on a repositioning strategy that has brought a sharp turnaround of this situation. Today it is a thriving city weekend break destination whose appeal is centred in three key complementary areas: sport, culture and gastronomy, all influenced by the city's strong cosmopolitan nature.

A COSMOPOLITAN CITY

Cosmopolitan also sums up the character of visitors drawn by another of the city's biggest attractions: shopping. "I would go as far as to say that no other Spanish city of around 450,000 inhabitants can match our offer in this sense", claims Pedro Homar, General Manager of the Palma 365 Foundation. Top international brands rub shoulders with stores selling local products, another big attraction for our major inbound markets such as the Germans and Scandinavians.
Thanks to the efforts of recent years, including the long-awaited opening of the Convention Centre, Palma is today an example for other Spanish destinations. Indeed, as part of its latest strategy to promote Spain, tourist authority Turespaña has selected Palma to head a pilot scheme targeting the cosmopolitan market segment, accounting for around 20 million people in Europe. The city is also "a leader in Spain's urban hotel sector, specifically in terms of boutique hotels", Homar explains.

A LOCAL TOURISM REVOLUTION

However, there are still a number of challenges facing Palma. First and foremost, winter tourism success must not be confined to the centre of Palma. "The city's next tourism revolution has to be in its other districts", the General Manager of Palma 365 stresses, adding that the city's immediate future requires "distributing the influx of tourists to ensure that other districts also share the benefits: the idea is not to penalise the historic quarter, but rather to promote the attractions of a number of districts, including their multicultural nature".

> Turespaña, dentro de su nueva estrategia para la marca España, ha elegido a Palma como líder del proyecto piloto orientado al cliente cosmopolita
>
> **Das spanische Fremdenverkehrsamt Turespaña hat im Rahmen seiner neuen Strategie für die Marke Spanien Palma als führende Stadt des Pilotprojekts gewählt**
>
> **As part of its latest strategy to promote Spain, tourist authority Turespaña has selected Palma to head a pilot scheme targeting the cosmopolitan market segment**

According to Chef Pep Pinya, gastronomy is one area where the Part Forana (the areas outside the city) has a slight lead over Palma. On this island culinary melting pot, attributable to a large extent to the presence of numerous tourists, he believes that "it is difficult for local fare to lead the field or stand out over others, but there is an increasing interest in dishes that are in line with their environment and the seasons, and in this sense Palma should take a look at the projects that are already underway in the rest of the island".

LOCAL GASTRONOMY

Pinya also points to the fact that "Foodies travelling to Majorca are not interested in the top name gurus of their own culinary traditions, but rather in discovering local flavours. For instance, the Germans do not just demand our autochthonous products; they are absolutely passionate about them". At all events, "Guaranteeing the quality of this type of cuisine requires a wide range of local products, and at the moment that's where we are failing to deliver. With the exception of seafood, there is a lack of local meats and vegetables", he highlights.

THE ART SECTOR

The art sector also has the potential to position Majorca where it deserves due to its long-standing tradition in this field and with a number of "outstanding gallery owners eager to exhibit lesser-known, offbeat works, offering a dazzling insight into the latest trends on the international art scene", says Frederic Piña, Manager of the Pelaires Gallery. "Although the number of customers does indeed fall in winter, they have a greater interest in culture and therefore represent an attractive market for us".
According to Frederic Piña, the problem is that "culture is always last on the list of objectives for many people, companies and governments". "However, many other Spanish cities would be delighted to be on a par with us in terms of the interest in art collecting", he says, warning against the dangers of Majorca 'resting on its laurels': its vast tourism potential could "lull us into thinking that growth and success do not require any effort. There are the occasional rays of light, but no solid foundations, which makes undertaking major projects particularly difficult", he complains.

A FILM SET

Furthermore, Majorca must continue with its efforts to position itself as a major film set within the Mediterranean region, as this is a crucial means of building up an alternative local industry. According to the Mallorca Film Commission, the island receives revenues of between 30 and 50 million euros a year from the audiovisual sector, and although it competes with other Mediterranean locations such as Malta or Cyprus, "it boasts a clear advantage thanks to the professionalization of the island's audiovisual sector, which means that both staff and equipment can be hired in situ. Another advantage is the excellent connectivity by air and sea with the Spanish mainland and the rest of Europe".
In short, tourism has turned Majorca into a metropolitan area with Palma as a crucial focal point, albeit not the only one. The time is therefore ripe to centre attention on a winter season in which Majorca not only has a large number of competitive advantages over other winter destinations based on factors such as safety and the climate, but also a wide quality offer that is globally admired and which is generating increasing confidence amongst both visitors and residents.

ANTONI MUNAR
Asesor de empresas turísticas / Berater für Fremdenverkehrsunternehmen
Tourism business consultant

"Palma seguirá siendo líder en invierno si mantiene sus valores"

L. D. A. Palma

"Palma es uno de los principales destinos de invierno de toda la cuenca del Mediterráneo y mientras mantenga vivos los valores que la hacen tan atractiva, lo seguirá siendo". Así lo asegura Toni Munar, asesor de empresas y actividades turísticas, y referente en el mundo del turismo en Mallorca. Entre esos valores destaca su conectividad, la sensación de seguridad (tanto en sus calles como en el plano sanitario), su calidad de vida y su rica oferta cultural, gastronómica y deportiva. A ellos hay que sumarle dos factores: las compañías aéreas low cost e Internet. Por todo ello, Palma se ha convertido "en uno de los pocos destinos dentro de Mallorca que está venciendo la estacionalidad"

Cara al futuro, Munar considera que intentar desplazar el turismo del verano hacia el invierno es una voluntad "que resulta muy válida sobre el papel. Pero la realidad es tozuda y hay mucha gente que sólo puede coger vacaciones en verano, así que éstas siempre serán las fundamentales". A su juicio, el turismo de verano y el de invierno "lejos de ser antagónicos, se complementan. A los que vienen en verano hay que darles una información bien elaborada que les deje claro que Mallorca en invierno es tan bonita como en verano. No hay mejor promoción que la promoción interna". Eso sí, siempre que la información esté actualizada, algo que muchas veces no ocurre ni en el ámbito público ni en el privado.

Finalmente, Antoni Munar detecta un reto para la isla: lograr mayor capacidad y potencia en el acceso a Internet de los que nos visitan. "De toda la oferta turística de Europa tal vez seamos de los últimos en conexión", explica Munar.

Munar, en el hotel Convent de la Missió. ● FOTO: J. CAPARRÓS

"Intentar desplazar el turismo de verano al invierno es buena idea sobre el papel, pero la realidad es tozuda. El turismo de verano no tiene nada que ver con el de invierno"

„Den Sommertourismus auf den Winter zu verschieben, ist theoretisch eine gute Idee, aber die Wirklichkeit ist eher unbeweglich. Der Sommertourismus hat nichts mit dem Wintertourismus zu tun."

"Attempts to channel summer tourism towards the winter is "a valid option on paper. However, in practical terms it is much harder to achieve. Summer and winter tourism are two completely different concepts"

● „DIE STADT PALMA WIRD AUCH WEITERHIN FÜHRENDES REISEZIEL IM WINTER SEIN, WENN SIE IHRE WERTE BEWAHRT"

„Palma ist im ganzen Mittelmeer eines der wichtigsten Winterreiseziele. Und das wird auch so bleiben, solange die Stadt in der Lage ist, ihre Werte zu bewahren, die sie so interessant machen." Dies versichert Toni Munar, Berater für Fremdenverkehrsunternehmen und -aktivitäten und sehr bekannt in der mallorquinischen Tourismusbranche. Zu diesen Werten gehören vor allem die hervorragende verkehrsmäßige Anbindung, das Gefühl von Sicherheit (sowohl in den Straßen als auch im Bereich des Gesundheitswesens), die Lebensqualität und das reichhaltige kulturelle, gastronomische und sportliche Angebot. Dazu kommen noch zwei wichtige Faktoren hinzu: die Low-Cost Fluggesellschaften und Internet. Deshalb ist Palma „zu einem der wenigen Reiseziele auf Mallorca geworden, das gerade versucht, die Saisongebundenheit zu überwinden".

Munar ist der Meinung, im Hinblick auf die Zukunft sei die Absicht, den Sommertourismus auf den Winter zu verschieben, theoretisch durchaus möglich. Aber die Wirklichkeit sei eher unbeweglich und es gäbe eben viele Leute, die nur im Sommer Urlaub nehmen können, sodass diese Saison weiterhin von grundlegender Bedeutung sein werde. Der Sommer- und der Wintertourismus seien keinesfalls ein Gegensatz, sondern vielmehr eine Ergänzung. Allen Besuchern, die im Sommer kommen, sollte man gut ausgearbeitete Informationen geben, damit ihnen klar wird, dass Mallorca auch im Winter so schön wie im Sommer ist. „Es gibt keine bessere Werbung als die interne". Allerdings müsse diese Information immer aktuell sein, was bisher allerdings gelegentlich weder im öffentlichen noch im privaten Bereich der Fall sei.

Und schließlich weist Antoni Munar auf eine Herausforderung für die Insel hin: Man müsse die Kapazität und Leistung der Internetzugänge für die Besucher verbessern. „Von dem gesamten europäischen Fremdenverkehrsangebot sind wir wahrscheinlich das mit der schlechtesten Internetverbindung", erklärt Munar.

● "PALMA WILL CONTINUE TO LEAD THE WINTER MARKET PROVIDING IT HOLDS ON TO ITS VALUES"

"Palma is one of the Mediterranean's biggest winter destinations and is set to remain that way, provided it holds on to the values that make it so attractive", claims Toni Munar, a tourism business consultant and an authority on Majorca's tourist sector. Key values such as connectivity, the perception of safety (both on the streets and in health terms), quality of life and its wealth of cultural, culinary and sporting options. Yet there are also a further two factors to take into consideration: low cost airlines and the Internet. For these reasons, Palma has become "one of the few destinations on Majorca that is winning the battle against seasonality".

Looking ahead to the future, Munar believes that attempts to channel summer tourism towards the winter is "a valid option on paper. However, in practical terms it is much harder to achieve: a large percentage of the population can only take their holidays during the summer season, so this will always be the principal period". In his opinion, summer and winter tourism "cannot be considered conflicting periods; instead they complement each other. Our task is to provide summer visitors with sufficiently convincing arguments that Majorca is as fabulous in winter as it is in summer. Internal promotion is always the best kind". However, that information must always be up-to-date, something that all too often fails to occur both in the public and private sectors.

Finally, Antoni Munar has identified a challenge facing the island: to boost Internet capacity and enhance online access for visitors. Of all Europe's tourism offer, we are probably trailing the field in terms of connectivity", Munar explains.

JOSÉ EDUARDO IGLESIAS
Editor y Director / Herausgeber und Direktor / Publisher and Editor

Mallorca, de lo temporal a lo permanente

Mallorca se adentra en los meses más festivos y fríos del año culminando otra etapa récord de visitantes. Nunca en la historia de nuestra isla había venido tanta gente. Cada mes del año que concluye, salvo el vaivén de la Semana Santa, ha ido superando al abrumador 2016, que registró un impactante salto de dos millones y medio de personas respecto al anterior. Las políticas de desestacionalización funcionan, pero no como algunos preveían, descongestionando el verano, sino sumando visitantes en temporada baja desde hace cuatro años, que encuentran una oferta sugestiva y atractiva en el nuevo desarrollo de la capital, Palma, convertida ya en indiscutible e hiperactiva city break líder, para incredulidad de la memoria de Rusiñol. Ciutat ha abierto histórica y definitivamente sus puertas en invierno a un dinamismo turístico-residencial desconocido. Quien se fuera no más allá de 2010 y volviera ahora no se reconocería en ciertos paisajes urbanos ni en su cada vez más nórdico paisanaje. Es lo que tiene vivir en una isla de belleza difícilmente superable, como destacaba, a pesar de su mala fama local, George Sand. Si el turismo estival es como un teatro que abre y cierra al término de la función, el otoñal e invernal se acerca a lo residencial, a lo interior, a lo permanente, lo que puede suponer el cambio más sustancial de la isla desde la eclosión de la industria de los forasteros.

Las metamorfosis nos cogen siempre con el paso cambiado, por falta de ideas o valentía para afrontarlas. Como se dice ahora, lejos del relato adecuado, lo que complica bastante el día a día de este edén imperfecto. Así vivimos en la isla de las contradicciones. Cuando la naturaleza se ofrece tan generosa, alguien debería preocuparse por intentar estar a su altura, sobre todo quienes tienen la responsabilidad de hacerlo.

Felices fiestas.

MALLORCA, VON DER SAISONABHÄNGIGKEIT HIN ZUR DAUERHAFTIGKEIT

Mallorca nähert sich den festlichsten und kältesten Monaten des Jahres mit einem neuen Besucherrekord. Nie zuvor in der Geschichte sind so viele Leute auf unsere Insel gekommen. Jeder Monat des ausklingenden Jahres, mit Ausnahme des Auf und Ab des Osterfests, hat das bereits überwältigende Jahr 2016 übertroffen, für das ein beeindruckender Anstieg von zweieinhalb Millionen Besuchern im Vergleich zum Vorjahr verzeichnet wurde. Die Politik der Saisonbereinigung funktioniert, aber nicht so, wie das eigentlich vorgesehen war: Die Besucherzahl im Sommer war nicht geringer, aber stattdessen sind seit vier Jahren immer mehr Menschen in der Nebensaison gekommen, die in der neuen Entwicklung der Hauptstadt Palma ein anregendes und attraktives Angebot finden. Die Stadt hat sich bereits zum unbestreitbaren und hyperaktiven City break Leader aufgeschwungen, etwas, das der Modernisme-Künstler Santiago Rusiñol sich nur schwer hätte vorstellen können.

Die Stadt hat historisch und definitiv einer bisher unbekannten Touristen- und Residenten-Dynamik ihre winterlichen Tore geöffnet. Alle, die seit etwa 2010 nicht mehr in Palma waren, würden heute gewisse städtische Landschaften und auch die immer nordeuropäischer werdende Bevölkerung nicht mehr wiedererkennen.

Das passiert, wenn man auf einer Insel mit einer nur schwer zu übertreffenden Schönheit lebt, wie schon George Sand trotz ihres schlechten lokalen Rufes hervorhob. Wenn man den Sommertourismus mit einem Theater vergleicht, das öffnet und am Ende der Vorstellung wieder geschlossen wird, so kommt der Fremdenverkehr im Herbst und Winter den Residenten, dem Inland, dem Dauerhaften näher, etwas, was die wichtigste Veränderung der Insel seit der Entfaltung der Fremdenverkehrsindustrie bedeuten kann.

Die Metamorphosen erwischen uns immer auf dem falschen Fuß, und uns fehlen die Ideen oder der Mut, uns ihnen zu stellen. Wie man heute so schön sagt, fernab der Realität, was den Alltag in diesem unvollständigen Garten Eden ziemlich erschwert. So leben wir eben auf dieser Insel der Widersprüche. Wenn die Natur sich so großzügig zeigt, sollte jemand dafür sorgen, dass wir zumindest versuchen, diese Chance zu nützen, insbesondere diejenigen, die hierfür verantwortlich sind.

Schöne Feiertage.

Turistas disfrutando de un paseo por el centro de Palma. • FOTO: B. RAMON

MAJORCA, FROM SEASONAL TO ALL-YEAR-ROUND

Majorca has marked the arrival of the coldest and most festive months of the year with record visitor numbers. The island has never welcomed so many people before. With the exception of the fluctuations registered during the Easter period, this year the end of each month has revealed a rise over 2016 figures, which in turn registered a sharp hike of two and a half million visitors over the previous year. The deseasonalisation policies are obviously working, albeit not exactly as planned. Rather than relieving the pressure on the summer season, for the last four years they have led to an increase in off peak visitor numbers due to the irresistible appeal and actions carried out in the capital. Indeed, Palma is now firmly consolidated as an exciting leading city break destination, something that the modernist artist Santiago Rusiñol would have found hard to believe.

The Ciutat in winter has definitively embraced a previously unknown trend for residential tourism. Anyone who has not visited the city since 2010 would find it hard to recognise the radically different urban landscapes and the increasingly Nordic-dominated population.

This happens when you live on an island of such matchless beauty, as described by George Sand, despite a poor local reputation. Whilst summer tourism could be compared to a theatre where the curtain rises and falls at the end of the performance, autumn and winter are more residential in nature, more in keeping with inland destinations that project a more permanent air, representing what is possibly the greatest change the island has experienced since the emergence of the foreign tourism industry.

Metamorphoses almost always catch us unawares, either due to a lack of ideas or a fear of facing up to them. An idea that is commonly held today, far from being the right one, which makes everyday life in this imperfect earthly paradise much more complicated. When nature has been so selfless, someone should make the effort to respond in kind, especially those whose responsibility it is to do so.

Merry Christmas.

¿Cómo celebras la Navidad? - Wie feiert man Weihnachten? - How do you celebrate Christmas?

ORIOL BONNIN
CARDIÓLOGO

¿Cuál es su mejor recuerdo de Navidad?. Es difícil recordar una Navidad mejor que las otras. En mi infancia la celebraba con mis padres y ahora con mis hijos. También he pasado Navidades operando a personas enfermas. Todas han sido buenas.
En mi mesa de Navidad nunca falta… Mi familia o mis amigos. Ah… ¡y tampoco puede faltar una copa de cava!
Durante las fiestas me gusta vestirme… Cómodo, de andar por casa.
Mi regalo perfecto de Navidad es… Tener a todas las personas que quiero siempre cerca y recordar a las que ya no están.
Un deseo para 2018... Que se solucione el problema de Cataluña. Me gustaría que el año que viene hubiera paz, seny y serenidad. Me sabría mal que se perdiera el seny.

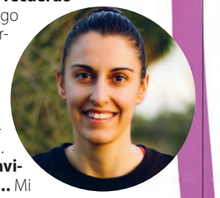
Welche ist Ihre schönste Weihnachtserinnerung?. Es ist schwer, zu entscheiden, welches Weihnachtsfest schöner war als andere. In meiner Kindheit feierte ich mit meinen Eltern und jetzt mit meinen Kindern. An anderen Weihnachtsfesten habe ich kranke Menschen operiert. Alle Weihnachtsfeste waren gut.
An meinem Weihnachtstisch darf nie fehlen … Meine Familie oder meine Freunde. Ah, und auch ein Glas Cava darf nicht fehlen!
Während der Feiertage trage ich gerne … Bequeme Kleidung, zum Wohlfühlen.

Mein perfektes Weihnachtsgeschenk ist … Alle Menschen, die ich liebe, immer in meiner Nähe zu haben, und mich an die zu erinnern, die nicht mehr da sind.

Ein Wunsch für 2018 … Dass das Problem mit Katalonien gelöst wird. Ich wünsche mir für das kommende Jahr Frieden, Seny (gesunden Menschenverstand) und Gelassenheit. Ich fände es sehr schade, wenn der Seny verlorenginge.

Your best Christmas memory? It's hard to remember a particular Christmas that stands out from the others. As a child, I would celebrate with my parents and now I do the same with my own children. I have also spent several Christmases operating on patients. They have all been good times. .
My Christmas dinner table will never be without … Family or friends. And a glass of cava, of course! ..
During the festive season I like to wear… Casual clothes that are comfortable for wearing around the house..
My perfect Christmas gift is… Having my loved ones close to me and remembering those who are no longer with me.
A wish for 2018... A solution for the Catalan issue. I would like next year to be one of peace, *seny* – common sense – and serenity. The loss of *seny* would be particularly hard to take.

ALBA TORRENS
JUGADORA DE BALONCESTO


¿Cuál es tu mejor recuerdo de Navidad? . Tengo muy buenos recuerdos de la Navidad cuando era niña, y uno de los regalos que más recuerdo fue ¡mi primera pelota de baloncesto!.
En mi mesa de Navidad nunca falta…. Mi familia.
Durante las fiestas me gusta vestirme… Nada en especial, visto como siempre. Unos jeans, una camiseta, chaqueta y zapatillas de deportes.
Mi regalo perfecto de Navidad es… Al estar fuera de casa durante la temporada, mi regalo perfecto es estar cerca de mi gente.
Un deseo para 2018… Salud y muchas sonrisas!

Welche ist Ihre schönste Weihnachtserinnerung?. Aus meiner Kindheit habe ich sehr schöne Erinnerungen an Weihnachten. Eines der Geschenke, an die ich mich am besten erinnere, war mein erster Basketball!
An meinem Weihnachtstisch darf nie fehlen …. Meine Familie.
Während der Feiertage trage ich gerne … Nichts Besonderes, ich ziehe mich an wie immer. Ein Paar Jeans, ein T-Shirt, Jacke und Sneakers.
Mein perfektes Weihnachtsgeschenk ist … Da ich während der Saison fern von zuhause bin, ist mein perfektes Geschenk, in der Nähe meiner Leute zu sein.
Ein Wunsch für 2018 … Gesundheit und viel Lächeln!

Your best Christmas memory? I have very fond memories of Christmases as a child, and one of the presents I remember in particular was my very first basketball ball!
My Christmas dinner table will never be without… My family.
During the festive season I like to wear… Nothing special; I stick to what I usually wear: jeans, a T-shirt, jacket and sneakers.
My perfect Christmas gift is… As I am away from home during the season, my perfect gift is the chance to spend time with the people I love..
A wish for 2018… Good health and endless smiles and laughter!

CARME RIERA
ESCRITORA, ACADÉMICA DE LA RAE

¿Cuál es su mejor recuerdo de Navidad?. La Navidad en que mi padre me leyó "La sonatina de Rubén Darío". Me dejó tan fascinada que decidí hacer el esfuerzo de aprender a leer y demostrar que no era la tonta de la clase. Tenía siete años.
En mi mesa de Navidad nunca falta… Champán
Durante las fiestas me gusta vestirme… De rojo
Mi regalo perfecto de Navidad es… Reunir a mi familia
Un deseo para 2018. Justicia y Paz en el mundo y aquí, (Barcelona) *molt de seny*.

Welche ist Ihre schönste Weihnachtserinnerung? . Das Weihnachtsfest, an dem mir mein Vater die„Sonatina" von Rubén Darío vorlas. Ich war davon so fasziniert, dass ich beschloss, mich anzustrengen, um Lesen zu lernen und zu zeigen, dass ich nicht die Dümmste in der Klasse war. Ich war damals sieben Jahre alt.
Auf meinem Weihnachtstisch darf nie fehlen … Champagner
Während der Feiertage trage ich gerne … Rot

Mein perfektes Weihnachtsgeschenk ist ... Meine Familie um mich zu haben.
Ein Wunsch für 2018. Gerechtigkeit und Frieden in der Welt und hier molt de seny (mehr gesunder Menschenverstand)

Your best Christmas memory?. The year my father read Rubén Darío's Sonatina to me. I found it so utterly fascinating that I finally decided to make the effort to learn to read and prove that I wasn't the class dunce. I was seven years old. ..
My Christmas dinner table will never be without … Champagne.
During the festive season I like to wear… Red.
My perfect Christmas gift is… Bringing the family all together.
A wish for 2018. Justice and Peace for the world, and here molt de seny – a generous helping of common sense. .

CATALINA SOLIVELLAS
ACTRIZ

¿Cuál es tu mejor recuerdo de Navidad?. Los recuerdos de pequeña. El frío, el olor a chimenea, ir muy tapada y con ropa gruesa e incómoda. Jugar a lotería con granos de maíz en un café lleno de humo. Sin adornos navideños ni villancicos…

En mi mesa de Navidad nunca falta… Sopa de Nadal, fiambre, huevo hilado, neules… Mucha conversación y risas.
Durante las fiestas me gusta vestirme… Si, me visto, aunque mis navidades son muy poco sociales… ahora son muy familiares.
Mi regalo perfecto de Navidad es… Poder seguir celebrándola con mi familia sanos y felices alrededor de la chimenea de casa de mi madre.
Un deseo para 2018. Que se arregle el conflicto con Catalunya. PAZ,PAZ,PAZ

Welche ist Ihre schönste Weihnachtserinnerung?. Die Kindheitserinnerungen. Die Kälte, der Duft nach Kamin, warm eingehüllt in dicke und unbequeme Kleidung. Ein Lotteriespiel mit Maiskörnern in einem Café voller Rauch. Ohne Weihnachtsschmuck oder Weihnachtslieder...
Auf meinem Weihnachtstisch darf nie fehlen … Die traditionelle Sopa de Nadal (Nudelsuppe mit Fleisch), luftgetrocknetes Fleisch, süßes Engelshaar, Neules (Eiserwaffeln) - und dazu viel Unterhaltung und Gelächter.
Während der Feiertage trage ich gerne … Ja, ich ziehe mich schon elegant an, auch wenn meine Weihnachtsfeste nicht sehr gesellschaftlich sind … jetzt sind sie sehr familiär.
Mein perfektes Weihnachtsgeschenk ist … ...es weiterhin mit meiner Familie gesund und glücklich um den Kamin im Haus meiner Mutter feiern zu können.
Ein Wunsch für 2018 … Eine Lösung für den Konflikt mit Katalonien. FRIEDE, FRIEDE, FRIEDE

Your best Christmas memory? My childhood memories. The cold weather, the aroma of the fireplace, wrapping up in thick – and uncomfortable – winter clothes. Playing lotto with grains of corn in a smoke-filled coffee shop. No Christmas decorations or carols...
My Christmas dinner table will never be without… The traditional sopa de nadal meat and pasta soup, cured meats, spun egg yolks, crispy neules biscuits… accompanied by lots of conversation and laughter..
During the festive season I like to wear… I do like to dress up, although my Christmases are now more about the family than a social whirl.
My perfect Christmas gift is… To continue being able to celebrate in good health and happiness with my family around the fireplace at my mother's home.
A wish for 2018. A solution for the conflict with Catalonia. PEACE, PEACE, PEACE.

ENCARNA PIÑERO
CONSEJERA DELEGADA GRUPO PIÑERO

¿Cuál es tu mejor recuerdo de Navidad?. Las Navidades cuando íbamos a Mula con mis abuelos, mis tíos y primos. Nos sentábamos por orden, los más pequeños al final de una mesa larga, muy larga. El truco era estar lo más cerca posible de mi abuelo Enrique, porque así tenías más acceso al marisco. Los pequeños teníamos que espabilar para no quedarnos sin ostras ni cigalas. Era un clásico.
En mi mesa de Navidad nunca falta… Unas buenas ostras gallegas.
Durante las fiestas me gusta vestirme… Casual, actual, moderna...y para la Nochebuena me gusta ir elegante, de rojo o de negro.
Mi regalo perfecto de Navidad es…. Una joya o un bolso.
Un deseo para 2018. Salud y amor. Puede sonar cursi, pero es lo que quiero tanto para mí como para toda mi familia

Welche ist Ihre schönste Weihnachtserinnerung?. Die Weihnachtfeste, die wir in Mula bei meinen Großeltern, Tanten, Onkeln, Vettern und Cousinen verbrachten. Wir saßen der Reihe nach an einem sehr langen Tisch, die Kleinsten ganz am Ende. Der Trick war es, so nahe wie möglich bei meinem Großvater Enrique zu sein, denn dort kam man am besten an die Meeresfrüchte. Als die Kleinsten mussten wir sehr schnell sein, wenn wir auch Austern und Kaisergranaten erwischen wollten. Das war ein echter Klassiker.
Auf meinem Weihnachtstisch darf nie fehlen … Die guten galicischen Austern.
Während der Feiertage trage ich gerne … Leger, aktuell, modern... und am Heiligabend kleide ich mich gerne elegant, mit Rot oder Schwarz.
Mein perfektes Weihnachtsgeschenk ist... Ein Schmuckstück oder eine Handtasche.
Ein Wunsch für 2018. Gesundheit und Liebe. Das klingt vielleicht affektiert, aber das ist es, was ich mir für mich selbst und meine ganze Familie wünsche.

Your best Christmas memory?. The times we spent Christmas in Mula with my grandparents, aunts, uncles and cousins. We would sit in order, with the youngest members of the family at one end of a really long table. It was all about trying to get as near as we could to my grandfather Enrique, because that way you were also closer to the shellfish. We young ones had to look sharp if we didn't want to get left without any oysters or Norway lobsters. It was the same every year.
My Christmas dinner table will never be without… A dish of delicious Galician oysters.
During the festive season I like to wear… Casual, contemporary and trendy clothes… and I like to dress up on Christmas Eve, in red or black.
My perfect Christmas gift is … A piece of jewellery or a bag.
A wish for 2018. Health and love. It might sound corny, but it is my dearest wish for my entire family and myself.

CAROLINA CEREZUELA
ACTRIZ Y CANTANTE

¿Cuál es tu mejor recuerdo de Navidad?. Si pienso en la Navidad, el primer recuerdo que tengo, y me encanta, es el calor de casa, mi madre en la cocina preparando algo en el horno, la casa con mucha vida… ¡Hoy intento que mis hijos tengan ese mismo recuerdo de mí!
En mi mesa de Navidad nunca falta… No falta, ni puede faltar, la familia.

Durante las fiestas me gusta vestirme… Depende de si la celebración es de día o de noche, pero sin lugar a dudas nunca falta el color negro.
Mi regalo perfecto de Navidad es… La mañana de Navidad. Niños en pijama, mi marido en el suelo montando juguetes sin intención de salir de casa en todo el día… Eso es lo mejor de la Navidad. Si el regalo lo tengo que hacer yo, me encanta regalar un bolso (será porque es un complemento que me encanta)
Un deseo para 2018. Para 2018 y los años venideros, siempre salud, salud y más SALUD para todos.

Welche ist Ihre schönste Weihnachtserinnerung?. Wenn ich an Weihnachten denke, ist das erste, woran ich mich erinnere, die wunderbare Wärme daheim, meine Mutter in der Küche, die etwas im Ofen zubereitet, das Haus voller Leben... Heute versuche ich, zu erreichen, dass meine Kinder einmal dieselbe Erinnerung an mich haben werden.
An meinem Weihnachtstisch darf nie fehlen … Die Familie fehlt nie und darf nie fehlen.
Während der Feiertage trage ich gerne … Das hängt davon ab, ob das Fest tagsüber oder abends ist, aber auf jeden Fall ist immer die Farbe Schwarz dabei.
Mein perfektes Weihnachtsgeschenk ist... Der Weihnachtsmorgen. Kinder im Schlafanzug, mein Mann sitzt auf dem Boden, baut Spielzeug zusammen und will den ganzen Tag nicht aus dem Haus. Das ist das Schönste an Weihnachten. Wenn ich ein Geschenk machen soll, dann schenke ich gerne eine Handtasche (wahrscheinlich deshalb, weil es ein Accessoire ist, das ich liebe).
Ein Wunsch für 2018. Für 2018 und alle kommenden Jahre immer Gesundheit, Gesundheit und noch mehr GESUNDHEIT für alle.

Your best Christmas memory?. When I think back to Christmas in the past, the first thing that comes to mind, and which I really love, is the warmth and comfort of home: my mother busy cooking in the kitchen and the house filled with hustle and bustle…Today I'm trying to create those same memories for my children!
My Christmas dinner table will never be without… It's never without, and never will be, the family.
During the festive season I like to wear… It depends whether it's a daytime or evening event, but black is always a must.
My perfect Christmas gift is… Christmas morning. The kids in their pyjamas, my husband sitting on the floor putting their toys together and the prospect of a whole day at home…That is the best thing about Christmas. And when it comes to gift giving, I love buying bags (just because they are my own favourite accessories).
A wish for 2018… For 2018 and the years ahead, always health, health and more HEALTH for everyone.

Recorda!

AQUESTES FESTES

Per Nadal i Reis,
consumeix i regala productes d'aquí.
Mallorca és un present amb molt de futur

Direcció Insular de Foment de l'Economia Local
Departament d'Economia i Hisenda
Consell de Mallorca

Belenes

con historia

DEMOSTRACIONES DE BALL DE BOT, PASTORES CON SUS REBAÑOS Y TRES REYES MAGOS QUE VAN A ADORAR AL NIÑO JESÚS. EN NAVIDAD ES TRADICIÓN IR A VISITAR LOS BELENES MÁS POPULARES DE MALLORCA, UNA ACTIVIDAD QUE CONGREGA A MULTITUD DE RESIDENTES.

Catalina Riera. Palma

"Los belenes representan los paisajes de la isla, sus oficios y costumbres. Están compuestos por figuras mallorquinas, payeses y torrentes", explica Margalida Bover, presidenta de la Associació de Betlemistes de Mallorca".

Elaborar un belén desde cero no es tarea fácil. "Es un trabajo muy minucioso y creativo. Primero nos documentamos, fotografiamos todo aquello que queremos representar y después creamos las maquetas y figuras. En Navidad es cuando plasmamos el trabajo de todo un año", manifiesta Bover.

A pesar de su actual importancia, la tradición de los belenes es relativamente nueva. "Antiguamente se hacían en casa, pero en los años 70 el árbol de Navidad cogió fuerza y los desplazó. Fue a partir de los 90 cuando empezaron a resurgir otra vez", comenta la presidenta de la entidad.

El origen de los belenes se remonta al año 1223, cuando San Francisco de Asís celebró una misa en el interior de una cueva de Greccio (Italia) en la que puso un buey y una mula rodeando la imagen de piedra del niño Jesús. Posteriormente, los frailes franciscanos imitaron a su fundador recreando con figuras el pesebre en sus iglesias.

Los belenes se han convertido en espacios de culto. Sólo en Mallorca hay tres declarados Bien de Interés Cultural. Uno de ellos, al que algunos consideran el más antiguo del mundo, es el belén de la Sang, que proviene del desaparecido convento franciscano de Jesús. Está compuesto por 25 figuras, algunas del siglo XV y otras del siglo XVI y XVIII. La primitiva figura del niño Jesús fue robada en el siglo XIX y sustituida por una nueva el 1 de enero de 1868.

Otro es el de la Fundació Bartolomé March, napolitano y del siglo XVIII, que cuenta con unas 2.000 piezas pintadas y vestidas de auténtica excelencia italiana. Y el belén de les Caputxines, que data de la segunda mitad del siglo XVII, contiene una colección histórica de figuras ubicada en un ala del convento separada de la clausura.

De los más populares de Palma es el belén de la Misericordia. Las piezas y figuras se distribuyen en 40 metros cuadrados. "Está hecho artesanalmente y año tras año se amplía gracias a las sugerencias de los visitantes", comenta Bover. Otro de los que crea la entidad y uno de los más distinguidos de la ciudad es el del Ajuntament de Palma que este año incluye como novedad "el Pla de Sant Jordi, como representación del campo de Palma".

● WEIHNACHTSKRIPPEN MIT GESCHICHTE

Vorführungen des mallorquinischen Volkstanzes „Ball de bot", Hirten mit ihren Herden und die Heiligen Drei Könige, die dem Jesuskind huldigen. An Weihnachten ist es Tradition, die beliebtesten Krippen, die Belenes, auf Mallorca zu besuchen, eine Tradition, bei der viele Bewohner der Insel zusammenkommen.

„In den Weihnachtskrippen kommen die Landschaften der Insel, ihre Handwerksberufe und Bräuche zum Ausdruck. Sie setzen sich aus mallorquinischen Figuren, Bauern und Gebirgsbächen zusammen" erklärt Margalida Bover, die Präsidentin des mallorquinischen Krippenverbands Associació de Betlemistes de Mallorca.

„Es ist nicht einfach, eine völlig neue Weihnachtskrippe aufzubauen. Dazu ist eine sehr minuziöse und kreative Arbeit notwendig. Zunächst sammeln wir Informationen und fotografieren alles, was wir darstellen möchten, und danach stellen wir die Modelle und Figuren her. An Weihnachten sieht man dann die Arbeit des ganzen Jahres", meint Bover.

Die Präsidentin des Krippenverbands weist darauf hin, dass die Tradition der Weihnachtskrippen heutzutage zwar von großer Bedeutung, aber eigentlich relativ neu sei. Früher habe man die Belenes zuhause aufgestellt, aber in den 1970er Jahren hätte sich dann allmählich der Weihnachtsbaum durchgesetzt und sie verdrängt. Erst ab den 1990er Jahren hätten sie dann begonnen, wieder aufzuleben.

Der Ursprung der Weihnachtskrippen geht bis in das Jahr 1223 zurück, als der Heilige Franziskus von Assisi in einer Höhle in Greccio (Italien) eine Messe feierte, bei der er einen Ochsen und ein Maultier neben das Steinbildnis des Jesuskinds stellte. Später ahmten die Franziskanermönche dann ihren Gründer nach und stellten in ihren Kirchen die Krippe mit verschiedenen Figuren dar.

Die Weihnachtskrippen sind inzwischen zu Kultstätten geworden. Allein auf Mallorca gibt es drei, die zum Kulturgut erklärt worden sind. Eine davon, die von manchen für die älteste Krippe der Welt gehalten wird, ist der Belén de la Sang, der aus dem heute nicht mehr bestehenden Franziskanerkloster stammt. Diese Krippe besteht aus 25 Figuren, von denen einige aus dem 15. und andere aus dem 16. und 18. Jahrhundert stammen. Die ursprüngliche Figur des Jesuskinds wurde im 19. Jahrhundert gestohlen und am 1. Januar 1868 durch eine neue ersetzt.

Eine weitere bekannte Krippe ist die der Fundació Bartolomé March (March-Stiftung). Sie stammt aus dem 18. Jahrhundert, kommt aus Neapel und enthält 2.000 in großartiger italienischer Kunst bemalte und bekleidete Figuren. Der Belén de les Caputxines, die Kapuzinerkrippe, stammt aus der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts und enthält eine historische Figurensammlung. Sie ist in einem von der Klausur abgeteilten Flügel des Klosters untergebracht.

Eine der beliebtesten Krippen in Palma ist der Belén de la Misericordia. Die Teile und Figuren sind auf 40 m2 verteilt. „Diese Krippe wurde von Handwerkskünstlern hergestellt und wird Jahr für Jahr unter Einbeziehung der Vorschläge von Besuchern erweitert", berichtet Bover. Eine weitere Krippe, die inzwischen zu einer Einrichtung geworden ist und zu den erlesensten der Stadt gehört, ist die im Rathaus von Palma. „Dieses Jahr enthält sie als Neuheit das Pla de Sant Jordi, in Vertretung der ländlichen Gebiete von Palma."

● NATIVITY SCENES WITH A TALE TO TELL

Representations of Majorca's traditional 'ball de bot' dance, shepherds with their flocks and the Three Kings of the Orient travelling to worship the Baby Jesus. Visiting Majorca's most popular nativity scenes is one of the island's Christmas

Betlem de Jesús. Iglesia de la Anunciación - la Sang - ● FOTO: © JAUME GUAL CARBONELL / CONSELL DE MALLORCA

Belén de la Misericórdia ● FOTO. B. RAMON

Belén de la Misericórdia ● FOTO. B. RAMON

Margalida Bover y Margalida Nicolau, presidenta y socia respectivamente de la Associació Betlemistes de Mallorca, trabajando en el taller. • FOTOS. J. CAPARRÓS

traditions, attracting large numbers of local residents.

"The nativity scenes depict the island's landscapes, its customs and traditional trades. They feature traditional Majorcan images such as its payeses and torrents (countryfolk and fast-flowing streams)", explains Margalida Bover, President of the Associació de Betlemistes de Mallorca, an association for the promotion and protection of nativity scenes.

Creating a nativity scene from scratch is a challenging undertaking. "It takes a lot of creativity and painstaking attention to detail. We start by carrying out research, then photographing each item we wish to include before finally making the models and figures. Christmas time is when the results of an entire year's work can finally be seen", Margalida Bover adds.

Although they play an important role in modern-day Christmas traditions, nativity scenes are relative newcomers to the festive season. "They used to be homemade, but by the 1970s they had lost ground to the Christmas tree and it was not until the 1990s that there was a renewed interest in them", the President of the Association tells us.

The actual origins of the nativity scene date back to 1223, when Saint Francis of Assisi celebrated mass inside a cave in Greccio (Italia) where the stone figure of the Christ Child was flanked by an ox and a donkey. The Franciscan friars would later imitate their founder by using figures to recreate the manger scene in their churches.

Nativity scenes have become cult spaces. On Majorca alone, no fewer than three have been declared Assets of Cultural Interest. They include the Sa Sang Nativity Scene, held by some to be the oldest in the world, which originally came from the former Franciscan Convent of Jesus. It is made up of 25 figures, some of which date back to the 15th century and others to the 16th and 18th centuries. The original figure of Baby Jesus was stolen in the 19th century and was replaced by a new one on 1st January 1868.

Another historic nativity scene belongs to the Bartolomé March Foundation. Made in Naples in the 18th century, it comprises around 2,000 exquisite figures, magnificently painted and dressed in true Italian style. Also not to be missed is the 17th century Les Caputxines nativity scene, dating back to the second half of the 17th century and which includes a historic collection of figures that is on display in one of the convent wings, away from the enclosed area.

One of the most popular in Palma is the La Misericordia Nativity Scene. The pieces and figures are laid out in an area covering 40 square metres. "It is entirely handcrafted and year after year new figures are added based on visitor suggestions", Margalida Bover explains. Another scene that is the work of the association and one of the most highly-acclaimed in the city can be seen in Palma's City Hall. For the first time this year it includes the "Pla de Sant Jordi, portraying Palma's countryside".

Belén de Sa Sang:
Cerrado por restauración
Belén Fundació Bartolomé March:
Horario: de lunes a viernes de 10:00 a 17:00h
Belén de les Caputxines:
Abre: del 16 de diciembre al 7 de enero
Horario: de 11:00h a 14:00h y de 17:30 a 20:30h
Belén de la Misericordia:
Abre: del 2 de diciembre al 6 de enero
Horario: de 10:00h a 14:00h y de 16:00h a 20:00h
Belén de l'Ajuntament de Palma:
Abre: del 24 de noviembre al 7 de enero
Horario: de lunes a sábado de 9:00h a 21:00h.
Domingos y festivos de 10:00h a 20:00h

Weihnachtskrippe Sa Sang:
Wegen Renovierung geschlossen
Weihnachtskrippe Fundació Bartolomé March:
Öffnungszeiten: Montags bis freitags von 10.00 bis 17.00 Uhr.
Weihnachtskrippe der Caputxines:
Geöffnet vom 16. Dezember bis 7. Januar
Öffnungszeiten von 11.00 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 20.30 Uhr
Weihnachtskrippe La Misericordia.
Geöffnet vom 2. Dezember bis 6. Januar
Öffnungszeiten von 10.00 bis 14.00 Uhr und von 16.00 bis 20.00 Uhr
Weihnachtskrippe im Rathaus von Palma:
Geöffnet vom 24. November bis 7. Januar
Öffnungszeiten: montags bis samstags von 9.00 bis 21.00 Uhr. Sonn- und feiertags von 10.00 bis 20.00 Uhr

Sa Sang Nativity Scene:
Currently closed due to restoration work
Bartolomé March Foundation Nativity Scene:
Open Monday to Friday from 10 a.m. to 5 p.m.
Les Caputxines Nativity Scene:
Open to visitors from 16th December to 7th January
Open from 11 a.m. to 2 p.m. and from 5.30 p.m. to 8.30 p.m.
La Misericordia Nativity Scene:
Open to visitors from 2nd December to 6th January
Open from 10 a.m. to 2 p.m. and from 4 p.m. to 8 p.m.
Palma City Hall Nativity Scene:
Open to visitors from 24th November to 7th January
Open Monday to Saturday from 9 a.m. to 9 p.m.
Sundays and bank holidays from 10 a.m. to 8 p.m.

BARBARA BERGMAN
Copropietaria de Rialto Living / Miteigentümer / Co-owner

Ideas para el árbol de Navidad

¿Por dónde empezar? Es importante colocarlo en un lugar de la casa que no dificulte el paso, ya que estará allí un tiempo. Una vez situado, hay que escoger estilo, tema o gama de color, así ganaremos tiempo y ahorraremos energías.

Yo recomendaría empezar colocando las luces, bien repartidas por todo el árbol, en el interior y exterior de las ramas. Encenderlas y comprobar el efecto, ya que son un magnífico y cálido elemento decorativo.

Los adornos hay que colocarlos buscando un equilibrio. Los más grandes primero, preferentemente en las ramas de abajo, y los más pequeños arriba. Verde, rojo y dorado son colores con éxito asegurado, así como los acabados metalizados, los brillos, los adornos de fibras naturales, pequeños juguetes de madera o trapo y las bolas multicolores.

También en el mundo de los adornos navideños hay nuevas modas y tendencias. Este año el árbol de Rialto Living lleva blanco, verde y dorado. Este último color está de plena actualidad.

Al ser algo efímero, me gusta cambiar de un año a otro. En ocasiones recurro a adornos de toda la vida incorporando algo nuevo, y otras los elaboro yo misma con materiales poco habituales, como frutas, cubiertos de madera, muñecos de fieltro o collares de cuentas. Incluso un año hice un árbol muy minimalista con una rama seca encontrada en el campo.

Así que mi consejo es dejar volar la imaginación y recurrir a todas las posibilidades que se nos presentan para realizar un gran ejercicio de creatividad.

● IDEEN FÜR DEN WEIHNACHTSBAUM

¿Womit sollen wir anfangen? Auf jeden Fall sollte der Baum an einer Stelle im Haus aufgestellt werden, wo er nicht im Weg steht, denn er wird eine Weile dortbleiben. Wenn er aufgestellt ist, muss man Stil, Thema oder Farbton wählen, denn damit sparen wir Zeit und Energie.

Ich würde raten, mit dem Anbringen der Lichter zu beginnen, gut verteilt über den ganzen Baum, sowohl innen als auch außen an den Zweigen. Schalten Sie die Lichter ein und prüfen Sie die Wirkung, denn sie stellen ein großartiges und warmes Dekorationselement dar.

Beim Schmücken muss man auf das Gleichgewicht achten. Die größeren Teile zuerst, am besten auf den unteren Zweigen, danach die kleineren nach oben. Grün, Rot und Gold sind Farben, die garantiert Erfolg haben werden, ebenso wie auch Metallausführungen, glänzende Teile und Schmuck aus natürlichen Fasern, kleines Holz- oder Stoffspielzeug und Kugeln in den verschiedensten Farben.

Auch beim Weihnachtsschmuck gibt es neue Moden und Tendenzen. Dieses Jahr wird der Baum von Rialto Living in Weiß, Grün und Gold gehalten. Diese letztere Farbe ist hochaktuell.

Da es sich um etwas Kurzfristiges handelt, ändere ich gerne jedes Jahr den Stil. Gelegentlich komme ich auf den Schmuck von anno dazumal zurück und füge etwas Neues hinzu, ein anderes Mal stelle ich den Schmuck selbst aus weniger üblichem Material zusammen, wie Früchte, Holzbesteck, Filzpüppchen oder Perlenketten. Einmal machte ich sogar einen sehr minimalistischen Baum aus einem trocknen Zweig, den ich auf dem Land gefunden hatte.

Mit anderen Worten, ich rate Ihnen, die Phantasie spielen zu lassen und alle vorhandenen Möglichkeiten zu nutzen, um Ihre ganze Kreativität zu verwirklichen.

● CHRISTMAS TREE HINTS

First things first. When deciding where to put your tree, remember to choose a spot where it will not get in the way, as it will be there for a while.

Once that question is solved, it is time to choose a style, theme or colour scheme, as this will save lots of time and effort.

My advice is to start by arranging the lights. Distribute them evenly around the tree, on the inside as well as the outside of the branches. Switch them on to see how they look: they are a fabulous way of creating a warm and highly decorative effect.

As for the decorations, they should be arranged to create a sense of balance. Put the largest ones on first, on the lower branches, leaving the smaller ones for the top. Green, red and gold will always look great, as will metallised and shiny finishes, decorations made of natural fibres, small wooden or rag toys and multicoloured baubles.

There are also new and exciting trends and fashions in the world of Christmas decorations. This year the Rialto Living tree has been adorned in white, green as well as gold, one of the trendiest tones around.

Christmas trees come and go, which is why I like to try out new styles each year. Occasionally I combine classic decorations with an exciting new twist, or make my own decorations from unusual materials such as fruit, wooden cutlery, felt dolls or strings of beads. One year I even opted for a minimalist-style tree made from a dried branch I found whilst out in the countryside.

So my best advice is to let your imagination run riot and take advantage of everything you can find in a thrilling exercise of creativity.

"El canto de la Sibila busca la pureza de la voz"

C. R. Palma

"Empecé a cantar la Sibila en el 1998 y a pesar de que llevo muchos años cantándola todavía siento mariposas en el estómago antes de la interpretación", afirma Marga Rodríguez, cantante de profesión y Sibila de la Catedral de Mallorca desde el 2012. "Es un personaje especial, tiene carácter y da un mensaje muy contundente. Su canto a capela busca la pureza de la voz", apunta.

Para Rodríguez es un honor representar a este personaje en la Catedral y le trae un recuerdo muy especial. "Mi abuela estaba orgullosa de que yo la cantara y cuando murió le canté la Sibila, tal como ella me pidió. Ésa ha sido la interpretación más difícil que he tenido, y por cosas como esta el canto de la Sibila no es una canción sin más", comenta.

La Sibila y el organista de la Catedral trabajan mano a mano. "Días antes de la interpretación me gusta quedar con él para recordar y ajustar los tiempos", apunta. "El día de la actuación la Sibila sale de la Capella dels Vermells, camina por el pasillo acompañada de dos monaguillos y, con una reverencia, pide permiso al sacerdote para cantar. Sube a la trona y empieza con el canto", señala Tomeu Mut, organista de la Catedral.

Marga Rodríguez entona el canto de la Sibila. • FOTO: CATEDRAL DE MALLORCA

La indumentaria de la Sibila es una auténtica joya. Cada vestido es diferente, pero todos siguen el mismo patrón: capas anchas, velo y espada. "Son vestidos tipo túnica con brillos, colores y pedrería. El mío es de un estilo más popular que medieval. Tiene tonos rojizos, un semi velo, es asimétrico y llevo un turbante con una piedra preciosa en el centro", comenta Marga Rodríguez.

La Sibila representa a una pitonisa. Los primeros testimonios señalan que su canto en Mallorca existe "desde después de la primera conquista de Jaime I", gracias a que "de la Corona catalanoaragonesa llegaron breviarios y leccionarios que contenían los versos del canto", apunta el musicólogo y autor del libro "El cant de la Sibil·la a Mallorca", Francesc Vicens.

La letra anuncia el fin del mundo y el nacimiento de Jesús. Antiguamente las Sibilas, de las que se aseguraba que podían adivinar el futuro, "predijeron la caída del imperio romano y la llegada de Jesucristo. El cristianismo asumió este personaje dentro de su espacio litúrgico", señala Vicens.

Este personaje ha ido cambiando con el paso del tiempo. "Los hombres cantaban la Sibila porque la mujer no estaba bien vista en la Iglesia, pero hoy en día son mujeres las que cantan un texto y unas estrofas estipuladas", apunta Vicens.

A nivel europeo, "el origen del canto está en el teatro tardomedieval", comenta Mut. "La participación del pueblo en estas celebraciones debía ser muy apasionada, por lo que el Concilio de Trento las prohibió el 5 de diciembre de 1562. Sin embargo, las presiones para restaurar el canto fueron tan evidentes que el arzobispo Pedro de Aragón, en el 1692, anuló esta orden y autorizó el canto", recoge Vicens en su libro.

Mut afirma que a pesar de esta prohibición "en Mallorca siempre se cantó la Sibila y el hecho de que en 2010 la UNESCO la declarara Patrimonio de la Humanidad no hará que esta figura perdure en el tiempo, sino que sobrevivirá por la tradición y lo que representa este personaje".

• FÜR DEN GESANG DER SIBYLLE WIRD EINE KLARE STIMME GESUCHT

„Ich habe im Jahr 1998 begonnen, den Canto de la Sibila (Gesang der Sibylle) zu singen und, obwohl ich ihn nun schon so viele Jahre gesungen habe, habe ich vor dem Auftritt immer noch Schmetterlinge im Bauch", erklärt Marga Rodríguez, Berufssängerin und seit 2012 Sibylle in der Kathedrale von Mallorca. „Es handelt sich um eine ganz besondere Figur, sie hat Charakter und eine eindeutige Botschaft. Für diesen A-Cappella-Gesang wird eine klare Stimme gesucht", meint sie.

Für Rodríguez ist es eine Ehre, diese Figur in der Kathedrale darzustellen, und sie verbindet damit eine ganz besondere Erinnerung. „Meine Großmutter war sehr stolz darauf, dass ich die Sibylle singe, und als sie starb, sang ich sie, so wie sie es wollte. Das war der schwerste Auftritt meines Lebens, und aus Gründen wie diesem ist der Gesang der Sibylle nicht einfach nur ein Lied".

Die Sibylle und der Organist der Kathedrale arbeiten eng zusammen. „Ich verabrede mich gerne schon einige Tage vor dem Auftritt mit ihm, damit wir uns wieder an den Takt erinnern und die Zeiten anpassen", berichtet sie. „Am Tag der Vorführung kommt die Sibylle aus der Capilla dels Vermells und geht, begleitet von zwei Ministranten, durch den Gang. Dann bittet sie den Priester mit einer Verbeugung um die Erlaubnis, singen zu dürfen. Sie steigt auf die Kanzel und beginnt mit dem Gesang", berichtet Tomeu Mut, der Organist der Kathedrale.

Das Gewand der Sibylle ist ein wahres Schmuckstück. Jedes Kleid ist anders, aber alle haben denselben Schnitt: Weites Cape, Schleier und Schwert. „Die Gewänder sind im Tunica-Stil geschnitten und haben Glitzerelemente, Farben und Edelsteine. Meines ist eher volkstümlich als mittelalterlich. Es hat rötliche Farbtöne, einen halben Schleier, ist asymmetrisch und ich trage einen Turban mit einem Edelstein in der Mitte", erklärt Marga Rodríguez.

Die Sibylle stellt eine Wahrsagerin dar. Ersten Zeugenaussagen zufolge besteht dieser Gesang „auf Mallorca schon seit der ersten Eroberung durch Jakob I, da das katalanisch -aragonische Königshaus Breviarien und Lektionare mitbrachte, in denen die Verse des Gesangs enthalten waren", so Francesc Vicens, Musikwissenschaftler und Autor des Buches „El cant de la Sibil·la a Mallorca" (Der Gesang der Sibylle auf Mallorca).

Der Text verkündet das Ende der Welt und die Geburt Jesu. Die Sibyllen, von denen versichert wurde, dass sie die Zukunft vorhersehen konnten, „sagten schon in der Antike den Verfall des römischen Reiches und die Ankunft Christi vorher. Das Christentum übernahm diese Figur in seine Liturgie", berichtet Vicens.

Im Laufe der Zeit habe sich die Figur dann allerdings verändert. Früher hätten Männer die Sibylle gesungen, da die Frauen in der Kirche nicht gerne gesehen waren, aber heute sind es die Frauen, die einen festgelegten Text und bestimmte Strophen singen.

Mut weist darauf hin, innerhalb Europas läge der Ursprung des Gesangs im Spätmittelalter. „Die Teilnahme der Bevölkerung an diesen Feiern muss wohl sehr leidenschaftlich gewesen sein, weshalb das Konzil von Trient sie am 5. Dezember 1562 verbot. Der Druck, den Gesang wieder einzuführen, war jedoch so stark, dass der Erzbischof Peter von Aragonien im Jahr 1692 diesen Befehl rückgängig machte und den Gesang genehmigte", schrieb Vicens in seinem Buch.

Mut meint, trotz dieses Verbots sei die Sibylle auf Mallorca immer gesungen worden, und die Tatsache, dass die UNESCO diesen Gesang im Jahr 2010 zum immateriellen Weltkulturerbe erklärt habe, sei nicht der Grund dafür, dass diese Figur den Lauf der Zeit überstehen werde, sondern sie werde aus Tradition und aufgrund dessen überleben, für was sie steht.

La Sibila acompañada por dos monaguillos. • FOTO: CATEDRAL DE MALLORCA

• "THE CHANT OF THE SIBYL SEEKS PURITY OF VOICE"

"I first sang the Sibyl in 1998, and although I have been singing it for many years, I still experience those familiar butterflies in my stomach before a performance", says Marga Rodríguez, a professional singer and Sibyl in Majorca Cathedral since 2012. "This is a very special role, a strong character with a clear message. Sung a capella, the aim is to transmit purity of voice", she explains.

Marga Rodríguez considers it an honour to play this role in the Cathedral and it holds very special memories for her. "My grandmother was immensely proud of the fact that I sang the chant, and when she passed away I sang it to her, just as she had asked. It was undoubtedly my most difficult performance ever, and it is for reasons such as this that the Chant of the Sibyl is so much more than just a song", she states.

The Sibyl and the Cathedral organist work closely together. "In the days leading up to the performance I like to meet up with him to go over and adjust the times", she says. On the day of the performance Sybil comes out from the Vermells Chapel, before walking up the aisle flanked by two altar boys. Bowing to the priest, she requests permission to sing. She then goes up to the pulpit and the performance begins", Tomeu Mut, the Cathedral organist, tells us.

Sibyl's attire is truly magnificent. Each gown is different, although they all share a similar pattern: a large cape, veil and a sword. "The gowns are like tunics, with shiny beading and bright colours. Mine is more popular than medieval in style. It is asymmetrical and features red tones with a half veil and I also wear a turban with a precious stone in the middle", Marga Rodríguez comments.

The Sibyl represents a prophetess. Early records indicate that the chant has been sung on Majorca "since the time following the first conquest by James I", due to the fact that the Catalan-Aragonese Crown sent breviaries and lectionaries containing the lyrics", explains Francsec Vincens, musicologist and author of El cant de la Sibil·la a Mallorca ('The Chant of the Sybil on Majorca').

The lyrics announce the Apocalypse and the birth of Jesus. In ancient times the Sibyls were believed to be oracles who could predict the future, who "foretold the fall of the Roman Empire and the coming of Jesus. Christianity incorporated this figure into its liturgical tradition", Vincens adds.

The character has evolved over time. "Originally the Sibyl was sung by a man as women were frowned upon in the Church, but today women sing the text and a number of clearly stipulated verses", Vincens tells us.

In the European context, "the origins of the chant lie in late medieval theatre", Mut states. "The ordinary people's participation in this celebration must have been extremely fervent, as it was banned by the Council of Trent on 5th December 1562. However, pressure to bring the song back was so intense that in 1692, Archbishop Peter of Aragón overruled this order and once again allowed it to be performed", explains Vincens in his book.

Mut claims that despite the ban, "the Sibyl has always been sung on Majorca. Furthermore, the fact that in 2010 it was inscribed on UNESCO's Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity not only guarantees that this figure will endure over time, but that it will also survive due to the character's underlying tradition and everything it represents.

El espectáculo más popular

El rey Melchor saluda a niños y mayores desde su carroza.● FOTO: B. RAMON

C. R. Palma

Es la única noche del año en la que llueven caramelos. Las calles de Palma se llenan de residentes, mayores y pequeños, que quieren endulzar sus paladares y no quieren perder detalle del que es, posiblemente, el momento más esperado de la Navidad: la cabalgata de los Reyes Magos.

"Es el espectáculo que reúne a más gente en Baleares", manifiesta el director artístico de la cabalgata de Reyes de Palma, Antoni Socías, quien asegura que ha llegado a reunir a unas "200.000 personas".

Los niños más impacientes esperan ansiosos la llegada de los tres protagonistas de la noche -Melchor, Gaspar y Baltasar-, que desembarcan del velero Rafael Verdera, el más antiguo de España, para después recorrer las calles de Palma y, a su paso, repartir alegría y toneladas de ilusión entre los presentes.

"Días antes de la cabalgata los Pajes se desplazan hasta el Born para anunciarla. Allí los niños más despistados tienen la oportunidad de entregar su carta", apunta Socías. Si bien, los Reyes no quieren que nadie se quede sin regalo, por eso "el día del desfile todos los que, por un motivo u otro, no han entregado aún su carta pueden dársela a los Pajes y ellos mismos se la darán a los Reyes", manifiesta el director artístico. Los padres también tienen la oportunidad de que sus hijos abandonen para siempre el chupete y se lo entreguen al "tren de los chupetes". Todos los niños que se lo den "obtendrán un pequeño regalo", señala.

Este año la cabalgata de Sus Majestades de Oriente será de lo más especial ya que "la temática principal serán los vegetales, concretamente las flores y la polinización" pero se conservarán las carrozas clásicas como "la carbonera, que trae carbón a los niños que se han portado mal", comenta Socías. La formarán "unas once carrozas", además de "las personas que deciden formar parte de este momento tan mágico, aproximadamente unas 500", apunta.

La figura de los Reyes Magos se remonta al siglo II, según señala Bartomeu Bestard, cronista de Ciutat. "Probablemente se tratara de sacerdotes de Babilonia dedicados a la astrología que siguieron el trayecto de un cometa y se encontraron con el hijo de Dios, a quien enseguida reconocieron y, por eso, le ofrecen regalos. De ahí viene la costumbre de hacer regalos en Navidad".

Por su parte, el origen de la cabalgata es más incierto. Bestard manifiesta que "antes los niños anunciaban la llegada de los Reyes Magos con unas trompetas de cristal y, equipados con antorchas, se ubicaban en lugares altos para ser vistos desde lejos e indicar así el recorrido de la cabalgata". Pero no es fácil situar el comienzo de este desfile. Para Socías "esta tradición no es tan antigua como se dice. Es de principios del siglo pasado y empezó a coger fuerza a partir de diversas cabalgatas que hubo en Andalucía".

De lo que no hay duda es de que con el paso del tiempo la cabalgata ha ido evolucionando. "Antiguamente había más carrozas, eran más pequeñas y estaban menos trabajadas. Ahora, miden unos ocho metros y tienen esculturas fantásticas", apunta el director artístico quien confiesa ser un apasionado de este trabajo y que su intención es "expresar fantasía y dar la posibilidad a los niños de ver una cosa diferente".

● DIE BELIEBTESTE SHOW

Das ist der einzige Abend im Jahr, an dem es Bonbons regnet. Die Straßen von Palma füllen sich mit Erwachsenen und Kindern, die alle auf die Jagd nach Süßigkeiten gehen und nichts von dem versäumen möchten, was wahrscheinlich in Spanien der am sehnsüchtigsten erwartete Augenblick von Weihnachten ist: Der Straßenumzug der Heiligen Drei Könige.

„Dieses Ereignis ist das Meistbesuchte auf den Balearen", erklärt der künstlerische Leiter des Dreikönigsumzugs von Palma, Antoni Socías, der versichert, dass dazu schon bis zu „200.000 Menschen" zusammengekommen sind.

Die ungeduldigsten Kinder warten sehnsüchtig auf die Ankunft der drei Protagonisten des Abends - Kaspar, Melchior und Balthasar -, die an Bord des ältesten Segelschiffs von Spanien, der Rafael Verdera, ankommen, um dann durch die Straßen von Palma zu ziehen und dabei tonnenweise Freude und Begeisterung unter den Zuschauern verteilen.

„Schon Tage vor dem Umzug kommen die Pagen auf den berühmten Boulevard von Palma, den Passeig del Born, um die Weisen aus dem Morgenland anzukündigen. Dort haben dann die letzten Nachzügler unter den Kindern die Gelegenheit, noch ihren Wunschzettel abzugeben", meint Socías und weist darauf hin, dass ja die Heiligen Drei Könige möchten, dass alle ihre Geschenke bekommen. Deshalb können die Kinder, die „aus irgendeinem Grund ihren Wunschzettel noch nicht abgegeben haben, sogar noch am Tag des Umzugs den Pagen ihren Brief geben, die ihn dann persönlich an die Könige weiterleiten". Und die Eltern können erreichen, dass ihre Kinder endlich für immer auf ihren Schnuller verzichten und ihn im „Schnullerzug" abgeben. Dazu verspricht er, dass alle Kinder, die dies tun, ein kleines Geschenk bekommen.

Dieses Jahr wird der Umzug der Heiligen Drei Könige etwas ganz Besonderes sein, denn nach Aussagen von Socías „dreht sich das Hauptthema um Pflanzen, konkret um die Blüten und die Bestäubung". Dabei werde man jedoch die klassischen Wagen wie z. B. den Kohlewagen, der den unartigen Kindern Kohle bringt, beibehalten. „Der Umzug besteht aus etwa elf Wagen", erklärt er, und dazu kämen dann noch die ungefähr 500 Leute, die bei diesem magischen Ereignis dabei sein möchten.

Laut Bartomeu Bestard, einem Chronisten der Stadt, gehen die Figuren der Drei Weisen aus dem Morgenland bis ins 2. Jahrhundert zurück. „Wahrscheinlich handelte es sich um Priester aus Babylon, die sich der Astrologie widmeten. Sie folgten einem Kometen und fanden Gottes Sohn, den sie sofort erkannten und ihm deshalb Geschenke darboten. Daher stammt der Brauch, an Weihnachten Geschenke zu machen".

Der Ursprung des Straßenumzugs sei jedoch ungewisser. Bestard meint, früher hätten Kinder die Ankunft der Heiligen Drei Könige mit Glastrompeten angekündigt und sich, ausgestattet mit Fackeln, an hochgelegenen Punkten aufgestellt, um von weither gesehen zu werden und damit die Strecke des Umzugs anzuzeigen. Aber es sei nicht einfach zu bestimmen, wann diese Umzüge genau begonnen. Socías ist der Meinung, diese Tradition sei nicht so alt, wie man sage. Sie stamme vom Anfang des vergangenen Jahrhunderts und habe ausgehend von verschiedenen Straßenumzügen in Andalusien an Beliebtheit zugenommen. Sicher sei jedoch auf jeden Fall, dass der Dreikönigsumzug sich im Lauf der Zeit weiterentwickelt habe. Früher hätten mehr Wagen teilgenommen, die jedoch kleiner und weniger ausgearbeitet waren. „Heute sind sie bis zu acht Meter lang und haben fantastische Skulpturen", erklärt der künstlerische Leiter, der gesteht, er liebe diese Arbeit und wolle damit Phantasie zum Ausdruck zu bringen und den Kindern die Möglichkeit zu geben, etwas ganz Besonderes zu sehen.

Los Reyes Magos a su paso por Palma.● FOTO. B. RAMON

● THE MOST POPULAR SHOW

It is the only night of the year that it rains candies. The streets of Palma throng with locals of all ages keen to give their taste buds a sweet treat and not to miss a moment of what is quite possibly the most eagerly awaited moment of the festive season: the Parade of the Three Kings of the Orient.

"This event attracts more people than any other in the Balearic Islands", claims Antoni Socías, artistic director of Palma's Three Kings Parade, adding that on some occasions "the crowds number more than 200,000".

The most impatient children can hardly contain their excitement as they wait for the three most important characters of the evening - Gaspar, Balthasar, and Melchior – to make their entrance. They arrive on board the Rafael Verdera, Spain's oldest sailing boat, before making their way in procession through the streets of Palma, bringing boundless joy and excitement to all those present.

"Several days before the parade, the Pages visit the Born promenade to announce their forthcoming arrival. It is also a last-minute chance for the most forgetful children to hand in their letter for the Three Kings", Socías explains. Their Majesties are anxious to ensure that everyone receives a gift, and so on the "day of the parade, anyone who, for some reason or another, has not yet sent their letter can hand it to the Pages who will personally ensure it reaches the Three Kings", the artistic director adds. Parents also have the chance to persuade their children to give up their dummies once and for all by handing it in to the 'dummy train'" in exchange for a small gift", he concludes.

This year the Parade of the Three Kings will be particularly special as "it will be based on a nature theme: flowers and pollination", although the classic floats will also be taking part, including the traditional "the minecart, which brings lumps of coal for those children that have misbehaved", Socías tells us. The procession is made up of "some eleven floats", as well as the people that decide to be part of this truly magical experience, around 500 in all", he adds.

As Bartomeu Bestard, chronicler of Ciutat, explains, the figures of the Magi or Three Kings of the Orient date back to the 2nd century. "In all likelihood they were priests from the kingdom of Babylon and scholars of astrology who, on following the trajectory of a comet, encountered the son of God. Instantly recognising him, they offered him gifts, which is where our tradition of gift-giving at Christmas comes from".

However, the origins of the parade are less certain. Bestard explains that "young boys used to announce the arrival of the Three Kings of the Orient by blowing crystal trumpets and, carrying torches, would stand at high points to ensure they could be seen from a distance and indicate the route the procession would take". Yet it is hard to state when the first parades were held. Socías believes that "this tradition is not as ancient as people believe. It actually dates back to the early 20th century and grew in popularity as a result of the various parades held in Andalusia".

However, there is no question that the parade has evolved considerably over time. In the past, the number of floats may have been greater, but they were smaller and far less elaborate. Today's floats measure around eight metres and feature some truly spectacular sculptures", says the artistic director, who confesses to a real passion for his work and that his aim is "to create a sense of fantasy, giving children that chance to see something that is absolutely unique".

Un mes festivo

Miles de personas reciben el Año Nuevo en Cort, que este año compartirá protagonismo con el Born. • FOTO. B. RAMON

M. G. Palma

Se encuentra en plena temporada baja, pero el mes de enero es uno de los mejores para divertirse en Mallorca.

"¿Dónde vas a pasar la Nochevieja?" Es una pregunta recurrente estos días. Pero a pesar de lo arraigada que parezca hoy en día, se trata de una tradición absolutamente moderna sin un contexto histórico claro. Entre la Festa de l'Estendard, que con el tiempo quedó relegada a Palma, y la primera misa del año dedicada a la Virgen no ocurría nada excepcional, o al menos no ha quedado recogido en las crónicas históricas de Ciutat. Por todo ello, en Nochevieja manda la diversión. Es la fiesta por antonomasia.

Por el contrario, la celebración de Sant Antoni el 17 de enero se remonta a la Edad Media. Al tratarse del patrón de la payesía, sus fiestas siempre han sido más sonadas en la Part Forana, con Artà, Manacor, Muro, Pollença y Sa Pobla como epicentros de este encuentro con dimonis, foguerons, hierbas, pasacalles y correfocs. Palma, en cambio, ha recordado a este santo tradicionalmente con las beneïdes de los animales, si bien en los últimos años se ha 'partforanizado' y también va incorporando fuego y dimonis en su recuerdo a este monje egipcio, cuya larga vida (se dice que de más de 100 años) estuvo marcada por su decisión de permanecer ermitaño, por las tentaciones de todo tipo a las que le sometió el demonio y por su amor hacia los animales.

La fiesta no termina de irse de Palma, igual que las luces de Navidad, hasta que llega Sant Sebastià el 20 de enero, o más concretamente la Revetla de Sant Sebastià, el 19 de enero, que Ciutat celebra desde 1977. Inicialmente se circunscribía a la Plaza Mayor y fue creciendo hasta convertirse en lo que hoy es: punto de encuentro de miles de palmesanos y foravilers que con torradas y conciertos conmemoran por toda la ciudad al que es su patrón desde 1637. Así pues, la fiesta es nueva, pero no la devoción a una figura a la que durante siglos se rezó pidiendo protección frente a la peste y otras epidemias tan temidas en una ciudad portuaria como Palma.

● DER FESTLICHSTE MONAT

Der Januar liegt zwar mitten in der Nebensaison, aber er ist ein Monat, in dem man auf Mallorca die beste Unterhaltung finden kann.

„Was machst du an Silvester?" Das ist wohl eine der häufigsten Fragen in dieser Zeit. Selbst wenn man heutzutage glaubt, die Silvesterfeier habe langjährige Wurzeln, handelt es sich eigentlich um einen absolut modernen Brauch ohne klaren historischen Hintergrund. Zwischen der Festa de l'Estendard, dem Fest zur Erinnerung an die christliche Rückeroberung der Insel von den Mauren, das inzwischen nur noch in Palma gefeiert wird, und der ersten Messe des Jahres, die der Jungfrau Maria gewidmet war, ereignete sich nichts Besonderes, oder zumindest ist nichts Außergewöhnliches in den historischen Stadtchroniken verzeichnet. Heute jedoch ist in der Silvesternacht das Vergnügen ein absolutes Muss. Es handelt sich um das Fest schlechthin.

Dagegen gehen die Feiern zu Ehren von Sant Antoni am 17. Januar bis ins Mittelalter zurück. Da es sich um den Schutzheiligen der Bauern handelt, wurde dieses Fest hauptsächlich in der Part Forana, (also auf der gesamten Insel mit Ausnahme der Hauptstadt Palma) gefeiert, insbesondere in Artà, Manacor, Muro, Pollença und Sa Pobla. Dazu gehören Dimonis (Dämonen), Foguerons (große Lagerfeuer), Kräuter, Musikumzüge und Correfocs (verkleidete Gestalten mit Fackeln). In Palma wird dagegen dieser Heilige traditionell mit den Beneïdes (Segnungen) der Tiere geehrt, auch wenn die Feiern in den letzten Jahren ebenfalls an die Tradition der Part Forana

CATEDRAL DE MALLORCA

CALENDARIO DE ACTOS LITÚRGICOS DE NAVIDAD

Vive la Navidad
en la Catedral de Mallorca

DOMINGO
24 DICIEMBRE
23.00h
Celebración de la Medianoche de Navidad
presidida por Mons. Sebastià Taltavull, obispo de Mallorca, sermón de la Calenda y canto de la Sibila.

MIÉRCOLES
27 DICIEMBRE
19.30h
Concierto de Navidad
de la Escolania de Vermells de la Catedral.

DOMINGO
31 DICIEMBRE
10.00h
Misa solemne
por la Fiesta del Estandarte, presidida por Mons. Sebastià Taltavull, obispo de Mallorca.

CatedralMca CatedralMallorca catedralmca

angepasst wurden, d. h., auch hier werden Feuer und Dämonen in die Huldigung für diesen ägyptischen Mönch einbezogen, dessen langes Leben (man sagt, er sei über 100 Jahre alt geworden) von seiner Tierliebe und der Entscheidung geprägt war, Einsiedler zu bleiben, nachdem ihn der Teufel Versuchungen aller Art ausgesetzt hatte.

Die Feste in Palma dauern, ebenso wie die Weihnachtsbeleuchtung, bis zum Tag des Schutzheiligen Sant Sebastià am 20. Januar an, genauer gesagt, bis zur Revetla de Sant Sebastià in der Nacht vom 19. Januar, die seit 1977 in der Stadt gefeiert wird. Ursprünglich war diese Feier auf den Plaza Mayor beschränkt, dehnte sich jedoch dann immer weiter aus, bis sie zu dem wurde, was sie heute ist: Ein Treffpunkt für Tausende von Bewohnern Palmas und der gesamten Insel, die überall in der Stadt mit Torradas (Grilleinrichtungen) und Konzerten dem Heiligen Sebastian huldigen, der seit 1637 ihr Schutzpatron ist. Mit anderen Worten, das Fest ist zwar neu, nicht jedoch die Verehrung eines Heiligen, der schon seit Jahrhunderten um Schutz vor der Pest und anderen in einer Hafenstadt wie Palma so gefürchteten Epidemien angefleht wird.

Un grupo de amigos celebra la Nochevieja en Cort. • FOTOS. B. RAMON

Dimoni de Sant Antoni. • FOTOS. B. RAMON

Torrando en Sant Sebastià. • FOTOS. B. RAMON

● THE MOST FESTIVE MONTH OF THE YEAR

It may fall in the middle of the low season for tourism, but January is definitely one of the best months for having fun on Majorca.

"Where will you be spending New Year's Eve?" is a question that is echoed on countless occasions at this time of year. Yet although it seems to be a long-standing tradition, it is actually a totally modern trend with no clear historical context. Between the Festa de l'Estendard , which commemorates the reconquest of Majorca from the Moors and today celebrated only in Palma on 31st December, and the first mass of the year, dedicated to the Virgin Mary, no celebrations of note took place, or at least none were mentioned in the city chronicles. As a result, New Year's Eve is all about having fun. The biggest party of the year.

In contrast, celebrations to mark the Feast Day of Sant Antoni (Saint Anthony) on 17th January date back to the Middle Ages. As he is the patron saint of countryfolk, the festivities have always been far more widespread outside in the Part Forana – the areas outside the city - , with Artà, Manacor, Muro, Pollença and Sa Pobla acting as the focal points for encounters with intriguing characters such as the dimonis, foguerons, hierbas, correfocs and the passacaglia. Palma, however, has traditionally marked the event with its Beneïdes or 'Blessing of the Animals' ritual, although in recent years it has echoed the celebrations held in the Part Forana. Fire and dimonis or demons now also commemorate the long life of this Egyptian monk (who is said to have lived for over a hundred years), marked by his love of animals and his decision to remain a hermit due to the temptations of all kinds to which he was subjected by the devil .

Just like the Christmas lights, the festive season lingers in Palma until the Feast Day of Saint Sebastian on 20th January, or more precisely the Revetla de Sant Sebastià, which takes place on the 19th and has been celebrated in the city since 1977. Originally the celebrations were limited to the Plaza Mayor, but it has gradually expanded to its current size: a meeting point for thousands of locals and visitors - palmesanos and foravilers - with torradas (street bonfires and barbecues) and concerts throughout the city to celebrate the feast day of the saint that has been its patron since 1637. The festivities may be recent, but the devotion to Saint Sebastian goes back many centuries, when the locals prayed for protection against the plague and other epidemics that were so feared in port cities such as Palma.

BÁRBARA DEL AMO
Life Coach
www.barbaradelamocoach.com

De este año no pasa...

● Con el inicio de un nuevo ciclo nos apetece tener nuevos propósitos y pedimos al año que viene que nos traiga cosas diferentes que mejoren nuestra vida. En coaching este acto tiene un nombre: formulación de objetivos. Para que nuestros deseos no se queden en el baúl de los anhelos podemos aplicar el sistema META:

Medibles, que podamos cuantificar el progreso fácilmente. ¿Cuánto quiero conseguir exactamente?

Específicos, que sean claros, que no tengamos que añadir una explicación de cuatro líneas al margen, en otras palabras, que cualquiera pueda entenderlos.

Tangibles, que el resultado sea visible ¿Cómo sabré que se ha cumplido mi deseo?

Alcanzables, que sean realistas, que sean una continuación lógica de nuestra vida actual.

Y para que nuestra lista sea todavía mejor podremos añadir que sean ecológicos y éticos. Que sea saludable para nuestro entorno y que, para cumplirlos, no tenga que pasar por encima de mis valores. Es aconsejable que no sea una lista muy larga, 6 o 7 objetivos y que esté formulada en positivo. Os pongo un ejemplo muy fácil:

Imaginemos que peso 75 kilos y uno de mis objetivos es perder peso. Podría ser algo así como **"**En Agosto del 2018 voy a pesar 60 kilos**".**

Es medible: 60 kilos.

Es específico, hablo de algo concreto;

Es tangible, lo puedo ver en mi cuerpo

Es alcanzable, 15 kilos en 7 meses es realista.

Además puedo involucrar a mi familia en una dieta más sana y elevar mi autoestima cuidando de mi cuerpo.

¿Qué te parece? Con esta manera de hacer nuestra lista de deseos nos enfocamos mucho mejor y, por lo tanto, estaremos más cerca de lograrlo.

Feliz año nuevo.

● DIESES JAHR SCHAFFE ICH ES…

Der Beginn einer neuen Phase veranlasst uns immer wieder zu guten Vorsätzen und wir hoffen, dass uns das neue Jahr etwas anderes bringt, etwas, mit dem unser Leben besser wird. Beim Coaching gibt es hierfür eine konkrete Bezeichnung: Zielsetzung.

Damit unsere Wünsche nicht einfach nur Absichten bleiben, können wir das SMART-System anwenden:

Spezifisch - die Ziele müssen so klar sein, dass nicht noch vier Randbemerkungen zur Erklärung nötig sind, mit anderen Worten, dass jeder sie verstehen kann.

Messbar, der Fortschritt muss leicht quantifizierbar sein. Wie viel genau möchte ich erreichen?

Attraktiv, die Ziele müssen positiv formuliert sein und ein gutes Gefühl bewirken, wenn man daran denkt.

Realistisch, die Ziele müssen realistisch und eine logische Fortsetzung unseres jetzigen Leben sein

Terminiert , die Ziele müssen zu einer bestimmten Zeit sichtbare Ergebnisse haben.

Und damit unsere Liste noch etwas besser wird, könnten wir hinzufügen, dass die Ziele umweltfreundlich und ethisch einwandfrei sein müssen. Sie sollten gut für unsere Umwelt sein und um sie zu erreichen, sollte es nicht nötig sein, dass wir auf unsere Werte verzichten müssen.

Die Liste sollte auch nicht sehr lang sein, höchstens 6 oder 7 Ziele. Sehen Sie sich ein einfaches Beispiel an:

Angenommen, ich wiege 75 Kilo und ich habe mir u. a. vorgenommen, abzunehmen. Das könnte etwa so aussehen: „Im August 2018 werde ich 60 Kilo wiegen".

Es ist spezifisch: ich spreche von einem konkreten Ziel;

Es ist messbar: 60 Kilo.

Es ist attraktiv, denn ich weiß, dass ich mich wohler fühlen und besser aussehen werde.

Es ist realistisch, 15 Kilo in 7 Monaten abzunehmen

Es ist terminiert, ich kann es nach einer konkreten Zeit an meinem Körper sehen.

Und außerdem kann ich meine Familie zu einer gesünderen Ernährung anregen und mein Selbstbewusstsein steigern, indem ich auf meinen Körper achte.

Was halten Sie davon? Wenn wir unsere Liste der guten Vorsätze so zusammenstellen, können wir viel konzentrierter auf unsere Ziele hinarbeiten und es ist wahrscheinlicher, dass wir sie auch erreichen.

Ein glückliches Neues Jahr!

● THIS YEAR I'M DEFINITELY GOING TO…

The start of any new period always instils us with a host of good intentions and the hope that the New Year will bring something different to help us improve our lives. Coaching has a word for this: it is called goal setting.

To make sure that these wishes are not relegated to mere good intentions, we can apply the SMART goal system:

Specific**;** clear objectives that do not need four-line notes in the margin;

Measurable, ensuring that it is easy to quantify the progress made. Exactly how much do I want to achieve?

Attainable, making sure they are realistic and the logical continuation of our current lives.

Relevant; are they tailored to what you really want to achieve?

Timely and relevant; guaranteeing visible results. How will I know when my dreams have come true? What's more, adding the adjectives 'eco-friendly' and 'ethical' would further improve our list. Goals that are good for our environment and that do not require riding roughshod over our values.

Ideally, the list should not be too long: limit it to 6 or 7 goals and make sure they are expressed in a positive manner. Take a look at this simple example: Let's imagine I weigh 75 kg and one of my goals is to lose weight. My resolution could read something like, "By August 2018 I will weigh 60 kg".

It's specific: I'm talking about a particular goal

It's measurable: 60 kg

It's attainable: 15 kg in 7 months is realistic

It's relevant and timely: my body will reflect the results.

Moreover, I could get my family involved by encouraging them to eat more healthily and also give my self-esteem a boost by looking after my body.

So what do you think? This way of drawing up our list of resolutions helps us to be much more focused and therefore far more likely to achieve our goals.

Happy New Year!

CARLOS GARRIDO
Periodista y Escritor / Journalist und Schriftsteller / Journalist and Writer

La ventana en nochebuena

Mi familia siempre ha sido reducida. Cuando era niño, la cena de nochebuena se reducía a mis padres y mis tíos. Nada más. Todos sentados alrededor de la mesa del comedor. Mi padre con la bata *milord* y sus zapatillas de charol, mi madre siempre elegante. Mis tíos vestidos de calle. Copas de champán, fiambre y huevo hilado. El árbol al fondo, los turrones, algunos regalos. Y la ventana abierta a la ciudad oscura.

Las nochebuenas no fueron nunca una celebración extraordinaria, como ocurre en las familias muy extensas que aprovechan para reencontrarse en medio del jolgorio y la algarabía. Las nuestras eran reuniones caseras, tranquilas, incluso un poco tristes.

De pequeño, esperaba al momento final de la cena. Cuando se repartían cuatro obsequios simbólicos y cantábamos cansinamente algunos villancicos. Antes de que la pequeña reunión se disolviera, me acercaba a la ventana del comedor. Pegaba mucho la cara al cristal, hasta empañarlo. La ciudad aparecía casi desierta. Con dos niveles muy contrapuestos. En lo alto, edificios y ventanas encendidas. Una cena en cada piso, con sombras que se movían, lucecillas de colores, agitación. Abajo, la calle oscura y muda. Como una boca negra. Sólo algún taxi o un coche despistado circulaba en aquella noche tan especial.

¡Pero no! De repente, un hombre enfundado en su abrigo salía de una esquina. Caminaba lentamente en medio de tanta soledad, como un náufrago perdido en la alta mar bajo las luces titilantes de muchos trasatlánticos. Andaba algo cabizbajo, con paso lento. Y se perdía al pasar por el semáforo.

Para mi mentalidad infantil, constituía todo un misterio. ¿Quién era aquél hombre? ¿Por qué no estaba cenando con sus familiares como todo el mundo? ¿Qué hacía en medio de una ciudad deshabitada y gélida, en nochebuena?

Acabada la cena. Mis tíos recogían sus regalos y salían. La casa volvía a ser la de antes. Mi padre recorría el pasillo chasqueando las zapatillas, mi madre recogía los platos y las copas. Yo seguía en la ventana. Preguntándome por el hombre del abrigo. La casa era un símbolo de la estabilidad, lo seguro, lo acogedor. La sombra de aquel desconocido se dirigía en cambio a lo incierto, lo peligroso, lo sombrío. Era una parte de la vida que desconocía, y que daba miedo.

Con la adolescencia, aquellas cenas perdieron algo de su magia. Yo estaba por otros temas y cumplía maquinalmente con los ritos. Mis padres y mis tíos seguían como siempre, y ahora también participaban mis hermanos y mis primos. La misma mesa, el aparador, las bolas de colores. El escenario seguía produciendo una sensación de refugio y de perennidad. Era como seguir en aquellos años infantiles, aunque los protagonistas ya no fueran los mismos.

Tal vez por ello, no olvidaba el detalle de la ventana. Cuando todos se preparaban para salir entre despedidas, volvía a mirar. Era la misma imagen. Esperaba al hombre del abrigo. Y casi siempre aparecía, como si fuese el mismo.

¡Como cambiaron después las cosas! Me casé, me fui a vivir a otra ciudad. Tuve dos hijas. Mi tía murió, y poco después mi tío dejó de venir a las nochebuenas. Mis padres estaban ya muy mayores. Mis hermanos y mis primos se disgregaban en otras cenas de nochebuena. Yo también dejé de asistir durante un tiempo. Hasta que murió mi padre.

Fue un momento de inflexión y de cierto reagrupamiento familiar. Otra vez el aparador y la mesa, pero ahora con más silencio. Todos sabíamos que ya no era igual. No había villancicos ni bolas de colores. La casa ya no era un refugio. La vida con sus problemas había entrado en ella. Volvía a mirar por la ventana, y entendía un poco más al hombre del abrigo. Quizás él también celebró en otro tiempo la navidad. Antes de convertirse en un fantasma de la soledad urbana.

Mi vida empezó a complicarse. Me divorcié, perdí el trabajo. Mis hijas se fueron. Me quedé solo. Acostumbrado al pasillo silencioso, a las habitaciones sin nadie, a esas noches interminables, entendí más que nunca a mi madre. Volví a la nochebuena con ella.

Aquello fue más triste todavía. Allí estábamos, ella y yo, en la casa semiapagada. Con los muebles de otros tiempos, los recuerdos. Brindábamos con dos dedos de champán, cada uno sumido en sus cavilaciones. Mi madre se movía con dificultad arrastrando la bata, bostezaba y tenía frío. Veíamos un rato la tele, hasta que se le cerraban los ojos. "Bueno chatito, creo que me voy a la cama", decía. Y yo me ponía el abrigo y salía sin ninguna prisa rumbo a mi piso, donde no me esperaba nadie.

Era una noche desagradable, ventosa y helada. Al salir recordé de repente al hombre del abrigo. Levanté la mirada hacia las ventanas de los edificios, todas encendidas. Entonces lo comprendí: ¡Ahora era yo el hombre del abrigo!

> "La sombra de aquel desconocido se dirigía en cambio a lo incierto, lo peligroso, lo sombrío. Era una parte de la vida que desconocía, y que daba miedo"

Mi madre murió poco después de una nochebuena, y su piso dejó de ser el piso de mi infancia. Soy yo quien circula por las noches mirando hacia lo alto. Hacia la ventana por la que nunca más podré asomarme.

Pero he entendido el sentido de esa fiesta. Es el recurso de volver atrás. De recuperar una imagen suspendida en el pasado. Sentarte en la mesa, entre las luces. Volver a una nochebuena de la infancia. Que siempre está ahí, esperándote en la memoria. Como si el tiempo no hubiese pasado.

Para olvidar por un instante lo que hay detrás de la ventana.

Das fenster an heiligabend

Meine Familie ist schon immer klein gewesen. Als Kind waren an Heiligabend außer mir nur meine Eltern, mein Onkel und meine Tante beim Abendessen. Sonst niemand. Wir saßen alle am Esstisch. Mein Vater mit seiner vornehmen Robe und seinen Lackpantoffeln, meine Mutter immer elegant. Onkel und Tante in Ausgehkleidung. Champagnergläser, Aufschnitt und süßes Engelshaar. Der Baum im Hintergrund, das Weihnachtsgebäck, einige Geschenke. Und das Fenster mit Blick hinaus auf die dunkle Stadt.

Heiligabend war nie eine außergewöhnliche Feier, wie bei anderen, größeren Familien, die die Chance nutzen und mit viel Lärm und Durcheinander wieder zusammentreffen. Bei uns war es eine häusliche, ruhige und sogar ein bisschen traurige Angelegenheit.

Als Kind erwartete ich sehnsüchtig das Ende des Abendessens. Dann wurden ein paar symbolische Geschenke ausgetauscht und wir sangen ohne viel Überzeugung einige Weihnachtslieder. Bevor sich die kleine Zusammenkunft wieder auflöste, ging ich zum Esszimmerfenster. Ich drückte das Gesicht fest ans Fenster, so lange, bis es anlief. Die Stadt schien fast verlassen. Mit zwei genau entgegengesetzten Ebenen. Oben waren die Gebäude und die erleuchteten Fenster. Ein Abendessen in jeder Wohnung, mit Schatten, die sich bewegten, farbigen Lichtern und Aufregung. Unten war die dunkle und stumme Straße. Fast wie ein schwarzer Schlund. Nur das eine oder andere Taxi oder ein paar verirrte Autos fuhren durch diese ganz besondere Nacht.

Aber nein! Plötzlich kam ein Mann aus einer Ecke, tief in seinen Mantel gehüllt. Er lief langsam mitten durch so viel Einsamkeit, wie ein Schiffbrüchiger, verloren auf hoher See unter den flackernden Lichtern vieler Überseeschiffe. Er ging mit gesenktem Kopf und langsamen Schritten. Und er verschwand, nachdem er an einer Ampel die Straße überquert hatte.

Für meine kindliche Mentalität war das etwas sehr Geheimnisvolles. Wer war dieser Mann? Warum war er nicht mit seiner Familie beim Abendessen, wie alle anderen auch? Was machte er mitten in einer verlassenen und eisigen Stadt am Heiligabend?

Das Abendessen ging zu Ende. Onkel und Tante packten ihre Geschenke ein und gingen. Das Haus war wieder so wie zuvor. Mein Vater lief mit schnipsenden Pantoffeln durch den Gang, meine Mutter räumte Geschirr und Gläser ab. Ich blieb am Fenster. Und dachte über den Mann mit dem Mantel nach. Das Haus war ein Symbol für Stabilität, Sicherheit, Gemütlichkeit. Dagegen zeigte der Schatten dieses Unbekannten die Vorahnung von Unsicherheit, zur Gefahr, zur Trübsinnigkeit auf. Es war ein Teil des Lebens, den ich nicht kannte, der mir Angst machte.

In der Pubertät verloren diese Abendessen allmählich ihren Zauber. Ich interessierte mich für andere Themen und erfüllte diese Riten nur noch mechanisch. Meine Eltern, Onkel und Tante machten weiter wie immer, aber jetzt waren auch meine Geschwister und Vettern dabei. Derselbe Tisch, die Anrichte, die farbigen Glaskugeln. Die Kulisse erzeugte nach wie vor den Eindruck von sicherer Zuflucht und Dauerhaftigkeit. Es war, als gingen diese Kindheitsjahre weiter, auch wenn die Hauptdarsteller nicht mehr dieselben waren.

Vielleicht konnte ich gerade deshalb diesen Eindruck am Fenster nicht vergessen. Wenn alle sich verabschiedeten und sich auf den Nachhauseweg vorbereiteten, sah ich wieder nach

draußen. Es war dasselbe Bild. Ich wartete auf den Mann mit dem Mantel. Und fast immer kam er, so als wäre er derselbe.
Aber dann änderte sich alles sehr! Ich heiratete und zog in eine andere Stadt. Ich bekam zwei Töchter. Meine Tante starb und kurz danach kam auch mein Onkel nicht mehr zum Heiligabend. Meine Eltern waren inzwischen recht alt. Meine Geschwister und Vettern zerstreuten sich und gingen am Heiligabend zu anderen Weihnachtsessen. Und auch ich kam eine Zeit lang nicht mehr. Bis dann mein Vater starb.
Das war ein Wendepunkt mit einer gewissen Neugruppierung der Familie. Immer noch die Anrichte und der Tisch, aber jetzt noch stiller. Wir alle wussten, dass es nicht mehr dasselbe war. Es gab keine Weihnachtslieder mehr und auch keine Glaskugeln. Das Haus war keine sichere Zuflucht mehr. Das Leben war mit seinen Problemen hier eingedrungen. Ich blickte wieder zum Fenster hinaus und verstand den Mann mit dem Mantel ein bisschen besser. Vielleicht hatte auch er einmal Weihnachten gefeiert. Bevor er sich in ein Gespenst in der städtischen Einsamkeit verwandelte.
Mein Leben wurde immer komplizierter. Ich wurde geschieden, verlor meine Arbeit. Meine Töchter zogen fort. Ich blieb alleine. Ich hatte mich an den stillen Gang, die Zimmer ohne Menschen, diese unendlichen Nächte gewöhnt und verstand meine Mutter so gut wie nie zuvor. Ich ging an Heiligabend wieder zu ihr.
Das war noch viel trauriger. Da saßen wir, sie und ich, in dem halbdunklen Haus. Mit den Möbeln aus anderen Zeiten, mit den Erinnerungen. Wir stießen mit einem Schlückchen Sekt miteinander an, jeder verloren in seinen Gedanken. Meiner Mutter fiel es schwer, sich zu bewegen, der Morgenrock streifte über den Boden, sie gähnte und ihr war kalt. Wir sahen noch eine Weile fern, bis ihr die Augen zufielen. „Also, Schätzchen, ich glaube, ich gehe ins Bett", meinte sie. Und ich zog meinen Mantel an und ging ohne Eile zurück zu meiner Wohnung, wo niemand auf mich wartete.

„Dagegen zeigte der Schatten dieses Unbekannten die Vorahnung von Unsicherheit, zur Gefahr, zur Trübsinnigkeit auf. Es war ein Teil des Lebens, den ich nicht kannte, der mir Angst machte."

Die Nacht war unangenehm, windig und eisig. Als ich hinausging, erinnerte ich mich plötzlich an den Mann im Mantel. Ich blickte nach oben zu den Fenstern in den Gebäuden, die alle erleuchtet waren. Und dann verstand ich es: Jetzt war ich der Mann im Mantel!
Meine Mutter starb kurz nach einem Heiligabend, und ihre Wohnung war nicht mehr länger die Wohnung meiner Kindheit. Jetzt bin ich es, der nachts herumläuft und nach oben sieht. Hinauf zu dem Fenster, aus dem ich nie wieder hinaussehen kann.
Aber ich habe den Sinn dieses Fests verstanden. Es ist das Mittel, zurückzukehren. Ein Bild zurückzuerlangen, das in der Vergangenheit hängt. Sich an den Tisch inmitten all der Lichter zu setzen. Zu einem Heiligabend in der Kindheit zurückzukehren.
Dieser Abend wird immer da sein, er erwartet dich im Gedächtnis. So als wäre die Zeit nie vergangenen.
Um einen Augenblick lang zu vergessen, was hinter diesem Fenster ist.

The Christmas eve window

We have never been a big family. When I was a boy, it was just my parents and my aunt and uncle that would gather at the dinner table on Christmas Eve. Just us. All sitting round the dining room table. My father in his smoking jacket and patent leather slippers, and my mother, always a picture of elegance. My aunt and uncle would wear their 'going out' clothes. Glasses of champagne, a selection of cold meats with a spun egg yolk garnish. The tree in the background, the turrón nougats and a few presents. And the window flung wide open, looking out onto a city shrouded in darkness.
Christmas Eve was never the major celebration it tends to be in very large families for whom it is the perfect opportunity to meet up for a fun-filled gathering of noisy revelry. Ours were quieter, more homely affairs, even tinged with a melancholy air. Throughout my childhood I would eagerly await the end of the dinner. That was when a few token presents were handed out and we would wearily sing a few carols. Before everybody went their separate ways, I would go up to the dining room window and press my face right up against the glass until it steamed up. The city would always look practically deserted, split into two sharply contrasting images. Above, lights blazed from buildings and windows. There was a dinner going on in each flat, with shadows moving around, coloured fairy lights and lots of hustle and bustle, whilst in the street below, darkness and silence reigned. Only the odd taxi or car drove past on this very special night of the year.
But wait! Suddenly, a man huddled in his overcoat turned the corner. He made his way slowly along the deserted street, like a castaway, lost at sea under the twinkling lights of a fleet of transatlantic liners. His pace was slow and he hung his head as he ambled along. Once past the traffic lights, he disappeared from view.
To my childish mind, it was a real mystery. Who was he? Why wasn't he having dinner with his family like everyone else? What was he doing out in the freezing cold in the middle of the city on Christmas Eve?

Dinner was over. My aunt and uncle gathered up their presents and left. In the flat, things soon returned to normal. My father shuffled along the corridor, his slippers making their familiar sound. My mother cleared the table of its plates and glasses. Yet I remained at the window, wondering who the man in the coat was. My home was a symbol of stability, safety and familiarity, whilst the shadow of that strange figure cast a sinister air of uncertainty and danger. A side to life that was unknown to me and filled me with fear.
In my teenage years, those dinners lost something of their magic. My mind was filled with other things and I merely complied mechanically with the rituals. My parents, aunt and uncle continued as they always had, and now we were joined by my brothers, sisters and cousins. The same table, the same sideboard, the same Christmas baubles. A setting that continued to instil a sense of comforting permanence. It was like returning to my childhood, even though the faces had changed.
It was perhaps for that reason that the question of the window remained firmly in my mind. When everyone was getting ready to leave, my gaze would inevitably turn in this direction. The vision was unchanged. I was waiting for the man in the overcoat. And he almost never let me down, as if it were always the same person.
Yet changes lay ahead! I got married and went to live in a different city. I had two daughters. My aunt died and soon after my uncle stopped spending Christmas Eve with us. My parents grew very old. My brothers, sisters and cousins had other Christmas Eve dinners to attend. Even I stopped going for a while. Until my father passed away.
It was a turning point when the family tended to regroup. Once again, the familiar table and sideboard, but now the silence was heavier. We all knew that things would never be the same again. There were no longer any carols or baubles.
Home was no longer a place of refuge. Life and all its trials and tribulations had come to stay. This time, when I looked out of the window, I could understand the man in the overcoat a little better. Perhaps he too had once celebrated Christmas. Before he became a mere ghost of urban solitude.
Life and its problems caught up with me. I got divorced and lost my job. My daughters moved out. I was left alone. Accustomed to the silence of the corridor, the empty rooms and endless nights, I could understand my mother more than

"The shadow of that strange figure cast a sinister air of uncertainty and danger. A side to life that was unknown to me and filled me with fear."

ever. And so, I returned to spend Christmas Eve with her.
The atmosphere was gloomier now. There we were, the two of us, in that dimly-lit flat. Surrounded by the furniture and memories of days gone by. Clutching a small glass of champagne, we toasted the festive season, each of us lost in our own personal musings. My mother moved around slowly and painfully, dragging her dressing gown, yawning and complaining of the cold. We watched television for a while, until she nodded off. "Well love, I think I'll be off to bed now", she said. And I put on my coat and headed off aimlessly, making my way slowly back to an empty home.
It was an unpleasant night – windy and freezing cold. When I got outside I suddenly remembered the man in the overcoat. I raised my eyes towards the brightly-lit windows of the buildings that lined the streets. And I finally understood. I had become the man in the overcoat!
My mother died shortly after one Christmas Eve, and her flat ceased to be my childhood home. Now I am the person that wanders the streets at night, my eyes fixed firmly upwards. Looking up at the window I will never again gaze out of.
Yet I have at last understood the meaning of the festive season. It is a way of looking backwards; of recovering an image suspended in the past. Sitting at the table, among the Christmas lights. The chance to go back to the Christmas Eves of our childhood. They will always be there, fixed in our memory. As if time had stood still.
A way of forgetting, albeit just for a moment, of what lies behind the window.

Objetos de Deseo

Disfrutar en familia de una tarde de compras, un buen plan. • FOTO. J. CAPARRÓS

M. G. Palma

Los regalos de lujo volverán a ser los más deseados estas fiestas. Da igual que sea una prenda de ropa o un equipo de sonido. El lujo gusta, atrae. Es sinónimo de tendencias y exclusividad. Pero si hay un valor que los distingue es su calidad, que se traduce en una larga vida junto a sus orgullosos dueños.

La moda ha cambiado mucho. De hecho, ahora se habla menos de moda y más de tendencias. Pero así, en plural. Porque si preguntas a alguien que sepa de este tema te dirá que "la tendencia es que no hay tendencia, todo se lleva". Las propuestas que se ven en los desfiles ofrecen nuevas inspiraciones, pero no limitan.

Todo esto al menos en el sector de la exclusividad, porque la moda más prêt-à-porter tiene unas orientaciones más marcadas y una cierta exageración en sus líneas, razón por la cual se queda desfasada rápidamente. En cambio, puedes llevar una chaqueta de lujo de hace 20 años sin que se vea anticuada.

Esta cualidad es especialmente notable en los bolsos, que volverán a ser el complemento de lujo para mujer más regalado en Navidad. Pero no cualquier bolso. Hablamos de un Valentino, un Yves Saint Laurent, un Fendi o un Prada, que pueden costar varios miles de euros. Aunque otra apuesta segura es un chaleco o una chaqueta de Moncler, famosa por su especialización en fríos intensos.

El hombre es quien más ha cambiado en los últimos años. De una imagen clásica liderada por marcas como Hermès o Cartier, el segmento de entre 30 y 55 años opta ahora por un look más deportivo. Hoy puedes ver combinados un traje de lujo y unas zapatillas sneakers de llamativa piel roja con escamas o con las spikes por las que apuesta últimamente la marca Louboutin. Algo impensable hasta hace muy poco. ¿Y en los eternos vaqueros? DSquared2 es una de las más solicitadas con sus jeans decolorados y con pequeños rotos, mientras los que no sean tan atrevidos tienen en Jacob Cohën una buena opción.

Lujo + tecnología + estilo sport es igual a smartwatch, que será también un regalo estrella de esta Navidad. Sobre todo entre los más jóvenes, que en lo referente a marcas han sabido coger desde muy pronto el testigo de sus padres. ¿La prueba? En una visita a las tiendas Corner de Palma pudimos ver entrar en menos de media hora a dos chicos jóvenes de entre 18 y 22 años con las ideas muy claras de lo que vienen a buscar o, al menos, a admirar: las marcas más exclusivas con las que se codean desde que tienen uso de razón.

• HEISSBEGEHRTE ARTIKEL

Luxusartikel werden auch dieses Jahr an Weihnachten die meistgewünschten Geschenke sein. Ganz gleich, ob es ein Kleidungsstück oder eine Audioanlage ist. Luxus gefällt, Luxus kommt gut an. Er ist Synonym von Tendenzen und Exklusivität. Aber wenn es einen Wert gibt, der solche Artikel von anderen unterscheidet, dann ist es die Qualität, die für lange Lebensdauer in Begleitung ihrer stolzen Besitzer spricht.

Die Mode hat sich stark verändert. Eigentlich spricht man heute weniger von Mode und mehr von Tendenzen. Und zwar so, im Plural. Denn wenn Sie jemanden fragen, der davon etwas versteht, wird er Ihnen sagen„Tendenz ist, dass es keine Tendenz gibt, man trägt einfach alles". Die Vorschläge, die man bei den Modeschauen sieht, bieten neue Inspirationen, aber sie schränken nicht ein.

Dies alles gilt zumindest im Bereich der Exklusivität, denn die Prêt-à-porter Mode hat deutlicher geprägte Ausrichtungen und eine gewisse Übertreibung bezüglich der Tendenzen, weshalb sie sehr schnell nicht mehr aktuell ist. Dagegen können Sie eine Luxusjacke von vor 20 Jahren tragen, ohne dass sie veraltet wirkt.

Diese Eigenschaft ist vor allem bei den Handtaschen festzustellen, die auch dieses Jahr wieder das meistgeschenkte Luxus-Accessoire für die Frau an Weihnachten sein werden. Aber das gilt nicht für jede Handtasche. Wir sprechen von Valentino, Yves Saint Laurent, Fendi oder Prada, die mehrere Tausend Euro kosten können. Immer richtig geht man auch mit einer Weste oder einer Jacke von Moncler, bekannt für die Spezialisierung auf sehr kaltes Wetter.

Die Herren dagegen haben sich in den letzten Jahren mehr verändert. Anstelle eines klassischen Aussehens der führenden Marken wie Hermès oder Cartier wählen die Herren zwischen 30 und 55 Jahren jetzt eher einen sportlicheren

Los jóvenes aprenden de sus padres el aprecio por las marcas • FOTO. J. CAPARRÓS

Los bolsos volverán a ser uno de los regalos estrella de esta Navidad. • FOTO. J. CAPARRÓS

Look. Heute kann man einen Luxusanzug mit Sneakers in auffallend rotem Schuppenleder oder mit den Spikes kombinieren, auf die in letzter Zeit die Marke Louboutin stark setzt. Bis vor kurzem war das noch undenkbar. Und die ewigen Jeans? DSquared2 ist eine der meistgefragten Marken mit ihren verwaschenen Farben und kleinen Rissen, während für all diejenigen, die nicht ganz so risikofreudig sind, Jacob Cohën eine gute Option ist.

Luxus + Technologie + sportlicher Stil = Smartwatch, die in diesem Jahr ebenfalls ein beliebtes Weihnachtsgeschenk ist. Vor allem unter den Jüngeren, die in Bezug auf Marken schon sehr bald die Vorstellungen ihrer Eltern übernommen haben. Und hier ist der Beweis: Bei einem Besuch in den Corner-Läden in Palma konnten wir beobachten, wie innerhalb von weniger als einer halben Stunde zwei junge Männer zwischen 18 und 22 Jahren hereinkamen, die sehr genau wussten, was sie suchten, oder zumindest bewundern wollten: Die exklusivsten Marken, die sie schon kennen, seit sie denken können.

● OBJECTS OF DESIRE

Luxury goods are once again top of the Christmas gift lifts. Whether it is an item of clothing or a sound system, luxury has an irresistible appeal and is synonymous with exclusivity combined with cutting-edge trends. Yet more than anything else, quality is their most outstanding feature, enabling them to accompany their proud owners for many years to come.

The idea of fashion has changed considerably. In fact, nowadays we tend to talk more about 'trends' than 'fashions'. But always in the plural. Ask the cognoscenti and they will tell you that "the trend is that there are no trends: everything goes". The ideas we see on the catwalks may be a source of inspiration, but they are never limiting.

At least this is the case in the realms of exclusivity, as prêt-à-porter fashion is characterised by more clearly defined guidelines and a certain sense of exaggeration when it comes to the latest trends, which also means that they quickly become dated. In contrast, a luxury jacket will never look old-fashioned, even though it was purchased 20 years ago.

This is particularly true in the case of bags, which will once again become the most popular luxury gift for women this Christmas. Yet not just any bag: we are talking accessories by leading name brands such as Valentino, Yves Saint Laurent, Fendi or Prada, with price tags of several thousand euros. Another sure-fire gift idea is a Moncler gilet or jacket, specialists in apparel for extremely cold weather.

Men's trends have experienced the most radical changes in recent years. The 30 to 55 year old segment has moved from the classic image epitomised by brands such as Hermès or Cartier, towards a sportier look. Today it is not unusual to see luxury suits teamed with a pair of eye-catching red leather sneakers featuring a scale pattern or spikes such as the latest designs by Louboutin. A combination that would have been unthinkable just a short time ago. And what about those timeless jeans? DSquared2 is the name behind some of the hottest trends around thanks to its faded and subtly distressed styles, whilst the more conservative will find just what they are looking for in the designs by Jacob Cohën.

Luxury + technology + sports style equals smartwatch, set to be another of this year's top Christmas gifts. Especially among the younger generations, who, from an early age, have taken up the deluxe torch from their parents. How do we know? During a recent trip to some of Palma's corner stores, within the space of just 30 minutes we saw at least two young shoppers aged between 18 to 22 who knew exactly what they were looking for – or at least looking at: the most exclusive brands that have been part of their lives practically since they learnt to walk and talk.

Disfruta siendo una estrella
en el Caribe con IBEROSTAR

IBEROSTAR Hacienda Dominicus, Bayahibe, República Dominicana

Ofrecerte unas perfectas vacaciones junto a las mejores playas del Caribe. Esa es la finalidad de IBEROSTAR Hotels & Resorts. En nuestros resorts descubrirás impresionantes instalaciones, modernos centros de spa y espaciosas zonas ajardinadas con magníficas piscinas. Todo ello de la mano del servicio y el trato que te garantiza nuestro equipo de profesionales y acompañado de una amplia oferta de animación y deporte así como una variada y selecta oferta gastronómica. Un lujo sólo al alcance de las estrellas. Estrellas como tú.

JAMAICA · REPÚBLICA DOMINICANA · CUBA · MÉXICO · BRASIL · EE.UU

IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS
Disfruta siendo una estrella

Mapa de Compras de Mallorca

M. G. Palma

Las calles del centro de Palma son un pequeño laberinto por el que perderse para encontrar negocios de todo tipo. Galerías de arte, tiendas de ropa y complementos, souvenirs, artesanía, ópticas, comida gourmet, hornos y pastelerías, espacios para la decoración, para la tecnología… En algunas zonas las tiendas se ven casi salpicadas, como en Monti-sión y La Calatrava, mientras en Jaime III conforman un paisaje abigarrado de propuestas que esperan seducir a locales y turistas.

El tejido de comercios más tradicionales convive con grandes cadenas de tiendas y con algunas de las marcas internacionales más reconocidas y exclusivas, como buena muestra del carácter cosmopolita de una ciudad que, sin abandonar del todo sus raíces, ha acogido gratamente a una población venida de distintos puntos de España y de diversos países, fundamentalmente europeos.

Pero hay mucha vida comercial fuera del casco antiguo de Palma. Desde los pequeños comercios que se encuentran en otros barrios de la ciudad hasta los grandes centros comerciales dentro y fuera de la ciudad, como Porto Pi, Fan Mallorca o Mallorca Fashion Outlet. Todos ellos configuran una oferta irresistible para residentes y foráneos. La oferta comercial se une a la náutica en lugares como Puerto Portals o Port Adriano, que concentran un gran número de marcas de lujo en un entorno donde reina la calma y los grandes yates ofrecen dos experiencias muy diferentes: las de los que disfrutan del barco y las de los que sueñan con poseerlos. Y no podemos olvidarnos las zonas comerciales de otras localidades de la isla como Inca, internacionalmente conocida por el calzado, o Manacor, donde un sábado, después de una jornada de compras, puedes ir a disfrutar de la emoción del Trot Balear a su hipódromo.

● SHOPPING-PLAN AUF MALLORCA

Die Straßen in der Innenstadt von Palma sind ein kleines Labyrinth, in dem man beim Durchstreifen Geschäfte aller Art finden kann. Dazu gehören Kunstgalerien, Mode- und Accessoires-Läden, Souvenirs, Kunsthandwerk, Optiken, Gourmetgeschäfte, Bäckereien und Konditoreien, Läden mit Dekorations- oder Technologie-Artikel u. v. m. In einigen Gegenden sind die Geschäfte vereinzelt und verstreut, wie in Monti-sión und La Calatrava, während sie in Jaime III eine bunt gescheckte Landschaft mit Vorschlägen darstellen, die Einheimische und Touristen zu verführen suchen.

Die traditionelleren Geschäfte bestehen neben großen Ladenketten und einigen der bekanntesten und exklusivsten internationalen Marken, womit der kosmopolitische Charakter dieser Stadt unter Beweis gestellt wird, die, ohne ihre Wurzeln ganz aufzugeben, mit offenen Armen eine Bevölkerung aufgenommen hat, die aus den verschiedensten Gegenden Spaniens und mehreren Ländern, hauptsächlich aus Europa, stammt.

Aber auch außerhalb der Altstadt von Palma gibt es viele Shopping-Möglichkeiten. Dazu gehören nicht nur die kleinen Geschäfte in anderen Stadtvierteln, sondern auch die großen Einkaufszentren innerhalb und außerhalb der Stadt, wie z. B. Porto Pi, Fan Mallorca oder Mallorca Fashion Outlet. Sie alle bieten ein unwiderstehliches Angebot für Bewohner und Besucher.

In Gegenden wie Puerto Portals oder Port Adriano wird das Shopping-Angebot mit der Nautik verbunden, und hier sind viele Luxusmarken in einer Umgebung konzentriert, in der Ruhe herrscht und in der die großen Yachten zwei sehr unterschiedliche Erfahrungen bieten: Die der Leute, die diese Schiffe genießen und die der Besucher, die davon träumen, eines zu besitzen. Und außerdem dürfen wir auch die Geschäftsgebiete anderer Städte auf der Insel nicht vergessen, wie beispielsweise Inca, die weltweit für ihre Schuhe bekannt ist, oder Manacor, wo man samstags nach einer Shopping-Tour das spannende Erlebnis des Trabrennens Trot Balear auf der dortigen Pferderennbahn genießen kann.

● MAJORCA'S SHOPPING MAP

Palma's city centre streets form an intricate maze lined with stores of all kinds, just waiting for passers-by to discover. Art galleries, shops selling clothing and accessories, souvenirs, crafts, opticians', gourmet eateries, bakeries and cake shops, interior design and technology stores, etc. In areas such as Monti-sión and La Calatrava the stores are scattered around the streets, whilst the Jaime III district is packed with all shops of all kinds designed to attract both locals and tourists.

More traditional businesses rub shoulders with major retail chains as well as some of the best-known and most exclusive international brands, in keeping with the cosmopolitan character of a city that has managed to remain true to its essence whilst also welcoming people from all over Spain and various countries, mainly in Europe.

Yet there are also lots of other options for shopping lovers outside Palma's historic quarter, ranging from the small shops scattered around the city's other districts to large shopping malls located both inside and outside the city, such as Porto Pi, Fan Mallorca or Mallorca Fashion Outlet. Together, they comprise an irresistible offer for both residents and visitors.

Shopping and sailing form a great combination in places such as Puerto Portals or Port Adriano, which offer a large number of luxury brands set against a quieter backdrop of large yachts and offering two very different experiences for those that can enjoy life on board and those that dream of doing so one day.

Nor must we forget the shopping areas of other towns on the island such as Inca, internationally renowned for its footwear, or Manacor, where on Saturday's, following a busy day's shopping, you can experience the thrills of the Trot Balear trotting events at the local race track.

EUGENIA MORENO
Asesora de Imagen / Imageberaterin / Image Consultant

¿Y qué les compro?

Me encanta la Navidad. Es una época en la que nos permitimos ponernos todo lo que no nos atrevemos el resto del año. Brillos, lentejuelas, abalorios, terciopelos… Maquillajes con sombras doradas, plateadas… Y las uñas, con colores muy especiales… En definitiva, todo está aceptado y eso me fascina.

Además, en estas fechas con cualquier regalo haces feliz a todo el mundo. Da igual el presupuesto, lo importante es sorprender, así que tienes tanto las tiendas más exclusivas como las low cost para todos los bolsillos.

Para acertar cien por cien con el regalo, lo más importante es conocer muy bien los gustos de la persona. Por ejemplo si es amante de la lectura, investigaremos si ya tiene el último libro de su autor favorito. Y por supuesto, si sabes le gusta un perfume de los caros no dudes en comprárselo, la mayoría no solemos darnos ese gusto todo lo que querríamos.

Personalmente, siempre apuesto en estas fechas por regalos arriesgados, de esos que la persona en cuestión no se atrevería a comprarse. Pero sólo si son prendas u objetos que vaya llevar puestos encima. En la decoración, en cambio, es importante no romper la armonía decorativa de una casa.

Y si no sabes qué regalar porque no conoces bien a la persona o porque no tienes mucho tiempo, siempre están las tarjetas regalos de algún centro comercial que te harán quedar de maravilla. Puede sonar un poco frío, pero de esta manera se comprará lo que verdaderamente le gusta. Hay personas que por la época de su vida en la que se encuentran (sí, estoy pensando en los adolescentes…) o por tener gustos algo rebuscados, son difíciles de contentar a la hora de hacerles un regalo.

● WAS SOLL ICH DENN SCHENKEN?

Ich liebe Weihnachten. Es ist eine Zeit, in der wir all das anziehen können, das wir den Rest des Jahres nicht zu tragen wagen. Glitzersteine, Pailletten, Glasperlen, Samt ... Make-up mit goldenen oder silbernen Lidschatten ... Und Fingernägel mit ganz speziellen Farben ... Kurz, alles ist erlaubt und das finde ich fantastisch.

Außerdem mache ich mit irgendeinem Geschenk alle Welt glücklich. Es ist ganz gleich, welches Budget man hat, es geht darum, zu überraschen, d. h., man hat sowohl die exklusivsten als auch die low cost Geschäfte für jeden Geldbeutel zur Verfügung.

Um auf jeden Fall das richtige Geschenk auszusuchen, ist es wichtig, den Geschmack der Beschenkten genau zu kennen. Wenn er zum Beispiel gerne liest, versuchen wir herauszufinden, ob er schon das neueste Buch seines Lieblingsautors hat. Und wenn man weiß, dass jemandem eines dieser teuren Parfüms besonders gefällt, sollte man es selbstverständlich kaufen, denn meistens gönnen wir uns solche Dinge nicht so oft, wie wir das gerne hätten.

Ich persönlich entscheide mich an diesen Feiertagen gerne für riskante Geschenke, etwas, das die fragliche Person normalerweise nicht zu kaufen wagen würde. Aber nur dann, wenn es Kleidungsstücke oder Dinge sind, die man tragen kann. Bei der Dekoration ist es dagegen wichtig, das harmonische Flair eines Hauses nicht zu stören.

Wenn man nicht genau weiß, was man schenken soll, weil man den Betreffenden nicht gut genug kennt oder nicht viel Zeit hat, gibt es immer noch die Geschenkgutscheine aus irgendeinem Einkaufszentrum, die immer gut ankommen. Das mag vielleicht etwas kalt klingen, aber damit kann sich der Beschenkte das kaufen, was ihm wirklich gefällt. Es gibt Leute, für die es schwierig ist, das richtige Geschenk zu finden, entweder wegen der Lebensphase, in der sie sind (ja, ich denke an die Teenager), oder weil sie einfach einen etwas eigenartigen Geschmack haben.

● SO WHAT SHALL I BUY THEM?

I love Christmas. It's the time of year for daring to wear everything that remains hidden in our wardrobes the rest of the year. Lamé fabrics, sequins, beading and velvet…makeup in gold and silver tones…and nail varnish in very special colours. In short, anything goes and that's precisely what I find simply fascinating.

What's more, any gift you give is guaranteed to put a smile on everyone's face during the festive season. It doesn't matter whether your budget is big or small: the most important thing is to surprise and delight, which means that you can take your pick from the most exclusive boutiques or low cost stores that are full of ideas to suit all pockets.

To make sure you choose the ideal gift, it is essential to know the recipient's tastes and preferences. For instance, if they love reading, then find out whether they already have the latest book by their favourite author. And if you know they are particularly fond of an expensive fragrance, then look no further: most of us tend not to treat ourselves to everything we would like to.

Personally, at this time of year I always like to choose gifts that are more on the daring side; the kind that the recipient would probably hesitate before buying for themselves. But only if they are garments or items for wearing or personal use. When it comes to items for the home, it is important not to break away from the harmony of the interior design.

And if you are stuck for gift ideas because you don't know the person very well or are short of time, then you can't go wrong with a store gift card. It may seem a little cold or impersonal, but that way the recipient can treat themselves to something they really like. When it comes to gift-giving, there are people who are at a certain time in their lives (that's right, I'm thinking teenagers) or who have rather peculiar tastes, who are particularly hard to please.

Mercadillos de ensueño

Los mercadillos, llenos de productos especiales para regalar en Navidad. • FOTO: PUERTO PORTALS

C. R. Palma

Los mercadillos son uno de los escenarios de la Navidad en Mallorca. Puntos de encuentro para comerciantes locales que exponen sus piezas más exclusivas en diferentes zonas de la isla. En la línea de los mercadillos europeos, muestran una atractiva atmósfera tradicional y cosmopolita.

Como si de un cuento de Navidad se tratara, el Christmas Market Puerto Portals se sumerge en un ambiente especial con unas 40 cálidas casetas de madera, iluminación navideña, música y una decoración muy cuidada. Además, cuenta con una buena propuesta de especialidades de esta época, cocina internacional y el tradicional vino caliente Glühwein. Su entorno acogedor lo ha convertido en un referente en la isla y el periódico alemán Die Welt lo situó en el Top 5 de los mercados navideños de Europa. Es ideal para pasar el día en familia ya que ofrece multitud de actividades para todas las edades entre las que destacan talleres infantiles, cuentacuentos y una pista de patinaje, su producto estrella.

Palma también se convierte en un paraíso invernal en estas fechas. Realzados por la iluminación navideña, sus mercadillos invitan a residentes y visitantes a disfrutar de la Navidad en pleno corazón de la ciudad. En total hay unas 238 casetas distribuidas entre la Plaza España, La Rambla – Vía Roma y Plaza Mayor. En todas ellas puedes encontrar todo tipo de productos, desde objetos de decoración hasta joyas. Si bien, en el de la Plaza Mayor se concentran todos los comerciantes con un producto más especializados: las figuras para el belén.

"Nuestros productos están hechos a mano, son únicos y cien por cien artesanos", asegura Maria Oliver, presidenta de la Associació de Gremis Artesans i Artístics de les Illes Balears. En Navidad es frecuente que el cliente quiera regalar "productos especiales y diferentes", por eso "son muchos los que nos encargan productos personalizado", apunta.

Uno de los mercadillos con más encanto es el del Santuari de Lluc. Sus 40 casetas, ubicadas en el entorno privilegiado de la Serra de Tramuntana, rezuman paz, tranquilidad y un espíritu navideño en el que el producto estrella es la gastronomía. Otro de digno de visitar es el del Nuevo Pueblo Español, con sus casetas de madera, multitud de actividades para los más pequeños y espectáculos de nieve.

Municipios de la isla como Alcúdia, Manacor, Algaida, Santanyí y Felanitx también que se suman a esta iniciativa con el objetivo de potenciar el comercio local. Sus calles se llenan de paraditas mientras que los visitantes y residentes pasean, toman un chocolate caliente y participan en las actividades navideñas que programan cada año.

● TRAUMHAFTE WEIHNACHTSMÄRKTE

Die Straßenmärkte gehören auf Mallorca zu den weihnachtlichen Kulissen. Hier treffen sich die örtlichen Händler, die ihre exklusivsten Erzeugnisse in verschiedenen Gebieten der Insel anbieten. Etwa so wie auch die meisten europäischen Märkte herrscht hier ein interessantes, traditionelles und kosmopolitisches Flair.

Auf dem Christmas Market Puerto Portals hat man den Eindruck, man befände sich in einer Weihnachtsgeschichte, denn die ca. 40 gemütlichen Holzstände, die Weihnachtsbeleuchtung, Musik und äußerst sorgfältige Dekoration verbreiten ein ganz besonderes Ambiente. Zudem werden hier die Spezialitäten dieser Jahreszeit, internationale Küche und der traditionelle Glühwein angeboten.

Diese gemütliche Umgebung ist inzwischen zu einer Referenz auf der Insel geworden und die Tageszeitung ‚Die Welt' nahm ihn unter die Top 5 der Weihnachtsmärkte in Europa auf. Hier kann man einen schönen Tag mit der Familie verbringen, denn es werden viele verschiedene Aktivitäten für jedes Alter geboten, darunter vor allem Workshops für Kinder, Geschichtenerzähler und, als Hauptattraktion, eine Eisbahn.

Palma wird in dieser Zeit zu einem winterlichen Paradies. Die Weihnachtsmärkte laden mit ihrer festlichen Beleuchtung Bewohner und Besucher ein, mitten im Herzen der Stadt das Weihnachtsfest zu genießen. Insgesamt sind etwa 238 Stände auf dem Plaza España, La Rambla – Vía Roma und Plaza Mayor aufgestellt. Sie alle bieten Produkte aller Art, angefangen von Dekorationsgegenständen bis hin zu Schmuckstücken. Auf dem Plaza Mayor sind jedoch alle Händler mit einem ganz besonderen Produkt konzentriert: Figuren für die Weihnachtskrippe.

„Unsere Produkte sind handgemacht, einzigartig und hundertprozentige Handwerkskunst", versichert Maria Oliver, Präsidentin der Associació de Gremis Artesans y Artístics de les Illes Balears (Vereinigung der Kunsthandwerks- und Kunstgremien der Balearischen Inseln). An Weihnachten möchten viele Kunden „besondere und einzigartige Produkte schenken" und deshalb „bestellen viele bei uns personalisierte Artikel", erklärt sie.

Einer der Märkte mit besonderem Charme ist der von Santuari de Lluc. Die 40 Stände sind in der privilegierten Umgebung der Serra de Tramuntana aufgestellt und strahlen Frieden, Ruhe und ein weihnachtliches Flair aus, bei dem das Starprodukt die Gastronomie ist. Ein weiterer Markt, den man unbedingt besuchen sollte, ist der im Nuevo Pueblo Español, mit seinen Holzbuden, vielen Aktivitäten für die Kinder und Veranstaltungen im Zusammenhang mit dem Schnee.

Auch andere Gemeinden der Insel wie Alcúdia, Manacor, Algaida, Santanyí und Felanitx bieten ähnliche Initiativen, um den örtlichen Handel zu fördern. Ihre Straßen füllen sich mit Ständen, während die Besucher und Bewohner vorbeischlendern, eine heiße Schokolade trinken und an den weihnachtlichen Aktivitäten teilnehmen, die jedes Jahr auf dem Programm stehen.

El ambiente de los mercadillos es muy festivo y navideño. • FOTO: KIKE BOLADO

● MARKET WONDERLANDS

Street markets are a traditional feature of Christmas on Majorca, attracting local traders who display their most exclusive products at various sites around the island. In line with the classic European markets, they exude a traditional and cosmopolitan atmosphere.

Just like a Christmas tale, the Puerto Portals Christmas Market is filled with a very special air thanks to the 40 cosy-looking wooden stalls, the Christmas lights, music and fabulous decorations. There is also a wide range of specialities in keeping with the time of year, as well as international cuisine and the traditional Glühwein – hot mulled wine. The warm and welcoming atmosphere has made it a favourite on the island and the German daily Die Welt ranked it among Europe's top 5 Christmas markets. The host of activities for all ages, including children's workshops, storytelling and even a ice rink, the star attraction, make it a great family day out.

Palma also becomes a winter wonderland at this time of year. Dazzling with Christmas lights, the street markets invite locals and visitors to enjoy some festive fun in the heart of the city. There are no fewer than 238 stalls dotted between Plaza España, La Rambla – Vía Roma and Plaza Mayor, selling a large selection of products, ranging from decorative items to jewellery. Plaza Mayor is where we will find the traders selling one of the most specialised products: figures for the traditional nativity scenes.

"Our products are handmade; they are all one-of-a-kind and totally handcrafted", María Olivier, President of the Associació de Gremis Artesans y Artístics de les Illes Balears (Balearic Island Association of Artists and Craft Guilds), assures us. At Christmas customers are often looking for "special and different gift ideas", which is why "many commission personalised products from us", she adds.

Santuari de Lluc is undoubtedly one of the most picturesque markets. Its 40 stalls, set against the stunning backdrop of the Serra de Tramuntana mountain range, exude a sense of peaceful calm and the Christmas spirit. This market is best renowned for its gastronomy. Also well worth a visit is the Nuevo Pueblo Español market, with its wooden stalls, myriad activities for the little ones and snow shows.

Other municipalities on the island such as Alcúdia, Manacor, Algaida, Santanyí and Felanitx also hold Christmas markets as a means of promoting local trade. Their streets are lined with stalls enabling residents and visitors alike to enjoy a pleasant stroll, stopping off for a mug of hot chocolate or to take part in the Christmas activities that are organised each year.

ASICS / **BIMBA Y LOLA** / BROOKS BROTHERS / **CALVIN KLEIN** / CONVERSE / **DESIGUAL** / DIESEL / **EL GANSO**
G-STAR RAW / **GUESS** / LACOSTE / **LEVI'S** / LLOYD SHOES / **NEW BALANCE** / NIKE FACTORY STORE
SUNGLASS HUT / SUPERDRY / **SWAROVSKI** / THE BODY SHOP / **TIMBERLAND** / TOMMY HILFIGER
UNDER ARMOUR / VANS / **ZWILLING**

MALLORCA FASHION OUTLET
FESTIVAL PARK

CITA CON LAS MEJORES FIRMAS

Una de las citas ineludibles estas fiestas es Mallorca Fashion Outlet. El hasta ahora conocido como Festival Park se ha convertido en el centro comercial de referencia en la isla.

Desde su cambio de nombre en el pasado mes de mayo, siete reconocidas nuevas marcas han abierto sus puertas en el centro. Entre ellas, algunas de gran prestigio como Superdry, New Balance o la conocida marca de moda deportiva Under Armour. A estas se suma ahora la mítica marca de calzado Converse, que abrió tienda el pasado día 16 de noviembre.
Pero no solo los amantes de las marcas y de la moda de calidad tienen esta Navidad una parada obligatoria en Mallorca Fashion Outlet ya que el centro, ha preparado para estas fiestas un calendario de eventos y actividades, que entretendrán a grandes y pequeños mientras se disfruta cómodamente de una experiencia de compra excepcional.

A DATE WITH LUXURY

Top of the list of places to visit this festive season is the Mallorca Fashion Outlet. Previously known as Festival Park, it has become one of the island's most popular shopping malls.

Following the change of name last May, seven major names have opened stores in the mall, including sector leaders Superdry, New Balance and the famous sports fashion brand Under Armour. They have now been joined by the classic footwear firm Converse, which opened its new store on 16th November.
Yet not just followers of quality fashions and brands will be drawn to the Mallorca Fashion Outlet this Christmas, as the centre has prepared a packed programme of events and activities for the festive season guaranteed to surprise and delight adults and children alike, whilst enjoying the comfort and convenience of a truly fabulous shopping experience.

TREFFEN MIT DEN BESTEN MARKEN

In der Weihnachtszeit gehört es einfach dazu, das Mallorca Fashion Outlet zu besuchen. Bisher war es als Festival Park bekannt und ist inzwischen zum Shoppingcenter par excellence auf der Insel geworden.

Seit der Namensänderung im Mai dieses Jahres haben sieben renommierte Marken ihre Filialen in diesem Zentrum situiert. Dazu gehören so prestigereiche Namen wie Superdry, New Balance oder die bekannte Sportmodefirma Under Armour. Dazu kommt jetzt auch die mythische Schuhmarke Converse, die ihr Geschäft am 16. November eröffnete.
Aber nicht nur für Freunde erstklassiger Firmen und Modemarken ist das Mallorca Fashion Outlet in dieser Zeit einen Besuch wert, denn das Shoppingcenter hat für diese Weihnachtswochen ein Veranstaltungs- und Aktivitätsprogramm mit Unterhaltung für alle großen und kleinen Besucher vorbereitet, während sie mit allem Komfort ein außergewöhnliches Kauferlebnis genießen.

¡NO TE PIERDAS LA NAVIDAD EN MALLORCA FASHION OUTLET!
DON'T MISS CHRISTMAS AT MALLORCA FASHION OUTLET!

MALLORCA FASHION OUTLET
FESTIVAL PARK

PROGRAMACIÓN / PROGRAMME

2/12	18:30 H	**SHOW DE *SATURNALIA*, GANADORES DE GOT TALENT + ENCEDIDO DE LUCES.** Plaza de la Fuente. *PERFORMANCE BY SATURNALIA, GOT TALENT WINNERS + LIGHTS SWITCH ON. Fountain Square.*
3/12	11-14H	**ACTUACIÓN DE TOP DANCE + CLASES DE BAILE GRATUITAS PARA NIÑOS.** Plaza de la Fuente. *PERFORMANCE BY TOP DANCE + FREE DANCING LESSONS FOR CHILDREN. Fountain Square.*
	17-19 H	**PASACALLES NAVIDEÑO, MICROCUENTOS Y MUCHO MÁS!** *CHRISTMAS PARADE, MICROTALES AND MUCH MORE!*
6, 9/12	17-19 H	**PASACALLES NAVIDEÑO, GLOBOFLEXIA Y MUCHO MÁS!** *CHRISTMAS PARADE, BALLOON TWISTING AND MUCH MORE!*
8, 10/12	17-19 H	**PASACALLES MÁGICO. TRUCOS DE MAGIA EN VIVO POR TODO EL CENTRO!** *MAGICAL PARADE. LIVE MAGIC TRICKS ALL AROUND THE CENTRE!*
16/12	16 H	**LLEGA PAPÁ NOEL! VEN A HACERTE UNA FOTO CON ÉL Y LLÉVATELA DE RECUERDO!** Plaza de la Fuente. *SANTA CLAUS ARRIVAL! COME AND TAKE A PHOTO WITH HIM AND KEEP IT AS A MEMORY! Fountain Square.*
16, 17/12	17-18 H	**ACTUACIÓN TEATRAL DE NANNY & PIPPY.** Plaza de la Habana. *THEATRICAL PERFORMANCE BY NANNY & PIPPY. Havana Square.*
22/12	17 H	**ACTUACIÓN MUSICAL DE MARÍA BIMBOLLES.** Plaza de la Fuente. *MUSICAL PERFORMANCE BY MARÍA BIMBOLLES. Fountain Square.*
23/12	18-20 H	**CANCIONES NAVIDEÑAS DE LA MANO DE IL DUO.** Plaza de la Fuente. *CHRISTMAS SONGS PLAYED BY IL DUO. Fountain Square.*
24/12	11-13 H	**PASACALLES NAVIDEÑO, MAGIA Y MUCHO MÁS!** *CHRISTMAS PARADE, MAGIC AND MUCH MORE!*
30/12	17-19 H	**CANCIONES NAVIDEÑAS DE LA MANO DE IL DUO.** Plaza de la Habana. *CHRISTMAS SONGS PLAYED BY IL DUO. Havana Square.*
30, 31/12 7/01	12-13 H	**TALLERES INFANTILES. CHIQUIFESTIVAL.** Consultar horarios en el Punto de Información. *WORKSHOPS FOR CHILDREN. CHIQUIFESTIVAL. Check timetables at the Information Point.*

Además, ven el mes de diciembre a descubrir el carrusel más mágico que puedas imaginar!!
Also, come during the month of December and discover the most magical merry-go-round you could ever imagine!!

Andrea y Nicolás Pomar charlan relajadamente en un sofá de Can Alomar. • FOTO: J. CAPARRÓS

Orfebres DEL SIGLO XXI

Soledad Bescós/Laura del Amo

Pablo Fuster hijo y padre nos dedican una sonrisa durante la sesión de fotos. • FOTO: J. CAPARRÓS

LAS JOYAS Y LOS RELOJES VAN INEVITABLEMENTE UNIDOS AL CONCEPTO DE LUJO. MATERIALES NOBLES Y PIEDRAS PRECIOSAS CONFORMAN UN SECTOR QUE ENCUENTRA EN BALEARES UN DESARROLLO INIGUALABLE: ESTAMOS ANTE LA COMUNIDAD CON MAYOR CONSUMO EN JOYERÍA Y RELOJERÍA DE TODA ESPAÑA, SEGÚN UN ESTUDIO DE LA ESCUELA DE NEGOCIOS COSTANZA BUSINESS & PROTOCOL SCHOOL. **MALLORCA GLOBAL** HA REUNIDO A NICOLÁS JOYEROS Y RELOJERÍA ALEMANA, DOS GRANDES REFERENTES DEL ALTO NIVEL QUE HA ALCANZADO EN LAS ISLAS ESTA ACTIVIDAD, PARA ABORDAR SU TRAYECTORIA Y LAS TENDENCIAS DEL SECTOR EN EL BOUTIQUE HOTEL CAN ALOMAR DE PALMA.

● *Schmuck und Uhren sind unweigerlich mit den Vorstellungen von Luxus verbunden. Edle Materialien und Edelsteine stellen einen Bereich dar, der auf den Balearen eine unvergleichliche Entwicklung erlebt hat: Einer Studie der Costanza Business & Protocol School nach ist in dieser Region der höchste Verbrauch an Schmuck und Uhren von ganz Spanien zu verzeichnen. Mallorca Global hat im Boutique Hotel Can Alomar von Palma mit den Eigentümern von Nicolás Joyeros und Relojería Alemana gesprochen, zwei wichtigen Vertretern der Branche, die für das hohe Niveau derselben auf den Inseln stehen, um über ihren Werdegang und die Tendenzen in der Branche zu berichten.*

● *Jewellery and watches are inextricably linked to the notion of luxury. Fine materials and precious stones come together in a sector that boasts an outstanding trajectory in the Balearic Islands. Indeed, according to a study carried out by the Costanza Business & Protocol School, the autonomous community tops the list in terms of jewellery and watch sales in Spain.*
Mallorca Global met up with Nicolás Joyeros and Relojería Alemana, two of the leading names in this sector in the islands, at the Can Alomar Boutique Hotel in Palma, to learn more about their trajectory and current trends in the sector.

Nicolás Joyeros, Una pasión de 3 generaciones

"El sector de la joyería ha sufrido grandes cambios. Un número importante de joyeros ha cerrado sus establecimientos, tal vez por falta de continuidad de las generaciones familiares sucesoras". Quien hace este diagnóstico es Nicolás Pomar, propietario de Nicolás Joyeros y perteneciente a la segunda generación de esta empresa, que ya está dejando paso a la tercera, formada por Andrea Pomar, directora creativa, junto a su familia: Nicolás, Javier y Luisa.
El esfuerzo continuado durante casi 90 años de esta familia les ha convertido en referentes del sector del lujo, con una clara apuesta por el diseño y fabricación de joyas artesanales y únicas, así como por la renovación de aquellas que están en desuso pero merecen una nueva vida.
Además de su propio producto, Nicolás Joyeros ofrece marcas exclusivas de alta joyería (Jochen Pohl, Tamara Comolli, Messika y Marco Bicego) y alta relojería (Breiting, Oris, Glashütte Original o Hamilton). "Pero nuestro principal objetivo no es tener un listado extenso de firmas, sino compartir valores esenciales con cada una de ellas. Este es el caso con Messika, la última firma en llegar a Nicolás, una maison parisina que ha redefinido el lujo con una estética rabiosamente moderna", indica Nicolás Pomar.
Cada marca con la que trabajan tiene un público. "Normalmente el cliente local y nacional apuesta por lo hecho en casa. Sin embargo, el cliente alemán y nórdico apuesta, en general, por marcas más reconocidas a nivel mundial y por diseños más clásicos. Los árabes y franceses apuestan por una joyería más ornamental, como Messika o nuestra colección Nómada de Nicolás. Tamara Comolli tiene especial acogida entre el cliente más joven por sus diseños con gran diversidad con piedras de color. Y en cuanto a relojería, nuestras marcas más vendidas son Breitling y Oris, tanto en clientes

La segunda y tercera generación joyera entre los Pomar. ● FOTO: J. CAPARRÓS

HOLIDAY CULINARY EVENTS 2017

Celebra las fiestas navideñas con nosotros
Feel the magic of Christmas at Wellies

DÍA DE NAVIDAD · CHRISTMAS DAY
Lechona asada a la mallorquina
Roasted suckling pig Enjoy a traditional Mallorquín Christmas Lunch
35€

MENÚ DE NOCHEVIEJA · NEW YEAR'S EVE MENU
Cócktel de bienvenida
Welcome cocktail
Foie de oca y trufa con manzana ácida
Goose foie gras with truffle and sour apple
Ensalada tibia de bogavante
Warm lobster salad
Canelones rellenos con salsa de trufa
Cannelloni filled with truffle sauce
Solomillo Wellington
Beef Wellington
Postre especial fin de año
End of year dessert
Uvas de la suerte, cotillón y música en vivo
Lucky grapes, "cotillón" and live Show
130€

DÍA DE AÑO NUEVO · NEW YEAR'S DAY
Traditional Roast Beef
29€

WELLIES

Puerto Portals
Información y reservas / Festive menus and reservations:
871 902 306 · www.wellies.rest

españoles como internacionales", explica.
Las tendencias en joyería se orientan cada vez más hacia "piezas ligadas al sector moda, con diseños que puedas llevar cada día y no sólo en ocasiones especiales. Los materiales más demandados son el oro rosa y la brillantería montada en oro blanco. Y en cuanto a pedrería de color, en estos momentos la morganita es nuestra preferida, por su color soft fácilmente combinable".
Por su parte, Andrea Pomar otorga una gran importancia a "adaptar la joyería de lujo a las nuevas formas de consumo". Esta es la razón de su traslado hace tres años al Paseo del Borne, la 'milla de oro' de Palma, que es "la ubicación ideal, ya que allí se encuentran marcas prestigiosas y nos permite atender tanto a nuestros clientes como al público extranjero".
Y también es el germen de su nueva página web, que les permitirá disponer de su primera tienda online.
Y sobre el otro gran protagonista de este reportaje, Pablo Fuster de la Relojería Alemana, tanto Nicolás como Andrea Pomar aseguran que para ellos "lejos de ser un competidor, es un compañero de profesión al que tenemos un gran respeto. Ha sabido innovar con éxito en su negocio familiar".

Charla entre padre e hija. FOTO: J. CAPARRÓS

EINE LEIDENSCHAFT, DIE SCHON SEIT 3 GENERATIONEN BESTEHT

„Die Schmuckbranche hat sich sehr verändert. Viele Juweliere haben ihre Geschäfte geschlossen, möglicherweise weil in den jüngeren Generationen keine Nachfolger vorhanden waren, um der Familientradition zu folgen." Diese Schlussfolgerung zieht Nicolás Pomar, Inhaber von Nicolás Joyeros und Vertreter der zweiten Generation dieses Unternehmens, der bereits die Zügel an die dritte Generation weitergibt, die aus Andrea Pomar, der kreativen Leiterin, und anderen Mitgliedern ihrer Familie besteht: Nicolás, Javier und Luisa.
Die konstante und hingebungsvolle Arbeit dieser Familie im Laufe von fast 90 Jahren hat sie zu einer Referenz innerhalb des Luxusbereichs in dieser Branche gemacht, in dem sie sich klar für Design und Herstellung von kunsthandwerklichen und einzigartigen Schmuckstücken entschieden haben, ebenso wie für die Erneuerung von Schmuckstücken, die zwar augenblicklich keine Verwendung finden, die es aber durchaus wert sind, neu gestaltet zu werden.
Neben eigenen Produkten werden bei Nicolás Joyeros exklusive Schmuckmarken (Jochen Pohl, Tamara Comolli, Messika und Marco Bicego) und auch exklusive Uhrenhersteller (Breiting, Oris, Glashütte Original oder Hamilton) angeboten. „Aber unser Hauptziel ist es nicht, viele verschiedene Marken zu führen, sondern die wesentlichen Werte der einzelnen Firmen zu teilen. Dies ist der Fall bei Messika, die jüngste Marke, die bei Nicolás Einzug gehalten hat, ein Pariser Maison, das den Luxus mit außerordentlich modernem Stil neu definiert hat", erklärt Nicolás Pomar.
Jede Marke, mit der sie arbeiten, hat ihr eigenes Publikum. „Normalerweise entscheiden sich die balearischen und spanischen für nationale Produkte. Die deutschen und nordischen Kunden dagegen suchen generell eher klassischere Designs und Marken, die weltweit bekannter sind. Die Araber und Franzosen ziehen Schmuck mit mehr Verzierungen vor, wie Messika oder unsere Kollektion Nómada von Nicolás. Tamara Comolli ist wegen ihrer vielfältigen Designs mit farbigen Steinen besonders beliebt bei den jüngeren Kunden. Und im Bereich der Uhren sind bei uns die meistverkauften Marken Breitling und Oris, die sowohl von den spanischen als von den internationalen Kunden bevorzugt werden", meint er.
Die Tendenzen in der Juwelierbranche sind immer mehr in Richtung auf „Schmuckstücke ausgerichtet, die mit der Mode in Verbindung stehen, mit Designs, die man jeden Tag tragen kann, nicht nur zu besonderen Gelegenheiten. Die meistgefragten Materialien sind Roségold und auf Weißgold montierte Brillanten. Und im Zusammenhang mit farbigen Edelsteinen bevorzugen wir derzeit den Morganit wegen seiner zarten und leicht kombinierbaren Farbe."
Andrea Pomar legt ihrerseits großen Wert darauf, „den Luxusschmuck an die neuen Verbrauchergewohnheiten anzupassen." Das sei der Grund, weshalb sie vor drei Jahren in den Paseo del Borne, die ‚goldene Meile' von Palma umgezogen seien„dem idealen Standort, da sich dort die renommiertesten Marken befinden und wir sowohl unsere Kunden als auch das ausländische Publikum erreichen können." Und zudem sei dies die Grundlage für ihre neue Webseite, mit der sie über ihren ersten Online-Shop verfügen.
Als sie nach dem anderen Protagonisten dieser Reportage, Pablo Fuster von der Relojería Alemana, gefragt werden, versichern sowohl Nicolás als auch Andrea Pomar, für sie sei er auf keinen Fall Konkurrenz, sondern ein Berufskollege, den sie sehr respektieren. Er habe erfolgreich seinen Familienbetrieb erneuert.

PASSION PASSED ON TO 3 GENERATIONS

"The jewellery sector has experienced major changes. A considerable number of jewellers have gone out of business, maybe due to the lack of continuity among the younger generations of family businesses". This is the opinion of Nicolás Pomar, owner of Nicolás Joyeros and a member of the second generation of this family business, which is now seeing the third generation taking the helm, with Andrea Pomar, creative director, and other family members: Nicolás, Javier and Luisa.
The family's continued dedication and hard work over almost 90 years has positioned them at the forefront of the luxury sector. The firm focuses on the design and production of unique, handcrafted jewellery, as well as makeovers and re-designs for those items that we no longer use but deserve a second lease of life.
In addition to their own products, Nicolás Joyeros also stocks exclusive brands of fine jewellery (Jochen Pohl, Tamara Comolli, Messika and Marco Bicego) and luxury watches (Breiting, Oris, Glashütte Original or Hamilton). "However, our aim is not to stock a long list of names, but rather to share the core values of each. Such is the case of Messika, the latest addition to the Nicolás product portfolio. This Parisian maison has redefined luxury, characterised by its quintessentially modern look", explains Nicolás Pomar.
Each brand they work with targets a specific market segment. "Local and national customers tend to prefer items made in Spain. In contrast, our German and Scandinavian clients tend to go for world famous brands and more classic designs. The Arabs and French prefer more elaborate designs such as Messika or our Nómada by Nicolás collection. Tamara Comolli is a particular hit among our younger customers due to the highly original and exciting designs featuring coloured stonework. As for the watches, Breitling and Oris are our best sellers, and a favourite with both Spanish and international customers", he tells us.
Jewellery trends are increasingly leaning towards "pieces that are in line with the fashion industry; designs created for everyday wear rather than just on special occasions. Pink gold and diamonds set in white gold are the most popular materials. And when it comes to coloured gemstones, morganite is our current favourite due to its soft tones that go with everything".
Andrea Pomar highlights the importance of "adapting luxury jewellery to changing consumer trends". This was the reason behind the move three years ago to Paseo del Borne, Palma's 'golden mile', an ideal location, "as it is home to top name brands and enables us to attend to both our regular customers and foreign visitors". It is also the raison d'être of the firm's new website, which has enabled them to launch their first online store.
And when asked for their thoughts on the other figure featured in this article, Pablo Fuster from Relojería Alemana, both Nicolás and Andrea Pomar are quick to assure us that "rather than a competitor, we consider him to be a fellow member of the profession we hold in great esteem and who has skilfully introduced a series of successful innovations into the family business".

Relojería Alemana, Un *made in Mallorca* de origen alemán

"Nuestra manera de diferenciarnos es brindar la mejor experiencia de compra posible, ofrecer la posibilidad de tener piezas únicas y dar la importancia que se merece al 'made in Mallorca". Así lo asegura Pablo Fuster Tarongí, que capitanea desde 1968 la Relojería Alemana y está ya pasando el testigo a sus hijos Pablo --director general--, Paula y Blanca.
Casi 140 años de historia acompañan a la Relojería Alemana, que fue germana por su fundación en 1879 por Guillermo Krug. "Pero al no tener descendencia, vio en mi abuelo al perfecto heredero, un ávido aprendiz y apasionado de la relojería cuyo objetivo era montar su propio negocio", comenta Pablo Fuster padre.
"Estamos plenamente inmersos en una propuesta diferente de joyería, con asesoramiento personalizado y una gran variedad de líneas, desde piezas para boda y compromiso, hasta otras más singulares y actuales", explica Pablo Fuster hijo, que a sus 33 años aporta frescura y nuevas ideas al frente de una empresa, entre cuyos logros figura ser la única franquicia de la marca Cartier en España.
"Traemos a la isla la innovación de las marcas que utilizan materiales nunca antes concebidos en el mundo de la relojería y la joyería, como el zafiro en el caso de Hublot o Anil Arjandas", destaca Pablo Fuster padre. "La tendencia en la joyería es brindar no sólo la posibilidad de comprar las grandes marcas tradicionales, sino de ofrecer a nuestros clientes marcas como Ole Lynggaard, Pasquale Bruni o Mattia Cielo", añade.
"Las marcas relojeras de más renombre son las que más venden independientemente de la nacionalidad. Quizás es en el campo de la joyería donde hay más diferencias. El cliente nórdico sigue una tendencia más sobria, mientras que los clientes del Este se interesan por piezas más llamativas", subraya.
Entre los nuevos proyectos de la Relojería Alemana destaca '79', una marca con distintas líneas, entre ellas una colección de piezas únicas personalizadas por el cliente a través de una amplia gama de opciones diseñadas para tal propósito. "Nuestra filosofía es la creación de piezas contemporáneas, huyendo siempre de lo frívolo y lo tendencioso para crear junto a los clientes joyas que puedan sentir como verdaderamente suyas", explica Pablo Fuster hijo.
La apuesta de esta empresa por mejorar la experiencia de compra les trae a menudo agradables sorpresas. "Recuerdo a un joven al

Pablo hijo se apoya orgullosamente sobre su padre. FOTO: J. CAPARRÓS

que ayudamos a elegir el 'anillo perfecto' y volvió a nuestra tienda de la calle Colón con una botella de cava para celebrar con nosotros el 'sí quiero", cuenta Pablo Fuster padre.
También ellos se despiden con palabras de gran aprecio por un rival de nivel como es Nicolás Pomar, del que afirman que es "un gran empresario que ha ayudado a reforzar nuestro sector en Mallorca".

Compartiendo impresiones. • FOTO: J. CAPARRÓS

EIN ‚MADE IN MALLORCA' MIT DEUTSCHEM URSPRUNG

„Wir differenzieren uns dadurch, dass wir für die bestmögliche Kauferfahrung sorgen, die Möglichkeit bieten, einzigartige Stücke zu finden und dem ‚made in Mallorca' die gebührende Bedeutung beimessen." Dies versichert Pablo Fuster Tarongí, der seit 1968 an der Spitze der Relojería Alemana steht und jetzt allmählich die Leitung seinen Kindern Pablo - Generaldirektor -, Paula und Blanca überlässt.
Die Relojería Alemana hat inzwischen eine Geschichte von knapp 140 Jahren aufzuweisen, seit sie damals im Jahre 1879 von dem Deutschen Guillermo Krug gegründet wurde. „Aber da er keine Kinder hatte, sah er in meinem Großvater den perfekten Erben, einem geschickten Lehrling, der sich für das Uhrmacherhandwerk begeisterte und dessen Ziel es war, sein eigenes Geschäft zu eröffnen", berichtet Pablo Fuster Vater.
„Wir haben uns auf ein andersgeartetes Verständnis von Juweliergeschäft spezialisiert und bieten personalisierte Beratung sowie viele verschiedene Linien, angefangen von Stücken für Hochzeiten und Verlobungen bis hin zu ganz einzigartigen und aktuellen Teilen", erklärt Pablo Fuster Sohn, der mit seinen 33 Jahren Frische und neue Ideen in die Leitung des Unternehmens bringt. Dazu gehört auch die Tatsache, dass es die einzige Franchise-Filiale von Cartier in Spanien ist.
„Wir bringen der Insel die Innovation der Marken, die in der Welt der Uhren- und Juwelenherstellung bisher nie zuvor gekannte Materialien verwenden, wie Saphire im Fall von Hublot oder Anil Arjandas", unterstreicht Pablo Fuster Vater und fügt hinzu: „Die Tendenzen in der Schmuckbranche gehen nicht nur dahin, die traditionellen Marken zum Kauf anzubieten, sondern unseren Kunden auch Marken wie Ole Lynggaard, Pasquale Bruni oder Mattia Cielo zur Verfügung zu stellen".
Unabhängig von der Staatsangehörigkeit seien es die renommiertesten Uhrenmarken, die am meisten verkauft würden. Im Schmuckbereich dagegen gäbe es vielleicht mehr Unterschiede. Der Kunde aus Nordeuropa folge einem schlichteren Trend, während sich die Kunden aus den östlichen Ländern eher für auffälligere Schmuckstücke interessierten.
Zu den neuen Projekten der Relojería Alemana gehöre vor allem ‚79', eine Marke mit verschiedenen Produktlinien, darunter auch eine Kollektion mit einzigartigen, vom Kunden personalisierten Stücken, die er aus einer speziell hierfür entworfenen Reihe von Möglichkeiten wählen könne. „Unsere Philosophie ist es, zeitgenössische Teile zu schaffen und dabei immer Frivolität und Tendenziösität zu vermeiden, um gemeinsam mit den Kunden Schmuckstücke zu kreieren, die sie wirklich als ihre eigenen ansehen können", erklärt Pablo Fuster Sohn.
Die Bemühungen dieses Unternehmens, die Kauferfahrung zu verbessern, bringt häufig angenehme Überraschungen. „Ich erinnere mit beispielsweise an einen jungen Mann, dem wir halfen, den ‚perfekten Ring' zu wählen und der dann mit einer Flasche Cava zu uns ins Geschäft in der Calle Colón zurückkam, um mit uns das erhaltene Jawort zu feiern", erzählt Pablo Fuster Vater.
Auch sie beenden das Interview mit Worten großer Achtung vor einem niveauvollen Konkurrenten wie Nicolás Pomar, der ihrer Meinung nach ein „hervorragender Unternehmer ist, der sehr zur Stärkung unserer Branche auf Mallorca beigetragen hat."

'MADE IN MAJORCA' BUT GERMAN IN ORIGIN

"What makes us stand out above the rest is that we provide the best possible shopping experience, offering unique items and giving the 'Made in Majorca' concept the relevance it deserves", claims Pablo Fuster Tarongí. Since 1968 he has been at the forefront of Relojería Alemana and is currently in the process of handing over the running of the business to his children: Pablo - the CEO -, Paula and Blanca.
Relojería Alemana has a history stretching back almost 140 years. The name 'Alemana' – which means German in Spanish – is due to the fact that it was founded by Guillermo Krug back in 1879. "He had no children, but considered my grandfather to be the perfect heir thanks to his eagerness to learn, his passion for watchmaking and his ambition to set up his own business", Pablo Fuster senior explains.
"We are currently immersed in developing a whole new take on jewellery, offering personalised advice and a wide range of lines, ranging from wedding and engagement items to other more contemporary and unusual pieces", says Pablo Fuster junior, who at the age of 33 has contributed a change of airs as well as new and exciting ideas to a company whose milestone achievements include holding the only Cartier franchise in Spain.
"We have brought to the island innovations by brands that use materials that were previously unthinkable in the jewellery and watch sector, such as sapphires in the case of Hublot or Anil Arjandas", says Pablo Fuster senior. "The current trend in jewellery is not only to offer the chance to acquire classic brands, but also to offer our customers names such as Ole Lynggaard, Pasquale Bruni or Mattia Cielo", he adds.
"The most prestigious watch brands are those that sell well regardless of any question of nationality. In contrast, the differences are more evident in the case of jewellery. Scandinavian customers prefer more restrained trends, whilst our customers from the East prefer showier, more striking pieces", he stresses.
One of the highlights of Relojería Alemana's latest projects is '79', a brand comprising various lines, including a collection of unique pieces personalised by the customers themselves from a selection of options designed specifically for this purpose. "Our philosophy is based on creating contemporary items that shun all notions of frivolity and short-lived trends. We prefer to work closely with our customers to create jewellery that they can truly identify as their own", Pablo Fuster junior tells us.
The company's determination to enhance the shopping experience often brings them pleasant surprises. "I remember a young man that we helped to choose 'the perfect ring' who came back to our store on Calle Colón with a bottle of cava to celebrate that 'the lady said I do', Pablo Fuster senior relates.
They also have words of admiration for a worthy rival such as Nicolás Pomar, who they consider to be "a magnificent entrepreneur who has contributed to strengthening our sector on Majorca".

ELENA ORDINAS
Directora de Marketing y Publicidad

¿Qué me pongo hoy? Es la pregunta que nos haremos muchos de nosotros antes de salir de casa, sobre todo si nos gusta cuidar nuestra imagen. Cada vez me inclino más por un look casual , siguiendo tendencias, pero marcando mi propio estilo. Me gusta mezclar diferentes prendas, unir low-cost con alguna firma, especialmente en los complementos. Las prendas que llevamos y cómo las llevamos definen nuestra personalidad y carácter. Nos hacen sentir mejor. Las Navidades son perfectas para pedir ese regalo que tanto desea: mi capricho este año son unos zuecos de piel con pelo, diseño Gucci. ¡Me chiflan!
¡FELICES FIESTAS

Was soll ich heute anziehen? Diese Frage stellen sich viele von uns, bevor wir das Haus verlassen, vor allem dann, wenn wir auf unser Aussehen achten. Ich neige immer mehr zu einem casual Look, wobei ich den Tendenzen folge, aber gleichzeitig meinen eigenen Stil präge. Ich mische gerne verschiedene Kleidungsstücke und kominiere low-cost mit irgendeiner Marke, insbesondere bei den Accessoires. Die Kleidungsstücke, die wir tragen, und wie wir sie tragen, definieren unsere Persönlichkeit und unseren Charakter. Sie sorgen dafür, dass wir uns besser fühlen. Das Weihnachtsfest ist ideal, um sich dieses Geschenk zu wünschen, das man so gerne hätte: dieses Jahr sind es die Clogs aus Leder mit Pelz, von Gucci. Einfach traumhaft!
SCHÖNE FEIERTAGE!

What shall I wear today ? That is the question than many of us ask ourselves each day before leaving home, particularly if we take pride over the way we look. I am becoming a big fan of the casual look, following the latest trends but rocking my own style. I like teaming up different items, mixing low cost fashions with luxury brands, especially when it comes to accessories. The clothes we choose and the way we wear them define our personality and character. They make us feel good about ourselves. Christmas is the perfect opportunity to ask for the gift you have been hankering after for so long: this year I fancy a pair of Gucci-design leather mules with fur trims. Absolutely fabulous!
MERRY CHRISTMAS!

Reloj IWC Colección Da Vinci
RELOJERÍA ALEMANA
Passeig del Born, 19 - Palma
11.700€

Botín Limitless y bolso Twist
LOUIS VUITTON
Passeig del Born, 19 - Pa
1.150€ - 2.700€

PERFUME UNISEX PORTOFINO
TOM FORD
262€

Bolso Amazona y Charm elefante Honeysuckle
LOEWE
Loewe.com
2.100€ -350€

Purifying Collection Hammam
RITUALS
Av. de Jaume III, 5 - Palma
39,50€

Deportivas Premiata
FARINELLI
Av. de Jaume III, 2 - Palma
219€

Anillo de oro rosa
NICOLÁS JOYEROS
Passeig del Born, 18 - Palma
18.670€

Zapato mujer cuero 1039
CARMINA SHOEMAKER
Calle de la Unió, 4,- Palma
345€

Vestido
MED WINDS
Calle de San Miguel, 17-Palma
190€

Bolso Mia
TARA´S
Calle Constitució, 7 - Palma
330€

Lote Gourmet
COMERCIAL VERA
Calle Poima, 28 - Palma
242,65€

Auriculares BeoPlay H8 y Altavoz BT Bose
EL CORTE INGLÉS
Av. Jaime III, 15 - Palma
499€ - 229€

Meet chip - simulador perro
IMAGINARIUM
Plaça del Mercat, 8 - Palma
249€

Blazer niña
POLO RALPH LAUREN
129€

Mad Racer 12 V
TOYS 'R' US
Carrer del Ter, 19 -Palma
299,99€

Sound Moovz
TOYS 'R' US
Carrer del Ter, 19 -Palma
89,99€

Botas niña Panama Jack
El Corte Inglés
Av.Jaime III, 15 - Palma
399€

Bomber niña
GEOGRAPHICAL NORWAY
geographical-norway.net
79€

Tapia Robot Compañero
EBAY
ebay.com
5.881€

MALLORCA CAPRICE
mediterranean happiness guide

HAPPY NEW YEAR 2018

Reserva tu espacio para nuestra próxima edición 2018-2019 en: cpc@mallorcacaprice.com · telf. +34 971 896 389

SON MUNTANER GOLF • MALLORCA

CELEBRE SU
Navidad
CON NOSOTROS

EVENTS CENTER

Organice su evento o cena de navidad en una de nuestras dos grandes salas con terraza privada y disfrute de un entorno inmejorable, con vistas al campo de **Golf Son Muntaner** y a la Sierra de Na Burguesa.

ARABELLAGOLF MALLORCA

MÁS INFORMACIÓN SOBRE MENÚS Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS EN
(+ 34) 971 783 040
golf.mallorca@arabellagolf.com

Speedy 40
LOUIS VUITTON
Passeig del Born, 19 - Palma
2.200€

Perfume ZZegna
ERMENEGILDO ZEGNA
C.P.V

Crew Midlayer Jacket y Duffel Bag
HELLY HANSEN - DYRECO
Av.Argentina, 19 - Palma
150€ - 80€

Zapato Blucher A2618
LOTUSSE
Av. de Jaume III, 2
345€

Gafas Vuarnet Glacier Elipse
PRIMERA ÓPTICOS SINDICATO
Calle Sindicato, 7 - Palma
490€

Expresso Martini Cocktail
CAPUCCINO GRAND CAFÉ

Smartwach Samsung Gear S3
El Corte Inglés
Av.Jaime III, 15 - Palma
399€

Bicicleta Eléctrica FULL -E 1.5 PRO
BICICLETES CAN NADAL
Calle Passamaners, 2 - Palma
4.299€

Zapatillas Nobull Trainer
TRIBE
Gremio de hortolanos, 15 -Palma
125€

La etiqueta más deseada

La Avenida Jaime III es una de las calles más famosas de España para ir de compras. Su reducida dimensión, algo menos de 500 metros, no le impide concentrar varias de las marcas más exclusivas del panorama internacional. Abrir un negocio en esta vía es caro, pero también es casi garantía de éxito. Residentes y turistas coinciden en ella, pero sus miradas apenas se cruzan, están puestas en los escaparates.

Das begehrteste Etikett

Die Avenida Jaime III ist eine der berühmtesten Einkaufsstraßen Spaniens. Ihre geringe Länge von weniger als 500 Metern ist kein Hindernis dafür, dass sich hier mehrere der exklusivsten internationalen Marken zusammenfinden. Es ist sicherlich teuer, in dieser Straße ein Geschäft zu eröffnen, aber auch schon beinahe eine Erfolgsgarantie. Bewohner und Touristen sind sich darüber einig, aber ihre Blicke kreuzen sich nicht, sondern sie sind ausschließlich auf die Schaufenster gerichtet.

An aspirational tag

Avenida Jaime III is one of Spain's most famous shopping streets. Despite its relatively small size –just under 500 metres in length – it boasts some of the top international names on the international scene. Opening a business on this street may be expensive, but success is practically guaranteed. It attracts both visitors and locals, but they hardly spare one another a glance, as their attention is firmly fixed on the spectacular window displays.

Para gustos, aromas

M. G. Palma

En cuanto termina el verano empiezan a aparecer masivamente los anuncios de perfumes. Provocadores, sensuales, inspiradores… las grandes marcas no escatiman esfuerzos en el que sigue siendo uno de los regalos estrella de las fiestas navideñas.

"Si un perfume no se vende bien en Navidad tiene poco futuro", explica Pep Toni Rodríguez, coordinador de RRHH de Xarig Perfumeries, quien añade que en Baleares, pero también en Andorra y Canarias, los lanzamientos de nuevas fragancias se adelantan unos meses para tener como primer baremo la respuesta del gran número de turistas que pasan por las islas. "Si en verano se han vendido bien, entonces invierten más en publicidad porque es previsible que tenga un buen resultado", señala.

¿Y cuáles son las tendencias para este año? En el ámbito de los perfumes más exclusivos, "últimamente estamos asistiendo a una especie de revival, en caballero retornan los más clásicos, más secos e intensos, más claramente masculinos y alejados de cítricos y olores más universales. En señora vuelven los florales", asegura Pep Toni, quien tiene claro que "para los jóvenes, seguirán reinando los olores más dulces, con los que dejan más aura". Sea cual sea tu perfume perfecto, a la hora de probarte uno no olvides que los diseñadores trabajan mucho el pulverizador para que cuando llegue a tu piel el alcohol haya desaparecido y quede únicamente la esencia, así que en ningún caso frotes la piel una vez le haya alcanzado el perfume ya que puedes alterar el olor del mismo. Y si tienes intención de probar muchos, unos granos de café te ayudarán a 'resetear' tu olfato y poder volver a captar matices.

FÜR VERSCHIEDENE GESHMÄCKER VERSCHIEDENE AROMEN

Sobald der Sommer vorbei ist, beginnt massiv die Werbung für Parfüms. Provozierend, sinnlich, anregend… die großen Marken scheuen keine Mühen, wenn es um die Erzeugnisse geht, die nach wie vor zu den beliebtesten Weihnachtsgeschenken gehören. „Wenn sich ein Parfüm an Weihnachten nicht gut verkauft, hat es kaum eine Zukunft", erklärt Pep Toni Rodríguez, Koordinator der Personalabteilung von Xarig Perfumeries, und fügt hinzu, auf den Balearen, aber auch in Andorra und auf den Kanaren würden die neuen Düfte schon einige Monate früher auf den Markt gebracht, um anhand der Reaktion der vielen Touristen einen ersten Bewertungsmaßstab zu erhalten. „Wenn sie sich im Sommer gut verkauft haben, wird für die Werbung mehr investiert, weil abzusehen ist, dass man damit gute Ergebnisse erzielen wird", meint er.

Und wie sehen die Tendenzen in diesem Jahr aus? Im Bereich der exklusivsten Parfüms „erleben wir in letzter Zeit eine Art Revival: Bei den Herren kommen die klassischeren, trockneren und intensiven Düfte zurück, die deutlicher maskulin sind und sich von den allgemeineren Aromen und Zitrusdüften abheben. Bei den Damen sind Blüten wieder aktuell", versichert Pep Toni, der sich sicher ist, dass „bei den jungen Leuten weiterhin die süßeren Düfte vorherrschen werden, die mehr Aura hinterlassen."

Ganz gleich, wie Ihr perfektes Parfüm aussieht, sollten Sie beim Probieren nicht vergessen, dass die Designer sich sehr auf den Zerstäuber konzentrieren, damit der Alkohol verschwunden ist, wenn das Produkt Ihre Haut berührt, und nur die Essenz bleibt. Deshalb sollten Sie auf keinen Fall die Haut reiben, nachdem Sie das Parfüm aufgetragen haben, denn damit könnte sich der Duft verändern. Und wenn Sie vorhaben, viele Düfte zu probieren, helfen Ihnen einige Kaffeebohnen dabei, Ihren Geruchssinn zu „resetten" und die Nuancen wieder wahrzunehmen.

DIFFERENT STROKES FOR DIFFERENT FOLKS

You know that summer is well and truly over when fragrance advertisements are everywhere to be seen. Provocative, sensual and inspiring...the major brands go all out to promote what continues to be one of the most popular Christmas gifts.

"Poor Christmas sales of any fragrance are an indicator that it won't be around much longer", explains Pep Toni Rodríguez, HR Coordinator at Xarig Perfumeries. He adds that in the Balearic Islands, as well as in Andorra and the Canaries, fragrance launches are brought forward a few months in order to assess the response of the large numbers of tourists. "If the summer sales were good, then the fragrance houses will invest more in advertising as the indications are that sales will be high", he states.

So what are the trends for this year? In terms of more exclusive fragrances, "We are lately seeing a kind of revival in men's fragrances and a return to classic, drier and intense notes that are definitely more mannish, combined with a move away from more universal, citrus aromas. For women, floral fragrances are back on point", Pep Toni assures us, convinced that "sweeter fragrances that leave a lingering scent will remain popular among the younger generations". Whatever your perfect fragrance may be, when testing, remember that the designers channel major efforts into the spray design to ensure that all the alcohol has disappeared by the time it reaches your skin, leaving only the essence. As a result, you should never rub your skin once you have sprayed it with fragrance as this may alter the smell. And if you are planning to test a fair number, coffee beans will help to 'reset' your sense of smell and enable you to distinguish the many hints and nuances.

• FOTOS: J. CAPARRÓS

Un regalo con responsabilidad

Toni Nadal con su hija Giulia y sus 5 perros: Oliver, Kiara, Mel, Trobat y Marley. • FOTO. J. CAPARRÓS

L. D. A. Palma

Es el Día de Reyes. Un niño levanta la tapa de una caja y entonces aparece un precioso cachorrito, con sus patas regordetas y unos preciosos ojos que están diciendo "¡Quiéreme!". Toda la habitación se ilumina con la sonrisa del niño… Pero este es sólo el comienzo de la historia. ¿Qué pasa después?

Una mascota es un regalo maravilloso, pero que conlleva una importante responsabilidad. "A mí me da algo de miedo comprar una mascota para otros. Puedes creer que haces el mejor regalo del mundo, pero también puedes cambiar los planes de una persona por varios años", comenta Luis Riera, del Hospital Veterinari Caris Mallorca. De hecho, se inclina por regalarlas en el núcleo familiar propio o cuando no haya dudas de que esa persona puede y quiere hacerse plenamente cargo de ella. Apuesta además por una experiencia compartida en familia y no una sorpresa, ya que así los niños participan en la toma de responsabilidad. "Pueden incluso hacer un viaje todos juntos al criadero para ver dónde y cómo se ha criado, conocer a los padres e incluso escoger el cachorro que prefieran".

Otra buena opción es adoptarlo en alguno de los refugios que, desgraciadamente, están llenos de ellos. "Es cierto que no sabes qué tipo de vida ha llevado, pero tampoco sabes cómo te va a salir un cachorro cuando entra en casa". Y, en todo caso, siempre puedes pedir consejo a los profesionales.

HAUSTIERE BEDEUTEN VERANTWORTUNG

Es ist Heiligabend. Ein Kind hebt den Deckel einer Kiste hoch und findet ein niedliches Hundebaby mit rundlichen Pfötchen und reizenden Augen, ein Tierchen, das man einfach liebhaben muss. Das ganze Zimmer wird durch das Strahlen des Kindes erleuchtet. Das ist jedoch nur der Anfang der Geschichte. Was kommt danach?

Ein Haustier ist ein wunderschönes Geschenk, aber es bringt auch eine große Verantwortung mit sich. „Ich habe starke Bedenken, wenn es darum geht, ein Haustier für andere zu kaufen. Man kann der Meinung sein, dass man das schönste Geschenk der Welt macht, aber man ändert damit auch die Pläne eines Menschen für mehrere Jahre", meint Luis Riera vom Tierkrankenhaus Hospital Veterinari Caris Mallorca. Er ist sogar der Meinung, man solle Tiere nur direkten Familienangehörigen schenken, oder nur dann, wenn man ganz sicher ist, dass der Empfänger wirklich die volle Verantwortung übernehmen möchte.

Er empfiehlt außerdem, daraus ein gemeinsames Erlebnis für die Familie zu machen, nicht einfach nur eine Überraschung, denn damit übernehmen auch die Kinder einen Teil der Verantwortung. „Man könnte zum Beispiel gemeinsam zum Züchter fahren, um zu sehen, wo und wie das Tier aufgezogen wurde, die Eltern kennenlernen und sogar den Welpen aussuchen, den sie am liebsten möchten". Eine weitere gute Option wäre es auch, ein Haustier aus einem Tierheim zu adoptieren, die leider immer voll sind. „Es ist zwar richtig, dass man nicht weiß, welches Leben das Tier vorher hatte, aber man weiß auch nicht, wie sich ein Tierbaby entwickelt, wenn man es zuhause hat". Und auf jeden Fall kann man immer Fachleute um Rat fragen.

PETS MEAN RESPONSIBILITY

It's Christmas morning. A child lifts the lid off a box and out peeps the cutest puppy you could imagine, with chubby legs and beautiful eyes that you can't help falling in love with. The entire room lights up with the child's smile...But this is just the beginning of the story. What comes next?

Pets make wonderful gifts, but they also mean a lot of responsibility. "I'm always wary of buying a pet for someone else. You may think you're giving them the best present in the world, but you can also be forcing that person to change their plans for several years", explains Luis Riera, from the Veterinari Caris Mallorca animal hospital. In fact, he recommends giving pets only to immediate family members or when there is no doubt that the recipients are able and willing to take full responsibility for them.

He also recommends making it a family experience rather than a surprise, as this will enable the children to take their share of the responsibility. "They can even make an outing all together to the breeding centre to see where and how the animals are raised, meet the parents and even choose the puppy they like best".

Another good option is to adopt a pet from one of the animal shelters which, unfortunately, are always full. "It's true that you don't know what type of life it has had, but in the same way you never know how a puppy is going to turn out when you bring it home". What's more, you can always ask the professionals for advice.

En el año 2016 el Centre Sanitari Municipal de Protecció Animal de Palma (Son Reus) realizó 1.907 actuaciones con animales vagabundos o abandonados, y otros 910 animales fueron entregados por dueños que renuncian a ellos por diferentes motivos. De todos ellos, 1.392 fueron adoptados por otras personas y 670 fueron devueltos a sus dueños.

Im Jahr 2016 führte das Tierheim Centre Sanitari Municipal de Protecció Animal von Palma (Son Reus) 1.907 Aktionen im Zusammenhang mit streunenden und ausgesetzten Tieren durch, und weitere 910 Tiere aus unterschiedlichen Gründen dort von ihren Eigentümern abgegeben. Insgesamt 1.392 dieser Tiere wurden von anderen Leuten adoptiert und 670 an ihre Eigentümer zurückgegeben.

In 2016 the Centre Sanitari Municipal de Protecció Animal de Palma (Son Reus) animal shelter carried out 1,907 interventions with abandoned or stray animals, and a further 910 animals were brought in by their owners who gave them up for various reasons. A total of 1,392 were adopted by other people and 670 were returned to their owners.

• FOTO. B. RAMON

La soledad invisible

M. G. Palma

La Navidad es muchas cosas, pero sobre todo es familia. Por ello hay un colectivo para quienes las fiestas navideñas pueden resultar muy duras: los mayores que, por diferentes circunstancias, pasarán solos estos días, por primera o por enésima vez.

La soledad de estas personas sufre de una importante invisibilidad. Tal vez porque muchas de ellas no salen casi de sus casas o sus residencias. O quizás porque la vejez es la cara menos atractiva de un mundo muy volcado en ser joven o parecerlo.

Existen una serie de organizaciones que se movilizan para reducir esos momentos de soledad. Pero su labor no sería posible sin los voluntarios, personas que desinteresadamente no sólo ocupan el tiempo de estas personas, sino que establecen con ellas un vínculo emocional durante varios años.

El Institut Mallorquí d'Afers Socials (IMAS) cuenta con unos 85 voluntarios para acompañar a las personas que viven en sus residencias u organizar talleres o salidas culturales en sus *Llars* (centros de día), actividades que tienen un indudable efecto beneficioso. "Hay mayores que no querían ni salir de su habitación y gracias a lo que hacen con los voluntarios piden incluso hacerse unas gafas para poder ver más y mejor", subraya Blanca Moll, coordinadora del servicio de personas mayores del IMAS.

Por su parte, la Cruz Roja atiende a los mayores principalmente en sus propias casas. Unos 230 voluntarios colaboran con asistencia y compañía a domicilio o una red de mayores (Enrédate) para ampliar el círculo social de estas personas, o sencillamente crearlo.

Para Elvira Barrio, directora autonómica de voluntariado de Cruz Roja, "es necesario que se visibilice este problema, porque se sabe que hay mayores que están solos, pero como no lo ves de cerca se te olvida fácilmente". A su juicio, "muchas personas no son conscientes de que está en su mano paliar estas situaciones hasta que un 'clic' en su cabeza les hace planteárselo, y a veces necesitan que ese 'clic' venga de fuera".

● DIE UNSICHTBARE EINSAMKEIT

Weihnachten hat viele Facetten, aber vor allem ist es ein Familienfest. Deshalb gibt es Menschen, für die Weihnachten nicht leicht zu ertragen ist: Ältere Menschen, die, aus welchen Gründen auch immer, diese Feiertage alleine verbringen müssen - zum ersten Mal oder zum x-ten Mal.

Die Einsamkeit dieser Menschen wird leider häufig übersehen. Vielleicht deshalb, weil viele von davon ihre Wohnungen oder Seniorenheime kaum mehr verlassen. Oder vielleicht, weil das Alter die weniger attraktive Seite einer Welt ist, die alles daransetzt, jung zu sein oder zumindest zu erscheinen. Es gibt eine Reihe von Einrichtungen, die aktiv werden, damit diese Augenblicke der Einsamkeit weniger schlimm sind. Aber ihre Arbeit ist nur mit Freiwilligen möglich, mit Menschen, die den Senioren nicht nur selbstlos ihre Zeit widmen, sondern die zu ihnen über viele Jahre hinweg eine gefühlsmäßige Beziehung entwickeln.

Das mallorquinische Sozialamt Institut Mallorquí d'Afers Socials (IMAS) verfügt über ca. 85 Freiwillige, die Menschen in Seniorenheimen begleiten, Workshops veranstalten oder Kulturausflüge in den Zentren für Tagesbetreuung Llars organisieren, Aktivitäten, die sich zweifellos vorteilhaft auswirken. „Es gibt Senioren, die ihr Zimmer nicht mehr verlassen wollten und jetzt dank der Zusammenkünfte mit den Freiwilligen sogar eine neue Brille haben möchten, um mehr und besser zu sehen", berichtet Blanca Moll, Koordinatorin des Seniorendienstes beim IMAS. Das Rote Kreuz seinerseits betreut die Senioren hauptsächlich in ihren eigenen Wohnungen. Ca. 230 Freiwillige kooperieren mit ihrer Betreuung und Begleitung zuhause, oder sie stellen ein Seniorennetz (Enrédate) zusammen, um den gesellschaftlichen Kreis dieser Menschen zu erweitern oder einfach neu zu schaffen.

Für Elvira Barrio, die regionale Leiterin der Freiwilligengruppe beim Roten Kreuz, „ist es notwendig, dieses Problem sichtbar zu machen, denn man weiß, dass es Senioren gibt, die alleine sind, aber da man sie nicht aus der Nähe sieht, vergisst man sie einfach". Ihrer Meinung nach „sind sich viele Leute einfach dessen nicht bewusst, dass es in ihrer Hand liegt, diese Situationen erträglicher zu gestalten, bis es dann in ihrem Kopf „Klick" macht und sie doch darüber nachdenken. Manchmal muss dieser „Klick" aber auch von außen kommen"

● LONELINESS THAT GOES UNNOTICED

Christmas is many things, but more than anything it is about family. And that's why the festive season can be especially hard for one particular group: the elderly, who, for one reason or another, will be spending this time alone, either for the first or the umpteenth time.

All too often, the loneliness these people experience goes unnoticed. Mainly because many of them do not leave their homes or residences. Or perhaps because old age is the least attractive side of a world determined to either be or at least pretend to be young.

There are a number of organisations that work to combat these times of loneliness. Yet the work they do would be impossible without the help of the volunteers; people who not only generously give up their own time to accompany these people, but also establish emotional ties over a period of several years.

The Institut Mallorquí d'Afers Socials (Majorcan Institute of Social Services or IMAS in its Spanish initials) has a total of 85 volunteers that spend time with people in their homes or organise cultural excursions or workshops in their Llars (day centres), activities that undoubtedly produce a series of important benefits. "Some elderly people are reluctant even to leave their rooms and thanks to the work the volunteers do with them they sometimes even ask for a new pair of glasses to improve their vision", explains Blanca Moll, IMAS' coordinator of services for the elderly. The Red Cross also helps the elderly, mainly in their own homes.

Around 230 volunteers provide company and assistance in the home or via the Enrédate network for the elderly, designed to extend or even forge a social circle for them.

According to Elvira Barrio, Head of the Red Cross' volunteer service for the autonomous region, "it is important to draw attention to this problem, because although everyone knows that there are elderly people who are on their own, the fact you don't actually see these situations for yourself means that they are easy to forget". In her opinion, "Many people are unaware that there are things they can do to relieve these situations, until something goes 'click' in their minds and they start thinking about it, and sometimes that 'click' has to come from an external source".

● En Mallorca un 15,5 por ciento de la población tiene más de 65 años (más de 133.000 personas) y el 4,4 por ciento tiene más de 80 años (unas 37.900 personas), ambas cifras por debajo de la media nacional debido al rejuvenecimiento de la sociedad que generan los movimientos migratorios..

● Auf Mallorca sind 15,5 % der Bevölkerung über 65 Jahre alt (mehr als 133.000 Menschen) und 4,4 % sind mehr als 80 Jahre (ca. 37.900 Menschen). Aufgrund der Verjüngung der Gesellschaft durch die Migrationsbewegungen liegen diese beiden Ziffern unter dem nationalen Durchschnitt.

● The over 65s account for 15.5% of Majorca's population (more than 133,000 people) and 4.4% are over eighty (around 37,900 people). Both these figures are below the Spanish average due to the rejuvenation of society produced by migratory flows.

MESÓN CA'N PEDRO
Especialidad en carnes a la brasa y a la piedra. Cocina típica mallorquina.

Abierto todos los días de la semana
de 12.30h a 24.00h

CALLE RECTOR VIVES 14, PALMA
Teléfono. 971.70.21.62
www.canpedro.es
info@mesoncanpedro.es

PARK HYATT MALLORCA™

LUXURY *is* PERSONAL

Navidades especiales en PARK HYATT MALLORCA

Las fiestas navideñas son sinónimo de familia, amigos, celebraciones y alegría. También de vacaciones y de desconexión del día a día. Es época de reencuentros y festejos, también en el ámbito laboral. El complejo hotelero Park Hyatt Mallorca, ubicado en Canyamel, lo sabe, y por ello ha preparado toda una serie de interesantes propuestas que facilitarán la realización de todos esos planes ideados para hacer un poco más especiales aún los festejos navideños.

Una de las primeras citas vinculadas a la Navidad es la cena y fiesta de empresa. Esa celebración anual que logra estrechar lazos entre compañeros de trabajo y crear un ambiente distendido lejos de la oficina. Park Hyatt Mallorca dispone, en estas fechas, de dos restaurantes de temática gastronómica diferente en los que poder celebrar esa cita anual. El Asia ofrece deliciosas recetas tradicionales del continente asiático y el Tapas se centra en cocina mediterránea y en el tapeo típico de la cocina española. Diferentes espacios y capacidades, todos ellos decorados de forma exquisita y acogedora.

No obstante, si lo que se busca es algo más personal e íntimo, un banquete a puerta cerrada, ya sea de empresa o familiar, este hotel de 5 estrellas, ubicado en uno de los rincones más bellos del noreste de Mallorca, dispone de distintas salas para ello, algunas con salida al exterior y magníficas vistas al Mediterráneo.

Una de ellas, la bautizada como 'Ca Nostra', cuenta con una cocina a la vista desde la que poder elaborar la cena en directo y a la vista de todos los asistentes. Para ello, un preparadísimo equipo de cocina diseñará el menú que mejor se adapte a las necesidades y gustos de cada cliente.

Para celebraciones más numerosas, nada mejor que la sala Ballroom, perfecta para acoger a más de cien personas y compuesta por una serie de espacios conectados que dan pie a organizar eventos muy completos. Dispone de una maravillosa y espaciosa terraza desde la que se puede observar la puesta de sol sobre el mar, de una sala interior equipada con la última tecnología y vestida de forma elegante y sofisticada, y de un espacio adyacente equipado con una barra y preparado para ubicar la zona de baile.

Pero la Navidad no son solo cenas y fiestas, es tiempo para descansar y disfrutar de un valiosísimo tiempo libre con los seres queridos. Pensando en esto, Park Hyatt Mallorca lanza durante el invierno diferentes ofertas y promociones dirigidas al público residente en las Islas. Paquetes de experiencias ideadas para todo aquel que busque sorprender y relajarse en un lugar privilegiado, rodeado de naturaleza, de montaña y de mar. Perfectos también para regalar, detalles originales y sorprendentes con los que siempre se acierta.

Las opciones son numerosas, ya que el hotel te da la opción de crear tu propio paquete de experiencias personalizado. Desde alojamiento y desayuno a ofertas en las que se incluye, además de la habitación de hotel para dos, una cena romántica, un desayuno bufet delicioso y un tratamiento de spa para dos. También se diseñan paquetes para deportistas, en los que se incluiría la noche en el hotel, una comida saludable y sabrosa y un masaje en el Spa o una sesión de entrenamiento personal en el centro deportivo y de ocio, Cap Vermell Country Club. Cenas en alguno de sus restaurantes, tratamientos de salud, cooking class para grupos… Todo es posible en Park Hyatt Mallorca, y más en Navidad.

www.parkhyattmallorca.com
Tel. +34 871 811 234

Cada vez son más los que en Navidad apuestan por comprar género fresco. ● FOTOS: J. CAPARRÓS

Los tenderos aconsejan a los clientes y conocen los gustos de los más habituales. ● FOTOS: J. CAPARRÓS

Delicias de Mercado

IR DE COMPRAS POR LOS MERCADOS DE PALMA ES UN ESPECTÁCULO PARA LA VISTA Y EL GUSTO. LUGARES ABIERTOS TODO EL AÑO EN LOS QUE REINA UN BULLICIO AGRADABLE DONDE UNOS PASEAN, MUCHOS COMPRAN Y OTROS CHARLAN CON LOS TENDEROS O CON ALGÚN CONOCIDO.

C. R. Palma

Durante la Navidad los mercados de Palma se convierten en un hervidero de personas que buscan el género más fresco y sabroso para sorprender a familiares y amigos. Cada uno de ellos refleja la personalidad del barrio en el que se encuentra y en todos conviven productos de calidad que proceden del huerto de los propios tenderos, de las fincas de otros payeses o de Mercapalma.

El más popular y uno de los más antiguos de Palma es el Mercado de Pere Garau. En él se respira un ambiente cosmopolita en el que vecinos y residentes de otros pueblos de Mallorca tienen como costumbre hacer la compra. Un hábito poco practicado por los más jóvenes que "prefieren ir a lo fácil y comprar en las grandes superficies", lamenta José Palomares, propietario de la Pescadería Paula.

El Mercado de Pere Garau cuenta con un gran número de puestos de venta en su interior y es el único de Palma que, los martes, jueves y sábado, dispone también de puestos en el exterior en los que además de producto fresco puedes comprar ropa y complementos.

El Mercado del Olivar es posiblemente el más conocido de Palma. Conserva una importante carga tradicional, aunque en los últimos años se ha modernizado para transformarse en un auténtico espacio gastronómico, en detrimento del número de puestos de venta. Algunos tenderos como Isabel Mas, de la Charcutería Germans Buades, lamenta que con los bares "se ha perdido un poco el cliente tradicional, porque prefieren tapear en el mercado en lugar de comprar género". Sin embargo, otros como Isabel Torres, de Peixos Carmen, consideran que "hemos ido a mejor porque al menos no hay tantos puestos vacíos".

La remodelación de las instalaciones, que también ha vivido el Mercado de Santa Catalina, está provocando un cambio en el perfil de cliente. Cada vez son más los turistas curiosos y los jóvenes que se sienten atraídos por estos espacios y se suman a esta experiencia de compra.

Fernando Quevedo, de la Carnicería Esperanza afirma que "en Navidad los clientes no suelen mirar precios porque quieren productos de calidad" y "más especiales". Quieren comer bien y que la lechona, pavo o marisco de su cena de Nochebuena o comida de Navidad sea exquisita. Ante el aumento de la demanda en estas fechas, los tenderos recomiendan a sus clientes que encarguen los productos con antelación para no quedarse sin disfrutar de sus platos navideños favoritos.

- MERCADO DEL OLIVAR - Plaza del Olivar número 4
  De lunes a sábado: 7:00h a 15:00hrs
  Viernes: 7:00h a 20:00
- MERCADO DE SANTA CATALINA - Plaça de la Navegació, s/n
  De lunes a sábado: 7:00h a 17:00h
- MERCADO PERE GARAU - Plaza Pere Garau, s/n
  Lunes, miércoles: 6:00h a 14:30h
  Martes, jueves, viernes: 6:00h a 15:00h
  Sábado: 6:00h a 16:00h

● KÖSTLICHKEITEN FRISCH VOM MARKT

Einkäufe auf den Märkten von Palma sind ein Augenschmaus und ein Genuss für den Gaumen. Diese Märkte finden das ganze Jahr über im Freien statt, mit ihrem angenehmen Trubel. Einige gehen nur spazieren, viele kaufen ein und manche unterhalten sich auch mit den Verkäufern oder irgendeinem Bekannten.

In der Weihnachtszeit werden die Märkte von Palma zu einem Menschengewühl, wo alle die frischsten und köstlichsten Waren suchen, um ihre Familien und Freunde zu überraschen. Jeder dieser Märkte spiegelt den Charakter des Viertels wider, in dem er sich befindet, und überall werden erstklassige Produkte angeboten, die direkt aus dem Gemüsegarten der Standbesitzer, von den Feldern anderer Bauern oder von Mercapalma, dem mallorquinischen Großhandelsmarkt, stammen.

Der beliebteste und einer der ältesten Märkte von Palma ist der Mercado de Pere Garau. Hier herrscht kosmopolitisches Flair und die Anwohner ebenso wie Bevölkerung aus anderen Orten auf Mallorca haben sich daran gewöhnt, dort ihre Einkäufe zu machen. Diese Gewohnheit ist bei den Jüngeren verloren gegangen, denn sie „ziehen es vor, es sich leicht zu machen und in großen Supermärkten einzukaufen", beklagt José Palomares, Eigentümer des Fischgeschäfts Pescadería Paula.

Auf dem Mercado de Pere Garau gibt es viele verschiedene Stände im Inneren des Gebäudes und er ist der Einzige in Palma, der dienstags, donnerstags und samstags auch Stände im Freien aufstellt, wo man neben frischen Erzeugnissen auch Kleidung und Accessoires kaufen kann.

Der Mercado del Olivar ist möglicherweise der Bekannteste von Palma. Hier wurde noch viel von der Tradition bewahrt, auch wenn er in den vergangenen Jahren modernisiert wurde, um zu einem authentischen Gastronomiebereich zu werden. Damit wurde allerdings die Zahl der Verkaufsstände reduziert. Einige Standverkäufer, wie Isabel Mas von der Charcutería Germans Buades (Wurstwaren), bedauert, dass mit den Bars „ein bisschen der traditionelle Kunde verlorengegangen ist, weil man jetzt auf dem Markt lieber Tapas essen geht, als Waren zu kaufen". Andere jedoch, wie Isabel Torres von Peixos Carmen (Fisch), meinen: „Wir haben uns verbessert, denn wenigstens sind jetzt nicht mehr so viele Stände leer".

Dieser Umbau, dem auch der Mercado de Santa Catalina unterzogen wurde, führt zu einer Änderung des Kundschaftprofils. Es sind immer mehr neugierige Touristen und junge Leute, die solche Märkte interessant finden und dieses Kauferlebnis ausprobieren möchten.

Fernando Quevedo, von der Metzgerei Carnicería Esperanza, versichert: „in der Weihnachtszeit achten die Kunden nicht so sehr auf die Preise, weil sie qualitativ

Comprar en los mercados es una experiencia gastronómica diferente. • FOTOS: J. CAPARRÓS

gute Produkte und „etwas Besonderes" suchen". Sie möchten gut essen und sie wollen, dass das Spanferkel, die Pute oder die Meeresfrüchte zum Abendessen an Heiligabend oder zum Mittagessen am 1. Feiertag ausgezeichnet ist. Angesichts der erhöhten Nachfrage in dieser Zeit empfehlen die Verkäufer ihren Kunden, die Produkte rechtzeitig zu bestellen, damit sie an Weihnachten nicht auf ihre Lieblingsgerichte verzichten müssen.

- MERCADO DEL OLIVAR - Plaza del Olivar Nummer 4
  Montags bis samstags: 7.00 bis 15.00 Uhr
  Freitags: 7.00 bis 20.00 Uhr
- MERCADO DE SANTA CATALINA - Plaça de la Navegació, s/n
  Montags bis samstags: 7.00 bis 17.00 Uhr
- MERCADO PERE GARAU - Plaza Pere Garau, s/n
  Montags, mittwochs: 6.00 bis 14.30 Uhr
  Dienstags, donnerstags und freitags: 6.00 bis 15.00 Uhr
  Samstags: 6.00 bis 16.00 Uhr

● MARKET DELIGHTS

A shopping trip to Palma's markets is a treat for the eyes and taste buds. Open all year round, they are filled with a delightful hustle and bustle of people strolling around, shopping or stopping to chat with the stallholders or friends and acquaintances.

During the Christmas season, Palma's markets become a hive of activity, packed with shoppers in search of the freshest and most delicious produce to surprise and delight friends and family. Each market reflects the personality of the districts they are located in, selling top quality products grown either in the stallholders own kitchen gardens, on the estates of other country folk or from Mercapalma, the island's wholesale market.

Pere Grau is the most popular market in Palma and also one of the oldest. It exudes a cosmopolitan atmosphere and is a favourite with residents living nearby or in other Majorcan towns who love to shop there. A tradition that is being lost among the younger generations who "prefer the convenience of shopping in large stores and supermarkets", laments José Palomares, owner of the fishmonger's 'Pescadería Paula'.

Inside the Pere Garau Market visitors will find numerous stalls. What's more, it is the only market in Palma to set up outdoor stalls on Tuesdays, Thursdays and Saturdays, where in addition to the fresh food, shoppers can purchase clothing and accessories.

El Olivar is possibly Palma's best-known market. It retains much of its traditional flavour, although in recent years it has been modernised and transformed into an authentic 'gastro space' which has led to a reduction in the number of actual stalls. Some stallholders, such as Isabel Mas, from the delicatessen 'Charcutería Germans Buades', regret the fact that the arrival of the bars "has meant a loss in terms of the traditional customers, because people prefer to go for tapas in the market rather than actually shop there". However others, including Isabel Torres, from the fishmonger's 'Peixos Carmen', believe that "things have improved because at least there are no longer so many empty stalls".

Like the other markets, Santa Catalina has also been renovated, resulting in changes to the customer profile. The markets are frequented by growing numbers of tourists and young people who are drawn to these spaces and enjoy participating in this shopping experience.

Fernando Quevedo, from the butcher's 'Carnicería Esperanza' explains that "At Christmas time, customers tend not to be guided by the price, but are more concerned with buying top quality and out-of-the-ordinary items". They want only the finest foods for their Christmas Eve and New Year's Eve dinners, and are eager to make sure that their suckling pig, turkey or shellfish is truly delicious. Faced with a sharp hike in demand at this time of year, the stallholders urge their customers to place their orders well in advance to guarantee that they are not left without their favourite Christmas dishes.

- EL OLIVAR MARKET - Plaza del Olivar, 4
  Mondays to Saturdays: 7 a.m. to 3 p.m.
  Fridays: 7 a.m. to 8 p.m.
- SANTA CATALINA MARKET - Plaça de la Navegació, s/n
  Mondays to Saturdays: 7 a.m. to 5 p.m.
- PERE GARAU MARKET - Plaza Pere Garau, s/n
  Mondays and Wednesdays: 6 a.m. to 2.30 p.m.
  Tuesdays, Thursdays and Fridays: 6 a.m. to 3 p.m.
  Saturdays: 6 a.m.to 4 p.m.

Complicidad entre fogones

¿CUÁL ES EL ORIGEN DE UN CHEF INTERNACIONALMENTE RECONOCIDO? MALLORCA GLOBAL HA JUNTADO A DOS DE ELLOS, FERNANDO P. ARELLANO Y MIQUEL CALENT, CON DOS DE LAS PERSONAS MÁS INFLUYENTES DE SUS VIDAS, SU MADRE Y SU ABUELA, RESPECTIVAMENTE.

Verbündete in der Küche

WELCHE FAMILIÄREN HINTERGRÜNDE HAT EIN INTERNATIONAL BEKANNTER KÜCHENCHEF? MALLORCA GLOBAL HAT ZWEI VON IHNEN, FERNANDO P. ARELLANO UND MIQUEL CALENT, MIT DEN MENSCHEN ZUSAMMENGEBRACHT, DIE IHR LEBEN AM MEISTEN BEEINFLUSST HABEN, NÄMLICH SEINE MUTTER BZW. SEINE GROSSMUTTER.

Partners in cooking

WHAT IS BEHIND THE CREATION OF AN INTERNATIONALLY RENOWNED CHEF? MALLORCA GLOBAL ARRANGED A VERY SPECIAL MEETING FOR TWO LEADING NAMES - FERNANDO P. ARELLANO AND MIQUEL CALENT, - WITH TWO OF THEIR GREATEST 'INFLUENCERS': THEIR MOTHER AND GRANDMOTHER, RESPECTIVELY.

Fernando Arellano, bendita vocación tardía

L. D. A. Palma

A Fernando P. Arellano, cuyo restaurante Zaranda es el único de la isla con dos estrellas Michelin, el amor por la cocina no le viene de familia. Su vocación se despertó a los 18 años cuando ya había decidido irse a Irlanda a aprender inglés y buscarse la vida con un contrato de friegaplatos bajo el brazo. "Fernando siempre me vio cocinar, pero no puedo decir que haya aprendido a cocinar de mí. En la familia no hay tradición de cocina, únicamente de panadería, porque yo soy hija y nieta de panaderos", relata su madre, Lourdes Arellano.

Ya en Irlanda, su segundo contrato como friegaplatos fue en el restaurante Morels, cuyo chef, John Dunne, viendo el gran interés que ponía Fernando en la cocina, le dio su primera oportunidad como pinche y le ayudó a ingresar en la Escuela de Hostelería de Dublín. A día de hoy aún mantienen una estrecha relación.

"En la sala y la cocina la experiencia no lo es todo. Sin experiencia no te van a poner a llevar una partida, eso está claro, pero al final todo el mundo tiene que empezar. Fernando siempre ha tenido mucho nervio y creo que Dunne se vio un poco reflejado en él cuando era joven", relata Itziar Rodríguez, su ex mujer, a la que conoció entre fogones en irlanda y con quien tiene, además de 2 hijos, una excelente relación que les permite trabajar juntos en el nuevo proyecto del chef, el restaurante Baiben en Puerto Portals.

Para nuestra sesión de fotos, Fernando y su madre juegan a preparar un pan en una cocina secundaria del Baiben, en homenaje a la tradición panadera familiar. "A mi me gusta cuando cocinas en casa", le dice Lourdes a Fernando. Y él responde divertido "a mí me gusta más cuando me cocinan a mí". Porque madre e hijo prácticamente no cocinan mano a mano y cuando se juntan, por ejemplo, en Navidad, es Lourdes quien prepara sus platos habituales para estas fechas: sopa de almendras y lombarda cocida y aliñada con ajo frito y vinagre. Y es también de ella de quien ha obtenido algún detalle culinario, como el aliño con comino, hierbabuena o ajo, muy típicos de la cocina de Toledo --de donde es su madre-- muy marcada por el mestizaje cultural.

Fernando y Lourdes preparando masa de pan en una cocina de Baiben. ● FOTO: J. CAPARRÓS

Muy lejos quedan ya algunos desatinos cometidos por Fernando en la cocina cuando era adolescente y calentaba lo que su madre había preparado o empezaba a marchar lo que iban a comer. "Cuando tenía 14 años le quemé la cocina. Puse a calentar aceite para las patatas fritas, me despisté y toda la casa se llenó de humo y se quedó negra, hubo que pintarla", apunta Fernando. Por el contrario, Lourdes no recuerda este episodio, pero sí que un día le quemó un cocido. "De eso sí me acuerdo, me enfadé muchísimo contigo. Bueno, yo es que soy bastante de echar broncas, la verdad", ríe Lourdes.

● EIN HOCH AUF DIE SPÄTE BERUFUNG

Fernando P. Arellano, dessen Restaurant Zaranda das einzige Restaurant auf der Insel mit zwei Michelin-Sternen ist, hat die Liebe zum Kochen nicht von seiner Familie geerbt. Seine Berufung erwachte, als er 18 Jahre alt war und beschlossen hatte, nach Irland zu gehen, um Englisch zu lernen und das Leben dort, mit einem unterschriebenen Vertrag als Tellerwäscher, zu meistern. „Fernando sah mich immer kochen, aber ich kann nicht sagen, er hätte es von mir gelernt. In unserer Familie gibt es keine Kochtradition, höchstens die der Bäckerei, denn ich bin Tochter und Enkelin von Bäckern", erzählt seine Mutter, Lourdes Arellano.

Als er dann in Irland war, bekam er seinen zweiten Vertrag als Tellerwäscher im Restaurant Morels. Dort bemerkte sein damaliger Chef, John Dunne, das große Interesse, das Fernando in der Küche zeigte. Daraufhin gab er ihm seine erste Chance als Küchengehilfe und half ihm, an die Hotelfachschule in Dublin zu kommen. Auch heute noch haben sie einen sehr engen Kontakt.

„In der Küche und im Speisesaal ist Erfahrung nicht alles. Ohne Erfahrung bekommt man wohl nicht viele Chancen, das ist klar, aber schließlich und endlich fängt jeder einmal an. Fernando war schon immer sehr zielstrebig und ich glaube, er erinnerte Dunne in seiner Art ein bisschen an sich selbst als junger Mann", berichtet Itziar Rodríguez, seine Exfrau, die er in Irland in der Küche kennenlernte und mit der er nicht nur 2 Kinder, sondern auch eine hervorragende Beziehung hat, sodass sie bei dem neuen Projekt des Chefkochs, dem Restaurant Baiben in Puerto Portals, gut zusammenarbeiten können.

Für unsere Fotositzung tun Fernando und

Una charla en la cocina... ● FOTO: J. CAPARRÓS

seine Mutter so, als würden sie in der Hilfsküche des Baiben ein Brot backen, zu Ehren der familiären Bäckertradition. „Ich finde es schön, wenn du zuhause kochst", sagt Lourdes zu Fernando. Und er meint vergnügt: „ich finde es schöner, wenn man für mich kocht". Denn Mutter und Sohn kochen praktisch nie gemeinsam und wenn sie sich treffen, wie z. B. an Weihnachten, ist es Lourdes, die ihre üblichen Gerichte für diese Feiertage zubereitet: Mandelsuppe und gekochten Rotkohl mit einem Dressing aus frittiertem Knoblauch und Essig. Von ihr hat er sich auch das eine oder andere kulinarische Geheimnis abgeschaut, wie das Dressing mit Speerminze oder Knoblauch, sehr typisch für die Kochkunst in der Heimatstadt seiner Mutter, Toledo, die sehr stark von der dortigen kulturellen Mischung geprägt ist.

Es ist schon sehr lange her, als Fernando die eine oder andere Dummheit in der Küche beging, zum Beispiel, als er als Teenager die zubereiteten Gerichte seiner Mutter aufwärmte, oder das vorbereitete, was sie essen sollten. „Mit 14 Jahren setzte ich die Küche in Brand. Ich wollte Öl für die Pommes frites erhitzen, passte nicht auf und schon bald war das ganze Haus voller Rauch und wurde schwarz, wir mussten es neu streichen lassen", erzählt Fernando. Daran kann sich Lourdes allerdings nicht mehr erinnern, sie weiß aber noch genau, dass er einmal einen ihrer Cocido-Eintöpfe

> ***Cuando tenía 14 años le quemé la cocina. Puse a calentar aceite para las patatas fritas, me despisté y toda la casa se llenó de humo***

anbrennen ließ. „Daran habe ich nicht vergessen, da war ich sehr wütend auf dich. Aber ich muss auch zugeben, dass ich schnell anfange, zu schimpfen, das stimmt schon", lacht Lourdes.

● A BLESSED LATE VOCATION

Fernando P. Arellano, owner of Zaranda, the only two star Michelin restaurant on the island, cannot attribute his love of cooking to family tradition. Instead, his coup de foudre came at the age of 18 when he had already decided to travel to Ireland to hone his English skills, paying his way by working as a dishwasher. "Fernando always saw me cooking, but I can't say that I actually taught him to cook. Cooking is not a tradition that runs in the family, our only culinary connections are with bakeries, as I am the daughter and granddaughter of bakers", his mother, Lourdes Arellano, tells us.

In Ireland, his second job as a dishwasher was at Morels, where the chef, John Dunne, spotted Fernando's interest in cooking and gave him his first opportunity as a kitchen assistant. He also helped him to obtain a place at the Dublin School of Culinary Arts. Today they remain close friends.

"Experience is not the only thing that counts in the kitchen and dining room. Obviously you can't be in charge of a section without experience, but after all, everybody needs an opportunity to get started. Fernando has always been a really dynamic and motivated person, and I think that Dunne saw qualities in him that he had when he was younger", says Itziar Rodríguez, his ex-wife, who he met working in the kitchens in Ireland. Parents to two children, they have an excellent relationship that has enabled them to work together on the chef's latest venture, the Baiben restaurant in Puerto Portals.

For our photo shoot, Fernando and his mother had fun baking bread in one of the auxiliary kitchens at the Baiben, as a tribute to the family's tradition as bakers. "I love it when you cook at home", Lourdes tells Fernando, to which he jokingly replies, "I prefer it when other people cook for me". Mother and son hardly ever cook together, and when the family gathers for special occasions such as Christmas, it is always Lourdes who prepares the traditional festive fare: almond soup and boiled red cabbage served with a fried garlic and vinegar dressing. She has also acquired a few culinary tricks, such as a dressing made of cumin, mint or garlic – traditional ingredients in the dishes prepared in Toledo, where her own mother was born – just one example of the strong cultural mix.

Things have changed radically since Fernando's disasters in the kitchen, when as a teenager he would heat up the meals his mother had left for him or begin preparing lunch. "When I was 14 I set fire to the kitchen. I left the oil for chips heating on the stove and the entire house filled with smoke and turned black: it had to be repainted throughout", Fernando tells us. Lourdes is unable to recall that incident, but she does remember the day he burnt a stew. "I certainly can remember that; I was absolutely furious with you. Well, in all truth it doesn't take much for me to get angry and tell people off", Lourdes laughs.

Miquel y Antònia en una divertida sesión de fotos en la casa familiar. ● FOTOS: J. CAPARRÓS

Miquel Calent, la cocina con memoria

"El paladar se educa. Muchas veces cocinas desde la memoria y el sentimiento, y mis papilas gustativas están educadas a la cocina de mi abuela". Quien habla es el cocinero Miquel Calent, que es a su vez Miquel Vicens, ya que Calent es el *malnom* por el que se conoce a su familia en Campos. Y de quien habla con cariño es de Antònia Rigo Bonet, su abuela y la persona que le enseñó a amar la cocina. "No sé por qué nos llamaban Calent, ya se utilizaba cuando yo nací", asegura Antònia, una mujer menuda pero que a lo largo de su larga vida --97 años de momento-- ha debido dar sobradas muestras de genio y corazón. "Miquel comenzó en la cocina hacia los 5 años. Ayudaba a pelar la sepia o a limpiar los callos", comenta. Ella no era mucho mayor, 8 años, cuando comenzó a servir en casa de unos señores en Campos, donde cuidaba de un niño recién nacido y comenzó a ayudar en la cocina, donde aprendió algunos de los platos que hacía hasta hace bien poco. "Me gustaría estar más tiempo en la cocina, pero ya no puedo", apunta.

Y es que hace un año Antònia tuvo una mala caída y se lastimó la cadera, lo que ya no le permite estar mucho tiempo de pie, pero sigue yendo al restaurante a hacer cosas básicas. Y por supuesto a decirle a Miquel todo lo que no le gusta. "Siempre ha sido muy puntillosa y lo sigue siendo", asegura el nieto. Y es que Antònia es muy clara: "me gusta cómo hace la porcella y el bacalao, pero no los crudos. A él le gustan, pero a mí no". "Y lo de la peladura de las patatas –le recuerda Miquel--, siempre me dice que tengo que pelarlas más finas, no tan gruesas". "Hay confianza, si no me gusta te lo digo", añade Antònia.

Y vaya si se lo dice. En el mano a mano de la divertida sesión fotográfica para este reportaje, los dos hacen una especie de carrera a ver quién pocha la cebolla o arregla la carne antes y, por supuesto, Antònia no se reprime a la hora de decirle cómo tiene que hacerlo.

Pero no se rompe la complicidad ni un

momento entre la abuela y el nieto, en cuya cocina se nota la impronta de su particular maestra. "Ella siempre ha cocinado intensamente, con gustos muy pronunciados, y eso lo he heredado de ella, no me gusta cocinar con poco sabor y que la gente se tenga que poner sal, los platos tienen que salir sazonados de la cocina", apunta Miquel, quien puntualiza que la generación de su abuela elaboraba "cocina de base, no grandes recetas, se cocinaba con lo que había en el momento".
¿Y su objetivo profesional? "Democratizar más el concepto de alta cocina, que todo el mundo pueda acceder a un concepto muy cuidado y muy mallorquín de la cocina", concluye Calent, a quien podemos encontrar en su restaurante Can Calent y el programa en IB3 TV 'Fred i Calent', así como desde hace poco más de un año en el restaurante Cuit del Hotel Nakar en Palma.

● MIQUEL CALENT, KOCHKUNST MIT ERINNERUNG

„Den Gaumen kann man erziehen. Häufig kocht man aus der Erinnerung und dem Gefühl heraus, und meine Geschmacksnerven sind nach der Kochkunst meiner Großmutter erzogen." Das sagt der Koch Miquel Calent, der gleichzeitig auch Miquel Vicens heißt, denn Calent ist der Malnom, der Spitzname, unter dem seine Familie in dem Städtchen Campos bekannt ist. Und er spricht zärtlich von Antònia Rigo Bonet, seiner Großmutter, die ihm die Liebe zur Küche beigebracht hat.
„Ich weiß nicht, warum man uns Calent nennt, so hießen wir schon, als ich geboren wurde", versichert Antònia, eine zierliche Frau, die ihr Leben lang - derzeit sind es 97 Jahre - sicherlich häufig ihr Genie und ihr Herz unter Beweis gestellt hat. „Miquel begann ungefähr mit 5 Jahren in der Küche. Er half mit, den Tintenfisch oder die Kutteln zu putzen", meint sie. Sie selbst war nicht viel älter, ungefähr 8 Jahre, als sie anfing, im Haus einer Familie in Campos zu arbeiten, wo sie ein neugeborenes Baby hütete und begann, in der Küche mitzuhelfen. Dabei lernte sie einige der Gerichte kennen, die sie noch bis vor kurzem selbst zubereitete, und sie erklärt: „Ich wäre gerne noch länger in der Küche, aber es geht nicht mehr".
Denn vor einem Jahr stürzte Antònia schwer und verletzte sich an der Hüfte. Deshalb kann sie nicht mehr lange stehen, aber sie geht weiterhin ins Restaurant und hilft dort mit. Und natürlich auch, um Miquel zu sagen, was ihr alles nicht gefällt. „Sie ist immer sehr penibel gewesen", versichert der Enkel. Und Antònia sagt deutlich, was sie denkt: „Ich finde es gut, wie er das Porcella (Spanferkel) und den Kabeljau zubereitet, aber nicht die Rohkost." Er mag sie, aber ich nicht." Und Miquel neckt sie, sie sage ihm beim Kartoffelschälen immer, er müsse sie dünner schälen, nicht so dick. „Wir verstehen uns eben gut, da kann ich ihm schon sagen, wenn mir etwas nicht gefällt", fügt sie hinzu.

Complicidad en la cocina. ● FOTO: J. CAPARRÓS

> ***Muchas veces cocinas desde la memoria y el sentimiento, y mis papilas gustativas están educadas a la cocina de mi abuela***

Und das tut sie dann auch. Bei dem vergnügten Wettbewerb während des Fotoshootings für diese Reportage konkurrieren die Beiden darum, wer die Zwiebel vor dem anderen pochiert hat oder das Fleisch schneller zubereitet, und Antònia hält sich dabei natürlich nicht zurück und sagt ihm, wie er es machen muss.
Aber darunter leidet das gute Einverständnis zwischen Großmutter und Enkel, in dessen Küche der Einfluss seiner ganz privaten Meisterin deutlich zu spüren ist, in keiner Weise. „Sie hat immer sehr intensiv gekocht, mit sehr ausgeprägtem Geschmack, und das habe ich von ihr geerbt. Ich koche nicht gerne mit fadem Geschmack, die Leute sollen nicht mehr nachsalzen müssen. Die Gerichte, die aus meiner Küche kommen, müssen gut gewürzt sein", meint Miquel, der zudem darauf verweist, die Generation seiner Großmutter habe Basisgerichte zubereitet, ohne großartige Rezepte, man habe eben gekocht, was gerade da war."
Und sein berufliches Ziel? „Ich möchte das Konzept der Haute Cuisine etwas demokratisieren, damit alle Welt sich ein sehr gepflegtes und sehr mallorquinisches Kochverständnis leisten kann", erklärt Calent zusammenfassend. Er ist in seinem Restaurant Can Calent, in dem balearischen Fernsehprogramm IB3 TV ‚Fred i Calent' und zudem auch seit etwas mehr als einem Jahr im Restaurant Cuit des Hotels Nakar in Palma zu finden.

● CALENT, COOKING FROM MEMORIES

"The palate can be educated. Very often the dishes we cook are based on memories and emotions, and my taste buds have been trained to appreciate my grandmother's cooking". Such is the opinion of Chef Miquel Calent, whose real name is Miquel Vicens, as Calent is the malnom or moniker, by which his family is known in Campos. And the lady he speaks of with such affection is Antònia Rigo Bonet, his grandmother and the person who taught him to love cooking.
"I have no idea why we were known by the name 'Calent' – it was already firmly established by the time I was born", says Antònia, who may be tiny in size, but who throughout her long lifetime – 97 years and still counting – has surely had the opportunity to show her strength of character and goodness of heart. "Miquel started in the kitchen at the age of about 5, when he would help to peel the cuttlefish or clean the tripe", she tells us. She was only a few years older, when, aged 8, she went into domestic service in a house in Campos, where she looked after a newborn baby and also helped out in the kitchen, which is where she learnt some of the dishes that she would continue to make until fairly recently. "I would like to spend longer in the kitchen, but I just can't do it anymore", she laments.
A year ago Antònia had a nasty fall and damaged her hip, which means that she is no longer able to stand for too long, although she continues to go to the restaurant to help out with basic chores. And naturally to express her disapproval to Miquel when necessary. "She has always been very particular and that hasn't changed a bit", her grandson hastens to explain. Indeed, Antònia certainly speaks her mind: "I like the way he cooks the porcella (roast suckling pig) and the cod, but not the raw dishes. He may like them, but I certainly don't". "And what about the way I peel the potatoes?" Miquel reminds her. "She is always telling me to peel them much finer; not so thick". "I know you won't take offence, so if there's something I don't like then I'll tell you so", Antònia smiles.
She most certainly does. In addition to the banter that accompanied the highly entertaining photo shoot for this feature, they held a kind of race to see who could brown the onions or trim the meat fastest, and of course, Antònia had no qualms about telling her grandson how it should be done.
Yet the complicity remains unshakeable between grandmother and grandson, whose cuisine bears the hallmark of his very special teacher. "Her dishes have always been characterised by their intensity and strong flavours, and that is something she has passed on to me. I don't like dishes that are lacking in flavour and that require extra salt; the dishes should be sufficiently seasoned when they come out of the kitchen", Miquel tells us, adding that his grandmother's generation "cooked plain dishes rather than using elaborate recipes; they would use the ingredients they had at the time".
And his career goal? "To make the concept of haute cuisine more democratic; giving everyone the chance to experience an essentially Majorcan concept of cuisine with impeccable attention to detail", Calent concludes. He can be found in his restaurant, Can Calent, as well as on 'Fred i Calent', a programme shown on the Balearic Island TV channel IB3, and for just over a year now, in the Cuit Restaurant at the Nakar Hotel in Palma.

ANTONIO BRUGADA
Periodista y Escritor / Journalist und Schriftsteller / Journalist and Writer

Sabores de Navidad

La gastronomía mallorquina en Navidad se debate entre la tradición y la modernidad. Más que una pugna, lo que sucede es que los nuevos hábitos alimenticios y las actuales costumbres han transformado nuestra relación con los ágapes navideños; reelaborando las recetas clásicas y añadiendo nuevos alimentos.

La Navidad, al ser una celebración entrañable tanto aquí en Mallorca como en el mundo, está muy ligada a la tradición. Todos recordamos los sabores y las texturas de los platos que tomábamos de niños el día de Navidad en casa de los abuelos o la sopa que servía nuestra madre en Nochevieja. Son sabores que se trasmiten de generación en generación y es normal, por tanto, que queramos seguir disfrutándolos.

El neurólogo y gastrónomo Sánchez Romera afirma: 'Cuando el olfato y el gusto encuentran el apoyo de la vista, el tacto y el oído, nace el sabor de la comida'. Esto viene a decir que los villancicos, la Sibil.la, la noche después de la Misa del Gallo…, intervienen en nuestra apreciación de la comida navideña; los sabores acompañan nuestras vidas. Cada uno de nosotros somos sabor y los sabores comunes son la base de nuestra gastronomía. En el camino de la vida, de nuestras vidas, perdemos y ganamos sabores, y esto es lo que pasa, también, al confeccionar el menú Navideño.

Venimos de una tradición rica, de siglos, que elaboraba platos excelsos con los alimentos que producía la tierra, Mallorca (consumíamos Km0, *avant la lettre*); añadiendo algunos, pocos, que venían de fuera. Los platos clásicos de la Cocina Mallorquina en Navidad son suculentos, como la Salsa de Nadal, hecha con caldo de pollo, pavo o gallina, almendras tostadas, yemas de huevo, azúcar y canela, acompañada de barquillos de vainilla; la Llet d'ametlla de los Franciscanos mínimos de Santa María; los canelones de Navidad o la Coca de torró. Ahora, el mundo se ha globalizado y hemos incorporado otros alimentos a las fiestas, como los langostinos, el foie, el salmón, el panettone…, o el roscón de reyes.

LA RECETA

Una de las recetas de Navidad que más me ha interesado, de las muchas que he consultado, se la debo al gastrónomo Pedro Gual de Torrella que la consigna en un reciente artículo; una receta de la familia Lliteras de Manacor. Consiste en unos Escaldums de pavo y lechona, una mezcla que permite que "las partes gelatinosas y grasas de la lechona suavicen la sequedad del pavo".

Los Escaldums se guisan a la manera tradicional: se sofríe, en una cazuela de barro, la carne de pavo y de lechona, troceada y salpimentada, con manteca de cerdo; y se reserva. En la misma cazuela, en la que resta parte de la manteca, se añade aceite de oliva virgen y se rehoga dos cucharadas de pimentón hasta que esté dorado. A continuación, se añade (para tres kilos de carne) dos cebollas grandes picadas, dos tomates medianos rallados, una cabeza de ajos entera, una rama de apio y sal. Dejamos cocer a fuego lento. Cuando el sofrito coja un buen color, escanciamos un generoso vaso de vino blanco; pasados unos minutos el alcohol del vino se habrá consumido y solo restará en la salsa su bouquet. En ese momento introducimos en la graixonera la carne que habíamos reservado y la rehogamos con la salsa, removiendo suavemente. Luego, añadimos agua hasta cubrir la carne y agregamos un hatillo con tres hojas de laurel, un poco de hierbabuena, orégano y tomillo en rama; y dejamos que se guise la carne hasta que esté tierna; corrigiendo de sal, si es necesario.

En la receta de Gual de Torrella, no se añade el vino y para espesar la salsa se utilizan tres biscuits secos rallados. Hay otras recetas que, antes de servir, añaden al guiso una docena de ciruelas pasas, cincuenta gramos de piñones (rehogados) y una picada de almendras tostadas. Sin duda, ¡un plato delicioso para esta Navidad!

● KULINARISCHES WEIHNACHTEN

Die mallorquinische Weihnachtsgastronomie schwankt zwischen Tradition und Moderne. Aber dabei geht es weniger um einen Kampf, sondern eher darum, dass die neuen Ernährungsgewohnheiten und aktuellen Bräuche unsere Beziehung zu den weihnachtlichen Festessen verändert haben. Mit anderen Worten, wir passen die klassischen Rezepte an und fügen neue Lebensmittel hinzu.

Weihnachten ist hier auf Mallorca, ebenso wie überall auf der Welt, ein Fest, das in engem Zusammenhang mit Tradition steht. Wir alle erinnern uns an den Duft und die Textur der Gerichte, die wir am Weihnachtstag bei den Großeltern zuhause bekamen, oder an die Suppe, die unsere Mutter an Silvester servierte. Diese Geschmackseindrücke werden von einer Generation an die nächste weitergegeben und deshalb ist es normal, dass wir sie auch weiterhin genießen möchten.

Der Neurologe und Gastronom Sánchez Romera erklärt: ‚Wenn der Geruchs- und der Geschmackssinn die Unterstützung des Sehens, des Tastsinns und des Hörens erhalten, entsteht der Geschmack des Essens'. Mit anderen Worten, die Weihnachtslieder, der Sibil.la (der traditionelle Sibyllengesang), die Nacht nach der Christmette usw. beeinflussen direkt unsere Gefühle beim Weihnachtsessen und die Geschmackseindrücke begleiten unser Leben. Wir alle haben unseren eigenen Geschmack und die üblichen Geschmacksrichtungen sind die Grundlage unserer Gastronomie. Auf unserem Lebensweg, im Laufe unseres Lebens, verlieren und gewinnen wir Geschmackseindrücke - und genau das geschieht auch beim Zusammenstellen des Weihnachtsmenüs.

Unsere Tradition ist reichhaltig und Jahrhunderte alt, mit köstlichen Gerichten, die aus den Lebensmitteln aus der Region, von Mallorca, zubereitet wurden (wir benutzten damals Erzeugnisse mit km0, absolut frisch, avant la lettre). Dazu kommen inzwischen auch einige wenige Produkte von auswärts. Die klassischen Gerichte der mallorquinischen Küche an Weihnachten sind üppig, wie die Salsa de Nadal (Weihnachts-Soße) aus Hähnchen-, Puten- oder Hühnerbrühe, gerösteten Mandeln, Eigelb, Zucker und Zimt und

Sopa de Navidad ● FOTO: BLOG CONTUPANTELOCOMAS

dazu Barquillos de Vainilla (Vanillewaffelröllchen); die Llet d'ametlla (Mandelmilch) der Franziskaner-Minoriten; die Canelones de Navidad (Weihnachts-Cannelloni) oder die Coca de torró (typisches Mandelgebäck auf Oblaten). In der heutigen, globalisierten Welt haben wir an den Feiertagen auch andere Lebensmittel in unsere Gerichte aufgenommen, wie Riesengarnelen, Foie gras, Lachs, Pannettone usw., oder auch den Roscón de Reyes, eine Art Krone aus Hefeteig für den Dreikönigstag.

DAS REZEPT

Eines der Weihnachtsrezepte, das mich von allen, die ich gesucht habe, am meisten interessiert hat, stammt von dem Gastronomen Pedro Gual de Torrella, der es in einem kürzlich veröffentlichten Artikel erwähnt hat. Dabei handelt es sich um ein Rezept der Familie Lliteras aus Manacor: Escaldums de pavo y lechona (geschmortes Puten- und Spanferkelfleisch), eine Mischung, mit der „die saftigen und fettigen Teile des Spanferkels das trockene Putenfleisch verfeinern".

Die Escaldums werden traditionell zubereitet: das Puten- und Spanferkelfleisch in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Tontopf mit Schweineschmalz anbraten; beiseite stellen. In demselben Topf, in dem noch ein Teil des Schweineschmalzes übrig ist, natives Olivenöl hinzufügen und darin zwei Esslöffel Paprikapulver andünsten, bis es goldbraun ist. Danach (für drei Kilo Fleisch) zwei große gehackte Zwiebeln, zwei mittelgroße geriebene Tomaten, eine ganze Knoblauchknolle, eine Selleriestange und

Salz hinzugeben. Bei geringer Hitze garen lassen. Wenn die Mischung eine gute Farbe angenommen hat, großzügig mit einem Glas Weißwein ablöschen; nach einigen Minuten ist der Alkohol aus dem Wein verdunstet und der Soße haftet nur noch das Bouquet an. Jetzt wird das beiseite gestellte Fleisch in die Graixonera (Tontopf) gegeben und alles unter langsamem Rühren mit der Soße geschmort. Anschließend mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist, ein Bündel mit drei Lorbeerblättern, ein bisschen Minze, Oregano und ein Sträußchen Thymian dazugeben; das Fleisch schmoren lassen, bis es gar ist; evtl. abschmecken.
In dem Rezept von Gual de Torrella wird kein Wein dazu gegeben und zum Binden der Soßen werden geriebene Cracker verwendet. Es gibt Rezepte, bei denen dem Gericht vor dem Servieren noch ein Dutzend getrocknete Pflaumen, fünfzig Gramm (angebratene) Pinienkerne und geröstete, gehackte Mandeln hinzugegeben werden. Das ist ohne Zweifel ein köstliches Gericht für dieses Weihnachtsfest!

Dulces típicos de la Navidad • FOTO: ATB

● THE FLAVOURS OF CHRISTMAS

Majorca's Christmas gastronomy is caught between tradition and modernity. However, rather than clashing in taste and style, our new eating habits and current customs have transformed our vision of traditional Christmas delicacies; revamping classic recipes and incorporating new ingredients.
Christmas is a very special time of year: whether you choose to spend it on Majorca or anywhere else in the world, the festive season is all about tradition. We can all recall the flavours and textures of the Christmas dishes we enjoyed as children at our grandparent's home, or the soup that our mothers would serve on New Year's Eve. Flavours that are passed down from generation to generation and that we naturally wish to continue savouring.
According to neurologist and gourmet Sánchez Romera, "When our senses of smell and taste are reinforced by sight, touch and hearing, the result is the flavours we can experience". In other words, carols, the Song of the Sibyl, the hours following Midnight Mass…all contribute to our appreciation of the food we eat at Christmas time; flavours that form part of our lives. Each of us has a personal flavour fixed in our minds, and our shared flavours form the basis of our gastronomic culture. As we make our way through life, the flavours that accompany us come and go, and this is also reflected in our Christmas menu choices.
We have received a rich legacy stretching back many centuries that created sublime dishes based on the produce of our land – Majorca - (all locally sourced, avant la lettre) and just a few – very few in fact – ingredients brought from further afield. Majorca's classic Christmas recipes are quite simply mouth-watering , such as the Salsa de Nadal, made with chicken, turkey or hen stock, toasted almonds, egg yolks, sugar and cinnamon, served with Barquillos de Vainilla (vanilla rolled wafers); or the Llet d'ametlla – almond milk made by the Franciscan Order of Friars Minor of Saint Mary ; the Christmas cannelloni or the traditional almond sweets known as Coca de torró. Today's globalised world has led us to add other foods to our festive menus, such as king prawns, foie gras, salmon, panettone… or the roscón de reyes, a ring-shaped pastry top with crystallised fruits.

THE RECIPE

Of all the Christmas recipes I encountered during my research, the one I found most intriguing is a suggestion made by culinary expert Pedro Gual de Torrella in a recent article and which originally comes from the Lliteras family of Manacor: Escaldums de pavo y lechona (stew made of suckling pig and turkey), a combination where "the dryness of the turkey meat is moistened by the gelatinous and fatty parts of the suckling pig". Escaldums are prepared in traditional style: the turkey and suckling pig meat is cut into pieces, seasoned and lightly fried in lard inside a clay pot It is then put to one side. Virgin olive oil is mixed with some of the lard left in the pot, stirred with two tablespoons of paprika and fried until it turns golden brown. Next (for three kilos of meat) add two large chopped onions, two medium-sized grated tomatoes, a whole head of garlic, a stick of celery and salt. Leave to cook on a low heat. When the mixture turns a rich colour, pour in a generous glass of white wine. After a few minutes the alcohol will have been completely reduced and only its bouquet will remain in the sauce. Next, place the meat prepared earlier into the graixonera (clay pot) and cook with the sauce, stirring gently. Next, pour in just enough water to cover the meat and add a herb sachet with three laurel leaves, a little mint, oregano and fresh thyme. Allow the meat to cook until it is tender, seasoning again if necessary.
Gual de Torrella's recipe does not include wine, and the sauce is thickened with three grated dry biscuits. Some recipes add a dozen prunes, fifty grams of (lightly fried) pine nuts and finely chopped toasted almonds just before serving. Unquestionably an authentic delicacy for your dinner table this Christmas!

MENÚ MAR Y MONTAÑA

APERITIVO
Avellanas garrapiñadas al curry
Pan con entretenimientos
Croquetas de sobrasada mallorquina
Verduras en témpura con salsitas variadas

ENTRANTE
Ensalada verde con langostinos y espuma de mango

PRINCIPAL
Merluza al vino blanco con aire de perejil
o
Presa ibérica a baja temperatura con salsa de higos

POSTRES
Mousse de chocolate con frutos rojos

BEBIDAS
Gran Feudo Tinto D.O Navarra
Gran Feudo Blanco D.O Navarra
Copa de cava
Aguas + Cerveza

40 €* • Pax
(IVA incluido)
*Mínimo 10 personas

MENÚ DE TEMPORADA

APERITIVO
Tabla de jamón ibérico
Pan de cristal con tomate
Croquetas de sobrasada mallorquina
Gyozas de verduras

ENTRANTE
Ensalada templada de tomate raf, semillas asadas, mango manzana, setas de temporada salteadas con vinagreta de huevo trufado

PRINCIPAL
Bacalao a la mallorquina
o
Entrecote a la brasa con verdura de temporada y patató

POSTRES
Cremoso de limón con almendras caramelizadas y cítricos en almíbar.

BEBIDAS
Añares Tinto D.O Rioja
Añares Blanco D.O Rioja
Copa de cava
Aguas + Cerveza

50 €* • Pax
(IVA incluido)
*Mínimo 10 personas

Esta Navidad comparte felicidad en el Restaurante Marea

Celebra la Navidad con tus compañeros de empresa, amigos o familiares en un oasis en la Playa de Palma. Una cocina tradicional a la par que moderna, y elaborada con el mejor producto local de mercado. ¡Te esperamos!

marea
IBEROSTAR HOTELS & RESORTS
Disfruta siendo una estrella

Reservas T. 971 073 060 · www.restaurantemarea.es
C/ Marbella, 36, Playa de Palma

Servicio de aparcacoches y parking gratuito

MAGDALENA MESQUIDA
Editora de Terra de Vins y Manjaria / Herausgeber / Publisher

● DESCORCHES FESTIVOS

La navidad es la época perfecta para disfrutar de las novedades vinícolas de grandes bodegas y pequeños elaboradores. Presentamos una selección de añadas de altísima calidad con un denominador común: todas ellas se encuentran en su momento óptimo de descorche.

● FESTLICHER KORKENZIEHER

Christmas is the ideal opportunity to enjoy the latest wine offerings from major wineries and small-scale producers. Here is our selection of first class vintages, with a common denominator: they are all perfect for drinking right now.

● FESTIVE UNCORKING

Weihnachten ist die ideale Zeit, um die neuen Weine der großen Bodegas und der kleinen Weinerzeuger zu genießen. Wir stellen eine Auswahl der Jahrgänge bester Qualität mit einem gemeinsamen Nenner vor: Sie haben alle ihre optimale Trinkreife erreicht.

OLORON 2016

Chardonnay
BODEGA VINYES D'ALARÓ
Vi de la Terra
PVP: 12 €

● La nueva añada nos sorprende por su frescura y vistoso color amarillo. Las especiales condiciones geoclimáticas de la finca Sa Taulera Nova de Alaró, en las faldas de la Serra de Tramuntana, producen un vino de gran personalidad. Cremoso, con cuerpo y aromas varietales muy marcados. Es perfecto para acompañar las especialidades gastronómicas navideñas.
● Der neue Jahrgang überrascht durch seine Frische und seine angenehme, gelbliche Farbe. Die besonderen geoklimatischen Bedingungen des Weinguts Sa Taulera Nova von Alaró in den Ausläufern der Serra de Tramuntana tragen zu einem persönlichkeitsstarken Wein bei. Cremig, mit Körper und stark ausgeprägte Rebsorten-Aromen. Dieser Wein ist perfekt zu den kulinarischen Weihnachtsspezialitäten.
● The eye-catching yellow tone and crispness of this new vintage comes as a delightful surprise. The unique geo-climatic conditions of the Sa Taulera Nova estate in Alaró, nestling on the foothills of the Serra de Tramuntana mountain range, produce creamy, fulsome wines of character with potent primary aromas. The perfect choice for pairing with hallmark Christmas dishes.

CAN XANET 2012

VINOS Y VIÑEDOS DE TRAMUNTANA
Vi de la Terra
PVP: 15'50 €

● El microclima privilegiado de la finca Can Xanet en Pollensa aporta a sus vinos un carácter muy especial, como el que muestra Can Xanet 2012. Un *coupage* muy mediterráneo, firmado por el enólogo Dominique Roujou de Boubée. Exquisito y redondo, de nariz viva y golosa con mucha fruta madura y matices ahumados. Se encuentra en su momento perfecto de consumo.
● Das privilegierte Mikroklima auf dem Weingut Can Xanet in Pollensa verleiht diesen Weinen einen ganz besonderen Charakter, der speziell beim Can Xanet 2012 unter Beweis gestellt wird. Eine sehr mediterrane Coupage, für die der Önologe Dominique Roujou de Boubée verantwortlich zeichnet. Exquisit und abgerundet, lebhaft und köstlich in der Nase mit starken, reifen Obstaromen und Räuchernuancen. Er befindet sich in seinem perfekten Moment zum Genuss.
● The privileged microclimate of the Can Xanet estate in Pollensa makes for wines of outstanding character, such as the Can Xanet 2012. A quintessentially Mediterranean coupage bearing the signature of oenologist Dominique Roujou de Boubée. Deliciously rounded with a lively bouquet and bursting with the flavour of luscious ripe fruit and smoky hints. A wine that is perfect for drinking right now.

BLANC DE MERLOT 2016

BODEGA SON PRIM
Vi de la Terra
PVP: 12'50 €

● Edición limitada de Blanc de Merlot, creada con mucho mimo por el vitivinicultor Jaume Llabrés. Ha conseguido un blanco con cuerpo, muy sugerente, fresco y carnoso, de nariz delicada. Nos ofrece en copa una explosión aromática sorprendente de frutas frescas como el melón y el albaricoque. Perfecto para saborearlo junto a especialidades tradicionales.
● Begrenzte Ausgabe von Blanc de Merlot, mit viel Liebe von dem Weinbauern Jaume Llabrés geschaffen. Er hat einen Weißwein mit Körper, sehr suggestiv, frisch und fleischig, delikat in der Nase erzielt. Im Glas bietet er uns eine überraschende Explosion mit Aromen aus frischem Obst wie Honigmelone und Aprikosen. Perfekt zum Genuss mit den traditionellen Spezialitäten.
● A limited Blanc de Merlot edition lovingly created by winemaker Jaume Llabrés. The result is a highly suggestive, crisp, fulsome white wine with a delicate bouquet. When poured, it produces a surprising burst of fresh fruits such as melon and apricot. Perfect for pairing with traditional dishes.

TWENTY TWELVE BLACK

2016 Ecológico. Callet, Cabernet Sauvignon
BODEGA ES FANGAR
Vi de la Terra
PVP: 14 €

● Primera añada del vino tinto más fresco y divertido de Es Fangar. Un *coupage* de Callet y Cabernet Sauvignon, de origen calcáreo. Franco y directo, con notas primarias de moras y grosellas, seguidas por matices más especiados. En boca es amable y con la chispa que le proporciona esa acidez tan atípica en la isla. Para los amantes de los tintos mediterráneos.
● Erster Jahrgang des frischsten und unterhaltsamsten Rotweins von Es Fangar. Eine Coupage aus Callet und Cabernet Sauvignon, von kalkhaltigem Boden. Klar und direkt, mit primären Noten von Brombeeren und Johannisbeeren, gefolgt von stärkeren Gewürznuancen. Im Mund angenehm und mit der Spritzigkeit, die diese auf der Insel so untypische Säure verursacht. Für die Freunde der mediterranen Rotweine.
● The first vintage of the crispest and quirkiest red wine to come from the Es Fangar winery. A coupage of Callet and Cabernet Sauvignon produced on calcareous terroir. A frank, no-nonsense wine with primary notes of blackberries and redcurrants, followed by more spicy nuances. Pleasing in the mouth, it features the slight acid sharpness that is uncommon on the island. Ideal for lovers of Mediterranean reds.

TN5-3 VINO JOYA

Moscatel de Frontignac
BODEGA TIANNA NEGRE
Vi de la Terra
PVP: 35 €

● La vendimia del 2016 fue especialmente creativa en la bodega Tianna Negre de Binissalem. Fruto de esa inquietud, ha nacido esta edición única e irrepetible. Se trata de un monovarietal de Moscatel de Frontignac. Un elegante vino blanco con maravillosos matices tras su paso por barrica. Exclusivo "boutique wine" para auténticos caprichosos del vino.
● Die Weinlese von 2016 war bei der Weinkellerei Tianna Negre von Binissalem besonders kreativ. Als Ergebnis dieses speziellen Vorgehens entstand diese einzigartige und unnachahmliche Ausgabe. Es handelt sich um einen sortenreinen Wein aus Moscatel de Frontignan. Ein eleganter Weißwein mit großartigen Nuancen nach seinem Fassausbau. Exklusiver „Boutique-Wein" für wahre Weinkenner.
● Creativity defines to perfection the 2016 wine harvest at the Tianna Negre winery in Binissalem. The result of ongoing exploration is this unique, one-off edition: a single varietal Moscatel de Frontignan. An elegant white wine characterised by exquisitely subtle nuances following the barrel aging process. An exclusive 'boutique wine' for true wine connoisseurs.

BODEGA SON PUIG

Callet, Ull de llebre
Vi de la Terra
PVP: 10 €

● Una de las bodegas mas hermosas de Mallorca, nos ofrece lo mejor de las variedades autóctonas en una edición especial que une Callet y Ull de llebre en un ensamblaje maravilloso. Un vino tinto fresco y joven, elaborado de forma artesanal. Ha conseguido unir la carnosidad de la fruta y la delicadeza de los aromas en un original festival de sensaciones.
● Eine der herrlichsten Weinkellereien auf Mallorca bietet uns das Beste aus den autochthonen Rebsorten in einer Sonderausgabe, bei der Callet und Ull de llebre in einer fantastischen Kombination vereint werden. Ein frischer und junger Rotwein, kunsthandwerklich zubereitet. Dabei konnten die fruchtige Fleischigkeit und die delikaten Aromen zu einem originellen Festival der Eindrücke verbunden werden.
● This special edition from one of Majorca's most spectacular wineries has taken the best of the island's autochthonous varieties in a magnificent blend of Callet y Ull de llebre. A crisp young wine crafted using traditional methods that combines the fulsome fleshiness of fruit with delicate aromas in an excitingly original festival of sensations.

CRISTAL BRUT 2009

Champagne
LOUIS ROEDERER
PVP: 205 €

● La firma francesa Louis Roederer triunfa con su Cristal Brut 2009. Ha sido elegido como "el mejor champagne del mundo". Considerado como el primer champagne de lujo, fue creado a petición del Zar Alejandro II de Rusia. Tan solo podemos degustarlo en añadas excepcionales como esta. Sedoso, delicado, intenso. Icono de refinamiento y exclusividad.
● Die französische Firma Louis Roederer triumphiert mit seinem Cristal Brut 2009. Er wurde zum „besten Champagner der Welt" gewählt. Er gilt als erster Luxus-Champagner und wurde im Auftrag von Zar Alexander II von Russland geschaffen. Dieser Champagner kann nur in außerordentlichen Jahrgängen wie diesem genossen werden. Seidig, delikat, intensiv. Ein Symbol für Erlesenheit und Exklusivität.
● French firm Louis Roederer has scored a hit with its Cristal Brut 2009, voted the 'world's best champagne'. Considered the first luxury champagne, it was created at the request of Tsar Alexander II of Russia. Only exceptional vintages such as this one should be drunk. Silky, delicate and intense. An authentic icon of refinement and exclusivity.

JLFERRER BRUT NATURE 2016

BODEGA JL FERRER
DO Binissalem
PVP: 16 €

● Exclusivas Burbujas de Mallorca para brindar con un gran clásico de las bodegas JL Ferrer. Un espumoso brut nature, de bonito color amarillo brillante y burbuja fina. En boca presenta una buena acidez, es muy vivo y untuoso, suave, seco, con un final ligeramente amargo. El compañero perfecto de las especialidades de nuestra gastronomi ade navidad.
● Exklusive Perlen von Mallorca, um mit einem großen Klassiker der Bodega JL Ferrer anzustoßen. Ein Schaumwein brut nature, mit schöner, leuchtend gelber Farbe und feinen Perlen. Im Mund weist er eine gute Säure auf, ist sehr lebhaft und üppig, mild, trocken mit einem leicht bitteren Abgang. Perfekt zusammen mit den Spezialitäten unserer weihnachtlichen Gastronomie.
● Exclusive Majorcan 'bubbly', perfect for toasting and a major classic from Bodegas JL Ferrer. A sparkling brut nature, with a glossy yellow tone and fine bubbles. Pleasingly acidic in the mouth, this is a lively, unctuous and smooth dry wine with a slightly bitter finish. The perfect accompaniment for our Christmas culinary delights.

La propuesta más rococó. • FOTO. J. CAPARRÓS

Un guiño nórdico a la Navidad. • FOTO. J. CAPARRÓS

Tres propuestas para la mesa de Navidad

M. G. Palma

La interiorista Marjorie Fuenmayor nos presenta la mesa preparada por Living Furnitures (Palma), de inspiración nórdica. Una elegante y sobria exhibición de colores fundamentales en la Navidad, como son rojo, blanco, plateado y dorado. Únicamente rompemos esa gama de colores con la vajilla, piezas hechas a mano por la marca danesa Galzone y que destaca entre todo lo demás".
Rococó es la mesa que nos ofrecen Alicia Vidal y Carmen Sureda, propietarias de Aston Living (Manacor). "Los adornos navideños resultan demasiado clásicos, así que traemos la Navidad a la mesa con los colores rojo, verde, dorado y plateado", apunta Sureda. En la pared, elementos de absoluta tendencia: papel pintado de hojas de la casa Coordonné y un llamativo juju hat rojo de plumas.
El rosa es el color elegido por Lucio Sánchez, diseñador de interiores de Intermobel (Port d'Andratx), para romper los tonos neutros de su mesa. "Son muy relajantes, pero como la navidad es magia y locura, el rosa sirve en este caso para marcar un punto focal y romper la monotonía". ¿Y si colocamos luces? "Siempre blancas, hay que olvidarse de las de colores parpadeantes".

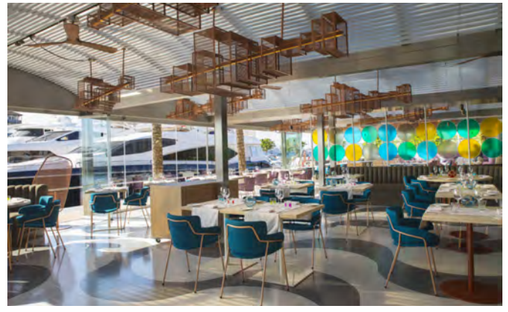
El rosa más chic para estas fiestas.. • FOTO. J. CAPARRÓS

● DER TISCH - HERZSTÜCK DES WEIHNACHTSFESTS

Die Innenausstatterin Marjorie Fuenmayor präsentiert uns den Tisch, der von Living Furnitures (Palma) mit nördlicher Inspiration gedeckt wurde. Eine elegante und schlichte Darstellung der wichtigsten Weihnachtsfarben wie Rot, Weiß, Silber und Gold. „Diese Farbpalette wird nur vom Geschirr durchbrochen, mit handgefertigten Teilen der dänischen Marke Galzone, das sich von allem anderen abhebt."
Mit dem Begriff Rokoko könnte man den Tisch beschreiben, den uns Alicia Vidal und Carmen Sureda, Eigentümerinnen des Ladens Aston Living (Manacor), vorschlagen. „Der übliche Weihnachtsschmuck wirkt zu klassisch, deshalb bringen wir das Weihnachtsfest mit den Farben Rot, Grün, Gold und Silber auf den Tisch", meint Sureda. An der Wand sind absolut im Trend liegende Elemente zu sehen: Tapeten mit Blättern des Hauses Coordonné und ein auffälliger, roter Juju-Hat mit Federn.
Rosa ist die von Lucio Sánchez, Innendesigner bei Intermobel (Port d'Andratx), gewählte Farbe, um die neutralen Farbtöne zu unterbrechen, die auf seinem Tisch. „Neutrale Farbtöne sind entspannend, aber nachdem Weihnachten Magie und Fröhlichkeit ist, dient in diesem Fall das Rosa - eine sehr aktuelle Farbe - dazu, einen Fokus zu prägen und die Monotonie zu unterbrechen", erklärt Sánchez. Und wenn wir Lichter anbringen möchten? „Immer nur in Weiß, die mit blinkenden Farben sollte man vergessen."

● CHRISTMAS TABLES, THE HEART OF CELEBRATING

Interior designer Marjorie Fuenmayor presents the Nordic inspired table prepared by Living Furnitures (Palma). An elegant and restrained display of classic Christmas colours including red, white, silver and gold. "The dinner service is the only element that breaks away from this colour scheme: handmade pieces by the Danish brand Galzone that immediately catch the eye".
Rococo is the word that best sums up the table setting created by Alicia Vidal and Carmen Sureda, owners of the Aston Living store in Manacor. "Christmas decorations are far too traditional, so we opted to use colour – red, green, gold and silver - to evoke Christmas at our table", Carmen Sureda tells us. The wall features elements that are right on trend: leaf pattern wallpaper by Coordonné and a flamboyant red feather juju hat.
Lucio Sánchez, an interior designer at Intermobel in Port d'Andratx, chose pink to break up the neutral tones that dominate his table setting. "Neutral tones are incredibly relaxing, but Christmas is all about madness and magic, so pink – a colour that is currently one of the biggest trends around – is perfect for creating a focal point that breaks up the sense of sameness", Sánchez explains. And if we opt to include lights? "They must always be white; you should forget about those twinkling coloured lights".



BAIBEN
Puerto Portals, local 1, 07181 – Calvià – Illes Balears
+34 971 675 547 baiben@baibenrestaurants.com www.baibenrestaurants.com

▶Un concepto fresco y desenfadado de la mano del chef Fernando P. Arellano (2 estrellas Michelin).
▶An exciting new and laid-back concept by chef Fernando P. Arellano (2 Michelin star).
▶Ein frisches und legeres Konzept des Chefkochs Fernando P. Arellano (2 Michelin-Sterne).

SA DRASSANA
Plaça Drassanes, 15 - 07012 - Palma, Illes Balears
+34 971 728 515 sadrassanabar@gmail.com www.restaurantsadrassana.com

▶Un antiguo casal mallorquín donde se unen espíritus de tradición y contemporaneidad.
▶A delightful mix of modernity and tradition, housed in a historic Majorcan noble house.
▶Ein typisch mallorquinisches Herrenhaus, in dem Tradition und Aktualität vereint sind.

RITZI
Local 34, Puerto Portals - 07181 - Portals Nous - Mallorca, Illes Balears
+34 971 684 104 info@ritzi-portals.com www.ritzigroup.com/ritziportals

▶Comida italiana con influencia mediterránea en Puerto Portals, directamente frente al mar.
▶Italian food with flavours of the Mediterranean in Puerto Portals facing the sea.
▶Italienische Gerichte mit mediterranem Flair in Puerto Portals, direkt am Meer.

PEIX VERMELL
Calle Montenegro,1 o entrada por c/Sant Feliu,7 - 07012 Palma de Mallorca
+34 971 079 374, +34 664 761 447 peixvermell.

▶Peix Verrmell ofrece una carta basada en la cocina mediterránea.
▶Peix Vermell offers diners a menu based on Mediterranean cuisine.
▶Peix Vermell eine Speisekarte basierend auf mediterraner Küche.

LA GREPPIA
C/Joan de Saridakis, 2 – 07015 – Palma – Illes Balears
+34 971 400 000 www.restaurantelagreppia.com

▶Lo más selecto de la cocina mediterránea con un delicioso toque italiano y copas con mucho estilo.
▶The very finest Mediterranean cuisine with a delicious Italian twist and a choice of exquisite drinks.
▶Die erlesensten Gerichte der mediterranen Küche mit einem köstlichen italienischen Touch und ausgezeichneten Getränken.

BAHÍA MEDITERRÁNEO
Paseo Marítimo 33 (5th floor), Plaza Mediterráneo, 07014 Palma
+34 618 288 039 info@bahiamediterraneo.com www.bahiamediterraneo.com

▶Una cita obligada por sus deliciosos platos y sus impresionantes vistas a la Bahía de Palma.
▶An unforgettable experience of delicious and healthy dishes with a great view of Palma Bay.
▶Dieses großartiges gastronomische Gesamtkonzept und den atemberaubenden Blick auf die Bucht von Palma sollten Sie nicht versäumen.

BISTRÓ JARDÍN
C/Tritons - Pto.Alcudia - Illes Balears
+34 971 892 391 info@restaurantejardin.com http://bistrodeljardin.com/web/

▶En Jardín descubrirás la cocina mediterránea más vanguardista, sin olvidar el recetario tradicional.
▶At Jardín you'll discover the most avant-garde Mediterranean cuisine, not to mention its range of traditional dishes.
▶Im Jardín bieten wir absolut avantgardistische mediterrane Küche, ohne auf die traditionellen Gerichte zu verzichten.

SA CUINA D'EN MARC
Carrer Arbona-Colom, 6 - 07109 - Fornalutx - Mallorca
+34 971 639 864 www.lacuinadenmarc.com

▶Cocina de autor, de mercado y de temporada desde el bello enclave de Fornalutx.
▶Signature, market and seasonal cuisine in the stunning setting of Fornalutx.
▶Autoren-, Markt- und Saisonküche in der wunderschönen Gemeinde Fornalutx.

RESTAURANTE BRUNO
Port Adriano – Urbanización El Toro – 07180 Calvià, Mallorca – Illes Balears
+34 971 232 498 info@restaurantebruno.com www.restaurantebruno.com

▶Cocina de mercado con mariscos, pescados y verduras frescas, y una gran carta de vinos.
▶Market cuisine based on fresh shellfish, fish and vegetables, accompanied by a magnificent wine list.
▶Marktküche mit frischen Meeresfrüchten, Fisch und Gemüse, ebenso wie eine ausgezeichnete Weinkarte.

MAR DE NUDOS
Moll Vell – Palma de Mallorca – Illes Balears
+34 971 214 722. reservas@mardenudos.com www. mardenudos.com

▶Una experiencia gastronómica única que fusiona la cocina mediterránea con la japonesa.
▶A unique gastronomic experience, with its fusion of Mediterranean and Japanese cuisines.
▶Die Fusion aus japanischer und mediterraner Küche bietet ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis.

TAPAS
Urbanización Atalaya de Canyamel, Vial A, 12 07589 – Canyamel – Illes Balears
+34 871 811 234 mallorca.park@hyatt.com www.mallorca.park.hyatt.com

▶Los auténticos sabores de la gastronomía española en un nuevo concepto de tapas y fusión.
▶The authentic flavours of Spanish cuisine in a new concept of tapas and fusion food.
▶Die authentischen Genüsse der spanischen Gastronomie in einem neuen Tapas und Fusions-Konzept.

CAN PEP
Avda. de Mateo Bosch, 30 – 07157 – Port d'Andratx, Mallorca – Illes Balears
+34 971 671 648. info@restaurantecanpep.com www.restaurantcanpep.com

▶Sencillez, sabor y perfeccionismo, degusta sin prisas nuestros platos en nuestra terraza frente al mar.
▶Simplicity, flavour and the quest for perfection. Take the time to savour our mouth-watering dishes on our seafront terrace.
▶Schlichtheit, Geschmack und Perfektionismus – Nehmen Sie sich Zeit und kosten Sie unsere Gerichte auf der Terrasse am Meer.

MAREA
Carrer de Marbella,36 – 07610 Mallorca
+34 971 073 060 www.restaurantemarea.es

▶Saborea la mejor carne del mundo.
▶Savour the best meat in the world.
▶Geniessen sie das veste fleisch der welt.

CUIT
Hotel Nakar - Av. Jaume III, 21 - Palma - Mallorca
+ 34 871 510 046 cuit@nakarhotel.com - www.nakarhotel.com/es/restaurante-cuit

▶La nueva propuesta del chef Miquel Calent basada en una cocina artesanal, orgánica y sostenible.
▶An exciting new concept created by Chef Miquel Calent, based on traditional, organic and sustainable cuisine.
▶Der neue Vorschlag des Chefkochs Miquel Calent, basierend aus kunsthandwerklicher, biologischer und nachhaltiger Küche.

ES BALUARD
Porta Sta. Catalina, 10. Museu d'art contemporani, 07012 - Palma - Illes Balears
+34 871 234 954 / + 34 671 22 83 31 eventos@robledogroup.es

▶Un nuevo concepto que aúna la gastronomía mediterránea y el ocio en la mejor terraza de Palma de Mallorca.
▶A new concept, combining the Mediterranean gastronomy with leisure on the finest terrace in Palma de Mallorca.
▶Ein neues Konzept, bei dem köstlichste mediterrane Gastronomie und Unterhaltung auf der schönsten Terrasse von Palma de Mallorca kombiniert werden.

CABALLITO DE MAR
Paseo Sagrera, 5, 07012 Palma
T. 971 721 074 / 971 495 685 eventos@caballitodemar.info – www.caballitodemar.info

▶Especializados en pescado y marisco.
▶Specialist in fish and shellfish.
▶Spezialisiert auf Fisch und Meeresfrüchte.

RESTAURANTE SCHWAIGER
Centro Comercial Son Moix, Camí de la Vileta 39 - Palma - Mallorca
34 971 666 819 reservas@schwaiger.es www.schwaiger.es

▶Nada más llegar, sabes que algo especial va a suceder.
▶As soon as you arrive you can see that something special is about to happen.
▶Gleich bei der Ankunft wissen Sie, dass etwas ganz Besonderes geschehen wird.

KATAGI BLAU
Hotel Llaüt Palace, Rooftop - Avenida América, 2 - Playa de Palma - Mallorca
34 971 596 018 reservations@katagiblau.com - www.katagiblau.com

▶Katagi Blau Roof Top, la mejor gastronomía, y Llaut Spa, los mejores cuidados.
▶Katagi Blau Roof Top, for the fines cuisine and Llaut Spa, for the ultimate in pampering
▶Katagi Blau Roof Top, die beste Küche, und Llaut Spa, die besten Anwendungen.

másBOSCH
Plaza Joan Carles I, 6 (Plaza Tortugas) - Palma - Mallorca
34 971 712 228 nofre.flexas@gmail.com

▶El Bar Bosch esconde una sorpresa: el restaurante másBosch, una cocina de temporada y calidad.
▶There's more to Bar Bosch than meets the eye: the másBosch Restaurant, serving first class seasonal cuisine.
▶In der Bar Bosch ist eine Überraschung verborgen: Das Restaurant másBosch, mit erstklassiger Saisonküche.

Bahía Mediterráneo

NAVIDADES 2017

BRUNCH
TODOS LOS DOMINGOS

****

MENÚ DE NAVIDAD
25 DE DICIEMBRE

****

NOCHEVIEJA
CENA Y FIESTA GREAT GATSBY

****

MENÚ REYES
6 DE ENERO

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

BAHIA CLUB
VIERNES Y SÁBADOS DESDE LAS 23.00 H

Paseo Marítimo, 33, 5º (Private Elevator),
07014 Palma
Reservations: +34 971 45 76 53 | +34 618 28 80 39
info@bahiamediterraneo.com
www.bahiamediterraneo.com

Cómo sobrevivir a unas Navidades suculentas

CRTISTINA ROMÁN
Periodista / Journalist / Journalist

Una mesa más larga de lo habitual decorada con manteles rojos y detalles dorados, una cocina abarrotada de platos y bandejas donde los huecos brillan por su ausencia, gente riendo, niños correteando y olor a comida cociéndose al horno. Sí, estamos en Navidad. O quizás todavía no. Pero la estampa es cada año la misma para muchas familias.

Esta Navidad, sin embargo, algo puede cambiar para tener unas fiestas menos pesadas, más saludables y con un inicio de año lleno de vitalidad. La Navidad suele ser una época de excesos -comidas más abundantes, densas y con exceso de azúcar- y si abusamos de ellos "podemos tener problemas de congestión hepática, problemas digestivos, aumento de peso y cándidas por exceso de azúcar". Así lo afirman Gemma Bes y Estrella Alba, dos nutricionistas y dietistas que nos recuerdan que la alimentación tiene un "carácter social" y compartir estos momentos con la familia y los amigos es "sano y aconsejable". Con el fin de disfrutar de estos momentos sin sobrepasarnos, ellas centran sus consejos en la compensación, comiendo de forma nutritiva y suave durante el día "para no llegar a la cena con demasiada hambre", y en aprovechar el tiempo libre de estos días para hacer ejercicio, ya que disminuye la ansiedad. Por último, las dos nutricionistas apuestan por comer con conciencia: "saborear lentamente los alimentos, apreciarlos y no engullirlos, para conectar con nuestra sensación de saciedad y pararnos a tiempo".

Cati Palou, naturópata y coach nutricional especialista en cocina vegetariana y vegana, afirma que Navidad "no tiene por qué ser un sinsentido a nivel nutricional". Por ello aconseja preparar el menú de las fechas clave con antelación; basar las comidas en alimentos reales y sanos como frutas, verduras, legumbres, cereales; evitar o moderar las grasas saturadas que provienen de animales y la toma de alcohol; y beber mucha agua. En cuanto a los dulces, Palou sugiere elaborar los turrones y postres con ingredientes naturales como dátiles, frutos secos y frutas, dejando de lado los azúcares y las harinas refinadas.

Si todo esto no es suficiente y tenemos malestar digestivo después de alguna comida o cena, Cati Palou nos recomienda tener a mano agua caliente y preparar infusiones digestivas de manzanilla, cardamomo, jengibre o hinojo; tomar aloe vera líquido contra la acidez estomacal, y descansar y dormir tanto como se pueda, ya que también son fechas para el descanso. Después de las fiestas, Bes y Alba aseguran que "lo ideal sería no empezar una dieta, sino un trabajo de fondo para recuperar y mantener la salud, cambiando hábitos de base, sin estridencias ni buscar resultados rápidos y poco duraderos, sino conseguir unos hábitos realistas, estables y adaptados a las necesidades de cada uno".

● ÜBERLEBENSTIPPS FÜR ÜPPIGE WEIHNACHTSFEIERN

Der Tisch ist länger als sonst, gedeckt mit roten Tischdecken und goldenem Schmuck, in der Küche ist bei all den Tellern und Platten absolut kein Platz mehr, die Leute lachen, die Kinder springen herum und man überall duftet es nach dem Essen, das im Ofen zubereitet wird. Richtig, es ist Weihnachten. Oder vielleicht noch nicht ganz. Aber so ähnlich sieht es jedes Jahr bei vielen Familien immer wieder aus.

An diesem Weihnachtsfest könnte man daran jedoch etwas ändern, damit die Feiertage weniger mächtig und stattdessen gesünder werden, und damit wir das Jahr voller Vitalität beginnen können.

Weihnachten ist normalerweise eine Zeit des Übermaßes - sehr üppige, kräftige und viel zu süße Speisen - und wenn wir uns davon zu viel gönnen, „kann das zu Leberbeschwerden und Verdauungsproblemen, Gewichtszunahme und Überzuckerung führen." Davor warnen Gemma Bes und Estrella Alba, zwei Ernährungs- und Diätetik-Expertinnen, die uns daran erinnern, dass die Ernährung „gesellschaftlichen Charakter" hat und dass es „gesund und ratsam ist", diese Momente mit der Familie und den Freunden zu genießen. Damit man diese Momente genießen kann, ohne zu übertreiben, konzentrieren sie sich mit ihren Ratschlägen auf den Ausgleich, d. h., man soll tagsüber nahrhaft und leicht essen, „damit man dann beim Abendessen keinen übermäßig großen Hunger hat". Außerdem solle man die freie Zeit an den Feiertagen nutzen und sich viel bewegen, denn dadurch reduziere sich der Heißhunger. Und schließlich raten die beiden Ernährungsspezialistinnen, man solle bewusst essen, die Lebensmittel langsam genießen und nicht hinunterschlingen, um dem Körper Zeit zu geben, das Sättigungsgefühl zu signalisieren, sodass man rechtzeitig aufhört.

Cati Palou, Naturheilkundlerin, Ernährungs-Coach und Spezialistin für vegetarische und vegane Küche, erklärt, Weihnachten müsse im Hinblick auf die Ernährung nicht gleichbedeutend mit sinnlosem Essen sein. Deshalb rät sie, das Menü für die Feiertage rechtzeitig vorzubereiten, die Gerichte basierend auf frischen und gesunden Lebensmitteln wie Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte und Cerealien zusammenzustellen und von Tieren stammende, gesättigte Fettsäuren sowie das Trinken von Alkohol zu vermeiden oder zu mäßigen. Und zudem solle man viel Wasser trinken. Im Zusammenhang mit den Süßspeisen schlägt Palou vor, Weihnachtsgebäck und Desserts mit natürlichen Zutaten wie Datteln, Nüssen und Obst zuzubereiten und Zuckerprodukte oder raffinierte Mehle zu meiden.

Wenn all dies nicht ausreicht und wir nach einer Mahlzeit Verdauungsbeschwerden haben, empfiehlt Cati Palou, heißes Wasser zur Hand zu haben und verdauungsfördernde Tees zuzubereiten, beispielsweise mit Kamille, Kardamom, Ingwer oder Fenchel. Flüssige Aloe Vera helfe gegen Sodbrennen und man solle so viel wie möglich ausruhen und schlafen, denn schließlich seien die Feiertage ja zur Erholung gedacht.

Nach den Feiertagen solle man nach Aussagen von Bes und Alba besser keine Diät beginnen, sondern von Grund auf daran arbeiten, die Gesundheit wiederherzustellen und aufrechtzuerhalten, indem man grundsätzliche seine Gewohnheiten ändere, ohne Radikalkuren und ohne schnelle und wenig nachhaltige Ergebnisse zu suchen. Stattdessen solle man realistische, stabile Gewohnheiten anstreben, angepasst an die Bedürfnisse jedes Einzelnen.

● HOW TO SURVIVE THOSE DELICIOUS CHRISTMAS TEMPTATIONS

A table that is larger than usual, laid with red tablecloths and golden decorations; a kitchen piled high with stacks of plates and trays and hardly an inch of free space; the sound of laughter, children running here and there and delicious smells wafting from the oven. It must be Christmas time again. Or perhaps not yet. However, for many families the scene repeats itself year after year.

Yet by introducing just a few changes, this Christmas could be a lighter, healthier season, helping to get the New Year off to an energy-charged start.

Christmas is almost always a time of excess – large, heavy meals and an excess of sugar. Indeed, overindulging "can lead to liver congestion, digestive problems, weight gain and candidiasis caused by too much sugar", nutritionists and dieticians Gemma Bes and Estrella Alba explain, although they also stress that eating is a "social activity" and sharing these occasions with friends and family is both "healthy and advisable". In order to enjoy those occasions without overeating, they particularly recommend the idea of compensation: eating small, healthy meals during the day "so that you are not ravenous by dinnertime". They also urge taking advantage of our free time to get some exercise, as this will reduce anxiety. Finally, these two nutritionists encourage mindfulness when eating, "taking time to savour the flavours and appreciate them rather than just gulping down our food. That way we will know when we are full and stop in time".

Cati Palou, a naturopath and nutritional coach specialised in vegetarian and vegan cuisine, tells us that Christmas "doesn't have to be a time when our eating gets out of control". She advises planning the menu for key dates well in advance; basing meals on real, healthy foods such as fruit, vegetables, legumes and cereals, whilst avoiding or limiting saturated animal fats and alcohol intake, drinking lots of water instead. As for sweets, Palou suggests making desserts and the traditional turrón nougats from natural ingredients such as dates, dried fruits and nuts and fresh fruit, eliminating sugar and refined flour.

If all this is not enough and we still experience digestive discomfort after a heavy lunch or dinner, then Cati Palou recommends boiling up some hot water for an infusion of chamomile, cardamom, ginger or fennel to aid digestion. Another option is to take liquid aloe vera to combat gastric acidity, as well as getting as much rest and sleep as possible, as this is also a season for rest and relaxation.

Once the festivities are over, both Bes and Alba advise against going on a diet: "the best thing is a long-term plan to recover and maintain health, changing our basic habits, without any dramatic changes or crash diets in order to obtain fast results that simply won't last; instead, it is important to acquire realistic, stable habits tailored to individual needs.

Planazos por Mallorca

Antonio Brugada. Palma

Estas fechas navideñas son propicias para hacer planes. Los días ociosos entre celebraciones son una oportunidad para compartir y disfrutar de la naturaleza, con la familia o con los amigos. Son estos días que el tiempo alarga su cadencia, que parece que huye del frenesí que invade nuestras vidas y podemos (¡Por fin!) ocuparnos de nosotros y relacionarnos, pausadamente, con los demás y nuestro entorno. Es el milagro, el regalo, que nos hace la Navidad. Aprovechemos, pues, este regalo y disfrutémoslo con avidez. Para ello, les propongo seguidamente varios planes sin salir de la isla. Unos son adecuados para hacer en familia, con los niños, abuelos y mascotas; otros, para disfrutar con los amigos o en pareja; o solo, si se tercia. La naturaleza está allí y acá, esperándonos. ¡Hay que salir! ¡Estar activos! No importa el tiempo que haga: si llueve, el bosque empapado se vuelve mágico; si nieva es una bendición y si hace sol, un día de esos en que el azul recorta los contornos, podremos admirar esa línea maravillosa que separa el mar del cielo.

EN EL BOSQUE ENCANTADO

Alrededor del monasterio de Lluc, en pleno corazón de la Serra de Tramuntana, hay un lugar mágico donde las rocas cársticas, moldeadas durante años por la lluvia, forman un laberinto de figuras azarosas y los árboles del bosque, encinas y pinos, tamizan la luz cenital. Un lugar ideal para ir de paseo con la familia. La excursión parte del refugio de Son Amer, donde se puede aparcar cómodamente el coche. El camino se coge junto a las casas en dirección a Lluc. Es un camino de herradura, de piso firme, que está perfectamente señalizado. Descendemos. A unos doce minutos atravesaremos la carretera que lleva al monasterio. Justo en ese lugar encontraremos un letrero indicador donde se detallan todas las rutas recomendadas para recorrer la zona: itinerarios, dificultad y horarios. El camino se adentra en el Lucus (esta palabra latina significa bosque sagrado, bosque encantado, de ella deriva el topónimo Lluc) y nuestros pasos serpentean entre rocas…' ¡El bosque nos espera! www.lluc.net

UNA MERIENDA EN LAS ALTURAS

Hay un plan magnífico, muy recomendable, en estas fechas navideñas, que consiste en subir, temprano, cuando despunta el día, al Puig de l'Ofre. Es una ascensión sin ninguna dificultad: desde el parking del embalse de Cuber se tarda una hora y tres cuartos. El desnivel es aproximadamente de trescientos metros. Hay que coger ritmo de marcha al principio, aprovechando que el trayecto del camino es plano, para ir despertando, poco a poco, al cuerpo. Luego, cuando la cosa se pone empinada, respirar profundo y ascender pausadamente. Es muy recomendable durante la ascensión irse parando para admirar el paisaje: a nuestra derecha las estribaciones del Puig Mayor, la Serra de Son Torrella y el Port de Soller; a la izquierda, hacia levante, se divisa todo el Pla y la isla de Cabrera. Sin darnos cuenta estaremos en la cima. Como hemos empezado temprano y hecho ejercicio, apetece tomar algo. Es el momento de merendar. ¡Estamos solos! A nuestros pies las moles gemelas de Alcadena y el Castell de Alaró, y el valle de Orient escondido entre la niebla; y al fondo, la isla entera.

Para berenar recomiendo no excederse porque aún nos quedan ágapes navideños por celebrar; por tanto, unas rebanadas de pan moreno con mantequilla y un poco de salmón o pavo trufado y rúcula, se convertirán, junto con el paisaje que contemplamos, en una delicatessen. Para aquellos que les gusta el vino es oportuno subir con una buena bota repleta de clarete y para finalizar, que mejor que unos jugosos gajos de naranja.

'Mientras comemos, hablamos de lo humano y de lo divino; y arreglamos un poco el mundo…' ¡No hay como merendar con un grupo de amigos en las alturas! www.caminosdemallorca.blogspot.com

PEDALEANDO ENTRE LA CAMPIÑA

Este plan es ideal para hacer con los niños, se trata de recorrer con bicicleta la Via Verda. Un recorrido que transcurre por el trazado de la antigua vía del tren que unía Manacor con Artá. Es un camino llano, amable, que transcurre entre campos de cereal, almendros, marjades y pinos. Un camino para disfrutar de la naturaleza en familia, con amigos, con tu perro…, o con todos a la vez. Basta con montarte en una bicicleta y ¡Zas!, el campo es tuyo. El recorrido de la Via Verda, de punta a punta, es de 29 kilómetros. Ida y vuelta (basta hacer la suma) no está nada mal. Aunque, por supuesto, no es necesario hacerlo todo: se puede dejar algún coche en puntos estratégicos: sant Llorenç des Cardassar, son Carrió, son Servera, … O dar la vuelta cuando nos venga en gana. Además, esta vía nos da la posibilidad de acercarnos a monumentos muy interesantes e importantes de nuestra historia, como la Basílica paleocristiana de son Peretó o el Poblat talaiótic de ses Païsses.

'Mis pulmones se hinchan de aire puro. ¡Huelo a hierba! Armonizo la cadencia de mi pedaleo con el paisaje…' No lo duden, es un ¡Gran Plan! Via Verda, www.caib.es

TOCAR EL CIELO

Este plan que les propongo es la ascensión al Puig Tomir por el Pas de la Pared. Es una variante muy interesante y bella de subir a la cima. Esta excursión no tiene ninguna dificultad extrema, pero es exigente dado que en una hora y media se sube 500 m de desnivel. Es recomendable para montañeros avezados. El Pas se encuentra en la vertiente oeste de la montaña y se accede al mismo desde un punto del antiguo camino de Lluc a Pollensa.

Una vez arriba, en la cima se divisa toda la zona noreste de la isla con las majestuosas bahías de Alcudia y Pollensa, el Puig Roig, el Puig Femenias, el Castell del Rei..., y las posesiones de Muntanya, Mossa…, y al fondo medio escondida la idílica Pedruixella.

'… y cuando llegamos a la cumbre, las rocas recortaban el azul y pudimos tocar el cielo.' ¡A esta montaña vale la pena subir! Pas de la pared, www.wikiloc.com

● GROSSARTIGE VORHABEN AUF MALLORCA

In der Weihnachtszeit planen wir gerne Unternehmungen für die Feiertage. Die freien Tage zwischen den Festtagen sind die ideale Gelegenheit, gemeinsam mit der Familie oder den Freunden die Natur zu genießen. Das sind die Tage, an denen die Uhr langsamer tickt, es scheint, dass wir der Hektik, die sonst unser Leben bestimmt, entfliehen, uns (endlich!) in aller Ruhe um uns selbst, andere und unser Umfeld kümmern können. Das ist

Uno de los pueblos más bellos de Mallorca, Orient, entre el Puig d'Alaró y la Serra d'Alfabia. ● FOTO: SHUTTERSTOCK

das Wunder, das Geschenk, das uns die Weihnachtszeit macht. Dieses Geschenk sollten wir nutzen und intensiv genießen. Im Anschluss möchte ich Ihnen dazu einige Vorschläge machen, für die Sie die Inseln nicht verlassen müssen. Einige sind geeignet für die ganze Familie, mit den Kindern, den Großeltern und Haustieren; andere für ein Zusammensein mit Freunden oder zu zweit; oder, wenn es sich ergibt, auch alleine. Die Natur ist hier und da, sie wartet auf uns, lädt uns ein, hinauszugehen, aktiv zu sein! Es ist ganz egal, wie das Wetter ist: Wenn es regnet, wird der nasse Wald zum Zauberwald; wenn es schneit, ist das ein Segen, und wenn die Sonne scheint, an einem Tag, an dem das Blau die Umgebung markiert, können wir diese herrliche Linie bewundern, die das Meer vom Himmel trennt.

IM ZAUBERWALD

Rings um das Kloster Lluc, mitten im Herzen der Serra de Tramuntana, gibt es einen magischen Ort, wo das Karstgestein, über lange Jahre vom Regen geformt, ein Labyrinth aus ungewissen Figuren bildet und die Bäume des Waldes, Steineichen und Pinien, das Licht von oben filtern. Ein ideales Ziel für einen Spaziergang mit der Familie.

Der Ausflug beginnt an der Schutzhütte Son Amer, wo man bequem das Auto parken kann. Neben den Häusern geht der Weg in Richtung nach Lluc ab. Es handelt sich um einen Saumpfad mit festem Belag, der perfekt ausgeschildert ist. Wir gehen bergab. Nach ca. zwölf Minuten überqueren wir die Straße, die zum Kloster führt. Genau an dieser Stelle befindet sich ein Schild, auf dem alle empfohlenen Routen in der Gegend aufgeführt sind: Wege, Schwierigkeitsgrad und Dauer.

‚Der Weg führt in den Lucus (dieses lateinische Wort bedeutet „heiliger Wald" oder „Zauberwald", wovon der Ortsname Lluc abgeleitet ist) und schlängelt sich zwischen Felsen hindurch…' Der Wald erwartet uns! www.lluc.net

EIN PICKNICK HOCH IN DEN BERGEN

Ein herrlicher, sehr empfehlenswerter Ausflug in dieser weihnachtlichen Jahreszeit ist ein Aufstieg früh morgens, bei Tagesanbruch, auf den Puig de l'Ofre. Der Aufstieg bietet keinerlei Schwierigkeiten: vom Parkplatz am Cuber-Stausee aus braucht man ca. 1 Stunde und 45 Minuten. Der Höhenunterschied beträgt ungefähr dreihundert Meter. Am Anfang sollte man seinen

Una vista panorámica de la Serra de Tramuntana, Patrimonio de la Humanidad de la Unesco • FOTO: SHUTTERSTOCK

Rhythmus finden, solange der Weg noch eben verläuft, um den Körper allmählich aufzuwärmen. Danach, wenn es steiler wird, tief atmen und langsam aufsteigen. Während des Aufstiegs sollte man immer wieder anhalten und die Landschaft bewundern: rechts sieht man die Ausläufer des Puig Mayor, die Serra de Son Torrella und den Hafen Port de Soller; auf der linken Seite, in Richtung Osten, erstreckt sich das ganze Es Pla Gebiet und man kann die Insel Cabrera sehen. Ohne es richtig zu merken, sind wir schon auf dem Gipfel. Da wir früh aufgestanden sind und uns bewegt haben, ist ein Picknick sicher willkommen. Der Augenblick für einen Snack ist gekommen - und wir sind alleine! Zu unseren Füßen sehen wir die Zwillingsberge Alcadena und Alaró, mit der Burgruine Castell de Alaró, und das Tal Valle de Orient, das sich im Nebel verbirgt. Im Hintergrund ist die ganze Insel zu sehen.
Zum Berenar, wie man auf mallorquinisch für Picknick machen sagt, sollten wir vielleicht nicht allzu üppig sein, denn wir haben ja noch die verschiedenen weihnachtlichen Festessen vor uns. Ein paar Scheiben Schwarzbrot mit Butter und etwas Lachs oder getrüffelte Putenwurst und Rucola werden hier in dieser wunderschönen Landschaft zu einer wahren Delikatesse. Für alle, die gerne ein bisschen Wein trinken, wäre es eine gute Idee, einen der typischen Ledertrinkbeutel, eine Bota de Vino, gefüllt mit einem leichten Clarete, dabeizuhaben, und als Nachtisch vielleicht eine saftige Orange.
‚Während des Essens unterhalten wir uns über Gott und die Welt, und bringen die Welt ein wenig besser in Ordnung.' Es gibt nichts Schöneres, als mit den Freunden hoch in den Bergen Picknick zu machen! www.caminosdemallorca.blogspot.com

AUF DEM FAHRRAD DURCH DIE MALLORQUINISCHEN FELDER

Dieser Ausflug, den man hervorragend mit Kindern machen kann, führt mit dem Fahrrad über den Fernradweg Via Verda, eine Route, die der früheren Bahnverbindung zwischen Manacor und Artá folgt. Der Weg ist eben, angenehm und verläuft zwischen Getreidefeldern, Mandelbäumen, Marjades (Terrassenfelder) und Pinien. Ein Weg, den man mit der Familie, Freunden, dem Hund - oder auch mit allen gleichzeitig, in der Natur genießen kann. Sie müssen einfach nur auf ein Fahrrad steigen und schon haben Sie das Land zur Verfügung.
Die Strecke der Via Verda, ist von Anfang bis zum Ende 29 Kilometer lang. Hin und zurück (also das Doppelte) ist gar kein schlechter Ausflug. Aber natürlich muss man den Weg nicht unbedingt ganz zurücklegen. Man kann an strategischen Punkten ein Auto parken: Sant Llorenç des Cardassar, son Carrió, son Servera … Oder Sie können einfach umdrehen, wann immer Sie möchten. Auf diesem Weg kommen wir außerdem bei sehr interessanten und bedeutenden Sehenswürdigkeiten aus unserer Geschichte vorbei, wie z. B. die paleochristliche Basilika von Son Peretó oder das Poblat talaiótic (taialotische Siedlung) von ses Païsses.
‚Meine Lungen füllen sich mit reiner Luft. Es duftet nach Gras! Ich trete etwas langsamer in die Pedale, um die Landschaft zu bewundern …' Kein Zweifel, das ist ein guter Plan! Via Verda, www.caib.es

DEN HIMMEL BERÜHREN

Der Ausflug, den ich Ihnen jetzt vorschlage, ist der Aufstieg auf den Puig Tomir über den Pas de la Pared. Die Strecke ist eine sehr interessante und schöne Variante für den Weg auf den Gipfel. Sie hat eigentlich keine extremen Schwierigkeiten, ist aber ziemlich anspruchsvoll, da man in eineinhalb Stunden einen Höhenunterschied von 500 m zurücklegt. Empfehlenswert für erfahrene Bergsteiger. Der Pas befindet sich auf der Westseite des Berges und man erreicht ihn von einer Stelle des alten Wegs von Lluc nach Pollensa aus.
Oben angelangt kann man vom Gipfel aus den ganzen nordöstlichen Teil der Insel mit den majestätischen Buchten von Alcudia und Pollensa, den Puig Roig, den Puig Femenias, die Festung Castell del Rei u.v.m. überblicken, ebenso wie die großen ländlichen Anwesen Muntanya, Mossa usw. und im Hintergrund halb verborgen die idyllische Pedruixella.
‚… und als wir den Gipfel erreichten, durchschnitten die Felsen das Blau und wir konnten den Himmel berühren.'
Dieser Aufstieg ist die Mühe wert! Pas de la pared, www.wikiloc.com

GREAT THINGS TO DO ON MAJORCA

The festive season is the perfect opportunity for getting out and about. The lazy days between celebrations are ideal for experiencing and enjoying nature in the company of friends or family. These are days when time seems to slow down, providing a welcome break from the frenzied hustle and bustle that rules our lives and enabling us (at long last!) to take time out to spend time with others in tune with our environment. This is part of the magic of this special time of year and the authentic Christmas miracle. So let's take advantage of this special gift and enjoy it to the full. Here you will find a range of suggestions of things to do without leaving the island. Some are just the thing for a family outing with the kids, grandparents and pets; others are meant for sharing with friends or our partner, or even for enjoying alone if you get the chance. Nature is out there, waiting for us. It's time to be active and get out and about! Never mind the weather: if it rains, the forests take on a magical air; snow is always a blessing and if the sun shines on one of those crisp clear days under a brilliant blue sky, then we can admire the fabulous line that separates the sea from the sky.

IN THE ENCHANTED FOREST

Not far from Lluc Monastery, in the heart of the Serra de Tramuntana mountain range, nestles a magical spot where the karst rock formations, shaped over the years by the rain, form a labyrinth of haphazard figures whilst the holm oak and pine forests filter the light, casting intriguing shadows and pools of light. The perfect spot for a family walk.
The itinerary starts from the Son Amer shelter, which provides convenient parking space. The route runs past the houses in the direction of Lluc. It is a horse track with a firm surface and well signposted. After some twelve minutes we cross a road leading to the monastery. At this spot an information sign provides details of all the routes that explore the area, including the itineraries, the degree of difficulty and duration.
'The route makes its way into the Lucus (a Latin word meaning scared or enchanted forest and the origin of the name Lluc). Our route meanders among the rocks…' The forest awaits! www.lluc.net

AN AUTHENTIC HIGH TEA

A really great and highly recommendable activity for this Christmas is to take an early morning hike up to the top of the Puig de l'Ofre mountain. It is an extremely easy climb – a mere hour and three quarters from the car park at the Cuber reservoir. It is an uphill climb of around three hundred metres. A good strategy is to build up a good pace right from the start, which takes in a flat stretch, gradually warming up your body. Then, when the terrain becomes steeper, you should take a deep breath and make your way uphill slowly. We strongly recommend stopping from time to time to admire the scenery: to your right the foothills nestling beneath Mount Puig Mayor, the Serra de Son Torrella mountains and Port de Soller; to the left, looking eastwards, we can see the entire Pla region and Cabrera Island. Almost before you realise it you will have reached the summit. The early start and exercise will have given you an appetite, so it is the perfect opportunity to stop for something to eat and drink. In complete solitude! Below us are the twin massifs of Alcadena and Castell de Alaró, the Orient Valley shrouded in the mist, and the entire island stretching out in the background.
When it comes to the bereneta – the Majorcan version of high tea – moderation is the order of the day, as the Christmas feasting is still far from over. Ideal options include slices of brown bread and butter, accompanied by a little salmon or truffled turkey and rocket, which, eaten against the stunning backdrop, will taste absolutely delicious. Wine lovers should not miss the chance to take a wineskin filled with claret, and to round off this delicious snack, what could be better than juicy slices of orange.
'As we ate, we spoke of the divine and the mundane, and did our share in putting the world to rights…' There is nothing like enjoying high tea with friends in the clouds! www.caminosdemallorca.blogspot.com

PEDALLING AROUND THE COUNTRYSIDE

A bicycle ride along a Via Verda or 'Green Way' is the perfect activity for those seeking to keep the kids entertained. A route that follows the former railway line between Manacor and Artá. It is a flat, cyclist-friendly route that makes its way through cereal fields, almond trees, marjades (terraced fields) and pine groves that is ideal for enjoying the marvels of nature with the family, friends or your dog…or all of them together. Simply hop on your bike and… there you have it! The countryside is at your feet.
This Green Way covers 29 kilometres from start to finish. Not bad for a round trip (simply do your numbers). Although of course you do not have to complete the entire route: cars can be left at strategic points, such as Sant Llorenç des Cardassar, Son Carrió, Son Servera, … or you can simply turn back whenever you feel like it. Moreover, this way enables us to discover a number of intriguing monuments that have played a major role in our history, such as the Paleo-Christian Basilica of Son Peretó or the Talaiotic village of Ses Païsses.
'My lungs fill with clean, fresh air. I can smell the grass! The rhythm of my pedalling is in complete tune with the landscape...' There can be no doubt about it; it's a grand idea! Via Verda, www.caib.es

TOUCHING THE SKY

This activity consists of climbing up Puig Tomir mountain along the Pas de la Pared pass. This is a fascinating and breathtakingly beautiful route to the top. Although it cannot be considered extremely difficult, it does represent something of a challenge as there is a 500 metre uphill climb in just an hour and a half and is therefore only recommendable for experienced climbers. The Pas is situated on the mountain's west face and is accessed via a spot on the former Lluc to Pollensa road.
Once at the top, the summit affords views of the entire north-eastern area of the island, including the majestic bays of Alcudia and Pollensa, Puig Roig and Puig Femenias mountains, Castell del Rei or King's Castle… and the villages of Muntanya and Mossa… whilst in the midground nestles the idyllic Pedruixella.
'… and once we reached the summit, the rocks sliced the clear blue sky, enabling us to touch it.'
This is a mountain that is definitely worth climbing! Pas de la pared, www.wikiloc.com

Más allá de Mallorca

M. G. Palma

ISLANDIA

Capital: Reikiavik.
Población: 331.000 habitantes. Idioma: islandés.
Moneda: corona islandesa.
¿Cómo llegar? Vuelo vía Frankfurt con Lufthansa.

La segunda isla más grande de Europa, sólo por detrás de Gran Bretaña, es el lugar perfecto para conocer el invierno cerca del círculo polar ártico, pero con temperaturas más suaves que en otros países europeos de las mismas latitudes. Resulta fácil moverse por este destino, por su pequeño tamaño y por el uso habitual del inglés de sus habitantes. Tienen numerosos atractivos naturales, como sus glaciares o la península de Snaefells, y hechos por la mano del hombre, como el balneario geotermal Blue Lagoon, sin olvidar una visita a su vibrante capital, Reikiavik, centro cultural, social y gastronómico del país.

Curtiembre y paisaje urbano de Fez. • FOTO: PIXABAY

FEZ (MARRUECOS)

Población: cerca de 2 millones de personas.
Idiomas: árabe y francés (lenguas oficiales).
Moneda: dirham.
¿Cómo llegar? Vuelo vía Barcelona con Ryanair.

Además de tener la universidad más antigua en funcionamiento del mundo, la laberíntica Fez concentra gran parte de su encanto en su área más antigua, Fez el-Bali, nacida en el siglo VIII y cuyas miles de callejuelas no caben en ningún mapa, por lo que resulta recomendable contratar un guía oficial. Lo mejor es recorrerla sin prisas, saboreando un té con menta en alguna de sus terrazas, regateando en sus zocos y visitando sus escuelas coránicas y residencias estudiantiles, aprovechando para hacer alguna excursión, por ejemplo, a las ruinas romanas de Volubilis o a la antigua ciudad imperial de Meknes.

CHAMONIX/MONT-BLANC (FRANCIA)

Población: unas 9.000 personas.
Idioma: francés
Moneda: euro
¿Cómo llegar?: Vuelo a Ginebra con Swiss y transporte por carretera

Si hay un atractivo innegable del invierno es la nieve y Mont-Blanc es un lugar espectacular para disfrutar de ella. Cerca de Ginebra y con facilidad para la comunicación en diversos idiomas, Chamonix /Mont-Blanc permite practicar todo tipo de deportes invernales (esquí de montaña y de fondo, parapente, escalada…), pero también pasear con raquetas por senderos nevados, visitar el Mar de Hielo de Montenvers, viajar en un trineo tirado por perros y por supuesto subirse al mundialmente famoso teleférico Aiguille du Midi, que en 20 minutos transporta a 3.842 metros de altura y al 'Salto al Vacío', un impresionante mirador de cristal donde sentir el vértigo de la altura y de las mejores vistas al Mont-Blanc.

ZAGREB (CROACIA)

Población: cerca de 1 millón de personas
Idioma: croata.
Moneda: kuna croata.
¿Cómo llegar? Vuelo vía Frankfurt con Lufthansa.

En un momento del año en que las costas de Croacia no se llevan todo el protagonismo, es el momento de visitar su capital, Zagreb, antes de que la ampliación de su aeropuerto llene de visitantes esta pequeña joya balcánica. Mezcla de aire imperial (no en vano es llamada la pequeña Viena croata) y de arquitectura soviética, en esta bella y acogedora ciudad el visitante está invitado a mezclarse con la población local en el mercado de Dolac, en los lagos Bundek y Jarun, en el museo de las Relaciones Rotas, en la Iglesia de San Marcos y, por supuesto, en el funicular más corto del mundo que une desde 1890 las partes alta y baja de la ciudad en sólo 55 segundos.

• ABGESEHEN VON MALLORCA

ISLAND

Hauptstadt: Reykjavik.
Bevölkerung: 331.000 Einwohner.
Sprache: Isländisch
Währung: Isländische Krone.
Anreise Flug über Frankfurt mit Lufthansa.

Die zweitgrößte Insel Europas nach Großbritannien ist ein fantastisches Reiseziel, um den Winter in der Nähe des arktischen Polarkreises, aber bei milderen Temperaturen als in anderen europäischen Ländern auf denselben Breitengraden zu erleben. Da dieses Reiseziel relativ klein ist und die Bewohner normalerweise Englisch sprechen, ist es einfach, sich hier zurechtzufinden. Es gibt zahlreiche natürliche Sehenswürdigkeiten, wie die Gletscher und die Halbinsel Snæfellsnes, ebenso wie andere, von Menschenhand gemachte, wie der geothermische Kurort Blue Lagoon, und natürlich auch ein Besuch in der pulsierenden Hauptstadt, Reykjavik, dem kulturellen, gesellschaftlichen und gastronomischen Zentrum des Landes.

FEZ (MAROKKO)

Bevölkerung: Knapp 2 Millionen Einwohner.
Sprachen: Arabisch und Französisch (offizielle Sprachen).
Währung: Dirham.
Anreise Flug über Barcelona mit Ryanair.

Die labyrinthische Stadt Fez hat nicht nur die älteste, noch in Betrieb befindliche Universität der Welt, sondern konzentriert auch einen Großteil ihres Charmes in ihrer Altstadt, Fez el-Bali, errichtet im 8. Jahrhundert. Die Tausenden von Gässchen sind in keinem Stadtplan verzeichnet, weshalb es ratsam wäre, einen offiziellen Stadtführer zu verpflichten. Am besten schlendert man ohne Eile durch die Gassen, genießt auf einer der Terrassen einen Minze-Tee, handelt auf den Märkten und besucht die Koranschulen und Studentenwohnheime. Außerdem sollte man unbedingt einen Ausflug zu den römischen Resten von Volubilis oder zur früheren Kaiserstadt Meknes machen.

CHAMONIX/MONT-BLANC (FRANKREICH)

Bevölkerung: ca. 9.000 Einwohner.
Sprache: Französisch
Währung: Euro
Anreise Flug nach Genf mit Swiss und dann Weiterfahrt auf der Straße

Im Winter ist der Schnee unleugbar schön und der Mont-Blanc ist ein spektakuläres Gebiet, um dies alles zu genießen. Ganz in der Nähe von Genf und mit der Möglichkeit, sich in verschiedenen Sprachen verständigen zu können, bietet Chamonix/Mont-Blanc die verschiedensten Wintersportmöglichkeiten (Alpin-Ski und Langlauf, Paragliding, Klettern u.v.m.), aber man kann dort auch mit Schneeschuhen auf verschneiten Wegen spazieren gehen, das Eismeer von Montenvers besuchen, mit einem von Hunden gezogenen Schlitten fahren und selbstverständlich mit der weltbekannten Seilbahn Aiguille du Midi fahren, die den Besucher in 20 Minuten in 3.842 m Höhe zu dem beeindruckenden Aussichtspunkt aus Glas namens „Der Schritt ins Leere" bringt, von wo aus man die schwindelige Höhe und den schönsten Blick auf den Mont-Blanc genießen kann.

La impresionante cascada de Seljalandsfoss. • FOTO: PIXABAY

ZAGREB (KROATIEN)

Bevölkerung: Knapp 1 Millionen Einwohner
Sprache: Kroatisch
Währung: Kroatische Kuna
Anreise Flug über Frankfurt mit Lufthansa.

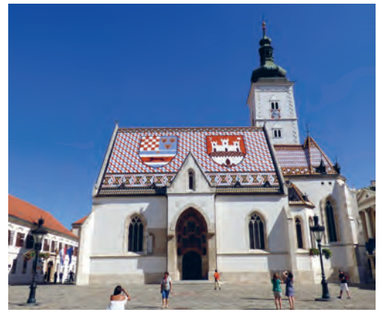
In einer Jahreszeit, in der die kroatischen Küsten nicht die absolute Hauptrolle spielen, ist der Augenblick für einen Besuch in der Hauptstadt Zagreb genau richtig, bevor die Erweiterung des Flughafens dieses kleine Juwel im Balkan mit Besuchern überfüllt. Mit einer Kombination aus kaiserlichem Flair (nicht umsonst wird die Stadt das kleine kroatische Wien genannt) und sowjetischer Architektur wird der Besucher in dieser schönen und gastfreundlichen Stadt eingeladen, sich auf dem Dolac-Markt unter die einheimische Bevölkerung zu mischen, die Seen Bundek und Jarun zu besuchen, das Museum der Zerbrochenen Beziehungen und die Markuskirche anzusehen, und selbstverständlich auch mit der kürzesten Zahnradbahn der Welt zu fahren, die seit 1890 in nur 55 Sekunden den oberen Teil mit dem unteren Teil der Stadt verbindet.

• APART FROM MALLORCA

ICELAND

Capital: Reykjavik
Population: 331,000
Language: Icelandic
Currency: Icelandic Krona
How to get there: Fly with Lufthansa via Frankfurt

One of Europe's largest islands, second in size only to Great Britain, this is the perfect destination to experience winter close to the Arctic Circle, as it boasts milder temperatures than other European countries on the same latitudes. Getting around the country is easy, thanks to its relatively small size and the fact that the locals are used to speaking English. It offers a large number of natural wonders, including the glaciers or the Snæfellsnes Peninsula, as well as manmade attractions, such as the Blue Lagoon Geothermal Spa. Also not to be missed is a tour of the lively capital, Reykjavik, the country's cultural, social and gastronomic hub.



Iglesia de San Marcos. • FOTO: PIXABAY

FEZ (MOROCCO)

Population: almost 2 million
Languages: Arab and French (official languages).
Currency: Dirham.
How to get there: Fly with Ryanair via Barcelona

In addition to boasting the world's oldest working university, much of Fez's charm lies in the maze-like streets of its oldest quarter, Fez el-Bali. Founded in the 8th century, the literally thousands of streets that make up this district simply wouldn't fit on a map, so we strongly advise hiring an official guide. The best option is to take a leisurely stroll around the area, stopping off for a delicious mint tea at one of the street cafés, bartering in the souks or visiting the Quran Schools and students' halls of residence. Visitors should also take the time to explore sites outside the city such as the Roman ruins of Volubilis or the ancient imperial city of Meknes.

CHAMONIX/MONT-BLANC (FRANCE)

Population: around 9,000
Language: French
Currency: Euro
How to get there: Fly to Geneva with Swissair and then by road

Snow is undoubtedly one of our favourite winter attractions and Mont Blanc is a breathtaking destination in which to enjoy it to the full. Not far from Geneva and offering easy communication in various languages, Chamonix/Mont-Blanc offers practically the full range of winter sports (Alpine and cross-country skiing, paragliding, mountaineering, etc.), as well as the chance to go snowshoeing along frozen tracks, visit the Montenvers Sea of Ice, go for a dog sleigh ride and of course take a trip on the world-famous Aiguille du Midi cable car: in just 20 minutes it takes you up to an altitude of 3,842 metres and the 'Step into the Void', a spectacular glass lookout point from which to experience vertiginous thrills and admire the finest views of Mont Blanc.

ZAGREB (CROATIA)

Population: just under 1 million
Language: Croatian.
Currency: Croatian Kuna
How to get there: Fly with Lufthansa via Frankfurt

This is a quieter season on the Croatian coastline, and the perfect time to visit the country's capital, Zagreb, before the crowds start flocking to this tiny Balkan jewel following the extension work on its airport. With its mix of imperial airs (hence the nickname 'Croatia's little Vienna') and Soviet architecture, this beautiful and welcoming city invites visitors to mingle with the locals at Dolac Market, relax at lakes Bundek and Jarun, or tour the Museum of Broken Relationships and St Mark's Church, and of course take a trip on the world's shortest funicular, which since 1890 has connected the lower and upper districts of the city in just 55 seconds.

Viajera Navidad

Aunque hay muchos destinos entre los que se puede elegir, algunos son especialmente atractivos para estos días. Por ello, B the travel Brand nos acerca algunas propuestas viajeras pensadas para estas fiestas.

Calor en medio del frío invernal, el Caribe es sin duda tu destino. Seguro que ya te estás imaginando en sandalias y bermudas en pleno mes de diciembre o de enero, dándote un baño en el mar o en las maravillosas piscinas de los resorts caribeños. O si deseas algo más paradisíaco aún, ¿qué tal las Maldivas? Brindar por el año nuevo en el Índico a una temperatura de 28 grados tiene que ser toda una experiencia.

Para los que quieren cumplir un sueño navideño, Finlandia puede ser un lugar ideal para no sólo conocer de cerca uno de los países más felices, tranquilos y sostenibles del mundo, sino sobre todo ver en persona a uno de los personajes por excelencia de estas fechas: Papá Noel en su pueblo de Rovaniemi, en Laponia.

Los viajeros en familia tienen en Marruecos la posibilidad de conocer a los Reyes Magos durante una fascinante travesía en dromedario por las impresionantes dunas de Erg Chebbi, durmiendo en haimas y comiendo recetas al estilo bereber. Una gran aventura para todas las edades en un destino muy cercano y aún poco conocido como es el sur de Marruecos.

Viaje de cine, Nueva York es tu mejor opción. Sí, las has visto tantas veces en el cine que te parece conocerla, pero si no has estado allí no has podido captar aún todo lo que pude ofrecerte la ciudad que nunca duerme. No te quedes sólo en Times Square o en la Quinta Avenida y date un paseo por los barrios más de moda como Dumbo, Meatpacking District, Williambsburg, Hell's Kitchen o Chelsea, y disfruta de sus originales tiendas y su exquisita gastronomía, porque Nueva York es uno de los lugares del mundo que mejor sabe deleitar los paladares de sus visitantes gracias a su impresionante variedad de propuestas.

Natürlich stehen viele Reiseziele zur Auswahl, für diese Feiertage sind jedoch einige besonders attraktiv. Deshalb schlägt uns das Reisebüro B the travel Brand einige Reisen vor, die speziell auf die Weihnachtstage zugeschnitten sind.

Wenn Sie sich in der winterlichen Kälte nach Wärme sehnen, ist die Karibik zweifellos das richtige Ziel für Sie. Sicher können Sie sich mitten im Dezember oder Januar gut in Sandalen und Bermudas vorstellen, beim Baden im Meer oder in den fantastischen Swimmingpools der karibischen Resorts.

Oder, wenn Sie ein noch schöneres Paradies suchen, wie wäre es mit den Malediven? Das neue Jahr im indischen Ozean bei einer Temperatur von 28 Grad zu begrüßen, muss ein großartiges Erlebnis sein.

Für alle, die sich einen Weihnachtstraum erfüllen möchten, könnte Finnland das ideale Reiseziel sein, um nicht nur eines der glücklichsten, ruhigsten und nachhaltigsten Länder der Welt kennenzulernen, sondern vor allem persönlich eine der Persönlichkeiten par excellence in dieser Zeit zu besuchen: Den Weihnachtsmann in seinem Dorf Rovaniemi in Lappland.

Wenn Sie mit der Familie reisen, haben Sie in Marokko die Möglichkeit, bei einem faszinierenden Ausflug auf dem Dromedar durch die eindrucksvollen Dünen der Sandwüste Erg Chebbi, mit Übernachtung in den traditionellen Haima-Zelten und Essen im Stil der Berber den Heiligen Drei Königen zu begegnen. Ein fantastisches Abenteuer für jedes Alter in einem sehr nahegelegenen und dennoch wenig bekannten Reiseziel wie dem Süden Marokkos.

Eine Reise wie im Film: New York ist eine großartige Option. Sicher, Sie haben sie so oft im Kino gesehen, dass Sie den Eindruck haben, sie zu kennen, aber wenn Sie noch nicht wirklich dort waren, können Sie nicht richtig erfassen, was diese Stadt, die niemals schläft, Ihnen alles zu bieten hat. Belassen Sie es nicht einfach nur beim Times Square oder der Fifth Avenue, sondern streifen Sie durch die Stadtteile, die zurzeit besonders aktuell sind, wie z. B. Dumbo, Meatpacking District, Williamsburg, Hell's Kitchen oder Chelsea, und genießen Sie die originellen Geschäfte und köstliche Gastronomie, denn New York ist eine der Städte der Welt, die es am besten versteht, die Gaumen ihrer Besucher mit ihrer eindrucksvollen Vielfalt zu verwöhnen.

Although the choice of destinations is endless, some are particularly attractive at this time of year, so the travel agency B the travel Brand has come up with a number of great travel ideas for the festive season.

If you're looking for hot weather to escape the chilly winter temperatures, then the Caribbean is undoubtedly your destination. You can probably picture yourself wearing a pair of Bermuda shorts and sandals in the middle of December or January, taking a dip in the sea or swimming in the fabulous pools of a Caribbean resort. But if you've set your sights even higher, then how about the Maldives? Toasting the New Year in the Indian Ocean at a temperature of 28 degrees has to be quite something.

For those wishing to make their Christmas dreams come true, Finland offers visitors the chance to discover not just one of the world's happiest, most peaceful and sustainable countries, but also to meet the character everyone is talking about at this time of year: Father Christmas in his hometown of Rovaniemi , in Lapland.

Morocco is a great destination where families will have the opportunity to meet the Three Kings of the Orient during a fascinating camel ride across the spectacular Erg Chebbi dunes, sleeping in traditional 'haima' tents and eating Berber-style dishes. A fabulous adventure for all ages in southern Morocco, a little-known destination yet within easy reach.

For a trip straight from the movies, New York is your best choice. You've seen it so many times on film that everywhere will look familiar, but if you've never actually been there, you won't have had the chance to experience to the full everything the city that never sleeps has to offer. In addition to visiting traditional landmarks including Times Square or Fifth Avenue, stray off the tourist track and take a stroll around trendy districts such as Dumbo, Meatpacking District, Williambsburg, Hell's Kitchen or Chelsea, exploring their original stores and tasting the delicious gastronomy. Indeed, New York is one of those places that knows how to delight visitors' taste buds thanks to its endless range of eateries.

■ El gusto de los viajeros ha cambiado y para adaptarse a las nuevas tendencias viajeras B the travel brand ha creado Xperience, un nuevo concepto de agencia de viajes creado bajo el concepto de que el viaje empieza antes del viaje, cuando empezamos a imaginar, a inspirarnos y a planificarlo. En sus más de 1.200 m2 dotados de las últimas tecnologías, Xperience acoge una amplia gama de contenidos para los amantes de los viajes independientemente de su edad. Así, puedes asistir a charlas, conferencias, talleres, degustaciones o exposiciones, o sencillamente dejarte llevar por la imaginación de la mano de grandes profesionales de los viajes.

■ Die Wünsche der Reisenden haben sich verändert, und um sich an die neuen Reisetrends anzupassen, hat B the travel Brand das neue Reisebürokonzept Xperience geschaffen, das darauf ausgerichtet ist, dass die Reise bereits vor dem tatsächlichen Start beginnt, wenn wir sie uns vorstellen, uns inspirieren lassen und sie planen. Auf über 1.200 m2, ausgestattet mit modernster Technologie, bietet Xperience ein enormes Sortiment an Inhalten für alle Reisefans, unabhängig von deren Alter. Dort können Sie an Gesprächen, Konferenzen, Workshops, Degustationen oder Ausstellungen teilnehmen oder einfach nur von großartigen Reisefachleuten Ihre Phantasie anregen lassen.

■ Tastes in travel have changed, and to keep up with the latest trends B the travel Brand has created Xperience, a new concept in travel agencies based on the idea that your trip starts before you leave, as soon as you start to dream, seek inspiration and make plans. With more than 1,200 m2 equipped with state-of-the-art technology, Xperience boasts a wide range of options for travel lovers whatever their age. You are encouraged to attend talks, lectures, workshops, tasting sessions and exhibitions, or simply to let your imagination run riot, always with the very best help and advice from expert travel advisors.

Mallorca es un entorno ideal para pruebas deportivas en cualquier época del año. • FOTO: B. RAMON

La batalla del cuerpo y la mente

L. D. A. Palma

El deporte ha dejado de ser un pasatiempo para convertirse en una expresión de superación física y mental en la que las mujeres tienen ya una importante presencia, que se iguala a la de los hombres en el caso del *fitness*.

Los deportistas de aire libre encuentran en Mallorca un terreno muy técnico que en ocasiones representa todo un reto. Por ello, los amantes del *trail running* (carrera de montaña) disfrutan de ciertas ventajas a la hora de competir frente a deportistas de otras procedencias o en terrenos más suaves. Y lo mismo ocurre con los ciclistas, que se han trasladado en parte a la montaña ante la sensación de inseguridad que puede generar la carretera. Al *ciclocross* para terrenos menos abruptos y a la *mountain bike* para una montaña más clásica se ha sumado recientemente el enduro, que se practica con una bicicleta de doble suspensión pensada para hacer bajadas espectaculares en el menor tiempo posible.

Y para los que siguen apostando por la carretera este año hay una importante novedad: las bicicletas monoplato con frenos de disco, que ofrecen una frenada más fuerte y un cambio de marchas más sencillo. Esta opción tiene ya sus defensores y sus detractores, "pero que se venda más o menos dependerá de la acogida que tenga entre los equipos profesionales en las próximas carreras", señala Laura Brunot, propietaria de la tienda Cycling Planet de Alaró.

El paisaje urbano hace tiempo que está plagado de *runners*. Los más experimentados cada vez se inclinan más por trasladar su entrenamiento a la montaña e incluso combinarlo con otros deportes. Este es el caso del *swimming run*, una nueva disciplina que ya cuenta con liga propia y que alterna carrera por montaña y natación en el mar. "Aunque viene de los países nórdicos, está calando en Mallorca, donde contamos con una ventaja por nuestro clima: no hace falta neopreno, con un tritraje puedes tanto nadar como correr ", explica Teresa Prior, secretaria del club +QTrail, una entidad que lucha también por igualar el reconocimiento de la mujer en el deporte al del hombre. "En algunos diarios los podios femeninos de algunas disciplinas ni aparecen", subraya Prior.

Son precisamente las mujeres quienes han hecho una gran irrupción en el mundo del *fitness*. "Antes se inclinaban más por las actividades y la tonificación, pero ahora suponen ya el 50 por ciento de los usuarios de la sala de *fitness* y entrenan tan duro como los hombres", explica María Madrid, directora de eventos de Megasport, que apunta como últimas tendencias al *Brazilian Jiu Jitsu* y el *Grappling*, en las que el cuerpo a cuerpo tiene un papel fundamental. "En ellas no hay barreras y creo que ahí está la clave, en que supone un contacto físico total al que ya no estamos acostumbrados", apunta Madrid.

Y para los que prefieren practicar a su aire alguna de las disciplinas más exigentes, el Institut Municipal de Esports (IME) inauguró el pasado verano el primer parque de Palma para practicar Calistenia, conocida también como *street workout*, un deporte totalmente adaptado al medio urbano que utiliza el propio peso corporal como herramienta principal y que trabaja los diferentes grupos musculares para desarrollar agilidad, fuerza y flexibilidad.

Cada vez son más los *runners* que optan por el paisaje montañoso de Mallorca. • FOTO: PIXABAY

● DER KAMPF MIT KÖRPER UND GEIST

Sport ist nicht mehr einfach nur ein Zeitvertreib, sondern er ist zu einer Ausdrucksweise der körperlichen und geistigen Überwindung geworden, bei der auch die Frauen inzwischen sehr präsent sind. Im Fitnessbereich sind sie jetzt ebenso stark vertreten wie die Männer.

Auf Mallorca finden Sportler im Freien ein technisch sehr gut vorbereitetes Terrain, das gelegentlich eine echte Herausforderung darstellt. Deshalb genießen die hier ansässigen Fans von Trail-Running (Landschaftslauf) gewisse Vorteile, wenn sie gegen Sportler aus anderen Gebieten mit weniger anspruchsvollem Gelände antreten. Dies gilt auch für die Radfahrer, die sich zum Teil in die Berge zurückgezogen haben, weil die Landstraßen ein Gefühl der Unsicherheit geben. Zum Rad-Cross auf weniger steilem Gelände und Mountainbike für die klassischeren Bergfahrten ist in jüngster Zeit auch der Enduro-Sport gekommen, bei dem man mit einem Fahrrad mit doppelter Aufhängung so schnell wie möglich spektakuläre Abfahrten bewältigt.

Und für alle, die weiterhin lieber auf der Straße bleiben, gibt es dieses Jahr eine Neuheit: das Fahrrad mit Einfachantrieb und Scheibenbremsen, das eine bessere Bremsleistung und einfacheres Schalten bietet. Diese Option hat bereits ihre Fürsprecher und Gegner, aber laut Laura Brunot, der Inhaberin des Ladens Cycling Planet in Alaró, „hängt es davon ab, was die Profi-Teams bei den nächsten Rennen davon halten, und je nach dem wir es sich gut oder schlecht verkaufen".

In der Stadt sind schon seit langer Zeit viele Runner zu sehen. Die Erfahreneren unter ihnen neigen immer mehr dazu, ihr Training in die Berge zu verlegen oder sogar zu anderen Sportarten überzuwechseln. Dies ist beispielweise der Fall beim SwimmRun, einer neuen Disziplin, die bereits eine eigene Liga hat und bei der das Laufen durch die Berge mit dem Schwimmen im Meer kombiniert wird. „Dieser Sport stammt zwar ursprünglich aus den nördlichen Ländern, aber auf Mallorca haben wir wegen unseres Klimas einen großen Vorteil: hier braucht man keinen Neoprenanzug, mit dem Tri-Anzug kann man sowohl schwimmen als auch laufen", erklärt Teresa Prior, die Sekretärin des Clubs +QTrail, ein Verein, der dafür kämpft, dass Frauen im Sport die gleiche Anerkennung finden wie Männer. Sie weist darauf hin, dass in einigen Ta-

Profesionales y aficionados practican deportes al aire libre. • FOTO: PIXABAY

Deportistas practicando Grappling. • FOTO: MAGASPORT

geszeitungen die Gewinnerinnen einiger Sportarten nicht einmal erscheinen.
Und gerade die Zahl der Frauen ist im Fitnessbereich besonders stark angestiegen. „Früher neigten sie mehr zu Aktivitäten und Muskelstraffung, aber jetzt sind bereits über 50 % der Benutzer in Fitnessstudios Frauen, und sie trainieren genauso hart wie die Männer", erklärt María Madrid, Eventmanagerin bei Megasport. Ihrer Meinung nach sind die jüngsten Trends Brazilian Jiu Jitsu und das Grappling, bei denen der Nahkampf eine wesentliche Rolle spielt. „Dabei gibt es keine Hindernisse und ich glaube, das ist der springende Punkt, denn dies bedeutet einen totalen Körperkontakt, an den wir nicht mehr gewöhnt sind", sagt Madrid.
Und für alle, die lieber im eigenen Rhythmus die anspruchsvollsten Sportarten betreiben möchten, weihte das Institut Municipal de Esports (IME), das städtische Sportinstitut, im vergangenen Sommer den ersten Fitness-Park in Palma ein, in dem man das sog. Street-Workout praktizieren kann, ein Sport, der vollständig an die städtische Umgebung angepasst ist und bei dem man hauptsächlich das eigene Körpergewicht einsetzt, um die verschiedenen Muskelgruppen zu trainieren und Beweglichkeit, Kraft und Flexibilität zu entwickeln.

A BATTLE OF MIND AND BODY

Sport has ceased to be just a leisure activity and is today considered a form of overcoming physical and mental challenges in which women play a major role, and, in the case of fitness, are on a par with men.
Majorca offers outdoor sports enthusiasts a highly technical terrain that on occasions poses a real challenge, which explains why trail running lovers have a series of advantages when competing against athletes from other areas characterised by gentler terrain. The same can be said of cyclists, who, due to the potential lack of safety on the roads, have moved partly into the hills and mountains. In addition to cyclo-cross, which covers gentler terrain, and the classic mountain biking, we can now enjoy 'enduro', practised on dual suspension bikes and allowed for hair-rising downhill rides in the shortest possible time.
Those that continue to prefer road biking should look out for the year's major innovation: single chainset bicycles with disc brakes for a stronger braking action and easier gear shift. Reactions to this option have been mixed, "although sales will depend on their use among professional teams in forthcoming races", explains Laura Brunot, owner of the Cycling Planet store in Alaró.
For some time now, runners seem to have taken over our urban landscapes. As a result, the more experienced are increasingly heading off to the mountains to train, and even prefer to experiment with a mix of sports. An example of this is the 'swimming run', a new option that already has its own league and alternates mountain runs and sea swims. "Although it originated in Scandinavia, it is enjoying considerable popularity on Majorca, where our climate is a definite advantage: you don't have to wear a wetsuit: a trisuit is perfectly suitable for swimming and running", explains Teresa Prior, Secretary of the +QTrail Club, an organisation dedicated to achieving parity in women's and men's sports. "Some newspapers don't even bother to mention the winners of the women's competitions in some sports", Prior adds.
Yet recently women have enjoyed a major presence in the world of fitness. "The focus used to be more on activities and toning, but now women account for 50 per cent of all fitness room users and they train just as hard as men do", María Madrid, Events Director at Megasport, tells us. According to María, the latest trends in this field include Brazilian Jiu-Jitsu and Grappling, where body contact plays a key role. "They break down all barriers and in my opinion, that's where the difference lies; it requires a kind of total physical contact that we are no longer accustomed to", Madrid explains.
For those that prefer to do their own thing when practising some of the most challenging sports, last summer the Municipal Sports Institute (IME in its Spanish initials) opened the first park in Palma where sports lovers can practise 'Calisthenics', also known as 'Street Workout'. Fully adapted to the urban environment, this sport uses body weight as the key tool, working the various muscle groups, as well as honing strength, agility and flexibility.

BIEL AMER
Crítico y experto en arte / Kritiker und Experten in der Kunst / Critic and expert in art

Encuentros con el Arte

La actividad artística de Palma, que abarca toda la isla, tiene diversos puntos álgidos establecidos en el calendario, uno de ellos se fija sobre el fin de año, ese tránsito en el que la ciudad y la isla entera cobra una vida distinta, más amable y tranquila. Poco antes de esa fechas entrañables es cuando museos, centro de arte y galerías presentan sus nuevas exposiciones, aprovechando los días de asueto que suelen tener durante este período, tanto los residentes como los visitantes.
La multiplicidad de propuestas va desde las más tradicionales (incluyen belenes y artesanías decorativas) hasta las exposiciones más vanguardistas, con propuestas que pueden ser desde pintura y escultura hasta fotografía y vídeo.
Para disfrutar de ellas es muy importante, antes de fijar una ruta, comprobar los días y los horarios de apertura para no hacer el trayecto en balde.

CENTRO CULTURAL CONTEMPORÁNEO PELAIRES (pelaires.com)

Dos exposiciones marcadamente distintas ocupan los dos espacios de este antiguo convento ubicado en la calle de Can Verí, en pleno centro urbano. Por un lado, Prudencio Irazábal muestra sus últimas obras pictóricas, telas de mediano y gran formato en el que este artista español residente en EUA, sigue bajo la influencia del la luz y el color para realizar una pintura de apariencia abstracta de gran espectro cromático. Guillermo Rubí propone una sugerente mirada hacia la catástrofe, su impacto social desde una perspectiva creativa, casi de redención.

ES BALUARD (esbaluard.org)

On Anam?-Where are we going? Es la propuesta que presenta el Museo de referencia en Arte Moderno y Contemporáneo de la ciudad. Se trata de una muestra colectiva que propone una reflexión en torno a los límites y las fronteras que permiten o impiden cambios políticos y sociales todo ello con el trasfondo del Mediterráneo.

GALERIA KEWENIG (kewenig.com)

A.R. Penck es uno de los pintores alemanes más destacados del arte del siglo XX. SU pintura ha influido en numerosos artistas de su generación y hasta los más jóvenes observan su pintura por su desenvoltura y su espontaneidad, a caballo entre la abstracción y la figuración menos retórica, alejada de los convencionalismos más academicistas

HORRACH MOYÀ (horrachmoya.com)

Empty Boat de Terence Koh, artista nacido en Pekín nacionalizado canadiense, es uno de esos ejemplos del llamado artista total, ya que su obra no se circunscribe en un único territorio plástico sino que abarca desde el dibujo hasta el vídeo arte, la performance o la instalación. Para la exposición en Palma ha realizado una serie de piezas instaladas en las salas del centro como homenaje a las dársenas del puerto por las que han transitado navegantes, comerciantes, piratas y corsarios.

MUSEU DEL CALÇAT I LA PELL. INCA (incaturistica.es/Facebook: Museu del calçat i de la pell)

Una de las marcas de moda más populares y conocidas en todo el mundo es Camper, una empresa familiar instalada en Inca que cuenta con más de 100 años de historia. Ahora, el Museo de la ciudad, dedicado a la conservación del patrimonio industrial dedicado al calzado, expone una serie de obras realizadas por artistas plásticos a partir del conocido modelo "Pelotas". Libremente, los artistas han reinterpretado el modelo para convertirlo en un objeto artístico alejado de la comodidad característica de estos zapatos.

C.C.C. ANDRATX (ccandratx.com)

Enclavado en un pequeño valle a las afueras de la localidad, este centro tiene abiertos estudios y residencias para artistas así como espacios destinados a la exposición de arte. Actualmente pueden verse varias exposiciones. Destacan, Manos arriba, esto es un atraco es una muestra colectiva que reúne trabajos de diferentes artistas y distintas nacionalidades que han pasado por los estudios del centro. Otra de las salas temporales acoge una muestra de Marta Pujadas, recién ganadora del premio Ciutat de Palma de Artes Plásticas, Hombres coronados, así se titula la muestra, es una selección de retratos fotográficos en los que el hombre muestra su cuerpo sin renunciar a su masculinidad.

GALERÍA HORRACH MOYÀ. Obra deTerence Koh • **FOTO: JAIME VERD**

mallorca global
TALLER DE MARKETING Y COMUNICACIÓN

Inspiración mediterránea, vocación global
Mediterranean inspired, global vocation

Comunicación y marketing empresarial e institucional
Publicaciones (revistas de empresa,newsletters...)
Contenido offline y online
Organización de gabinete de prensa
Relación con los medios de comunicación

+34 971 89 63 89 Calle Son Armadams,10 - 07014 Palma · www.mallorcaglobal.com · contacto@mallorcaglobal.com

GALERÍA PELAIRES. Obra de Prudencio Irazábal • **FOTOS: G.P.**

CAIXA FORUM PALMA (caixaforum.es/palma)

Anglada-Camarasa es el único pintor con exposición permanente en las salas de la Fundación la Caixa en Palma. Ahora, bajo el título "Racons predilectes", la Fundación ha reunido un sugerente número de pinturas procedentes de su propia colección, con el fin de elaborar un recorrido por aquellos lugares y ambientes habituales en la pintura de Anglada, desde París hasta el entorno de Pollença, tan querido y apreciado por el pintor. A partir de los paisajes de la costa hasta los parajes de interior, la exposición repasa aquellas obras que tanto influyeron en la pintura de la primera mitad del siglo XX.

CASAL SOLLERIC (casalsolleric.palma.cat)

El centro artístico dependiente del Ajuntament de Palma renueva sus exposiciones y presenta una colectiva de artistas jóvenes comisariada por Diana Guijarro, ganadora del concurso CREART 2017, bajo el aparatoso título "Un sujeto construido en el punto de intersección de la multiplicidad de posiciones del sujeto" con artistas como David Bastué, Angel Massip o Albert Serra, entre otros. El espacio denominado Box 27, comisariado por Tolo Cañellas, presenta la intervención de Nacho Martín Silva.

KUNSTVERANSTALTUNGEN

Die künstlerischen Aktivitäten von Palma erstrecken sich über ganz Mallorca, mit verschiedenen Höhepunkten im Laufe des Jahres. Dazu gehört u. a. das Jahresende, dieser Wechsel, bei dem das Leben in der Stadt und überall auf der Insel ein anderes Gesicht zeigt, also freundlicher und ruhiger wird. Kurz vor diesen Feiertagen präsentieren Museen, Kunstzentren und -galerien ihre neuen Ausstellungen, wobei sie sich die Freizeit zu Nutze machen, die in dieser Jahreszeit sowohl die Bewohner als auch die Besucher haben.

Die Vielfalt der Vorschläge reicht von den traditionellsten (darunter Krippen und kunsthandwerklicher Weihnachtsschmuck) bis hin zu den avantgardistischsten Ausstellungen, angefangen von Gemälden und Skulpturen bis hin zu Fotos und Videos.

Um all dies zu genießen, sollte man sich zuvor nach den Öffnungszeiten erkundigen, damit man sich nicht umsonst auf den Weg macht.

MUSEU DEL CALÇAT I DE LA PELL D'INCA. Esposición Pelotas de Camper • **FOTOS: M.G.**

GALERIA KEWENIG. Obra de A.R. Penck • **FOTOS: M.G.**

ZEITGENÖSSISCHES KULTURZENTRUM PELAIRES (pelaires.com)

In den beiden Bereichen dieses früheren Klosters in der Straße Can Verí, mitten im Zentrum der Stadt, sind zwei deutlich unterschiedliche Ausstellungen untergebracht. Einerseits zeigt Prudencio Irazábal seine jüngsten Werke, Gemälde in Mittel- und Großformat, auf denen der spanische Künstler, der in den USA lebt, sich weiterhin von Licht und Farbe beeinflussen lässt, um einen abstrakten Malstil mit großem Farbspektrum zu schaffen. Der Vorschlag von Guillermo Rubí dagegen bietet einen Blick auf die Katastrophe, die sozialen Auswirkungen vom kreativen Blickwinkel aus, fast wie eine Erlösung.

ES BALUARD (esbaluard.org)

On Anam? - Where are we going? Dies ist der Vorschlag des bekanntesten Museums für Moderne und Zeitgenössische Kunst der Stadt. Es handelt sich um eine kollektive Ausstellung, die zum Nachdenken über die Beschränkungen und Grenzen anregen soll, die politische und gesellschaftliche Veränderungen zulassen oder verhindern. Dies alles wird vor dem Hintergrund des Mittelmeers aufgezeigt.

GALERIE KEWENIG (kewenig.com)

A.R. Penck ist einer der bedeutendsten deutschen Maler der Kunst im 20. Jahrhundert. Sein Malstil hat zahlreiche Künstler seiner Generation beeinflusst und auch die Jüngeren achten wegen ihrer Ungezwungenheit und Spontanität auf seine Gemälde, die sich zwischen dem Abstrakten und der weniger rhetorischen Darstellung bewegen, weit weg von akademischeren Konventionalismen.

HORRACH MOYÀ (horrachmoya.com)

Empty Boat von Terence Koh, geboren in Peking und eingebürgerter Kanadier, ist ein Beispiel des sog. totalen Künstlers, da seine Werke sich nicht auf ein einziges plastisches Terrain eingrenzen lassen, sondern von der Zeichnung bis hin zur Videokunst, der Performance oder der Installation viele Gebiete umfassen. Für die Ausstellung in Palma hat er eine Serie mit mehreren Installationsteilen in den Räumen des Zentrums als Hommage an die Docks im Hafen geschaffen, die von Seefahrern, Händlern, Piraten und Korsaren frequentiert wurden.

ART ENCOUNTERS

Palma's activity in the art world, which extends to the entire island, is marked by a number of key dates on the calendar. The end of the year is one such time; a time of transition when life in the city and the rest of the island takes on a slower, more easy-going and pleasanter pace. The run-up to the festive season is the time when museums, art centres and galleries present their latest exhibitions, taking advantage of the fact that it is a holiday period for many residents and visitors.

Myriad proposals ranging from the classic (including nativity scenes and handcrafted decorations) to the most avant-garde exhibitions featuring not only painting and sculpture but also

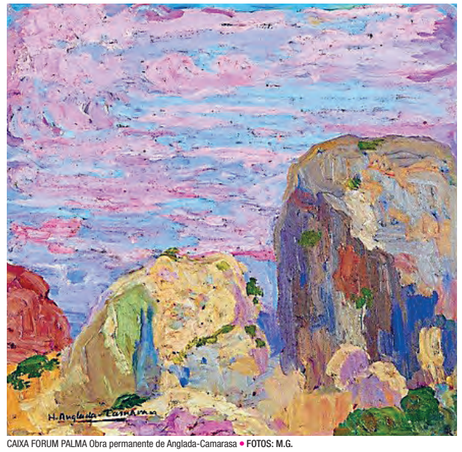
GALERIA C.C.C. ANDRATX. exposición "Hombres Coronados", obra de Marta Pujades • FOTOS: M.G.

photography and video art.
In order to make the most of the options on offer, and before embarking on a route, it is important to check the opening dates and times to avoid disappointment and a wasted journey.

PELAIRES CONTEMPORARY CULTURAL CENTRE
(pelaires.com)
Radically different offerings can be seen in the two exhibition spaces in this former convent situated on Calle Can Verí, in the heart of the city. On the one hand, Prudencio Irazábal is exhibiting his latest works: medium and large format canvases in which this Spanish artist, who lives in the USA, reflects his ongoing influence of light and colour in a series of abstract paintings characterised by their wide chromatic spectrum. In turn, Guillermo Rubí takes a highly suggestive look at catastrophe and its social impact from a creative, almost redeeming perspective.

ES BALUARD
(esbaluard.org)
On Anam?-Where are we going? This is the offering from the city's powerhouse in terms of modern and contemporary art. A collective exhibition intended to provoke reflection on the limits or boundaries that permit or impede political and social change, all within a Mediterranean setting.

GALERIA KEWENIG
(kewenig.com)
A.R. Penck is one of the most outstanding German artists of the 20th century. His work has influenced many of his peers whilst the younger generations admire the eloquence and spontaneity of his painting, caught halfway between abstraction and less rhetorical figurativism, and far removed from more academic conventionalisms.



CAIXA FORUM PALMA Obra permanente de Anglada-Camarasa • FOTOS: M.G.

HORRACH MOYÀ
(horrachmoya.com)
Empty Boat by Terence Koh, a Canadian national born in Beijing, personifies the notion of the 'complete artist': rather than being limited to a single discipline, his work ranges from sketches to video art, performances and installations. For his Palma exhibition he has created a series of works installed in the rooms in a tribute to the port quays that have witnessed the comings and goings of sailors, merchants, pirates and corsairs.

Librerías reinventadas

Sergio González, encargado de Literanta, en la librería. • FOTO. P. CAPARRÓS

L. D. A. Palma
Las librerías de Palma se han reinventado como centros culturales en los que vivir sensaciones y experiencias con las que no puede competir la distribución online.
Son espacios peculiares, como Los Oficios Terrestres, en el barrio de El Terreno, mitad librería, mitad peluquería. Lola Fernández y Manuela Acereda dirigen desde 2012 este proyecto, que une tradición peluquera desde 1928 a un amplio fondo de libros basado fundamentalmente en sus gustos y en la herencia de la librería poética Sagitari. "Cuando montamos la librería nuestra idea no era hacer una librería feminista, pero al final los libros que vas pidiendo por placer y las ventas te van definiendo", cuenta Manuela. Además de vender libros y mimar el cabello de sus clientes, organizan presentaciones de libros y encuentros literarios, acogen exposiciones y algún pequeño concierto.
Otra especialización heredada es la de Drac Màgic, referencia desde hace más de 30 años para libros infantiles. Pero según subraya Laia Alegret, copropietaria de Drac Màgic desde hace 6 años, "poco a poco nos vamos haciendo hueco como librería de fondo. Hemos ampliado las secciones de ensayo político y filosofía gracias al reacondicionamiento del piso inferior que hasta ahora usábamos sólo para las actividades que desarrollamos para pequeños y mayores". Pero no renuncian a su especialización en niños, es decir, en los futuros lectores. "Para iniciar a los niños en la lectura es importante que vean que es algo importante para nosotros, que en nuestro tiempo libre también hay lectura. Y desde luego no obligarles", recomienda Laia.
Entre la Rambla y la calle Sant Miquel se encuentra La Biblioteca de Babel, con la que José Luis Martínez aporta desde hace 9 años su granito de arena para elevar un nivel cultural que a su juicio es "desolador". Y aunque es generalista, "dicen que nuestra sección de poesía es muy buena y contamos con un buen fondo de humanidades, filosofía y ensayo puro, y también en temas de espiritualidad y orientalismo". Charlas literarias, cafés filosóficos o conciertos de jazz y bossa nova se unen aquí a una amplia oferta de vinos para disfrutar junto a los libros.
Más reciente es Rata Corner, inaugurada en abril de 2016 en un local junto a la calle Sindicat. A los títulos más generales de la planta calle seleccionados por sus propietarios se suman dos pequeños niveles inferiores dedicados a la obra gráfica y el arte, y otro superior dedicado enteramente a la música. Además de libros sobre cantantes, grupos o géneros musicales, disponen de una buena selección de vinilos y una pequeña selección de CDs. "Nos gusta el vinilo, implica que tienes que tener tiempo para poder escucharlo. Es algo más tranquilo y más consciente", apunta Miquel Miquel Ferrer, uno de sus propietarios.
Por el contrario, la decana de las librerías visitadas es Literanta, generalista pero con una amplia orientación a las humanidades y pionera en eso de añadir actividades varias a la venta de libros. Un lugar donde se respira tranquilidad a pesar de su cercanía a la Plaza de Santa Eulàlia. De hecho, Sergio González, su encargado, señala que algunos de sus clientes sencillamente vienen a tomarse un café en paz. "Tenemos ya muy consolidados

Piso inferior de Drac Màgic durante una presentación. • FOTO: J. CAPARRÓS

tanto el club de lectura como el taller de escritura. Pero estamos también muy volcados en las presentaciones de libros que conllevan una tertulia, que dan pie a que los asistentes participen en el debate", apunta.

● NEU AUFGELEGTE BUCHHANDLUNGEN

Die Buchhandlungen von Palma wurden neu aufgelegt und sind jetzt Kulturzentren, in denen man Eindrücke und Erfahrungen erleben kann, mit denen der Online-Verkauf nicht konkurrieren kann.

Diese Läden sind etwas ganz Besonderes, so z. B. Los Oficios Terrestres im Stadtteil El Terreno, zur Hälfte Buchhandlung, zur Hälfte Friseur. Lola Fernández und Manuela Acereda leiten seit 2012 dieses Projekt, bei dem der traditionelle, seit 1928 bestehende Friseursalon einen großen Bücherfundus aufgenommen hat, der hauptsächlich auf ihrem eigenen Geschmack und auf dem Erbe der poetischen Buchhandlung Sagitari basiert. „Als wir mit der Buchhandlung begannen, hatten wir eigentlich nicht die Absicht, einen feministischen Buchladen daraus zu machen, aber am Ende definieren die Bücher, die man zum eigenen Vergnügen bestellt, ebenso wie auch der Umsatz den Stil", erzählt Manuela. Aber sie verkaufen nicht nur Bücher und verwöhnen die Frisuren ihrer Kunden, sondern sie veranstalten auch Buchpräsentationen und literarische Treffen, Ausstellungen und das eine oder andere kleine Konzert.

Eine weitere ererbte Spezialisierung ist die der Buchhandlung Drac Màgic, die seit über 30 Jahren eine Referenz im Bereich der Kinderbücher ist. Laia Alegret, seit 6 Jahren Miteigentümerin von Drac Màgic, unterstreicht jedoch: „Nach und nach machen wir uns auch einen Namen als Buchhandlung mit einem größeren Fundus. Aufgrund des Umbaus im unteren Stockwerk, das wir bis dahin nur für Aktivitäten für Groß und Klein verwendet hatten, haben wir die Abteilungen für politische Abhandlungen und Philosophie erweitert". Aber auf ihre Spezialisierung auf die Kinder, also die künftigen Leser, wollen sie nicht verzichten. „Um den Kindern das Lesen schmackhaft zu machen, müssen sie auf jeden Fall sehen, wie wichtig die Lektüre für uns ist, dass in unserer Freizeit die Bücher ebenfalls eine bedeutende Rolle spielen. Und auf keinen Fall darf man sie zwingen", empfiehlt Laia.

Zwischen der Rambla und der Straße Sant Miquel befindet sich La Biblioteca de Babel, mit der José Luis Martínez seit 9 Jahren seinen Beitrag zur Verbesserung des kulturellen Niveaus beiträgt, der seiner Meinung nach „verheerend" ist. Und obwohl man hier alle Genres finden kann, heißt es, dass „unsere Poesieabteilung sehr gut ist und wir über in den Bereichen Humanismus, Philosophie und reine Essays sowie auch Spiritualität und Orientalismus gut bestückt sind". Literarische Gespräche, philosophische Kaffeeveranstaltungen oder Jazz- und Bossanova-Konzerte werden hier mit einem umfangreichen Weinangebot vereint, das man zusammen mit den Büchern genießen kann.

Die jüngste Buchhandlung ist Rata Corner. Sie wurde im April 2016 in einem Geschäft an der Straße Sindicat eröffnet. Zu den allgemeineren Titeln, die von den Eigentümern ausgewählt und im Erdgeschoss angeboten werden, kommen noch zwei kleinere Untergeschosse, die grafischen Werken und der Kunst gewidmet sind, sowie eine obere Etage, die nur die Musik zum Thema hat. Neben Bücher über Sänger, Gruppen und Musik-Genres wird hier auch eine gute Auswahl an Vinylplatten und eine kleine Auswahl an CDs geboten. „Wir mögen die Schallplatten, sie bedeuten, dass man Zeit haben muss, um sie anzuhören. Das ist etwas Ruhigeres, Bewussteres", meint Miquel Ferrer, einer der Eigentümer.

Etwas Besonderes unter den besuchten Buchhandlungen ist allerdings Literanta, allgemein aber mit einer umfangreichen Ausrichtung auf den Humanismus und Vorreiterin in der Idee, dem Bücherverkauf zusätzliche Aktivitäten hinzuzufügen. Ein Ort, der Ruhe ausstrahlt, obwohl er sich ganz in der Nähe des Plaza de Santa Eulàlia befindet. Der Geschäftsführer Sergio González weist darauf hin, dass einige seiner Kunden einfach nur hereinkommen, um in Ruhe einen Kaffee zu trinken. „Inzwischen sind sowohl unser Lektüreklub als auch der Schreib-Workshop feste Einrichtungen. Aber wir widmen uns auch intensiv den Bücherpräsentationen, die danach zu Gesprächen führen und die Besucher dazu veranlassen, an Debatten teilzunehmen", erklärt er.

Libros y servicio de peluquería en Los Oficios Terrestres. • FOTO: J. CAPARRÓS

Una clienta escogiendo libros en Rata Corner. • FOTO: J. CAPARRÓS

back to 1928 with a large collection of books based mainly on their personal tastes and the legacy passed on by Sagitari, a bookstore specialising in poetry. "When we first set up the business we had no intention of creating a feminist bookstore; it was really a natural evolution based on the books we stocked purely out of personal choice and sales", Manuela explains. In addition to selling books and lavishing care and attention on their customers' hair, they organise book launches and literary events, as well as hosting exhibitions and the occasional small-scale concert.

Drac Màgic is another store with a specialised legacy, this time in children's books, boasting a history that dates back over 30 years. However, Laia Alegret, who has been the co-owner of Drac Màgic for the last 6 years, is quick to point out that "we are gradually earning a name for ourselves as a bookstore stocking a wide range of titles. We have extended our philosophy and political essay sections thanks to the refit of the ground floor, which was previously used exclusively for activities aimed at children and adults". However, they continue to focus on children, who are, after all, the readers of the future. "In order to encourage children to read, it is essential to transmit the idea that it is also an important activity for us and that we find time for reading during our moments of leisure. And it is definitely not a question of forcing them to read", Laia hastens to add.

Nestling between La Rambla and Calle Sant Miquel is La Biblioteca de Babel, where for the last 9 years José Luis has been making his contribution to improving standards of general knowledge and culture which he considers to be "bleak". Although this store stocks all types of books, "our poetry section enjoys an excellent reputation and we stock a large number of works based on the arts and humanities, philosophy and essays, as well as subjects related to spirituality and Orientalism". Literary talks, philosophy and coffee events or jazz and bossa concerts are all part of a programme of activities that share this space with a large selection of wines to be enjoyed in the company of books.

Rata Corner is a more recent project that opened in April 2016 in premises situated just off Calle Sindicat. In addition to the general sections located on the ground floor and carefully selected by the owners, the two small lower floors stock works dealing with graphic design and art, whilst the upper floor is dedicated entirely to music. In addition to books about singers, groups or musical genres, this section also has a fine collection of vinyl records and a small selection of CDs. "We are big fans of vinyl as it requires finding the time to be able to listen to and appreciate the music. It is extremely soothing and something you have to consciously do", Miquel, one of the owners, tells us.

However, the doyen of the bookstores on our list is Literanta, a generalist store albeit with a clear leaning towards arts and humanities and a pioneer in organising activities to complement the business of selling books. A space that exudes a sense of calm tranquillity, despite its proximity to Plaza de Santa Eulàlia. In fact, Sergio González, the manager, tells us that a number of customers visit the store merely to enjoy a cup of coffee in a quiet setting. "Both our reading club and writing workshops are firmly consolidated. But we also focus strongly on book launches that include debates, in which the public is encouraged to share their opinions", he states.

● REINVENTING THE BOOKSTORE

Palma's bookstores have undergone a process of reinvention, turning themselves into cultural centres offering sensations and experiences that online distributors are unable to compete with.

Quirky spaces, such as Los oficios terrestres, in El Terreno district. Since 2012 Lola Fernández and Manuela Acereda have been managing this project – which is half bookstore, half hair salon, combining a long-standing tradition in hairdressing dating

Propuestas para Navidad

narrativa ensayo infantil

LITERANTA:

- El Banquete celestial, de Donald Ray Pollock.
- Un día en el atardecer del mundo, William Saroyan.
- El regreso, de Hisham Matar.
- Los senderos del mar, de María Belmonte.
- El pequeño teatro de Rebeca, de Rebeca Dautremer.
- Un día más contigo, de Jimmy Liao (o cualquier libro de este ilustrador).

DRAC MÀGIC:

- La saga 'Dos amigas', de Elena Ferrante.
- El cuento de la criada, de Margaret Atwood.
- La utilidad de lo inútil, de Nuccio Ordine.
- La resistencia íntima, de Josep María Esquirol.
- Cualquiera de los recopilatorios de cuentos de Gianni Rodari.
- Este alce es mío, de Oliver Jeffers (o cualquier libro de este ilustrador).

LOS OFICIOS TERRESTRES:

- Oficio, de Serguei Dovlatov.
- Oculto sendero, de Elena Fortún
- El entusiasmo. Precariedad y trabajo creativo en la era digital, de Remedios Zafra.
- Tomar la palabra. Mujeres, discursos y silencios, de Dolores Juliano.
- Cua de sirena, Alba Barbé y Sara Carro.
- El rey escualo, de R. Kikuo Johnson.

LA BIBLIOTECA DE BABEL:

- En el silencio, Wade Davis.
- El ministerio de la felicidad suprema, Arumdathi Roy.
- El pensamiento del corazón, James Hillman.
- El país donde florece el limonero, de Helena Attlee.
- Bestiario, de Adrienne Barman.
- Cualquier libro del elefante Babar.

RATA CORNER:

- La acusación, de Bandi (seudónimo de un autor norcoreano).
- Los peligros de fumar en la cama, Mariana Enríquez.
- Cómo hacer la revolución, Srdja Popovic.
- Todos deberíamos ser feministas, Chamamanda Ngozi.
- Rita bonita, gato gordo y el fin del mundo, de Amaya Ascunce y María Hesse.
- I tu qué tens?, de Catalina Ferrer y Flavia Garggiulo.

1 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Teatro. Ventura. Espectáculo que trata sobre cómo influyen las decisiones en la vida de cuatro personajes. Cada una de las historias se produce en diferentes espacios del teatro.
Compañía: MeriYanes Producciones.
Director: Víctor Muñoz i Calafell
Dónde: Teatre del Mar
Cuándo: día 1, 2 y 3 de diciembre a las 21:00h
Contacto: 971 248 400

Concierto. Vers Endins. Poesía, música y pasión para pasar una tarde diferente.
Dónde: Molí d'en Nofre (Montuïri)
Cuándo: día 1 de diciembre a las 18:30h
Contacto: 971 644 125

Concierto. "Demarco Flamenco & María Artés & Maki". El artista sevillano Demarco Flamenco inicia una gira espectacular junto a su padrino y productor Maki y su compañera y compositora Maria Artés.
Dónde: Trui Teatre
Cuándo: día 1 de diciembre a las 21:30h
Más información: www.truiteatre.es/

Danza. Baile Flamenco. Eduardo Guerrero presenta su espectáculo "El callejón de los pecados"
Dónde: Auditorium de Palma
Cuándo: día 1 de diciembre a las 21:00h
Más información: auditoriumpalma.com/

Concierto. Tomeu Matamalas. El artista presenta su disco "Los 56 del Este, todas sus grabaciones (1964-1967)". Matamalas, Martí Gomila y Pep Alva recuerdan en directo algunos temas clásicos y completan su recital interpretando una selección de su repertorio como trío.
Dónde: Espai Xocolat (Palma)
Cuándo: 1 de diciembre a las 20:30h
Contacto: 971 713 316

Concierto. La Granja. La formación mallorquina, una de las mejores bandas de pop-rock español, ofrece un concierto en directo en La Movida.
Dónde: La Movida (Palma)
Cuándo: día 1 de diciembre a las 22:00h
Más información:
www.lamovidacafeconcierto.com/

Concierto. Old Noise. Electrizante concierto con un repertorio de temas míticos del rock de todos los tiempos por parte de esta banda emblemática.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 1 de diciembre a las 00:00h
Más información: www.shamrockpalma.com/

Cine-Estreno. COCO. Nueva película de Disney en la que el protagonista, Miguel, aspirante a músico, conocerá la historia de su familia a través del colorido mundo de los muertos y, junto al embaucador Héctor, vivirá un extraordinario viaje. (EE. UU)
Director: Lee Unkrich
Cuándo: día 1 de diciembre

Cine-Estreno. Wonder. Julia Roberts, Owen Wilson y Jacob Tremblay dan vida a una familia que afronta una difícil situación de aceptación social de diferencias. (EE. UU)
Director: Stephen Chbosky
Cuándo: día 1 de diciembre

Cine-Estreno. Perfectos desconocidos. Remake del exitoso film italiano "perfetti sconosciuti", de Paolo Genovese. En esta ocasión cuenta con un reparto de lujo: Belén Rueda, Eduard Fernández, Ernesto Alterio, Juana Acosta, Eduardo Noriega, Dafne Fernández y Pepón Nieto. (España)
Director: Álex de la Iglesia
Cuándo: día 1 de diciembre

Cine-Estreno. Dos padres por desigual. Brad y Dusty se las han apañado para compartir amistad y paternidad (uno como padre natural y el otro como padre adoptivo). Todo va a pedir de boca hasta que entran en escena el autoritario y machista padre de Dusty y el sensiblero padre de Brad… ¡justo a tiempo para las Navidades! (EE. UU)
Director: Sean Anders
Cuándo: día 1 de diciembre

ACTIVIDADES

Presentación del libro "La chica que quería volar" de Cristina Saucedo. La autora presenta un recital poético con los poemas de su libro.
Dónde: B The Travel Brand Xperience. Camí dels reis, 105, Son Rapinya (Palma)
Cuándo: día 1 de diciembre a las 19:00h
Contacto:
www.bthetravelbrand.com/xperience/palma/

Desfile de linternas y ball de bot de la Escoleta Aires d'Andratx
Dónde: Carrer Constitució / Plaza España (Andratx)
Cuándo: día 1 de diciembre a las 17.15h
Contacto: 971 628 000

Encendido de luces. Espectáculo que contará con un concierto de la Banda de Música de Manacor.
Dónde: Manacor
Cuándo: día 1 de diciembre a las 19:00h
Contacto: 971 849 100

2 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto. Music has no limits. Se trata del mayor espectáculo creado en España con el mejor talento internacional que rompe las fronteras tradicionales del mundo de la música para ofrecer una experiencia que agita todos los sentidos y que te dejará sin aliento.
Dónde: Trui Teatre
Cuándo: día 2 de diciembre a las 21:00h
Más información: www.truiteatre.es/

Concierto. The Red Suns. La exitosa banda local versiona temas de artistas como Stevie Wonder, Whitesnake, Wild Cherry y Deep Purple. Una mezcla explosiva de talento con personalidad.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 2 de diciembre a las 00:00h
Más información: www.shamrockpalma.com

Teatro Infantil. El Gran Viatge de Myotragus. Dos exploradores encuentran el diario secreto de Marco Polo e intentan descifrar el enigma ushamwari, el único que el famoso explorador no descifró. Para ello, deberán viajar por los 5 continentes y superar todos los obstáculos con los que se encuentren.
Dónde: Teatre Parroquial (Búger)
Cuándo: día 2 de diciembre a las 12:00h
Contacto: 971 516 150

Concierto. Antonio Orozco presenta su último trabajo "Destino" en el que hace un repaso a su extensa discografía.
Dónde: Auditorium Palma
Cuándo: día 2 de diciembre a las 21:00h y día 3 de diciembre a las 19:30h
Más información: www.auditoriumpalma.com

Concierto. La Movida Band. Concierto benéfico.
Dónde: La Movida (Palma)
Cuándo: día 2 de diciembre a las 22:00h
Más información:
www.lamovidacafeconcierto.com/

Teatro. Gran final teatro de barra. Final de la exitosa fórmula teatral de la representación de pequeñas piezas en el reducido espacio de un bar.
Dónde: Teatre Municipal Mar i Terra
Cuándo: día 2 de diciembre a las 20:00h
Más información: 971 452 358

ACTIVIDADES

Sesión de yoga/meditación. The art of Silence. Los participantes también pueden visitar la exposición "Miró mai vist".
Dónde: Fundació Pilar i Joan Miró
Cuándo: día 2 de diciembre y día 13 de enero de 9:00h a 10:00h
Contacto: 971 701 420

Infantil. Palma tot un centre de diversió. Con trenecitos de Navidad, atracciones infantiles y pista de hielo.
Dónde: Centro de Palma
Cuándo: hasta día 7 de enero
Más información: www.palma.cat

Infantil. Cuentacuentos. Mare, de quin color són els petons. Sesión de cuentacuentos destinada a los más pequeños.
Dónde: Biblioteca Josep M. Llompart
Cuándo: día 2 de diciembre a las 11:00h
Contacto: www.palma.cat

Santa Lucía (13 diciembre) Un día muy especial para la colonia sueca de Mallorca. **Tag der Heiligen Lucia (13. Dezember)** Ein ganz besonderer Tag für die schwedischen Bewohner von Mallorca. **Feast Day of Saint Lucia (13th December)** A very special day for Majorca's Swedish colony.

Gastronomía. Club Small Travellers: Cocinamos un bizcocho navideño romano: pastel de saturnalia. Taller en el que los más pequeños conocerán cómo celebraba la Antigua Roma la Navidad.
Dónde: B The Travel Brand Xperience. Camí dels reis, 105, Son Rapinya (Palma)
Cuándo: día 2 de diciembre a las 11:30h
Más información:
www.bthetravelbrand.com/xperience/palma

Infantil. Cuentacuentos de Navidad. Actividad infantil.
Dónde: Biblioteca de Son Ferriol
Cuándo: día 2 de diciembre a las 11:00h
Más información: www.palma.cat

Taller Vaivé. Para familias con niños de 6 a 12 años. Colabora Médicos del Mundo
Dónde: Es Baluard
Cuándo: día 2 y 16 de diciembre a las 11:30h
Más información: www.palma.cat

Tot i molt 2017 - 2018. Ones. Presentado por Ona Beneït. Espectáculos infantiles y juveniles. Dónde: Teatre Municipal Mar i Terra
Cuándo: día 2 de diciembre a las 20:00h
Más información: 971 452 358

Deportes. Nordic Walking Saludable. Actividad que aporta numerosos beneficios para la salud.
Dónde: Centro de Salud Valldergent
Cuándo: día 2 de diciembre a las 10:00h
Contacto: www.imepalma.es

Deportes. Barridiades. Jornada lúdico - deportiva dirigida a niños mayores de 3 años y jóvenes.
Dónde: Plaza Josep Maria Llompart (Es Rafal Vell, Palma)
Cuándo: día 2 de diciembre a las 10:30h
Contacto: www.imepalma.es

3 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto. Els Planetes. Un espectáculo de la Orquestra Simfònica de les Illes Balears en el que se combina música, teatro y vídeos.
Dirección: Felipe Aguirre
Dónde: Teatre Principal
Cuándo: día 3 de diciembre a las 12:00
Más información:
www.teatreprincipal.com/es/

Concierto. 10ª edición Jazz voyeur Festival con Maceo Parker Band. Concierto de Jazz por parte del saxofonista Maceo Parker, un referente en este estilo musical, que a sus 73 años y con más de 200 shows por año sigue construyendo su leyenda de Mr. Funk.
Dónde: Trui Teatre
Cuándo: día 3 de diciembre a las 21:00h
Más información: www.truiteatre.es/

Concierto. Jam Session con Jaime Perpiñá. Sesión con una lista de las mejores canciones del rock y pop de todos los tiempos.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 3 de diciembre a las 00:00h
Más información: http://shamrockpalma.com/

Infantil. Cantant Animalades. Espectáculo de teatro musical de pequeño formato donde los protagonistas cuentan sus aventuras e invitan a participar y a cantar con ellos canciones populares.
Dónde: Casa de Cultura (Campanet)
Cuándo: día 3 de diciembre a las 12:00h
Contacto: 971 516 005

Danza solidaria. Presentada por Francisca Tomás.
Dónde: Teatre Municipal Xesc Forteza
Cuándo: día 3 de diciembre 17:30h y 20:00h
Contacto: 971 710 882

Teatro. Un matrimonio de Boston. Obra original de David Mamet en la que unos personajes femeninos intentan sobrevivir en la sociedad puritana de finales del siglo XIX, dominada por los hombres.
Dónde: Les cases des Mestres (Santa Maria)
Cuándo: día 3 de diciembre a las 20.00h
Contacto: 971 620 131

Teatro Infantil. En Joan de sa maleta. Joan es un aventurero que ha recorrido mundo y relata sus aventuras a través de música popular mallorquina.
Dónde: Parc Pere Fons (Vilafranca de Bonany)
Cuándo: día 3 de diciembre a les 16:00h
Contacto: 971 832 107

ACTIVIDADES

Feria de Navidad. Acoge un mercadillo de Navidad, atracciones infantiles, música en vivo, comida, bebida y la visita de Papá Noel.
Dónde: C/Riu Sil, Santa Ponça (Calvià)
Cuándo: día 3 de diciembre de las 11:00h hasta las 18:00h. Contacto: 971 139 100

Infantil. Taller de Circ amb bambú, a cargo de Circ Bover. Circuito de talleres de circo con diferentes elementos fabricados con bambú.
Dónde: Plaça de la vila (Santa Margalida)
Cuándo: día 3 de diciembre a las 17:00h
Contacto: 971 523 030

4 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto. Apple and The Pips. Música de folk irlandesa con un gran repertorio de versiones traídas desde Irlanda mezcladas con rock y reggae.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 4 de diciembre a las 00:00h
Más información: www.shamrockpalma.com/

ACTIVIDADES

Exposición Rosa Winkel, de Andrés Senra
Dónde: Casal Solleric
Cuándo: hasta día 10 de diciembre
Más información: www.casalsolleric.palma.cat

Exposición Cómic Nostrum. Humor gráfico y prensa de Baleares.
Dónde: Casal Solleric
Cuándo: hasta día 10 de diciembre
Más información: www.casalsolleric.palma.cat

5 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto. The Lesswbeats. Es la nueva exitosa banda en Mallorca de fieles y animadas versiones de la esplendorosa época de The Beatles.
Dónde: La Movida (Palma)
Cuándo: día 5 de diciembre a las 22:00h
Más información:
www.lamovidacafeconcierto.com/

Concierto. Glasford & Providence. Noche de Reggae con Glasford y su banda, con versiones de canciones de este género musical.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 5 de diciembre a las 00:00h
Más información: http://shamrockpalma.com/

Concierto. Alternatilla Jazz Festival. Mats Eilertsen Trio (Noruega)
Dónde: Teatre Municipal Xesc Forteza
Cuándo: día 5 de diciembre a las 20:30h
Contacto: 971 710 882

Cine. "L'home més fascinant del món" es la primera película producida por Mario e Marini y proyectada en 4D.
Dirección: Mario e Marini
Dónde: Auditorium Palma
Cuándo: día 5, 6, 8 y 9 de diciembre a las 22:00h, día 7 de diciembre a las 22:30h y día 10 de diciembre a las 19:30h
Más información: www.auditoriumpalma.com

Cine. Proyección de obras de videoarte. Todas ellas relacionadas con la salud y enfermedades.
Dónde: Es Baluard
Cuándo: día 5 de diciembre a las 19:00h
Contacto: 971 908 200

ACTIVIDADES

Encendido de luces de Navidad. Evento en que también está presente la Escola municipal d'Alcúdia y animación infantil. También chocolate caliente para todos los asistentes.
Dónde: Ajuntament d'Alcúdia
Cuándo: día 5 de diciembre
Contacto: 971 897 100

Conferencia. La cuina popular a Mallorca. Conferencia de la filóloga catalana, Catalina Valriu, en la que explicará la cocina que aparece en las rondalles mallorquines.
Dónde: Biblioteca Municipal de Sineu
Cuándo: día 5 de diciembre a las 19:00h
Contacto: 971 520 027

6 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Infantil. Spaguetti Xup Xup. El mítico grupo Spaguetti visita a los niños de Vilafranca de Bonany para que disfruten de su espectáculo Xup Xup.
Dónde: Plaça Tomeu Penya (Vilafranca de Bonany)
Cuándo: día 6 de diciembre a las 16:30h
Contacto: 971 832 107

Concierto. Geremy Jones Trío. Soul, rock y funk en directo por parte de esta banda musical.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 6 de diciembre a las 00:00h
Más información: http://shamrockpalma.com/

Teatro. Abans que arribi l'alemany. Presentada por Cia en Blanc.
Dónde: Teatre Municipal Mar i Terra
Cuándo: día 6, 7, 8 y 9 de diciembre 20:00h
Más información: 971 452 358

ACTIVIDADES

Jornada de Puertas abiertas en Es Baluard.
Dónde: Es Baluard
Cuándo: día 6 de diciembre de 10:00h a 20:00h y día 30 de diciembre de 10:00h a 15:00h
Contacto: 971 908 200

7 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Cine-Estreno. The miracle boy: Steve Munar & The Tea Servans. Documental que presenta la figura del músico anglo mallorquín Steven Munar, líder la banda musical de los noventa The Tea Servants. Después, sesión de coloquio y concierto en directo. (España)
Director: Nando Caballero
Dónde: CineCiutat
Cuándo: día 7 de diciembre (sujeto a posibles cambios de programación)
Más información: www.cineciutat.org/es/

Las citas de esta agenda están expuestas a cambios de programación por parte de los organizadores.

Teatro. Safari. Obra de teatro infantil apta para mayores de tres años.
Compañía: Comediants La Baldufa (Lleida)
Dónde: Auditorium Sa Màniga
Cuándo: día 7 de diciembre a las 18:00h
Más información: www.samaniga.es/

Concierto. Layonlie. Los mejores éxitos del rock de las décadas de los 70, 80 y 90 y temas de la actualidad.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 7 de diciembre a las 00:00h
Más información: http://shamrockpalma.com/

ACTIVIDADES

Exposición. Intransiciones, de Fernando Sánchez Castillo.
Dónde: Casal Solleric
Cuándo: hasta día 6 de enero
Más información: www.casalsolleric.palma.cat

Exposición. Encara Aquí, de Pepe Miralles
Dónde: Casal Solleric
Cuándo: hasta día 6 de enero
Más información: www.casalsolleric.palma.cat

8 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Musical. La Bella y la Bestia, un musical adaptado al teatro basado en la película de Disney del 1991.
Dónde: Auditorium Palma
Cuándo: día 8 y 9 de diciembre a las 19:00h
Más información: www.auditoriumpalma.com

Concierto. Or 9 Band. Versiones de los temas más conocidos al estilo rock-funk.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 8 de diciembre a las 00:00h
Más información: www.shamrockpalma.com

Danza. Final del Certamen de Danza Contemporánea Art Jove 2017. Actividad gratuita. Aforo limitado.
Dónde: Teatre Municipal Xesc Forteza
Cuándo: día 8 de diciembre a las 19:30h
Contacto: 971 710 882

Cine-Estreno. El libro secreto de Henry. Protagonizada por Naomi Watts, narra la historia de una madre y sus dos hijos, uno de ellos superdotado, y cómo consiguen frenar una situación de abuso de menores que se produce en casa de sus vecinos. (EE. UU)
Director: Colin Trevorrow
Cuándo: día 8 de diciembre

9 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Teatro. He nacido para verte sonreír. Obra de teatro con Nacho Sánchez e Isabel Ordaz. Compañía: Teatro de la Abadía (Madrid)
Dónde: Auditorium Sa Màniga
Cuándo: día 9 de diciembre a las 19:30h
Más información: www.samaniga.es/

Concierto. Atomic Festival. Atomic Garden presenta la tercera edición de su Atomic Festival con Trallery, L'espinale, The Quartermass, Limber, Tacosanto y Sickside.
Dónde: Es Gremi
Cuándo: día 9 de diciembre a las 20:30h
Más información: www.esgremi.com/

Concierto. Daniel Higiénico. El artista ofrecerá un espectáculo de "blues experience" para todos los amantes de este género.
Dónde: La Movida (Palma)
Cuándo: día 9 de diciembre a las 22:00h
Más información:
www.lamovidacafeconcierto.com/

Concierto. Discovers. Banda con un extenso repertorio de versiones de los éxitos pop y música disco.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 9 de diciembre a las 00:00h
Más información: www.shamrockpalma.com

Concierto. Alternatilla Jazz Festival AJIM'17 Jazz Quintet.
Dónde: Teatre Municipal Xesc Forteza
Cuándo: día 9 de diciembre a las 20:30h
Contacto: 971 710 882

ACTIVIDADES

Mercadillo de Navidad. Casetas navideñas con productos típicos navideños. También passacarrers y juegos infantiles.
Dónde: Alcúdia
Cuándo: día 9 y 16 de diciembre
Contacto: 971 897 100

Rol en Vivo. Basado en el Doctor Who.
Dónde: Espai Jove Migjorn
Cuándo: día 9 de diciembre a las 17:00h
Más información: www.palma.cat/

Gastronomía. Tasta Tapes especial Navidad y animación musical. Los asistentes podrán degustar exquisitas tapas y disfrutar de la animarse a bailar con los grupos invitados.
Dónde: Plaza de la Constitución de Alcúdia
Cuándo: día 9 y 16 de diciembre
Contacto: 971 897 100

Infantil. Cuentacuentos. La cabreta pometa, por parte del narrador payaso Andreu.
Dónde: Biblioteca Josep M. Llompart
Cuándo: día 9 de diciembre a las 11:00h
Contacto: 971 753 942

La Bici dels Spaguetti. Passacarrers y actuación del mítico grupo Spaguetti. Coincide con el encendido de luces de Felanitx.
Dónde: Felanitx
Cuándo: día 9 de diciembre a las 16:30h
Contacto: 971 580 051

Infantil. Cuentacuentos: ¿Què és això del Nadal? Entretenimiento para los más pequeños con cuentacuentos a cargo de Nabil Canyelles.
Dónde: Biblioteca Son Ferrer (Calvià)
Cuándo: día 9 de diciembre a las 11:30h
Contacto: 971 230 599

Deportes. Barridiades. Jornada lúdico - deportiva dirigida a niños mayores de 3 años y jóvenes.
Dónde: Parque de Kristian Krekovic (Nou Llevant, Palma)
Cuándo: día 9 de diciembre a las 10:30h
Más información: www.imepalma.es

Teatre Principal (16 diciembre). Los cuatro coros del Principal se unen para el Concert de Nadal**. Teatre Principal.** Die vier Chöre des Principal-Theaters singen gemeinsam das Concert de Nadal, des Weihnachtskonzert**. The Principal Theatre's** four choirs perform together at the Christmas Concert.

10 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto. Los Javaloyas. El mítico grupo empieza una gira por los teatros y pueblos de Mallorca para conmemorar los 65 años en el mundo de la música.
Dónde: Trui Teatre
Cuándo: día 10 de diciembre a las 19:00h
Más información: www.truiteatre.es/

Concierto. Musik's Monument. Concierto de Ferràn Pisà.
Dónde: Claustre Bonaventura (Llucmajor)
Cuándo: día 10 de diciembre a las 19:00h
Contacto: 971 660 050

Concierto. Alternatilla Jazz Festival.
Miranda Jazz Quartet. Breve paseo por el Jazz.
Dónde: Teatre Municipal Xesc Forteza
Cuándo: día 10 de diciembre a las 12:00h
Contacto: 971 710 882

Musical. Vaya Santa Claus. Un musical para que los más pequeños disfruten de una maravillosa tarde.
Dónde: Auditorium Palma
Cuándo: día 10 de diciembre a las 17:00h
Más información: www.auditoriumpalma.com

Concierto. Jam Session con Tolo Grimalt. Público y amigos de este reconocido músico mallorquín participan en esta fabulosa Jam Session.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 10 de diciembre a las 00:00h
Más información: shamrockpalma.com/

ACTIVIDADES

Ruta Crónica Negre, con Tomás Vivot.
Dónde: Pollença
Cuándo: día 10 de diciembre a las 10:00h
Contacto: 971 530 108

Palmafolk. Baile popular con el grupo Al-Mayurca
Dónde: plaza de Sant Salvador (Gènova)
Cuándo: día 10 de diciembre a las 11:30h
Más información: www.palma.cat/

11 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto. Cantam Nadales amb Cappela. Alumnos de diversos centros educativos de Mallorca interpretarán una selección de villancicos.
Dónde: Auditorio del Conservatori de Palma
Cuándo: día 11 y 12 de diciembre a las 10:00h, 11:15h y 12: 30h
Contacto: 971 763 444

Cine-Estreno. La vida y nada más. Película de ficción. Una madre soltera, en un contexto de desigualdad social. (España).
Director: Antonio Méndez Esparza
Dónde: CineCiutat
Cuándo: Diciembre
Más información: www.cineciutat.org/es/

Cine-Estreno. Corazón puro. Largometraje del italiano Roberto De Paolis. Dos jóvenes se encuentran en un campo de refugiados de la periferia de Roma. (Italia)
Director: Roberto De Paolis
Dónde: CineCiutat
Cuándo: Diciembre
Más información: www.cineciutat.org/es/

ACTIVIDADES

Infantil. Visita Papá Noel. Una semana antes de la llegada de Papá Noel, los niños pueden ir al Hard Rock Café de Palma para entregar sus cartas a este personaje navideño. Y pueden entrar en un sorteo para formar parte de la Cabalgata de los Reyes Magos.
Dónde: Hard Rock Café (Palma)
Cuándo hasta día 24 de diciembre de las 19:00h a las 21:00h
Contacto: www.hardrock.com/cafes/mallorca/

12 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Teatro. El profesor sorpresas y la fiesta de Navidad. Espectáculo interactivo que repasa con diversión y acidez las fiestas de Navidad.
Dónde: Sa Pobla
Cuándo: día 12 de diciembre a las 17.15h
Contacto: 971 540 054

Cine-Estreno. Demasiado cerca. Todo empieza con la celebración de un compromiso de boda. Después del festejo los novios desaparecen y a la mañana siguiente la familia recibe una nota de secuestro. (Rusia).
Director: Kantemir Balagov
Dónde: CineCiutat
Cuándo: Diciembre
Más información: www.cineciutat.org/es/

Cine-Estreno. En la playa sola de noche. Tras mantener una aventura con un hombre casado, la famosa actriz Young Hee decide tomarse un tiempo. (Corea del Sur).
Director: Hong Sangsoo
Dónde: CineCiutat
Cuándo: Diciembre
Más información: www.cineciutat.org/es/

Cine-Estreno. El ángel azul. Narra la tragedia de un severo profesor que una noche va a "El ángel Azul", un cabaret de mala fama, para llevarse de allí a sus alumnos seducidos por los encantos de una de las cantantes. (Alemania)
Director: Josef von Sternberg
Dónde: CineCiutat
Cuándo: día 12 de diciembre (sujeto a posibles cambios y cancelaciones)
Más información: www.cineciutat.org/es/

ACTIVIDADES

Taller fotografía. Travel Lessons: Curso de Fotografía B the travel brand Xperience Palma (Sesión 6). Curso de fotografía, compuesto por 8 sesiones, en el que se imparten técnicas para para que puedas sacar buenas fotografías en tus viajes.
Dónde: B The Travel Brand Xperience. Camí dels reis, 105, Son Rapinya (Palma)
Cuándo: día 12 de diciembre a las 19:00h
Más información:
www.bthetravelbrand.com/xperience/palma

13 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto. 10ª edición Jazz Voyeur Festival con South Carolina Gospel Corale. Muestra vibrante del conmovedor soul tradicional y el góspel moderno.
Dónde: Trui Teatre
Cuándo: día 13 de diciembre a las 21:00h
Más información: www.truiteatre.es/

Concierto de Navidad. Diversas corales de Manacor ofrecen un maravilloso concierto navideño.
Dónde: Auditorio Manacor
Cuándo: día 13 de diciembre a las 19:30h
Contacto: 971 554 549

Concierto. Santa Lucía. Concierto benéfico del Colegio Sueco en la Catedral de Palma.
Dónde: Catedral de Mallorca
Cuándo: día 13 de diciembre a las 19:30h
Más información:
www.catedraldemallorca.org/

ACTIVIDADES

Exposición, de Jaume Planisi. Una muestra de 30 obras de arte. Los beneficios de venta se destinarán a uno de los proyectos en los que trabaja la Fundación Vicente Ferrer.
Dónde: B The Travel Brand Xperience. Camí dels reis, 105, Son Rapinya (Palma)
Cuándo: Hasta día 13 de diciembre
Más información:
www.bthetravelbrand.com/xperience/palma/

Taller de maquillaje. Travel Lessons: Aprende a maquillarte de manera natural para estas fiestas con Avène. Taller de maquillaje en el que aprenderás a maquillarte para lucir perfecta en Navidad.
Dónde: B The Travel Brand Xperience. Camí dels reis, 105, Son Rapinya (Palma)
Cuándo: día 13 de diciembre a las 17:30h
Más información:
www.bthetravelbrand.com/xperience/palma

14 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto. El Mesías de Haendel. Participa la Coral Universitaria de les Illes Balears y la Orquesta Sinfónica de las Islas Baleares, entre otros artistas reconocidos.
Dónde: Auditorium de Palma
Cuándo: día 14 de diciembre a las 20:00h
Más información: www.auditoriumpalma.com

Concierto de Navidad Escuela de Música de Calvià. Alumnos y profesores de la Escuela de Música hacen su fiesta de Navidad en forma de concierto.
Dónde: Casal de Peguera (Calvià)
Cuándo: día 14 de diciembre a las 18:00h
Contacto: 971 139 100

ACTIVIDADES

Exposición. World Gallery: Inauguración de la exposición de fotografía 'Mallorca in Winter'. Tino Soriano, Ignacio Izquierdo, Ainara Garcia y Joan Planas exponen sus obras de arte.
Dónde: B The Travel Brand Xperience. Camí dels reis, 105, Son Rapinya (Palma)
Cuándo: día 14 de diciembre a las 19:00h
Más información:
www.bthetravelbrand.com/xperience/palma/

15 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Teatro. Voyeur: la comedia sexual de la temporada. Comedia sexual guiada por Lilith, que gira en torno a varias escenas eróticas tratadas con mucho humor.
Dónde: Trui Teatre
Cuándo: día 15 de diciembre a las 21:00h
Más información: www.truiteatre.es/

Teatro. Fruita i martiri de Sant Andreu Milà. Un grupo de personas comete un crimen y escapa. A partir de ese momento uno de los protagonistas se replantea su vida.
Dónde: Club Pollença
Cuándo: día 15 de diciembre a las 20:30h
Contacto: 971 530 108

Concierto. Alma Sonora. Concierto de la banda de música Alma Sonora, un grupo de rock con violín con un estilo muy especial.
Dónde: Hard Rock Café (Palma)
Cuándo: día 15 de diciembre a las 22:30h
Más información:
www.hardrock.com/cafes/mallorca/

Danza-Teatro. Ballant Newton. Original e intuitiva manera de descubrir y aprender sobre las tres leyes de Newton.
Dónde: Auditorio Esponja (Ses Salines)
Cuándo: día 15 de diciembre a las 19:30h
Contacto: 971 649 117

Concierto. Negrei3colors. El grupo presenta un concierto en acústico del disco "Cardar en dejú", un álbum con 12 nuevas canciones.
Dónde: Espai Xocolat
Cuándo: día 15 de diciembre a las 20:30h
Contacto: 971 713 316

Concierto. Boom Boom Baby. Las mejores canciones de todos los tiempos versionadas al estilo Rockabilly.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 15 de diciembre a las 00:00h
Más información: http://shamrockpalma.com/

Teatro. Ricard III. Adaptación de la obra original de William Shakespeare.
Dónde: Auditorio Alcúdia
Cuándo: día 16 de diciembre a las 20:00h
Contacto:971 897 185

Cine-Estreno. Los últimos Jedi. Este mes de diciembre vuelve a la gran pantalla uno de los films más esperados de la temporada: el episodio VIII de la saga Star Wars. (EE. UU)
Director: Rian Johnson
Cuándo: día 15 de diciembre

Cine-Estreno. Se armó el belén. Un burrito pequeño y valiente reúne el coraje necesario para cumplir la aventura de sus sueños. (EE. UU).
Director: Timothy Reckart
Cuándo: día 15 de diciembre

Concierto. El Mesías de Haendel. Concierto en el que participa la Coral Universitaria de les Illes Balears y la Orquesta Sinfónica de las Islas Baleares, además de artistas reconocidos.
Dónde: Auditorio Manacor.
Cuándo: día 15 de diciembre a las 20:00h
Contacto: 971 554 549

Las citas de esta agenda están expuestas a cambios de programación por parte de los organizadores.

Concierto de Navidad, por parte de la Escola de Música i Dansa de Sant Llorenç.
Dónde: Auditorium Sa Màniga
Cuándo: día 15 de diciembre a las 19:00h
Más información: www.samaniga.es/

Teatro. Mars Joan. Parte de un hecho real: el proyecto Mars One, que planea establecer una colonia humana en Marte en el 2026.
Dónde: Teatre del Mar
Cuándo: día 15 y 16 de diciembre a las 21:00h y día 17 de diciembre a las 19:00h
Contacto: 971 248 400

Concierto. Muestra de danza clásica, por parte del Conservatorio Profesional de Mallorca.
Dónde: Teatro de Porreres
Cuándo: día 15 de diciembre a las 18:30h
Más información: www.conservatoridemallorca.com/index.php/es/

ACTIVIDADES

Cine. FICAE (Nómada). III Festival Internacional de Cortometrajes y Arte sobre Enfermedades 2017. Cierre del ciclo de cortometrajes. Mesa redonda y proyección de la película Amour.
Dónde: Fundació Pilar i Joan Miró
Cuándo: día 15 de diciembre a las 18:00h
Contacto: 971 701 420

Especial Star Wars. Taller de Hamma y dinamización del juego Timeline (juego de mesa)
Dónde: Centro Comercial Ocimax
Cuándo: día 15 de diciembre a las 17:30h
Contacto: 971 498 753

Taller postales Navidad. Club Small Travellers: Creamos creativas postales de Navidad. Los más pequeños pueden crear sus propias postales de Navidad.
Dónde: B The Travel Brand Xperience. Camí dels reis, 105, Son Rapinya (Palma)
Cuándo: día 15 de diciembre a las 17:30h
Más información: www.bthetravelbrand.com/xperience/palma/

Infantil. Tot i Molt 2017-2018. Sac de Trons. Presentado por Bubota. Espectáculos infantiles y juveniles.
Dónde: Teatre Municipal Mar i Terra
Cuándo: día 15, 16 y 17 de diciembre 18:00h
Más información:971 452 358

Mercadillo de Navidad. Los comerciantes de Manacor sacan sus productos a la calle para exponer sus productos.
Dónde: Centro de Manacor
Cuándo: día 15, 16, 22, 29 y 30 de diciembre de 10:00h a 20:00h
Contacto: 971 849 100

Taller de decoración navideña. Dirigido a los niños de 3 a 7 años. Plazas limitadas. Inscripciones en la biblioteca.
Dónde: Biblioteca de Manacor
Cuándo: día 15 de diciembre a las 16:30h y a las 18:00h
Contacto: 971 849 100

Contam una rondalla. A cargo del actor Jaume Gayà.
Dónde: Plaza del Rector Rubí (Manacor). En caso de lluvia: Institución Pública Antonia M. Alcover.
Cuándo: día 15 de diciembre a las 17:30h
Contacto: 971 849 100

16 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Teatro. El príncipe y la corista. Un gobernante rígido y autoritario invita a una corista en una cita romántica que no terminará como él preveía.
Dónde: Trui Teatre
Cuándo: día 16 de diciembre a las 21:00h
Más información: www.truiteatre.es/

Concierto de Navidad. Los cuatro coros del Teatre Principal se reúnen para ofrecer un concierto navideño.
Dónde: Teatre Principal
Cuándo: día 6 de diciembre 18:00h y 20:00h
Contacto: 971 219 700

Concierto de corales. Tradicional concierto de cinco importantes corales.
Dónde: Porto Pi
Cuándo: día 16 de diciembre de 11:00h a 14:00h (sujeto a cambios de programación)
Más información: www.portopicentro.es/

Concierto. Això és Nadal. Tradicional concierto de Navidad de todas las corales de la UIB.
Dónde: Auditorium Palma
Cuándo: día 16 de diciembre a las 19:30h
Más información: auditoriumpalma.com

Concierto de Navidad. Concierto de Navidad con coro elemental y órgano.
Dónde: Iglesia Sant Francesc
Cuándo: día 16 de diciembre a las 17:30h
Más información: www.conservatoridemallorca.com/index.php/es/

Concierto. Fenómenos Band. Banda de música con un repertorio muy variado. Canciones míticas de bandas del rock como The Police, U2 y Bon Jovi.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 16 de diciembre a las 00:00h
Más información: www.shamrockpalma.com/

Cine-Estreno. Una vida a lo grande. Un hombre de Omaha se une a un grupo de personas que están experimentando con la idea de reducir su tamaño. (EE.UU).
Director: Alexander Payne
Dónde: CineCiutat
Cuándo: Diciembre
Más información: www.cineciutat.org/es/

Cine. Kontrabando Film Festival. Proyección de cortometrajes y entrega de premios
Dónde: CineCiutat
Cuando: día 16 de diciembre (sujeto a posibles cambios y cancelaciones)
Más información: www.cineciutat.org/es/

Cine y teatro. Proyección del documental El teatro de Blai Bonet. Además de representación teatral de oficios de calle.
Dónde: Teatre Municipal Catalina Valls
Cuándo: día 16 de diciembre a las 20:00h
Contacto: 971 739 148

Cine y cuentacuentos. CineCiutatNins. Cuentacuentos y proyección de la película "La sopa de piedras". (Francia)
Director: Arnaud Demuynck
Dónde: CineCiutat
Cuándo: día 16 de diciembre (sujeto a posibles cambios y cancelaciones)
Más información: www.cineciutat.org/es/

ACTIVIDADES

Fotografía. Travel Lessons: Master Class de fotografía urbana con Jose Barceló. Clase de fotografía al aire libre impartida por el profesional José Barceló.
Dónde: B The Travel Brand Xperience. Camí dels reis, 105, Son Rapinya (Palma)
Cuándo: día 16 de diciembre a las 19:00h
Más información: www.bthetravelbrand.com/xperience/palma/

Infantil. Recogida de cartas para Papá Noel. Mickey Mouse y Minnie Mouse estarán en el Centro Comercial de Porto Pi para recoger y entregar las cartas a Papá Noel.
Dónde: Porto Pi
Cuándo: día 16 de diciembre de 17:30h a 21:00h (sujeto a cambios de programación)
Más información: www.portopicentro.es/

Infantil. Cuentacuentos. Las ciudades de colores. Narrador, Arquitectives
Dónde: Biblioteca Josep M. Llompart
Cuándo: día 16 de diciembre a las 11:00h
Contacto: 971 753 942

Fiesta de Navidad KPOP. Actividad gratuita.
Dónde: Espai Jove Migjorn
Cuándo: día 16 de diciembre a las 17:30h
Contacto: www.palma.cat

Taller de manualidades. Feim figuretes de Nadal. Taller de manualidades con plastilina a cargo de Baobab.
Dónde: Plaza de ses Verdures (Manacor)
Cuándo: día 16 de diciembre a las 10:30h
Contacto: 672 605 767 o ffebrermunar@manacor.org.

Presentación de la publicación de los Premios Ciutat Manacor 2017. Categorías de novela, poesía y teatro.
Dónde: Manacor
Cuándo: día 16 de diciembre a las 12:00h
Contacto: 971 849 100

Mercadillo de Santanyí. También cuenta con muestra de belenes, concierto de navidad y concurso de dibujo, entre otros.
Dónde: Plaza Mayor y Plaza Constitució (Santanyí)
Cuándo: día 16 de diciembre a partir de 17:00h
Contacto: 971 653 002

Presentación del libro Producción artística en tiempos de precariado laboral de Aliaga y Navarrete. Presenta Carmen Navarrete.
Dónde: Es Baluard
Cuándo: día 16 de diciembre a las 19:00h
Contacto: 971 908 200

17 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto. Concierto Navidad Banda Municipal de Música Calvià. Tradicional concierto solidario para empezar la época navideña.
Dónde: Sa Societat de Calvià
Cuándo: día 17 de diciembre a las 19:00h
Contacto: 971 139 100

Teatro. Peccatum. Obra de teatro que gira en torno a las rondalles.
Dónde: Salón parroquial de Costitx
Cuándo: día 17 de diciembre a las 19:00h
Contacto: 971 513 081

Concierto. Mirando il Cielo, de Ferrán Pisà.
Dónde: Claustre de Sant Bonaventura (Llucmajor)
Cuando: día 17 de diciembre a las 19:00h
Contacto: 971 660 050

Concierto. Bruno Sotos & Band. Emotivo y divertido concierto del artista Bruno Sotos y su banda de música.
Dónde : La Movida (Palma)
Cuándo: día 17 de diciembre a las 19:00h
Más información: www.lamovidacafeconcierto.com/

Estrenos de cine. Star Wars y Woody Allen, protagonistas de los estrenos por Navidad. **Filmpremieren.** Star Wars und Woody Allen spielen die Hauptrollen bei den Filmpremieren in der Weihnachtszeit. **Film releases**. Star Wars and Woody Allen, set to be box office hits this

¡Ja és Nadal al carrer de Ciutat! Tarde llena de actividades, sorpresas y animación.
Dónde: Calle Joan Llíteres (Manacor)
Cuándo: día 16 de diciembre a las 17:00h
Contacto: 971 849 100

Deportes. Nordic Walking Saludable. Actividad deportiva saludable para todas las edades.
Dónde: Centro de Salud del Coll den Rabassa
Cuándo: día 16 de diciembre a las 10:00h
Más información: www.imepalma.es

Deportes. Barridiades. Jornada lúdico - deportiva dirigida a niños mayores de 3 años y jóvenes.
Dónde: Pistas deportivas de Verge de Lluc
Cuándo: día 16 de diciembre a las 10:30h
Más información: www.imepalma.es

Taller. Arte en papel: pop up Nadal. Taller a cargo de Lucía Parra.
Dónde: Biblioteca de Peguera (Calvià)
Cuándo: día 16 de diciembre a las 11:30h
Contacto: 971 685 537

Danza. Acto de cloenda y entrega de los premios Art Jove 2017. Actividad gratuita y aforo limitado.
Dónde: Teatre Municipal Xesc Forteza
Contacto: 971 710 882

ACTIVIDADES

Mercadillo de Navidad. Feria navideña llena de regalos únicos y exclusivos.
Dónde: Plaza España (Andratx)
Cuándo: día 17 de diciembre a las 10:00h
Contacto: 971 628 000

Infantil. Visita de Papá Noel. Papá Noel llega a Porto Pi para recibir a los niños. Diversión con talleres infantiles y pinta caras, entre otras sorpresas.
Dónde: Carpa navideña en la terraza de Porto Pi
Cuándo: del 17 al 24 de diciembre de 18:00h a 20:00h (sujeto a cambios de programación)
Más información: www.portopicentro.es/

Baile en Línea. Encuentro de Navidad de Baile en Línea a beneficio de la Cruz Roja.
Dónde: Passeig del Born (Palma)
Cuándo: día 17 de diciembre a las 19:00h
Contacto: www.palma.cat

Deportes. Fiesta acuática Germans Escalas. Actividad lúdica y gratuita para que los más pequeños disfruten de una mañana diferente practicando deporte de forma divertida.
Dónde: Poliesportiu Germans Escalas (Palma)
Cuándo: día 17 de diciembre de 10:30h a 13:30h
Más información: www.imepalma.es

18 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto. Cosmic Chamgo. Las canciones más escuchadas de la música soul, funk y blues.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 18 de diciembre a las 00:00h
Más información: http://shamrockpalma.com/

Cine-Estreno. La isla de los monjes. Documental. Ocho monjes abandonan su monasterio y se cuestionan su vocación y su fe. (Holanda).
Director: Anne Christine Giradot
Dónde: CineCiutat
Cuándo: Diciembre
Más información: www.cineciutat.org/es/

Cine-Estreno. Muchos hijos, un mono y un castillo. Documental. Una madre pierde un objeto especial y se sumerge en una búsqueda de todos los que ha ido guardando durante sus 80 años. (España).
Director: Gustavo Salmerón
Dónde: CineCiutat
Cuándo: Diciembre
Más información: www.cineciutat.org/es/

ACTIVIDADES

Concurso. Minimusical. Concurso con premio.
Dónde: Puerto Portals
Cuándo: del 18 al 21 de diciembre
Contacto: 971 171 100

19 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto de Navidad. Música aplicada a la Danza.
Dónde: Auditorio del Conservatori Professional de Mallorca
Cuándo: día 19 de diciembre a las 19:30h
Más información: www.conservatoridemallorca.com/index.php/es/

Cine-Estreno. El Documental del mes. Renta básica: free lunch society. Una película sorprendente y reflexiva sobre una idea radical. (Alemania, Austria)
Director: Christian Tod
Dónde: CineCiutat
Cuándo: día 19 de diciembre (sujeto a posibles cambios y cancelaciones)
Más información: http://cineciutat.org/es/

ACTIVIDADES

Exposición. "Miró mai vist". La Fundación Pilar i Joan Miró celebra su 25 aniversario con una jornada de puertas abiertas y visitas guiadas.
Dónde: Fundació Pilar i Joan Miró
Cuándo: día 19 de diciembre
Contacto: 971 701 420

Taller de improvisación. Constelaciones. Taller de movimiento en el que se trabaja la improvisación y la composición inmediata.
Dónde: Fundació Pilar i Joan Miró
Cuándo: día 19 de diciembre
Contacto: 971 701 420

Taller decoración. Travel Lessons: Aprende a decorar tu mesa para Navidad con Edeen Jardinería. Secretos para que la mesa de Navidad luzca preciosa y con un estilo único.
Dónde: B The Travel Brand Xperience. Camí dels reis, 105, Son Rapinya (Palma)
Cuándo: día 19 de diciembre a las 18:00h
Más información: www.bthetravelbrand.com/xperience/palma/

Infantil. Cuentacuentos. Empedrat de contes. Cuentacuentos dirigido a niños de 3 a 7 años.
Dónde: Biblioteca de Manacor
Cuándo: día 19 de diciembre a las 18:00h
Contacto: 971 849 127

Infantil. Atracciones infantiles. Diversión para los más pequeños de casa.
Dónde: Plaza Ramón Llull (Manacor)
Cuándo: del 19 al 26 de diciembre y del 28 de diciembre al 6 de enero.
Contacto: 971 849 100

Infantil. Taller de decoración. Los niños pueden decorar su carta de los Reyes Magos.
Dónde: Biblioteca Son Ferriol
Cuándo: día 19 de diciembre de 10:00h a 18:00h
Contacto: 971 429 856

Puerto Portals (21 diciembre) Patinaje sobre hielo y divertidas actividades junto al mar.. **Puerto Portals.** Eislaufen und unterhaltsame Aktivitäten am Meer. **Puerto Portals.** Ice skating and lots of other fun activities by the sea.

Jornada de puertas abiertas. La Fundació Pilar i Joan Miró celebra una jornada de puertas abiertas con motivo de su 25 aniversario.
Dónde: Fundació Pilar i Joan Miró
Cuándo: día 19 de diciembre de 10:00h a 18:00h
Contacto: 971 701 420

20 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto. Orquestra de Cambra de Mallorca. Interpretación de obras de Hayd, Schubert, Quetglas y Parera-Fons.
Dónde: Auditorio Manacor
Cuándo: día 20 de diciembre a las 20:00h
Contacto: 971 554 549

Concierto de Navidad. Orquesta de cuerdas y Orquesta Sinfónica.
Dónde: Auditorio del Conservatorio Profesional de Mallorca
Cuándo: día 20 de diciembre a las 19:30
Más información: www.conservatoridemallorca.com/index.php/es/

Concierto de Navidad. A cargo de la coral infantil y la de adultos del Conservatori de Música de Manacor.
Dónde: Plaza Sa Bassa (Manacor)
Cuándo: día 20 de diciembre a las 18:30h
Contacto: 971 849 100

Concierto. Kioto. Banda de rock y rock'n roll que versionan lo mejor de la historia de este estilo de música.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 20 de diciembre a las 00:00h
Más información: http://shamrockpalma.com/

ACTIVIDADES

Gastronomía. Travel Lessons: Aprende a rellenar el pavo de Navidad con Vicky Pulgarín. Consejos y claves para que el pavo de Navidad sea la comida más sabrosa del año.
Dónde: B The Travel Brand Xperience. Camí dels reis, 105, Son Rapinya (Palma)
Cuándo: día 20 de diciembre a las 18:00h
Más información: www.bthetravelbrand.com/xperience/palma/

Infantil. Cuentacuentos. Los tres Reyes Magos, a cargo de Marga Roig.
Dónde: Biblioteca de Sant Jordi
Cuándo: día 20 de diciembre a las 16:30h
Contacto: 971 742 036

Deportes. Barridiades. Jornada lúdico - deportiva dirigida a niños mayores de 3 años y jóvenes.
Dónde: Parque infantil del Arenal
Cuándo: día 20 de diciembre a las 10:30h
Más información: www.imepalma.es

21 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto extraordinario a beneficio de la Asociación Española de lucha contra el cáncer. Participación junto a la Orquestra Simfònica de les Illes Balears.
Dónde: Basílica Sant Francesc (Palma)
Cuándo: día 21 de diciembre a las 20:30h

Nadal a Santanyí

1/12 Encesa arbre de Nadal a Cala d'Or i visita del Pare Noel
9/12 Mercadet de Nadal a Cala Figuera, 16.00h
10/12 Mercadet de Nadal a Es Llombards, 16.00h
15/12 Mercadet de Nadal a s'Alqueria Blanca, 16.00h

16/12 MERCAT DE NADAL A SANTANYÍ:
Inauguració a les 17:00h. Hi haurà mostra de betlems, concerts de cançons de Nadal, concurs de dibuix i moltes coses més.
Tot a la Plaça Major i a l'envelat de la Plaça Constitució

17/12 Mercat de Nadal solidari a Porto Petro, de les 11:00h a les 16:00h
5/01 Arribada dels Reis als diferents nuclis del municipi

REGIDORIA DE COMERÇ AJUNTAMENT DE SANTANYÍ
Organitza:
REGIDORA DE COMERÇ DE SANTANYÍ

Contacto: 971 712 695

Teatro. Obra de teatro "Cuento de Navidad". Basada en la novela de Charles Dickens. Un hombre malvado que cambia su forma de ser gracias a la visita de tres fantasmas.
Dónde: Teatro de Sa Teulera, (Andratx)
Cuándo: día 21 de diciembre a las 19:00h
Contacto: 971 628 000

Cine. El dia més curt. Evento de proyecciones y cortometrajes.
Dónde: Es Baluard
Cuándo: día 21 y 22 de diciembre de 10:00h a 20:00h
Contacto: 971 908 200

Concierto. Without String. Las canciones con más magia de los años 70, 80 y 90 versionadas.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 21 de diciembre a las 00:00h
Más información: http://shamrockpalma.com/

ACTIVIDADES

Pista de Patinaje. Pista de hielo para que las familias y los más pequeños de la casa.
Dónde: Plaza Capricho (Portals Nous, Calvià)
Cuándo: del 21 de diciembre al 3 de enero
Contacto: 971 171 100

Taller de manualidades de Navidad. Dirigido a personas adultas.
Dónde: Biblioteca Son Cladera
Cuándo: día 21 de diciembre a las 18:00h
Contacto: 971 470 839

Taller de danza. Classe oberta de Nadal.
Taller de danza de la Escuela U Dance.
Dónde: Auditorium Sa Màniga
Cuándo: día 21 de diciembre y viernes día 22 de diciembre a las 19:30h
Más información: www.samaniga.es/

Infantil. Pista de hielo. Pista de hielo para que los más pequeños disfruten de una tarde de deporte.
Dónde: Puerto Portals
Cuándo: del 21 de diciembre hasta día 3 de enero
Contacto: 971 171 100

22 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto. Concha Buika "Para mi World Tour 2017". La cantante y compositora Concha Buika mezcla una selectiva variedad de estilos musicales con un sonido rico y ecléctico de Jazz.
Dónde: Trui Teatre
Cuándo: día 22 de diciembre a las 21:00h
Más información: www.truiteatre.es/

Concierto. Una Navidad en Son Amar. Emotivo concierto que cuenta con más de 200 cantantes en escena.
Dónde: Teatro de Son Amar
Cuándo: día 22 de diciembre a las 22:15h
Más información: www.sonamar.com/es/

Concierto. Donallop. Los integrantes del grupo, Pere Bestard y Jane Rose, ofrecen un maravilloso concierto en Sineu.
Dónde: Sineu
Cuándo: día 22 de diciembre a las 19:00h
Contacto: 971 520 027

Concierto. Los Secretos. Celebra su 40 aniversario con un repertorio que incluye sus mejores canciones.
Dónde: Es Gremi
Cuándo: día 22 de diciembre a las 22:00h
Más información: www.esgremi.com/

Circo. Sentiel. El Circ Bover ofrece un espectáculo contemporáneo con una innovadora y arriesgada propuesta escénica acompañada de la banda Highlands Projects.
Dónde: Teatre Principal
Cuándo: día 22, 23, 26 y 27 de diciembre a las 20:00h
Contacto: 971 219 700

Concierto de las Corales Municipales. Concierto navideño en un entorno muy especial.
Dónde: Iglesia de s'Arracó (Andratx)
Cuándo: día 22 de diciembre a las 18:30h
Contacto: 971 628 000

Concierto. The Billy Young Band. Ofrece un tributo en honor a ACDC.
Dónde: Hard Rock Café (Palma)
Cuándo: día 22 de diciembre a las 22:30h
Más información:
www.hardrock.com/cafes/mallorca/

Concierto. DJ Juan Campos. Sesión musical con el mítico DJ Juan Campos.
Dónde: La Movida (Palma)
Cuándo: día 22 de diciembre a las 23:00h
Más información: lamovidacafeconcierto.com/

Concierto. III Concierto de Navidad. A cargo de la Banda de Xeremiers Ciutat de Mallorca
Dónde: Iglesia de Sant Felip Neri
Cuándo: día 22 de diciembre a las 20:00h
Más información: www.palma.cat

Cine-Estreno. Ferdinad. A un entrañable toro pacifista le encanta disfrutar de la naturaleza. Todo cambia cuando lo confunden con una bestia peligrosa. (EE. UU)
Director: Carlos Saldanha
Cuándo: día 22 de diciembre

Cine-Estreno. Jumanji, bienvenidos a la jungla. Nueva versión de una de las películas de aventuras más emblemáticas de los 90. (EE. UU)
Director: Jake Kasdan
Cuándo: día 22 de diciembre

Cine-Estreno. Wonder Wheel. Cuatro personajes se entrelazan en medio del ajetreo y el bullicio del parque de atracciones de Coney Island. (EE. UU)
Director: Woody Allen
Cuándo: día 22 de diciembre

ACTIVIDADES

Infantil. Club Small Travellers: Papá Noel visita Xperience Palma. Papá Noel recoge personalmente las cartas de los niños.
Dónde: B The Travel Brand Xperience. Camí dels reis, 105, Son Rapinya (Palma)
Cuándo: día 22 de diciembre a las 17:30h
Más información:
www.bthetravelbrand.com/xperience/palma/

Infantil. Papa Noel y los Reyes Magos en Palma Aquarium. Papá Noel y los Reyes Magos recogen las cartas de los niños y dan de comer a los tiburones.
Dónde: Palma Aquarium
Cuándo: del 22 de diciembre al 6 de enero (sujeto a cambios de programación)
Más información: palmaaquarium.com/es

Game Lovers. Actividad gratuita
Dónde: Espai Jove Llevant
Cuándo: día 22 de diciembre a las 17:00h
Contacto: www.palma.cat

Taller de movimiento. Big Bang. Coreografía dirigida a jóvenes de entre 12 y 17 años.
Dónde: Fundació Pilar i Joan Miró
Cuándo: día 22 de diciembre a las 18:00h y día 23 de diciembre a las 11:30h
Contacto: 971 701 420

Infantil. Pista de hielo. Este año incluye la novedad de toboganes dentro de la pista.
Dónde: Port Adriano
Cuándo: Del 22 de diciembre al 7 de enero
Contacto: 971 232 494

Infantil. Gran bola de Navidad en la que los niños pueden pedir sus deseos a Papá Noel.
Dónde: Port Adriano
Cuándo: del 20 al 24 de diciembre
Contacto: 971 232 494

Infantil. Visita de Papá Noel. Papá Noel visita a los niños en Manacor y recoge sus cartas.
Dónde: Centro de Manacor.
Cuándo: día 22 de diciembre a las 17:30h
Contacto: 971 849 100

Infantil. Tren de Navidad. Para las familias y los más pequeños de la casa. Puedes conseguir un billete gratis comprando en el pequeño comercio.
Dónde: Manacor
Cuándo: día 22, 23, 29, 30 de diciembre y día 4 de enero a las 17:00h
Contacto: 971 849 100

Infantil. Taller de Circ amb bambú, a cargo de Circ Bover. Circuito de talleres de circo con diferentes elementos fabricados con bambú.
Dónde: Passeig Miquel (Felanitx)
Cuándo: día 22 de diciembre a las 17:00h
Contacto: 971 580 051

23 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto. S'arrual Jazz Mort fa 25 anys. 25 aniversario del Teatre del Mar. Espectáculo de música que cuenta con artistas invitados y la colaboración de Swing Tandem Troupe.
Dónde: Teatre del Mar
Cuándo: día 23 de diciembre a las 21:00h
Contacto: 971 248 400

Infantil. Teatro de marionetas. Rinxolets d'or. Goldilocks sale a pasear por el bosque y descubre una preciosa casa, en la que decide entrar.
Dónde: Teatre Municipal de Bunyola
Cuándo: día 23 de diciembre a las 12:00h
Contacto: 971 613 007

Circo. Kinesis. Des-equilibrats. Refleja el circo como lenguaje de expresión.
Dónde: Plaça Miquel Llop (Pollença)
Cuándo: día 23 de diciembre a las 12:00h
Contacto: 971 530 108

Palma Folk. Muestra de Baile con la Escola de Música i Danses de Mallorca
Dónde: Passeig del Born (Palma)
Cuándo: día 23 de diciembre a las 11:30h
Contacto: www.palma.cat

ACTIVIDADES

Infantil. Juguemos con nieve. Taller de manualidades para los más pequeños.
Dónde: Plaza del Rector Rubí (Manacor)
Cuándo: día 23 de diciembre a las 10:00h
Contacto: 971 849 100

"Fem el nostre arbre de Nadal". Dirigido a familias con niños de 4 a 10 años.
Dónde: Museo Diocesano
Cuándo: sábado 23 de septiembre 11:00h
Contacto: 971 713 133

Infantil. Cuentacuentos y taller de Navidad. Dirigido a los más pequeños.
Dónde: Biblioteca Son Cladera
Cuándo: día 23 de diciembre a las 10:30h
Contacto: 971 470 839

Solstici d'hivern. Es Baluard abre las puertas de sus terrazas para disfrutar del espectáculo de colores que ofrece el gigantesco caleidoscopio de la catedral.
Dónde: Es Baluard
Cuándo: día 23 de diciembre a partir de las 7:00h
Contacto: 971 908 200

"Llums i ombres pel solstici". Taller para familias para niños de 6 a 12 años.
Dónde: Es Baluard
Cuándo: día 23 de diciembre a las 8:30h
Contacto: 971 908 200

Infantil. Cuentacuentos. Edu y la mejor casa del mundo. Narración infantil.
Dónde: Biblioteca Josep M. Llompart
Cuándo: día 23 de diciembre a las 11:00h
Contacto: 971 753 942

Infantil. Cuentacuentos. Crispí, el cerdito que lo tenía todo, de Ted Dewan.
Dónde: Biblioteca Son Ximelis
Cuándo: día 23 de diciembre a las 12:00h
Contacto: 971 791 233

24 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Ceremonia litúrgica. Celebración de la medianoche de la Navidad, presidida por el obispo de Mallorca, Sebastià Taltavull. Inlcuye el sermón de la Calenda y el canto de la Sibila.
Dónde: Catedral de Mallorca
Cuándo: día 24 de diciembre a las 23:00h
Más información: catedraldemallorca.org/

Circo. Kinesis. Des-equilibrats. Espectáculo de circo.
Dónde: Plaça del Rei (Sant Joan)
Cuándo: día 24 de diciembre a las 12:00h y a las 16:30
Contacto: 971 526 003

ACTIVIDADES

Infantil. Visita de Santa Claus. Papá Noel visita Puerto Portals para que los niños le entreguen su carta.
Donde: Puerto Portals
Cuando: día 24 de diciembre a las 16:00h
Contacto: 971 171 100

25 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Teatro. Diabéticas Aceleradas presenta: Especial Nadal I Trans – plantar. Monólogo con Pep Noguera y Cabaret de Navidad.
Dónde: Trui Teatre
Cuándo: día 25 y 26 de diciembre
Más información: www.truiteatre.es/

Humor. Agustín el Casta. Un clásico de la cartera navideña en Mallorca que siempre provoca más de una risa.
Dónde: Auditorium Palma
Cuándo: 25, 27, 28, 29, 30 de diciembre a las 21:00h, día 26 de diciembre y día 1 de enero a las 19:00h
Más información: auditoriumpalma.com

Concierto. Queen Duet Tribute. Homenaje a la emblemática banda británica Queen.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 25 de diciembre a las 00:00h
Más información: www.shamrockpalma.com/

Concierto. Salut i molts d'anys. Concierto a capela
Dónde: Auditorio Manacor
Cuándo: día 25 de diciembre a las 20:00h
Contacto: 971 554 549

Cine. Petit Cinema. Cine dirigido a los más pequeños de la casa.
Dónde: Puerto Portals
Cuándo: del 25 al 28 de diciembre
Contacto: 971 171 100

ACTIVIDADES

Gastronomía. El Pesquero. Menú especial con platos típicos navideños
Dónde: Restaurante El Pesquero (Palma)
Cuándo: día 25 y 26 de diciembre
Contacto: 971 715 220

26 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Musical. La meva Blancaneus. El gran musical.
Dónde: Auditorio Manacor
Cuándo: día 26, 27, 28, 29 de diciembre 19:30h
Contacto: 971 554 549

ACTIVIDADES

Poema de Nadal. Invitación para vivir la Navidad desde el punto de vista de un niño.
Dónde: Casal Tarongers (Lloret)
Cuándo: día 26 de diciembre a las 19:00h
Contacto: 971 524 189

Deportes. VIII Copa de Navidad de Natación Port de Palma. Apta para todas las edades.
Dónde: Moll de les Golondrines
Cuándo: día 26 de diciembre a las 11:00h
Contacto: www.palma.cat

Deportes. Carrera San Silvestre Juaneda. Tradicional carrera deportiva.
Dónde: Castell de Bellver
Cuándo: día 26 de diciembre de 11:00h a 12:30h
Más información: www.imepalma.es

27 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Cine. Kubo y las dos cuerdas mágicas. Animación. Se centra en la búsqueda de una armadura mágica que perteneció a un legendario guerrero samurái. (EE. UU)
Director: Travis Knight
Dónde: CaixaForum Palma
Cuándo: miércoles día 27 de diciembre 18:00h
Contacto: 971 178 512

Musical. "Mickey Mouse en busca de la magia perdida". Musical infantil. Descubre los secretos del Reino mágico.
Dónde: Auditorium Palma
Cuándo: día 27, 28, 29, 30 de diciembre y día 2, 3, 4 de enero a las 18:00h
Más información: http://auditoriumpalma.com

Concierto de Navidad de la Escolania de Vermells de la Seu.
Dónde: Catedral de Mallorca
Cuándo: día 27 de diciembre a las 19:30h
Más información: catedraldemallorca.org/

Concierto. Pelillos a la Mar. Grupo de versiones.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 27 de diciembre a las 00:00h
Más información: http://shamrockpalma.com/

ACTIVIDADES

Infantil. Animación infantil. Actividades con minidisco, juegos, magia y pinta caras. Incluye la visita de personajes especiales y muchas sorpresas más.
Dónde: Porto Pi
Cuándo: del 27 al 31 de diciembre de 17:00h a 20:00h (sujeto a cambios de programación)
Más información: www.portopicentro.es/

Visitas a la torre Mayor del castillo de Bellver. Actividad gratuita.
Dónde: Castell de Bellver
Cuándo: día 27 de diciembre a las 10:00h, 11:00h, 13:00h y 16:00h.
Contacto: www.palma.cat

Infantil. Neula Parc 2017. Evento dirigido a los más pequeños del municipio.
Dónde: Pabellón Es Galatzó (Calvià)
Cuándo: día 27 de diciembre de las 16:00h a 20:00h. Día 28, 29 y 30 de diciembre de 10:00h a 14:00h y de 16:00h a 20:00h.
Contacto: 971 139 100

Infantil. Cuentacuentos y taller de cartas. Dirigido a niños de 3 a 12 años.
Dónde: Plaza Sa Bassa (Manacor)
Cuándo: día 27 de diciembre a las 11:00h
Contacto: 971 849 100

28 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Teatro. La obra maestra de Agatha Christie "Y no quedará ninguno". Diez personas encerradas en la Isla del Pirata y una incógnita por resolver.
Dónde: Trui Teatre
Cuándo: día 28 y 29 de diciembre a las 21:00h y día 30 de diciembre a las 19:30h
Más información: www.truiteatre.es/

Teatro. Miratges, de Màgic Albert. Espectáculo de magia para toda la familia.
Dónde: Teatre Sans
Cuándo: del 28 de diciembre al 4 de enero a las 20:30h
Contacto: 971 72 71 66

Infantil. Teatro. El libro de la selva. Mowgli, un niño criado en la selva por una manada de lobos, vive aventuras junto a su amigo el oso Baloo.
Dónde: Club Pollença
Cuándo: día 28 de diciembre a las 11:30h
Más información: www.club-pollensa.com/es/

Humor. Riki López & El Gili "Monólogo". Tarde llena de humor.
Dónde: La Movida (Palma)
Cuándo: día 28 de diciembre a las 19:00h
Más información:
www.lamovidacafeconcierto.com/

Infantil - magia. Recuerdos Mágicos. El mago Fèlix presenta su espectáculo de magia.
Dónde: Teatre Municipal Mar i Terra
Cuándo: día 28, 29 y 30 de diciembre a las 19:00h
Contato: 971 452 358

Cine. Los mundos de Coraline. Animación. Una niña que atraviesa la pared de su casa y se encuentra con una versión mejorada de su vida. (EE. UU)
Director: Henry Selick
Dónde: CaixaForum Palma
Cuándo: jueves día 28 de diciembre 11:30h
Contacto: 971 178 512

Las citas de esta agenda están expuestas a cambios de programación por parte de los organizadores.

Cine-Estreno. National Theatre Live. Peter Pan. Relata las aventuras de Peter Pan junto a su compañera Campanilla, su amiga Wendy y los Niños Perdidos. (EE.UU).
Dónde: CineCiutat
Cuándo: día 28 de diciembre (sujeto a posibles cambios y cancelaciones)
Más información: http://cineciutat.org/es/

ACTIVIDADES

Infantil. Entrega de cartas a los pajes de los Reyes Magos. Los niños pueden entregar sus cartas a los pajes de los reyes magos. También hay animación, juegos y sorpresas.
Dónde: Plaza Rector Rubí (Manacor)
Cuándo: día 28 de diciembre a las 17:00h
Contacto: 971 849 100

Taller Navidad. "El museu de cap a peus". Para niños de 6 a 12 años acompañados por sus abuelos y/o abuelas.
Dónde: Es Baluard
Cuándo: día 28 y 29 de diciembre a las 10:30h
Contacto: 971 908 200

Cine. El alucinante mundo de norman. Animación. Los habitantes de un pueblo asediado por zombis piden ayuda a un joven que habla con los muertos (EE. UU)
Director: Chris Butler y Sam Fell
Dónde: CaixaForum Palma
Cuándo: viernes día 29 de diciembre a las 18:00h
Contacto: 971 178 512

29 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Concierto. Coral de Gent Gran Punta de n'Amer
Dónde: Auditorium Sa Màniga
Cuándo: día 29 de diciembre a las 19:30h
Más información: www.samaniga.es/

Concierto. Anglada & Cerezuela. Concierto en directo de Jaume Anglada y Carolina Cerezuela.
Dónde: La Movida (Palma)
Cuándo: día 29 de diciembre a las 22:00h
Más información: www.lamovidacafeconcierto.com/

Concierto. Alejandra Burgos Rock. Noche de Blues y rock con la fuerza de esta energética artista argentina.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 29 de diciembre a las 00:00h
Más información: www.shamrockpalma.com/

Cine-Estreno. El gran Showman. Musical. Trata sobre el nacimiento del show business. (EE. UU)
Director: Michael Gracey
Cuándo: día 29 de diciembre

Cine-Estreno. Dando la nota 3. Tercera entrega de esta comedia musical donde "las bellas" empiezan su gira. (EE. UU)
Director: Trish Sie
Cuándo: día 29 de diciembre

ACTIVIDADES

Fiesta del Estandarte. Homenaje a los jubilados del Ajuntament de Palma.
Dónde: sala de plenos de Cort
Cuándo: día 29 de diciembre a las 12:00h
Más información: www.palma.cat

Fiesta del Estandarte. Pregón a cargo del Dr. Pep Lluís Pol.
Dónde: salón de sesiones del Ajuntament de Palma
Cuándo: día 29 de diciembre a las 18:00h
Más información: www.palma.cat

30 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Teatro. Un teatre del poble al Barri d'es Molinar. Proyección y representación de los Pastorells por la gente del Molinar y la Associació d'espectadors del teatre.
Dónde: Teatre del Mar
Cuándo: día 30 de diciembre a las 21:00h
Contacto: 971 248 400

Concierto. The Claps. Banda mallorquina con versiones del rock y soul de los 60 y 70.
Dónde: Shamrock (Palma)
Cuándo: día 30 de diciembre a las 00:00h
Más información: www.shamrockpalma.com/

Concierto de la Banda Municipal de Música de Palma. Actividad gratuita.
Dónde: Plaza España (Palma)
Cuándo: día 30 de diciembre a las 19:00h
Más información: www.palma.cat

Concierto. Vine a cantar el Messies. El Messies dels Cantaires. Proyecto participativo del Orfeó Ramón Llull.
Dónde: Basílica de Sant Francesc
Cuándo: día 30 de diciembre a las 20:00h
Contacto: www.palma.cat

Cine. The Boxtrolls. Los Boxtrolls son unos monstruos que salen de las alcantarillas de una elegante ciudad para hacerse con los bienes más preciados de sus habitantes (EE. UU)
Director: Graham Annable y Anthony Stacchi
Dónde: Caixaforum Palma
Cuándo: sábado día 30 de diciembre 11:30h
Contacto: 971 178 512

ACTIVIDADES

Infantil. Juegos Infantiles reciclados.
Dónde: Paseo Antoni Maura (Manacor)
Cuándo: día 30 de diciembre a las 10:00h
Contacto: 971 849 100

Fiesta del Estandarte. Canto del Salve a la Madre de Dios de la Salud.
Dónde: Iglesia de Sant Miquel
Cuándo: día 30 de diciembre a las 18:30h
Más información: www.palma.cat

Fiesta del Estandarte. Ofrenda de coronas de entidades, instituciones y del Ajuntament de Palma en homenaje al Rey Jaume I.
Dónde: Plaza de España (Palma)
Cuándo: día 30 de diciembre a las 20:00h
Más información: www.palma.cat

Infantil. Buzón Real. Los más pequeños pueden dejar sus cartas a los Reyes Megos en el buzón Real.
Dónde: Plaza de Cort, 1.
Cuándo: de 9:00h a 21:00h. Domingos y festivos de 10:00h a 21:00h
Más información: www.palma.cat

Taller de Navidad. Dirigido a los más pequeños. Actividad gratuita.
Dónde: Biblioteca Son Ximenis
Cuándo: día 20 de diciembre a las 12:00h
Contacto: 971 791 233

Deportes. Barridiades. Jornada lúdico - deportiva dirigida a niños mayores de 3 años y jóvenes.
Dónde: Plaza de Can Cavelleria (Palma)
Cuando: día 30 de diciembre a las 10:30h
Más información: www.imepalma.es

31 DICIEMBRE

ESPECTÁCULOS

Ceremonia Litúrgica. Misa solemne para la fiesta del Estandarte, presidida por el obispo de Mallorca Sebastià Taltavull.
Dónde: Catedral de Mallorca
Cuándo: domingo 31 de diciembre a las 10:00h
Más información: catedraldemallorca.org/

Ceremonia. Fiesta del Estandarte. Colocación del Estandarte Real de la Conquista de Mallorca y de la Cimera del Rey Martí, con el ceremonial tradicional.
Dónde: plaza de Cort
Cuándo: día 31 de diciembre a las 10:15h
Más información: www.palma.cat

Ceremonia. Fiesta del Estandarte. Representación de La Colocada, de Pere d'Alcantara Penya, a cargo de Miquela Lladó y los jóvenes de la Escuela de Música y Danza de Mallorca.
Dónde: Plaza de Cort
Cuándo: día 31 de diciembre a las 12:00h
Más información: www.palma.cat

Ceremonia. Fiesta del Estandarte. Entrega de las Medallas de Oro de la Ciudad
Dónde: salón de sesiones del Ajuntament de Palma
Cuándo: día 31 de diciembre a las 12:15h
Más información: www.palma.cat

ACTIVIDADES

Gala Nochevieja. Happy Christmas plan. Nochevieja exclusiva en el hotel OD Port Portals. Disfruta de una cena agradable, sin preocupaciones y con quien tú quieras en este hotel de 4 estrellas.
Dónde: Hotel OD Port Portals
Cuándo: día 31 de diciembre
Contacto: 971 675 956

Fiestas populares. Gala de Nochevieja en Cort y Es Born. Música en la plaza de Cort y Es Born. Campanadas en ambos lados. En es Born, fiesta con Pelillos a la Mar y Dj Juan Campos & Tormenta Troupe.
Cuándo: día 31 de diciembre a partir de las 23:00h
Más información: www.palma.cat

Gastronomía. Gala de Nochevieja. en el Gran Meliá Victoria de Palma. Noche temática inspirada en cinco películas clásicas ganadoras del Oscar.
Dónde: Gran Meliá Victoria (Palma)
Cuándo: día 31 de diciembre
Contacto: 912 764 747

Gastronomía. The Show Never Ends. Cena de gala de Nochevieja en el Palau de Congressos de Palma. Reúne al Meliá Palas Atenea, TRYP Palma, Bellver, INNSIDE Palma Bosque, INNSIDE Palma Center y Meliá Palma Bay.
Dónde: Palau de Congressos
Cuándo: día 31 de diciembre a las 20:00h
Contacto: 971 626 910

Gastronomía. Cena de Nochevieja. Exclusiva gala de nochevieja en el restaurante Mar de Nudos.
Dónde: Mar de Nudos
Cuándo: día 31 de diciembre a partir de las 19:00h
Contacto: 971 653 002

Gastronomía. El Pesquero. Cena de Nochevieja. Menú especial de degustación, uvas de la suerte, cava y fiesta con baile de los años 70/80.
Dónde: Restaurante El Pesquero (Palma)
Cuándo: día 31 de diciembre hasta las 4:00h
Contacto: 971 715 220

Deportes. San Silvestre Kids. Evento deportivo dirigido a niños de 0 a 15 años.
Dónde: Pista de atletismo Magaluf (Calvià)
Cuándo: día 31 de diciembre de las 16:00h a 17:00h
Más información: www.maratonmagaluf.com

Deportes. San Silvestre 2017. La San Silvestre de Calvià es la mejor forma de despedir el año corriendo.
Dónde: pista de atletismo de Magaluf
Cuándo: día 31 de diciembre de 17:00h a 19:00h
Más información: www.maratonmagaluf.com

Deportes. 10 km Diada de Mallorca.
Dónde: Parc de la Mar
Cuándo: día 31 de diciembre a las 16:00h
Más información: www.palma.cat

1 ENERO

ACTIVIDADES

Infantil. Parc de Nadal. Parque de Navidad para los más pequeños.
Dónde: Palau Municipal d'Esports (Andratx)
Cuándo: día 1, 2, 3 y 4 de enero
Contacto: 971 628 000

Gastronomía. Comida en Gran Meliá Victoria. Buffet en la terraza del hotel, con vistas al mar, y entretenimiento para niños.
Dónde: Gran Meliá Victoria (Palma)
Cuándo: día 1 de enero de 13:00h a 16:00h
Contacto: 912 764 747

2 ENERO

ESPECTÁCULOS

Teatro. Las aventuras de Tintín. A cargo de Teatre de Butxaca
Dónde: Claustro sant Vicenç Ferrer (Manacor)
Cuándo: día 2 de enero a las 11:00h
Contacto: 971 849 100

Concierto. Orquestra Simfònica Illes Balears. Gran Concert de Cap d'Any.
Director: Pablo Mielgo
Dónde: Auditorio Manacor
Cuándo: día 2 de enero a las 20:00h
Contacto: 971 554 549

Concierto. Gran concierto de año nuevo. Evento más esperado de la temporada musical.
Dónde: Auditorium Palma
Cuándo: día 2 de enero a las 21:00h
Más información: http://auditoriumpalma.com

ACTIVIDADES

Taller de arte en torno a la exposición "Historias". Cuenta con talleres familiares para niños y adultos.
Dónde: Museo de Historia de Manacor
Cuándo: día 2, 3 y 4 de enero a las 11:00h y a las 17:00h
Contacto: 662 349 668

3 ENERO

ESPECTÁCULOS

Concierto de Big Band. La Bull & Pebre Jazz Orchestra.
Dónde: Teatro de Manacor
Cuándo: día 3 de enero a las 20:00h
Contacto: 971 554 549

Musical. El Ballet de Moscú regresa al Auditorium de Palma con El lago de los Cisnes el día 3 de enero y con El Cascanueces día 4 de enero.
Director: Timur Fayziev
Dónde: Auditorium de Palma
Cuándo: día 3 y 4 de enero
Más información: www.auditoriumpalma.com

Cine. Pompoko. Animación. Los mapaches luchan para que no se destruya el bosque en el que viven, su hogar. (Japón)
Director: Isao Takahata
Dónde: CaixaForum Palma
Cuándo: miércoles día 3 de enero a las 18:00h
Contacto: 971 178 512

Cine-Estreno. Colombus. Un hombre nacido en Corea se ve atrapado en Columbus, Indiana, porque su padre está en coma. Su vida cambia cuando conoce a una chica (EE.UU).
Director: Kogonada
Dónde: CineCiutat
Cuándo: Diciembre
Más información: www.cineciutat.org/es/

Cine-Estreno. Una bolsa de canicas. Dos hermanos judíos viven en la Francia ocupada por los nazis. Intentan escapar del enemigo para reunirse con su familia. (Francia).
Director: Christian Duguay
Dónde: CineCiutat
Cuándo: Diciembre
Más información: www.cineciutat.org/es/

ACTIVIDADES

Infantil. Llegada de los Pajes Reales. Anuncian la Cabalgata de los Reyes Magos. Los niños pueden entregar sus cartas.
Dónde: Passeig del Born (Palma)
Cuándo: día 3 de enero a las 17:00h
Más información: www.palma.cat

Llegada del Pregoner. Dos días antes de la llegada de los Reyes Magos, en Pollença llega el pregoner para que los niños más despistados puedan entregarle sus cartas.
Dónde: Pollença
Cuándo: día 3 de enero a las 18:00h
Contacto: 971 530 108

DÍA 4 DE ENERO

4 ENERO

ESPECTÁCULOS

Infantil. Teatro. Profesor Sorpresas. Visión divertida de un payaso con puestas en escena pensadas para que sus historias sean divertidas y educativas.
Dónde: Biblioteca de Esporles
Cuándo: día 4 de enero a las 11:30h
Contacto: 971 611 000

Infantil. Teatro. La màgia d'en Cotonet. La Fada despistada. Un hada despreocupada y que no sabe cantar conoce a Cotonet, una pequeña nube que no para de llorar.
Dónde: Sa Pobla
Cuándo: día 4 de enero a las 18:00h
Contacto: 971 540 054

5 ENERO

ESPECTÁCULOS

Concierto. Alabama Gospel Choir. Recorrido intenso desde las canciones espirituales del siglo XIX, hasta un homenaje a las canciones de protesta y marchas por la libertad.
Dónde: Auditorium Palma
Cuándo: día 5 de enero a las 22:00h
Más información: www.auditoriumpalma.com

Infantil. Teatro. El bosc magic. Dos jóvenes aventureros buscan un tesoro oculto en un bosque mágico. Se encuentran con personajes que les enseñan a cuidar la naturaleza.
Dónde: Sala de Actos de la Biblioteca Municipal de Sineu
Cuándo: día 5 de enero a las 11:00h
Contacto: 971 520 027

Cine-Estreno. Molly's Game. Una mujer que organizaba partidas de póker clandestinas hasta que la mafia y el FBI hicieron acto de presencia para "arruinar" a la llamada 'madame de las timbas'. (EE. UU)
Director: Aaron Sorkin
Cuándo: día 5 de enero

Cine-Estreno. Que baje dios y los vea. Un monasterio en quiebra solo puede salvarse si ganta "Champion Clerum", un torneo de fútbol europeo sólo para religiosos. (España)
Director: Curro Velázquez
Cuándo: día 5 de enero

Cine. Insidious: la última llave. Regresan los eventos parapsicológicos protagonizados por la talentosa Elise Rainier (Lin Shaye). (EE. UU)
Director: Adam Robitel
Cuándo: día 5 de enero

ACTIVIDADES

Cabalgata de Reyes Magos. Parten del puerto de Palmanova recorriendo el Paseo del Mar. Colaboran diferentes asociaciones de vecinos del municipio.
Dónde: Palmanova (Calvià)
Cuándo: día 5 de enero a las 18:00h
Contacto: 971 139 100

Llegada de los Reyes Magos. Momento de máxima ilusión para los niños.
Cuándo: 5 de enero. Dónde: Palmanova (Calvià)
Contacto: 971 849 100

Cabalgata de los Reyes Magos Palma. Reunión de residentes y visitantes en Palma para no perder detalle de esta noche mágica.
Dónde: Palma
Cuando: día 5 de enero
Más información: www.palma.cat/

Deportes. Carrera infantil de Reyes
Dónde: Parc de Ses Estacions (Palma)
Cuándo: día 5 de enero a las 12:00h
Contacto: www.imepalma.es

6 ENERO

ESPECTÁCULOS

Concierto. Film Symphony Orchestra – Tour 2018 – La mejor música de cine en concierto. Regresa con una gira de más de 30 conciertos por toda España interpretando nuevos temas de tus películas favoritas.
Dónde: Trui Teatre
Cuándo: día 6 de enero a las 18:30h y día 7 de enero a las 18:00h
Más información: www.truiteatre.es/

Ceremonia Litúrgica. Solemne misa mayor conventual de la Epifanía del Señor.
Dónde: Catedral de Mallorca
Cuándo: sábado 6 de enero a las 10:00h
Más información: catedraldemallorca.org/

Teatro. Adoración de los Reyes. Taula Rodona Teatre presenta a los actores improvisados que representan el texto poético y teatral de Llorenç Moyà.
Dónde: Ses Voltes
Cuándo: día 6 de enero a las 12:30h
Más información: www.palma.cat

7 ENERO

ACTIVIDADES

Deportes. Fiesta acuática Son Moix
Dónde: Palau Municipal d'Esports Son Moix
Cuándo: día 7 de enero de 10:30h a 13:30
Más información: www.imepalma.es

Las citas de esta agenda están expuestas a cambios de programación por parte de los organizadores.

7 ENERO

ESPECTÁCULOS

Concierto. Ciclo de conciertos Cátedra Alicia de Larrocha. Con Boris Berman al piano
Dónde: Auditorio del Conservatori Superior de Mallorca
Cuándo: día 9 de enero a las 20:00h
Contacto: 971 763 444

10 ENERO

ESPECTÁCULOS

Concierto. Masterclass con Boris Bermann. Aclamado intérprete de teclado.
Dónde: Auditori del Conservatori Superior de Mallorca
Cuándo: día 10 de enero a las 20:00h
Contacto: 971 763 444

12 ENERO

ESPECTÁCULOS

Concierto. Urtain. El grupo de pop-rock, Urtain, presenta un concierto íntimo con su último disco "Manual de supervivencia para ilustres decadentes".
Dónde: Espai Xocolat
Cuándo: día 12 de enero a las 23:00h
Contacto: 971 713 316

13 ENERO

ESPECTÁCULOS

Concierto. Ciclo de conciertos Cátedra Alicia de Larrocha. Con Josep Colom al piano y la orquestra de Cambra del Conservatori Superior.
Dónde: Auditorio del Conservatori Superior de Mallorca
Cuándo: día 13 de enero a las 20:00h
Contacto: 971 763 444

Concierto. Think Floyd. Crea el ambiente eléctrico, la invención musical y las impresionantes imágenes de una de las bandas de rock más grandes e innovadoras de todos los tiempos.
Dónde: Auditorium Palma
Cuándo: día 13 de enero a las 21:00j
Más información: www.auditoriumpalma.com

ACTIVIDADES

Mallorca Destino Mice. Encuentro de profesionales del sector MICE.
Dónde: Palau de Congressos de Palma
Cuándo: día 13 y 14 de diciembre a partir de las 9:00h
Más información:
http://mallorcadestinomice.com/

Nochevieja (31 diciembre). Cort y el Borne compartirán protagonismo para despedir el año. **Silvester.** Cort und El Born sind die Orte, an denen man das Jahr verabschieden sollte. **New Year's Eve.** Cort and Born are the places to be to see the Old Year out.

15 ENERO

ESPECTÁCULOS

Concierto. Masterclass con Josep Colom. Ha participado en numerosos concursos tanto internacionales como nacionales y ha sido premiado en muchos de ellos.
Donde: Auditorio del Conservatori Superior de Mallorca
Cuándo: día 15 de enero a las 20:00h
Contacto: 971 763 444

16 ENERO

ESPECTÁCULOS

Concierto Familiar Tot i Molt. Banda Municipal de Música de Palma. L'espectacularitat de la percussió, obras de N.Clarke, D. Guillingham y O. Navarro.
Dónde: Conservatori Superior de Música de les Illes Balears
Cuándo: día 16 de diciembre a las 19:30h
Más información:
www.conservatorisuperior.com/

Teatro. Parasceve. Cia Tshock presenta Parasceve de Blai Bonet.
Dónde: Teatre Municipal Catalina Valls
Cuándo: día 16 de diciembre a las 21:00h
Contacto: 971 739 148

ACTIVIDADES

Fiestas populares. Víspera de Sant Antoni. Las calles de los municipios de las islas se inundan de dimonis, foguerons y ximbombades. Torradas y degustación de hierbas mallorquinas.
Dónde: Manacor, Sa Pobla, Artà y otros municipios de Mallorca
Cuándo: día 16 de enero

17 ENERO

ACTIVIDADES

Fiestas populares. Beneïdes de Sant Antoni. Es el día de los animales. Desfiles de carrozas y comparsas llevan a los animales a bendecir a su patrón.
Dónde: Municipios de Mallorca
Cuándo: día 17 de enero

Fiestas populares. El Pi de Ternelles. Los residentes de Pollença y visitantes intentan subir el tronco de un árbol enjabonado para coger el gallo que está colocado en la cima y el confetti.
Dónde: Pollença
Cuándo: día 17 de enero
Contacto: 971 530 108

19 ENERO

ESPECTÁCULOS

Musical. El amor sigue en el aire. Con Bibiana Fernández, Manuel Bandera, Alaska y Mario Vaquerizo. Comedia musical que propone un viaje por todos los estados del amor.
Dónde: Auditorium Palma
Cuándo: día 19 de enero a las 21:00h
Más información: http://auditoriumpalma.com

ACTIVIDADES

Revetla de Sant Sebastià. Ambiente festivo en Palma. Parrillas para torrar, foguerons, dimonis y conciertos para todos los gustos.
Conciertos. Hits de figuras consolidadas y emergentes. "Èxits d'ahir i d'avui", música pop i de "La Movida", así como DJ's.
Dónde: Plaza España (Palma)
Cuándo: Día 19 de enero
Más información: www.palma.cat
Conciertos. Rock català, rock nacional o internacional.
Dónde: Plaza Joan Carles I (Palma)
Cuándo: día 19 de enero
Más información: www.palma.cat
Conciertos. Folk, y ball de bot.
Dónde: Plaza Mayor (Palma)
Cuándo: día 19 de enero
Más información: www.palma.cat
Conciertos. Música andaluza, flamenco y rumba.
Dónde: Plaza de la Reina (Palma)
Cuándo: día 19 de enero
Más información: www.palma.cat
Conciertos. Música pop/rock indie, rock alternativo y hip hop.
Dónde: Calle Jacint Verdaguer (Palma)
Cuándo: día 19 de enero
Más información: www.palma.cat
Conciertos. Música Jazz.
Dónde: Plaza de la Porta de Santa Catalina (Palma)
Cuándo: día 19 de enero
Más información: www.palma.cat
Conciertos. Música electrónica.
Dónde: Plaza de Cort (Palma)
Cuándo: día 19 de enero
Más información: www.palma.cat
Conciertos. Música para bailar. Swing y salsa, entre otros.
Dónde: Plaza del Olivar (Palma)
Cuándo: día 19 de enero.
Más información: www.palma.cat

20 ENERO

ESPECTÁCULOS

Concierto Plaza España. Palma está de fiesta para conmemorar a su patrón, Sant Sebastià.
Dónde: Plaza España
Cuándo: día 20 de enero
Más información: www.palma.cat

Season's Greetings

tradue
translation services

TRADUE Translation Services S.L.
C/ Bartomeu Ferrà Nº3 4º
07002 - Palma de Mallorca
Illes Balears - España
Tel. +34 971 720 967
Fax. +34 971 728 407
tradue@tradue.com www.tradue.com

CAMILO JOSÉ CELA CONDE
Escritor / Schriftsteller / Writer

Me encanta la Navidad

Adoro educar en la mentira de que, ya sea merced a los Reyes Magos o a Santa Claus, todos los niños del mundo tendrán garantizadas sus ilusiones. El engaño, al fin y al cabo, es el motor del mundo; sin él no existirían ni los matrimonios, ni las empresas, ni los amigos, ni las universidades, ni los gobiernos.
Me encanta que se talen bosques enteros de pinos y abetos porque, ¿a santo de qué deberíamos frenar el proceso de desertización al que nos lleva de manera inevitable el hecho de que estemos viviendo en una época interglaciar en avance? Lo que tenga que llegar, que llegue ya; no estamos para perder el tiempo con maniobras dilatorias.
Apoyo por completo esa euforia de unos pocos días en favor de la alegría y la amistad impostadas. Desear la felicidad absoluta a los demás sin que nos cueste nada, ni siquiera el esfuerzo de cambiar un poco nuestra forma de ser, es la culminación del disimulo. Los etólogos y los especialistas en la teoría de juegos han demostrado ya por completo que lo importante no es lo que uno hace sino lo que los demás creen que hace. El altruismo se convierte, así, en estrategia de manipulación interesada y ¿qué mejor escenario teatral que el de estas fiestas para ensayar la forma perfecta de que cuele una imagen magnífica?

Al cabo las navidades se convierten, ya se ve, en la metáfora misma del mundo en el que vivimos. Así que la pregunta obligada salta de inmediato. ¿Por qué motivo no extendemos los festejos navideños a todo el año? Verdad es que hay aspectos, como el del paisaje en la nieve, que en verano no cuelan. Pero la fiesta cristiana por excelencia se ha vuelto ya universal. Se celebra la Navidad, y no digamos ya la noche de san Silvestre, en el mundo entero. Tampoco costará tanto, digo yo, convencer a los grandes almacenes, a los hipermercados y a los vendedores que acaparan Internet, como Amazon, de que la Navidad ha llegado al planeta para quedarse.
Aunque debo confesar el principal motivo de mi pasión por las navidades: permiten que todos se dediquen a eso, a llenar de luces de colores el centro de las ciudades animando a los incautos a concentrarse en el caos del atasco de tráfico definitivo y total. Eso deja muchísimo espacio libre para disfrute de los ermitaños como yo mismo. Aunque, ¡ay!, la felicidad no es nunca completa del todo, así que estoy planeando escaparme a un país de credo musulmán en estos días con la esperanza de que allí, al menos, se promueva la huida del cristianismo a la fuerza y a plazo también obligado.

CAMILO JOSÉ CELA CONDE
Escritor / Schriftsteller / Writer

Ich liebe Weihnachten

● Ich unterstütze voll und ganz die Erziehung mit der Lüge, dass alle Kinder der Welt dank der Heiligen Drei Könige oder des Weihnachtsmanns ihre Wünsche garantiert erfüllt bekommen. Denn schließlich und endlich ist Betrug der Antrieb der Welt; ohne ihn würden weder Ehen, noch Unternehmen, noch Freunde, noch Universitäten noch Regierungen bestehen.
Ich finde es herrlich, dass ganze Wälder mit Fichten und Tannen abgeholzt werden, denn warum sollten wir denn den Desertifikationsprozess bremsen, zu dem uns die Tatsache, dass wir uns in einer fortschreitenden Zwischeneiszeit befinden, unweigerlich hinführen wird? Was kommen muss, soll endlich kommen, wir haben keine Zeit mit Verzögerungstaktiken zu verlieren.
Ich unterstütze voll und ganz diese Euphorie an einigen wenigen Tagen zugunsten der aufgesetzten Fröhlichkeit und Freundschaft. Den Anderen vollkommenes Glück zu wünschen, ohne dass uns das etwas kostet, nicht einmal die Anstrengung, unser Wesen wenigstens ein bisschen zu ändern, ist der Gipfel der Verstellung. Die Ethologen und Spezialisten in der Spieletheorie haben inzwischen vollständig nachgewiesen, dass nicht das wichtig ist, was man tut, sondern nur das, was wir der Meinung der Anderen nach tun. Der Altruismus wird damit zu einer Strategie der interessierten Manipulation und es gibt sicherlich keine bessere Theaterkulisse als die dieser Feiertage, um die perfekte Weise zu proben, in der man sich ein großartiges Image gibt, oder? Am Ende ist das Weihnachtsfest offensichtlich direkt die Metapher von der Welt, in der wir leben. Deshalb kommt sofort die logische Frage auf: Warum dehnen wir die Weihnachtfeiern nicht auf das ganze Jahr aus? Es stimmt, dass so manche Aspekte, wie z. B. die verschneite Landschaft, im Sommer nicht gerade gut passen. Aber das christliche Fest par excellence ist inzwischen überall auf der Welt verbreitet. Weihnachten und vor allem die Silvesternacht werden weltweit gefeiert. Ich glaube nicht, dass es schwierig wäre, die Kaufhäuser, Großmärkte und Verkäufer wie Amazon, die Internet an sich gerissen haben, davon zu überzeugen, dass Weihnachten auf die Erde gekommen ist, um zu bleiben. Allerdings muss ich den Hauptgrund meiner Leidenschaft für Weihnachten gestehen: damit können sich alle der Aufgabe widmen, die Stadtzentren mit farbigen Lichtern zu füllen und alle Unvorsichtigen dazu zu animieren, sich in das definitive und totale Chaos der Verkehrsstaus zu stürzen. Und dadurch bleibt dann sehr viel freier Platz, den Einsiedler wie ich genießen können. Aber, ach, das Glück ist nie ganz vollständig, und deshalb plane ich, in diesen Tagen in ein Land moslemischen Glaubens zu entfliehen, in der Hoffnung, dass wenigstens dort die Flucht vor dem zwanghaften und befristeten Christentum unterstützt wird.

I love Christmas

● I love the idea of bringing up children all over the world under the illusion that either Santa Claus or the Three Kings of the Orient will make their dreams come true. After all, deception is the driving force of the world: without it there would be no marriage, no business, no friendship, no universities and no governments.
I adore the notion of felling entire forests of pine and fir trees; after all, why on earth should we take pains to halt the desertification that is inexorably leading us into a premature interglacial age? If it is inevitable, then bring it on now; we have no time to waste on measures that attempt to delay the inevitable.
I fully support that sense of euphoria that comes with a time when you are obliged to be merry and love your fellow man. Wishes of complete happiness for others without having to lift a finger, not even making the slightest alteration to our character, is the height of dissimulation. Ethologists and Game Theory specialists have already provided irrefutable proof that what matters is not what you do, but rather what others believe you do. Altruism has thus become a manipulation strategy based on self-interest. Indeed, what better theatrical backdrop could there be than these holidays to rehearse the perfect way to give your own image a boost??
Essentially, it is clear that Christmas has become a metaphor for the world we live in. And so the inevitable question immediately springs to mind: Why not make the festive season last all year? Naturally there are certain aspects, such as the snow-covered landscapes, that would look out of place in summer. However, Christianity's greatest celebration has become universal. Christmas, and of course the Feast Day of Saint Sylvester, are celebrated around the world. After all, it would be fairly easy to convince the department stores, hypermarkets and online retailers such as Amazon, that Christmas is here to stay. Nevertheless, I must admit that the biggest reason behind my passion for Christmas is that it allows for a kind of general free-for-all among those who business it is to string up coloured lights in city centres; encouraging unsuspecting citizens to rush out and get caught up in the traffic jam to end all traffic jams, leaving ample free space for the enjoyment of recluses such as myself. Yet happiness can never be complete; so I am planning a 'festive' getaway to a Muslim country in the hope that at least there it will be possible to shun imposed Christianity and days that are also forced upon us.

Miles de empresarios diferentes, un partner de confianza

En el Observatorio Vodafone de la Empresa, reunimos a expertos para hablar de las inquietudes reales de profesionales y empresas, y analizamos las oportunidades que ofrece la digitalización para cada negocio.

Vodafone, su partner en la era digital.

observatoriovodafone.com

El futuro es apasionante.

Ready?

vodafone

NUEVO RANGE ROVER VELAR

NO NECESITA PRESENTACIÓN

LAND ROVER

ABOVE & BEYOND

Quality Center
Calle Fertilizantes,2 - Pol.Ind. Son Valentí
07011 Palma de Mallorca
Tel. 971 29 22 90 - 902 73 23 10
quality center.landrover.es
clientes@qcenter.es

3 AÑOS GARANTÍA
SIN LÍMITE DE KILOMETRAJE

Gama Nuevo Range Rover Velar: consumo combinado 5,4-9,4 l/100 km, emisiones de CO_2 142-214 g/km.